



# /// EINLADUNG PRODUKTIONSVORTEIL FLÜSSIGHEFE

Rationeller und sicherer Einsatz in der Bäckerei  
& „Baguette tradition“



... alles  
für Bäcker  
und  
Konditoren



# /// EINLADUNG SEMINAR FLÜSSIGHEFE

Sehr geehrtes Mitglied, lieber Kunde,

die BÄKO Österreich lädt Sie recht herzlich ein zum Seminar **Produktionsvorteil Flüssighefe & Baguette tradition** in Kooperation mit Lesaffre. Hefe ist ein zentraler Rohstoff in jeder Bäckerei und wird zumeist als Pfundstück manuell dosiert. Flüssighefe jedoch bietet viele Vorteile in Anwendung und Sicherheit, weshalb sie in Großbetrieben bevorzugt eingesetzt wird.

Im ersten Teil des Seminars werden die Vorteile der Flüssighefe und Anwendungsmöglichkeiten demonstriert - abgestimmt auf die Größe der Bäckerei. Es werden sowohl verschiedene Möglichkeiten der manuellen Dosierung als auch die automatische Dosierung mit Einbindung in bestehende Rezeptcomputer gezeigt. Zudem ist dieses Seminar Startschuss zur nationalen Einführung eines neu entwickelten Typs von Flüssighefe, mit der Pfundhefe im Verhältnis 1:1 ersetzt werden kann.

Im zweiten Teil der Veranstaltung entführen wir Sie backtechnisch nach Frankreich. Die Vermittlung der Kenntnisse über Teigführung und Aufarbeitung für das original französische „Baguette tradition“ unter Berücksichtigung österreichischer Mehlsqualitäten stehen hier im Mittelpunkt.

## /// DATUM

Mittwoch, 15. April 2015

## /// UHRZEIT

12:30 Uhr: Kaffee-Empfang

13:00 Uhr Beginn

14:30 Uhr: voraussichtliche Pause

16:00 Uhr: voraussichtliches Ende

## /// ORT

BÄKO Zentrale Linz

Im Südpark 194, 4030 Linz-Pichling

## /// ANMELDUNG

Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie um Ihre Anmeldung bis 09. April 2015 entweder per E-Mail [office@baeko.at](mailto:office@baeko.at), beigelegtem Faxformular an +43 732 30 57 07 221 oder per Telefon +43 732 30 57 07-117

Bestätigung der Anmeldung nur auf Wunsch.

Wir freuen uns auf Ihr Kommen.

**Ihre BÄKO - Ihr zweites Unternehmen**

## /// INHALTE

### TEIL 1: Flüssighefe für rationellen und sicheren Einsatz in der Bäckerei

- Konzepte zur Verwendung von Kastalia Flüssighefe
- Neuvorstellung: Flüssighefe Kastalia 1:1
- Automatische Dosierung mit Flüssighefe:  
Einbindung in bestehende Systeme
- Systeme zur manuellen Dosierung



### TEIL 2: „Baguette tradition“

#### - So machen es die Bäcker in Frankreich

- Rezeptur- und Herstellungsparameter für grobporige, knusprige Baguettes
- Baguettes mit 100% Dinkel
- Schneidetechnik
- Form- und Rezeptvariationen



## /// REFERENTEN



**DI Martina Haselsteiner**  
Leitung Produktentwicklung  
Lesaffre Austria AG



**Paul Kramer**  
Backtechnologie  
Lesaffre Austria AG



**Prof. Dipl.-Ing. Alfred Mar**  
Direktor  
HTL LMT Wels



**Mag. Ewald Müller**  
Vorstand  
Lesaffre Austria AG



**Nicolas Zabukovec**  
Backtechnologie  
Lesaffre Frankreich

#### **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

