

Handwerksbäcker und Konditoren haben ein enormes Innovationspotenzial. Sie sind in der Lage, Trends schnell aufzugreifen, individuelle Backwaren zu kreieren und die Kunden aktiv einzubinden. Beim ersten Bäckerforum zeigen wir Ihnen, was auch in Zukunft wichtig ist. Hierbei stehen Rohstoffe, Verfahren und eine individuelle Kundenansprache im Fokus.

Kommen Sie zum ersten Bäckerforum und freuen Sie sich auf spannende Fachvorträge und Workshops. Wir machen theoretisches Wissen für Sie anwendbar!

2 Tage für Ihre Zukunft

24. und 25. April 2019

Veranstaltungsort:

Akademie des bayerischen
Bäckerhandwerks Lochham,
Josef-Schöfer-Str. 1, 82166 Gräfelfing

Preis:

369 Euro für Nicht-Mitglieder
des Cluster Ernährung;
295 Euro für Mitglieder des Cluster Ernährung

Anmeldung und Kontakt:

Cluster Ernährung am
Kompetenzzentrum für Ernährung
Telefon: 09221 40782-53

[www.cluster-bayern-ernaehrung.de/
baeckerforum](http://www.cluster-bayern-ernaehrung.de/baeckerforum)

Bäckerforum Bayern – eine Veranstaltung der Innovationsreihe ENNOVATION

ENNOVATION beschäftigt sich mit Trends in der Ernährung und versteht sich als Innovationsmotor für das bayerische Ernährungshandwerk. Gemeinsam mit einem starken Netzwerk unterstützt ENNOVATION Sie, zielgerichtet relevante und zukunftsfördernde Innovationen zu identifizieren und umzusetzen.

Erfahren Sie mehr:

www.cluster-bayern-ernaehrung.de/ennovation

Veranstalter:



Partner:



Landes-Innungsverband für
das bayerische Bäckerhandwerk



Akademie des
bayerischen Bäckerhandwerks



KERN Kompetenzzentrum
für Ernährung



Bäckerforum Bayern

Weil es um unser täglich Brot geht.

2 Tage für Ihre Zukunft

24. und 25. April 2019



Programm Tag 1

Mittwoch, 24. April 2019

- 9:00–9:30 **Registrierung | Willkommenskaffee**
- 9:30–9:45 **Begrüßung** | Heinz Hoffmann, Landesinnungsverband für das bayerische Bäckerhandwerk; Dr. Simon Reitmeier, Cluster Ernährung

Nischen finden und besetzen

Ronny Vogel, Ausbildungsmeister HWK Oberfranken

- 9:45–10:45 **Neue Wege der Kundenansprache: Eigene Kompetenzen sinnvoll vermarkten – den Kunden für sich gewinnen**
- 10:45–12:00 **Praxispart: Neue Wege der Kundenansprache**
- 12:00–13:00 **Mittagspause**

Welt der Sinne

Prof. Michael Kleinert, ZHAW Zürich

- 13:00–14:00 **Genuss is(s)t Naturwissenschaft: Grundlagen der Sensorik und Sprache des Brotes**
- 14:00–14:45 **Baukasten der Brot-Aromen**
- 14:45–17:00 **Workshops:**
1. Aromaparcours – Aromen neu entdecken
 2. Brotqualität erkennen – Genuss beschreiben – mit Brot begeistern*
- Ab 17:00 **Mariage Brot-Käse-Wein – im Genuss vereint**

*Bitte bringen Sie Ihr eigenes Brot mit und kreieren Sie Ihre betriebseigene Genussbeschreibung

Programm Tag 2

Donnerstag, 25. April 2019

- 9:00–9:30 **Begrüßungskaffee**

Mehr als nur ein Trend

- 9:30–10:30 **Prost Mahlzeit: Welche Strategien und Maßnahmen führen langfristig zum Markenerfolg? Ein trendbasierter Blick auf zukunftsrelevante Kundenbedürfnisse**
Laura Combüchen, Markendienst
- 10:30–11:30 **Macht Weizen krank? Nahrungsmittel-unverträglichkeiten verstehen**
Dr. Christoph K. Stein-Thöringer, Klinikum rechts der Isar der TUM
- 11:30–12:00 **Rechtlicher Rahmen – wann ein Bäcker glutenfrei oder bio produziert**
Christian Steiner, Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.

- 12:00–13:00 **Mittagspause**

Altes neu entdeckt

- 13:00–14:00 **Alte bayerische Getreidesorten und ihr Potenzial für das Bäckerhandwerk**
Dr. Klaus Fleißner, Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft
- 14:00–16:00 **Workshop mit Tasting**
N. N.

Online-Anmeldung

www.cluster-bayern-ernaehrung.de/baeckerforum

Fax-Anmeldung

an 09221 40782-99 oder ennovation@kern.bayern.de

Firma

Name

Straße, Nr.

PLZ, Ort

Telefon

E-Mail

Datum, Unterschrift

Teilnahmebedingungen: Die Teilnahmegebühr beträgt pro Person 369 Euro; für Mitglieder des Cluster Ernährung 295 Euro (25% Preisvorteil). Die Teilnahmegebühr beinhaltet Tagungsunterlagen und Verpflegung. Mit Erhalt der Anmeldebestätigung ist Ihre Anmeldung verbindlich und die Teilnahmegebühr wird fällig. Eine Rückerstattung ist nicht möglich.

Datenschutzrechtliche Einwilligung: Mit Ihrer Anmeldung willigen Sie ein, dass Ihre Daten von den Veranstaltern (Cluster Ernährung, Landes-Innungsverband für das bayerische Bäckerhandwerk, Akademie des bayerischen Bäckerhandwerks) zum Zwecke der Information über künftige Veranstaltungen, zum Zwecke der Durchführung von Kooperationen und zur Netzwerkbildung genutzt werden. Die Informationen erfolgen über unseren Newsletter. Die Einwilligung zur Speicherung und Nutzung der Daten zur Übersendung des Newsletters kann jederzeit unter Nutzung des unsubscribe Links mit Wirkung für die Zukunft widerrufen werden. Zudem willigen Sie ein, dass Fotos für Dokumentationszwecke und Öffentlichkeitsarbeit genutzt werden dürfen.

