

Konzept-Präsentation
Hotellerie, Bar,
Bistro und
Systemgastronomie

24/7 FOODKONZEPT

Seminar von Dr. Oetker Professional



Ein hochwertiges Speisenangebot an **24 Stunden 7 Tage** die Woche, auch außerhalb der klassischen Küchenzeiten bzw. ohne Fachpersonal? Kein Problem! Das 24/7 Foodkonzept zeigt Ihnen, wie Sie dies mit der optimalen Kombination aus frischen Lebensmitteln, Produkten, Technik und Personal umsetzen können. Ob Pizza, Pastagerichte oder verschiedene Snacks - die Kombination aus High-Convenience und frischen Produkten lässt Sie immer das beste Ergebnis erzielen - schnell, einfach und lecker!

Referent : Alexander Mandler, der Experte in Sachen Gastronomie mit dem Schwerpunkt Systemgastronomie - stellt Ihnen die verschiedenen Foodkonzepte vor.



Zielsetzung: Foodkonzepte, die rund um die Uhr schnell und einfach zubereitet werden können

Zielgruppe: Fachkräfte Hotellerie/Bar/ Bistro/Systemgastronomie (mittleres Management)

Personenzahl: nach Absprache (max. 12 Personen)

Wann: 22.05.2019 von 10.00 – 16.00 Uhr

Ort: Dr. Oetker Professional Koch-Forum in Ettlingen

Preis: 69 € inkl. MwSt. (samt. Seminarverpflegung und Handout)

INTERESSE GEWECKT?

Melden Sie sich an! Genauere Informationen finden Sie unter www.oetker-professional.de oder schreiben Sie uns eine E-Mail an fachberatung@oetker.de



Professional

Anmeldung „24/7 Foodkonzept“

Bitte komplett ausgefüllt bis zum **8. Mai 2019** per Mail an fachberatung@oetker.de senden.

Vorname*:

Name*:

Firma*:

Funktion:

Rechnungsadresse*:

Telefon:

E-Mail:

* Pflichtangaben

Ich nehme an der Veranstaltung „24/7 Foodkonzept“ teil und akzeptiere die nachfolgenden Hinweise

Unterschrift Teilnehmer: _____

Senden Sie bitte die ausgefüllte Anmeldung bis spätestens 08.05.2019 **per E-mail an: fachberatung@oetker.de**.

Hinweise:

Teilnahmeberechtigt sind ausschließlich Unternehmen in Ausübung Ihrer gewerblichen oder selbständigen beruflichen Tätigkeit.

Maximalteilnehmeranzahl: 12 Personen. Anmeldungen werden in der Reihenfolge des Eingangs berücksichtigt. Sie erhalten im Vorfeld des Workshops eine Anmeldebestätigung mit weiteren Details. Veranstalter ist die Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Mörscher Str. 21, 76275 Ettlingen, Telefon: +49 (0) 7243 104-0, fachberatung@oetker.de.

Dr. Oetker kann die Veranstaltung aus sachlich gerechtfertigten Gründen absagen, d.h. wenn die Mindestteilnehmerzahl von 6 Personen nicht erreicht ist oder der Seminarleiter krankheitsbedingt nicht zur Verfügung steht. In diesem Fall werden wir Sie unverzüglich informieren.

Datenschutzhinweis:

Die von Ihnen oben angeführten personenbezogenen Daten werden nur zum Zweck der Vertragsdurchführung im hierfür erforderlichen Umfang verarbeitet und nach Durchführung unter Beachtung der gesetzlichen Aufbewahrungspflichten gesperrt bzw. gelöscht. Eine Teilnahme an der Veranstaltung ist ohne Bereitstellung der Pflichtangaben nicht möglich. Rechtsgrundlage für die Datenverarbeitung ist Art. 6 Abs. 1 Satz 1 b DSGVO. Es besteht das gesetzliche Recht auf Auskunft, Berichtigung, Löschung und Einschränkung der Datenverarbeitung sowie auf Datenübertragbarkeit und Beschwerde bei der zuständigen Aufsichtsbehörde. Verantwortliche Stelle für die Datenverarbeitung: Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Lutterstr. 14, 33617 Bielefeld. Datenschutzbeauftragter: E-Mail: datenschutz@oetker.de oder Postanschrift: s.o. Weitere Infos zum Datenschutz unter www.oetker-professional.de.