

A blurred background image showing a variety of bread products, including loaves and rolls, some with seeds and some with sugar glaze, arranged in a display.

KONIG

SEMINAR

MAXIMALE VIELFALT AM LAUFENDEN BAND
ERFOLGSREZEPTE MIT
TEIGBANDTECHNOLOGIE

17.-18. MÄRZ 2026

König Demo Center
Stattegger Straße 80
8045 Graz, Österreich



DIE INHALTE DES SEMINARS

Dienstag, 17. März 2026: 9 bis 16 Uhr
Mittwoch, 18. März 2026: 8 bis 13 Uhr
König Demo Center – Graz, Österreich

Wir laden Sie zu zwei inspirierenden Tagen voller Innovation, Praxis und wertvollem Erfahrungsaustausch rund um die moderne Teigverarbeitung ein. Im Fokus stehen modernste Teigbandanlagen für jede Betriebsgröße, schonende Verarbeitungstechnologien, innovative Rezepturen sowie effizientes Design für rasche Reinigung und Produktwechsel.

Von süß über rustikal bis herhaft – und das in sämtlichen Formen und Größen: Erleben Sie live in diesem praxisorientierten Seminar, wie Teige vielfältig, schonend und effizient verarbeitet werden können. Unsere Experten zeigen Ihnen die vielfältigen Möglichkeiten der Aufarbeitung und geben wertvolle Praxistipps für Ihre Produktion.

Darüber hinaus bieten Keynotes wertvolle Impulse, während der persönliche Austausch mit unseren kompetenten Ansprechpartnern und Kolleg:innen aus der Branche Gelegenheit für vertiefende Gespräche eröffnet.

INNOVATIVE & EFFIZIENTE
TEIGVERARBEITUNG

GLEICHBLEIBENDE
PRODUKTQUALITÄT

SCHONENDE AUFArbeitung
VON BROT- UND KLEINGEBÄCKTEIGEN

HERSTELLUNG VON
SPEZIALGEBÄCK

AGENDA

■ Willkommens-Abendessen: Gerne laden wir Sie schon am 16. März zu einem Abendessen ein.

17. März 2026

- Theorie & Technologie
- Live-Demonstration: Teigbandanlagen in Aktion
- Rezepturen unterschiedlicher Brote und Kleingebäck
- Keynotes: Erfahrungen mit Teigbandanlagen aus der Praxis
- Zukunft der Teigbandtechnologie – Trends & Innovationen
- Stadtführung durch die historische Innenstadt in Graz mit anschließendem Abendessen

18. März 2026

- Gemeinsames Frühstück mit den Rezepturen von Tag 1
- Produktpräsentation und -degustation
- Beurteilung & Fragen
- Resümee



PROFITIEREN SIE VOM KNOW-HOW UNSERER EXPERTEN



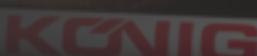
Als Partner für Aroma, Geschmack und hochwertige Backzutaten bietet IREKS ein breites Sortiment – von Backmitteln über Premixe bis hin zu Malzen und Sauerteigen. Dabei werden über 160 Jahre Erfahrung, hochwertige Zutaten und ein umfassendes, individuell auf Kunden abgestimmtes Serviceangebot genutzt.



König versorgt Bäckereien weltweit mit Bäckereimaschinen, Backöfen und Anlagen. Das Produktprogramm umfasst die gesamte Produktionskette der Bäckereitechnik: vom Kneten und Mischen, über Teilen und Wirken, Formen und Gären, bis hin zum Backen, Kühlen und Frieren.

WARUM SOLLTEN SIE DIESE VERANSTALTUNG BESUCHEN?

- Entdecken Sie die Vielfalt: Zahlreiche Brötchen-, Fein- und Spezialbrötchensorten auf den Teigbandanlagen.
- Lernen Sie, wie Sie Teigbandanlagen für Ihr Produktsortiment einsetzen können und damit Ihre Qualität verbessern.
- Profitieren Sie vom direkten Erfahrungsaustausch mit dem Know-how von Kollegen aus der Branche und ihrer Erfahrung mit Teigbandanlagen.
- Erleben Sie Fachkompetenz aus erster Hand: Die Experten von König und IREKS stehen für Sie bereit und beantworten Fragen aus Ihrem täglichen Betrieb.
- Erhalten Sie Tipps und Tricks aus der Praxis, die Sie unmittelbar in Ihrem Unternehmen anwenden können.
- Knüpfen Sie wertvolle Kontakte bei Dinner & Brunch.



TIPPS AUS
DER PRAXIS
FÜR IHREN
BETRIEB!

ANMELDUNG

Melden Sie sich jetzt an und sichern Sie sich Ihren Platz für dieses Fachseminar. Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass die Teilnehmerzahl begrenzt ist.

17.-18. März 2026
König Demo Center
Stattegger Straße 80
8045 Graz, Österreich

Füllen Sie einfach das untenstehende Formular direkt in diesem Dokument aus und senden Sie es mit dem darin enthaltenen Button per Email an uns.

Frühbucherpreis: € 199,- pro Person
bei Anmeldung bis 13. Februar 2026

Regulärer Preis: € 249,- pro Person

Mit dem Preis erhalten Sie ein praxisrelevantes Seminar, die Unterlagen dazu, eine Hotelübernachtung sowie die Verpflegung für beide Tage.



**Ja, ich nehme von 17.-18. März 2026 am Seminar
„Maximale Vielfalt am laufenden Band – Erfolgsrezepte mit Teigbandtechnologie“ teil.**

Unternehmen:

Vorname:

Nachname:

Vorname:

Nachname:

Straße:

Postleitzahl und Ort:

Land:

Telefon:

E-Mail:

Bitte buchen Sie ein Zimmer im Hotel
NH Graz City (ein Zimmer ist von
17.-18. März im Seminarpreis inkludiert):

Datum des Hotelaufenthaltes (falls Sie
schon am 16. März anreisen
oder länger bleiben möchten):

**Sie haben Fragen?
Kontaktieren Sie uns!**

**Tel.: +43 316 69010
Mail: events@koenig-rex.com**

Wir weisen darauf hin, dass während der Veranstaltung Bild- und Tonaufnahmen aufgezeichnet werden. Die Teilnehmer erteilen mit ihrer Anmeldung den Veranstaltern die Erlaubnis, die Aufnahmen zur Berichterstattung und zu Werbezwecken zu nutzen. Sie haben jederzeit das Recht, die Einwilligung zu widerrufen.

Ihre Anmeldungen gilt erst nach Bestätigung durch die Veranstalter.