



## /// EINLADUNG

VIVE LA BOULANGERIE!

TECHNIK, VEREDELUNG & SNACKTRENDS

... alles  
für Bäcker  
und  
Konditoren



Sehr geehrtes Mitglied, liebe Kundin, lieber Kunde,

die BÄKO-ÖSTERREICH lädt Sie herzlich zum Seminar **„Vive la Boulangerie – Technik, Veredelung & Snacktrends“** ein! Erleben Sie die Herstellung französischer Brote und Gebäck mit passender Technik von Bongard und holen Sie sich zugleich neue Impulse für die Veredelung: von süßen und herzhaften Varianten bis hin zu individuellen Ideen für Croissants & Co.

### /// DATUM

**Donnerstag, 02. Juli 2026**

### /// ABLAUF

11.30 Uhr: Produktausstellung – Bridor, Bongard, Delifrance & BÄKO

12.00 Uhr: Begrüßung

12.15 Uhr: Französische Backkunst – Vorführung Bongard

13.45 Uhr: Pause

14.00 Uhr: Veredelung französischer Gebäcke mit Jean Luc Kasper von Bridor

15.30 Uhr: Produktverkostungen und Ausklang

### /// ORT

BÄKO-ÖSTERREICH,  
Im Südpark 194, 4030 Linz-Pichling

### //// ANMELDUNG

Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie um Ihre Anmeldung bis zum 26. Juni 2026, entweder per E-Mail an [veranstaltungen@baeko.at](mailto:veranstaltungen@baeko.at), telefonisch unter +43 732 30 57 07-50, oder online unter [www.baeko.at/veranstaltungen](http://www.baeko.at/veranstaltungen).

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

## ■ Teil 1: TECHNIK – Die Paneotrad-Methode von Bongard

Erleben Sie, wie traditionelle französische Backkunst und moderne Backtechnologie erfolgreich kombiniert werden können. Im Seminar erhalten Sie Einblicke in aktuelle Markttrends, Praxisbeispiele aus Handwerksbäckereien sowie die Paneotrad-Methode mit ihren Vorteilen für Qualität, Flexibilität und Wirtschaftlichkeit. Eine Live-Demonstration der französischen Teigbereitung, Produktverkostungen und der direkte Austausch mit den Experten von Bongard runden das Programm ab.

**mit Olivier Masson, Thomas Backenstos & Denis Rebholtz**



Olivier Masson

## ■ Teil 2: VEREDELUNG & SNACKIDEEN mit Bridor

Freuen Sie sich auf kreative Ideen rund um Veredelung, neue Snackkonzepte und zusätzliche Wertschöpfungsmöglichkeiten mit französischen Gebäcken. Jean-Luc Kasper, langjähriger Produktberater und Entwickler innovativer Rezepturen, präsentiert ausgewählte Produkte aus dem Bridor-Sortiment und zeigt praxisnah vielfältige Einsatz- und Veredelungsmöglichkeiten für das moderne Bäckereigeschäft. Die Teilnehmer erhalten zahlreiche Impulse für neue Produkte, attraktive Snacklösungen und innovative Präsentationsideen, die sich direkt im Verkaufsalldag umsetzen lassen.

**mit Jean-Luc Kasper**



Thomas Backenstos

## ■ Teil 3: PRODUKTE – Ausstellung & Verkostung

Erhalten Sie umfassenden Einblick in die Vielfalt französischer Produkte innerhalb des BÄKO-Sortiments und die Möglichkeit zum Austausch mit den Experten der einzelnen Lieferpartner: Bongard, Bridor, Grands Moulins de Paris und Delifrance.



Denis Rebholtz



Wir freuen uns auf Ihr Kommen.

**Ihre BÄKO - Ihr zweites Unternehmen**



Jean-Luc Kasper

#### **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**

Gewerbezone 13, 6167 Neustift im Stubaital

Tel.: +43 5223 43 118 - 0, Fax: +43 5223 43 118 - 5

#### **Geschäftsstelle Salzburg**

Rechtes Salzachufer 42, 5020 Salzburg

Tel.: +43 662 45 05 01 - 0, Fax: +43 662 45 05 01 - 45

#### **Geschäftsstelle Graz**

Tiergartenweg 13, 8055 Graz

Tel.: +43 316 29 12 24 - 0, Fax: +43 316 291 224 - 20

#### **Geschäftsstelle Wien**

Siebenhirtenstraße 17, 1230 Wien

Tel.: +43 1 60 29 187 0, Fax: +43 16 02 87 - 23

... alles  
für Bäcker  
und  
Konditoren

