

Urgetreide  
ANGEBAUT IN  
ÖSTERREICH



## /// EINLADUNG URGETREIDE - DIE CHANCE

Purer Geschmack mit Geschichte



*connecting the  
world of baking™*

... alles  
für Bäcker  
und  
Konditoren



# /// EINLADUNG URGETREIDE-DIE CHANCE

Sehr geehrtes Mitglied, lieber Kunde,

die BÄKO Österreich und CSM Bakery Solutions laden Sie recht herzlich ein, beim Seminar „Urgetreide - Die Chance für Handwerksbäcker“, die Faszination Urgetreide zu erleben. Brot ist bereits seit Jahrtausenden das Grundnahrungsmittel der Menschheit. Heutzutage lädt eine riesige Auswahl an Variationen zum Genießen ein. Dabei wissen die wenigsten, dass alle Brote einen gemeinsamem Ursprung haben: Urgetreide!

Christian Krpoun startet dabei mit einem Impuls zum Thema Foodtrends und deren Einfluss auf die backende Branche. Einen detaillierten Einblick in die Geschichte der Urgetreide und dessen Anbau bieten die Referenten Manfred Laukamp und Christof Strobl mit Ihrem Beitrag, wobei dabei die langfristige Differenzierungschance für Handwerksbäcker im Vordergrund steht. Ein Highlight des Seminars stellen die Urgetreide Erlebnis-Stationen dar. Neben Gebäckpräsentationen, Verkostungen und Vermarktungsideen sind auch dem Anbau und der Wertschöpfung Bereiche gewidmet.

## /// DATUM

Mittwoch, 5. Oktober 2016

## /// UHRZEIT

12:30 Uhr: Kaffee-Empfang

13:00 Uhr: Foodtrends

13:30 Uhr: Urgetreide - Die Chance für Handwerksbäcker

14:30 Uhr: Urgetreide Erlebnis-Stationen

16:30 Uhr: Abschlussdiskussion und Expertenrunde

## /// ORT

BÄKO Linz, Im Südpark 194, 4030 Linz

## /// ANMELDUNG

Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie um Ihre Anmeldung bis 26. September 2016 entweder per E-Mail [office@baeko.at](mailto:office@baeko.at), beigelegtem Faxformular an +43 732 30 57 07 221 oder per Telefon +43 732 30 57 07-117.

Bestätigung der Anmeldung nur auf Wunsch.

Die Kosten für dieses Seminar tragen die BÄKO Österreich und CSM Bakery Solutions.

Wir freuen uns auf Ihr Kommen.

**Ihre BÄKO - Ihr zweites Unternehmen**

Faszination  
Urgetreide erleben!  
Auch für das  
Verkaufspersonal.

... alles  
für Bäcker  
und  
Konditoren

**BAKO**

## /// THEMEN

### Foodtrends

Impulsvortrag zu internationalen Trends der Ernährungsbranche und Konsumenteninteresse

### Urgetreide – Die Chance für Handwerksbäcker

Urgetreide – Geschichte und was es so einzigartig macht

Urgetreide – Anbau in Österreich & Vertragspartnerschaft

Urgetreide – langfristige Differenzierungschance und Erfolgsgeschichten

### Urgetreide Erlebnis-Stationen

Urgetreide – vom Anbau bis zum Mehl

Urgetreide – Vermarktungschancen und Wertschöpfungsmöglichkeiten für traditionelle Handwerksbäcker

Urgetreide – Gebäckpräsentation & Verkostung

## /// REFERENTEN



### Christian Krpoun

CEO, currycom communications



### Manfred Laukamp

Channel Activation Manager,  
CSM Bakery Solutions



### Christof Strobl

Geschäftsführer,  
Strobl Naturmühle



Gebäckspräsentation und Verkostung.



Faszination Urgetreide. Geschmackvolle Geschichte.



Vermarktung und neue Chancen in der Wertschöpfung.

... alles  
für Bäcker  
und  
Konditoren



IN KOOPERATION MIT:



*connecting the world of baking™*



MEISTERMARKEN



#### **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

# /// EINLADUNG URGETREIDE- DIE CHANCE

Purer Geschmack mit Geschichte

## Anmeldung

Ich nehme am Seminar der BÄKO Österreich teil.

am Mittwoch, 5. Oktober 2016

Name des Betriebes: \_\_\_\_\_ Anzahl der Teilnehmer: \_\_\_\_\_

Namen der Teilnehmer: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

PLZ/Ort: \_\_\_\_\_

Bitte bis spätestens 26. September 2016 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**

... alles  
für Bäcker  
und  
Konditoren

