

## 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

## Kühltechnologie in der Bäckerei geschickt angewandt

**Ort:** Richemont Fachschule, Luzern

**Ablauf:** 08.30 Uhr

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

09.30 Uhr

- > Rezepturen und Aufarbeitung unterschiedlicher Produkte
- > Beschickung der PATT® Anlagen
- > Abbacken der Produkte vom Vortag, 1. Charge
- > Frischbackmethode mit PATT® Teiglingen
- > Die Vorteile bei der Anwendung des PATT® Verfahrens

ca. 12.00 Uhr

- > Mittagspause

13.30 Uhr

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

ca. 16.30 Uhr

- > Kursende

Bei der Sortimentswahl gibt es die Möglichkeit auf spezielle Wünsche einzugehen.

Bitte nehmen Sie diesbezüglich mindestens 3 Wochen vor Seminarbeginn Kontakt mit uns auf.