



## Erfolg mit Wissen um Vorteig

### Brötchen vom Bäcker – wie lange noch?

Sind die Brötchen nach dem Toastbrot und dem Schrotbrot das nächste Opfer, welches der Bäcker bringen muss? Erleben Sie die Ist-Situation am Markt.

Wir analysieren gemeinsam mit Ihnen die TOP 4 der meistverkauften Brötchen. Was kann der Bäcker machen, um hier gegenhalten zu können? In diesem Seminar erfahren Sie Beispiele aus der Praxis, wie Sie individuelle Qualität produzieren und diese professionell vermarkten.

#### Programm

- Die meistverkauften Brötchen – ein Aufmarsch der TOP 4
- Was kann der handwerkliche Betrieb dagegen setzen?  
Beispiele aus der Praxis
- Welches Brötchen wollen Sie?  
weich – rösch  
Herd – Stikken  
GU – Langzeit
- Wie mache ich mein Brötchen zum Markenzeichen?

**Teilnehmer:** Inhaber, verantwortliche Mitarbeiter

**Referent:** Dipl.-Ing. Bäckermeister Martin Seiffert

**Termine:** Donnerstag, 23.02.2006

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](http://www.vorteig.com)

[info@isernhaeger.de](mailto:info@isernhaeger.de)

**ISERNHÄGER**  
Die Backkultur® 