



ERNÄHRUNGSTRENDS

Alte Getreidesorten – moderne Ernährungstrends

Urgetreide in aller Munde

SEMINAR 109

TERMIN

Donnerstag, 24.01.2019

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

Urgetreide hat sich einen festen Platz auf dem Speiseplan ernährungsbewusster Menschen erobert. Welche Inhaltsstoffe zeichnen Urgetreide-Mehle aus und warum sind sie so beliebt? Gemeinsam mit der renommierten Meyermühle und einem Urgetreide-Landwirt stellen wir Ihnen diese fast 10.000 Jahre alten Sorten vor.

Von der rationellen Herstellung langzeitgeführter Brote, Kleingebäck und Feinen Backwaren bis hin zum maßgeschneiderten Marketing zeigen wir Ihnen Wege, der Urgetreide-Bäcker Ihrer Region zu werden.

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 Betriebsberater und Mitarbeiter der Bäckerei



Verbrauchersicherheit & Lebensmitteltransparenz

Fodmaps und Clean-Label

Lebensmittelskandale schockieren die Verbraucher und schüren Ängste. Hinzu kommt die steigende Anzahl von Lebensmittelunverträglichkeiten, darunter auch die Unverträglichkeit verschiedener Kohlenhydrate und mehrwertiger Alkohole (Fodmap). Das verunsichert Verbraucher zunehmend. Sie nehmen ihre Lebensmittel genau unter die Lupe und vermeiden bestimmte Nahrungsmittel und Zusatzstoffe. Dies ist eine neue Herausforderung für Bäckereien.

Dieses Seminar unterstützt Ihr Unternehmen, den veränderten Marktanforderungen gerecht zu werden. Lernen Sie die Rohstoffe, Herstellung und Qualitätsbeurteilung von Backwaren kennen, um alle Fragen rund um Fodmaps und Clean-Label beantworten zu können.

GOODMILLS INNOVATION GMBH ist ein kompetenter Partner auf den Gebieten Forschung, Entwicklung und Produktion für funktionelle Spezialzutaten auf Getreidebasis.

ZIELGRUPPE Betriebsinhaber und Mitarbeiter der Bäckerei

SEMINAR 110

TERMIN

Donnerstag, 14.02.2019

09.00 – 17.00 Uhr

REFERENTEN

Arnulf Kleinle

Christoph Heger

Bäckermeister und Fachlehrer,

Akademie Lochham

Heinrich Bergmann

GoodMills Innovation GmbH

KURSGEBÜHR

240,00 Euro

inkl. Verpflegung und

Seminarunterlagen



Der Bestseller unter den Urgetreiden

Dinkel pur!

SEMINAR 111

TERMIN

Mittwoch, 13.03.2019

09.00 – 17.00 Uhr

REFERENTEN

Arnulf Kleinle

Christoph Heger

Bäckermeister und Fachlehrer,
Akademie Lochham

KURSGEBÜHR

240,00 Euro

inkl. Verpflegung und
Seminarunterlagen

Dinkel ist das Urgetreide, welches in den letzten Jahren den größten Nachfrageboom erzeugte. Für jeden Handwerksbetrieb ist es quasi ein Muss, Kunden Dinkelbackwaren anzubieten.

Jedoch lässt sich Dinkel nicht so problemlos verarbeiten wie gängige Weizensorten. Gerade in den modernen Führungsarten der GF und GU sowie in der Frischhaltung bringen seine natürlichen Eigenschaften nicht immer die nötige Stabilität für gleichbleibende Gebäckqualität auf. Die Bäckereien greifen daher auf nicht sortenreine Zusatzstoffe zurück oder produzieren Mischprodukte. Der Verbraucher legt aber Wert auf reine Dinkelbackwaren. Dieses Seminar gibt Ihnen einen wertvollen und nützlichen Einblick in die Herstellung und Verarbeitung von Dinkel zu 100 % reinen Dinkelbackwaren.

ZIELGRUPPE Betriebsinhaber und Mitarbeiter der Bäckerei



Neue Verbraucherwünsche

Vegan – Vegetarisch – Glutenfrei

Neue Ernährungsformen prägen den Zeitgeist der Kunden von heute. Diesen Anspruch tragen die Verbraucher inzwischen an jeden Ort ihres Einkaufs. Die Erwartungen an Vielfalt, Frische und Individualität sind deutlich gestiegen. Verbraucher verbinden mit ihrer Ernährung einen Lebensstil, der für Gesundheit, Vitalität und auch Nachhaltigkeit steht.

Auch der Handwerksbäcker muss sich diesen Verbraucherwünschen stellen und auf die Nachfrage der Verbraucher reagieren. Damit öffnet sich eine große Chance der Kundenbindung. Wir informieren Sie über die Möglichkeiten in Ihrem Betrieb. Entdecken Sie ein neues Angebot für Kunden mit veganer, vegetarischer und glutenfreier Ernährung.

ZIELGRUPPE Betriebsinhaber, Mitarbeiter der Bäckerei und Konditorei

SEMINAR 112

TERMIN

Donnerstag, 02.05.2019

09.00 – 17.00 Uhr

REFERENTEN

Arnulf Kleinle

Christoph Heger

Bäckermeister und Fachlehrer,
Akademie Lochham

KURSGEBÜHR

240,00 Euro

inkl. Verpflegung und
Seminarunterlagen