



**BACKSTUBENTECHNIK**

Vom ersten Schritt an richtig

## Qualitätsoptimierung an der Ofentür

### SEMINAR 118

**TERMIN**

**Donnerstag, 07.03.2019**

09.00 – 17.00 Uhr

#### REFERENTEN

**Arnulf Kleinle**

**Christoph Heger**

Bäckermeister und Fachlehrer,

Akademie Lochham

#### KURSGEBÜHR

**240,00 Euro**

inkl. Verpflegung und

Seminarunterlagen

Achtzig Prozent aller Gebäckfehler entstehen beim Backprozess! Ein großer Teil der ursprünglichen Produktqualität geht dabei verloren. Diese Forschungsergebnisse sind eine Aufforderung, etwas zu ändern.

Die Funktionalität moderner Öfen bietet ein großes Leistungsspektrum im Backprozess. Umfassendes Know-how rund um Ofentechniken ist eine wesentliche Komponente einer guten und beständigen Produktqualität. Setzen Sie die Technik des Ofens optimal ein und erzielen Sie einwandfreie Backergebnisse. Nur so können Sie Ihren Kunden eine gleichbleibend hohe Produktqualität anbieten.

Dieses Seminar gibt einen tiefen Einblick in die Backtechnologie außerhalb des Produktionsdrucks, um dann in Ihrem Unternehmen optimale Backergebnisse erzielen zu können!

**ZIELGRUPPE** Betriebsinhaber und Mitarbeiter in der Backstube



Eine Kombination für höchste Qualität

## Back- und Kältetechnologie

Die Langzeitklimatisierung von Teiglingen beeinflusst die Produktqualität positiv und ermöglicht wirtschaftlich gesunde Herstellungsprozesse. Die beiden für den Bäcker wichtigen Produktionssegmente – Backwarenklimatisierung und Backprozess – entwickelten sich in den letzten Jahren entscheidend. Für jeden Bäcker stellt es eine Herausforderung dar, diese beiden Verfahren in eine optimale Synergie zu bringen. So erhält der Kunde die bestmögliche Qualität, während die betrieblichen Investitionen in Kälteanlagen und Backfläche optimal genutzt werden.

**MIWE** makes baking simple – das ist oberster Grundsatz bei MIWE. Die Kompetenz von MIWE deckt alle klimatisierenden Prozessstufen des Backens ab. Das Produktportfolio umfasst Lösungen aus den Bereichen Bäckereianlagen und Backstationen, der Beschickungs- und Automatisierungstechnik sowie der Bäckereikälte.

**ZIELGRUPPE** Betriebsinhaber und Mitarbeiter der Bäckerei für Kälte-konditionierung und in der Backstube

### SEMINAR 119

**TERMIN**

**Donnerstag, 21.03.2019**

09.00 – 17.00 Uhr

#### REFERENTEN

**Arnulf Kleinle**

**Christoph Heger**

Bäckermeister und Fachlehrer,

Akademie Lochham

**Hermann Späth**

Bäcker- und Konditormeister,

MIWE Michael Wenz GmbH

#### KURSGEBÜHR

**240,00 Euro**

inkl. Verpflegung und

Seminarunterlagen



Die erste Zutat: Kompetenz

## Qualität beginnt mit dem Teig

### SEMINAR 120

**TERMIN**

**Mittwoch, 10.04.2019**

09.00 – 17.00 Uhr

#### REFERENTEN

**Arnulf Kleinle**

**Christoph Heger**

Bäckermeister und Fachlehrer,  
Akademie Lochham

#### KURSGEBÜHR

**240,00 Euro**

inkl. Verpflegung und  
Seminarunterlagen

Bis ein perfektes Gebäckstück in Ihrer Ladentheke liegt, sind viele Stufen notwendig. Schon die allererste ist entscheidend: der Teig! Kompetenz, Verantwortung und das richtige Gefühl für das Produkt kennzeichnen einen guten Teigmacher.

Er vereint umfangreiches Wissen und Erfahrung in seiner Arbeit. Neue Technologien bringen Herausforderungen mit sich und bieten Chancen. Bringen Sie Ihre Teigmacher und Mitarbeiter auf den aktuellen Stand und nutzen Sie die Möglichkeiten dieser Technologien und Entwicklungen. Mit neuen Erkenntnissen wird der Teigmacher wesentlich zur Qualitätssteigerung der Produkte im Betrieb beitragen.

**ZIELGRUPPE** Abteilungsleiter Mischerei, Mitarbeiter der Teigmacherei, Bäckergehilfen, fortgeschrittene Auszubildende



Backwarenherstellung in Bioqualität

## Bio? Logisch!

### SEMINAR 121

**TERMIN**

**Donnerstag, 23.05.2019**

09.00 – 17.00 Uhr

#### REFERENTEN

**Arnulf Kleinle**

**Christoph Heger**

Bäckermeister und Fachlehrer,  
Akademie Lochham

**Markus Ensinger**

Bäckermeister und  
Fachberater

#### KURSGEBÜHR

**240,00 Euro**

inkl. Verpflegung und  
Seminarunterlagen

Bio-Backwaren stehen heute auf dem Speiseplan vieler Verbraucher. Kunden möchten sich gesund ernähren, aber auch einen Beitrag zu einer umweltschonenden, nachhaltigen Lebensweise leisten. Trotzdem müssen die Bio-Backwaren Ansprüche wie Individualität, Frische und Transparenz erfüllen.

Um diesen Anforderungen gerecht zu werden, sind Bio-Betriebe auf eine gleichbleibende Rohstoffqualität angewiesen. Sie sollten außerdem in diesem wachsenden Segment moderne Teigführungsarten mit dem Zusatz von Backmitteln in Bioqualität beherrschen.

**MEYERMÜHLELANDSHUT** Die Meyermühle produziert Bio-Mehl in Spitzenqualität. Auf Wunsch mischt sie individuelle Bio-Mehle und Getreidemahlerzeugnisse sowie Spezialmehle. Sie ist Partner von Naturland, Bioland und Biokreis.

**ZIELGRUPPE** Betriebsinhaber, Mitarbeiter der Bäckerei und Konditorei aus Bio- und Mischbetrieben