

Die Landesgruppe Pfalz-Saar, lädt ein zur:

„Raus aus der Nacharbeit – Willkommen in der Mikrobäckerei“

Wie viel Zeit darf gutes Brot heute noch haben? Diese Frage möchten wir bei einem Workshop der Firma Bongard in Holtzheim bei Straßburg mit dem Paneotrad Konzept für eine Microbäckerei erfahren.

In der Mikro-Bäckerei liegt der Teig oft schon seit gestern.
Still. Geduldig. Ohne Eile. Die Backstube ist klein.
Doch das Fenster groß genug, um zu zeigen, was echtes Handwerk bedeutet.

Chefbäcker Denis Rebholtz und Olivier Masson laden ein und machen echtes Handwerk sichtbar um uns zeigen, wie wir uns noch besser zu der Industrie differenzieren können.

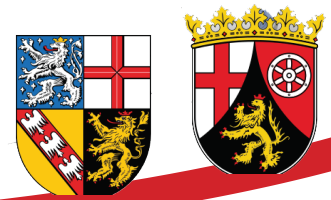
Wann: 27. Mai 2026
9:30 Uhr – ca. 14:00 Uhr
Anschließend besteht noch die Möglichkeit sich das Produktionswerk anzuschauen.

Wo: Bongard
32, Rue de Wolfisheim
67810 Holtzheim,
Frankreich

 **BONGARD**

FRANZÖSISCHER HERSTELLER UND
SPEZIALIST FÜR BÄCKEREITECHNIK





„Raus aus der Nacharbeit – Willkommen in der Mikrobäckerei“

Anmeldeformular

eMail: info@vdb-ev.net
fax. 05231 - 20505

tel. 05231 - 61664 -299

Ich werde/wir werden am 27. Mai 2026 verbindlich teilnehmen:

Name:

ggf. weitere Person:.....

Firma:.....

VDB Mitglied kein VDB Mitglied möchte Mitglied werden

Adresse:

Telefon:

E-Mail:.....

Ort, Datum:

Unterschrift: