

MESSEN & EVENTS

Neues Denktopf Programm



Foto: Hörstke Großküchen/Einrichtungen

Die Denktopf Reihe von Hörstke Großküchen/Einrichtungen steht traditionell unter einem Motto. In diesem Jahr ist es die Relevanz, die sich thematisch durch drei Wissensforen, die elfte Branchen-Tagung und die Denktopf On-Tour in Köln zieht.

In gesättigten Märkten konsumieren Kunden nicht mehr, was sie brauchen, sondern was sie sich wünschen. Dienstleister und Hersteller geben deshalb die Antwort auf die Fragen: Wie ist man relevant für die Kunden und wie kann man es bleiben? Mit welchen Innovationen kann man in Zukunft wachsen und sein Geschäft erfolgreich gestalten? Wir haben bei all unseren Denktopf Veranstaltungen 2018 genau diese Relevanz im Blick, fasst Peter Hörstke, Geschäftsführer Hörstke Großküchen/Einrichtungen, das diesjährige Programm zusammen.

Dieses bietet wie immer fünf Veranstaltungen mit besonderen Themen, Top-Speakern und Fachleuten aus der Branche. Die Veranstaltungen bieten Gelegenheit für Networking, neue Kontakte innerhalb der Branche zu knüpfen und über den Tellerrand zu schauen.

Denktopf Wissensforen

An drei Terminen liefern die Denktopf Wissensforen hilfreiches Fachwissen für den Arbeitsalltag. Folgende Partner und Themen sind dabei:

Bedeutungsvoll bleiben, 25. April 2018

Kahla: ?cupit ? Genuss mit Mehrweg? ? die Markenrevolution gegen Einwegbecher

Meiko: Verantwortungsvoller und sauberer Umgang mit Lebensmittelresten

Ku?ppersbusch: 800 Grad fu?r das perfekte Steak!

Rational: Bedeutungsvoll und aromatisch: die Räucher- und Sous-Vide Methode auf den Punkt

Sinnvoll agieren, 21. Juni 2018

Cool Compact: Zeitentkoppelte Speisenproduktion und anspruchsvolles Servieren

Rational: Sinnvoll und effizient: Entkoppelung von Produktion und Speisenverteilung mit der Cook & Chill Methode

Steelite: A passion to inspire: innovative Serien für Buffet und gedeckten Tisch, garniert mit der Zehn-Jahre-Kantengarantie

Mehrwert im Blick, 8. November 2018

MKN: Garen in Perfektion durch modernste Gartetechnik

Beer Grill: Niedertemperatur-Garen und Speisenpräsentation in Perfektion

Kahla: Multifunktionale, innovative Produkte bieten Design mit Mehrwert

Meiko: Verantwortungsvoller und sauberer Umgang mit Lebensmittelresten

Denktopf On-Tour, 23. August 2018

Wie immer reisen die Teilnehmer im August nach Köln. Sie haben die Gelegenheit, ausgefallene und neue Gastronomiekonzepte kennenzulernen. Vor Ort erfahren sie, wie Relevanz am Markt erfolgreich macht.

Denktopf Branchen-Tagung, 11. Oktober 2018

Die elfte Branchen-Tagung trägt den Titel 'Bedeutsamkeit stärken' Relevanz offline und online? mit einem neuen Format. Denn in diesem Jahr lädt Hörstke zu einer

Abendveranstaltung ein: in einer besonderen Location mit Dinner und interessanten

Referenten. Es soll eine anregende Umgebung geschaffen werden, die den Rahmen für persönliches Kennenlernen, Kontaktpflege und natürlich gute Gespräche liefert. Ein

Highlight ist Business Comedian Oliver Tissot, der die Teilnehmer auf seine ganz besondere Weise durch den Abend begleitet.

Die Teilnehmerzahl für alle Veranstaltungen ist begrenzt. Weitere Informationen per Telefon unter 02302 1677 oder auf:

