

1.cetravac Workshop Bäckerei 2030:

So gehören Sie auch dann noch zu den Gewinnern

Richemont

1. cetravac Workshop
in **LUZERN**

09.06. bis
10.06.2022

Veranstaltungsort

Wir tagen im internationalen
Kompetenzzentrum Richemont

Workshop

Professionelle Referenten erwarten Sie

Praxis

Besuch der Confiserie Bachmann

Abendprogramm

Nach der Apérofahrt auf dem Vierwaldstättersee
genießen Sie im Art Deco Hotel MONTANA ein
exklusives Dinner



Mit einem
Klick direkt zur
Anmeldung



Spannende
Themen,
Versierte
Referenten,
anspruchvolles
Rahmenprogramm

**Cetravac-Workshop: Technologie und Technik
09. Juni 2022**

08:00–08:20 Uhr	Abholung von den Hotels in Luzern (Fahrplan)
08:20–09:00 Uhr	Anmeldung am Empfang, Begrüßungs-Kaffee
09:00–9:45 Uhr	Begrüßung Hartmut Grahn, Adolf Cermak (Cetravac AG)
	Vakuumbacken Adolf Cermak (Cetravac AG)
9:45–11:15 Uhr	Die Zukunft der Betriebs- & Filialorganisation Wolfgang Beck (Semco GmbH)
11:15–11:35 Uhr	Pause
11:35–13:00	Vielfältige Sauerteigwelt Daniel Stadelmann (Richemont Kompetenzzentrum)
	Bekömmlichkeit von Brot Urs Röhlin (Richemont Kompetenzzentrum)
13:00–14:00	Mittagspause
14:00–17:00 Transfer mit den Bussen	Ein Einblick in die Confiserie Bachmann Theorie und Praxis Raphael Bachmann
17:00–18:30 Transfer mit den Bussen	Apérofahrt mit dem Panorama Katamaran auf dem Vierwaldstättersee
18:30–23:00 Transfer mit den Bussen	Abendessen in einem der besten Restaurants der Stadt, Gault&Millau Restaurant Scala im Art Deco Hotel MONTANA

**Cetravac-Workshop: Organisation, Verkauf und Marketing
10. Juni 2022**

08:40–09:00 Uhr	Abholung von den Hotels in Luzern (Fahrplan)
09:00–10:30 Uhr	Socialmedia Dietmar Kappl (Reichl Brot & Homebakingblog)
10:30–10:50 Uhr	Pause
10:50–13:30 Uhr	Automatisierung: Robotics beim Handwerksbäcker
	Food Waste und Nachhaltigkeit – Daten nutzen und besser entscheiden – gut für die Umwelt und gut fürs Portemonnaie Dr. Tobias Pfaff (Foodtracks GmbH)
	Verabschiedung
ab 13:30	Mittagessen auf Wunsch



Professionalität trifft Passion

Die **Richemont Fachschule** setzt sich seit jeher für die Pflege und Förderung des Bäckerhandwerkes ein. Seit 1945 vermittelt das nationale und internationale Kompetenzzentrum der Gesamtbranche Bäckerei, Konditorei und Confiserie Fachwissen und Erfahrung. Die vielfältigen Dienstleistungen beinhalten unter anderem eine umfassende Aus- und Weiterbildung, individuelle Seminare für Firmen und Gruppen, Verkaufsschulungen vor Ort, den Buch- und Lehrmittelverlag, ein breitgefächertes Beratungsangebot sowie Forschung und Entwicklung.

Von der Theorie in die Praxis: Ein Besuch der Confiserie Bachmann gibt Einblick in einen der erfolgreichsten Betriebe der Schweiz. Raphael Bachmann spricht über das Geheimnis seines Erfolgs.



Bachmann



Dinner mit Aussicht

Mediterranes Restaurant in Luzern – Das Gault&Millau **Restaurant Scala** und die Scala Terrasse. Erleben Sie kulinarische Hochgenüsse mit atemberaubender Aussicht auf den Vierwaldstättersee, die Zentralschweizer Berge und die Luzerner Altstadt. Das hohe Qualitätsniveau sowie das herzliche und professionelle Engagement des Service- und Küchenteams belohnt der Restaurantführer Gault&Millau seit Jahren mit 15 Punkten.



VOR DEM DINNER
EINE APÉROFAHRT
AUF DEM
VIERWALDSTÄTTERSEE



Verbindliche Anmeldung

1. cetravac Workshop

Rückantwort spätestens bis zum 31.01.2022

Ansprechpartner: Veronika Grebner

Tel: +41-71-520 75 50

Fax: +41-71-520 75 51

contact@cetravac.ch



Anmeldedaten

Name _____

Vorname _____

Evtl. Begleitperson

Name _____

Vorname _____

Firma _____

Adresse (= Rechnungsadresse)

Strasse, Hausnr. _____

PLZ, Stadt, Land _____

Telefonnummer _____

E-Mail-Adresse _____

Hotel

Bitte reservieren Sie für mich ein Hotelzimmer: (bitte ankreuzen)

Alle Preise sind inkl. Frühstücksbuffet und Ortstaxe.

Zimmer zur Einzelbelegung 2 Zimmer zur Einzelbelegung Zimmer zur Doppelbelegung

Ibis Budget Luzern City – 107 € pro Nacht

4-Sterne Hotel Continental Park Hotel – 235 € pro Nacht

Radisson Blue Hotel – 315 € pro Nacht (Zimmer mit Seesicht + 73 €)

Montana Art Deco Hotel – 344 € pro Nacht

5-Sterne Hotel Montana Art Deco Hotel – 715 € pro Suite

Bitte beachten Sie:

Pro Hotel ist ein bestimmtes Kontingent an Zimmern reserviert.

Sollte für ihr gewünschtes Hotel das Zimmerkontingent bereits verbraucht sein, werden wir Sie auf das nächste Hotel in

derselben Sterne Kategorie reservieren. Sie erhalten hierüber selbstverständlich eine Information in Ihrer Buchungsbestätigung.

Ich benötige das Zimmer vom

08.06. – 10.06. (Mi. - Fr.) 09.06. – 10.06. (Do. – Fr.)

andere Zeitraum _____ (bitte Datum angeben)

Ich kümmere mich selbst um mein Hotelzimmer. Sie müssen keine Buchung für mich vornehmen.

Gerne möchte ich am 10.06. vor der Heimreise noch ein **Mittagessen** ja nein

Workshop Kostenbeteiligung

350,00 € p.P.

Dies ist eine Kostenbeteiligung für Verpflegung, Transport, Referenten lt. Ablaufplanung

Die Veranstaltung wird unter Beachtung der aktuellen Corona-Vorschriften stattfinden. Wir halten Sie hierzu auf dem aktuellen Stand.

Fälligkeit

Die Kosten für den Workshop und das Hotel wird Ihnen nach der Anmeldung in Rechnung gestellt.

Alle Preise verstehen sich ohne MwSt.