



**/// EINLADUNG**  
**BROT UND BRIOCHE INNOVATIONEN**  
Neuheiten aus dem Backlabor der HTML LMT Wels

... alles  
für Bäcker  
und  
Konditoren





## /// INHALT

### **BROT-INNOVATIONEN:**

- Geschmack durch Volumen
- Geschmack durch Formgebung
- Geschmack durch Zutaten
- Verkauf von Großbroten

### **BRIOCHE-INNOVATIONEN:**

- Brioche süß und sauer
- Aroma-Jus selbst gemacht
- Kräuter und Sauergemüse
- Schinken und Speck

## /// REFERENTEN

BM Erwin Heftberger  
Prof. Dipl.Ing. Johann Kapplmüller  
Dir. Dipl.Ing. Alfred Mar

## /// TEILNAHMEGEBÜHR

Die Kosten für dieses Seminar übernimmt die BÄKO.



**BAKO Österreich Zentrale**

Im Südpark 194, 4030 Linz-Pichling

Tel.: +43 732 30 57 07 - 0, Fax: +43 732 30 57 07 - 223/221  
office@baeko.at, www.baeko.at

**Geschäftsstelle Tirol**

Gewerbepark 36, 6068 Mils

Tel.: +43 5223 43 118, Fax: +43 5223 43 118 - 5

**Geschäftsstelle Salzburg**

Rechtes Salzachufer 42, 5020 Salzburg

Tel.: +43 662 45 05 01 - 0, Fax: +43 662 45 02 02

**Geschäftsstelle Graz**

Tiergartenweg 13, 8055 Graz

Tel.: +43 316 29 12 24 - 0, Fax: +43 316 29 37 67 - 20

**Geschäftsstelle Wien**

Siebenhirtenstraße 17, 1230 Wien

Tel.: +43 1 60 29 187 0, Fax: +43 1 60 29 187 - 23

... alles  
für Bäcker  
und  
Konditoren



## BROT UND BRIOCHE INNOVATIONEN

Neuheiten aus dem Backlabor der HTML LMT Wels

**am Dienstag, 11. März 2014, ab 12:30 BÄKO Zentrale Linz**

1. Person Vorname:	Nachname:
2. Person Vorname:	Nachname:
Firma:	PLZ / Ort:
Adresse:	Telefon:
E-Mail:	

Bitte bis spätestens 03. März 2014 anmelden unter

E-Mail: [office@baeko.at](mailto:office@baeko.at)

Tel.: +43 732 30 57 07 - 117

Fax: +43 732 30 57 07 - 221

Wir freuen uns auf Ihr Kommen!

**Ihre BÄKO - Ihr zweites Unternehmen**