



## **Einladung zur Frühjahrstagung**

*Am Montag, den 11. März 2019*

*Sehr geehrtes Mitglied,*

*Wir freuen uns Ihnen hiermit das Programm der fachlichen Fortbildung zu präsentieren und würden uns freuen, Sie in der Schlossberghalle in Starnberg begrüßen zu dürfen.*

### **12.30 Uhr Begrüßung**

*Während der Tagung **Kaffeepause mit Kaffee der Firma Heimbs***

### **Kevin Kugel mit modernen Pralinen und Texturen, Bean to Bonbon und Oster-Designs**

*Der Deutsche Chocolatier Meister 2013, siebtbeste Chocolatier bei den World Chocolate Masters in Paris führt seit fünf Jahren seine eigene Chocolaterie im Herzen seiner Heimat in Nufringen (bei Stuttgart). Schokolade ist für Kevin Kugel eine „Passion, Leidenschaft, Liebe, Leben!“*

*Er vermittelt innovative Fertigungstechniken zur Herstellung moderner Formpralinen und Riegel. Der Fokus liegt dabei auf einem modern glänzendem Design und unterschiedlichen Texturen für außergewöhnliche Ganache-Kompositionen.*

### **Benedikt Daschner – chocolate<sup>3</sup>**

*Die Zukunft der Schokoladenverarbeitung – ein Vortrag an der Grenze zwischen Tradition und Innovation*

*Herr Daschner gründete sein Unternehmen im letzten Jahr. Sein Ziel ist es die Schokoladenverarbeitung zu revolutionieren und das Konditoren Handwerk zukunftssicher zu machen. Neben den Themen Unternehmensgründung, Crowdfunding und Fördermöglichkeiten wird der Schwerpunkt auf den Möglichkeiten der Fertigung im 3D Druck mit der Schokoladenverarbeitung liegen. Dabei haben Sie selbstverständlich die Möglichkeit den Drucker vor Ort live zu betrachten und Fragen dazu zu stellen!*

### **17.00 Uhr Voraussichtliches Ende**

*Wir freuen uns, wenn Sie Interesse an den Fortbildungen zeigen und wir uns in Starnberg wieder sehen!*

*Ihre Vorstandschaft*

Besuchen Sie unsere neu gestaltete Homepage [www.arbeitskreis-konditoren.de](http://www.arbeitskreis-konditoren.de)



DER ARBEITSKREIS WIRD UNTERSTÜTZT VON

