

## Sinnvoll agieren



Foto: Hörstke Großküchen/Einrichtungen

Hörstke Großküchen/ Einrichtungen veranstaltet am 21. Juni 2018 gemeinsam mit drei Denktopf Partnern erstmalig das Wissensforum im Landbrenner Restaurant in Frechen. Unter dem Titel 'Sinnvoll agieren?' dreht sich alles um Relevanz in der Gastronomie. 'Neue Technologien, Ernährungstrends und Gastrokonzepte gibt es laufend in der Branche. Dabei gilt: Was ist relevant für die Kunden und kann es auch bleiben?' Unsere drei Denktopf Partner Cool Compact, Steelite und Rational vermitteln den Teilnehmern sinnvolles Praxiswissen mit Bezug auf Relevanz in der Branche', erklärt Peter Hörstke, Geschäftsführer von Hörstke Großküchen/Einrichtungen.

Cool Compact wird aus der Praxis über zeitentkoppelte Speisenproduktion und anspruchsvolles Servieren berichten. Steelite steht für 'A passion to inspire' und präsentiert innovative Serien für das Büfett und den gedeckten Tisch mit Zehn-Jahre-Kantengarantie. Den Abschluss des Wissensseminars bildet Rational: Hier wird erklärt, wie man sinnvoll und effizient mit der Cook & Chill Methode die Produktion und Speisenverteilung entkoppelt. Das Wissensforum wendet sich an Unternehmer, Geschäftsführer, Gastronomen und Küchenleiter von Cateringunternehmen, Gastronomie und Hotellerie. Zeit für Networking und persönliche Gespräche sowie genussvolle Verpflegung sind wie immer garantiert. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Weitere Informationen und Anmeldung per Telefon unter 02302 1677 oder auf: