

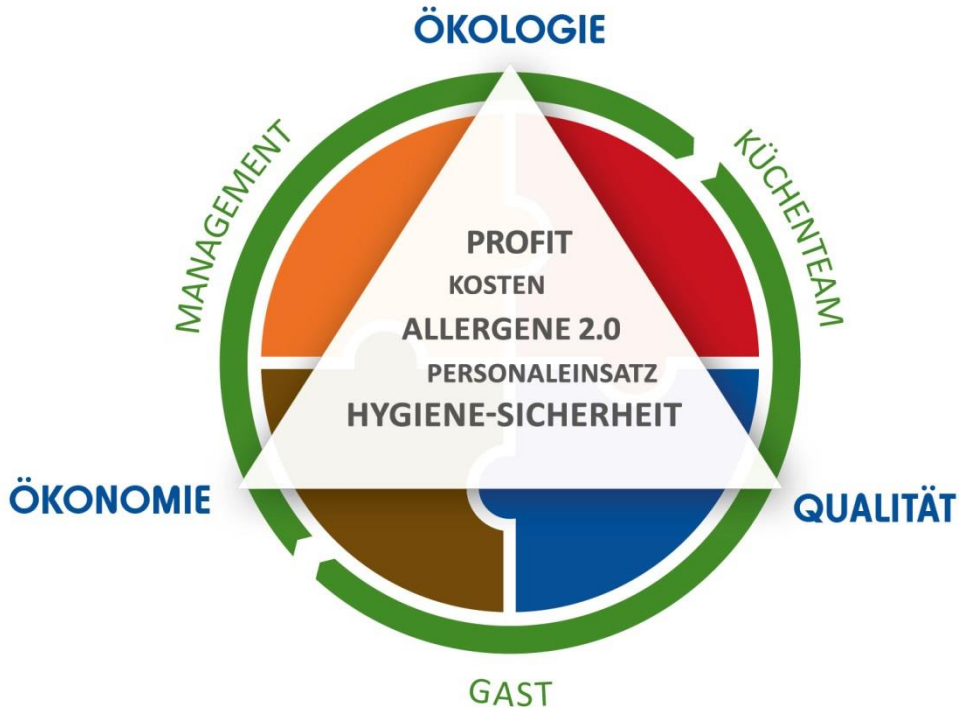


Einladung zum Seminar am 22. September 2016 in Wien, 8:30 bis ca. 15:00 Uhr

2016

## SEMINAR:

# KONZEPT BETRIEBS- UND SOZIALGASTRONOMIE



Lassen Sie sich von unseren Referenten begeistern und anschaulich darstellen, dass diese Themen positiv für Sie gestaltbar sind. **Melden Sie sich gleich an**, die Teilnehmerzahl ist auf 30 Personen begrenzt (Anmeldeschluss 15. September 2016).

Bei Anmeldung bis zum 8. September übernehmen wir die Seminarkosten in Höhe von 99,- EUR (zzgl. MwSt.). Eine detaillierte Agenda sowie die Anfahrsbeschreibung senden wir Ihnen rechtzeitig vor dem Seminar zu.

Ich freue mich auf Ihre Anmeldung. Gerne beantworte ich Ihnen auch individuelle Fragen zum Seminar oder rund um das Thema Betriebs- und Sozialgastronomie: **Wolfgang Hesse // Telefon: 0172 76 29 281 // E-Mail: [wolfgang.hesse@hobart.de](mailto:wolfgang.hesse@hobart.de)**

Herzliche Grüße

Wolfgang Hesse  
Schulungsleiter HOBART GmbH

**KONZEPTfabrik**  
Ökonomie · Qualität · Ökologie



# SEMINARANMELDUNG

## Konzept Betriebs- und Sozialgastronomie

Im Spannungsfeld zwischen Qualität, Ökologie und Ökonomie

**GLEICH ANMELDEN  
DIE TEILNEHMERZAHL  
IST BEGRENZT**

**22. SEPTEMBER 2016 IN WIEN**

**BUSINESS LOUNGE GMBH, HIETZINGER KAI 101-105, 1130 WIEN**

.....  
Anschritt des Objektes

.....  
Straße

.....  
PLZ

.....  
Ort

.....  
Fax oder E-Mail

.....  
Vorname

.....  
Name

.....  
Position/Funktion

.....  
Ort/Datum

.....  
Unterschrift

**Bitte beantworten Sie folgende Fragen  
zur besseren Vorbereitung auf das Seminar:**

1. Wie viel Tischgäste beköstigen Sie?

- bis 150     bis 250     bis 500     über 500

2. Welchen Produktionsprozess haben Sie in Ihrem Haus?

- Cook & Serve     Cook & Chill     Cook & Freeze

3. Welches Speisenverteilsystem setzen Sie zurzeit ein?

- Tablettsystem     Schöpfsystem     Speisenausgabe

Diese Anmeldung senden Sie bitte per Fax oder Mail an

**0043 [1]865 151 010**

**info@konzeptfabrik.org**

Sollten Sie an dem Seminar trotz Anmeldung nicht teilnehmen können, lassen Sie es uns bitte 48 Stunden vor der Veranstaltung wissen, ansonsten werden wir die Hotelpauschale von EUR 59,- zzgl. gesetzl. MwSt. in Rechnung stellen.

**ECOLAB**

Professional Technik  
**ENVIROFALK**

**HOBART**

**Unilever  
Food  
Solutions**  
Inspiration. Tag für Tag.

**IRINOX**

**LOHBERGER**

**RATIONAL**

**Rieber**  
Get organized for Better Food.

**schöberl**

**Selmann  
Wäden**  
SISTRA

**Stenpower**  
Berührunglose Hände-Waschen

**ventoPAY**  
Kontaktlos bezahlen