

Langzeitführung mit PATT® - Qualität steigern und Kosten senken

PATT® ist ein spezialisiertes Verfahren für die **Langzeitführung** mit dem Sie qualitativ hochwertige und besonders natürliche Produkte erzeugen können. Um dieses Verfahren zu verstehen bietet Kolb Kälte **Seminare** an bei denen Experten die **technologischen Zusammenhänge** praxisnah aufzeigen.

Das Seminarkonzept entwickelte Kolb Kälte gemeinsam mit dem weltbekannten **Richemont Kompetenzzentrum** aus Luzern. Die international gebuchten Veranstaltungen, bei denen Fachleute die Möglichkeiten des Verfahrens anschaulich präsentieren, finden seit vielen Jahren großen Zuspruch. Nicht zuletzt da sich die Inhalte an den **neuesten Erkenntnissen und Trends** orientieren.

Der **starke Praxisbezug** erleichtert den Teilnehmern, das neue Wissen umgehend im eigenen Betrieb anzuwenden. Kolb Kälte fördert darüber hinaus den offenen und kameradschaftlichen Austausch mit Fachleuten und Kollegen.

Entdecken Sie und Ihre Mitarbeiter im PATT®-Seminar neue Möglichkeiten und Chancen mit Premiumprodukten!



Seminarprogramm

Titel: Herstellung langzeitgeführter teilgegarter Teiglinge mit PATT®

Ort: Richemont Fachschule, Luzern

1. Tag:

14.00 Uhr

- Ø Die Rohstoffe und deren Beeinflussung aufeinander
- Ø Kneten, Teigruhen
- Ø Das PATT® Verfahren

ca. 16.00 Uhr

- Ø Rezepturen und Aufarbeitung unterschiedlicher Produkte
- Ø Beschickung der PATT® Anlagen

ca. 17.30 Uhr

- Ø Kursende 1. Tag, anschliessend gemeinsames Abendessen

2. Tag:

08.15 Uhr

- Ø Abbacken der Produkte vom Vortag, 1. Charge
- Ø Frischbackmethode mit PATT® Teiglingen
- Ø Die Vorteile bei der Anwendung des PATT® Verfahrens

10.15 Uhr

- Ø Pause

10.45 Uhr

- Ø Praxisbericht eines PATT® Anwenders
- Ø Abbacken der Produkte vom Vortag, 2. Charge
- Ø Abbacken in der Filiale
- Ø Produktpräsentation und -degustation
- Ø Schlussbesprechung und Beurteilung

ca. 13.00 Uhr

- Ø Verabschiedung und Mittagessen

Bei der Sortimentswahl gibt es die Möglichkeit auf spezielle Wünsche einzugehen. Bitte nehmen Sie diesbezüglich mindestens 3 Wochen vor Seminarbeginn Kontakt mit uns auf.