

# Super Brotqualität

durch neue Sauerteige und Weizenvorteige

Donnerstag  
10. Mai 2012  
09:30 - 16:30 Uhr

Neu!



## Zielgruppe

Bäckermeister/innen und Produktionsleiter/innen

## Inhalte des Fachseminars

- Moderne Fermentation
- Wie reagiere ich auf geänderte Mehlqualitäten?
- Tipps, Tricks und Hintergründe

## Vorteile für Sie

- Sie können die Wirkungsweise und Einflüsse moderner Fermentationsverfahren beurteilen und auswerten.
- Sie gewinnen neue Rezeptideen für tolle Backwaren mit Sauerteig und Vorteig.

## Referenten

Mitarbeiter des Sauerteig- und Vorteigespezialisten Böcker

und Ulrich Jortzik

Leiter für den Bereich Fachtechnologie,  
Erste Deutsche Bäckerfachschule

## Ihre Investition

185 €\* pro Person für Innungs-, Schul- und ER-FA-Mitglieder des BIV Westfalen-Lippe.

210 €\* pro Person für alle anderen, \*alle Preise zzgl. 19% MwSt. Bei mehreren Personen aus einem Betrieb werden Staffelpreise gewährt.

## Veranstaltungsort

Erste Deutsche Bäckerfachschule

Zur Bäckerschule 5

57462 Olpe/Biggesee

Tel.: 02761/6 35 07

Fax: 02761/6 36 53

E-Mail: scholemann@baeckerfachschule.de

Internet: www.baeckerfachschule.de



Anmeldung zum Seminar „Super Brotqualität“, 10.05.2012, bequem per Fax an 02761/6 36 53

Anrede:	<input type="checkbox"/> Herr / <input type="checkbox"/> Frau	Betrieb:	
Vorname:		Straße:	
Nachname:		PLZ:	Ort:
Telefon:		E-Mail:	
Weitere Teilnehmer:	<input type="checkbox"/> Herr <input type="checkbox"/> Frau	Vorname, Nachname:	<input type="checkbox"/> Herr <input type="checkbox"/> Frau

Sparen Sie bei der Seminargebühr! Infos unter [www.biv-wl.de/bildungsscheck](http://www.biv-wl.de/bildungsscheck)

**BILDUNGSSCHÜCK**

Stand 07.12.2011