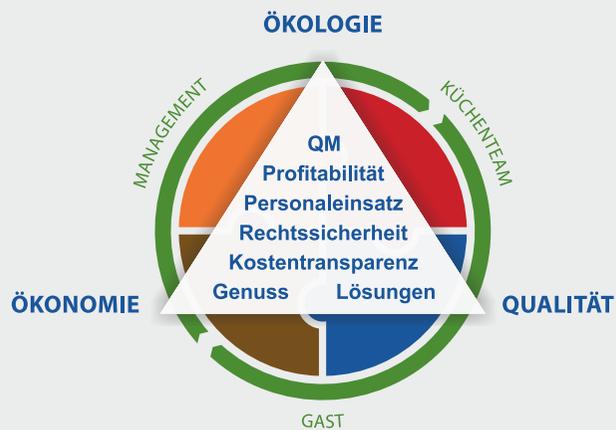


In der KONZEPTfabrik haben sich führende Unternehmen zusammengefunden, die ihre individuellen Angebote in einen gemeinsamen Kontext stellen und damit attraktive und ganzheitliche Lösungen für die Gemeinschaftsverpflegung schaffen.

In den Seminaren der KONZEPTfabrik erhalten Sie wertvolle Informationen und konkrete Lösungen.



Sicherheit für heute und Lösungen für morgen.
Vom Wareneinsatz über die Digitalisierung der Küche zur Tischkultur beim Gast.
Umfassend - Praktisch - Innovativ

Das Ziel ist, Ihnen individuelle und wirtschaftliche Lösungen zu eröffnen unter Berücksichtigung von Ökonomie, Qualitätsausweitung und Ökologie.

Besuchen Sie uns
auch bei Facebook



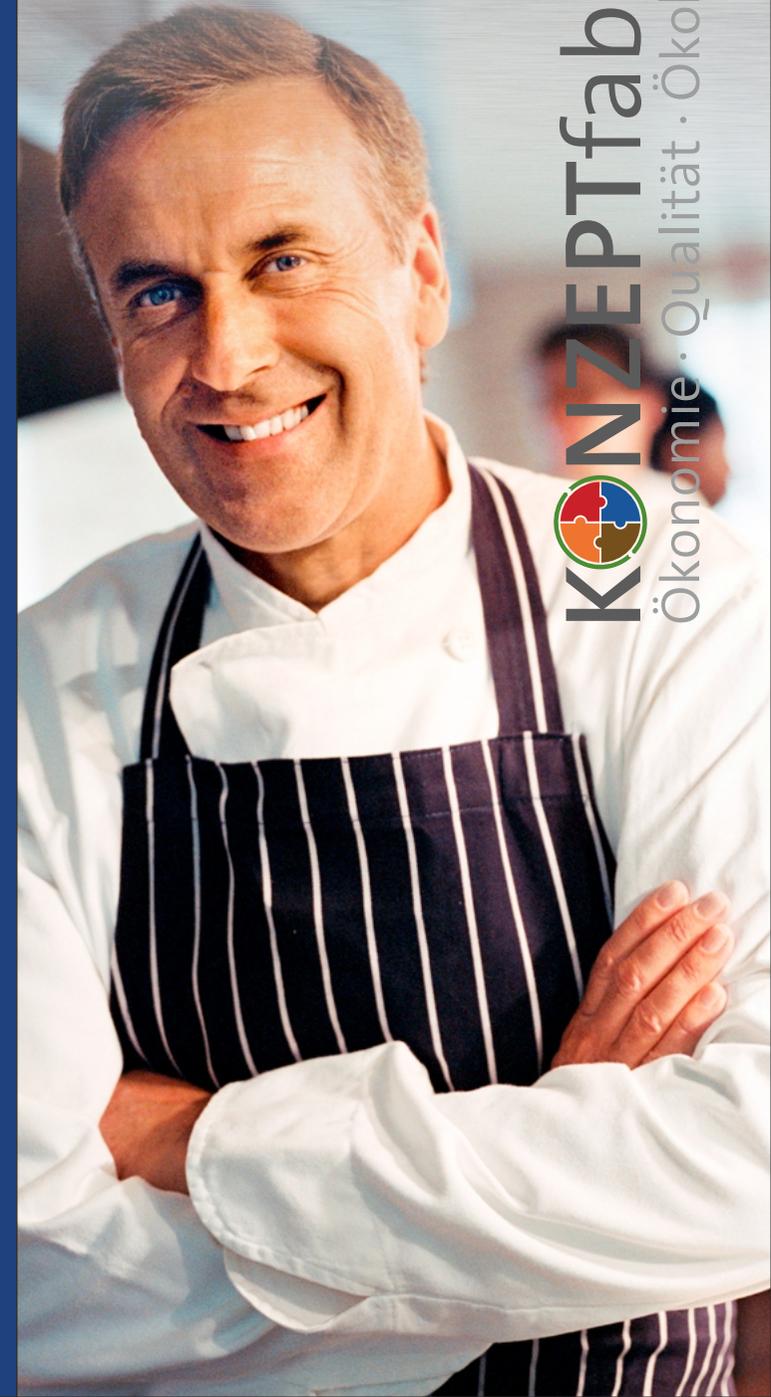
Ihr starkes Netzwerk für Qualität



Seminartermine 2019

Thema	Termin	Ort
Seniorenverpflegung	29. Januar	Rostock
	19. Februar	Landshut
	2. April	Münster
	7. Mai	Magdeburg
	4. Juni	Freiburg
	3. September 3. Dezember	Koblenz Bamberg
Betriebs- u. Krankenhausgastronomie	30. Januar	Rostock
	20. Februar	Landshut
	3. April	Münster
	8. Mai	Magdeburg
	5. Juni	Freiburg
	6. Juni 4. September 4. Dezember	Lindau Koblenz Bamberg
Betriebs- u. Sozialgastronomie	21. Mai	Graz
	22. Mai	St. Pölten

ANMELDUNG UND
WEITERE INFORMATIONEN UNTER
WWW.KONZEPTFABRIK.ORG



Innovations-Seminar **BETRIEBS- & KRANKENHAUSVERPFLEGUNG**

Die Referenten sind Experten auf den Gebieten

- Personaleinsatz
- Profitabilität
- Kostenreduzierung
- Digitalisierung

Sie stellen Lösungen vor und stehen Ihnen für Ihre individuellen Fragen zur Verfügung. Bringen Sie Ihr Wissen auf den neuesten Stand, man lernt nie aus.

Innovations-Seminar **SENIORENVERPFLEGUNG**

Neben den Schwerpunktthemen

- Personaleinsatz
- Profitabilität
- Kostenreduzierung

stehen **Hygienesicherheit und Möglichkeiten der Digitalisierung** auf dem Programm.

Unsere Experten stehen Ihnen für Ihre individuellen Fragen zur Verfügung.

KONZEPTfabrik
Ökonomie · Qualität · Ökologie

” Der Tag war für mich
absolut wertschöpfend.

Bei den Referenten waren
Begeisterung und Herzblut
spürbar.

Und Herzblut macht den
Beruf des Kochs eigentlich aus. “

Jörg Simanowski
Küchenleiter Schön Klinik,
Bad Bramstedt



SEIEN SIE TEIL DER LÖSUNG
UND BESUCHEN SIE
UNSERE INNOVATIONSSMINARE

ANMELDUNG UNTER
WWW.KONZEPTFABRIK.ORG

