

14.10
РОССИЯ, СОЧИ

ОДНОДНЕВНЫЙ СЕМИНАР
(WORK-SHOP) ДЛЯ ПЕКАРЕЙ

ТЕРМО-МАСЛЯНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ HEUFT

БЕСКОМПРОМИССНАЯ ВЫПЕЧКА НА ВЫСШЕМ УРОВНЕ!

ПРОГРАММА СЕМИНАРА

- 9:30** Встреча и регистрация участников семинара (конференц-зал отеля Park Inn, Сочи)
- 10:00** Презентация компании HEUFT (руководитель продаж восточная Европа, Себастиан Шмит)
– типы печей и периферийное оборудование;
– возможности и преимущества технологии выпечки на термо-масле
- 11:30** Кофе-пауза
- 12:00** Компания Der Teigmacher «Назад, к истокам – с современными технологиями»
Предприниматель, владелец премиум-пекарни Der Brotmacher, Heinz Köhler
– презентация компании «Der Teigmacher»
– автоматизация производства приготовления пред-тест, заквасок и специальных опар методом длительного холодного брожения;
– теория ведения кислых и некислых заквасок на ржаной муке;
– индустриальные и ремесленные решения для ведения кислых и некислых заквасок на пшеничной и полбовой муке;
– собственные стартовые культуры и LIEVITO MADRE;
- 13:00** Обед в ресторане «Paulaner» отеля Park Inn
- 14:30** Выезд на площадку Сочинского х/к, практическая часть work-shop, Мастер-пекарь HEUFT Reiner Götten
Предприниматель, владелец премиум-пекарни Der Brotmacher, Heinz Köhler
– выпечка на новейших печах HEUFT VTR (производства 2021г) с каменным подом 3-4 хлеба с длительной ферментацией (до 48 часов) – нет аналогов в РФ.
- 16:00** Обсуждение и дегустация хлебов; дискуссионный раунд
- 17:00** Трансфер в отель

АДРЕС ПРОВЕДЕНИЯ:

Россия, г. Сочи,
«Сочинский хлебокомбинат»;
конференц-зал отеля Park Inn

Стоимость участия в семинаре:
11 990,00₽ (вкл. НДС 20%)