

# 3. Bäcker Gastro-Tag

Back Journal  
www.backjournal.de  
BäckerGastro – eine Tochterzeitschrift aus dem Hause Back Journal



**JETZT ANMELDEN**  
www.backjournal.de

Let's talk about Snacks!

Liebe Leserin, lieber Leser,

das Snackgeschäft in Bäckereien boomt und wird zu einem immer wichtiger werdenden Faktor wenn es darum geht, eine Filiale erfolgreich aufzubauen. Mittlerweile findet jeder fünfte Schnellgastronomiebesuch beim Bäcker statt – Tendenz steigend. Das Bäckerhandwerk hat sich hier einen Markt erschlossen, auf dem es sehr erfolgreich gegen die große Konkurrenz aus der Systemgastronomie agiert. Dennoch gilt die alte Weisheit, dass es zwar leicht ist, mit Gastronomie Umsatz zu machen, es aber deutlich komplizierter ist, am Ende des Tages mit einem Gewinn nach Hause zu gehen. Der 3. BäckerGastro-Tag in Osnabrück liefert Ihnen Anregungen und Unterstützung, um auf dem Gastro-Markt erfolgreich zu sein. Es geht auch in diesem Jahr darum, Ihnen Inspirationen und wertvolle Tipps zu geben.

Mit freundlichen Grüßen

*Trond Patzphal*

## Get together am Abend zuvor

Nutzen Sie Ihren Anreisetag und führen Sie bereits am Vorabend des Kongresses interessante Gespräche. Wir laden Sie ein, mit den Referenten und uns einen gemütlichen und stimmungsvollen Abend zu verbringen. Lassen Sie den Tag bei einem leckeren Essen und tollen Gesprächen ausklingen und ergreifen Sie die Gelegenheit zum Kennenlernen, Netzwerken oder für spannende Diskussionen.



Foto: Shutterstock / Pixabay.de 2017



# 31. Mai 2017

**Moderation:** Trond Patzphal

**Ort:** Osnabrück, Steigenberger Hotel Remarque

## Referenten und Themen – eine Auswahl\*

**Trond Patzphal**, Herausgeber BäckerGastro | **Pierre Nierhaus**, Trendforscher, Themenschwerpunkt: Trends auf dem internationalen Snackmarkt | **Christian Kohlhof**, Chicco di caffe, Thema: „Emotion und Effizienz: Kaffeebars in der Gemeinschaftsverpflegung“ | **Joachim Leppig**, Shop-IQ, Themenschwerpunkt: Energieeffizienz in Back-Filialen | **Alexander Fischer**, Deutsche Bäckerfachschule in Olpe, Themenschwerpunkt: Snack-Präsentation und -Kalkulation | **Marcus Meier**, Chefredakteur DBZ magazin und BIOwelt, Thema: „Geld verdienen mit veganen Snacks“ | und weitere

\* Stand März 2017

# 3. Bäcker Gastro-Tag

## NEU:

Das Abendessen findet jetzt am Abend vor dem Seminar statt.  
Führen Sie interessante Gespräche!

## 31. MAI 2017



**OSNABRÜCK  
IM STEIGENBERGER  
HOTEL REMARQUE**

## DER BÄCKERGASTRO-TAG

Hier treffen sich in Osnabrück Deutschlands Gastrobäcker. Auf dem BäckerGastro-Tag geht es um Kaffee, Snacktrends, Maschinen, Öfen und natürlich die innovativsten Gastrokonzepte.

### UNSERE REFERENTEN

**Pierre Nierhaus, Trendforscher**  
Thema: "Trends auf dem internationalen Snackmarkt"

**Christian Kohlhof, Chicco di caffè**  
Thema: "Emotion und Effizienz: Kaffeebars in der Gemeinschaftsverpflegung"

**Joachim Leppig, Shop-IQ**  
Thema: "Energieeffizienz in Back-Filialen"

**Alexander Fischer**  
Deutsche Bäckerfachschule in Olpe  
Thema: "Snack-Präsentation und -Kalkulation"

**Marcus Meier**  
Chefredakteur DBZ magazin und BIOwelt  
Thema: "Geld verdienen mit veganen Snacks"

**Sowie: Die exklusiven Ergebnisse  
unseres Kontaktgrill-Tests  
und weitere Themen**

Let's talk  
about  
Snacks!

10%  
RABATT

Für Abonnenten  
bei Angabe der  
Abo-Nummer

Back Journal

Bäcker Gastro – eine  
Tochterzeitschrift aus  
dem Hause Back Journal

Jetzt anmelden auf [www.ingerverlag.de](http://www.ingerverlag.de) oder per Fax an: 0541 580544-98

JA, ich nehme an dem **3. BäckerGastro-Tag**, am 31. Mai 2017, in Osnabrück (9.30 Uhr bis 18.00 Uhr), mit \_\_\_\_\_ Personen teil. (Rabatte: ab 2-3 Teilnehmern 5%, ab 4 Teilnehmern 10%) Preis: 540 € zzgl. 19% MwSt. inkl. Mittagessen & 1 Kaltgetränk (nicht alkoholisch).  
**Für Bäcker und ihre Mitarbeiter gilt der Vorzugspreis von 380 €** zzgl. 19% MwSt., andere Besucher zahlen den regulären Preis von 540 € zzgl. 19% MwSt. **Anmeldungen gelten erst nach Bestätigung durch den Verlag!**

JA, ich möchte am gemeinsamen Abendessen (**Essen und alle Getränke inklusive**) am 30. Mai 2017 (ab 19.30 Uhr) mit \_\_\_\_\_ Personen zum Vorzugspreis von 70 € zzgl. 19% MwSt. pro Person (für Bäcker und ihre Mitarbeiter) teilnehmen. Der Preis für das Abendessen für Nichtbäcker beträgt 100 € zzgl. 19% MwSt. pro Person.

JA, ich bin Abonnent einer Zeitschrift des Inger-Verlags und erhalte den Rabatt von 10%.  
Meine Abonummer lautet \_\_\_\_\_ Ich bin Abonnent von \_\_\_\_\_

### NEU: Das Abendessen findet jetzt am Abend vor dem Seminar statt.

Sie können im Zeitraum vom 30. Mai 2017 bis zum 1. Juni 2017 Zimmer im Steigenberger Hotel Remarque Osnabrück zu Sonderpreisen aus dem Abruflkontingent „**BäckerGastroTag**“ buchen. Eine Übernachtung (pro Nacht) kostet im Einzelzimmer 120 € inkl. MwSt.. Das Frühstückbüffet kostet pro Person und Übernachtung 18 € inkl. MwSt.. Bitte buchen Sie direkt beim Hotel unter dem Namen des Abruflkontingents „**BäckerGastroTag**“, Steigenberger Hotel Remarque, **Tel.: 0541 6096-607**. Für alle Seminare gelten unsere AGB's „Seminare & Veranstaltungen“, die Sie auf unserer Internetseite [www.ingerverlag.de](http://www.ingerverlag.de) finden. Dort finden Sie auch die Stornierungsbedingungen.

Der Verlag weist ausdrücklich darauf hin, dass während der gesamten Veranstaltung Bild- und/oder Tonaufnahmen aufgezeichnet werden. Der Teilnehmer erteilt mit seiner Anmeldung dem Verlag die Erlaubnis, die Aufnahmen in verlageeigenen Publikationen sowie öffentlichen Netzwerken zur Berichterstattung und zu Werbezwecken zu nutzen.

1. Teilnehmer

2. Teilnehmer

3. Teilnehmer

Firma/Name/Vorname

Straße

PLZ/Ort

Telefon/Fax

E-Mail

Datum/Unterschrift