



Erfolg mit Wissen um Vorteig

Brötchen mit den 5 A's – endlich da!

Erfolgreich im Markt ist, wer **Anders** ist **Als Alle Anderen Anbieter**. Das Seminar vermittelt die einfache und sichere Herstellung von: Splitterbrötchen, Haferbrötchen, Buttermilchbrötchen, Berliner Salzkuchen und verschiedenen anderen Spezialbrötchen. Natürlich mit Vorteig! Achtung: Kein Seminar für Tütenbäcker!

Programm

- Brötchen – des Deutschen liebstes Frühstücksgebäck Sortiment und Marktrenner
- Praktische Herstellung und Rezepturen von Splitterbrötchen, Haferbrötchen, Berliner Salzkuchen
- Praktische Herstellung und Rezepturen von Milchbrötchen, Buttermilchbrötchen, Körnerbrötchen, Schrot(haltigen)brötchen
- Die Alternative: Brötchen Sonntags zum Aufbacken

Teilnehmer: Inhaber, Bäckermeister, verantwortliche Mitarbeiter, Teigmacher

Referent: Dipl.-Ing. Bäckermeister Martin Seiffert

Termine: **22.06.2005**

Je Teilnehmer 250,- € (zzgl. gesetzl. USt.) inklusive Rezepturen, Getränke und Imbiss und natürlich mit einer ausführlichen Dokumentation auf CD-ROM.

Tagesseminar: 10.00 - 16.00 Uhr

Isernhäger GmbH & Co. KG

Löhner Weg 2

30916 Isernhagen FB

freecall Hotline: **0800 VORTEIG** (8 67 83 44)

Telefax: 0 51 39/99 95-19

Internet: www.vorteig.com

info@isernhaeger.de

ISERNHÄGER
Die Backkultur®

