

jdk mit Highlight: Kulinarischer Genuss meets Fachwissen

11.01.2006, 12:21 | IT, New Media & Software

Pressemitteilung von: *jdk*

München, 11. Januar 2005. Ab Februar 2006 setzt das unabhängige Beraterunternehmen jdk mit einer Neuheit Akzente: Dinnerkonferenzen! Neben einer detaillierten und kompakten Darstellung aktueller Themen im ECM-Bereich für IT-Leiter und strategischen Entscheidern, wird vor allem die „haute cuisine“ zelebriert. Die Konferenzen finden jeweils am ersten Dienstag im Monat im „Mark's“ des exquisiten Fünfsterne-Hotels „Mandarin Oriental München“ von 17.00 bis 21.00 Uhr statt sowie jeden dritten Dienstag eines Monats im „Olivio“ des „Steigenberger Graf Zeppelin Stuttgart“.

Die erste Veranstaltung wird am 07. Februar in München (am 21. Februar in Stuttgart) zu der Thematik Portale durchgeführt. Neben Klärung der konzeptionellen Grundlagen und was ein „echtes“ von einem „falschen“ Portal unterscheidet sowie der Betrachtungsweise „Portale als Integrationsschicht“ erfährt der Zuhörer typische Einsatzszenarien und die damit verbundenen Risiken und Alternativen. Zudem runden Informationen über Standards wie JSR-168 und eine Marktübersicht die Thematik ab. Nach den Vorträgen folgt gegen 20.00 Uhr ein Vier-Gänge-Menü (München) aus Salat von grünem Spargel mit Hummer und Haselnussvinaigrette, gebratenem Loup de mer mit Artischocken-Kartoffelmousseline, Rinderfilet im Portwein-Trüffelfjus und Vanilleschaumtörtchen mit Beeren und Champagnersorbet. Während des Dinners ist die Möglichkeit des regen Gedankenaustauschs und Diskussionsbedarfs mit den Vortragenden gegeben.

Mit den Themengebieten der Folgeveranstaltungen – „Elektronischer Posteingang“, „Revisionssicherheit“, „Kombinierte Informationsquellen: Internet, Intranet, Extranet“ sowie „Modernes Dokumentenmanagement“ – bietet jdk ein breites Spektrum, um der gesamten Bandbreite „ECM“ Genüge zu tun. Die Termine können der nachfolgenden Tabelle entnommen werden.

Termine 2006 Thema

07.02./21.02. Portale

07.03./21.03. Elektronischer Posteingang

04.04./18.04. Revisionssicherheit

02.05./16.05. Kombinierte Informationsquellen

06.06./20.06. Modernes Dokumentenmanagement

Damit die Exklusivität der Veranstaltung gewährleistet werden kann, sind die Dinner-Konferenzen auf 13 Teilnehmer begrenzt. Die Teilnahme kostet bei einer Buchung bis 31.01.2006 lediglich 250,00 Euro (Normalpreis 350,00 Euro). Im Preis sind neben den Vorträgen, dem Vier-Gänge-Menü der mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Köche Mario Corti und Thomas Heilemann auch die korrespondierenden Weine, Wasser und Kaffee enthalten. Für zuzüglich 90 Euro kann eine Begleitung mitgebracht werden. Weitere Informationen und das Anmeldeformular sind unter www.dinner-konferenz.de zu finden.

Portrait

Ansprechpartner:

jdk
Stefanie Eckardt
Tal 26
80331 München
Telefon: 089 / 45 23850
se@jdk.de
<http://www.jdk.de>

News-ID: 73937 • Views: 91 (Stand: 06.08.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/73937/jdk-mit-Highlight-Kulinarischer-Genuss-meets-Fachwissen.html>