



Einladung

Der Teigmacher - Geschmack und Frischhaltung bei gleichzeitiger Nachhaltigkeit neu definiert

Sehr geehrte MitgliederInnen der Vereinigung der Backbranche,

wir laden Sie herzlich zu einer exklusiven Fachveranstaltung im April ein, die in Zusammenarbeit mit den Experten „Der Teigmacher“, stattfindet. Die Veranstaltung widmet sich den aktuellen Entwicklungen in der Herstellung von Brühstücken und Kochstücken durch innovative Maschinentechnologien.

Agenda:

- Begrüßung und Einführung
- Präsentation von Der Teigmacher: "Effiziente Maschinen nachhaltige Produktion"
- Technische Einblicke und Live-Demonstration der Maschinen
- Diskussionsrunde und Networking

Der Teigmacher, ein anerkannter Experte, wird Einblicke in fortschrittliche Technologien geben, um die Produktqualität zu verbessern und gleichzeitig nachhaltige Herangehensweisen zu fördern.

Die Brotmacher GmbH, gegründet im Jahr 1914 als Familienbetrieb, stellt den räumlichen Rahmen für diese Veranstaltung inklusive Betriebsbesichtigung. Wir sind zuversichtlich, dass diese Veranstaltung eine bereichernde Erfahrung für alle Teilnehmer sein wird.

Datum : 24.04.2024 Zeit: 13:00 Uhr

Anfahrt/Treffpunkt: Köhlichs Paradeismühle

Paradeismühle 1, 63911 Klingenberg am Main

Von hier aus, werden wir **gemeinsam zur Brotmacher GmbH** fahren.

Anmeldung: **Die Anzahl der Teilnehmer ist begrenzt, melden Sie sich bitte bis zum 12.4.2024 schriftlich an.**

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!

Teilnahmegebühr: 20 € Mitglied / 35 € Nichtmitglied
Überweisung nach schriftlicher Zusage und Rechnungsstellung.

Ansprechspartner :

Hans Schnorrenberg: hg-schnorri@iesy.net

Mit freundlichen Grüßen