

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

