



**Wie von
Hand gemacht**

Handwerkliche Backwaren rationell hergestellt

Brot, Brötchen & Feinbackwaren mit Anlagen von Rheon

Bei der Herstellung von hochwertigen Qualitätsbackwaren in der modernen Bäckerei ist eine optimale Rezeptur ebenso wichtig wie die Möglichkeit, die Gebäcke rationell in ausreichender Menge herzustellen.

In diesem Kooperationsseminar von CSM und Rheon werden Handwerk und Technik ideal miteinander kombiniert. Handwerkliche Rezepte werden mit hochentwickelter Technik rationell und wirtschaftlich umgesetzt – Sie erhalten Gebäckspezialitäten mit besonderem Flair wie von Hand gemacht!

Inhalte des Seminars:

Handwerkliche Brote und Brötchen rationell herstellen mit der **Rheon V4 Stress Free® Produktionslinie**: rationell hergestellt

- Variable Gebäckgrößen und verschiedene Formen bei Broten und Baguettes, eckige und runde Brötchen, auch gefüllt
- Hohe Gebäckqualität durch schonenden Formprozess
- Genaue Portionierung der Teige nach Gewicht

Ausgefallene Gebäcke mit der **Rheon Cornucopia®** portionieren, formen und füllen:

- Vielfältigste Gebäckformen und -größen
- Verhältnis von Füllung und Teiganteil frei wählbar

Beachten Sie bitte: Dieses Technikseminar findet im Rheon-Kunden-center in Düsseldorf statt.

Die Anmeldung erfolgt bei CSM Bakery Solutions.



Ralf Klas

Bäckermeister,
Konditormeister,
Betriebswirt des
Handwerks, Leiter
CSM-Back- und
Beratungszentrum

Michael Kretschmann

Bäckermeister,
Area Manager
Rheon Automatic
Machinery GmbH

Seminar-Infos kompakt

Wann: **16. Mai 2018**

Wo: **Rheon Automatic Machinery GmbH**
Tiefenbroicher Weg 30
40472 Düsseldorf

Seminarbeginn: Mittwoch, 10:00 Uhr
Seminarende: Mittwoch, 14:00 Uhr
Seminarleiter: R. Klas, M. Kretschmann
Die Teilnahme an diesem Technikseminar ist **kostenfrei**.

Anmeldung und Infos unter:

<http://www.meistermarken-ulmerspatz.de/weiterbildung/index.html> oder

wenden Sie sich einfach an unser Team für Seminarorganisation:

Iris Feldmann,

Telefon: 06721 790-150,

E-Mail: [Iris.Feldmann@](mailto:Iris.Feldmann@csmbakerysolutions.com)

csmbakerysolutions.com

und

Hella Brandt-Lennartz,

Telefon: 06721 790-177,

E-Mail: [Hella.Brandt@](mailto:Hella.Brandt@csmbakerysolutions.com)

csmbakerysolutions.com.

Terminübersicht 2018

Februar

Marketingworkshop:
Urgetreide – pure Geschichte, purer Genuss
07. Februar 2018 in Bremen

Verkaufsseminar:
Snack around the Clock
20. – 21. Februar 2018

Qualitätsprüfung:
Perfekte Brotqualität
24. Februar 2018 in Neu-Ulm – Gerlenhofen

März

Qualitätsprüfung:
Perfekte Brotqualität
01. März 2018

Produktionsseminar:
Faszination Brötchen
05. – 07. März 2018

Produktionsseminar:
Auf dem Gipfel der Genüsse
13. – 14. März 2018

Führungsseminar:
Professionelles Filialmanagement
19. – 22. März 2018

Technikseminar:
Einfach nur Vakuum
21. März 2018

April

Marketingworkshop:
Urgetreide – pure Geschichte, purer Genuss
10. April 2018

Marketingworkshop:
American Bakery – authentischer Genuss
11. April 2018

Führungsseminar:
Professionelles Produktionsmanagement
16. – 18. April 2018

Mai

Technikseminar:
Handwerkliche Backwaren rationell hergestellt
16. Mai 2018 – extern

Juni

Unternehmerseminar:
Mit Social Media im Kundendialog
11. Juni 2018

Verkaufsseminar:
Umsatzplus mit Brotgenuss
12. Juni 2018

Verkaufsseminar:
Guter Verkauf trumpft
19. – 20. Juni 2018

Technikseminar:
Süße Spitzengebäcke in meisterlicher Qualität
20. Juni 2018

Oktober

Verkaufsseminar:
Faszination Backen im Laden
09. Oktober 2018

Verkaufsseminar:
Warenpräsentation – der erste Eindruck zählt
10. Oktober 2018

Verkaufsseminar:
Verkaufen mit Erfolg und Spaß
11. Oktober 2018

Produktionsseminar:
Auf den Teig kommt es an
15. – 17. Oktober 2018

Verkaufsseminar:
Faszination Backen im Laden
23. Oktober 2018 in Bremen

Verkaufsseminar:
Warenpräsentation – der erste Eindruck zählt
24. Oktober 2018 in Bremen

Verkaufsseminar:
Verkaufen mit Erfolg und Spaß
25. Oktober 2018 in Bremen

Unternehmerseminar:
Trends & Innovationen rund um die Welt
Exkursion mit Pierre Nierhaus nach Wien
23. – 25. Oktober 2018

November

Produktionsseminar:
Das tägliche Brot
05. – 07. November 2018

Qualitätsprüfung:
Perfekte Stollenqualität
08. November 2018

Unsere Seminare und Weiterbildungen finden grundsätzlich in Bingen statt. Bei Parallelveranstaltungen in Bremen oder Neu-Ulm – Gerlenhofen haben wir den Ort entsprechend vermerkt.