

MESSEN & EVENTS

Nützliches Praxiswissen



Foto: Hörstke Großküchen/Einrichtungen

Das dritte und letzte Denktopf Wissensforum in diesem Jahr findet am 7. November in der WIHOGA in Dortmund statt: Es geht neben praktischem Wissen für den Arbeitsalltag in der Gastronomie auch darum, wie man die eigene Präsenz am Markt steigern kann und sichtbarer wird ? digital und real.

Hörstke Großküchen/Einrichtungen liefert gemeinsam mit den Denktopf Partnern Input unter dem Dachthema ?Verbindung schaffen?:

So geht Nachhaltigkeit beim Servieren: Kahla zeigt den Cupit Becher mit RFID Chip und tairiertes Porzellan zur genauen Abrechnung sowie neue Farb- und Designtrends. MKN stellt Garmethoden dar und es wird erläutert, wie sie am besten in der Praxis eingesetzt werden. Cool Compact verbindet: Es geht um zeitentkoppelte, thermische Speisenzubereitung mit dem Schnellkühler/Schockfroster, ums Runterkühlen und Finalisieren. Neben der Wissensvermittlung gibt es wie immer ausreichend Zeit für Networking und persönliche Gespräche bei leckerer Verpflegung.

?Bei unseren Wissensforen geht es um Präsenz und Wettbewerbsvorteile wie Erreichbarkeit, Sichtbarkeit und Verfügbarkeit von Mitarbeitern. Die Teilnehmer profitieren von praxisnahem Wissen aus und für die Gastro-Branche?, fasst Peter Hörstke, Geschäftsführer Hörstke Großküchen/Einrichtungen den Anspruch des Seminartages zusammen.

Das Seminar findet am 7. November 2019 von 10 bis 15 Uhr in der WIHOGA, Dortmund statt. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Weitere Informationen und Anmeldung per Telefon unter 02302 1677 oder unter: