

PROFI-TIPP



TRENDS FÜR EXPERTEN

Ein Jahr mit Plan

Es ist so eine Sache mit den guten Vorsätzen. Die meisten Menschen nehmen sie sich zum Jahreswechsel – um spätestens ein halbes Jahr später zu scheitern. Ganz oben auf der Liste der am meist genannten privaten Ziele: Stress vermeiden oder abbauen, mehr Zeit mit Familie und Freunden verbringen und mehr Sport treiben. Alle diese Vorhaben einzuhalten ist beinahe unmöglich. Versuchen Sie einen beruflichen Aktionsplan für das gesamte Jahr zu machen. In diesem setzen Sie Schwerpunkte, mit Events und den dazu passenden PR-Aktionen. Auch ein Schwerpunktthema, das Sie das ganze Jahr über begleitet, sollte definiert werden. Vielleicht hat Ihr Wohnort ein Jubiläum oder eine Besonderheit, die es zu feiern gilt. Mit immer wiederkehrenden Aktionen können Sie so auch Ihre Stammgäste binden.

Mag. Horst Berger
www.bergerconsult.at



Originell als Original

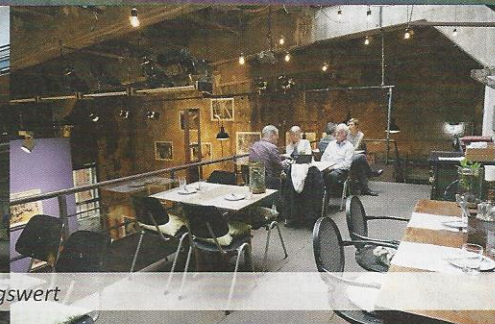
Der klassische Wirtshaussaal hat ausgedient, der Trend bei Festen und Veranstaltungen geht zu Außergewöhnlichem. Das kann ein Weinkeller oder Dachboden sein ebenso historische Gebäude oder umfunktionierte Fabriks- und Produktionshallen ehemaliger Firmen (im Bild: aus der Böttzow-Brauerei in Berlin wurde das Restaurant „La soupe populaire“). Als Zielsetzung gilt: Indem man auffällt und so anders als andere ist, ist der

Erinnerungswert umso höher. Das schaffen zurzeit vor allem Pop-up-Lokale, die nur kurze Zeit „am Markt“ sind und so den Reiz des Improvisierens nicht allzu lange strapazieren müssen. Selbst Pop-up-King Stefan Brandtner wurde nach einigen Jahren des temporären Lokals nun in Salzburg Stadt sesshaft.

Mag. Herbert Koll
www.koll.eu



La soupe populaire – Auffallen schafft Erinnerungswert



KASTNER KochStudio

Spezialseminar

Schmackhafte Breikost



Hochwertige, genussreiche und optisch ansprechende Ernährung bedeutet für Patienten mit Schluckbeschwerden nicht nur eine unbezahlbare Steigerung der Lebensqualität, sondern auch soziale Integration. Küchenmeister Attila Várnagy präsentiert am 18. Februar 2015 das Programm für konsistenzdefinierte Ernährung „BisS“. Ein wegweisendes Konzept für Ärzte und Fachpersonal aus dem Pflegebereich, mit der Zielsetzung das körperliche UND seelische Wohlbefinden der Betroffenen deutlich zu steigern und damit den Heilungsprozess in hohem Maß zu unterstützen. Bei diesem Seminar werden auch Speiserverteilungssystem und Produkte von KASTNER Geschirr&Co für diesen Bereich vorgestellt.

BisS

Mi. 18.2.2015, 14:00 Uhr
im KASTNER KochStudio Wien

Anmeldung unter kochstudio@kastner.at

Termin-
aviso!

PREIS-LEISTUNG

Sparen Sie mit uns!

-10%
am Donnerstag,
22.01.2015!

Den vierten Donnerstag im Jänner, den 22.1.2015, sollten Sie sich gleich rot in Ihrem Kalender markieren. Denn an diesem Tag gibt es in allen KASTNER-Standorten ein Preis-Minus von 10 Prozent!

Ausgenommen Aktionen, Unser kleinster Preis, LaCimbali Espressomaschinen und Abholmarkt Krems.

SERVICE

Immer cool bleiben

Das KASTNER CoolBoxx-System hilft Ihnen beim sicheren Transport von Tiefkühl- und Frischeprodukten in Boxen mit Inlets (in zwei Größen) bereits während des Einkaufes bis nach Hause! Kaufen Sie in Ruhe ein, denn die Kühlkette wird nicht unterbrochen und der Transport der Ware erfolgt danach für mindestens fünf Stunden sicher nach HACCP-Standard. Erhältlich ist die CoolBoxx bei der Kassa, gekühlte Akkus können dort mit mitgebrachten getauscht werden.

KASTNER
CoolBoxx



Kühl-Akkus im Tauschverfahren