

Liebe Mitglieder der Landesgruppe, liebe Fachkollegen!

Teigteilung und Mehr!

Fünf Erfolgsfaktoren für die effiziente Herstellung eines breiten
Backwarensortiments – mit Praxisteil

Überlassen Sie das lästige, rezeptgenaue Teigteilen und Dosieren von Massen einer dafür hervorragend geeigneten Maschine. Damit können Ihre immer schwerer zu gewinnenden Mitarbeiter, sich anderen kreativen Aufgaben widmen.

Die verringerten Betriebskosten verbessern Ihre Wettbewerbssituation. Wir stellen Ihnen mit der Demonstration direkt an der Anlage praktische Beispiele vor, die einfach auf unterschiedliche betriebliche Situationen übertragen werden können. Nutzen Sie die Chance sich dazu vor Ort mit Fachleuten auszutauschen.

Vollkorn-,
Roggenmisch-,
Weizenmisch-,
Dinkelbrat
Im Kasten und
freigeschoben.
Brotspezialitäten von
20g - 20 kg

Weißbrot, Baguette,
Pide, Ausgehobenes,
Toast, Brezel, Pizza



Biskuit, Amerikaner,
Muffins, Rührkuchen,
Spritzgebäck,
Quarkbällchen,
Mandelhörnchen,
Rumkugeln

Zöpfe, Rosinenstuten,
Stollen, Cookies,
Heidesand, Quarkteig

Referent: Bernhard Vetter, Firma Handtmann

Wann? **Mittwoch, 19. Oktober 2022**

Uhrzeit? 14.00 Uhr bis ca. 16.00 Uhr

Wo? Emil-Fischer-Schule, Cyclopstraße 1 -5, 13437 Berlin

Unsere Plätze sind limitiert, daher melden Sie sich bitte schnellstmöglich an! Bitte sagen Sie uns bis zum 14.10.2022 per E-Mail verbindlich zu:

VDB Geschäftsstelle, info@vdb-ev.net oder Tel. 05231 61664-299

Staatliche Fachschule Lebensmitteltechnik Berlin, Herbert Linster: h.linster@berlin.de
Tel. 01783474536

Mit freundlichen Grüßen

Herbert Linster (2. Vorsitzender)