

SEMINAR: Qualitätsverbesserung für die Bäckerei

Datum: **21.06.2022**

Uhrzeit: **9h00 – 15h30**

Veranstaltungsort: **AMEDIA Hotel Frankfurt Airport**, Anton-Flettner-Straße 8, 65479 Raunheim

Agenda

Zeit	Firma	Referent	Thema
0900 – 09h30	BACKPARTNER	Michael P. Witzak	Begrüßung und Einführung
09:30 - 10:15	BÖCKER	Jamie Brown	Tradition trifft auf aktuelle Trends
10:15 – 10:45	Pause		
10:45 - 11:30	UNIFERM	Helmut Vennemann	Faszination Fermentation – Mehrwert für Ihre Gebäcke
11:30 - 12:15	SEMCO	Wolfgang Beck	Zukunft der Bäckerei- und Filialorganisation
12:15 - 13:30	Mittagspause mit Mittagessen und Table-Top Ausstellung		
13:30 – 14:15	J. RETTENMAIER	Richard Lau	Ballaststoffreiche Backwaren mit Genuss
14:15 -15:00	BACKPARTNER	Michael P. Witzak	Top Geräte für die automatisierte und konsistente Herstellung von Premium Backwaren
15h00 – 15:30	BACKPARTNER	Alle	Feedback und Verabschiedung

Während der Mittagspause und am Ende der Präsentationen würden wir uns gerne mit Ihnen persönlich austauschen, dazu haben wir kleine Stände vorbereitet an denen die Referenten Sie gerne zur Verkostung einladen.

Anmeldung und Teilnahmegebühr

Die Teilnehmergebühr beträgt **EUR 20,00**. Die Bankverbindung erhalten Sie mit der Anmeldebestätigung.

Sonderkonditionen und Absagen

Für VDB Mitglieder und Frühbucher (Anmeldung spätestens bis zum 23.05.22) ist das Seminar kostenfrei.

Bei Absagen **nach dem 7. Juni 2022** oder bei Nichterscheinen müssen wir die uns entstehenden Kosten in Höhe von EUR 65,00 erheben. Gerne können Sie in diesem Fall einen Ersatzteilnehmer benennen.

Anmeldung (verbindlich)

<i>Backpartner Seminar am 21.06.2022; 9h00 – 15h30: Anton-Flettner-Straße 8, 65479 Raunheim</i>			
Name, Vorname		Funktion	
Firma		Telefon	
Adresse		E-Mail	
VDB Mitglied? J/N			

Datum, Unterschrift (bei elektronisch übermittelten Anmeldungen reicht der Name)

_____ Datum

_____ Name

Backpartner Themenseminar

21. Juni 2022

Die Backpartner GmbH mit Sitz in Stuttgart wird am **21.06.2022** ein Kundenseminar mit dem Titel „*Qualitätsverbesserungen für die Bäckerei*“ in Frankfurt veranstalten. Wir wollen an diesem Tag verschiedene Aspekte der Qualitätsverbesserung in und um Bäckereien beleuchten. Dazu haben wir eine Reihe von Fachreferenten eingeladen, die praxisnahe Themen präsentieren.

- **„Tradition trifft auf aktuelle Trends“** von **BÖCKER**, Sauerteigspezialist in der 4. Generation. Die Sauerteigherstellung zählt zu den ältesten Fermentationsprozessen von Nahrungsmitteln. Diese uralte Methode ist seit einigen Jahren stark im Kommen. Der Einsatz von Sauerteigen auf Roggen-, Dinkel- oder Weizenbasis, eingesetzt in Brot- und feinen Backwaren, in modernen Herstellungsprozessen, bringt entscheidende Vorteile, wenn es um Frische, Aroma und Haltbarkeit geht.
- **„Ballaststoffreiche Backwaren mit Genuss“** von **JRS**, Weltmarktführer auf dem Gebiet der unlöslichen Ballaststoffe. Seit über 30 Jahren verstehen es die JRS-Experten aus pflanzlichen Rohstoffen der Agrar- und Lebensmittelindustrie reine Ballaststoffe zu gewinnen. Anhand von in der Praxis bewährten Anwendungsrezepturen bzw. Produkt-Reformulierungen werden die nutritiven und funktionellen Vorteile des Einsatzes von Pflanzenfasern in Backwaren sowie deren positiver Einfluss auf den Nutri-Score aufgezeigt.
- **„Die Zukunft der Bäckerei- und Filialorganisation“** von **SEMCO**, Service und Organisationsspezialist für Bäckerei-Filialisten. Thema wird sein, wie Sie durch ein ganzheitliches, skalierbares Organisationsprinzip in Verbindung mit Branchen-Expertise und der digitalen Branchenlösung **SEMCO ONE** mehr Zeit fürs Wesentliche gewinnen und dabei Ihren Maschinenpark in Schuss und Ihre Mitarbeiter bei Laune halten.
- **„Faszination Fermentation – Mehrwert für Ihre Gebäcke“** vom Fermentationsexperten **UNIFERM**; In der Phase der Teigreifung bilden sich Aromakomponenten heraus, die dem Gebäck charakteristische Strukturen und authentischen Geschmack verleihen. Der Vortrag führt ein in eine neue Methode zur Verwendung von fermentierten Frischeprodukten auf Basis von naturbelassenen Getreiden, Saaten und frischen Sauerteigen aus Dinkel, Weizen und Roggen. Damit lässt sich das Geschmackserlebnis der Backwaren auf natürliche Art und Weise deutlich und vor allem nachhaltig steigern.
- Die **Backpartner GmbH** als Beratungs- und Handelsgesellschaft für die Bäckerei wird anhand von Beispielen spezifischer Produktionsmaschinen den Einfluss auf die Qualität der Endprodukte darstellen. Dabei geht es um konsistente Teigknetung, präzise Schüttwasserkühlung und Dosierung sowie die Teigaufbereitung über sehr schonende Teigteiler und sehr kompakte Multi-Funktion Teigbandanlagen.

Wir versprechen uns einen sehr gewinnbringenden Tag und freuen uns auf Sie. Da die Plätze begrenzt sind, bitten wir um frühzeitige Anmeldung über den Anmeldetalon, auf unserer Webseite oder an backpartner@backpartner.de.

Ihr Backpartner Team

ESCHER
mixers

stm
INDUSTRIAL ELECTRONICS

RIJKAART
FOOD PROCESSING EQUIPMENT

Kardesan

GBT
BÄCKEREI
TECHNOLOGIE
German Bakery Technology

Backpartner GmbH

Dornierstrasse 17
70469 Stuttgart
Telefon: +49 (0)711 90759188
Mobil: +49 (0)173 6562 517
www.backpartner.de