

Herzliche Einladung



Bäckerei Innovationstag 14.03.2024, WIFI Innsbruck

Authentische, rustikale Brote & Gebäcke für die Grillsaison

Sie möchten Ihren Kunden Brote & Gebäcke mit einem **einzigartigen Geschmacksprofil** bieten, die Ihre Kunden lieben werden? Dann lernen Sie bei uns im Seminar, wie Sie Backwaren kreieren können, die sich durch Geschmack und Textur von der Masse abheben.

Seien Sie dabei und erfahren Sie von unserem Backmeister Stefan Strunz Tipps und **Tricks zur Aufarbeitung von Baguettes**, und worauf es bei der Herstellung von traditionellen, **mediterranen Klassikern** wie Ciabiatta, Focaccia und Co ankommt.

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung und darauf, Sie persönlich in Wien begrüßen zu dürfen!

Ihr Team von Puratos Austria

Unser Programm für Sie:

10:30 - 10:40 Vorstellung Puratos Austria

10:40 - 11:20 Taste Tomorrow Verbraucherstudie*:
Einblicke in Konsumverhalten, Geschmackspräferenzen und Trends bei Backwaren

11:20 - 12:00 Tipps und Tricks zur Aufarbeitung von Baguettes

12:00 - 12:15 Austausch bei Kaffee & Kuchen

12:15 - 13:00 Mediterane Brote & Gebäcke
Wie es mit wenig Aufwand gelingt, ein Geschmacksplus auf Backwaren zu zaubern.
Produktpräsentation & Verkostung

13:00 - 13:15 Feedbackrunde

13:15 - 14:00 gemeinsames Mittagessen & Austausch

Melden Sie sich gleich an!



Do, 14. März 2024, 10:30 - 14:00 Uhr



WIFI Tirol Innsbruck
Egger-Lienz-Strasse 116, 6020 Innsbruck



Anmeldung

Um Anmeldung wird gebeten, entweder bei Ihrem Puratos Kundenbetreuer oder über den QR Code.



*Taste Tomorrow ist die weltweit größte Konsumentenstudie für Bäckerei und Konditorei und liefert einen detaillierten Einblick in das globale und lokale Verbraucherverhalten, sowie einen Ausblick auf die neuesten Trends der Branche.