

**BIO-KOLLOQUIUM 2024**  
**Avantgarde der Hefefeinteige, Plunder und Croissant-  
Klassiker und neue Welle!**



Plunder, Croissant und Tagesgebäcke aus Hefefeinteig- die Dauerläufer, die in keiner Bio-Bäckerei fehlen dürfen! Nusschnecken oder Hörnchen, Frucht- oder Quarktaschen, Rosinensammel, Schokocroissant und Krapfen.....aber haben Sie manchmal auch das Gefühl, dass ihre Auswahl zu einheitlich, die Vielfalt zu begrenzt ist? Dass es doch auch bei ihnen Kunden gibt, deren Wünsche oder Erwartungen mit einem Standardassortiment nicht erfüllt werden?

Suchen Sie somit neue Ideen, ihre Hefefeig-Tages- und Saisongebäck, Plunder- und Croissant-Sortiment aus dem „Einheitsangebot“ abzuheben?

Bei diesem Tagesseminar werden Sie und ihre Mitarbeiter eine Vielzahl neuer Anregungen und rationeller Konzepte finden, so dass bei ihren Hefefeinteig-, Plunder- und Croissant-Gebäcken die Aufmerksamkeit und Geschmackssinne der Kunden neu geweckt werden!

**Seminarinhalte:**



- ✓ Rohstoffanalytik und Herstellungsparameter Hefefeinteige, Plunder- und Croissant
- ✓ Variationen der Langzeitführung
- ✓ Hefefeinteig, Plunder und Croissant in **Ernährungstrends Dinkel, Rolls, vegan.....**
- ✓ Rationelle Herstellung in neuen Formen mit Premium-Füllungen
- ✓ Hefefeinteige- **Geschmacksvielfalt durch die neue Balls-Technologie**
- ✓ Individuelle Veredelungsmöglichkeiten von Hefe-Plunder- und Croissant-Gebäcken, **z.B. mit Süßpasten-Aufstriche**
- ✓ Verkostung und Qualitätsbeurteilung der hergestellten Backwaren



Bio-Mühle Nr.1

100% BIO



**TERMIN:** Donnerstag, 21. November 2024, von 9:00 bis ca.17:00 Uhr

**VERANSTALTUNGSORT:** HWK für Schwaben- BTZ Kempten

Fachbereich Bäckerei

87435 Kempten, Kotterner Str. 39,

**Teilnahmegebühr:**

**355,00 € pro Person**

**inkl. Unterlagen, Mittagstisch und Getränke**



**ZIELGRUPPE:**

Mitarbeiter von Bio- sowie auch konventionellen Bäckereien, Backstuben- und Produktionsleiter, Betriebsinhaber und Unternehmer



**LEITUNG UND DURCHFÜHRUNG:**

**Arnulf Kleinle/** Bäckermeister und Konditor, Betriebswirt (HWK),  
Fachbereichsleiter Bäckerei/Fachverkauf

**Christoph Heger/** Bäckermeister und Brotsommelier, Betriebswirt HWK  
Fachberater Meyermühle Landshut

**Kontaktdaten, Anmeldung und Bezahlung**

Die Anmeldung wird mit dem Zugang der Teilnahmebestätigung wirksam und die Gebühr bei Erhalt der Rechnung zur Zahlung fällig.

Hiermit melde ich eine verbindliche Teilnahme für folgendes Seminar:

**21.11.2024- Avantgarde Hefefeinteig, Plunder und Croissant-Klassiker und neue Welle!**

\_\_\_\_\_  
Name und Vorname:

\_\_\_\_\_  
Straße:

\_\_\_\_\_  
PLZ, Ort:

\_\_\_\_\_  
Telefon und Fax:

\_\_\_\_\_  
E-Mail:

\_\_\_\_\_  
Geburtsdatum:

**Rechnung an (bitte ankreuzen):**

Teilnehmer

Firma (bitte genaue Anschrift bzw. Stempel)

\_\_\_\_\_  
Datum, Unterschrift

**Kontakt: Arnulf Kleinle · Handwerkskammer für Schwaben · BTZ Kempten  
Kotterner Straße 39 · 87435 Kempten · Tel. 0831 52318-45 · Fax 0821 3259 21845  
E-Mail: [arnulf.kleinle@hwk-schwaben.de](mailto:arnulf.kleinle@hwk-schwaben.de) · [www.hwk-schwaben.de](http://www.hwk-schwaben.de)**