

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



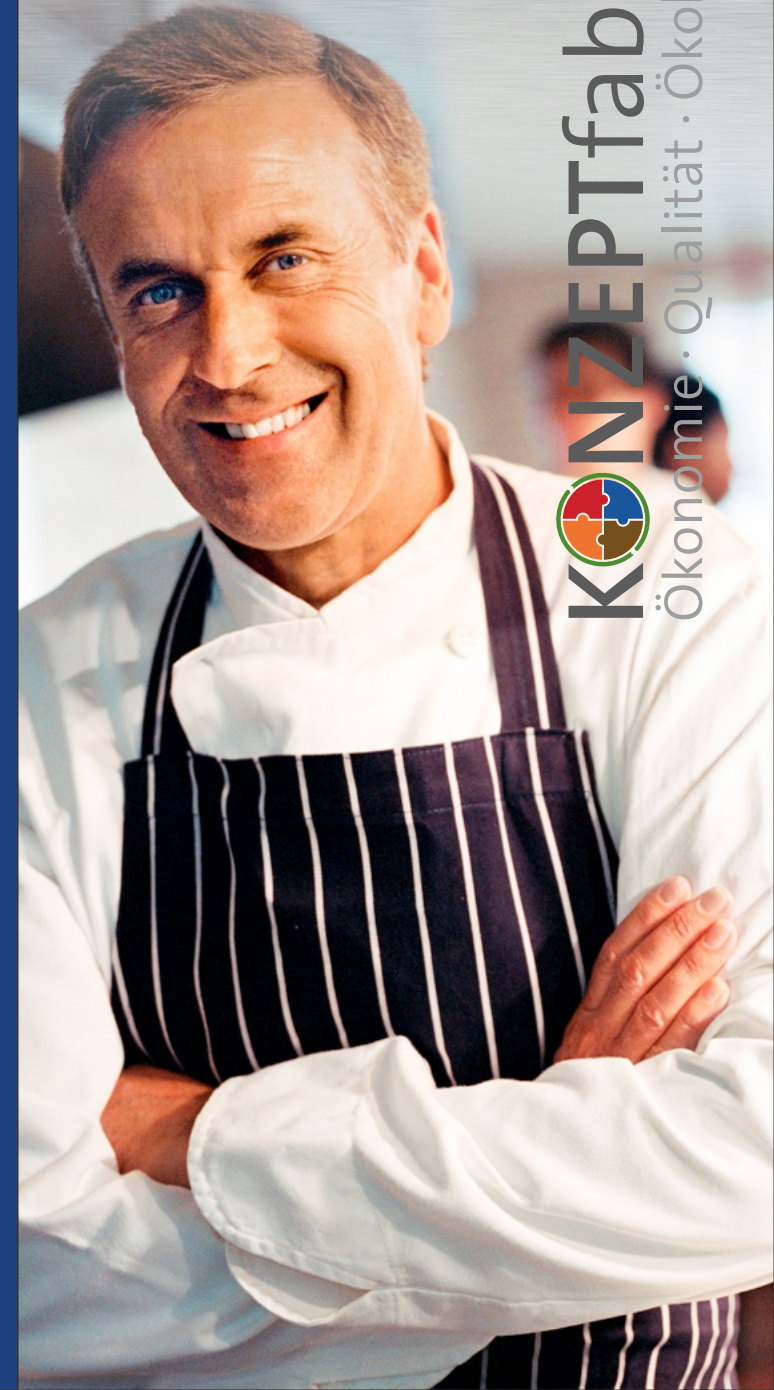
## Ihr starkes Netzwerk für Qualität



### 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**

