

Urgetreide
ANGEBAUT IN
ÖSTERREICH

Wir sind
URGETREIDE

PURE GESCHICHTE,
PURER GENUSS

Einkorn · Emmer · Khorasan · Bauländer Spelz
Waldstaudenroggen · Fisser Imperial Gerste

/// EINLADUNG URGETREIDE - SEMINAR

Purer Geschmack, Pure Geschichte

 **CSM**
Bakery Solutions

*connecting the
world of baking™*


FRANZISKANER
BÄCKEREI · PANIFICIO

... alles
für Bäcker
und
Konditoren


BAKO

/// EINLADUNG URGETREIDE-SEMINAR

Sehr geehrtes Mitglied, lieber Kunde,

die BÄKO Österreich gemeinsam mit CSM Bakery Solutions und der Franziskaner Bäckerei 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!

Teilnehmer des Urgetreide Seminar erhalten einen detaillierten Einblick in den intensiven Urgetreideanbau, die Geschichte und Herkunft von Urgetreide sowie spannende Wertschöpfungsmöglichkeiten und Vermarktungsideen für Handwerksbäcker. Ein Highlight des Seminars stellen die Urgetreide Erlebnis-Stationen sowie die große Gebäckpräsentation und Verkostung dar.

/// DATUM

Donnerstag, 20. April 2017

/// UHRZEIT

13:00 Uhr: Eintreffen & Empfang

13:15 Uhr: Urgetreide - Die Chance für Handwerksbäcker

14:30 Uhr: Urgetreide Erlebnis-Stationen inkl. Verkostung

16:00 Uhr: Offene Fragerunde

/// ORT

Franziskaner Bäckerei
Gewerbegebiet Kardaun
39053 Karneid

/// ANMELDUNG

Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie um Ihre Anmeldung bis 14. April 2017 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.

Wir freuen uns auf Ihr Kommen.

... alles
für Bäcker
und
Konditoren

BAKO

/// THEMEN

Urgetreide – Die Chance für Handwerksbäcker

Urgetreide – Geschichte und was es so einzigartig macht

Urgetreide – Anbau in Österreich & Vertragspartnerschaft

Urgetreide – langfristige Differenzierungschance

Urgetreide Erlebnis-Stationen

Urgetreide – Verarbeitung, Anbau & Rohstoffkompetenz

Urgetreide – Vermarktungschancen und Wertschöpfungsmöglichkeiten

Urgetreide – Gebäckpräsentation & Verkostung

**Faszination
Urgetreide erleben!
Auch für das
Verkaufspersonal.**

/// REFERENT



Manfred Laukamp

Channel Activation Manager,
CSM Bakery Solutions



Gebäckspräsentation und Verkostung.



Faszination Urgetreide. Geschmackvolle Geschichte.



Vermarktung und neue Chancen in der Wertschöpfung.

... alles
für Bäcker
und
Konditoren



IN KOOPERATION MIT:



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 - SEMINAR

Purer Geschmack, Pure Geschichte

Anmeldung

Ich nehme am Seminar „Urgetreide - Die Chance für Handwerksbäcker“ teil.

am Donnerstag, 20. April 2017

Name des Betriebes: _____ Anzahl der Teilnehmer: _____

Namen der Teilnehmer: _____

PLZ/Ort: _____

Bitte bis spätestens 14. April 2017 anmelden unter:

E-Mail: office@baeko.at

Tel.: +43 732 30 57 07 - 117

Fax: +43 732 30 57 07 - 221

Wir freuen uns auf Ihr Kommen!

