



Weltneuheit

“Sprachschulung Brot” mit dem neuen **Brot-Aromarad**

Erleben Sie in diesem ebenso kurzweiligen wie interessanten Seminar das neue Brot-Aromarad und dessen unglaublichen Möglichkeiten für Ihre Bäckerei. Eine große Chance für zukunftsorientierte Unternehmer und Führungskräfte aus Verkauf und Produktion !

Inhalte

Einweisung in die Handhabung des Brot-Aromarades durch dessen Entwickler
Sensorik-Blindtest unter Einsatz von Riechproben
Degustation Brot: Geschmacksproben und Aromabestimmung
Ausformulierung der Geschmackseindrücke in Beschreibungen anhand des Aromarades
Praxisbeispiel aus einer handwerklichen Bäckerei
Marketing: So bringen Sie Ihr Brot mit dem Aromarad “in aller Munde”

Referenten

Prof. M. Kleinert, Institut f. Lebensmittel- u. Getränkeinnovation, ZHAW Wädenswil/Schweiz
Jochen Baier, selbst. Bäcker- und Konditormeister, Mitglied der Bäcker-Nationalmannschaft
Bernd Kütscher, Direktor der Akademie, Marketingspezialist

Termin

Mittwoch, den 21. Oktober 2009 von 10 - 17 Uhr in Weinheim

Gebühr

Ihre Investition beträgt 190 Euro, inkl. Mittagessen, Pausengetränke und umfangreiche Seminarunterlagen. Bei Anmeldung von 2 oder mehr Teilnehmern pro Betrieb reduziert sich der Seminarpreis jeweils um 10 %. Bei Bedarf ist eine Übernachtung vor oder nach dem Seminar im Gästehaus der Akademie für 60 Euro (EZ inkl. Frühstück) buchbar.

Ihr Nutzen

Sie werden befähigt, mit Hilfe des Aromarades - welches Sie im Nachgang des Seminars gerne im Betrieb nutzen dürfen - Ihr wichtiges Produkt Brot wieder “in aller Munde” zu bringen.

per Fax an 06201-182579

Hiermit melde ich mich/uns zu o.g. Seminar an.

Auftraggeber /Adresse oder
deutlicher Stempelabdruck:

Namen der teilnehmenden Personen
für das Zertifikat / späterer Austausch
gegen Ersatzpersonen ist möglich:

