

Programm des

6. IsernHäger Brötchenforum am 29. April 2009

Brötchen: Kaum gebacken – schon verzehrt?

Der Kunde will Brötchen immer möglichst frisch!
Welche Möglichkeiten und Konzepte gibt es? Ist es nur ein logistisches Problem? Weshalb soll ich noch ins Fachgeschäft gehen?

Hören Sie zu diesem Thema Erfahrungen, Fakten und Meinungen von kompetenten Praktikern beim 6. Brötchenforum in Isernhagen.

Ort IsernHäger VorteigCentrum, Lohner Weg 2, 30916 Isernhagen FB
Tel. 0 51 39-999 50

Referenten Adreano Albino, Inhaber Bäckerei Strietzel, Gehrden
Carsten Richter, Richters Altstadt-Bäckerei, Wolfenbüttel
Clemens Roth-Profenius, Geschäftsführer Brötchen-Bringer, Bad Homburg
Volker Schülke, Geschäftsführer Hanseback-Vorpommersche Backwaren, Pasewalk

10.00 Uhr **Herzlich Willkommen in Isernhagen!**

10.15 Uhr **Backen im Betrieb: Erfahrungsbericht**
*Was kann hier falsch und richtig gemacht werden.
Wo liegen Vorteile: Für den Betrieb – für den Kunden*
Adreano Albino, Inhaber Bäckerei Strietzel

11.15 Uhr **Backen im Laden: Möglichkeiten und Grenzen**
*Können mit den Mengen im Laden die Anforderungen zu
Stoßzeiten erfüllt werden? Sind die Qualitäten gut, gleichmäßig?
Was kostet das Backen im Laden wirklich? Geld oder Kunden?*
Carsten Richter, Richters Altstadt-Bäckerei

12.15 Uhr **Mittagsimbiss**

13.00 Uhr **Lieferung an Kunden: Wer macht das? Erfahrungen eines Brötchentragenden**
*Eignen sich Brötchen zum Rumtragen? Oder nur mit Bild und Frühstücksmilch?
Ist das liefern teurer als das Brötchen?
Wann und wie bekommt der Kunde die Brötchen? Im Winter als Eiszapfen?*
Clemens Roth-Profenius, Brötchen-Bringer

14.00 Uhr **Brötchen zum Fertigbacken beim Kunden: Nur für Lauffaule?**
Was beim Kunden so alles aus dem (Küchen)Ofen kommt.
Volker Schülke, Hanseback-Vorpommersche Backwaren

15.15 Uhr **Verkostung von Brötchen zum Fertigbacken
im VorteigCentrum**

15.45 Uhr **Abschlussdiskussion**

Anmeldung unter www.vorteig.de

