

IsernHäger Brötchenforum 2005: «*Brötchen vom Bäcker – wie lange noch?*»

Erst TK, dann Prebake und jetzt «baky» (frische Brötchen rund um die Uhr). Kann der Bäcker da noch lange mithalten? Welche Möglichkeiten haben Sie, den Verbraucher zu begeistern, außer über den Preis? Wo liegen noch Umsatzpotenziale?

- 10.00 -- 10.15 Uhr** Herzlich Willkommen in Isernhagen, Vorstellung Seminar-Teams
- 10.15 -- 11.15 Uhr** Die meistverkauften Brötchen -- Ein Aufmarsch der Top 4
- 11.15 -- 12.30 Uhr** Brötchen vollautomatisch hergestellt -- auch im Fachgeschäft möglich?
WPL zeigt mit «baky», wie es funktioniert.
- 12.30 -- 13.00 Uhr** Mittagsimbiss
- 13.00 -- 14.00 Uhr** Was kann der handwerkliche Betrieb dagegen setzen?
Zwei Beispiele, die in der Praxis funktionieren.
- 14.00 -- 15.00 Uhr** Weiches oder knuspriges Brötchen -- Sie haben es in der Hand.
Zutaten entscheiden über die Rösche (mit Verkostung).
- 15.00 -- 15.45 Uhr** Herd- oder Stikkenbrötchen -- eine Frage der Einstellung?
Ein praktischer Vergleich zeigt's!
- 15.45 -- 16.00 Uhr** Abschlussdiskussion

Ausführliche Informationen zum Brötchenforum 2005 erhalten Interessenten bei Carol Flaig unter der kostenfreien Rufnummer 0800-8678344 oder per E-Mail an flaig@isernhaeger.de. Weitere Hinweise gibt es auch unter

Info: <http://www.vorteig.de> » Wissen » Seminare