



**WP KEMPER
VERANSTALTUNGS-
PLANER 2012**

ANTWORTKARTE



Emil Kemper GmbH
Lange Straße 8-10
33397 Rietberg

Germany
Fon +49 (0) 52 44-40 20
Fax +49 (0) 52 44-40 22 20



Ich habe Interesse an folgenden Veranstaltungen

- Industrielle Brötchenherstellung Handwerkstag & Hausmesse
 Brot Erlebnistag Industrielle Knetung
 Quadro Tag Hygiene-Tag
 Marketing für Bäckereien Ihre persönliche Veranstaltung

- Bitte rufen Sie mich an.
 Bitte senden Sie mir ausführlicheres Infomaterial.

Name _____
Straße/Nr. _____
PLZ/Ort _____
Telefon _____

Bitte freimachen falls Briefmarke zur Hand

Antwort

Emil Kemper GmbH
Frau Sandra Boenigk
Lange Straße 8-10
33397 Rietberg
Germany

INDUSTRIELLE BRÖTCHEN-HERSTELLUNG

Neuste Technologie.

Plus kluge Betriebswirtschaft ist das WP Kemper Rezept.

Erfahren Sie...

- wie Sie durch exakt eingestellte Maschinen Zeit & Geld sparen
- wie Sie durch effiziente Reinigung Ihre Ressourcen optimal einsetzen
- wie Sie durch die Kemper Key Zugriffskontrolle reproduzierbare Ergebnisse produzieren
- wie Sie Geldeinsparung durch hohe Gewichtsgenauigkeit erzielen

1-TÄGIGER
WORKSHOP
Juni 2012
Maximale Teilnehmerzahl:
15 Personen

Anlagen:

- Kopfmachine „Soft Star Plus“
- Brötchenanlage „Evolution Compact“ (Kemper Key)
- rustikale Brötchenanlage „Quadro RelaxS“

Produkte:

- langgewirkte
- gewickelte
- gestüpfelte
- geschnittene

Industrielle Brötchenherstellung



BROT ERLEBNISTAG

Erleben Sie die Welt des Brotes im WP Kemper Backzentrum.



Perfekte Mischung.

Fein abgestimmt für feinsten Roggengeschmack.

Lernen Sie...

- wie Sie Zeitbedarf & Wassereinsatz in der Brot-Teigknetung verringern
- wie Sie durch gesteigerte Brotqualität neue Brotkunden gewinnen können
- wie Sie Ihre Prozesse optimieren können
(bringen Sie Eindrücke Ihrer Brotproduktion mit)

1-TÄGIGER
WORKSHOP

25.04.12

Maximale Teilnehmerzahl:
25 Personen

Anlagen:

- Teigteiler „V100“
- Teigteiler „Imperator“
- Rund- und Langwirker „Superba Compact“
- patentiertes Brot-Knetwerkzeug

Produkte:

- Brote mit hohem Roggenanteil



QUADRO TAG

Unerwartet vielversprechend.

Maßgeschneidert und effizient.

Lernen Sie vom Erfinder der rustikalen Brötchenanlagen...

- handwerkliche Produkte maschinell fertigen zu können
- wie Sie einfacher & sicherer produzieren
- extrem weiche Teige zu verarbeiten
- wie Sie durch effiziente Reinigung Ihre Ressourcen optimal einsetzen

1-TÄGIGER
WORKSHOP

23.05.12

Maximale Teilnehmerzahl:
20 Personen

Anlagen:

- Rustikale Brötchenanlagen Quadro Filius
- Mini Quadro Round
- Quadro RelaxS

Produkte:

- bestreute rustikale
- rundgewirkte und gestüpfelte Produkte



MARKETING FÜR BÄCKEREIEN

Marketing und Werbung ist mehr als bunte Bilder!



Eine erfolgreiche Kundenansprache ist dann erfolgreich,

wenn der Kunde verstanden hat, was Sie von ihm möchten!

Wir zeigen Ihnen, wie Sie durch stimmige Marketingmaßnahmen und Werbestrategien Ihren Kundenkreis erweitern, Ihre Abverkäufe steigern und (neue) Produkte im Markt positionieren.

Von der Optimierung Ihrer Fachgeschäfte und Verpackungsmaterialien über die Mitarbeiterschulung bis hin zur Erarbeitung neuer Produktideen und Verbesserung bestehender Produkte helfen wir Ihnen gern.



1-TÄGIGER WORKSHOP

TERMIN NACH ABSPRACHE

Maximale Teilnehmerzahl: **25 Personen**

Erfolgsgeschichten
Arbeitsbeispiele einer
der größten Handwerks-
bäcker OWL's



HANDWERKSTAG

&

HAUSMESSE

Handwerklich. Begabt?

Alles live erleben.

Erleben Sie...

- Sie zahlreiche Möglichkeiten zur Teigverarbeitung
- verschiedener Knetwerkzeuge in Aktion
- den kompletten Prozess der Backwarenherstellung

Erfahren Sie...

- nützliche Tipps von unseren Bäckermeistern
- warum unsere Maschinen leicht zu bedienen und zu reinigen sind
- wie Sie die Lebensdauer Ihrer Maschinen verlängern können

1-TÄGIGER WORKSHOP

04.07.12

Maximale Teilnehmerzahl:
40 Personen

Anlagen:

- Knetter: Eco, President
- Brotanlagen: V100, Imperator II
- Superba Compact Brötchenanlagen: Quadro-Reihe



INDUSTRIELLE KNETUNG

Am Anfang ist das Kneten.

Und mit einfachster Bedienung.

Erleben Sie...

- wie Sie hohe Teigumsätze automatisiert verarbeiten können
- wie Sie mit Nassreinigungsverfahren steigenden Hygieneanforderungen gerecht werden können
- wie Sie die Leistungsfähigkeit der Knetanlagen optimal ausnutzen

1 -TÄGIGER
WORKSHOP

Okt.2012

Maximale Teilnehmerzahl:
15 Personen

Anlagen:

- Industrielle Knetanlagen „Titan“ mit Einfach- und Doppelspirale



HYGIENE-TAG

Steigende Hygieneanforderungen an Bäckereibetriebe machen das Thema immer gegenwärtiger.



Jederzeit eine saubere Lösung.

Auch wirtschaftlich.

Erleben Sie...

- wie Sie Ihre Backstube nach hygienischen Aspekten gestalten
- wie man Hygiene als ganzheitlichen Prozess betrachtet
- wie Sie mit den richtigen Partnern hohe Hygienestandards etablieren können

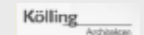
1-TÄGIGER
WORKSHOP

Nov. 2012

Maximale Teilnehmerzahl:
20 Personen

Anlagen:

- Reinigungskonzepte von WP Kemper & Partnern





IHRE PERSÖNLICHE VERANSTALTUNG

Sprechen Sie Ihre Fragen offen an.

Nur dann können wir Ihnen mit all unserem Wissen
und unseren Spezialisten zur Seite stehen.

Sie haben immer noch Wissenshunger? - Möchten Sie eine spezielle Maschine testen? -
Oder Ihre Mitarbeiter auf das Nonplusultra schulen? Dann sprechen Sie uns einfach an.
Wir organisieren gerne Ihre persönliche WP Kemper Veranstaltung!

Erleben Sie...

- ein State-of-the-Art Backzentrum
- professionelle und auf neueste Techniken
geschulte Backmeister
- WP Kemper mit allen Sinnen

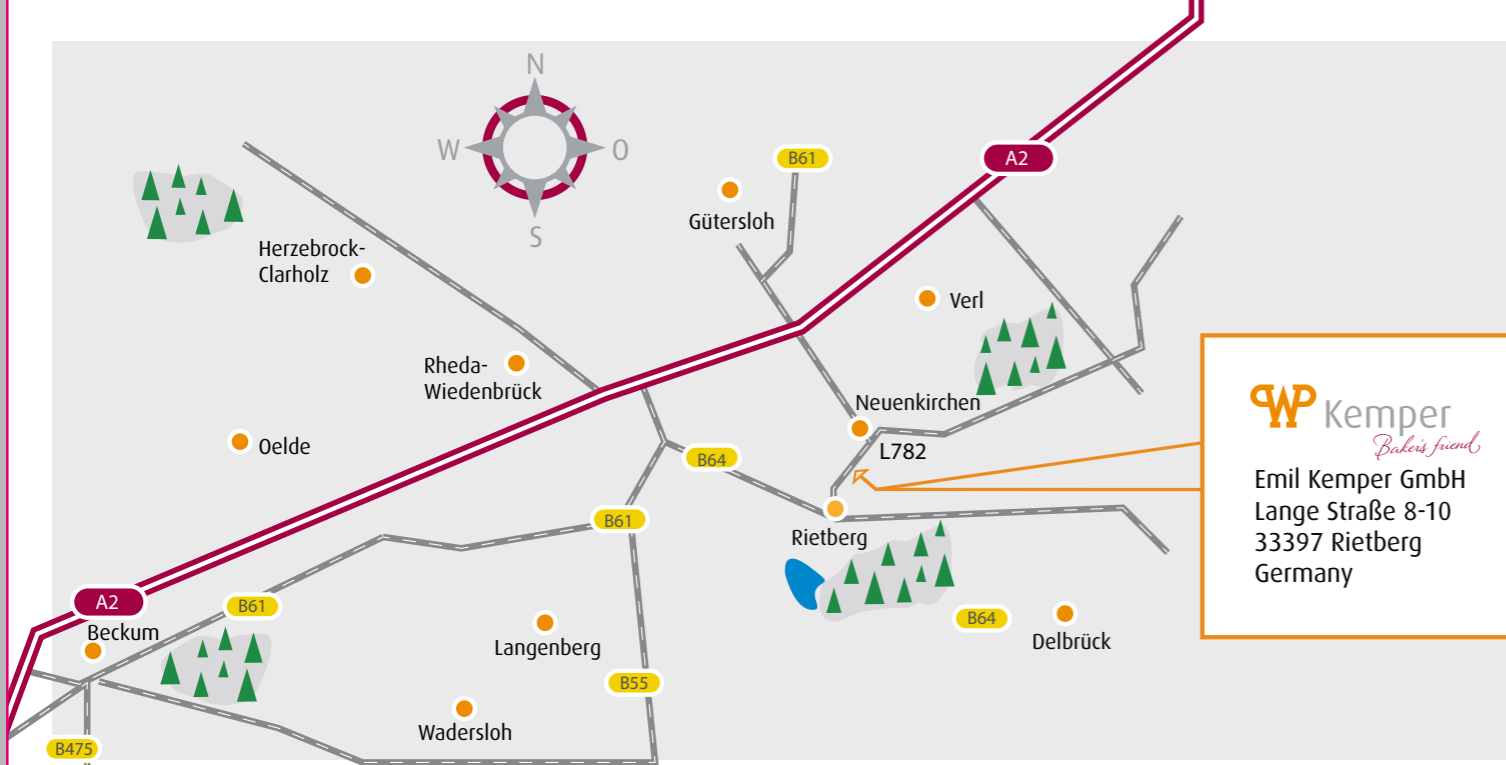
1-TÄGIGER
WORKSHOP

**TERMIN NACH
ABSPRACHE**

Maximale Teilnehmerzahl:
Nach Absprache

Anlagen:

- Je nach Verfügbarkeit
im WP Kemper
Backzentrum



Baker's friend

Emil Kemper GmbH
Lange Straße 8-10
33397 Rietberg
Germany

Wissenswertes

Ansprechpartnerin für telefonische Fragen zu allen Seminaren ist:

Frau Sandra Boenigk

Tel. 05244 / 402 305

sandra.boenigk@emil-kemper.de

- Gerne sind wir Ihnen auch bei einer Hotelbuchung behilflich. Sprechen Sie uns einfach an.
- Besuchen Sie auch unsere Website, dort finden Sie weitere Informationen zu Veranstaltungen, zum Backzentrum und zu der WP Kemper Produktwelt. www.wp-kemper.de

