

Programm des

## 5. Isernhäger Brottag am 23. April 2008

### Bäckerbrote ade?

**Werden Brotumsätze im Bäckerhandwerk immer weniger?**

**Lohnt es sich da überhaupt noch gutes Brot zu backen?**

Hören Sie zu diesem Thema Erfahrungen, Fakten und Meinungen von kompetenten Praktikern und Betriebsberatern beim 5. Brottag in Isernhagen.

**Ort** Isernhäger VorteigCentrum, Lohner Weg 2, 30916 Isernhagen FB  
Tel. 0 51 39-999 50

**Referenten** Ruth Kirchmann, ZMP (Zentrale Markt- und Preisberichtsstelle), Bonn  
Josef Bünger, Voss & Partner, Steuerberatungsbüro, Oldenburg  
Josef Hinkel, Bäckerei der Brotfreunde, Düsseldorf  
Dr. Peter Stolz, Böcker GmbH & Co.KG, Minden  
Martin Seiffert, Isernhäger GmbH & Co.KG; Isernhagen

10.00 Uhr **Herzlich Willkommen in Isernhagen!**

10.15 Uhr **Wie sieht der Bäckermarkt aus?**  
*Fakten von heute – wer kann morgen gewinnen?*  
Ruth Kirschmann, ZMP (Zentrale Markt- und Preisberichtsstelle)

11.15 Uhr **Ist die Brotherstellung heute noch lukrativ?**  
Josef Bünger, einer der führenden Berater im Bereich Brot und Backwaren  
Voss & Partner, Steuerberatungsbüro, Oldenburg

12.15 Uhr Mittagsimbiss

13.00 Uhr **Nur Roggensauerteig? Wie viel Vorteig braucht der Mensch?**  
*Roggensauerteig + Roggenvorteig bei der Brotherstellung?*  
Dr. Peter Stolz, Böcker GmbH & Co.KG, Minden  
*Es ist an der Zeit! Ein neuer Geschmack auf dem Vormarsch!*  
Martin Seiffert, Isernhäger GmbH & Co.KG; Isernhagen

14.30 Uhr **Verkostung von Gebäcken im VorteigCentrum**

15.15 Uhr **Wie viele Brote braucht der Bäcker?**  
*Praktische Erfahrungen aus Düsseldorf*  
Josef Hinkel, Bäckerei der Brotfreunde, Düsseldorf

15.45 Uhr **Abschlussdiskussion**

Anmeldung unter [www.vorteig.de](http://www.vorteig.de)

