

SNACK-SEMINAR

HEIß AUF MEHR UMSATZ?!

... alles
für Bäcker
und
Konditoren



Seminarinhalte:

- Hot Dog – Der Klassiker in neuer Form
Wann haben Sie das letzte Mal Hot Dog verzehrt?! Sie grübeln?!
Wir zeigen Ihnen den Hot Dog in ganz neuer Form, direkt zum Mitnehmen warm oder kalt!
- Handbrot
ein Snack, der bei jungen Leuten durch Festivals in aller Munde ist.
- Bäcker Burger
einfach gemacht, Genuss für jede Zielgruppe
- Erfolgsprodukte der Fa. Eipro – das Peggy Ei
die sichere Lösung, Ihren Kunden weichgekochte Eier anzubieten.
- Schlemmerrührei
schnelle und variantenreiche Anwendung
- Frische Waffeln mit Eis als süßer Abschluss



Referenten

Rainer Veith, BÄKO-Zentrale Süddeutschland eG, Ladenburg
Frank Eckardt, Firma Eipro, Lohne (Oldenburg)

Zielgruppe:

Inhaber & Filialleitung, Abteilungsleiter in der Snackherstellung

Vorkenntnisse:

Praktische Kenntnisse in der Snackherstellung

Wir laden Sie herzlich ein:

⇒ **am 9. Mai 2017 in Langenzenn**

Bitte melden Sie sich mit dem Fax-Formular (siehe Rückseite) an.
Sie erhalten eine Bestätigung.

Um möglichst vielen Betrieben eine Teilnahme zu ermöglichen, orientieren wir uns an einer Teilnehmerzahl von max. 2 Personen/Betrieb.

Wir grüßen Sie herzlich!

Ihre

BÄKO Franken Oberbayern-Nord eG

Mühlsteig 10

90579 Langenzenn

Tel.: 09101-603-0 / Fax: 09101-603-60 / office@baeko-franken.de / www.baeko-franken.de

Veranstaltungsort:

BÄKO Franken
Oberbayern-Nord eG
○ Langenzenn (Backforum)

Datum:

Dienstag, 9. Mai 2017

Uhrzeit:

Beginn: 14:00 Uhr

Dauer:

ca. 2,5 Std.

Teilnahmegebühr

20,- EUR zzgl. MWSt./p.P.

SNACK-SEMINAR

HEIß AUF MEHR UMSATZ?!

... alles
für Bäcker
und
Konditoren



FAX - ANMELDUNG

Ich bin dabei!

Fax: 09101 / 603 - 40

- DI. 9. Mai 2017 / 14.00 Uhr in Langenzenn**
Mühlsteig 10, 90579 Langenzenn im Backforum

..... (Anzahl der Personen)

Firma bzw. Kunden-Nr.:

Name(n):

Straße:

PLZ/Ort:

Datum/Unterschrift:

.....

Veranstaltungsort:

BAKO Franken
Oberbayern-Nord eG
○ Langenzenn (Backforum)

Datum:

Dienstag, 9. Mai 2017

Uhrzeit:

Beginn: 14:00 Uhr

Dauer:

ca. 2,5 Std.

Teilnahmegebühr

20,- EUR zzgl. MWSt./p.P.