



# INTERNATIONALER KONDITOREN WETTBEWERB



# Internationaler Konditoren Wettbewerb Wer macht die besten Schokoladen, Pralinen und Torten?

Die Nachfrage nach wohlschmeckenden Köstlichkeiten vom Konditormeister ist ungebrochen. Süßes hat immer Saison!

Jeder Konditor, der am Internationalen Konditoren Wettbewerb mitmacht, hat die Chance, seine Rezepturen und Arbeitsabläufe intensiv zu prüfen und zu überarbeiten.

Im Zuge der Wettbewerbsvorbereitung lernt man sein Produkt neu kennen und sieht mehr als im Tagesgeschäft. Der Wettbewerb ist für jeden Konditor somit auch eine Standortbestimmung.

Wie steht es mit der Qualität meiner Produkte und meiner Arbeit im Vergleich zu anderen? Noch jeder, der sich seinen Konkurrenten in einem fairen Wettbewerb stellt, hat auch selbst viele Ideen und Anregungen mitgenommen. Wer eine gute Platzierung erreicht, wird bundesweit bekannt, legt an Renommee zu und kann sich über Auftragssteigerungen freuen.

Neue Kunden werden auf Sie aufmerksam. Ihre Stammkunden fühlen sich bestätigt und erzählen gerne weiter, wie gut „ihr“ Konditor ist!

Unterm Strich lohnt der Wettbewerb jedenfalls. Darum: anmelden und mitmachen, beim Internationalen Konditoren Wettbewerb, der von der Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe veranstaltet wird. Mit der Organisation ist die Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes betraut.

Die Siegerehrung findet im Rahmen der BÄKO Frühjahrsmesse, am 25. April 2016 um 15.00 Uhr in Linz statt.



Josef Zauner

Die österreichische Konditorei hat aufgrund der Alleinstellung des Angebotes Weltruf. Schokoladenspezialitäten – im Speziellen Trüffeln – gewinnen immer mehr an Bedeutung. Medaillen beim Trüffelwettbewerb sind für jeden Betrieb ein Sprungbrett, um beim Kunden Aufmerksamkeit zu erlangen.