

Einladung

Seminar

„Vakuumkonditionierung von Backwaren – für den perfekten Genuss“



und

cetravac
VACUUM BAKING & COOLING

Termin 1: 13. April 2016 | 9.30 bis ca. 15.00 Uhr

Termin 2: 14. April 2016 | 9.30 bis ca. 15.00 Uhr

Schulungszentrum IREKS GmbH, Kulmbach

Die Vakuumkonditionierung von Backwaren ist eines der Top-Themen der Backbranche und seit der iba 2015 ist das Interesse nochmals sprunghaft angestiegen.

Wir zeigen Ihnen bei unseren Tagesseminaren, warum sich allein in den letzten Monaten ein gutes Dutzend der namhaftesten Backbetriebe in Deutschland für die Vakuumkonditionierung von cetravac entschieden haben.

Es erwarten Sie abwechslungsreiche, praktische Vorführungen und interessante Vorträge.



www.ireks.de


IREKS
Wir backen's. Gemeinsam.

→ Seminarinhalte

- Praktische Demonstrationen zu den häufigsten Anwendungen der cetravac-Vakuumkonditionierung
- Fachvorträge aus der Praxis für die Praxis
Referenten:
Adolf Cermak, Gründer und CEO Fa. cetravac
Simon Knappich, Anwendungstechnologe Fa. IREKS
- Fachliche Diskussionsrunden
- IREKS IQ-Zentrum

→ Ansprechpartner

Volker Pabel, Tel.: 09221 706-397, E-Mail: volker.pabel@ireks.de

→ Anreise

Ab 9.00 Uhr erwarten Sie frischer Kaffee und süße Snacks.

Falls Sie am Vortag anreisen möchten, steht für Sie im ACHAT Plaza Hotel ein Zimmerkontingent zur Verfügung.
(Luitpoldstr. 2, 95326 Kulmbach, Telefon 09221 603-0, www.kulmbach.achat-hotels.com)



Anmeldung

Einfach ausfüllen und an IREKS senden. Fax: 09221 706-90397 bzw. E-Mail: volker.pabel@ireks.de

Hiermit melde ich mich verbindlich für das Seminar am 13.4.2016 oder 14.4.2016 in Kulmbach an:

IREKS GmbH
Herrn Volker Pabel
Lichtenfelser Str. 20
95326 Kulmbach

Name: _____

Vorname: _____

Funktion im Betrieb: _____

Firma: _____

Straße, Nr.: _____

Ort: _____

Datum

Stempel und Unterschrift

Da die Teilnehmerzahl begrenzt ist, werden die Anmeldungen nach der Reihenfolge ihres Eingangs berücksichtigt.