

SEMINAR

HÖHERE QUALITÄT UND EFFIZIENZ DURCH LANGZEITFÜHRUNG, SAUERTEIG & AUTOMATISIERTE AUFARBEITUNG

18. JUNI 2024

König Kundenvorführzentrum
Stattegger Straße 80
8045 Graz, Österreich



DIE INHALTE DES SEMINARS

Dienstag, 18. Juni 2024

Von 9 bis 16 Uhr

König Kundenvorführzentrum – Graz, Österreich

Die Qualität Ihrer Produkte ist entscheidend für Ihren Erfolg. Der Einsatz von moderner Bäckereitechnik, natürlichen Zutaten und Langzeitführung unterstützt Sie dabei, den entscheidenden Vorteil zu erhalten.

In diesem eintägigen Fachseminar erfahren Sie mehr über diese Erfolgsfaktoren und es bietet eine Mischung aus Theorie und Praxis rund um die Verarbeitung von natürlichen Zutaten und innovativen Verfahren zur Aufarbeitung.

Die international anerkannte Fachschule Richemont vermittelt ihre jahrzehntelange Praxiserfahrung mit den verschiedenen Langzeitführungen in spannenden Impulsvorträgen.

PATT® ist ein spezialisiertes Verfahren von Kolb Kälte für die Langzeitführung, mit dem Sie qualitativ hochwertige und besonders natürliche Produkte erzeugen können.

Mit dem König Kundenvorführzentrum in Graz bieten wir einen optimalen Rahmen für den Austausch mit Experten und eine professionelle Umgebung für die Produktion von Backwaren.

GRUNDLAGEN
ROHSTOFFE & TEIGZUBEREITUNG

OPTIMALE PRODUKTQUALITÄT MIT
KÄLTE & LANGZEITFÜHRUNG

SCHONENDE AUFARBEITUNG
VON BROT- UND KLEINGEBÄCKTEIGEN

AROMATISCHER BROT- UND BRÖTCHEN-
GESCHMACK MIT NATURSAUERTEIGEN

AGENDA

- Die Rohstoffe und deren Beeinflussung aufeinander
- Kneten, Teigruhen
- Langzeitführung mit dem PATT® Verfahren von Kolb Kälte
- Rezepturen unterschiedlicher Brote und Kleingebäck
- Teigschonende Aufarbeitung der Teige mit König Anlagen und Beschickung der PATT® Anlagen
- Mittagessen
- Aromatische Brote und Kleingebäck mithilfe von Natursauerteig
- Optimales Backen der Produkte
- Effiziente und schonende Aufarbeitung Ihrer Teige mithilfe von modernster Technik
- Produktpräsentation und -degustation
- Schlussbesprechung, Beurteilung & Fragen



PROFITIEREN SIE VOM KNOW-HOW UNSERER EXPERTEN

Richemont

Die renommierte Fachschule Richemont ist ein unabhängiges Kompetenzzentrum der Gesamtbranche Bäckerei, Konditorei und Confitserie. Die vielfältigen Dienstleistungen beinhalten unter anderem eine umfassende Aus- und Weiterbildung, individuelle Seminare, ein breitgefächertes Beratungsangebot sowie Forschung und Entwicklung.

KÖNIG

König versorgt Bäckereien weltweit mit Bäckereimaschinen, Backöfen und Anlagen. Das Produktprogramm umfasst die gesamte Produktionskette der Bäckereitechnik: vom Kneten und Mischen, über Teilen und Wirken, Formen und Gären, bis hin zum Backen, Kühlen und Frieren.

KolbKälte

Der Spezialist für optimale Produktqualität durch Kälte: Von Gärvollautomaten, Gärverzögerern über Gärunterbrecher bis hin zu Tiefkühlern und Schockfroster. Mit dem revolutionären PATT® Verfahren bietet das Unternehmen zudem die schonendste Kühlung für Teiglinge.

HEMATRONIC SERIES

Der Weg zu aromatischem Brotgeschmack: Hematronic ist Spezialist, wenn es um Natursauerteige geht. Mit den Hematronic Sauerteig-Schnell-Fermentern wird die Herstellung von Natursauerteigen ganz einfach und vollautomatisch gesteuert.

DARUM SOLLTEN SIE DIESE VERANSTALTUNG BESUCHEN

- Lernen Sie, wie Sie Kälte und Langzeitführung für Ihr gesamtes Produktsortiment einsetzen können und damit Ihre Qualität verbessern.
- Erfahren Sie, wie Sie die Prozesse in Ihrer Backstube mit einfachen Tipps und moderner Technik nachhaltig optimieren können – für mehr Effizienz in Ihrer Produktion und den idealen Einsatz Ihrer Ressourcen.
- Lernen Sie in diesem Seminar, wie Sie Ihre Produkte natürlich mit Sauerteigen und Langzeitführung bestmöglich produzieren.
- Erhalten Sie Tipps und Tricks aus der Praxis, die Sie unmittelbar in Ihrem Unternehmen anwenden können.
- Stellen Sie den Experten Fragen aus Ihrem täglichen Betrieb.
- Tauschen Sie sich mit Kolleginnen und Kollegen aus der Branche aus.

**TIPPS AUS
DER PRAXIS
FÜR IHREN
BETRIEB!**

ANMELDUNG

Melden Sie sich jetzt an und sichern Sie sich Ihren Platz für dieses Fachseminar. Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass die Teilnehmerzahl begrenzt ist.

Füllen Sie einfach das untenstehende Formular direkt in diesem Dokument aus und senden Sie es mit dem darin enthaltenen Button per Email an uns.

Dienstag, 18. Juni 2024 | 9 bis 16 Uhr
König Kundenvorführzentrum
Stattegger Straße 80
8045 Graz, Österreich

Frühbucherpreis: € 249,- pro Person
bei Anmeldung bis 26. April 2024

Regulärer Preis: € 295,- pro Person



Ja, ich nehme am 18.06.2024 am Seminar „Höhere Qualität und Effizienz durch Langzeitführung, Sauerteig & automatisierte Aufarbeitung“ teil.

Unternehmen:

Vorname:

Nachname:

Aufgrund der limitierten Plätze möchten wir Sie darauf hinweisen, dass pro Unternehmen maximal zwei Teilnehmer möglich sind.

Vorname:

Nachname:

Straße:

Postleitzahl und Ort:

Land:

Telefon:

E-Mail:



Bitte senden Sie mir Hotelempfehlungen für Unterkünfte in Graz zu.

SIE HABEN FRAGEN? KONTAKTIEREN SIE UNS!

KOLB KÄLTE | MANUEL HOBACHER

Tel. +43 664 8133666

m.hobacher@kolb.at

KÖNIG MASCHINEN | RENE BREITLER-JARITZ

Tel. +43 664 88126933

renedavid.breitler-jaritz@koenig-rex.com

Wir weisen darauf hin, dass während der Veranstaltung Bild- und Tonaufnahmen aufgezeichnet werden. Die Teilnehmer erteilen mit ihrer Anmeldung den Veranstaltern die Erlaubnis, die Aufnahmen zur Berichterstattung und zu Werbezwecken zu nutzen. Sie haben jederzeit das Recht, die Einwilligung zu widerrufen.

Ihre Anmeldungen gilt erst nach Bestätigung durch die Veranstalter.

Richemont

KolbKälte

KÖNIG

HEMATRONIC SERIES