



Juni 2010

Getränke & mehr

TITELSTORY

Editorial



Liebe Kunden & Partner,

2010 ist wieder Fussball-WM-Zeit – und das ist gut so. Wir freuen uns auf spannende Spiele und eine umsatzstarke Biergarten- und Outdoor-Saison!

Wir haben uns in dieser Ausgabe darauf konzentriert, Ihnen interessante aktuelle Produkte aus unserem Sortiment, neue Gastronomien unserer Kunden und „Denktopf“ Veranstaltungen mit praktischen Nutzen und Mehrwert für Sie kurz vorzustellen.

Was wir sonst noch für Sie haben? Nützliche Tipps und Infos rund um unsere Branche – vielleicht ist ja die eine oder andere gute Anregung für Ihr Tagesgeschäft dabei.

Ihr Jürgen Siebigtheroth

Denktopf-on-Tour

Tagesveranstaltung im Ruhrgebiet, Einblicke in Arbeitsweisen und neue Gastronomie-Konzepte.
Nächster Termin: 28.10.2010

Denktopf Kompakt

Nützliche Informationen und Lösungsansätze für interessante küchen- und kochtechnische Herausforderungen.

„Ein Netzwerk hat viele Gesichter“, 26.08.2010

„Dem Kunden mehr bieten“

Das Denktopf- Netzwerk 2010



Kampagnen-Motiv
„Denktopf“

Teamwork & Know-how:
Küchentechnik-Seminar



L&T ist Partner des von HÖRSTKE Großküchen/ Einrichtungen ins Leben gerufenen Projektes Denktopf. Die seit Jahren gut besuchten Veranstaltungen gehen auch 2010 weiter. Übergreifendes Thema „Netzwerk“.

„Wir sind der Überzeugung, dass wir gerade in der heutigen Zeit den Kunden mehr bieten müssen als Sicherheit, Service und Produktqualität. Mit unserem anspruchsvollen Veranstaltungsprogramm liefern wir der Branche eine Plattform zum Dialog und Wissenstransfer“, so Peter Hörstke, Geschäftsführer HÖRSTKE Großküchen/Einrichtungen. Das Wittener Unternehmen mit Niederlassungen in Köln und Harzgerode will mit neuen kreativen Angeboten und Themengebieten des Denktopf 2010 den Netzwerkgedanken fördern und ausbauen. „Ein Netzwerk funktioniert dann sehr gut, wenn es dauerhaft aktiv ist, erweitert und gepflegt wird. Und genau das machen wir seit vielen Jahren mit unserem Denktopf Programm“, erklärt Hörstke.

Seit 2009 ist L&T enger Netzwerkpartner des Unternehmens. „Es ist wichtig, als Gastronom am Ball zu bleiben, durch neue Ideen und Konzepte Anregungen für die Optimierung des eigenen Betriebes zu bekommen. Diese Möglichkeit und diesen Mehrwert für unsere Kunden aktiv mit auszubauen, darüber freue ich mich persönlich sehr“, so L&T-Vertriebsleiter Marcel Herzet.

Denktopf Wissensforum

Praxisorientierte Seminare rund um Systemgastronomie und Großkücheneinrichtung.

Denktopf Wissensforum

„Druck machen und cool bleiben“, 10.06.2010
„Neue Wege im à-la-Carte-Geschäft“, 25.11.2010

www.hoerstke.de
Telefon: 02302 1677

