

Gruppe:

Gruppe 2

Termin:

18.11.2025 - 20.11.2025

Ort:

Bad Tabarz | Hannover

Sprache:

Englisch

Zielgruppe:

KR Vertriebspartner (Maschinenverkäufer)

Programmablauf

Tag 1

(Dienstag 18.11.2025)
09:00 Uhr bis 16:00 Uhr

► Schneiden in Theorie & Praxis

- KRUMBEIN rationell - Neuigkeiten & Trends
- BBS VE, BBSpro und HGS: Funktionen im Live-Vergleich
- Kuchen- und Torten schneiden im Praxistest
- Ultraschall-Power: UCM liteCUT erleben
- Händler-Insights & echte Erfahrungsberichte

Tag 2

(Mittwoch 19.11.2025)
Ort: Martin Braun Backforum Hannover

► Vom Dosieren zur Kuchenlinie

- DSM EVO und DSM eco vs. internationale Produkte
- Streutechnik: kompakter Überblick
- KR-Maschinen live: Blechkuchen- & Torten-Linie im Praxiseinsatz

Tag 3

(Donnerstag 20.11.2025)
09:00 Uhr bis 16:00 Uhr

► (De)zentrale Snackherstellung

- Snackherstellung in der Praxis
- flexible Snacklinien - klassisch & modular
- Toastlinie im Fokus
- Markteinblicke & Erfahrungsaustausch international