

Fachbücher aus dem Richemont-Verlag

Stellen Sie Ihr persönliches Aktionspaket zusammen:

- ★ Sie wählen 2 Bücher und erhalten **15% Rabatt**
- ★ Sie wählen 3 Bücher und erhalten **25% Rabatt**
- ★ Ab 4 Bücher erhalten Sie **35% Rabatt**

Aktion gültig bis 31.12.2018



Bestellen Sie per Post, Fax oder besuchen Sie uns auf unserer Website www.richemont.online

Fachbücher aus dem Rlichemont-Verlag



Grundlagen

Das Buch Grundlagen präsentiert auf 665 Seiten das Branchenfachwissen auf eine übersichtliche und leicht verständliche Weise – unterstützt von zahlreichen Grafiken und Illustrationen sowie mehr als 2500 Fotografien.



Das ideale Produkt – Bäckerei

Dieses einzigartige, unverzichtbare Werk zeigt Ihnen auf 212 Seiten den Weg zum idealen Produkt und hilft, typische Fehler zu erkennen und zu vermeiden.



Das ideale Produkt – Konditorei 2

Dieses Buch zeigt Ihnen auf 240 Seiten, welche Faktoren für eine ideale Produktqualität entscheidend sind, wie Sie diese erreichen, aber auch wie Sie nachhaltig und wirtschaftlich produzieren.



Feinbäckerei

Ein verblüffendes Fachbuch. Feinbäckerei von A bis Z auf 316 Seiten. Praktisch erprobt, leicht nachvollziehbar, rationell – erfolgreiche Umsetzung garantiert!



Snacks

Inspirationen auf 336 Seiten – perfekt zum erfolgreichen Umsetzen in die Praxis oder als Basis für eigene Kreationen. Der einzigartige Aufbau mit hunderten von Verkaufsaufnahmen sorgt für eine intuitive Umsetzung.



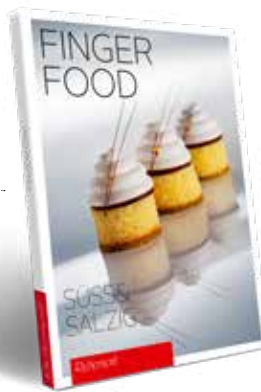
Torten – Sahnetorten

Ein Feuerwerk von Ideen! Nebst attraktiven, grossformatigen Bildern und ausführlichen Rezepturen finden Sie zahlreiche schematische Darstellungen und Verkaufsaufnahmen mit griffigen Beschreibungen. 252 Seiten



Kreative Bäckerei-Konditorei

Dieses Buch wagt den Versuch, die fachliche Kreativität zu fördern. Der Aufbau des Buches hat sich am Ziel orientiert, praxisnahe und umsetzbare Methoden und Techniken darzustellen. 228 Seiten



Fingerfood

Die Bezeichnung einer süssen oder herzhaften kleinen Speise, die mit maximal zwei Bissen gegessen werden kann, wird zum Inhalt des Trendbuches aus der Rlichemont-Konditorei. Zahlreiche Bilder, detaillierte Rezepturen und zweckmässige Erklärungen verschaffen Ihnen einen kompetenten Einblick in die vielfältige Welt des Fingerfoods auf 88 Seiten.



Das ideale Produkt – Konditorei 1

Das Buch deckt auf 192 Seiten typische Halbfabrikats- und Gebäckfehler auf und zeigt Ihnen intuitiv, wie Sie diese vermeiden.



Das ideale Produkt – Confiserie

Nebst vielen Rezeptbeispielen beinhaltet dieses Buch Themen wie Rohstoffanforderungen, Einflüsse in der Verarbeitung, Herstellungsmethoden und vieles mehr. 248 Seiten



Brot

Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf. Ausführliche Rezepturen, griffige Beschreibungen und attraktive Bilder. Der innovative Aufbau ermöglicht einen einfachen, effizienten Praxistransfer. 252 Seiten



Kuchen Cakes Schnitten

Dieses Buch regt eigene Innovationen an und lässt der Kreativität viel Spielraum. Tolle Bilder, systematische Verkaufsaufnahmen und aussagekräftige Grafiken erleichtern den Praxistransfer. 252 Seiten



Swiss Art in Chocolate

Wirkungsvolle, kreative Schaustücke mit gezieltem Produktebezug zur Verkaufs- und Imageförderung. Klare, präzise Beschreibungen mit Verkaufsaufnahmen, Zeichnungen und Bildern. 250 Seiten



Schweizer Confiserie

Das klassische Standardwerk mit Pralinen und Schokoladespezialitäten, Traiteurartikeln, Eisspezialitäten und dem schematischen Aufbau von Tortendekors. 291 Seiten

Bestellkarte



- Sie wählen 2 Bücher und erhalten **15% Rabatt**
- Sie wählen 3 Bücher und erhalten **25% Rabatt**
- Ab 4 Bücher erhalten Sie **35% Rabatt**

d: erhältlich in Deutsch | f: disponible en français | i: ottenibile in italiano | e: available in English | s: de venta en español | j: 日本語版もあります

Menge	Artikel	Sprache	Einzelpreis	Preis total
	Das ideale Produkt – Bäckerei	<input type="checkbox"/> d <input type="checkbox"/> f <input type="checkbox"/> i	CHF 78	CHF
	Das ideale Produkt – Konditorei 1	<input type="checkbox"/> d <input type="checkbox"/> f <input type="checkbox"/> i	CHF 78	CHF
	Das ideale Produkt – Konditorei 2	<input type="checkbox"/> d <input type="checkbox"/> f <input type="checkbox"/> i	CHF 78	CHF
	Das ideale Produkt – Confiserie	<input type="checkbox"/> d <input type="checkbox"/> f <input type="checkbox"/> i	CHF 78	CHF
	Fingerfood süss und salzig	<input type="checkbox"/> d <input type="checkbox"/> f	CHF 48	CHF
	Feinbäckerei	<input type="checkbox"/> d/f <input type="checkbox"/> d/i <input type="checkbox"/> e/s	CHF 110	CHF
	Grundlagen	<input type="checkbox"/> d <input type="checkbox"/> f <input type="checkbox"/> e <input type="checkbox"/> i	CHF 175	CHF
	Grundlagen mit ebook/Lernkontrolle	<input type="checkbox"/> d <input type="checkbox"/> f <input type="checkbox"/> e <input type="checkbox"/> i	CHF 200	CHF
	Snacks	<input type="checkbox"/> d/f <input type="checkbox"/> d/i <input type="checkbox"/> e/s	CHF 110	CHF
	Kuchen Cakes Schnitten	<input type="checkbox"/> d/f <input type="checkbox"/> e/i	CHF 106	CHF
	Brot	<input type="checkbox"/> d/f <input type="checkbox"/> e/i <input type="checkbox"/> e/s	CHF 106	CHF
	Torten – Sahnetorten	<input type="checkbox"/> d/f/i <input type="checkbox"/> e/j/s	CHF 106	CHF
	Swiss Art in Chocolate	<input type="checkbox"/> d/f/i <input type="checkbox"/> e/j/s	CHF 106	CHF
	Kreative Bäckerei-Konditorei	<input type="checkbox"/> d <input type="checkbox"/> f <input type="checkbox"/> e	CHF 98	CHF
	Schweizer Confiserie	<input type="checkbox"/> d <input type="checkbox"/> f <input type="checkbox"/> e <input type="checkbox"/> i	CHF 98	CHF
	Basiswissen Verkauf mit ebook	<input type="checkbox"/> d <input type="checkbox"/> f	CHF 90	CHF
	Köstlichkeiten mit Brot	<input type="checkbox"/> d <input type="checkbox"/> f	CHF 18	CHF
	Ofenfrisch und zuckersüss	<input type="checkbox"/> d <input type="checkbox"/> f	CHF 69	CHF
	Schweizer Bäckerei	<input type="checkbox"/> d <input type="checkbox"/> f <input type="checkbox"/> e <input type="checkbox"/> i	CHF 98	CHF
	Schweizer Konditorei	<input type="checkbox"/> d <input type="checkbox"/> f <input type="checkbox"/> e <input type="checkbox"/> i	CHF 98	CHF
	Mehr Butter aufs Brot	<input type="checkbox"/> d	CHF 58	CHF
	Zopfgebäcke	<input type="checkbox"/> d <input type="checkbox"/> f <input type="checkbox"/> e <input type="checkbox"/> i	CHF 8	CHF

Gesamttotal (inkl. 2.5% MWST, Ausland Nettopreise, zuzüglich Versandkosten) CHF

Ort, Datum

Unterschrift

Bestellung per Post
oder Fax an +41 41 375 85 90

Nicht frankieren
Ne pas affranchir
Non affrancare

Rechnungsadresse

.....
Firma

.....
Name

.....
Vorname

.....
Strasse/Nr.

.....
PLZ/Ort

.....
Telefon

- Bestellung wird am Richemont-Empfang abgeholt
- Rechnungsadresse und Lieferadresse ist identisch

Lieferadresse

.....
Firma

.....
Name

.....
Vorname

.....
Strasse/Nr.

.....
PLZ/Ort

Geschäftsantwortsendung **Invio commerciale risposta**
Envoi commercial-réponse



RICHEMONT KOMPETENZENTRUM
Bäckerei Konditorei Confiserie

Seeburgstrasse 51
CH-6006 Luzern