

## Präsenz als Wettbewerbsvorteil



Jörg Arnold von Küppersbusch zeigte beim Denktopf Wissensforum den Einsatz des Rührwerkskessels am Praxisbeispiel / Foto: Hörstke

Mitte Mai beschäftigten sich Hörstke und die Denktopf Partner Küppersbusch, Steelite International und Meiko in Gelsenkirchen zusammen mit rund 20 Teilnehmern intensiv mit dem Thema Präsenz.

„Wir sehen die eigene Präsenz am Markt als Wettbewerbsvorteil. Erreichbarkeit, Sichtbarkeit und Verfügbarkeit von Mitarbeitern sind unerlässlich für den Erfolg in der Gastronomie“, sagt Peter Hörstke, Geschäftsführer Hörstke Großküchen/Einrichtungen. Neben Wissensvermittlung und Networking gab es auch eine aufschlussreiche Diskussionsrunde zum Thema Präsenz. „Das Wissensforum war super interessant mit viel Input, netten Gesprächen und hilfreichen, fachübergreifende Informationen. Wirklich hervorragend organisiert“, meint Regina Apitz, Hauswirtschaftsleitung der Lebenshilfe Ennepe-Ruhr/Hagen.

Mit Küppersbusch wurde es praktisch: Rührwerkskessel, BeefCraft und multifunktionale Kippbratpfanne wurden vorgestellt und kamen zum Einsatz. Steelite International thematisierte die nachhaltige Verbindung von der Profiküche zum gedeckten Tisch und zur Präsentation am Büfett. Meiko stellte die nachhaltige Stärkung der Präsenz in den Fokus. „Das war eine hervorragende Networking-Veranstaltung mit präsenten Partnern. So macht Partnersuche richtig Freude“, bestätigt Wilhelm Dumler, Projektmanager der FCF Holding aus Köln.

Wissensforum 3

Das dritte Wissensforum findet am 7. November 2019 unter dem Titel „Verbindung

schaffen? statt. Kahla bringt den CupIt Becher mit RFID Chip und tariertes Porzellan zur genauen Abrechnung sowie neue Farb- und Designtrends mit. MKN erklärt Garmethoden und wie sie am besten in der Praxis eingesetzt werden und Cool Compact thematisiert die zeitentkoppelte, thermische Speisenzubereitung mit dem Schnellkühler/Schockfroster. Weitere Informationen und Anmeldung per Telefon unter 02302 1677 oder auf: