



/// EINLADUNG ZUM SEMINAR

„MUT ZU QUALITÄT WAR NOCH NIE SO LEICHT“

MIT GEORG DEBIASI & MANUEL GRUNDEI

**Debiasi
& Grundei**
BÄCKEREIBERATUNG

www.debiasigrundei.com

... alles
für Bäcker
und
Konditoren



/// EINLADUNG ZUM SEMINAR

„MUT ZU QUALITÄT WAR NOCH NIE SO LEICHT“

Sehr geehrtes Mitglied, lieber Kunde!

Das innovative Bäckereiberatungs-Duo **Georg Debiasi & Manuel Grundei** vereint über 20 Jahre Erfahrung und Leidenschaft aus der Backbranche. In diesem Seminar präsentieren sie ein revolutionäres Herstellungsverfahren, welches Ihnen ermöglicht, Brote in außergewöhnlicher Qualität rationell in Ihrem Unternehmen herzustellen.

/// DATUM Donnerstag, 27. April 2023

/// ABLAUF

11.30 Uhr: **Empfang mit Kaffee & Snacks**

12.00 Uhr: **Seminar**

16.00 Uhr: **Ende der Veranstaltung**

/// ORT

BÄKO Zentrale Linz
Im Südpark 194, 4030 Linz-Pichling

/// ANMELDUNG

Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie um Ihre Anmeldung bis zum 19. April 2023 entweder per E-Mail veranstaltungen@baeko.at oder per Telefon +43 732 30 57 07-50.

/// KOSTEN

Für diese Veranstaltung fällt ein **Unkostenbeitrag von 100 € pro Person** an, der Ihnen über Ihr Kundenkonto in Rechnung gestellt wird. Eine kostenlose Stornierung ist bis zum 19. April 2023 um 16.00 Uhr möglich.

Wir freuen uns auf Ihr Kommen.

Ihre BÄKO - Ihr zweites Unternehmen

/// INHALTE

Präsentation des 100 % Vorverquellungsverfahrens

Mit gebündelter Expertise unterstützen Georg Debiasi und Manuel Grundei Bäckereien in verschiedensten Bereichen bei Ihrer Qualitätsentwicklung. Ihr Herstellungsverfahren bietet:

- **Frischhaltung** - neues Level an Saftigkeit und Frische
- **Außergewöhnliches Geschmackserlebnis** - in Aroma und Textur
- **Flexible Herstellung** - zweimal die Woche produzieren und nach Bedarf aus der Kühlung heraus fertig backen
- **Effizienz** - Maschinen und Technik in allen Betriebsgrößen effizient einsetzen

Herstellung und Verkostung innovativer Brot Neuheiten

- Rote Beete-Brot, Vollkorn-Süßkartoffel-Brot, Moor-Brot, Kürbis-Kurkuma-Brot
- Sourdough Bread in San Francisco Style

Brot in Artisan-Qualität auf Ihre Linie bringen

Präsentation technischer & maschineller Lösungen für alle Betriebsgrößen

Präsentation der Qualitätstisch Software

Diese Qualitätsmanagement-Software führt durch die tägliche Qualitätsanalyse. Abweichungen können damit sofort erkannt und die Qualität der Waren nachhaltig gesteigert werden.



Georg Debiasi
Lebensmitteltechniker & Bäcker



Manuel Grundei
Bäckermeister & Konditor

Auf dieser Veranstaltung werden Film- und Tonaufnahmen, sowie Fotos gemacht, mit deren späteren Verwendung Sie sich durch den Besuch der Veranstaltung einverstanden erklären.

BAKO ÖSTERREICH Zentrale

Im Südpark 194, 4030 Linz-Pichling
Tel.: +43 732 30 57 07 - 0, Fax: +43 732 30 57 07 - 223/221
office@baeko.at, www.baeko.at

Geschäftsstelle Tirol

Gewerbepark 36, 6068 Mils
Tel.: +43 5223 43 118, Fax: +43 5223 43 118 - 5

Geschäftsstelle Salzburg

Rechtes Salzachufer 42, 5020 Salzburg
Tel.: +43 662 45 05 01 - 0, Fax: +43 662 45 02 02

Geschäftsstelle Graz

Tiergartenweg 13, 8055 Graz
Tel.: +43 316 29 12 24 - 0, Fax: +43 316 29 37 67 - 20

Geschäftsstelle Wien

Siebenhirtenstraße 17, 1230 Wien
Tel.: +43 1 60 29 187 0, Fax: +43 1 60 29 187 - 23

... alles
für Bäcker
und
Konditoren

