

GEBÄCKE IM HANDUMDREHEN

WEBINAR

... alles
für Bäcker
und
Konditoren



Fachkräftemangel, Ausfallzeiten, Kosten, Verfüg- und Planbarkeit sind die großen Herausforderungen unserer Zeit. Eine Hilfe, um diese Problematik abzumildern, können vortourierte Teigplatten (Plunder- und Blätterteig) darstellen.

Dadurch bleibt bei Ihren Gebäcken die Individualität und Handwerklichkeit erhalten. Sie können Ihre „Handschrift“ weiterhin einbringen!

Schauen Sie rein!

Seminarinhalte:

- Fachgerechte Handhabung der Teigplatten
- Vorbereitung der Teigplatten zur Weiterverarbeitung
- Erstellung verschiedener Gebäcke
- Veredlungstipps
- Empfehlungen zum Backen der Gebäcke
- Ansprechende Präsentation

Referenten:

John Bruns (Bäckermeister, QMB, Anwendungsberater)

Lothar Dorn (Konditor, Bäckermeister, Fachberatung, Vertrieb)

Zielgruppe

Bäcker und Konditoren

Wir laden Sie herzlich zum WEBINAR ein:

- **am Mittwoch, 27. Juli 2022, 15 Uhr**

Wir freuen uns über Ihre virtuelle Teilnahme!

Wir grüßen Sie herzlich!

Ihre

BAKO Franken Oberbayern-Nord eG

Mühlsteig 10

90579 Langenzenn

Tel.: 09101-603-0 / Fax: 09101-603-40

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Goldfrost⁺

DAUER

30 Minuten

GEBÜHREN

keine

ANMELDUNG

Ich bin dabei!

Mail: kerstin.schwendtner@baeko-franken.de

Fax: 09101 / 603 – 40

Mittwoch, den 27. Juli 2022
15 Uhr virtuell

Firma bzw. Kunden-Nr.:

.....

Name:

.....

Straße:

.....

PLZ/Ort:

.....

Datum/Stempel/Unterschrift:

.....

DAUER

30 Minuten

GEBÜHREN

keine