

An alle

**Bioland-Vertragsbäckereien in SH, HH, MV,
Nds, HB und NRW
und ihre MitarbeiterInnen**

Tel.: 04262-9590-54
Fax: 04262-9590-50
E-Mail: gesine.bettaque@bioland.de

Datum: 12. August 2010

Liebe Bioland-Bäcker und –Bäckerinnen,
ganz herzlich laden wir ein zum

**Qualifizierungsseminar „Was verkaufe ich ?
– Bio-Backwarenqualität kennen, beurteilen und kommunizieren“
am Dienstag, den 7.9.2010, von 10.00 bis 16.30 Uhr
auf dem Gut Wulksfelde
Wulksfelder Damm 15-17, 22889 Tangstedt**

Wie sich Bio-Backwaren verkaufen, hängt auch davon ab, wie gut sich das Verkaufspersonal mit deren Herstellung auskennt und die Qualität dessen einschätzen kann, was die Backstube liefert.

Fragen und Unsicherheiten hinsichtlich Eigenschaften und Qualität einzelner Brote und Brötchen gibt es bei FachverkäuferInnen wie bei hochmotivierten QuereinsteigerInnen.

Im Kreis von KollegInnen möchte das Seminar backtechnologisches Wissen auffrischen sowie die Fähigkeit vermitteln und die Sinne schärfen für eine sensorische und optische Beurteilung von Produkten. Alle TeilnehmerInnen werden gebeten, ein bis zwei Brote oder Kleingebäcke aus der eigenen Bäckerei mitzubringen.

Auch MitarbeiterInnen aus der Produktion und von Wiederverkäufern sind natürlich herzlich willkommen.

Die Referentin Anke Kähler ist Bäckermeisterin mit langjähriger Praxis im ökologischen Backen und Erfahrung in technologischer Beratung und Schulung von Bio-Bäckereien.

Das Gut Wulksfelde ist seit mehr als 20 Jahren Bioland-Betrieb mit einer Hof-Bäckerei, deren Backwaren über den eigenen Hofladen hinaus bei zahlreichen Wiederverkäufern im Großraum Hamburg angeboten werden.

Die Teilnahme am Seminar ist kostenlos. Für Verpflegung – mit Mittagessen im Bio-Restaurant Gutsküche Wulksfelde - sind vor Ort 25 € pro Person zu zahlen.

Mit freundlichem Gruß



Gesine Bettaque
Bioland e.V. Beratung Herstellung und Handel
Tel. 04262-9590-54

Das Seminar wird gefördert durch das Bundesprogramm Ökologischer Landbau

**Qualifizierungsseminar
„Was verkaufe ich ? – Bio-Backwarenqualität
kennen, beurteilen und kommunizieren“
am Dienstag, den 7.9.2010, von 10.00 bis 16.30 Uhr
auf dem Gut Wulksfelde
Wulksfelder Damm 15-17, 22889 Tangstedt**

Programm

10.00 Uhr – Begrüßung und Vorstellungsrunde

- Gesine Bettaque, Bioland e.V. - Beratung Herstellung und Handel

10.30 Uhr – Grundsätze ökologischer Backwarenherstellung und Unterschiede zwischen Bio-

Backwaren und Bioland-Backwaren

- Gesine Bettaque und Anke Kähler

11.30 Uhr – Kaffeepause

11.45 Uhr – Qualität von Bio-Backwaren - sehen, riechen, schmecken, beurteilen.

Backfehler und Qualitätsschwankungen – woran erkenne ich sie; welche Ursachen haben sie; welche Qualitätsschwankungen sind tolerierbar und wie kommuniziere ich sie den Kunden ?

- Anke Kähler

13.15 Uhr – Gemeinsames Mittagessen

14.00 Uhr – Von Acerola bis Zweistufenführung: Fachbegriffe aus der Bio-Backstube

- Anke Kähler

15.00 Uhr – Ist unser Brot zu sauer ? Backtechnologisches Wissen rund um

Sauerteig, PH-Wert, Säuregrad, Backferment, verschiedene Teigführungsarten.

Kundenfragen aus dem Verkaufsalltag - richtig beantworten.

- Anke Kähler

16.00 Uhr – Abschlussrunde mit Kaffee und Kuchen

16.30 Uhr – Veranstaltungsende

Das Seminar wird gefördert durch das Bundesprogramm Ökologischer Landbau



ANTWORTFAX bitte bis zum 3.9.2010 an das Bioland Tagungsbüro
unter 04262/95 90 66

Sie erhalten keine Anmeldebestätigung. Selbstverständlich informieren wir die Angemeldeten über Änderungen zur Veranstaltung

**Wir nehmen mit _____ Person(en) am Qualifizierungsseminar
„Was verkaufe ich ? – Bio-Backwarenqualität“ am 7.9.2010 teil**

Betrieb: Straße

PLZ, Ort

Teilnehmer/innen: (bitte deutlich schreiben, damit wir Namensschilder erstellen können, danke)

Vor- und Nachname: _____

Vor- und Nachname: _____

Vor- und Nachname: _____

Vor- und Nachname: _____

Vor- und Nachname: _____

Datum, Unterschrift. _____