



/// EINLADUNG SÜSSE VEREDELUNG

präsentiert von Wolf ButterBack



... alles
für Bäcker
und
Konditoren



/// EINLADUNG SÜSSE VEREDELUNG

Sehr geehrtes Mitglied, lieber Kunde,

die BÄKO Österreich lädt Sie recht herzlich ein zum kostenlosen Seminar „Süße Veredelung“ präsentiert von Wolf ButterBack. Durch qualitativ hochwertige und ansprechend garnierte Backwaren können Sie sich von Ihrem Mitbewerb differenzieren und Ihren Wettbewerbsvorteil nutzen. Michael Wieland zeigt Ihnen in diesem praxisorientierten Seminar, wie Sie Ihren Kunden mit wenigen Handgriffen und geringem Rohstoffeinsatz ein vielfältiges Sortiment an süßen Backwaren bieten können, sei es durch einfache Veredelungshandgriffe direkt in der Filiale oder durch originelle Rezepttips für die Backstube. Verführen Sie Ihre Kunden mit unterschiedlichem Gebäck zum Verweilen in Ihrer Bäckerei oder zu Spontankäufen.

/// DATUM

Dienstag, 10. November 2015, Villach
Mittwoch, 11. November 2015, Salzburg

/// UHRZEIT

12:30 Uhr: Kaffee-Empfang
Beginn 13:00 bis 14:40, Pause bis 15:00
voraussichtliches Ende um 16:30

/// ORT

Dienstag, 10. November 2015, Villach
WIFI Europastraße 10, 9524 Villach/St. Magdalen

Mittwoch, 11. November 2015
Rechtes Salzachufer 42, 5020 Salzburg

/// ANMELDUNG

Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie um Ihre Anmeldung bis 4. November entweder per E-Mail 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.

Wir freuen uns auf Ihr Kommen.

Ihre BÄKO - Ihr zweites Unternehmen

/// INHALTE

- Einfache und schnelle Veredelung von Plundern und Croissants, die direkt in der Filiale umgesetzt werden kann
- Saisonale Veredelung von Gebäcken zu kommenden Anlässen wie Ostern bzw. fruchtig-frische Rezepttipps für den Sommer
- Raffinierte Gebäck-Kreationen aus bestehenden Teiglingen
- Herstellung von Torten und Kuchen aus Krapfen, Donuts oder Schnecken aus Retourwaren



/// KOSTEN

Die Kosten für dieses Seminar übernimmt die BAKO Österreich.

/// REFERENT



Michael Wieland
Anwendungsberater,
Bäcker- und Konditormeister

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



/// EINLADUNG SÜSSE VEREDELUNGEN

präsentiert von Wolf ButterBack

Anmeldung

Ich nehme am Seminar der BÄKO Österreich teil.

am Dienstag, 10. November 2015, Villach

am Mittwoch, 11. November 2015, Salzburg

Name des Betriebes:

Anzahl der Teilnehmer:

Namen der Teilnehmer:

PLZ/Ort:

Bitte bis spätestens 4. November 2015 anmelden unter

E-Mail: office@baeko.at

Tel.: +43 732 30 57 07 - 117

Fax: +43 732 30 57 07 - 221



... alles
für Bäcker
und
Konditoren

