

Fry like a Pro!

Einladung zur Hausmesse rund um Siedegebäcke

Gemeinsam mit unseren Partnern aus den Bereichen Backzutaten, Rohstoffe, Maschinenteknik sowie Finanzierung und Fördermittel laden wir Sie herzlich zu unserer Hausmesse ein.

Erleben Sie live, wie modernes Siedegebäck von der Rezeptur bis zur Finanzierung ressourceneffizient, qualitativ hochwertig und wirtschaftlich hergestellt werden kann.

Das erwartet Sie:

- Live-Produktion von Siedegebäcken unter dem Motto „Von Rohstoff & Rezeptur über Produktionstechnik bis zur Finanzierung“
- Praxisnahe Ideen zur Herstellung von Berlinern, Hefe-Donuts, Quarkbällchen und Spritzringen
- Neue Impulse zu Wirtschaftlichkeit, Leasing-, Miet- und Fördermodellen
- Produktneuheiten und Dienstleistungen von IREKS, Dreidoppel, Saumweber, Frisch Spritzmatic, MMV und OPELKA

Highlight der Veranstaltung:

Große Gebäckpräsentation unter dem Motto:

„Mehr Ertrag mit Siedegebäck – das Zusammenspiel aus hochwertigen Zutaten, effizienter Produktionstechnik und begeisterten Backwaren“

Veranstaltungsort: Maybachstraße 12, 71686 Remseck am Neckar

Veranstaltungsdatum: Mittwoch, 18.03.2026, von 10 bis ca. 15 Uhr oder Donnerstag, 19.03.2026, von 10 bis ca. 15 Uhr

Die Teilnahme am Seminar ist für Sie kostenfrei.

Ihre Ansprechpartner:



Bernd Kirchen
IREKS GmbH
Tel.: 0151 14631131
bernd.kirchen@ireks.com



Wolfgang Lutz
OPELKA
Tel.: 0172 7861815
wolfgang.lutz@opelka.de



Christoph Kannheiser
DREIDOPPEL
Tel.: 0175 5724193
christoph.kannheiser@dreidoppel.de



Curt Pätz
A. SAUMWEBER GmbH
Tel.: 0177 7421614
curt.paetz@saumweber.biz



Michael Warkus
Frisch Spritzmatic
Tel.: 0172 9804870
info@frisch-spritzmatic.de

Sie sind interessiert? Dann melden Sie sich gerne bei einem unserer Ansprechpartner zur Hausmesse an.

