

Februar

Führungsseminar:

Zeit nehmen und Stress bewältigen
06. – 07. Februar 2019

Qualitätsprüfung:

Perfekte Brotqualität
09. Februar 2019
in Neu-Ulm – Gerlenhofen

Qualitätsprüfung:

Perfekte Brotqualität
21. Februar 2019

März

Produktionsseminar:

Faszination Brötchen
11. – 13. März 2019

Technikseminar:

Süße Spitzengebäcke in meisterlicher Qualität
20. März 2019

Führungsseminar:

Professionelles Filialmanagement
25. – 28. März 2019

April

Verkaufsseminar:

Snack around the Clock
02. – 03. April 2019

Marketingworkshop:

Urgetreide – pure Geschichte, purer Genuss
09. April 2019

Unternehmerseminar:

Mit Social Media im Kundendialog
10. April 2019

Mai

Unternehmerseminar:

Trends & Innovationen rund um die Welt – London
14. – 16. Mai 2019

Technikseminar:

Handwerkliche Backwaren rationell hergestellt
15. Mai 2019 – extern

Führungsseminar:

Professionelles Produktionsmanagement
20. – 22. Mai 2019

Marketingworkshop:

Umsatzplus mit Brotgenuss
21. Mai 2019

Juni

Verkaufsseminar:

Guter Verkauf trumpft
25. – 26. Juni 2019

Oktober

Verkaufsseminar:

Faszination Backen im Laden
08. Oktober 2019

Verkaufsseminar:

Warenpräsentation – der erste Eindruck zählt
09. Oktober 2019

Verkaufsseminar:

Verkaufen mit Erfolg und Spaß
10. Oktober 2019

Produktionsseminar:

Auf den Teig kommt es an
14. – 16. Oktober 2019

Verkaufsseminar:

Faszination Backen im Laden
22. Oktober 2019 in Bremen

Verkaufsseminar:

Warenpräsentation – der erste Eindruck zählt
23. Oktober 2019 in Bremen

Verkaufsseminar:

Verkaufen mit Erfolg und Spaß
24. Oktober 2019 in Bremen

November

Produktionsseminar:

Das tägliche Brot
04. – 06. November 2019

Qualitätsprüfung:

Perfekte Stollenqualität
07. November 2019

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

MEISTERMARKEN



Ulmer Spatz

Goldfrost⁺



TECHNIKSEMINAR

Handwerkliche Backwaren rationell hergestellt

15. Mai 2019

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!



Wie von Hand
gemacht

Die Inhalte des Seminars:

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

- 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-Kundencenter 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: 15. Mai 2019

Mittwoch, 10:00 – 14:00 Uhr

Seminarleiter: Ralf Klas

Michael Kretschmann

Die Teilnahme an diesem Seminar ist **kostenfrei**.

Wo:

Rheon Automatic, Machinery GmbH
Tiefenbroicher Weg 30,
40472 Düsseldorf

Anmeldung und Infos unter:

**[http://www.meistermarken-
ulmerspatz.de/weiterbildung
index.html](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