

Uhrzeit		
12:00	Come together mit Imbiss, Pausenraum	
13:00	Begrüßung und Eröffnung des BäckerBarCamp 4.0	
13:15 bis 14:15	Impulsvortrag Prof. Dr. Walter Freund	
14:30 bis 15:30	Backen mit natürlichen Rohstoffen Thomas Arens Arens Bäckerei Consulting	Gute Mitarbeiter finden und binden Petra Hering Vialis Praxiscoaching
16:00 bis 17:00	Kaffee Trends für die Handwerksbäckerei Tom Schießl, Barista Meister, Meisterkaffee	Rabatt – Nein Danke Thomas Freier, COMBASE AG
17:30 bis 18:30	Schokoladige Food Trends 2020 Sarah Gierig-Thomas, Schokoladen-Sommeliere	Die Wanderschaft nach des alten Handwerks Recht und Gewohnheit Urs Büttner, Vereinigte Löwenbrüder und Schwestern Europas
18:30	Einchecken im Gästehaus	
19:00	Grillen und geselliger Abend mit Live-Musik und Cocktailbar, Pausenraum	

Uhrzeit		
8:30	Auschecken aus dem Gästehaus	
9:00	Gemeinsames Bäckerfrühstück, Pausenraum	
10:00 bis 11:30	Bakertainment live Johannes Hirth & Joerg Schmid, WILDBAKERS	Verkauf – DAS steckt drin Gesa Lüken-Hoppmann, CATS Consulting
11:45 bis 13:15	Tradition digital rocken. Neue Medien für neue Bäcker Marlon Gnauck & Christiane Wagner, c:wert	Snacks, Tellergerichte & to go Michael Denk, RATIONAL GmbH
13:30	Gemeinsames Mittagessen, Pausenraum Ende des BäckerBarCamp 4.0	