

## 10月2日(月)受講セミナースケジュール (5月現在の予定です、時間配分によって変更される可能性があります)

No.	Title	タイトル	演者	演者プロフィール
1	<b>The European Baking Market</b> - The view from outside -	ヨーロッパ製パン市場の概要	Hildegard M. Keil	Journalist, Editor Bread & Baking
2	<b>The Future of Kneading</b>	将来のミキシング技術	Klaus Loesche	Professor Bremerhavener Institut
3	<b>Prebaking, Controlled Cooling/Freezing</b> - The Technology of the Future -	パーベイクの冷凍技術管理	Michael Kleinert	Head/Food Technology Hochschule Waedenswil
4	<b>Baking Tomorrow</b> - The Baking Process at the POS -	ロス販売管理システムと 明日の製パン産業	D. Knost	Managing Director Werner & Pfleiderer
5	<b>How we eat tomorrow</b> - Consumer Trend in Europe -	将来の食生活 ヨーロッパの消費者トレンド	H. Ruetzler	Trend Scientist
6	<b>Swiss Plant Baking Company (予定)</b> - HIESTAND -	スイスの大型製パン工場について ヒーシュタント社	9月ごろ、具体的な演者が決まる予定です。	
7	<b>Swiss Plant Baking Company (予定)</b> - JOWA, MIGROS Group -	スイスの大型製パン工場について ミグロス協、ジョワ工場	9月ごろ、具体的な演者が決まる予定です。	

セミナーの計画と立案 : 上記セミナーは、ヴェーデンスヴィル大学 ( Hochschule Waenswil ) の Michael Kleinert 氏 (ミハエル・クライナート、食品技術部ヘッド) が主体となって、講義主題、発表者の選定を行い、計画を立案したものです。

## 10月3日(火)パン工場見学スケジュール (5月現在の予定です、時間配分によって変更される可能性があります)

No.	製パン会社名と業態	生産スタイル	地域	特徴、ウェブサイトなど
1	<b>PANOFINA (COOP Group)</b> - Plant Bakery -	生協 大型工場 パーベイク生産	Zürich チューリッヒ	大規模工場にて パーベイク生産を見学
2	<b>Jung</b> - Craftsman Bakery -	リテールベーカリー	Zürich チューリッヒ	< <a href="http://www.jung.ag">http://www.jung.ag</a> > 各種サンドイッチも得意
3	<b>Steiner</b> - Craftsman Bakery -	リテールベーカリー	Zürich チューリッヒ	< <a href="http://www.flughafenbeck.ch">www.flughafenbeck.ch</a> >
4	<b>Fleischli</b> - Craftsman Bakery -	リテールベーカリー	Niederglatt ニーデルグラット	< <a href="http://www.baecerei-fleischli.ch/">http://www.baecerei-fleischli.ch/</a> >
5	<b>Bachmann</b> - Craftsman Bakery -	リテールベーカリー	Luzern ルツェルン	< <a href="http://www.confiserie.ch">www.confiserie.ch</a> >
6	<b>Buchmann</b> - Craftsman Bakery -	リテールベーカリー	Zürich チューリッヒ	Bürliが得意
7	<b>Schäfer</b> - Craftsman Bakery -	リテールベーカリー	Einsiedeln アインジーデルン	
8	<b>COOP Petrol Station</b>	生協 コンビニストア	Zürich チューリッヒ	移動中の見学程度の訪問になります。

現地添乗員 : ドイツでパン職人の修行をし、スイスにおいて MIGROSのIN-STOREBAKERY で実習し、現在はベルリンでマイスターを取得するために一時スイスを離れて勉強中の MICHIE 女史 (近所在住で、それぞれのベーカリーと知り合いになっています) に添乗を依頼し、正確な情報を提供してもらう予定です。ホームページは <[www.geocities.jp/deutschebaeckerin/](http://www.geocities.jp/deutschebaeckerin/)> です。