



Weihnachtsstollen 4.0

Weihnachten ohne Stollen, ist wie Heiligabend ohne Geschenke.

Wenn der Lebensmitteleinzelhandel im August die Weihnachtsartikel und spätestens Anfang September die Christstollen in den Regalen präsentiert, sind diese schon lange vorproduziert. Individualität und höchste Innovation sind in diesem Fall das Werkzeug der Premiumbäckereien, um sich in diesem Segment deutlich abzusetzen. Mit den richtigen Rezeptideen von 'klassisch' bis 'trendy' gibt die Akademie Betriebsinhabern und verantwortlichen Mitarbeitern nützliche Tipps und das notwendige Rüstzeug weiter, um Weihnachtsmann und Christkind bei Ihnen vorbeischaun zu lassen.

Trendige Wickelstollen

- Alpenstollen
- Erdnussstollen
- Cappuccino-Stollen
- Orangenstollen
- Pistazienstollen etc.

Innovative Stollenspezialitäten

- Stollen am Stiel
- Stollenmuffins
- Stollenkonfekt

Klassische Früchtestollen

- Sächsischer Butterstollen
- Butterstollen mit verschiedenen Fruchtemischungen
- Dinkel-Butterstollen
- Quarkstollen

TERMIN: 18.10.2023 12.00 - 17.00 Uhr
19.10.2023 08.00 - 13.00 Uhr

Zielgruppe

Betriebsinhaber/innen & Mitarbeiter/innen in der Produktion

Referenten

Henrik Passmann, Fachlehrer & Produktionsberater

Kursgebühr

449 € inkl. Snack & Seminarunterlagen, ohne Übernachtung

Anmeldung

Bitte verwenden Sie für Ihre Anmeldung dieses Formular und senden es per Post an **Akademie des bayerischen Bäckerhandwerks Lochham, Josef-Schöfer-Str. 1, 82166 Gräfelfing**, per Fax an **089 / 244 14 57 99** oder per E-Mail an **lochham@baecker-bayern.de**.

Bei Interesse an den Kursen Bäckermeister, Verkaufsleiter und Verkaufstrainer wenden Sie sich bitte telefonisch (**089 / 244 14 57 15**) oder per E-Mail an die Akademie in Lochham.

Hiermit melde ich mich verbindlich für die folgende Fortbildung an der Akademie des bayerischen Bäckerhandwerks in Lochham an.

Seminardatum 18./19.10.2023

Kurzbeschreibung Weihnachtsstollen 4.0

Vorname

Nachname

Rechnungsadresse

E-Mail (Firma)

E-Mail (privat)

Telefonnummer
(für Rückfragen)

Die AGB mit den Stornobedingungen und der Widerrufsbelehrung habe ich gelesen und akzeptiert (bitte ankreuzen).

Datum/Unterschrift

Bitte füllen Sie das Formular vollständig und gut lesbar in Druckbuchstaben aus.