



*Umsatzideen*  
*to*  
**GO!**

**12.10.2010**

Düsseldorf



Am 12.10.2010 in Düsseldorf:

## **IdeenTage® – Ein Muss für erfolgreiche Gastronomie!**

Seien sie dabei, wenn die IdeenKüche® auf Tour geht, denn mit der neuen deutschlandweiten Roadshow IdeenTage® präsentieren wir einen Tages-Workshop der einmalig ist. Themen übergreifend zeigen wir ihnen praxiserprobte Konzepte, Ideen und Denkanstöße für Küche – Bar & Service – allesamt mit dem gleichen Ziel: MEHR UMSATZ in Ihrer Kasse!

**Top-Referenten und Gastroprofis lassen sich in die Karten schauen und zeigen auf, was sie so erfolgreich macht. Und das aller Beste: Wir garantieren dass es auch bei Ihnen funktioniert!**



**Keine Köche,  
hohe Kosten,  
kleine Küchen?**



## Keine Köche, hohe Kosten, kleine Küchen?

Fachkräftemangel und Kostendruck sind die größten Herausforderungen in den meisten Küchen. Wir zeigen live, wie die erfolgreichen Antworten und Konzepte hierauf aussehen. Kreativität, Qualität & die richtige Technik lauten unsere Zutaten für Erfolg der schmeckt.



**Draußen nur  
Kännchen?**





### **Draußen nur Kännchen?**

Wer hätte gedacht, dass Endverbraucher einmal bereit sind für eine Kaffeemaschine bis zu 2.000,- € auszugeben? Nutzen Sie den Mega-Hype rund um die braune Kultbohne. Wir zeigen wie Sie ganz leicht selbst zum Trendsetter werden und präsentieren Ihnen heiße Umsatz-Genüsse.

**Service**  
**QUALität?**





## Service“QUAL“ität!

Vorhang auf für Bühne Gastraum! Kein Mitarbeiter kommt Ihren Gästen so nah wie Ihr Service. Wir zeigen Ihnen live in der Bühnenshow „Service als Umsatzturbo“ wie Sie aus Ihrer 400,- € Kraft einen Topseller und aus Gästen Fans machen. Ganz nach unserem Motto: „Mehr & Besser geht immer!“ Also: Hereinspaziert und mehr Umsatz generiert.

## Ein starkes Team für Ihren Erfolg.

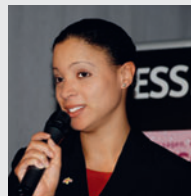
### Küchenexperte – Stefan Cammann

Der gelernte Fleischer & Koch hat sich nach seiner 2-jährigen Tätigkeit bei dem Weltmarktführer für Combidämpfer seinen Traum vom eigenen Restaurant erfüllt und verlässt dabei die traditionellen Wege von Küche & Kochen – mit beachtlichem Erfolg. Seit der Eröffnung der „Faktorei“ spaltet er die Meinungen der Branche wie kein Zweiter.



### Serviceexpertin – Tosin A. David

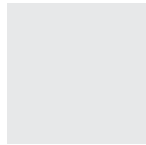
Die 33-jährige Hotelfachfrau & Restaurantmeisterin blickt auf eine beeindruckende internationale Gastronomiekarriere zurück. Ganz nach ihrem Motto „Mehr & besser geht immer!“ entwickelt sie Servicekonzepte, die unkonventionell sind und auch unter schwierigen Bedingungen garantiert funktionieren.



### Barexperte – Mario Grube

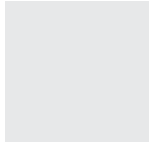
Er absolvierte die große Schule der braunen Bohne im Wiener Kaffeemuseum. Desweiteren blickt er auf 15 Jahre Erfahrung in allen Sparten der Getränkegas-  
tronomie & -industrie zurück. Als geprüfter SCAE-Barista und Barkeeper trainiert er heute führende Hotelketten und Restaurants sowie namhafte Industrieunternehmen.





**Di, 12.10.2010**  
**10-16 Uhr**  
In Düsseldorf  
299,- € p. P. zzgl. MwSt.

Limitiertes und reduziertes Kartenkontingent für DEHOGA- und VKD-Mitglieder sowie Kunden der Partnerunternehmen der IdeenKüche® (99,- € p.P. zzgl. MwSt.).



**Marcellino's Academy** · Schiffgraben 59 · 30175 Hannover  
Tel: 0511-545 77 203 · E-Mail: [marketing@marcellinos-academy.de](mailto:marketing@marcellinos-academy.de)

Alle Infos und Anmeldung unter:  
[www.marcellinos-academy.de](http://www.marcellinos-academy.de)