



KREATIVE BACKSTUBE

Die Zukunft brennt

Backen im Holzofen

SEMINAR 101

TERMIN

Mittwoch, 10.10.2018

09.00 – 17.00 Uhr

REFERENT

Klaus Müller

Bäckermeister

Karl-Heinz Häußler GmbH

KURSGEBÜHR

240,00 Euro

inkl. Verpflegung und

Seminarunterlagen

Das schlichte Butterbrot ist ein Klassiker seit Omas Zeiten, dessen Beliebtheit ungebrochen ist. Entscheidend für den geschmacklichen Genuss ist das Brot. Entdecken Sie die Vielfalt von Broten aus verschiedenen Holzofentypen und halten Sie den Schlüssel zu uralten Broterlebnissen in Händen. Das Zünglein an der Waage bester Qualität ist die optimale Kälte- und Langzeitführung, abgestimmt auf den jeweiligen Holzbackofen.

Gemeinsam backen wir Roggenmischbrot, Roggenvollkornbrot, Schwäbisches Bauernbrot, aber auch Fladenbrot, Denette und Pizza. Sogar süßes Gebäck wie Hefezöpfe, Brioche und Blechkuchen finden im Holzofen geschmackliche Vollendung.

ZIELGRUPPE Betriebsinhaber und Bäckereimitarbeiter



Beliebt und trendig

Moderne Gebäcke aus der Siedepfanne

Zu jedem Angebot einer Backstube gehören Gebäcke aus der Siedepfanne. Doch Siedegebäcke sind weit mehr als Krapfen und Striezel! Wir zeigen Ihnen die rationelle und konventionelle Herstellung von Siedegebäcken. Dabei stehen Trends und Traditionelles im Fokus.

Erweitern Sie Ihr Sortiment um Gebäcke, die Ihren Kunden neue Geschmackserlebnisse eröffnen und einen ganz besonderen Charakter haben. Mit fundiertem Hintergrundwissen schärfen wir Ihren Blick für Siedefette, Fettbackgeräte sowie Fehlerbeseitigung und vertiefen Ihr Wissen um Herstellung und Veredelung von Siedegebäcken.

ZIELGRUPPE Betriebsinhaber, Mitarbeiter der Bäckerei und Konditorei

SEMINAR 102

TERMIN

Mittwoch, 30.01.2019

09.00 – 17.00 Uhr

REFERENTEN

Arnulf Kleinle

Christoph Heger

Bäckermeister und Fachlehrer,

Akademie Lochham

KURSGEBÜHR

240,00 Euro

inkl. Verpflegung und

Seminarunterlagen



Breze, Zopf & Co

Die Vielfalt der Laugengebäcke

SEMINAR 103

TERMIN

Mittwoch, 06.02.2019

09.00 – 17.00 Uhr

REFERENTEN

Arnulf Kleinle

Christoph Heger

Bäckermeister und Fachlehrer,
Akademie Lochham

KURSGEBÜHR

240,00 Euro

inkl. Verpflegung und
Seminarunterlagen

Laugengebäcke sind ein Muss an bayerischer Tradition für jeden Handwerksbäcker.

Jung und Alt lieben Laugengebäcke jeder Art. Frisch müssen sie sein, und die Vielfalt soll sich in allen Bereichen wiederfinden. Laugengebäcke sind aber mehr als Brezen, Laugensemmel und Laugenstange. Lernen Sie kreative Laugengebäcke kennen.

Profitieren Sie in diesem Seminar nicht nur von neuen Ideen für Laugengebäcke. Eignen Sie sich auch traditionelle und aktuelle Kenntnisse über die Herstellungsprozesse von Laugengebäcken an. So können Sie Ihren Kunden immer die nötige Frische und beste Qualität anbieten.

ZIELGRUPPE Betriebsinhaber und Mitarbeiter der Bäckerei



Das besondere Angebot für bewusste Kunden

Spezialbrote vom Handwerksbäcker

Weizen-, Roggen-, Vollkornbrote ... und dann? Viele Kunden wünschen sich eine größere Brotvielfalt, sei es aus saisonalen Anlässen, Ernährungs- und Geschmackstrends oder aus gesundheitlichen Gründen. Spezialbrote vom Handwerksbäcker sind die Antwort auf diesen Trend. Jedoch kann eine Erweiterung des Spezialbrotsortiments auch einen höheren betriebswirtschaftlichen Aufwand darstellen.

Das muss nicht sein. Holen Sie sich bei diesem Seminar Innovationen und Inspirationen für Ihr Spezialbrotsortiment unter dem Gesichtspunkt der betrieblich-rationellen Herstellung. Verkosten und beurteilen Sie Brote aus diesen neuen Perspektiven.

ZIELGRUPPE Betriebsinhaber und Mitarbeiter der Bäckerei

SEMINAR 104

TERMIN

Dienstag, 19.02.2019

09.00 – 17.00 Uhr

REFERENTEN

Arnulf Kleinle

Christoph Heger

Bäckermeister und Fachlehrer,
Akademie Lochham

KURSGEBÜHR

240,00 Euro

inkl. Verpflegung und
Seminarunterlagen



Lämmer und Fladen bekommen Gesellschaft

Ostergebäck mal anders!

SEMINAR 105

TERMIN

Mittwoch, 27.03.2019

09.00 – 17.00 Uhr

REFERENTEN

Arnulf Kleinle

Christoph Heger

Bäckermeister und Fachlehrer,
Akademie Lochham

KURSGEBÜHR

240,00 Euro

inkl. Verpflegung und
Seminarunterlagen

Osterfladen mit Rosinen und Osterlämmer – das sind die traditionellen Gebäcke zur Ostersaison. Zu Lamm und Fladen sollten sich jedoch auch andere kreative Genussangebote gesellen, die das Osterfest mit ihrer Geschmacksvielfalt bereichern. Beliebte und moderne Früchte, zeitgemäße Getreide wie Dinkel und Kamut, aber auch viele andere Ideen können in das Ostersortiment einfließen. Wie lassen sich traditionelle Ostergebäcke veredeln oder neue kreieren? Welche Snackvarianten passen zur Ostersaison? Ostern bietet viele Möglichkeiten, Umsatzpotenziale optimal zu nutzen. Holen Sie sich neue Anregungen und Innovationen für die Ostergebäckherstellung und machen Sie Ihre Ostersaison zum betrieblichen Erfolg.

ZIELGRUPPE Betriebsinhaber, Mitarbeiter der Bäckerei und Konditorei