



Bundesakademie Weinheim

Seminarprogramm 1. Halbjahr 2015



Inhaltsübersicht

Seminare nach Kategorien:

Seminare für den Verkauf	ab Seite 4
Seminare für die Produktion	ab Seite 18
Sonstige Seminare	ab Seite 56

Datum	Titel	Kategorie	Seite
12.1. – 27.8.2015	Meisterkurs 2015	Ausgebucht!	
14.1.2015	Klasse Berliner klassisch hergestellt	Ausgebucht!	
20.1.2015	Bäckerei-Software BBN im Tagesgeschäft	Sonstige	56
20.1. – 21.5.2015	Filialmanager/in im Bäckerhandwerk ADB	Verkauf	4/5
27.1.2015	Und plötzlich bin ich Führungskraft	Sonstige	57
27.1. – 28.1.2015	Alte Backverfahren neu entdeckt – eine Zeitreise	Ausgebucht!	
28.1.2015	Erfolgreich motivieren	Sonstige	58
28.1.2015	Betriebsportrait: „Deutschlands bester Bäcker“	Sonstige	59
29.1.2015	Medientraining für „Deutschlands bester Bäcker“	Sonstige	60
4.2. – 5.2.2015	Weinheimer Brotforum – Die Zukunft des Brotes	Produktion	20/21
10.2.2015	LMIV und Allergenkennzeichnung leicht gemacht	Sonstige	61
24.2. – 25.2.2015	1.000€ mehr pro Filiale	Verkauf	6
19.2.2015	Selbstgemachte Nudeln und Saucen	Produktion	22
23.2.2015	Gebäckideen mit Rosinen	Produktion	23
23.2. – 22.4.2015	Die Chefschmiede	Sonstige	63
24.2.2015	Brot-Innovationen mit Peter Kapp	Produktion	24
24.2. – 19.11.2015	Gepr. Brot-Sommelier / Gepr. Brot-Sommelière	Sonstige	64/65
2.3. – 3.3.2015	Dinkel-Intensivseminar	Produktion	25
2.3. – 3.3.2015	Fortbildung für Obermeister und Ehrenamtsträger	Sonstige	66
4.3.2015	Die Kunst der Warenpräsentation	Verkauf	7
4.3.2015	Kommunikation und Körpersprache	Sonstige	67
5.3.2015	Knigge-Training für den Verkauf	Verkauf	8
5.3.2015	Konfliktmanagement in der Praxis	Sonstige	68
9.3. – 24.6.2015	Verkaufstrainer/in im Bäckerhandwerk ADB	Verkauf	9
10.3.2015	Kapp Lab: „Bier“	Produktion	26
10.3.2015	BBN: Formulare und Etiketten	Sonstige	56
10.3. – 11.3.2015	Asiatische Kuchen und Desserts	Produktion	27
11.3.2015	Brot & Wein richtig inszenieren	Sonstige	69
11.3. – 12.3.2015	Verkaufstraining intensiv	Verkauf	10
16.3. – 8.7.2015	Ernährungsberater/in im Bäckerhandwerk ADB	Sonstige	70/71
17.3.2015	Brotaufstriche selbst gemacht	Produktion	28
17.3. – 18.3.2015	Basis-Seminar für Teigmacher	Produktion	30
18.3.2015	Natürliche Gewürze nutzen	Produktion	29
18.3. – 19.3.2015	Die Sprache des Brotes	Sonstige	72

Datum	Titel	Kategorie	Seite
19.3.2015	Internet und Social Media: Chancen für Bäcker	Sonstige	73
23.3 – 24.3.2015	Exklusiv-Seminar mit Weltmeister Peter Yuen	Ausgebucht!	
24.3.2015	BBN: Filialorganisation	Sonstige	56
25.3.2015	BBN: Kalkulation & Controlling	Sonstige	56
25.3 – 26.3.2015	Exklusiv-Seminar mit Weltmeister Peter Yuen	Ausgebucht!	
30.3.2015	Food-Fotografie Grundseminar	Sonstige	74
30.3. – 31.3.2015	In zwei Tagen ein besserer Chef	Sonstige	76
31.3.2015	Food-Fotografie Aufbau-seminar	Sonstige	75
7.4. – 9.4.2015	Elite-Seminar für Top-Lehrlinge im Verkauf	Verkauf	11
7.4. – 9.4.2015	Elite-Seminar für Top-Lehrlinge in der Backstube	Produktion	32
8.4. – 9.4.2015	Effizienz bei Bäckersnacks	Verkauf	12
14.4.2015	BBN: Inhaltsstoffe und Nährwertberechnung	Sonstige	56
14.4. – 9.7.2015	Intensiv-Ausbildung in französischer Backkunst	Produktion	34/35
15.4. – 16.4.2015	Kuchen- und Tortenseminar	Produktion	33
20.4. – 21.4.2015	Schoko-Workshop mit Eveline Wild	Produktion	36
21.4. – 22.4.2015	Vorteige und Sauerteige	Produktion	37
23.4.2015	Machen Sie Ihren Ladenofen zum Geldautomaten	Produktion	38
27.4. – 28.4.2015	Traumhafte Hochzeitstorten	Ausgebucht!	
28.4. – 29.4.2015	Verkaufstrainer/in Update	Verkauf	
28.4. – 29.4.2015	Cool & Bake: Kälteanwendung	Produktion	40
5.5.2015	Bestseller für die Grillsaison	Produktion	41
5.5.2015	Die E-Mail-Flut im Griff	Sonstige	77
12.5.2015	BBN: Personaleinsatzplanung	Sonstige	56
18.5. – 19.5.2015	Kaffee Workshop	Verkauf	14
1.6. – 2.6.2015	Vegane Kuchen und Torten	Produktion	42
1.6. – 2.6.2015	Die Pascual Methode	Produktion	43
2.6.2015	Frühstück – Chancen für die Bäckerei	Verkauf	15
8.6. – 11.6.2015	Fortbildung zum betriebl. Hygienebeauftragten	Produktion	44
9.6.2015	Brot-Innovationen mit Peter Kapp	Produktion	24
10.6. – 11.6.2015	Trend-Torten und Desserts	Produktion	45
15.6. – 16.6.2015	Das Geheimnis innerer Stärke	Sonstige	79
16.6.2015	Backwaren aus Hefe-Feinteigen	Produktion	46
17.6.2015	Holzofen-Basisseminar	Produktion	47
17.6 – 18.6.2015	Ernährungsbasics für den Verkauf	Verkauf	13
18.6.2015	Innovative Ideen aus dem Holzofen	Produktion	48
23.6.2015	Optimierung der Brötchenqualität	Produktion	49
30.6.2015	Betriebswirt HwO	Ausgebucht!	
1.7. – 2.7.2015	Ausbildung zum sens. Sachverständigen (DLG)	Produktion	50
14.7. – 15.7.2015	Zusatztermine: Effizienz bei Bäckersnacks	Verkauf	
21.7.2015	Heimische Kräuter – suchen, backen, begeistern	Produktion	51
22.7. – 23.7.2015	Modernes Office-Management	Sonstige	80
28.7. – 29.7.2015	Ofenführer-Seminar	Produktion	52
24.8. – 18.12.2015	Verkaufsleiter/in im Lebensmittelhandwerk	Verkauf	16/17
11.1. – 1.7.2016	Bäckermeister/in 2016	Produktion	54/55



Zertifikats-Studiengang Nr. 15-FM-13

Filialmanager/in im Bäckerhandwerk ADB

Wie viel Umsatz ein Kunde da lässt, entscheidet oft die Qualität des Verkaufs. Basis für Erfolg sind jene Führungskräfte, die den Verkauf leiten. Dieser bewährte ADB Zertifikats-Studiengang vermittelt das notwendige Know-how im Bereich Verkaufsstrategie, Marketing, Recht, Fachkunde, Management, Kommunikation und Führung. Die konsequente Umsetzung des Wissens zahlt sich aus: Viele Absolventen/innen berichten von „deutlichen Mehrumsätzen“.

Zielgruppe: Filial- oder Verkaufsleiterinnen sowie die „2. Reihe“. Auch für Quereinsteiger/innen (z.B. Meisterfrauen) bestens geeignet, um in kurzer Zeit kompaktes Know-how für die Leitung des Verkaufs zu erwerben.

Inhalte: Themenfeld 1: Aktuelle Marktsituation, Chancen und Risiken, Standorte und Zielgruppen / Themenfeld 2: Filialmanagement / Themenfeld 3: Warenkunde Backwarensortiment / Themenfeld 4: Rechtliche Grundlagen im Verkauf / Themenfeld 5: Erfolgreich an Profil gewinnen / Themenfeld 6: Die Filiale als Erlebniswelt / Themenfeld 7: Erfolgreich verkaufen / Themenfeld 8: Filialcontrolling / Themenfeld 9: Führung von Mitarbeitern / Themenfeld 10: Team-Organisation und Kommunikation

Referenten: Patrick Spennato, Spezialist für Filialcontrolling
Gesa Lüken-Hoppmann, Personalreferentin
Beate Dechnig, Verkaufstrainerin
Markus Burger, Rechtsanwalt und Steuerberater
Rolf Kränzlein, Unternehmer im Bereich Filialmanagement
Bernd Kütscher, Direktor der Bundesakademie
Dipl. Psych. Iris Ohlig, Trainerin für Human Resources
Expertenteam der Bundesakademie Weinheim



Termine:

Die Fortbildung findet in 4 Modulen statt. Alle Module beginnen am 1. Tag um 10 Uhr und enden am 3. Tag um ca. 16.30 Uhr, so dass auch eine weitere An- und Abreise möglich ist.

Modul 1: 20. – 22. Januar 2015

Modul 2: 3. – 5. März 2015

Modul 3: 14. – 16. April 2015

Modul 4: 19. – 21. Mai 2015

Ihre Investition:

Die Gebühr für den Gesamt-Studiengang (alle 4 Module) beträgt 1.690€ zzgl. 240€ Verpflegungspauschale. Eine Unterkunft im Gästehaus der Akademie (Einzelzimmer inkl. Frühstück und Abendvesper) ist zum Preis von 165€ je Modul buchbar.

Ihr Nutzen:

Neben optimal gemanagten Filialen und entsprechendem Mehrumsatz das gute Gefühl, Ihren Mitarbeiter/innen mit Kompetenz und Führungsqualitäten begegnen zu können.



Große Umsetzungsmöglichkeiten. Auf jeden Fall empfehlenswert, wer Initiative und Lernbereitschaft mitbringt und Spaß an seiner Arbeit hat. Vielen Dank!

Nicole Drouven
Bäckerei Moss, 52070 Aachen



Seminar-Nr. 15-26-F

1.000 € mehr pro Filiale

Durch ineffiziente Abläufe, fehlende Spielregeln und mangelhaftes Controlling wird in vielen Bäckereifilialen jeden Tag Geld verschenkt. Der Referent, ein Mann aus der Praxis, sieht ein durchschnittliches Mehrertragspotential von rund 1.000 Euro pro Monat – und das für jede einzelne Filiale! Ein Seminar, das sich schnell bezahlt macht.

- Inhalte:** Basics des Filialcontrolling / Filialen effizient steuern und kontrollieren / Ruhige Betriebsabläufe statt tägliches Chaos / Tatort Kasse: Vermeidung von Mitarbeiter-Diebstählen / Klare Kommunikation mit dem Team / Praxisbeispiele / Funktionen moderner Kassensysteme / Intensiver Austausch in der Seminargruppe
- Referent:** Wilhelm Kunstleben, Unternehmensberater
- Termine:** 2-Tagesseminar
Dienstag, **24. Februar 2015** von 10.30 Uhr bis 17.30 Uhr
Mittwoch, **25. Februar 2015** von 8 Uhr bis 15.30 Uhr
- Ihre Investition:** 430 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber. Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 74,50 € pro Nacht buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück.
- Ihr Nutzen:** Bei konsequenter Umsetzung des Wissens ein Mehrertrag von bis zu 1.000 € je Filiale und Monat, abhängig von den Ausgangsvoraussetzungen und der Umsetzung.



Seminar-Nr. 15-27-V

Die Kunst der Warenpräsentation

Befragungen und Beobachtungen zeigen, dass sich Kunden an der Bäckertheke sehr spontan entscheiden, was und wie viel sie kaufen. Daher ist die Präsentation der Ware entscheidend für die Höhe des Kassensbons. Tipp: Bringen Sie Bilder von Ihrer Theke und dem Brotregal zum Seminar mit. Sie erhalten sofort wertvolle Tipps zur Verbesserung.

Inhalte: Gekonnte Warenpräsentation: Viel verkauft viel / Verschiedene Formen von Brotregal- und Thekenpräsentation / Herstellung von „Warendruck“ über den Tag, unter Berücksichtigung der Retouren-Problematik / Backwaren-Präsente als Thekenfüller / Intensiver Dialog im Seminar / Praxistipps

Referentin: Beate Dechnig, Verkaufstrainerin

Termin: Mittwoch, **4. März 2015** von 10 Uhr bis 17 Uhr

Ihre Investition: 240€ Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung

Ihr Nutzen: Sofort spürbarer Mehrumsatz durch gekonnte Warenpräsentation.



„Das Seminar hat mir sehr gut gefallen. Man bekommt sehr viele Ideen, man kann vieles verändern. Hat sehr viel Spaß gemacht.“

Josiane Jung
Bäckerei Jean Paul Brisbois, Luxembourg



Zertifikats-Studiengang Nr. 15-VT-10

Verkaufstrainer/in im Bäckerhandwerk ADB

Der Trainingsbedarf im Verkauf ist enorm. Dabei bringen Kurzeinsätze von externen Trainern oft nur begrenzte Zeit Erfolg. Dieser bereits bewährte Studiengang der Bundesakademie Weinheim bildet motivierte Verkäufer/innen zu Verkaufstrainer/innen aus, die in der Lage sind, permanent und „inhouse“ zu trainieren. Ulrike Poggenclaas, eine der renommiertesten Trainerinnen der Branche, gibt darin ihr umfangreiches Wissen aus vielen Jahren Trainingserfahrung an die Teilnehmer/innen weiter.

Inhalte: Rhetorische Grundlagen: frei sprechen / Kundentypen und Kaufmotive der Kunden / Das erfolgreiche Verkaufsgespräch / Wie motiviere ich mein Team? / EDV-Training PowerPoint / Warenkunde intensiv / Neue Erkenntnisse der Warenpräsentation / Kommunikations-Training intensiv / Führungskompetenz / Moderation und Präsentation / Schriftliche und mündliche Lernzielkontrolle

Referenten: Ulrike Poggenclaas, Verkaufstrainerin
Dipl. Psych. Iris Ohlig, Trainerin für Human Resources
Expertenteam der Bundesakademie Weinheim

Termine: Die Fortbildung findet in 4 Modulen statt. Alle Module beginnen am 1. Tag um 13 Uhr und enden am 3. Tag um 16 Uhr.

Modul 1: 9. – 11. März 2015

Modul 2: 13. – 15. April 2015

Modul 3: 11. – 13. Mai 2015

Modul 4: 22. – 24. Juni 2015

Ihre Investition: Die Gebühr für den Gesamt-Studiengang (alle 4 Module) beträgt 1.690 € zzgl. 200 € Verpflegungspauschale. Eine Unterkunft im Gästehaus der Akademie (Einzelzimmer inkl. Frühstück und Abendvesper) ist zum Preis von 165 € je Modul buchbar.

Ihr Nutzen: Die Fähigkeit, Verkäufer/innen selbst fachkundig zu trainieren.



Seminar-Nr. 15-20-V

Verkaufstraining intensiv

Hier wird Verkaufs-Know-how auf den neuesten Stand gebracht und trainiert. Das Ergebnis ist sofort in der Kasse spürbar. Das Seminar ist auch bestens als Motivation für Verkäufer/innen geeignet, die sich mit entsprechenden Leistungen hierfür qualifiziert haben, z.B. im Rahmen eines Filialwettbewerbs.

Inhalte: Einsatz verschiedener Verkaufstechniken / Reklamationsbehandlung / Kundentypen / Argumentationstraining / Einsatz von Mimik und Gestik im Verkauf / Umgang mit schwierigen Kunden / Warenpräsentation / Möglichkeiten der Umsatzsteigerung

Referentin: Beate Dechnig, Verkaufstrainerin

Termine: 2-Tagesseminar
Mittwoch, **11. März 2015** von 10 Uhr bis 17 Uhr
Donnerstag, **12. März 2015** von 8.30 Uhr bis 16 Uhr

Ihre Investition: 430€ Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber. Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 74,50€ pro Nacht buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück.

Ihr Nutzen: Qualifizierte Verkäufer/innen, zufriedene Kunden, mehr Umsatz.



„Es war sehr interessant, man konnte nicht genug kriegen. Würde ich gern wieder machen. Echt top, weiter so!“

Julissa Herrera
Bäckerei Kupfer, 79761 Waldshut-Tiengen



Seminar-Nr. 15-10-V

Elite-Seminar für Top-Lehrlinge im Verkauf

Der Verkauf macht den Unterschied, deshalb ist es klug, Ihre besten Lehrlinge aus diesem Bereich zu fordern und als Führungskräfte der Zukunft zu fördern.

Zielgruppe: Verkäufer/in-Lehrlinge im 2. und 3. Lehrjahr

Inhalte: Verkaufstechniken / Reklamationsbehandlung / Kundentypen / Argumentationstraining / Wahrnehmung / Elemente der Kommunikation / 4 Ebenen-Modell nach Schulz von Thun / Körpersprache / Kommunikation im Beruf / Stressbewältigung / Visualisierungstechniken / Positive Selbstgespräche und Affirmationen / Brain Gym / Entspannt in die Prüfung

Referenten: Beate Dechnig, Verkaufstrainerin
Annette Fürst, Dipl. Psychologin und Kommunikationstrainerin

Termine: 3-Tagesseminar
Dienstag, **7. April 2015** von 10 Uhr bis 17 Uhr
Mittwoch, **8. April 2015** von 9 Uhr bis 17 Uhr
Donnerstag, **9. April 2015** von 9 Uhr bis ca. 17 Uhr

Ihre Investition: 410 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung.
Für die Übernachtung in einem Doppelzimmer (Belegung mit 2 Lehrlingen) inkl. Frühstück und Abendvesper für 2 Nächte im Gästehaus der Akademie berechnen wir für die komplette Seminarzeit 115 €.



Seminar-Nr. 15-68-V

Effizienz bei Bäckersnacks: Kosten runter, Umsatz rauf

Bäckersnacks boomen! So haben Deutschlands Bäckereien inzwischen die Marktführerschaft im Außer-Haus-Verzehr von McDonalds übernommen. Doch bei der Rendite gibt es in vielen Bäckereien noch Verbesserungsbedarf. Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, dies zu verbessern. Erfahren Sie in diesem Seminar, wie Sie mit Bäckersnacks mehr Geld verdienen können.

Inhalte: Der Snackmarkt im Wandel: Bäckersnacks boomen / Rationelle Herstellung von Bäckersnacks / Effiziente Herstellung von warmen und kalten Snacks / Einsatz von Belegeplänen / Optimale Warenpräsentation / Front-Finishing / Snacks für alle Kundentypen / Womit kann ich den Kunden überraschen? / Kalkulation und Wareneinsatz / Tipps für den Personaleinsatz / Welchen Service erwartet der Kunde? / Bezugsmöglichkeiten von Equipment und Hilfsmitteln / Intensiver Austausch im Seminar

Referenten: Michaela Kluge, Snackberaterin
Christian Kolb, Snackberater

Termine: 2-Tagesseminar
Mittwoch, **8. April 2015** von 10 Uhr bis 17 Uhr
Donnerstag, **9. April 2015** von 8.30 Uhr bis 16 Uhr

Ihre Investition: 470 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber.
Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 74,50 € pro Nacht buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück.

Ihr Nutzen: Sie verstehen es, Snacks rentabel herzustellen, zu präsentieren und erfolgreich zu verkaufen.



Seminar-Nr. 15-47-V

NEU

Ernährungsbasics für den Verkauf

„Kann ich das essen?“, „Was ist bei Ihnen vegan...?“, „Ich vertrage keine Milch und keine Nüsse...“, „Sind da gehärtete Fette drin...“, „Ich vertrage keinen Weizen...“ Diese oder ähnliche Fragen von Kunden können manch eine/n Verkäufer/in ganz schön aus dem Konzept bringen. Zusatzwissen stärkt den Verkauf, hilft bei der Beratung betroffener Kunden und fördert dadurch Ihren Umsatz.

Inhalte: Nährstoffaufnahme und Verdauung / Aufgaben der Kohlenhydrate, Eiweiße, Fette / Kohlenhydrate in der „Gewichts“-Diskussion/ Vitamine und Mineralien – die Schlüssel des Stoffwechsels / Krankheitsbilder bei Allergien und Intoleranzen / Allergien / Intoleranzen / Backwarempfehlungen bei Einschränkungen in der Ernährung / Ernährungsmythen / Intensiver Austausch im Seminar

Referentin: Petra Scharfscheer, Dipl. Oec. Troph. Ernährungswissenschaftlerin

Termine: 2-Tagesseminar
Mittwoch, **17. Juni 2015** von 10 Uhr bis 17 Uhr
Donnerstag, **18. Juni 2015** von 8.30 Uhr bis ca. 16 Uhr

Ihre Investition: 430 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber. Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 74,50 € pro Nacht buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück.

Ihr Nutzen: Aus verunsicherten Kunden werden Fans Ihrer Bäckerei.



TIPP:

Seminare machen Spaß. Belohnen Sie sich und Ihre Mitarbeiter mit neuem Wissen aus Weinheim.



Seminar-Nr. 15-67-V

NEU

Kaffee Workshop

Verkauf

Produktion

Sonstige Seminare

Es heißt nicht umsonst: „Kaffee kochen ist Geld drucken“. Denn aus wenigen Gramm Kaffeepulver und viel heißem Wasser generieren Sie interessante Renditen. Dazu muss aber die Qualität stimmen, somit auch die Qualifikation der entsprechenden Mitarbeiter/innen. In nur 2 Tagen Workshop erlernen Sie hier alles, um exzellente Kaffeespezialitäten herzustellen und Ihre Kaffeeumsätze nachhaltig zu steigern. Der Workshop beinhaltet Kaffee Basics, Rezepturen, Know-how zum Milchschaum.

Inhalte: Grundlagenwissen Kaffee und Kaffeezubereitung / Zahlen zur Entwicklung des Kaffeemarktes / Grundlagen Technik: Siebträger vs. Vollautomat / Praktisches Arbeiten mit verschiedenen Maschinentypen / Reinigung und HACCP / Standardrezepturen und Kaffeespezialitäten / Der perfekte Espresso / Kleine Milchtheorie / Der perfekte Milchschaum / Marketingtipps / Rationelles Herstellen von Kaffeespezialitäten / Mise en Place / Intensive Übungen der Teilnehmer/innen / Praxistipps und Austausch im Seminar

Referent: Thomas Schießl, Deutscher Baristameister 2008 SCAE, Meister Kaffee

Termine: 2-Tagesseminar
Montag, **18. Mai 2015** von 10 Uhr bis 17 Uhr und
Dienstag, **19. Mai 2015** von 8.30 Uhr bis 15.30 Uhr

Ihre Investition: 440 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber. Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 74,50 € pro Nacht buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück.

Ihr Nutzen: Sie erlernen auf kompakte Weise alles Wichtige über Kaffee und wie Sie damit Geld verdienen können.

Hinweis: Für die Teilnehmer dieses Seminars bieten wir zum weiteren Aufbau einen Kaffee Advanced Workshop im Herbst an. Nähere Informationen finden Sie unter www.akademie-weinheim.de



Seminar-Nr. 15-72-V

Frühstück – Chancen für die Bäckerei

Der Frühstücksmarkt boomt, und dennoch ist der Markt bei weitem noch nicht ausgeschöpft. Mehr und mehr Bäckereien erkennen und nutzen dieses Potential. Erleben Sie hier unzählige Impulse zu Produkten und deren Präsentation, mit denen Sie noch erfolgreicher sind.

Inhalte: Frühstück beim Bäcker – noch immer riesige Chancen / Grundlagen für ein erfolgreiches Frühstücksgeschäft / Thekenpräsentation vs. Frühstück à la Carte / Aufbau einer optimalen Thekenpräsentation / Praktische Herstellung von attraktiven Frühstückstellern / Frühstücks-Buffer, die Chance am Wochenende / Fotobeispiele von Erfolgskonzepten / unzählige Praxistipps für Produkte, Präsentation und Marketing / Intensiver Austausch im Seminar

Referent: Harald Krebs

Termine: Dienstag, **2. Juni 2015** von 9.30 Uhr bis 16.30 Uhr

Ihre Investition: 290€ Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung

Ihr Nutzen: Nach diesem Seminar steigt Ihr Frühstücksumsatz deutlich – versprochen!



VKL 2015

Verkaufsleiter/in im Lebensmittelhandwerk

Top-Fortbildung für motivierte Bäckerei-Fachverkäufer/innen sowie die Chance für Quereinsteiger/innen (z.B. „Meisterfrauen“) auf einen schnellen, qualifizierten Abschluss.

Diese Fortbildung der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim (Bundesakademie aller Bäckerverbände) qualifiziert Sie **in nur 4 Monaten** für die anerkannte HWK Fortbildungsprüfung „Verkaufsleiter/in im Lebensmittelhandwerk“ – inkl. Abnahme sämtlicher Prüfungsteile durch die HWK Mannheim. Die Prüfungsteile gliedern sich in: Fachpraktische Fertigkeiten (Teil I), fachtheoretische Kenntnisse (Teil II), wirtschaftliche und rechtliche Kenntnisse (Teil III) und berufs- und arbeitspädagogische Kenntnisse (Teil IV). Die Fortbildung festigt Ihr Wissen und bietet viele berufliche Karrierechancen: Zahlreiche Absolventinnen und Absolventen belegen heute verantwortungsvolle Führungspositionen in Bäckereien.

Zu den Prüfungen lässt die Handwerkskammer auf Antrag ggf. auch Quereinsteiger/innen mit entsprechender Berufserfahrung zu. Sie müssen nicht zwingend Fachverkäufer/in sein.

„Wollen Sie Deutschlands beste Verkaufsleiterin sein, kommen Sie nach Weinheim!“

Sarah Heesch
Bäckerei von Allwörden, 24768 Rendsburg

„Die Fortbildung war sehr abwechslungsreich und kreativ gestaltet. Die Lehrer haben sie durch ihren Humor bereichert.“

Annabell Geiling
Bäckerei-Konditorei Eicher
84513 Erharting

„Tolle Kursteilnehmerinnen, super Dozenten, super Team!“

Linda Buske, Stadtbäckerei Pinneberg,
25421 Pinneberg



- Zielgruppe:** Motivierte Fachverkäufer/innen, „Meisterfrauen“ und Quereinsteiger/innen mit langjährigen Erfahrungen im Bäckereiverkauf.
- Inhalte:** U.a. Verkaufslehre, Berufs- und Arbeitspädagogik, Rohstoffkunde, Werbetechnik, Rhetorik, Marketing, Ernährungslehre, Snack-Zubereitung, Kaffeekompetenz, Wirtschaft und Recht, Kalkulation, Rechnungswesen, Filialmanagement, Verkaufspsychologie, Teamorganisation, Praxis in unserem Back-Technikum, richtig ausbilden, Mitarbeiterführung, Exkursion usw.
- Termine:** Vollzeitkurs, **24. August bis 18. Dezember 2015**, jeweils von Montag bis Freitag
- Ihre Investition:** Diese Fortbildung ist eine Investition in Ihre Zukunft! Der Kurs kostet 3.950 €, inkl. aller Unterlagen und Materialien. Davon sind 300 € bei der Anmeldung fällig (bitte Bestätigung abwarten) und weitere 1.900 € vor dem Kursbeginn. Der Restbetrag wird zur Kursmitte in Rechnung gestellt. Die HWK berechnet gesonderte Prüfungsgebühren nach deren Gebührenordnung. Fortbildungskosten können mit erheblichen Zuschüssen unterstützt werden, siehe www.meister-bafoeg.info. Bei der Beantragung helfen wir Ihnen gerne.

Wenn Sie während der Fortbildung im Gästehaus der Akademie wohnen und sich in unserem Restaurant verpflegen möchten, was sehr zu empfehlen ist, können Sie für die gesamte Kurszeit ein halbes Doppelzimmer buchen. Hierfür berechnet die Akademie 2.900 €.

Weil die Zahl der Kursplätze begrenzt ist, wird eine baldige Anmeldung empfohlen.



Ausgebucht!

Seminar-Nr. 15-06-P

Klasse Berliner klassisch hergestellt

Kurz vor der heißen Berliner (bzw. Krapfen, Kreppel, Pfannkuchen...) Saison holen Sie sich in diesem Seminar neue Impulse, die Ihnen siedend heiße Umsätze bringen.

- Inhalte:** Herstellung von qualitativ hochwertigen Berlinern ohne Convenience / Grundlagen zur Teigführung und zum Backprozess / Quarkbällchen und Co / Varianten von Siedegebäcken / Neue Rezeptideen / Pfiffige Gebäckformen / Finishes für eine verkaufsfördernde Optik / intensiver Erfahrungsaustausch in der Seminargruppe
- Referenten:** Expertenteam der Bundesakademie Weinheim
- Termin:** Mittwoch, **14. Januar 2015** von 9.30 Uhr bis 16.30 Uhr
- Ihre Investition:** 240€ Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung
- Ihr Nutzen:** Gute Umsätze mit erstklassigen Siedegebäcken, vom klassischen Berliner bis zu neuen Ideen.

**Dieses Seminar ist bereits ausgebucht.
Informieren Sie sich unter www.akademie-weinheim.de über die Zusatztermine.**



Ausgebucht!

Seminar-Nr. 15-03-P

NEU

Alte Backverfahren neu entdeckt – eine Zeitreise

„Zurück zu den Wurzeln“ ist ein breiter Trend im Bäckerhandwerk, der auch bei den Kunden bestens ankommt. Im Zuge dessen haben wir uns mit alten, teilweise vergessenen Backverfahren beschäftigt und diese für Sie neu entdeckt. Sie werden staunen!

- Inhalte:** Backen früher, was war anders? / Brötchen wie Anno Dazumal / Rezepturgrundlagen früher und heute / Teigsäuerung mit Buttermilch / Roggenbrot mit Korinthenansatz / Teigführung mit einem Bruchstück / Sauerteighefe als Triebmittel bei Weizengebäcken / Tipps für die Züchtung und Pflege des eigenen Sauerteiges / Ausgehobene Brote / Holzofenbrote / Doppelbackverfahren / Pumpernickel / vergessene Kleingebäcke herstellen / Verkostung / intensiver Austausch in der Seminargruppe
- Referenten:** Johannes Becker, Bäckermeister und Konditor
Expertenteam der Bundesakademie Weinheim
- Termine:** 2-Tagesseminar
Dienstag, **27. Januar 2015** von 10 Uhr bis 17.30 Uhr
Mittwoch, **28. Januar 2015** von 8.30 Uhr bis 16 Uhr
- Ihre Investition:** 460 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber.
Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 74,50 € pro Nacht buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück.
- Ihr Nutzen:** Mehr Fachwissen und Traditionsgebäcke, die sich gut verkaufen.

**Dieses Seminar ist bereits ausgebucht.
Informieren Sie sich unter www.akademie-weinheim.de über die Zusatztermine.**



Seminar-Nr. 15-73-P

Weinheimer Brotforum Die Zukunft des Brotes

Verkauf

Produktion

Sonstige Seminare

Brot, eigentlich ein Grundnahrungsmittel, erscheint immer mehr als das letzte tägliche Luxusgut. Gleichzeitig gerät es immer öfter in die Diskussion. Ob es denn überhaupt gesund sei, ob es gar noch zeitgemäß sei? Dies führt derzeit zu einem rapiden Absatzrückgang bei Brot.

Wie kann man sich am Markt positionieren? Was erwartet der Kunde von Morgen von meinem Brot? Welche Hilfestellungen kann ich in Zukunft aus der Wissenschaft dazu erwarten?

Dieses Forum verschafft Backwarenherstellern und branchennahen Marktteilnehmern eine umfassende Übersicht, vermittelt aktuelle wissenschaftliche Lösungsansätze und gibt Tipps für die betriebliche Praxis.

Inhalte: Sich als Brotbäcker einzigartig machen / Der Brotmarkt in Zahlen / Die Zukunft des Brotes zwischen Genuss und Grundnahrungsmittel – die Suche nach der Qualität von morgen / Kein Tag ohne Brot / Best Practice: Brot ohne Kompromisse / Gutes Brot in alter Zeit: Mythos und Wahrheiten / Gutes noch besser machen – Getreideforschung 2050 / Backen Hobbybäcker das bessere Brot? – Der Selbstback-Trend als Chance für den Bäcker/Sauerteig im 21. Jahrhundert – innovativ und qualitätsverbessernd / Das Brot von Morgen

Termine: 2-Tagesseminar
Mittwoch, **4. Februar 2015** ab 14 Uhr
Donnerstag, **5. Februar 2015** ab 9 Uhr



Referenten:

- Prof. Dr. Thomas Becker
Lehrstuhl für Brau- und Getränketechnologie, TU München
- Prof. Michael Kleinert
Institut für Lebensmittel und Getränke, ZHAW, Wädenswil
- Dr. Andrea Fadani, Museum der Brotkultur, Ulm
- Petra Scharfscheer, Ernährungsberaterin, Rimbach
- Peter Kapp, Artisan Boulanger, Edingen-Neckarhausen
- Lutz Geißler, Plötzbrot, „Plötzblog“, Sehmatal-Neudorf
- Dieter Knost, Werner & Pfleiderer Industrielle Backtechnik GmbH, Tamm
- Bernd Kütscher, Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim

Ihre Investition:

Die Teilnahmegebühr beträgt 390 € inkl. Mittagessen, Kaffeepausen und Kommunikationsdinner am Abend. Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 74,50 € pro Nacht buchbar: EZ inklusive Frühstück. Sollte die Zimmerkapazität erschöpft sein, nennen wir Ihnen gerne alternative Übernachtungsmöglichkeiten.



Seminar-Nr. 15-58-P

NEU

Selbstgemachte Nudeln und Saucen

Selbstgemachte Spätzle, Tortellini, Ravioli und Maultaschen sind beliebt und werden zunehmend auch von Bäckereien angeboten. In diesem Seminar erlernen Sie, wie Sie Ihr Sortiment ohne großen Aufwand mit erstklassigen Nudeln und selbstgemachten Saucen bereichern.

Inhalte: Grundlagen der Nudelherstellung / Rohstoffe für die Pasta-Herstellung / Marktübersicht Nudelgeräte / Räumliche Bedingungen und Hygiene / Herstellung von perfekten Frischnudeln mit und ohne Technikeinsatz / Herstellung von haltbaren Nudeln / Viele Rezepte / Variationsmöglichkeiten / Ideen für die Verpackung / richtig deklarieren / leckere Nudelsaucen selbst gemacht / viele Praxistipps

Referenten: Expertenteam der Bundesakademie Weinheim

Termin: Donnerstag, **19. Februar 2015** von 9.30 Uhr bis 16.30 Uhr

Ihre Investition: 260€ Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung

Ihr Nutzen: Begeisterte Kunden („die machen sogar die Nudeln selbst“) und echte Zusatzumsätze mit einem ebenso einfachen wie leckeren und beliebten Produkt.



Seminar-Nr. 15-50-P

NEU

Gebäckideen mit Rosinen

Rosinen sind als Zutat beliebt, doch noch lange nicht ausgereizt. So hat Rosinenpüree ähnliche Backeigenschaften wie Fett, reduziert aber den Brennwert in Backwaren und hebt den Gesundheitswert an. Doch auch die Rosine als klassische Zutat bietet weiteres Potential. In diesem Seminar stellen Sie klassische und trendige Gebäcke mit Rosinen selbst her. Das Seminar wird in Weinheim, Dresden und Hamburg angeboten, mit freundlicher Unterstützung des California Raisin Administrative Committee. Alle Rezepte basieren auf sonnengetrockneten kalifornischen Rosinen.

Inhalte: Rohstoff Rosine: das müssen Sie wissen / Einsatzmöglichkeiten von Rosinenpüree in Backwaren / Gugelhupf mit Rosinen / Megatrend Cupcakes / Süß und Sauer: Rosinen in Vollkornbrotten / verschiedene Dauerbackwaren mit Rosinen / Blechkuchenvarianten mit Rosinen / Einsatz von Rosinen in Hefefeinteigen / Veredelungsmöglichkeiten / Rosinenstuten / Müsliriegel und Co. / Rezepturvarianten / intensiver Austausch in der Seminargruppe

Referenten: Expertenteam der Bundesakademie Weinheim

Termin: Montag, **23. Februar 2015** von 9.30 Uhr bis 16 Uhr

Ihre Investition: 140€ inkl. Unterlagen und Verpflegung

Ihr Nutzen: Rezepte und Idee, die Ihre Kunden begeistern und Sie vom Markt abheben.



Seminar-Nr. 15-21-P

Brot-Innovationen mit Peter Kapp

Peter Kapp ist ein besonders innovativer Kollege. Carlo Petrini, der Chef der weltweiten Slow Food Bewegung, nennt ihn den „besten Bäcker der Welt“. Kapp nennt sich „Artisan Boulanger“, hat die „Revoluzione del Pane“ ausgerufen und eröffnet schon einmal überraschend für wenige Tage eine „Pop Up Bäckerei“, bei der sämtliche Brote auch innen tiefschwarz sind. Die Kunden waren begeistert! In der Tat sind die Kapp-Brotarten einzigartig, wie auch seine Kollegen anerkennen. In diesem Seminar stellt Peter Kapp seine Philosophie und seine Backwaren vor. Er verrät Rezepte und es geht für die Teilnehmer auch ran an den Teig.

Inhalte: Vorstellung der Kapp-Philosophie / Verkostung der verschiedenen Brotarten / Gut gelockerte Brote ohne Hefe / Einzigartige Formgebung / Backwaren mit Geschichte / Für eine Sauerteigmutter in die Toskana? / Profi-Backkurse für Verbraucher / Präsenz im Fernsehen / Praktische Herstellung von besonderen Brotspezialitäten / Intensiver Austausch im Seminar

Referent: Peter Kapp, Artisan Boulanger

Termin: Dienstag, **24. Februar 2015** von 9.30 Uhr bis 16.30 Uhr

Ihre Investition: 290€ Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung

Ihr Nutzen: Sie erweitern Ihren Horizont und nehmen Wissen sowie Rezepte mit, die Sie weiterbringen.

Hinweis: Dieses Seminar findet zusätzlich am Dienstag, 9. Juni 2015 statt.



„Viele innovative Ideen, Anregungen und Rezepte. Damit kann man sich vom Markt absetzen!“

Kai Schröer
Backhaus Schröer, 65201 Wiesbaden



Seminar-Nr. 15-13-P

NEU

Dinkel-Intensivseminar

Mit dem Wissen aus diesem Seminar werden Sie „der Dinkelbäcker“ Ihrer Region. Mit Ihnen gemeinsam wird hinterfragt, was noch echte Ur-Dinkel sind und wie man daraus einzigartige Gebäcke in allerbesten Qualität zaubert.

- Inhalte:** Dinkel ist nicht Dinkel: Dinkelsorten und deren Unterschiede / Vorteile von echtem Ur-Dinkel / Frischvermahlung / Einsatz von Dinkelflocken / Einsatz von 630er Dinkelmehl / milde Dinkelfermentation / Dinkelpoolish / Kochstücke aus Dinkel / Einsatz von Quell- und Brühstücken mit Dinkel / Rezeptideen mit Dinkel / Umsetzung eigener Rezeptideen / Intensiver Austausch im Seminar
- Referent:** Dinkel-Experte Horst Deffland
- Termine:** 2-Tagesseminar
Montag, **2. März 2015** von 10 bis 17 Uhr
Dienstag, **3. März 2015** von 8.30 bis 16 Uhr
- Ihre Investition:** 460€ Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber. Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 74,50€ pro Nacht buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück.
- Ihr Nutzen:** Sie haben die für sich optimalen Dinkelbrote herausgearbeitet und können diese in bester Qualität selbstständig backen.



Seminar-Nr. 15-22-P

NEU

Kapp Lab: „Bier“

Nach seinem Erfolgsthema „Brotinnovationen“, das wir auch in 2015 wieder anbieten, legt Kultbäcker Peter Kapp mit neuen Seminaren nach, die ihm sehr am Herzen liegen. Denn er möchte mit den Seminarteilnehmern besonders intensiv in die Produktentwicklung einsteigen und zeigen, wie einzigartige Gebäcke entstehen, von der Auswahl der Rohstoffe bis zu exzellenten Produkten. Hierzu bieten wir „Kapp Labs“ zu verschiedenen Themen an. Bei diesem hier geht es um Bier bzw. um Gebäcke mit Bier.

Inhalte: Die Kapp-Philosophie: Der sichere Weg zum Erfolg, auch für Sie / Bierverkostung: vom Billig- bis zum Edelbier / Ermittlung passender Rohstoffe / Qualitätsunterschiede / Vorteige mit Bier / Sauerteigbrote mit Bier / Verwendung von Biertreber als Alternative / Verwendung unterschiedlicher Biersorten / Exotische, aber durchaus leckere Brote wie z.B. Bier-Lakritzbrot / Intensiver Austausch im Seminar

Referent: Peter Kapp, Artisan Boulanger

Termin: Dienstag, **10. März 2015** von 9.30 Uhr bis 16.30 Uhr

Ihre Investition: 290€ Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung

Ihr Nutzen: Ein tiefes Verständnis für das „flüssige Brot“ und dessen Verwendung in der Bäckerei



Seminar-Nr. 15-67-P

NEU

Asiatische Kuchen und Desserts

Als „Reiseweltmeister“ sind die Deutschen anderen Kulturen gegenüber sehr aufgeschlossen, wie sich auch bei deren Ernährung zeigt. Chinesische, japanische, indonesische und weitere asiatische Speisen sind längst im deutschen Speiseplan angekommen. In diesem Seminar zeigt Ihnen ein Experte aus Asien die Herstellung typischer Kuchen und Desserts aus verschiedenen asiatischen Ländern.

Inhalte: Kultureller und kulinarischer Blick in verschiedene asiatische Länder / Mentalitätsunterschiede / Rohstoffvielfalt in Asien / die Verwendung von asiatischen Gewürzen und Kräutern / Rezepte und Variationsmöglichkeiten / praktische Herstellung von verschiedensten Kuchen- und Dessertspezialitäten / traditionelle, moderne und exotische Desserts / innovative Kuchen und deren Herstellung / Tipps für Verkauf und Vermarktung in Deutschland / intensiver Austausch im Seminar (Hinweis: der Referent beherrscht die deutsche Sprache)

Referenten: Martin Yeo, Culinary Instructor aus Singapur
Expertenteam der Bundesakademie Weinheim

Termine: 2-Tagesseminar
Dienstag, **10. März 2015** von 10 Uhr bis 17 Uhr
Mittwoch, **11. März 2015** von 8.30 Uhr bis ca. 16 Uhr

Ihre Investition: 440 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber.
Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 74,50 € pro Nacht buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück.

Ihr Nutzen: Sie erweitern Ihr Fachwissen um Kenntnisse zu innovativen Rohstoffen und Rezepten aus Asien und sind in der Lage, hiermit Köstlichkeiten zu zaubern, die Sie vom Markt abheben.



Seminar-Nr. 15-29-P

Brotaufstriche selbst gemacht

Wenn bei Ihrem Frühstück nicht nur die Backwaren, sondern auch die Aufstriche „selbst gemacht“ sind, begeistert dies Kunden, sorgt für Mundpropaganda und unterstreicht Ihr Image als „echter“ Handwerksbetrieb. Zudem sind eigene Brotaufstriche lukrative Zusatzartikel für den Ladenverkauf und wertige Thekenfüller.

- Inhalte:** Eigene Herstellung von Konfitüren, Gelees, Dips, Chutneys und Schokoaufstrichen / Grundlagen der Rohstoffauswahl / Praktische Verarbeitung der Rohstoffe / Haltbarkeit / Verpackung und Präsentation / Viele Tipps und Rezepte
- Referent:** Johannes Becker, Bäckermeister und Konditor
- Termin:** Dienstag, **17. März 2015** von 9.30 Uhr bis 16.30 Uhr
- Ihre Investition:** 260€ Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung
- Ihr Nutzen:** Mehr Umsatz und eine gute Mundpropaganda durch besondere Produkte, die es so nur bei Ihnen gibt.
- Tipp:** Besuchen Sie auch das Seminar „Natürliche Gewürze nutzen“ am 18. März 2015.



Seminar-Nr. 15-30-P

Natürliche Gewürze nutzen

Die Welt der Gewürze ist vielfältig und spannend. Back- und Konditoreiwaren können mit verschiedensten Gewürzen „aufgepeppt“ werden. Zudem: die richtige Kombination von Gewürzen erzeugt eine Art Suchtfaktor. Statt fertiger Gewürzmischungen mit uniformem Geschmack lernen Sie hier die Welt der Gewürze individuell kennen und nutzen. Ein spannender Tag, der sich lohnt.

- Inhalte:** Die Welt der Gewürze / Rohstoffkunde / Grundlagen des Würzens / Gewürzmischungen selbst hergestellt / Herstellung von verschiedenen Backwaren, Kuchen und Torten unter Verwendung verschiedenster Gewürze / Intensiver Austausch in der Seminargruppe
- Referent:** Johannes Becker, Bäckermeister und Konditor
- Termin:** Mittwoch, **18. März 2015** von 9.30 Uhr bis 16.30 Uhr
- Ihre Investition:** 260€ Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung
- Ihr Nutzen:** Ihre Back- und Konditoreiwaren bekommen eine einzigartige Note.
- Tipp:** Besuchen Sie auch das Seminar „Brotaufstriche selbst gemacht“ am 17. März 2015.



„Das Bäckerhandwerk hat noch genügend Chancen.“

Heinrich Beck
Bäckerei Beck, 72587 Ulmerstein



Seminar-Nr. 15-28-P

Basis-Seminar für Teigmacher

Der erste, grundlegende Schritt zu hochwertigen Backwaren ist die Teigbereitung. Neben der Rezepturerstellung und der Rohstoffauswahl sind die Auswahl des Knetsystems, die Schüttwassertemperatur, die Knetzeiten und auch die Teigruhezeiten wichtige Größen um ein gewünschtes Produkt zu erhalten.

Inhalte: Was passiert beim Mischen, was beim Kneten? / Vorteige, Sauerteige und Hauptteige / Herstellung verschiedener Teige in der Praxis / Einflüsse von Teigknetung, Knetdauer, Teigtemperatur / Wann ist ein Teig optimal geknetet? / Brot und Gebäckfehler bei mangelnder Teigführung

Referenten: Expertenteam der Bundesakademie Weinheim

Termine: 2-Tagesseminar
Dienstag, **17. März 2015** von 9.30 Uhr bis 16.30 Uhr
Mittwoch, **18. März 2015** von 8.30 Uhr bis 16 Uhr

Ihre Investition: 460 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber. Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 74,50 € pro Nacht buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück.

Ihr Nutzen: Die Qualität Ihrer Backwaren wird sich dauerhaft verbessern.



„Trotz Erfahrung lernt man noch viel Neues dazu.“

Julien Staber
Bäckerei Wolf, 86154 Augsburg



Ausgebucht!

Seminar-Nr. 15-12-P

Exklusiv-Seminar mit Weltmeister Peter Yuen aus Chicago

Peter Yuen betreibt sehr erfolgreich eine Bäckerei in Chicago und gehört zu den besten Bäckern weltweit. Er hat neue, innovative Techniken des Laminierens/Tourierens entwickelt und mit seinen Produkten viele Preise gewonnen, bis hin zur Weltmeisterschaft in der Kategorie Viennoiserie. Peter Yuen unterrichtet an den führenden Food-Universitäten weltweit und trainiert die Nationalteams verschiedener Länder, darunter die Deutsche Bäckernationalmannschaft. Das Foto zeigt das Training der Deutschen Bäckernationalmannschaft mit Peter Yuen (vorne, 2. von rechts).

Inhalte: Demonstration von Viennoiserie und Feingebäcktechnik / Geschmacksprofilbildung / Kreative Designs / Grundlagen des Tourierens / Klassische Tourierverfahren im Vergleich zu modernen Tourierverfahren / Französische Croissants / Variationen von hochwertigen Plundergebäcken / Kreationen von Briocheteig / Innovative Ideen für feine Backwaren / Praxisübungen / (Hinweis: Peter Yuen unterrichtet in englischer Sprache, mit Übersetzung)

Referenten: Peter Yuen
Expertenteam der Bundesakademie Weinheim

Termine: Montag, **23. März 2015**
Dienstag, **24. März 2015**

Mittwoch, **25. März 2015**
Donnerstag, **26. März 2015**

Ihr Nutzen: Innovative Techniken, neue Ideen und Produkte.

**Beide Seminare sind bereits ausgebucht.
Informieren Sie sich unter www.akademie-weinheim.de über die Zusatztermine.**



Seminar-Nr. 15-09-P

Elite-Seminar für Top-Lehrlinge in der Backstube

In der Ausbildung können manchmal nicht alle Arbeitstechniken ausreichend geübt werden. In diesem Seminar werden die Arbeiten von der Teigbereitung bis zum Ausbacken der Brote und Kleingebäcke vermittelt und geübt. Die Vertiefung der Kenntnisse sowohl im fachtheoretischen als auch im fachpraktischen Bereich sind Ziele des Seminars. Fördern Sie Ihre besten Lehrlinge, es zahlt sich aus.

- Zielgruppe:** Bäcker-Lehrlinge im 2. und 3. Lehrjahr
- Inhalte:** Weizen-, und Weizenmischbrote, Roggen- und Roggenmischbrote unter Verwendung von Sauerteig / Außergewöhnliche Brotformen / Weizenkleingebäcke / Torten / Massen und Füllungen / Dekore
- Referenten:** Expertenteam der Bundesakademie Weinheim
- Termine:** 3-Tagesseminar
Dienstag, **7. April 2015** von 11 Uhr bis 17 Uhr
Mittwoch, **8. April 2015** von 9 Uhr bis 17 Uhr
Donnerstag, **9. April 2015** von 9 Uhr bis ca. 15 Uhr
- Ihre Investition:** 410€ Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung.
Für die Übernachtung in einem Doppelzimmer (Belegung mit 2 Lehrlingen) inkl. Frühstück und Abendvesper für 2 Nächte im Gästehaus der Akademie berechnen wir für die komplette Seminarzeit 115€.



„Vielen Dank für viele Anregungen, Zeit für ausführliche Erklärungen und die tolle Atmosphäre....das Seminar macht echt stolz.“

Sandra Lüdertz
Zeit für Brot, 12045 Berlin



Seminar-Nr. 15-05-P

Kuchen- und Tortenseminar

Nachdem immer mehr handwerksferne Anbieter sich auf das Geschäft mit Brot und Backwaren stürzen, gewinnen Torten und Kuchen an Bedeutung. Hier erfahren Sie, wie Sie genial einfach und rationell ein tolles Sortiment an Kuchen und Torten zaubern können.

- Zielgruppe:** Bäcker/innen und Konditor/innen, welche sich zunehmend den Chancen des Kuchen- und Tortengeschäfts widmen oder sich neue Anregungen holen möchten.
- Inhalte:** Klassische Herstellung von Massen / Saftige Kuchen-Ideen mit Quark / Rationelle Blechkuchen-Produktion / Herstellung von Sahne- und Kremtorten / Rationelles Arbeiten / Viele Rezepte und Praxistipps
- Referenten:** Expertenteam der Bundesakademie Weinheim
- Termine:** 2-Tagesseminar
Mittwoch **15. April 2015** von 9.30 Uhr bis 16.30 Uhr
Donnerstag **16. April 2015** von 8.30 Uhr bis ca. 16 Uhr
- Ihre Investition:** 460 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber. Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 74,50 € pro Nacht buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück.
- Ihr Nutzen:** Mehrumsatz in einem Sortimentsbereich, den die Industrie nur schwer bedienen kann. Denn wer spontan Lust auf ein Stück Kuchen hat, geht zum Bäcker oder Konditor.



Seminar-Nr. 15-43-P

Intensiv-Ausbildung in französischer Backkunst

Gemeinsame Fortbildung der Bundesakademie Weinheim mit dem Institut National de la Boulangerie Pâtisserie und dem Club Prosper Montagné.

Die o.g. Partner führen diese Intensiv-Ausbildung zum sechsten Mal durch, mit bestem Feedback der bisherigen Absolventen! Die Fortbildung besteht aus zwei Trainingseinheiten in Weinheim sowie einer Trainingseinheit im Institut National de la Boulangerie Pâtisserie in Frankreich. Exklusiv für die Teilnehmer dieser Fortbildung öffnet der elitäre Club Prosper Montagné zudem die Backstuben der besten Bäcker Frankreichs. Auf Wunsch wird zwischen den Modulen ein Praktikum von einer Woche in einer französischen Spitzenbäckerei vermittelt (empfehlenswert, jedoch nicht verpflichtend).

Voraussetzungen: Ausbildung als Bäcker und gute Fachkenntnisse

Inhalte: Besonderheiten der französischen Mehle / Wichtige Fachbegriffe aus Frankreich / Französische Handwerkstechniken / Grundlagen der französischen Backkunst / Teigführungs-Varianten / Vorteigarten / Baguette und Variationen / Croissants / Langzeitführungen / Intensives Lernerlebnis in Frankreich

„Ich bin begeistert über die freundliche Seminarleitung und den Erfahrungsaustausch mit anderen Bäckern aus ganz Deutschland.“

Lukas Claus
Bäckerei-Konditorei Claus, 01640 Coswig

„Klasse Dozenten, praxisnahes Seminar, viel Neues gelernt. Sehr zu empfehlen!“

Sebastian Däuwel
67065 Ludwigshafen

Gute Referenten. Sehr praxisnah.“

Arno Weber
Bäckerei Happ GmbH & Co. KG, 36119 Neuhof



Referenten:

Jean Claude Robert, Maître Boulanger
Yannick Berend, Maître Boulanger
Expertenteam des Institut National de la Boulangerie Pâtisserie
Expertenteam der Bundesakademie Weinheim

Termine:

Modul 1 in Weinheim (3 Tage):

Dienstag, **14. April 2015** von 10 Uhr bis 17 Uhr
Mittwoch, **15. April 2015** von 8.30 Uhr bis 17 Uhr
Donnerstag, **16. April 2015** von 8.30 Uhr bis ca. 16 Uhr

Modul 2 in Rouen/Frankreich (2 Tage):

von Donnerstag, **11. Juni 2015** bis Freitag **12. Juni 2015**

Modul 3 in Weinheim (2 Tage):

Mittwoch, **8. Juli 2015** von 8.30 Uhr bis 17 Uhr
Donnerstag, **9. Juli 2015** von 8.30 Uhr bis ca. 16 Uhr inkl.
Abschlussprüfung

Ihre Investition:

1.790 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung. Eine Unterkunft im Gästehaus der Akademie (Einzelzimmer inkl. Frühstück und Abendvesper) ist für die Module 1 und 3 für 82,50 € je Nacht buchbar. Reise- und Unterkunftskosten in Frankreich trägt jeder Teilnehmer selbst.

Ihr Nutzen:

Mit dieser Fortbildung backen Sie nicht nur Baguettes „wie Gott in Frankreich“. Sie erhalten nach Absolvierung der drei Module bei erfolgreicher Abschlussprüfung auch ein sehr wertiges, von den beteiligten Partnern unterzeichnetes Diplom, das Sie als Spezialist in Sachen französischer Backkunst ausweist.





Seminar-Nr. 15-07-P

NEU

Schoko-Workshop mit Eveline Wild

Erleben Sie zwei spannende Seminartage mit Konditoren-Weltmeisterin Eveline Wild aus Österreich, bekannt aus dem Fernsehen. Gemeinsam mit den Teilnehmern widmet sie sich dabei ihrer Leidenschaft: Schokolade in allen Facetten.

Inhalte: Erfolgsfaktoren im Schokoladenmarkt / „wilde“ Pralinen mit Pfiff / feinste Tafelschokoladen mit traditionellen und innovativen Zutaten / kreative Schokoladen-Torten / beeindruckende Schokoladen-Schaustücke / Verkostung und Qualitätsmerkmale / Praxistipps für die rationelle Herstellung, Verpackung und Vermarktung von Schokoladenwaren / intensiver Austausch in der Seminargruppe

Referenten: Eveline Wild, Konditoren-Weltmeisterin u. Fachbuchautorin
Expertenteam der Bundesakademie Weinheim

Termine: 2-Tagesseminar
Montag, **20. April 2015** von 10 Uhr bis 17 Uhr
Dienstag, **21. April 2015** von 8.30 Uhr bis 16 Uhr

Ihre Investition: 480 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber.
Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 74,50 € pro Nacht buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück.

Ihr Nutzen: Sie erhalten viele neue Anregungen und Tipps, mit denen Sie im Schokoladenmarkt (weiter) erfolgreich sind.

Hinweis: Es handelt sich um ein Praxisseminar für Profis, mit aktiver Mitarbeit.
Schokoladen-Grundlagen sollten seitens der Teilnehmer vorhanden sein.



Seminar-Nr. 15-34-P

Vorteige und Sauerteige

Qualität ist Quellung, denn alle für ein optimales Aroma notwendigen Stoffe liefert bereits Ihr Mehl. Der Rest ist eine Frage von Teigführung und Quellzeit. Schärfen Sie Ihr Qualitätsprofil durch mehr Aromabildung und Quellung.

- Zielgruppe:** Qualitätsorientierte Bäcker/innen
- Inhalte:** Marktübersicht / Demonstration verschiedener Vorteige und Sauerteige / Einsatz von Quellstücken / Optimale Quellung mit Brühstücken und Kochstücken / Backversuche / Qualitätsprüfung / Blindtest: Roggenmischbrot aus verschiedenen Teigführungen / Intensiver Austausch im Seminar
- Referenten:** Expertenteam der Bundesakademie Weinheim
- Termine:** 2-Tagesseminar
Dienstag, **21. April 2015** von 9.30 Uhr bis 16.30 Uhr
Mittwoch, **22. April 2015** von 8.30 bis ca. 16 Uhr
- Ihre Investition:** 430 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber. Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 74,50 € pro Nacht buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück.
- Ihr Nutzen:** Optimale Quellung, höhere Teigausbeute, bessere Frischhaltung, mehr Aroma.



„Top organisiert. Hier trifft man Menschen, für die Qualität mehr als nur ein Wort ist.“

Stefan Simon
Bäckerei Simon, 65620 Waldbrunn-Ellar



Seminar-Nr. 15-33-P

Machen Sie Ihren Ladenofen zum Geldautomaten

Wir zeigen Ihnen, wie Sie über frische Brötchen hinaus Leben in Ihren Ladenofen zaubern, den Kunden mit Duftmarketing begeistern und echten Mehrumsatz erwirtschaften. Es lohnt sich!

Inhalte: Frühstücksgebäcke aus dem Ladenofen / Kleine Gerichte, schnell gezaubert / Blechkuchen als Dufferlebnis / Feierabend-Backwaren / Viele Ideen und Praxistipps

Referenten: Jürgen Rieber, Wiesheu Snack- und Backprofi
Expertenteam der Bundesakademie Weinheim

Termin: Donnerstag, **23. April 2015** von 9.30 Uhr bis 16.30 Uhr

Ihre Investition: 240€ Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung

Ihr Nutzen: Sofortiger Mehrumsatz durch mehr Frische und Duft in Ihren Läden.



Unsere Teilnehmer bestätigen: Seminare in Weinheim kosten kein Geld, sondern rechnen sich – konsequente Umsetzung des Wissens vorausgesetzt. Probieren Sie es aus!



Ausgebucht!

Seminar-Nr. 15-16-P

Traumhafte Hochzeitstorten

Unter Anleitung von Konditorenweltmeister Bernd Siefert stellen Sie im Seminar verschiedene Hochzeitstorten her, zudem auch Präsente wie z.B. Give aways zur Hochzeit. Es werden traditionelle und neue Arbeitstechniken vermittelt, zudem verschiedenste Dekorationstechniken und Präsentationsmöglichkeiten. Zwei Tage, die Sie fachlich nach vorne bringen.

Inhalte: Design traditioneller und moderner Hochzeitstorten / Dekorationen und Veredelungen / Herstellung gezuckerter Blüten / Arbeiten mit Modellierschokolade / Verwendung von Gelatinezucker / Dekorationen mit Isomalt / Arbeitstechniken mit Rollfondant / Modelliermarzipandekore / Glanzglasuren / Dekorbiskuit / Schablonentechnik / intensiver Austausch im Seminar / Praxistipps vom Profi

Referent: Bernd Siefert, Star-Konditor

Termine: 2-Tagesseminar
Montag, **27. April 2015** von 10 Uhr bis 17 Uhr
Dienstag, **28. April 2015** von 8.30 Uhr bis ca. 16 Uhr

Ihre Investition: 470€ Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber. Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 74,50€ pro Nacht buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück.

Ihr Nutzen: Traumhafte Hochzeitstorten, die Sie bei jeder Hochzeit „in aller Munde“ bringen und auf das Image Ihrer Bäckerei/Konditorei ausstrahlen.

**Dieses Seminar ist bereits ausgebucht.
Informieren Sie sich unter www.akademie-weinheim.de über die Zusatztermine.**



Seminar-Nr. 15-53-P

NEU

Cool & Bake: Kälteanwendung in der Bäckereiproduktion

Kältetechnik ist aus der Bäckereiproduktion nicht mehr wegzudenken. Einerseits um zeitoptimalisiert zu produzieren, andererseits um möglichst lange Teigreifeweiten zu erreichen und somit Aromabildungsprozesse. Dieses Praxisseminar für Bäcker/innen vermittelt den Teilnehmern „am Teig“ die Grundlagen des Kälteeinsatzes in der Bäckerei. Es hilft dabei auch, neue Verfahren kennen zu lernen und den Kälteeinsatz in Ihrer Bäckerei zu optimieren.

Inhalte: Grundlagen der Kältetechnik / Förderung von Aromabildungsprozessen durch Teigreifung in der Kälte / Darstellung verschiedener Kälteverfahren / Möglichkeiten und Grenzen / Anwendung bei verschiedenen Gebäcken / Technische Neuigkeiten im Bereich der Kältetechnik / Intensive Backversuche und Auswertungen / Praxisbeispiele aus Bäckereibetrieben

Referenten: Expertenteam der Bundesakademie Weinheim

Termine: 2-Tagesseminar
Dienstag, **28. April 2015** von 10 Uhr bis 17 Uhr
Mittwoch, **29. April 2015** von 8.30 Uhr bis 16 Uhr

Ihre Investition: 420 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber. Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 74,50 € pro Nacht buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück.

Ihr Nutzen: Sie sind in Sachen Kälte auf dem neusten Stand, kennen die Möglichkeiten und können diese optimal einsetzen.



Seminar-Nr. 15-59-P

Bestseller für die Grillsaison

Gönnen Sie sich und/oder Ihren Mitarbeitern eine tolle Fortbildung in Weinheim und begeistern Sie Ihre Kunden mit Grillgebäcken, die z.T. auf Original-Rezepten aus dem Mittelmeerraum basieren.

- Inhalte:** Klassiker mediterraner Backkunst / Kleingebäcke, Brote und süße Backwerke aus dem Mittelmeerraum / Panis, Sfilatino, Pain Filou, Foccacia / Grillbackwaren mit Chili, Peperoni und Schafskäse / Viele weitere Rezeptideen und Praxistipps / Intensiver Austausch in der Seminargruppe
- Referenten:** Expertenteam der Bundesakademie Weinheim
- Termin:** Dienstag, **5. Mai 2015** von 9.30 Uhr bis 16.30 Uhr
- Ihre Investition:** 240€ Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung
- Ihr Nutzen:** Sie begeistern Ihre Kunden mit einzigartigen Grillbackwaren, die es so nur bei Ihnen gibt!



„DAS Brot zur Wurst.“

Jörg Bopp
Steinofenbäckerei Bopp, 73312 Geislingen



Seminar-Nr. 15-49-P

NEU

Vegane Kuchen und Torten

Vegan ist im Trend, doch im süßen Bereich nur schwer zu gestalten, denn weder Sahne noch Butter noch Eier noch Honig sind als Zutaten erlaubt! Konditorenweltmeister Bernd Siefert zeigt in diesem Seminar, wie Sie Ihre Kunden mit erstklassigen veganen Kuchen und Torten begeistern können.

Inhalte: „Vegan“ als Trend / Do's and don't's: was geht für Veganer und was nicht / Was ersetzt man mit was? / vegane Kekse und Giveaways wie z.B. Chocolatechip-Cookie, Cakepops, Avocado Pecanbrownie mit Ahornsirup / vegane Hefengebäcke wie z.B. Mohnschnitte, Frucht-Streuselkuchen, Dinkel-Hefezopf / vegane Himbeercupcakes, Grüntee-Mangocupcakes, Orangentartes, Pfirsichlavendeltartes / vegane Desserts wie z.B. Kokos-Panna-cotta, Schokoladen-Crème brûlée, Kirschclafoutis / vegane Kuchen wie z.B. Marmorkuchen, finnischer Nusskuchen mit Äpfeln und Stachelbeeren, Käsekuchen, Odenwälder Apfelweinkuchen, Erdbeercheesecakearte / vegane Torten wie z.B. Torten nach Sacher-Art, Kirschmousetorte, Zitronensojafrischkäsesahne / Die Grenzen von „vegan“ / Praxistipps vom Profi

Referent: Bernd Siefert, Star-Konditor

Termine: 2-Tagesseminar:
Montag, **1. Juni 2015** von 10 Uhr bis 17 Uhr
Dienstag, **2. Juni 2015** von 9 Uhr bis ca. 16.30 Uhr

Ihre Investition: 490 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber. Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 74,50 € pro Nacht buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück.

Ihr Nutzen: Sie begeistern Ihre Kunden mit süßen, veganen Köstlichkeiten und heben sich damit vom Wettbewerb ab.



Seminar-Nr. 15-71-P

Die Pascual Methode

Josep Pascual Aguilera aus Barcelona ist ein international anerkannter Backspezialist. Er war als Berater und Lehrer schon in aller Welt unterwegs, im Dezember 2014 erstmals auch in Deutschland: bei uns! Das Seminar war ausgebucht, alle Teilnehmer begeistert. Erleben Sie die „Método Pascual“ und lassen Sie sich von seinen innovativen Rezepten und Handwerks-techniken inspirieren.

Inhalte: Theoretische Einführung: Techniken zur Kontrolle von Sauerteigen und Hefeteigen / Aromabildung nach der „Método Pascual“ / Die Pascual-Methode in der Praxis / Rezepturen / innovative Techniken der Formgebung / Kreativität am Teig / einfache und effektvolle Dekorationsmethoden / Praxisübungen / Intensiver Austausch im Seminar und viele Tipps vom Profi. Hinweis: der Referent spricht spanisch, eine deutsche Fachübersetzung wird gewährleistet.

Referenten: Josep Pascual Aguilera aus Barcelona
Expertenteam der Bundesakademie Weinheim

Termine: 2-Tagesseminar
Montag, **1. Juni 2015** von 10 Uhr bis 17 Uhr
Dienstag, **2. Juni 2015** von 8.30 Uhr bis ca. 16 Uhr

Ihre Investition: 490 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber.
Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 74,50 € pro Nacht buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück.

Ihr Nutzen: Dieses Seminar erweitert ihren fachlichen Horizont und bringt Ihrer Bäckerei Gebäcke, die in Geschmack und Form unvergleichlich sind.



Seminar-Nr. 15-37-P

Fortbildung zum betrieblichen Hygienebeauftragten

Das Thema Hygiene ist stärker im Bewusstsein denn je, auch bei den Überwachungsbehörden. Jeder Lebensmittelhersteller benötigt heute eine Person, die sich mit Hygiene befasst, auf dem neusten Stand ist und dieses Wissen auch innerbetrieblich weitergeben kann. Diese Fortbildung qualifiziert die Teilnehmer zum betrieblichen Hygienebeauftragten.

- Zielgruppe:** Produktions-Verantwortliche und Hygienebeauftragte in Betrieben bzw. solche, die es werden möchten
- Inhalte:** Grundlagen der Lebensmittelhygiene / Gesetzliche Regelungen / Betriebs-hygiene entsprechend der Lebensmittelhygiene-Verordnung / HACCP-Konzept / Kommunikationstraining: Wie vermittele ich den Mitarbeitern das Thema richtig? / Exkursion zu Bäckereien / Abschlussprüfung
- Referenten:** Expertenteam der Bundesakademie Weinheim
Dipl. Psych. Iris Ohlig, Kommunikationstrainerin
- Termine:** 4-Tagesseminar
Montag, **8. Juni 2015** von 14 Uhr bis 17 Uhr
Dienstag/Mittwoch, **9./10. Juni 2015** von 8.30 Uhr bis 17 Uhr
Donnerstag, **11. Juni 2015** von 7.30 Uhr bis ca. 14.30 Uhr
- Ihre Investition:** 690 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung.
Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 82,50 € pro Nacht buchbar: EZ mit Dusche/WC, inkl. Frühstück und Abendvesper.



Seminar-Nr. 15-15-P

Trend-Torten und Desserts

In diesem Seminar erlernen Sie die neuesten Trends. Ob als Kleintorte oder in klassischer Größe, von der leichten Moussetorte zur trendig veränderten Käsesahne bis hin zur schnellen Tarte.

Inhalte: Tortentrends / Dekorbiskuits / Glanzglasuren und gebackene Dekore, wie z.B. Macarons / Moderne Desserttrends, für Auge und Gaumen ansprechend umgesetzt / Rationelle Dekore aus Schokolade, Gebäck und Zucker

Referent: Bernd Siefert, Star-Konditor

Termine: 2-Tagesseminar
Mittwoch, **10. Juni 2015** von 10 Uhr bis 17 Uhr
Donnerstag, **11. Juni 2015** von 9 Uhr bis ca. 16.30 Uhr

Ihre Investition: 470€ Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber. Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 74,50€ pro Nacht buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück.

Ihr Nutzen: Profi-Tipps, neues Wissen, neue Spitzenrezepte, viele Ideen.



„Mir hat alles gefallen, der Aufbau des Seminars, die Durchführung und natürlich auch das Thema.“

Stefanie Jankowski
Bäckerei Kirschner, 79379 Müllheim



Seminar-Nr. 15-51-P

Backwaren aus Hefe-Feinteigen

Echte Bäcker sind nicht auf „Hefeteigmehl“ angewiesen. In diesem Seminar werden die Qualitätsgrundlagen von süßen Hefeteig-Backwaren ohne Convenience-Einsatz vermittelt und vertieft. Sie nehmen viel Wissen, neue Ideen und zahlreiche Rezepte mit, die sich bestens verkaufen.

Inhalte: Stabile Teige dank Vorteig / Klassische Herstellung von saftigen Hefefeinteiggebäcken / Leichte Hefezöpfe / Süße Brote und Brötchen / Blechkuchen-Varianten / Hefefeinteilchen / Hefequarkteig / Zöpfe und Knoten / Schwere Hefefeinteige

Referenten: Expertenteam der Bundesakademie Weinheim

Termin: Dienstag, **16. Juni 2015** von 9.30 Uhr bis 16.30 Uhr

Ihre Investition: 260€ Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung

Ihr Nutzen: Viel Know-how und leckere Rezeptideen, die Ihre Kunden begeistern.



Seminar-Nr. 15-53-P

Holzofen-Basisseminar

Emotionen verkaufen, und nichts ist so emotional wie ein knisternder Holzofen. Zudem strahlt das positive Image eines Holzofens auf den gesamten Betrieb aus. Ein Seminar für alle, die sich zum Thema Holzofen breit informieren und die wichtigsten Grundlagen erlernen möchten.

Inhalte: Grundlagen der Holzofenbäckerei / Holzart, Holzmenge, Zeitbedarf / Unterschiede zwischen traditionellem Holzofen und Pelletsholzofen in Theorie und Praxis / Ausnutzung der Restwärme / Rechtliche Grundlagen und Marketing / Rezepte / Demonstration von Holzofengebäcken wie Flammkuchen, Ciabatta, Holzofenbrot, Hefezopf und Feingebäck / intensiver Austausch in der Seminargruppe

Referenten: Leo Trumm, ADB Olpe
Expertenteam der Bundesakademie Weinheim

Termin: Mittwoch, **17. Juni 2015** von 10 Uhr bis 17 Uhr

Ihre Investition: 240€ inkl. Unterlagen und Verpflegung

Ihr Nutzen: Handfestes Know-how zu den vielfältigen Chancen und Möglichkeiten der Holzofenbäckerei.

TIPP: Besuchen Sie auch das Seminar „Innovative Ideen aus dem Holzofen“ am Folgetag. Wir laden Sie abends dann gerne zu einem zünftigen Imbiss am Holzofen sowie „flüssigem Brot“ im Kollegenkreis ein. Eine Übernachtung im Haus wird empfohlen.



Seminar-Nr. 15-54-P

NEU

Innovative Ideen aus dem Holzofen

Wer sich bereits mit der Holzofenbäckerei beschäftigt hat, findet in diesem Seminar viele neue Ideen. Basiskenntnisse zur Holzofenbäckerei sollten bereits vorhanden sein.

Inhalte: Blick über den eigenen Horizont (Erfahrungen der Teilnehmer mit der Holzofenbäckerei / Demonstration neuer Rezepte und Ideen / Arbeiten mit Saaten und Dinkel / Besondere Brotformen / Einsatz eines mobilen Holzofens in Theorie und Praxis / Erlebnisbacken live / Marktsituation mit mobilem Holzbackofen / Variationen der schwäbischen Dinnette / Fleischkäse aus dem Holzbackofen / Herstellung besonderer Brotspezialitäten aus dem Holzbackofen u.a. Allgäuer Käsefladen, Sternbrot, Dinkelflockenbrot, Heiligkreuztaler Klosterbrot / Kuchen aus dem Holzofen, z.B. Dinkelrührkuchen mit Apfel / intensiver Austausch in der Seminargruppe

Referenten: Fridolin Renz, Fa. Häussler
Expertenteam der Bundesakademie Weinheim

Termin: Donnerstag, **18. Juni 2015** von 9.30 Uhr bis 16.30 Uhr

Ihre Investition: 240€ inkl. Unterlagen und Verpflegung

Ihr Nutzen: Sie entdecken viele neue Ideen und holen mehr aus Ihrem Holzofen.

TIPP: Besuchen Sie auch das Holzofen-Basisseminar am Vortag. Wir laden Sie am Vorabend dann gerne zu einem zünftigen Imbiss am Holzofen sowie „flüssigem Brot“ im Kollegenkreis ein. Eine Übernachtung im Haus wird empfohlen.



Seminar-Nr. 15-59-P

Optimierung der Brötchenqualität

Brötchen (Semmeln, Schrippen, Rundstücke...) sind das Aushängeschild einer jeden Bäckerei und oft auch mit ausschlaggebend für den wirtschaftlichen Erfolg. Wir zeigen Ihnen, wie Sie die Qualität optimieren können, um mehr Brötchen zu verkaufen.

Inhalte: Was macht ein gutes Brötchen aus? / Fachlicher Blick nach DLG vs. Verbraucher-Erwartungen / Optimierung der Rezeptur / Einsatzmöglichkeiten von Vorteigen / Kälteeinsatz bei der Brötchenherstellung: Gärverzögerung vs. Gärunterbrechung / Brötchen aus dem Aromacooler / Brötchen ohne Backmittel / Herstellung von Schnittbrötchen, Roggenbrötchen, Mehrkornsaatenbrötchen, Schwäbische Seelen, Laugenbrezel, Salzbrötchen / Viele Rezepte und Tipps / Intensiver Austausch im Seminar

Termin: Dienstag, **23. Juni 2015** von 9.30 Uhr bis 16.30 Uhr

Ihre Investition: 240€ Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung

Ihr Nutzen: Mehr Qualität und bessere Umsätze mit dem Bäckereiprodukt Nummer 1.



Zufriedenheitsgarantie

Wenn Ihnen ein gebuchtes Seminar nicht zusagt, können Sie die Veranstaltung innerhalb von 90 Minuten ohne jede Begründung verlassen.

Bitte melden Sie sich hierzu am Empfang ab und geben Sie die Seminarmappe mit Rezepten und Unterlagen zurück. Sie erhalten dort unverzüglich eine Gutschrift für die volle Seminargebühr, die Verpflegungspauschale und auch die Übernachtungskosten, sofern das Zimmer noch nicht genutzt wurde. Die Gutschrift können Sie für ein anderes Seminar nach Wahl nutzen, auch nach vielen Monaten noch. Die Zufriedenheitsgarantie gilt für alle Tagesseminare und 2-Tages-Seminare. Bedingung hierfür ist, dass der/die Teilnehmer/in zu Seminarbeginn persönlich anwesend war.



Seminar-Nr. 15-11-P

Ausbildung zum sensorischen Sachverständigen (DLG)

Die Akademie Weinheim bietet Ihnen in Zusammenarbeit mit der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) hier die Möglichkeit, alle Qualifikationsschritte inkl. Prüfung zum DLG-Sensorikzertifikat für Brot in nur zwei Tagen zu absolvieren. Dieses Zertifikat ist Voraussetzung für den Erwerb des DLG-Prüferpasses und einer Tätigkeit als Sachverständiger bei den bekannten DLG-Qualitätsprüfungen.

- Zielgruppe:** Führungskräfte und Mitarbeiter/innen der Backbranche, zu deren Aufgabe die Qualitätskontrolle von Backwaren gehört
- Inhalte:** Grundlagen der sensorischen Analytik / Professionelles Erkennen von Abweichungen / Rangordnungsprüfung / Schwellenprüfung / Dreiecksprüfung / Produktmängel / Qualitätsbewertung anhand des DLG-5-Punkte-Prüfschemas / Qualifikationstest zum DLG-Sensorik-Zertifikat für Brot
- Referenten:** Günter Unbehend, Dipl.-Ing. Lebensmitteltechnologie
Rainer Schramm, Dipl.-Ing., DLG-Fachgebietsleiter Sensorik
Expertenteam der Bundesakademie Weinheim
- Termine:** 2-Tagesseminar
Mittwoch, **1. Juli 2015** von 9 Uhr bis 18 Uhr
Donnerstag, **2. Juli 2015** von 8.30 Uhr bis ca. 14 Uhr
- Ihre Investition:** 970€ Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber.
Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 74,50€ pro Nacht buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück.
- Ihr Nutzen:** Umfangreiches Wissen zu Qualitätsprüfungen und die Möglichkeit zum schnellen Erwerb des DLG-Sensorikzertifikats – Voraussetzung einer Tätigkeit als DLG-Qualitätsprüfer.



Seminar-Nr. 15-70-P

Heimische Kräuter – suchen, backen, begeistern

Begeistern Sie mit Backwaren aus der Quelle der Natur. Im Seminar werden Wildpflanzen selbst gesammelt und zu kreativen Backwaren veredelt. Referent ist der aus dem Fernsehen bekannte Kräuter- und Trüffelpapst Jean-Marie Dumaine.

- Inhalte:** Wildpflanzenführung / Kräutersammlung / Botanik von Wildpflanzen und Wildblüten / Backen mit selbst gesammelten Kräutern / Geschichten erzählen statt nur Brot verkaufen / Kreative Rezeptideen / Anregungen für die Praxis
- Referenten:** Jean-Marie Dumaine
Expertenteam der Bundesakademie Weinheim
- Termin:** Dienstag, **21. Juli 2015** von 9.30 bis 16.30 Uhr
- Ihre Investition:** 260€ Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung
- Ihr Nutzen:** Viel Wissen um die Welt der Kräuter, viele Rezepte, viele Möglichkeiten der Umsetzung im Betrieb.



Seminar-Nr. 15-55-P

Ofenführer-Seminar

Mindestens genauso wichtig wie die Teigbereitung ist der Backprozess. Zuvor gemachte Fehler können hier teilweise ausgeglichen, im schlimmsten Fall jedoch auch verstärkt werden. Zu erkennen, wann die optimale Gärreife erreicht ist, wie man einen Teigling auf den Backprozess „vorbereiten“ kann und welche Fehler man dabei machen kann, wird im Rahmen dieses Seminars intensiv vermittelt.

Inhalte: Verschiedene Backverfahren / Brot- und Gebäckfehler bei fehlerhafter Ofenbedienung / Richtige Gare / Einflussfaktoren auf das Backergebnis / Freigeschobene, angeschobene, im Kasten gebackene und genetzte Brote / Verschiedene Ofensysteme / Richtige Ofenarbeit / Nutzung der Steuerungsmöglichkeiten des Ofens / Optimierung der Backergebnisse im Brot- und Kleingebäckbereich sowie im Bereich der Feinen Backwaren / Verschiedene Brot- und Brötchenspezialitäten / Rustikale Krustenbrote / Gewünschte Brotoptiken / Hefefeinteige / Gebäcke aus Mürbteigen, Plundersteigen und Blätterteigen / Rührkuchen, Biskuit- oder Wienermasse / Käsekuchen / Brandmasse usw. / Intensiver Austausch in der Seminargruppe

Referenten: Expertenteam der Bundesakademie Weinheim

Termine: 2-Tagesseminar
Dienstag, **28. Juli 2015** von 10 Uhr bis 17 Uhr
Mittwoch, **29. Juli 2015** von 8.30 bis 16 Uhr

Ihre Investition: 460€ Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber. Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 74,50€ pro Nacht buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück.

Ihr Nutzen: Zukünftig bekommen Sie erstklassige Produkte spielend leicht „gebacken“ und am Ofen macht Ihnen keiner mehr etwas vor.



Backkurs nur für internationale Bäcker, in englischer Sprache

International Diploma in German Baking

Do you love the aroma of freshly baked sourdough bread, hot and steaming from the oven? Would you like to learn how to bake over 100 different types of real German bread, rolls, cakes and confectionary in an excellent quality? This programme is specially for Professionals and Enthusiasts from outside Germany wishing to attain a Diploma in German Baking – but through the medium of the English language.

The program was founded in 2010 and had students from all over the world, as this overview map shows. This unique baking course consists of a 2 weeks Start-up course and a following 3 weeks Diploma course. Our recommendation is to take part in all 5 weeks.

This programme has been specifically designed for bakery owners, professional bakers, baking instructors and aspiring bakers seeking to master the craft of high quality artisan baking. For those with less experience, the two start-up weeks are obligatory. Participants who successfully complete the exam will be awarded the Diploma in German Baking.

Please find all information such as Dates, costs and a booking form on the Internet here: <http://www.akademie-weinheim.de/diploma-course/>

If you have any questions, please do not hesitate to contact us:
office@akademie-weinheim.de





Bäckermeister/in 2016

Hinweis: Alle Meisterkursplätze in 2015 sind bereits seit langer Zeit ausverkauft. Bewerbungen für 2016 werden derzeit noch entgegen genommen.

Die Bäcker-Bundesakademie in Weinheim unterrichtet keine Lehrlinge, sondern konzentriert sich auf die Entwicklung von Fach- und Führungskräften aus dem ganzen Bundesgebiet, darunter die künftigen Unternehmer. Nach unserem Meisterkurs sind Sie nicht nur Bäckermeister, sondern wissen, wo es lang geht. Auf Wunsch ist die zeitsparende Kombination mit einem betriebswirtschaftlichen Abschluss möglich.

Kurszeit: 11. Januar bis 1. Juli 2016, inkl. aller Prüfungen

In dieser Zeit werden sämtliche Teile der Meisterprüfung unterrichtet und durch die Meisterprüfungskommission der Handwerkskammer im Haus abgenommen.

Ihre Investition:

Für den Meisterkurs (alle 24 Wochen) werden 4.900€ Kursgebühr berechnet, inkl. sämtlicher Unterlagen, Rohstoffe und Materialien. Mit der Anmeldung werden 300€ Anzahlung auf die Kursgebühr fällig. Die HWK berechnet gesonderte Prüfungsgebühren nach deren Gebührenordnung. Eine Investition in Ihre erfolgreiche Zukunft.

„Man ist in der Akademie Weinheim gut aufgehoben. Hier fühlt man sich wohl!“

Moritz Schaefer
Bäcker Schaefer, 75428 Illingen

„Wissen ohne Ende und ein viel besseres Verständnis für den Beruf.“

Daniel Schneider, Bäckerei Schneider, 07974 Greiz

„Ich fühle mich wie in einer großen Familie.“
Annkatrin Eike, 55270 Engelstadt

„Eine tolle Erfahrung, von der ich mein ganzes Leben zehren kann. Vielen Dank!“

Charlotte Barth
Vollkornbäckerei Barth GmbH, 56332 Niederfell



Unsere „Meisterklasse“ ist eine tolle Gemeinschaft. Oft entstehen hier echte Freundschaften und viele Ehemalige sagen nicht ohne Grund: „Dies war die beste Zeit meines Lebens“. Deswegen und wegen der Umkleidemöglichkeiten, Trainingsstunden außerhalb der Unterrichtszeit, gemeinsamer Freizeit usw. empfehlen wir Ihnen, die Möglichkeit einer Unterkunft in unserem Gästehaus gleich mit zu buchen. Hierfür steht eine begrenzte Zahl an Zimmern zur Verfügung. Die Kosten für ein halbes Doppelzimmer mit eigener Dusche/ WC und TV, inkl. Vollpension mit Frühstück, Mittagessen und Abendvesper für die gesamte Kurszeit beträgt 3.900 €.

Förderung:

Durch das so genannte „Meister-Bafög“ können Sie einen Zuschuss zu den Lehrgangs- und Prüfungsgebühren erhalten, je nach Einkommen zusätzlich auch einen Zuschuss zu den Unterkunfts- und Verpflegungskosten. Der Höchstbetrag der Förderung beträgt 10.226 €, wovon ein Teil als Zuschuss und ein Teil als zinsgünstiges Darlehen vergeben wird. Infos zum Meister-Bafög finden Sie im Internet unter www.meister-bafog.info

Gute Argumente für den Meisterkurs in Weinheim:

- Teilnehmer aus dem gesamten Bundesgebiet, z. T. auch Ausland
- Sehr erfahrene Referenten
- Bestens ausgestattete Lehrbackstuben, super Ambiente
- Eigenes Gästehaus und Restaurant mit gesundem Essen
- Beste Prüfungsleistungen unserer Absolventen in den letzten Jahren
- Förderung durch Meister-Bafog möglich
- Mit dem Meisterbrief können Sie studieren - ohne Abitur
- Tolles Netzwerk auch nach dem Meisterkurs

„Ich konnte meinen theoretischen und praktischen Horizont sehr gut erweitern.“

Benjamin Mahler
Bäckerei Mahler, 97332 Volkach

„Fachkenntnisse und Leidenschaft für das Handwerk von den Fachlehrern sind wirklich beeindruckend.“

Tim Gräper, Bäckerei Gräper, 23795 Bad Segeberg

„Das Beste was mir für meinen Betrieb passieren konnte. So viel Fachwissen in so kurzer Zeit kann man anders nicht erwerben! Danke für diese Chance.“

Anke Strub-Weber, Bäckerei Strub, 55283 Nierstein



Seminar-Nr. 15-60-S / 15-61-S / 15-62-S / 15-63-S / 15-64-S / 15-65-S

Trainingsseminare BBN Bäckerei-Software

Gemeinsam mit der Firma OK-Software führen wir in unserem modernen Computer-Schulungsraum regelmäßig Trainings in der Bäckerei-Software BBN durch.

Termine:

Dienstag, **20. Januar 2015** von 9.30 Uhr bis 16 Uhr
Seminar-Nr. 15-60-S: **BBN im Tagesgeschäft**

Dienstag, **10. März 2015** von 9.30 Uhr bis 16 Uhr
Seminar-Nr. 15-61-S: **Formulare und Etiketten**

Dienstag, **24. März 2015** von 9.30 Uhr bis 16 Uhr
Seminar-Nr. 15-62-S: **Filialorganisation**

Mittwoch, **25. März 2015** von 9.30 Uhr bis 16 Uhr
Seminar-Nr. 15-63-S: **Kalkulation & Controlling**

Dienstag, **14. April 2015** von 9.30 Uhr bis 16 Uhr
Seminar-Nr. 15-64-S: **Inhaltsstoffe und Nährwertberechnung**

Dienstag, **12. Mai 2015** von 9.30 Uhr bis 16 Uhr
Seminar-Nr. 15-65-S: **Personaleinsatzplanung**

Referenten:

Expertenteam von OK-Software

Ihre Investition:

je 360 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung



Seminar-Nr. 15-25-F

Und plötzlich bin ich Führungskraft

Vielleicht haben Sie sich Führungsaufgaben gewünscht. Vielleicht sind diese überraschend auf Sie zugekommen. In jedem Fall müssen Sie nun als Führungskraft bestehen, was nicht leicht ist. Hier erfahren Sie in kompakter Form an nur einem Tag die wichtigsten Grundregeln.

- Inhalte:** Richtige Kommunikation als Führungskraft / Welche Aufgaben habe ich als Führungskraft? / Führungsverantwortung sachgerecht wahrnehmen / Wie stelle ich mein Team auf? / Intensiver Austausch im Seminar
- Referentin:** Dipl. Psych. Iris Ohlig, Trainerin für Human Resources
- Termin:** Dienstag, **27. Januar 2015** von 9.30 Uhr bis 17 Uhr
- Ihre Investition:** 260€ Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung
- Ihr Nutzen:** Sie erfahren die wichtigsten Grundregeln als Führungskraft.
- Tipp:** Besuchen Sie auch das Seminar „Erfolgreich motivieren“ am Folgetag.



„Klare, verständliche Sprache und Begriffe. Verständnis für Führung. Gute, kleine Gruppe, angenehmes Klima.“

Gottfried Faller
Kaisers gute Backstube, 79238 Ehrenkirchen



Seminar-Nr. 15-24-F

Erfolgreich motivieren

Motivation ist etwas, das entstehen kann oder eben nicht. Es ist Aufgabe einer jeden Führungskraft, die richtigen Rahmenbedingungen zu schaffen und demotivierende Faktoren auszuschalten. Erfahren Sie hier, wie Sie den „Spirit“ Ihres Teams und damit die Umsätze nachhaltig verbessern können.

- Inhalte:** Was ist Motivation? / Wie entsteht Motivation, was zerstört sie? / Leistungsbereitschaft und Leistungsfähigkeit / Wie erreiche ich den Einzelnen? / Mit welchem Führungsverhalten erreiche ich eine hohe Motivation der Mitarbeiter? / Praxisübungen
- Referentin:** Dipl. Psych. Iris Ohlig, Trainerin für Human Resources
- Termin:** Mittwoch, **28. Januar 2015** von 9.30 Uhr bis 17 Uhr
- Ihre Investition:** 260€ Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung
- Ihr Nutzen:** Bessere Identifikation Ihrer Mitarbeiter mit dem Unternehmen und eine höhere Teamleistung.
- Tipp:** Besuchen Sie auch das Seminar „Und plötzlich bin ich Führungskraft“ am Vortag.



„Bin jetzt total motiviert, ein tolles Seminar.“

Ariane Heide
Bäckerei Soetebier, 21423 Winsen



Seminar-Nr. 15-45-S

NEU

Betriebsportrait: „Deutschlands bester Bäcker“

Können kleinere Bäckereien in Zeiten gravierender Marktveränderungen noch erfolgreich sein? Und ob! Hierzu präsentiert sich die Bäckerei Arno Simon aus Löhne/Ostwestfalen an der Bundesakademie Weinheim, Sieger der 1. Staffel des ZDF-Projekts „Deutschlands bester Bäcker“. Arno und Marie Simon (Vater und Tochter) erläutern den Teilnehmern ihre Philosophie und die Erfahrungen aus dem ZDF-Projekt. Zudem bringen sie einige Hausspezialitäten zur Verkostung mit und verraten im Kollegenkreis, wie diese hergestellt werden. Ein spannender Nachmittag mit sympathischen Menschen aus einem sehr spannenden Betrieb!

Inhalte: Begrüßung und Einführung / Marktveränderungen und Chancen: Was macht Bäckereien erfolgreich? / Portrait der Bäckerei Arno Simon / Qualitätsphilosophie / Erfahrungen aus dem ZDF-Projekt „Deutschlands bester Bäcker“ / Auswirkungen im Betrieb / Vorstellung von Produkten, inkl. Kostproben / Offener Austausch

Referenten: Marie Thérèse und Arno Simon, Gewinner der ZDF-Sendung „Deutschlands bester Bäcker“
Bernd Kütscher, Mitglied der Jury

Termin: Mittwoch, **28. Januar 2015** von 14 Uhr bis 17 Uhr

Ihre Investition: Nur **25 €** Seminargebühr inkl. Verpflegung

TIPP: Verbinden Sie dieses Seminar mit dem Medientraining „Deutschlands bester Bäcker“ am Folgetag. Der Chef-Produzent der gleichnamigen ZDF-Sendung zeigt Ihnen dort, wie Sie mit Ihrer Bäckerei erfolgreich ins Fernsehen kommen können und worauf es dabei ankommt.



Seminar-Nr. 15-44-S

NEU

Medientraining für „Deutschlands bester Bäcker“

In der vielbeachteten ZDF-Sendung „Deutschlands bester Bäcker“ wurden 72 Bäckereien dargestellt, von der Betriebsbesichtigung einer Jury mit der Kamera bis zur Bewältigung von kreativen Aufgaben für Chef-Juror Johann Lafer. Die Sendung wurde von der Fa. ShineGermany für das ZDF hergestellt. Kreativer Kopf und Chef-Producer ist der erfahrene Fernsehmann Markus Johné (links im Bild). In diesem Seminar erfahren Sie von ihm persönlich, worauf es als Bäcker in den Medien ankommt und wie Sie vielleicht auch selbst einmal selbst mit Ihrer Bäckerei im Fernsehen glänzen können.

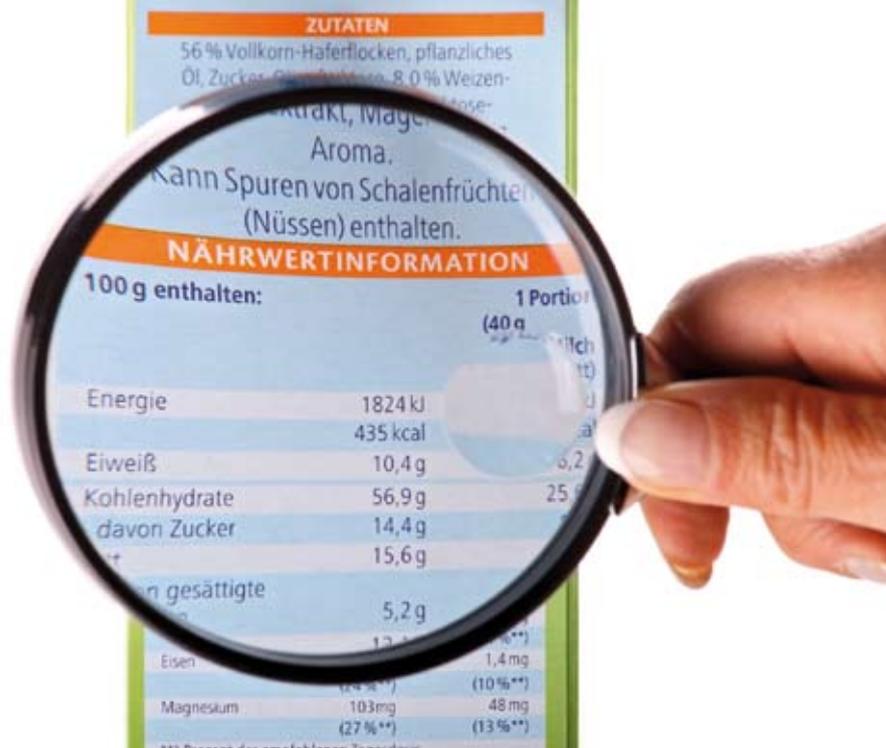
Inhalte: Gut zu wissen: die Spielregeln der Medien / Sender oder Produktionsfirma: Wer ist mein Ansprechpartner für TV-Ideen? / die Erfahrungen eines versierten Fernsehmanns / Haben nach den Köchen auch Bäcker TV-Potential? / Wie bringe ich meine Bäckerei ins Fernsehen? / Spannungsfeld zwischen Unterhaltung und Bildungsauftrag / Dinge, die man im Fernsehen nicht sieht / Kamera läuft: Wie reagiere ich richtig? / Erfahrungen aus dem großen ZDF-Projekt „Deutschlands bester Bäcker“ / Aktueller Sachstand: wie sind die weiteren Pläne – und wie kann man ggf. mitmachen? / Die Arbeit am Set: das kommt auf Sie zu, wenn das Fernsehen kommt / Beispielszenen und was Sie daraus lernen können / Intensiver Austausch in der Seminargruppe

Referent: Markus-Johne, Chef-Producer von „Deutschlands bester Bäcker“

Termin: Donnerstag, **29. Januar 2015** von 9.30 Uhr bis 16.30 Uhr

Ihre Investition: 240 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung

Ihr Nutzen: Sie erhalten durch einen Insider einen tiefen Einblick in eine völlig fremde, doch spannende Medienwelt und können dies für Ihren Betrieb nutzen.



Seminar-Nr. 15-17-F

LMIV und Allergenkennzeichnung leicht gemacht

Ab dem 13. Dezember 2014 gilt die neue Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV). Spätestens dann müssen Sie auch bei unverpackten Backwaren Allergene kennzeichnen! Wir helfen Ihnen dabei...

Inhalte: Die neue LMIV / Besonderheiten der Umsetzung / Kennzeichnung bei Fertigpackungen / Kennzeichnung bei losen Backwaren / Pflichtangaben / freiwillige Angaben / Umsetzung der LMIV in der Praxis: vom Rezept zur Allergenkennzeichnung / Etikettengestaltung am eigenen Beispiel / Ausblick: Nährwertkennzeichnung ab 2016 / BIG 7 / QUID / Austausch in der Gruppe

Referenten: Expertenteam der Bundesakademie Weinheim

Termin: Dienstag, **10. Februar 2015** von 9.30 Uhr bis 16.30 Uhr

Ihre Investition: 240€ Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung

Ihr Nutzen: Sie sind für die neue LMIV bestens gerüstet.

Spar-Tipps:

Sparen Sie Steuern!

Ob Kursgebühr, Fahrtkosten oder Unterkunft, Sie können Ausgaben für Ihre berufliche Weiterbildung, die Sie selbst zahlen, zum Teil vom Finanzamt zurückholen. In der Steuererklärung zählen diese Kosten zu den Werbungskosten. Hier erkennt das Finanzamt automatisch 1000 Euro an. Wenn Sie höhere Ausgaben für den Arbeitsweg und Fortbildung haben, lohnt sich eine Einzelaufstellung. Bei Selbstständigen sind Kosten für Weiterbildung Betriebsausgaben. Arbeitslose und Eltern in Elternzeit können ihre Bildungskosten ebenfalls unter Werbungskosten aufführen.

Quelle: „test“ Stiftung Warentest: Leitfaden zur Weiterbildung (Auflage 2012)

So können Sie 10% Kursgebühren sparen

Bringen Sie doch einen Mitarbeiter oder Kollegen mit zum Seminar. Bei gleichzeitiger Anmeldung mehrerer Teilnehmer pro Seminar und Betrieb, reduziert sich der Seminarpreis für beide Personen um jeweils 10%. Bei gemeinsamer PKW-Anreise sparen Sie zudem Fahrtkosten. Der Nachlass gilt für die Seminargebühr, nicht auch für gastronomische oder Übernachtungsleistungen. Ein Mengenrabatt bei mehreren gebuchten Seminaren einer Person ist nicht möglich.

Zuschuss zu Ihren Weiterbildungskosten

Sie haben einen Kurs oder Lehrgang gefunden, den Sie sich so aber nicht leisten können? Oder Sie möchten zum Thema Weiterbildungsangebote beraten werden? In jedem Fall sind Sie bei der **Bildungsprämie** richtig. Hier Bares vom Staat – den **Prämiengutschein**. Der Prämiengutschein kann für Sie bis zu 500 Euro wert sein.

Die Bedingungen sind einfach: Sie sind erwerbstätig und liegen unter einer Einkommensgrenze von maximal 20.000 Euro bei Alleinstehenden bzw. 40.000 Euro bei gemeinsam Veranlagten. Das für die Bildungsprämie maßgebliche zu versteuernde Einkommen laut Einkommensteuerbescheid berücksichtigt die Kinderfreibeträge in der Höhe, in der sie im Steuerbescheid oder einem anderen Nachweis belegt werden.

Bitte beachten Sie: Wenn Sie einen Prämiengutschein beantragen wollen, müssen Sie das vor der Anmeldung für ein Seminar tun. Weitere Informationen finden Sie hier: www.bildungspraemie.info



EUROPÄISCHE UNION



Bundesministerium
für Bildung
und Forschung





Seminar-Nr. 15-66-F

NEU

Die Chefschmiede

Dale Carnegie beschreibt in seinem schon Anno 1937 erschienenen Weltbestseller „Wie man Freunde gewinnt“ zutreffend, dass nur etwa 15 % des Erfolgs auf technischer Kompetenz beruht, 85 % jedoch auf dem (richtigen) Umgang mit Menschen. Diese Fähigkeit ist aber nur selten ein Naturtalent. Sie wird in den oft fachlichen und betriebswirtschaftlichen geprägten Ausbildungen einer Führungskraft meist unzureichend vermittelt. Häufig erfolgt ein „Learning by doing“, was viel Energie kostet und teure Fluktuation zur Folge hat. Genau hier setzt die Chefschmiede der Bundesakademie Weinheim an. In 7 Lerneinheiten, die sich über 3 Module erstrecken, arbeiten Sie intensiv an Ihrer eigenen Persönlichkeit und erhalten wichtige Werkzeuge für Ihren nachhaltigen Erfolg als Führungskraft. Die Fortbildung ist auch als Qualifikation für die „zweite Reihe“ bestens geeignet.

Inhalte: Folgende Lerneinheiten werden intensiv vermittelt:
1) Situatives Führen und Motivieren / 2) Persönlichkeits- und Mentaltraining /
3) Werkzeugkoffer Körpersprache / 4) Zeitmanagement und Selbstmanagement / 5) Rechtliche Grundlagen für Führungskräfte / 6) Führen mit Zahlen /
7) Teamentwicklung und Konfliktmanagement

Referenten: Dipl. Psych. Annette Fürst, Team- und Kommunikationstrainerin
Katrin Guder, Rechtsanwältin
Patrick Spennato, Trainer für Controlling

Termine: **Modul 1: 23. – 25. Februar 2015** **Modul 2: 23. – 25. März 2015**
Modul 3: 20. – 22. April 2015
Die Module beginnen stets am 1. Tag um 10 Uhr und enden am 3. Tag um ca. 16 Uhr, so dass auch eine weite An- und Abreise möglich ist.

Ihre Investition: Die Gebühr für die gesamte Fortbildung (alle 3 Module) beträgt nur 1.490 € inkl. kompletter Verpflegung tagsüber und Unterlagen.
Bei Anmeldung von mehreren Personen aus dem gleichen Betrieb reduziert sich die Kursgebühr um jeweils 10 %. Eine Unterkunft im Gästehaus der Akademie ist zum Preis von 165 € je Modul buchbar, sofern verfügbar: 2 Nächte im Einzelzimmer inkl. Frühstück und Abendvesper (Halbpension).

Ihr Nutzen: Sie haben nachhaltig mehr Erfolg als Führungskraft. Versprochen!



Fortbildung Nr. 15-BS-1

NEU

Geprüfter Brot-Sommelier / Geprüfte Brot-Sommelière

Verkauf

Produktion

Sonstige Seminare

Weltweit erste **staatlich anerkannte** Fortbildung dieser Art, mit **HWK-Abschluss**

Das Thema Brot gewinnt an Bedeutung, auch in den Medien. Hierzu braucht es Brotexperten, die bestens in der Lage sind, ihr Wissen in den Medien und anderswo darzustellen. Bedingung dafür sind umfangreiche sensorische Fertigkeiten ebenso wie tiefe Kenntnisse über die nationale wie internationale Brotkultur, die verschiedensten Brotspezialitäten und deren Verwendung bis hin zum „Food-Pairing“: welches Brot passt zu welcher Speise? Um den Bedarf nach Experten zu bedienen, wurde diese Fortbildung geschaffen und mit öffentlich-rechtlicher, also staatlich anerkannter Prüfung wertig gestaltet. Der Kurs der Bundesakademie Weinheim vermittelt Ihnen umfangreiches Wissen und bereitet Sie berufsbegleitend auf die wertige Fortbildungsprüfung zum Geprüften Brotsommelier bzw. zur Geprüften Brot-Sommelière der Handwerkskammer vor.

Auf Ihrem Weg zum Brot-Sommelier werden Sie von erstklassigen Trainern begleitet, u. a. Prof. Dr. Bernhard Tauscher (AG Geschmacksforschung), Prof. Michael Kleinert (ZHAW Wädenswil/Schweiz), Dr. Andrea Fadani (Museum der Brotkultur, Ulm) und über ein Dutzend weitere, darunter Kommunikationstrainer, Experten für andere Lebensmittelgruppen und Food-Pairing, Querdenker aus der Branche sowie die Experten der Bundesakademie. Auch Starkoch Johann Lafer hat zugesagt, seine Genusskompetenz in diese wichtige Fortbildung persönlich mit einzubringen.

Inhalte:

- Handlungsfeld 1: Betriebswirtschaftliche Grundlagen und Präsentation
- Handlungsfeld 2: Produktkunde
- Handlungsfeld 3: Kenntnisse der Deutschen Brotkultur
- Handlungsfeld 4: Brot-Verzehrempfehlungen
- Handlungsfeld 5: Sensorische Fähigkeiten
- Handlungsfeld 6: Sensorische Begutachtung, Bewertung und Beschreibung von Broten
- Handlungsfeld 7: Projektarbeit

**Voraussetzungen:**

Dieser hochwertige Abschluss erfordert umfangreiche fachliche Vorkenntnisse wie z.B. den Meisterbrief im Bäckerhandwerk. Details hierzu entnehmen Sie bitte unserer Website www.akademie-weinheim.de.

Unterrichtszeiten:

Diese intensive Fortbildung findet berufsbegleitend statt, mit insgesamt 8 dreitägigen Präsenzmodulen in Weinheim, welche wie folgt terminiert sind (Änderungen vorbehalten):

- 1. Modul: 24. – 26. Februar 2015**
- 2. Modul: 24. – 26. März 2015**
- 3. Modul: 5. – 7. Mai 2015**
- 4. Modul: 16. – 18. Juni 2015**
- 5. Modul: 14. – 16. Juli 2015**
- 6. Modul: 1. – 3. September 2015**
- 7. Modul inkl. Prüfung: 6. – 8. Oktober 2015**
- 8. Modul inkl. Prüfung: 17. – 19. November 2015**

Kosten der Fortbildung:

Die Teilnahmegebühr für den gesamten Vorbereitungskurs inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber beträgt 3.790 €. Bei Unterbringung im Gästehaus der Akademie inkl. Frühstück und Abendvesper zwischen den Modultagen (2 Nächte) berechnet die Akademie 165 € je Modul. Vergabe nach Verfügbarkeit. Für die Abnahme der Prüfung stellt die HWK Prüfungsgebühren nach deren Gebührenordnung in Rechnung, die im o.g. Preis nicht enthalten sind.



Seminar-Nr. 15-04-F

Fortbildung für Obermeister und Ehrenamtsträger

Als Obermeister und Ehrenamtsträger stehen Sie in der Öffentlichkeit und müssen auch vor Ihren Innungskollegen bestehen. Dieses Seminar optimiert Ihr Führungsverhalten, indem Sie lernen überzeugend zu formulieren, erfolgreich zu argumentieren und souverän Besprechungen zu leiten. Zuvor erhalten Sie vom Direktor der Akademie neue Marktzahlen und erfahren alles zu aktuellen Markttrends sowie den neuen Projekten innerhalb der Organisation. Neben den Inhalten trägt der kommunikative Austausch mit Ihren Seminarkollegen zum Gesamterfolg dieser bewährten Veranstaltung bei.

Inhalte: Aktuelle Entwicklungen und Trends am Backwarenmarkt / Vorstellung der neuen Projekte von Zentralverband und ADB-Verbund / Sachstand IQBack / Rhetorik: So meistern Sie jedes Interview, mit Kameratraining! / Körpersprache / In der Öffentlichkeit glaubwürdig auftreten / Intensiver Austausch in der Seminargruppe: von den Obermeisterkollegen aus anderen Regionen lernen.

Referenten: Annette Fürst, Dipl. Psychologin und Kommunikationstrainerin
Bernd Kütscher, Akademie Weinheim

Termine: 2-Tagesseminar
Montag, **2. März 2015** von 12 Uhr bis 17 Uhr
Dienstag, **3. März 2015** von 8.30 Uhr bis 16 Uhr

Ihre Investition: 210€ Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber.
Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 74,50€ pro Nacht buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück.

Ihr Nutzen: Sie sind auf dem neuesten Stand, bekommen viele neue Ideen und stärken Ihre Position im Ehrenamt.



Seminar-Nr. 15-39-F

Kommunikation und Körpersprache

Kann man einen Lügner an der Körperhaltung erkennen? Warum machen Mitarbeiter nicht das, was man Ihnen sagt? Wie muss man Stühle am besten um einen Tisch herum platzieren, um vernünftig miteinander reden zu können? Erleben Sie an diesem spannenden Tag die Geheimnisse der Kommunikation. Sie werden staunen!

Inhalte: Grundlagen der Kommunikation / Geheimnisse der Körpersprache / Unpassende Körperhaltungen vermeiden / Glaubwürdig und verständlich kommunizieren / Die Macht Ihrer Hände / Wirkung von Lächeln und Lachen / Wertungs- und Täuschungssignale / Übungen / Intensiver Austausch in der Seminargruppe

Referentin: Dipl. Psych. Iris Ohlig, Trainerin für Human Resources

Termin: Mittwoch, **4. März 2015** von 9.30 Uhr bis 17 Uhr

Ihre Investition: 260€ Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung

Ihr Nutzen: Sie werden besser verstanden und erreichen leichter Ihre Ziele

TIPP: Besuchen Sie auch das Seminar „Konfliktmanagement in der Praxis“ am Folgetag.



Seminar-Nr. 15-40-F

Konfliktmanagement in der Praxis

Konflikte gehören zu unserem beruflichen und privaten Alltag. Sie können ein wichtiger Teil von Veränderung und Weiterentwicklung sein. Werden Konflikte jedoch nicht aufgegriffen und bearbeitet, bleiben viele Streitigkeiten und Missverständnisse im Raum stehen. Diese Reibungsverluste können durch eine Kultur der Offenheit und Auseinandersetzung erheblich reduziert werden.

Inhalte: Konfliktarten und Eskalationsstufen / Transaktionsanalyse / Hintergründe von Konflikten / Erkennen des eigenen Anteils am Konflikt / Erweiterung von Reaktionsmöglichkeiten / Balance zwischen Konkurrenz und Konflikt / Konstruktiver Umgang mit Konflikten / Konstruktive Gesprächsführung / Training von Kommunikationsfähigkeiten / Erlebnisorientierte Übungen / Praktische Gruppenübungen / Rollenübungen

Referentin: Dipl. Psych. Iris Ohlig, Trainerin für Human Resources

Termin: Donnerstag, **5. März 2015** von 9.30 Uhr bis 17 Uhr

Ihre Investition: 260 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung

Ihr Nutzen: Konflikte erkennen und richtig damit umgehen.

TIPP: Besuchen Sie auch das Seminar „Kommunikation und Körpersprache“ am Vortag.



Seminar-Nr. 15-18-F

Brot & Wein richtig inszenieren

Die Inszenierung von Brot & Wein ist ein Erlebnis für Mitarbeiter, Kunden und Besucher der handwerklichen Bäckerei. Martin Dries, selbständiger Bäckermeister und leidenschaftlicher Wein-Enthusiast spielt dieses harmonische Duett sehr erfolgreich und zu allen möglichen Anlässen. In einem spannenden Seminartag zeigt er, wie dies auch Ihnen gelingt.

Inhalte: Grundlagen der Weinsensorik / Welche Rebsorte passt zu welchem Brot? / Wissenswertes, Historisches und Erstaunliches aus Backstube und Keller / Genießerevents als Marketingchance / Praxistipps für die Durchführung von Seminaren zum Thema Brot & Wein / Intensiver Austausch in der Seminargruppe

Referent: Martin Dries, Backhaus Dries im Rheingau

Termin: Mittwoch, **11. März 2015** von 10 Uhr bis 17 Uhr

Ihre Investition: 240€ Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung

Ihr Nutzen: Sie gewinnen durch dieses emotionale Thema mehr Profil und heben sich vom Markt ab.



Deutsches Brot soll Weltkulturerbe werden!

Jetzt ihre Brotsorten aus eigener Herstellung registrieren:

www.brotregister.de





Seminar-Nr. 15-EB-45

Ernährungsberater/in im Bäckerhandwerk ADB

Dieser Studiengang gilt als bundesweites Erfolgsmodell und ist inzwischen als Standard etabliert. Über 750 Teilnehmer/innen aus dem gesamten Bundesgebiet haben sich bereits entsprechend qualifiziert – mit hervorragenden Erfahrungen! Absolventen sind in der Lage, ihr Wissen auch in Form von Seminaren weiter zu geben. Dies gibt Ihnen die Möglichkeit, bei der Volkshochschule usw. auf Ihr Fachgeschäft und dessen Angebot für die gesunde Ernährung hinzuweisen.

Inhalte: Nährstoffe und ihre Stoffwechsel / Rohstoff- und Warenkunde / Ernährungslehre in der Praxis / Functional Food / Bio / Unerwünschte Stoffe in Lebensmitteln / Allergien / Fehlernährung / Diäten und spezielle Ernährungsformen / Präsentation / Rhetorik / Marketing / Wie das Ernährungs-Know-How richtig weitergeben?

Referenten: Dipl. Oec. Troph. Petra Scharfscheer, Ernährungswissenschaftlerin
Dipl. Psych. Iris Ohlig, Trainerin für Human Resources
Expertenteam der Bundesakademie Weinheim





- Termine:**
- Modul 1: 16. – 18. März 2015**
 - Modul 2: 20. – 22. April 2015**
 - Modul 3: 1. – 3. Juni 2015**
 - Modul 4: 6. – 8. Juli 2015**

Die Module beginnen am 1. Tag um 13 Uhr und enden am 3. Tag um ca. 14.30 Uhr, bzw. Modul 4 um ca. 16 Uhr, so dass auch eine weitere An- und Abreise möglich ist.

- Ihre Investition:** Die Gebühr für den gesamten Studiengang (alle 4 Module) beträgt 1.690€ zzgl. 180€ Verpflegungspauschale (inkl. gesetzlich vorgeschriebener MwSt). Eine Unterkunft im Gästehaus der Akademie (Einzelzimmer inkl. Frühstück und Abendvesper) ist zum Sonderpreis von nur 165€ je Modul buchbar.

- Ihr Nutzen:** Sie heben sich mit Ernährungskompetenz vom Markt ab und schaffen für sich persönlich und für Ihren Betrieb neue Chancen.



„Sehr anschaulich und einfach erklärt und man hatte richtig Spaß am Lernen. Danke!“

Gabriele Schnitzler
Stadtbrot Bäckerei Rott, 50827 Köln



Seminar-Nr. 15-19-P

Die Sprache des Brotes

Für die Beschreibung des Brotgenusses fehlen oft die Worte. Dabei ist ein gutes Bäckerbrot für den Verbraucher heute kein reines Grundnahrungsmittel mehr, sondern der tägliche Luxus, den man sich gerne gönnt. Doch im Gegensatz zu Wein fehlte es bislang an praxistauglichen sensorischen Beschreibungen für Brot. Anhand der **speziell für dieses Seminar entwickelten Weinheimer Brotsprache** erlernen Sie, Brotgenuss wertig zu beschreiben und damit Mehrwerte für Ihren Betrieb zu erzeugen. Ein spannender Workshop mit dem „Brotaroma-Papst“ Prof. Michael Kleinert aus der Schweiz sowie den Experten aus Weinheim.

Inhalte: Grundlagen der Sensorik / Die Welt des Brotaromas / Darstellung des Brotaromas / Genussbeschreibung mit der Weinheimer Brotsprache / Praktische Übungen / Genussbeschreibung eigener Brotsorten, die von den Teilnehmer mitgebracht werden / Tipps zur Umsetzung der Weinheimer Brotsprache in der betrieblichen Praxis / Einbindung des Teams / Kommunikation zu Kunden / Marketingtipps mit Umsatzgarantie / Intensiver Austausch in der Seminargruppe

Referenten: Prof. Michael Kleinert, ZHAW Wädenswil, Schweiz
Expertenteam der Bundesakademie Weinheim

Termine: 2-Tagesseminar
Mittwoch, **18. März 2015** von 10 Uhr bis 17.30 Uhr
Donnerstag, **19. März 2015** von 8.30 Uhr bis 16 Uhr

Ihre Investition: 490 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber. Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 74,50 € pro Nacht buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück.

Nutzen: Dieses Seminar ist ein „Muss“ für jede Bäckerei, die Wert auf ihre Brotkompetenz legt. Gemeinsam bringen wir Ihr Brot „in aller Munde“.



Seminar-Nr. 15-41-S

Internet und Social Media: Chancen für Bäcker und Konditoren

Kann man in einem Dorf mit 300 Einwohnern als Lebensmittelhandwerker erfolgreich sein? Sofern man das Internet als Vertriebschance nutzt, geht das, wie Metzgermeister Claus Böbel bestens beweist. Erleben Sie an diesem spannenden Tag, wie SIE im Web neue Umsätze generieren können und viele weitere pfiffige Ideen, die sich bestens auf das Bäckerhandwerk übertragen lassen.

Inhalte: Ideen und Möglichkeiten für Online-Umsätze / Rechtliche Aspekte / Auswahl von Dienstleistern: Was selber machen, was abgeben? / Alleinstellungsmerkmale im Netz / Integration von Newslettern, Blogs, Twitter und Facebook / Der erfolgreiche Online-Shop, vom Einstellen der Artikel bis zur Bezahlung der Kunden / Versandabwicklung in der Praxis / Viele Praxiserfahrungen / Austausch und Dialog im Seminar

Referent: Claus Böbel, Metzgermeister und Betreiber preisgekrönter Konzepte wie wurstbrief.de, wurstmixx.de und wursttaxi.de

Termin: Donnerstag, **19. März 2015** von 9.30 Uhr bis 17 Uhr

Ihre Investition: 240€ Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung

Ihr Nutzen: Tipps, Ideen und Erfahrungen aus erster Hand.



Wissenswertes und lustige, lehrreiche Anekdoten.“

Georg Schellhaas
Bäckerei Schellhaas GmbH & Co. KG, 64401 Groß-Bieberau



Seminar-Nr. 15-31-S

Food-Fotografie Grundseminar

„Das Auge isst mit“ – dies gilt auch für Ihre Werbung. Mit tollen Produktfotos erreichen Sie viel mehr als nur mit Worten. Hier erlernen Sie die Grundlagen der Fotografie (Zeit, Blende, Tiefenschärfe usw.). Dabei widmen Sie sich speziell der Fotografie von Backwaren. Professionelles Equipment wird vorgestellt und erläutert. Sie lernen, wie Sie mit Ihrer eigenen Kamera (Mindestanforderung: Kamera mit manueller Belichtungszeit und manueller Blendeneinstellung; optimal wäre eine Spiegelreflex) effektive Resultate erlangen. Keine Vorkenntnisse erforderlich! **Bitte bringen Sie Ihre Kamera und ein Stativ mit.**

Inhalte: Grundlagen der Fotografie / Grundlagen der Food-Fotografie / Bildaufbau / Bildbearbeitung am PC / Einfache Plakatgestaltung unter Einbindung der Fotos / Umgang mit Werbe-Agenturen und deren Anforderungen

Referent: Bernd Siebold, Fotografenmeister

Termin: Montag, **30. März 2015** von 9.30 Uhr bis 17 Uhr

Ihre Investition: 260 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung.
Bei gleichzeitiger Buchung von Grund- und Aufbau-seminar (Folgetag) reduzieren sich die Seminargebühren jeweils um 10%.

Ihr Nutzen: Professionelle Ergebnisse und ansprechende Werbefotos von Ihren Produkten aus eigener Hand.



Seminar-Nr. 15-32-S

Food-Fotografie AufbauSeminar

Eine bereits erfolgte Teilnahme am Grundseminar ist Voraussetzung.

Hier werden die Inhalte des Grundseminars – dieses muss zuvor besucht worden sein, ggf. am Vortag – vertieft und mit vielen Übungen und eigenen Fotos unter fachkundiger Begleitung bereichert. Außerdem werden produktspezifische Techniken besprochen sowie das Thema Farbmanagement und der Umgang mit Druckereien erlernt. **Kamera und Stativ nicht vergessen!**

Inhalte: Vertiefung der Inhalte des Grundseminars / Perfekter Bildaufbau / Bildbearbeitung am PC / Einfache Optimierung der Qualität sowohl von Kamera-seite als auch Weiterverarbeitung / Optimierung des Workflows

Referent: Bernd Siebold, Fotografenmeister

Termin: Dienstag, **31. März 2015** von 9.30 Uhr bis 17 Uhr

Ihre Investition: 260€ Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung.
Bei gleichzeitiger Buchung von Grund- und AufbauSeminar reduzieren sich die Seminargebühren jeweils um 10%.

Tipp: Sofern Sie zum AufbauSeminar 2 – 3 eigene Backwaren mitbringen, können Sie diese im Seminar unter professioneller Anleitung fotografieren und erhalten nebenbei erstklassige Aufnahmen in Profi-Qualität!



„Absolut top. Genialer Referent.“

Petra Rolf
Bahnhofs CaFee Buchholz, 21438 Buchholz



Seminar-Nr. 15-42-F

In zwei Tagen ein besserer Chef

Das Führen von Mitarbeitern ist ein schwieriges Handwerk, das kaum jemand richtig erlernt hat. Oft erfolgt ein „learning by doing“, also das Lernen aus Fehlern. Dabei drohen Kommunikationsschwierigkeiten, die teuer werden können. In diesem sehr kompakten Führungsseminar erlernen Sie die wichtigsten Führungswerkzeuge, um eine (noch) bessere Chefin oder ein (noch) besserer Chef zu werden.

Inhalte: Betrachtung der eigenen Führungspersönlichkeit / Fehler, die Sie vermeiden sollten / Effektiv führen / Vermeidung von Kommunikationspannen / Konstruktiv kritisieren / Motivation erhalten / Fordern und fördern / Umgang mit fachlich schwachen, jedoch motivierten Mitarbeitern / Umgang mit fachlich guten, doch wenig motivierten Mitarbeitern / Interaktive Übungen / Werkzeuge für bessere Chefs / Intensiver Austausch in der Seminargruppe

Referentin: Annette Fürst, Dipl. Psychologin und Kommunikationstrainerin

Termine: 2-Tagesseminar
Montag, **30. März 2015** von 10 Uhr bis 17 Uhr
Dienstag, **31. März 2015** von 8.30 Uhr bis 16 Uhr

Ihre Investition: 460 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber. Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 74,50 € pro Nacht buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück.

Nutzen: Sie erreichen mit weniger Kraft Ihre Ziele.



TIPP:

Wir bieten sämtliche Seminare im Bereich Führungskräfte-training auch „inhouse“, also in Ihren eigenen Räumen an. Hierzu kommt unsere Referentin nach Absprache zu Ihnen. Preis: 1.170 € zzgl. Reisekosten.



Seminar-Nr. 15-56-F

NEU

Die E-Mail-Flut im Griff

E-Mails, Termine, Aufgaben: Mit diesem Seminar werden Sie vom Reagierer zum Agierer. Sie optimieren Ihre E-Mail-Ablage systematisch und schaffen sich durch das richtige Ablagesystem Überblick.

Inhalte: Wege, um die E-Mail-Menge aktiv zu reduzieren / Aufgaben effektiv abarbeiten / Die Wiedervorlage im Griff / Nützliche Funktionen im E-Mail-Programm / Das AHA-System zur Bearbeitung des E-Mail-Blocks / Prioritäten setzen / E-Mail-Netiquette / kkk – kurz, konkret, klar / Begeistern Sie mit Ihren Mails / die korrekte Signatur / E-Mail-Regeln im Team / Rechtliche Grundlagen und E-Mail-Policy / Praxistipps und Austausch

Referentin: Ingrid Kohn, Office-Trainerin

Termin: Dienstag, **5. Mai 2015** von 10 Uhr bis 17 Uhr

Ihre Investition: 290€ Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung

Nutzen: Sie sparen täglich viel Zeit und Nerven. Ein Seminar, das sich schnell bezahlt macht.

Feedback aus unseren Seminaren:

„Wir haben den gesamten Aufenthalt genossen, mit allem Drum und Dran.“

Gerlinde Zeitz & Veronica Penalva,
Bäckerei Schmid,
78199 Bräunlingen

„Die Seminare waren spitze, habe sehr viel gelernt. Bewirtschaftung top, Zimmer super. Viele nette Leute kennengelernt. Werde viele Sachen, die ich gelernt habe, versuchen umzusetzen. Vielen Dank!“

Kornelia Krosch,
Bäckerei Sommer, 47798 Krefeld

„Dieses Seminar hat mir wieder gezeigt, wie viel Spaß unser Handwerk macht.“

Martin Wienerroither,
Bäckerei Wienerroither, 9210 Pörtschach/Österreich

„Ich habe mich gut aufgehoben gefühlt.“

Sandy Zirnstein,
Bäckerei Wippler GmbH,
01326 Dresden

„Die Tipps sind Gold wert. Danke!“

Marcus Schauer,
Holzofenbäckerei Schauer,
96231 Bad Staffelstein

„Das Seminar hat meine Erwartungen voll erfüllt.“

Alfred Seel,
Bäckerei Alfred Seel,
96049 Bamberg

„Sehr interessanter Kurs. Ich habe viel gelernt und für die Zukunft mitgenommen.“

Annina Lutz,
Kuchenträume an der Alten Spinnerei,
83059 Kolbermoor

„Der Mensch lernt nie aus und hier macht die Fortbildung auch noch riesig Spaß!“

Olaf Schröder, 88662 Überlingen

„Ein tolles Seminar, das noch mehr Bäcker und Verkäufer besuchen sollten.“

Heike Pelkmann,
Stadtbackerei Möller,
34613 Schwalmstadt

„War sehr informativ und zum Teil sehr spaßig.“

Gabriele Hees,
Bäckerei Trunk,
74076 Heilbronn

„Es ist immer wieder spannend, was Kleinigkeiten ausmachen.“

Wolfgang Heyderich,
Konditorei-Bäckerei-Café Heyderich, 21680 Stade



Seminar-Nr. 15-46-F

NEU

Das Geheimnis innerer Stärke

Das Leben fordert und nicht selten hat man den Eindruck, dass die eigene Kraft in den Herausforderungen des Alltags schwindet. Dieses Seminar zeigt Ihnen eigene Potentiale, schafft neue Kraft und vermittelt wichtige Werkzeuge für die täglichen Herausforderungen.

Inhalte: Persönliche Kompetenz und innere Stärke gewinnen / Umgang mit Herausforderungen / Die eigenen Potentiale erkennen / Unter welchen Bedingungen bin ich am wirkungsvollsten? / Wie gehe ich mit anderen um? / Sich selbst ganzheitlich in neuen Herausforderungen erleben / Bekannte und verborgene Ressourcen mobilisieren / Trainieren alternativer Verhaltensweisen / Handlungsorientierte Übungen, auch draußen / Persönlichkeitsbildung und Transfer durch gezielte Reflektionsrunden / Intensiver Austausch in der Gruppe

Referentin: Dipl. Psych. Iris Ohlig, Trainerin für Human Resources

Termine: 2-Tagesseminar
Montag, **15. Juni 2015** von 10 Uhr bis 17 Uhr
Dienstag, **16. Juni 2015** von 8.30 Uhr bis 16 Uhr

Ihre Investition: 470€ Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber. Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 74,50€ pro Nacht buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück.

Ihr Nutzen: Spürbar mehr Kraft und innere Stärke, auch in schwierigen Situationen

Hinweis: Bitte bringen Sie outdoorfähige Kleidung (je nach Wetter auch Regenkleidung) und gutes Schuhwerk zum Seminar mit.



Seminar-Nr. 15-57-F

NEU

Modernes Office-Management

Um Ihre Vorgesetzten wirkungsvoll zu entlasten, brauchen Sie ganzheitliches Denken, eine straffe, rationelle Organisation und gute Kommunikationsfähigkeiten. Erfahren Sie hier in nur zwei Tagen, wie Sie systematisch und mit effizienten Arbeitstechniken zur geschätzten Top-Assistentin im Office werden.

Inhalte: Professionelles Office-Management / Aktive Führungskräfteentlastung / Selbstorganisation und Zeitmanagement / Sandwichposition Sekretariat: Nein sagen, ohne zu verletzen / Checken Sie Ihre Kompetenzen / Den Arbeitsalltag sinnvoll planen, strukturieren und organisieren / Den Informationsfluss optimieren / E-Mail-Management und E-Mail-Netiquette / Prioritäten setzen und synchronisieren / Techniken zur optimalen Zusammenarbeit / Entscheidungen vorbereiten mit der Entscheidungsmatrix / Erfolgreich kommunizieren / In schwierigen Situationen souverän reagieren / Fallbeispiele und Gruppenübungen / moderierte Erfahrungsberichte / Praxistipps und Austausch

Referentin: Ingrid Kohn, Office-Trainerin

Termine: 2-Tagesseminar
Mittwoch, **22. Juli 2015** von 10 Uhr bis 17 Uhr und
Donnerstag, **23. Juli 2015** von 8.30 Uhr bis 16 Uhr

Ihre Investition: 470 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber.
Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 74,50 € pro Nacht buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück.

Ihr Nutzen: Sie erhalten wichtige Werkzeuge, um mit weniger Energie in kürzerer Zeit mehr zu erreichen.

Fax-Anmeldeformular

Per Fax an: **06201 / 182579**

Hiermit melde ich mich für folgende Seminare verbindlich an:

Seminar-Nr.:	Datum:	Namen der Teilnehmer:	Geburtsdatum:	mit Unterkunft:
				<input type="checkbox"/>

Die Buchungen sind verbindlich. Sie erhalten eine Anmeldebestätigung. Es gelten die AGB der Bundesakademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim, die Sie umseitig finden.

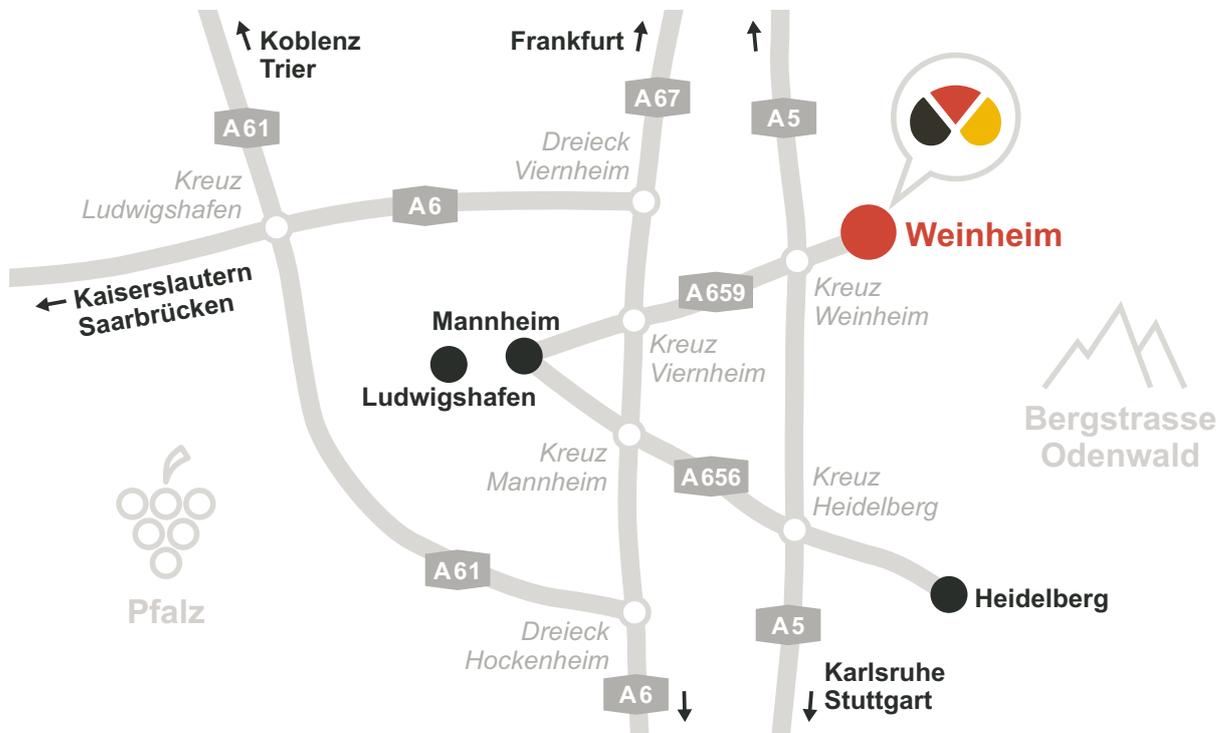
Auftraggeber (deutlicher Stempel genügt)

Beratung und telefonische Anmeldung: **06201 / 1070**
Sie können sich auch per Email anmelden: info@akademie-weinheim.de

1. **Geltung der Geschäftsbedingungen** Diese Geschäfts- und Teilnahmebedingungen gelten für alle Seminar- und Fortbildungsveranstaltungen (auch Meisterkurse), die von der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim e. V. durchgeführt werden.
2. **Vertragspartner** In der genauen Einzelbeschreibung jedes Seminar- oder Fortbildungsangebots ist der ausrichtende Veranstalter genannt. Der genannte Veranstalter wird der Vertragspartner des Anmelders. Anmelder ist, wer eine Veranstaltung bucht. Anmelder und die für den Besuch der gebuchten Veranstaltung angemeldete Person (Teilnehmer) müssen nicht identisch sein.
3. **Anmeldung** Anmeldungen können ausschließlich über das zur Verfügung gestellte Online-Formular, per E-Mail, per Telefax oder schriftlich erfolgen. Eine solche Anmeldung ist stets ein für den Anmelder bindendes Angebot an den Veranstalter, einen Vertrag abzuschließen. Den Eingang der Anmeldung erhält der Anmelder bestätigt. Darin alleine liegt noch keine Annahme des Angebots durch den Veranstalter. Der Veranstalter ist berechtigt, das Angebot des Anmelders innerhalb von zwei Wochen durch Zusendung einer Buchungsbestätigung anzunehmen. Diese kann per E-Mail, per Fax oder schriftlich übermittelt werden. Es besteht grundsätzlich kein Anspruch auf Teilnahme an einer Veranstaltung. Die Anzahl der Teilnehmer ist beschränkt. In der Regel berücksichtigt der Veranstalter Anmeldungen in der Reihenfolge ihres Eingangs.
4. **Zahlung** Mit Zusendung der Buchungsbestätigung erhält der Anmelder eine Rechnung. Auf der Rechnung ist das Fälligkeitsdatum angegeben. Der Rechnungsbetrag ist bis zum Fälligkeitsdatum ohne Skontoabzug zu bezahlen. Ist ausnahmsweise kein Fälligkeitsdatum angegeben, ist die Zahlung innerhalb von 14 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Skontoabzug vorzunehmen. Der Veranstalter weist darauf hin, dass eine Teilnahme an der gebuchten Veranstaltung grundsätzlich nur ermöglicht wird, wenn die Leistungen vor Inanspruchnahme bezahlt sind. Ausnahmen gelten nur, wenn der Veranstalter eine abweichende Vereinbarung schriftlich bestätigt.
5. **Stornierung** Der Anmelder kann den Vertrag durch schriftliche Erklärung vor Beginn der gebuchten Veranstaltung stornieren. In diesem Fall wird eine Bearbeitungsgebühr fällig. Die Bearbeitungsgebühr beträgt, sofern nicht etwas Abweichendes vereinbart wurde, 25 Prozent des vereinbarten Gesamtpreises, maximal jedoch 300 EUR, wenn die Stornierung bis zum 14. Tag vor Beginn der gebuchten Veranstaltung erfolgt. Der Tag der Veranstaltung zählt dabei nicht mit. Storniert der Anmelder danach, beträgt die Bearbeitungsgebühr 50 Prozent des vereinbarten Gesamtpreises. Erfolgt eine Stornierung später als bis zum 3. Tag vor Beginn der Veranstaltung (Berechnung wie oben) oder erscheint ein angemeldeter Teilnehmer nicht zur Veranstaltung, ist der Veranstalter nicht verpflichtet, den vereinbarten Preis zurückzuzahlen. In allen Fällen bleibt dem Anmelder der Nachweis vorbehalten, dass dem Veranstalter kein oder ein geringerer Schaden entstanden ist. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis vorbehalten, dass ihm ein höherer Schaden entstanden ist.
6. **Ersatzteilnehmer** Für einen oder mehrere von ihm benannte Teilnehmer kann der Anmelder Ersatzteilnehmer benennen. Aus organisatorischen Gründen ist dies nur bis zum 2. Tag vor Beginn der gebuchten Veranstaltung (Berechnung wie bei 5.) möglich. Der Veranstalter behält sich vor, ungeeignete Ersatzteilnehmer im Einzelfall abzulehnen. Für die Benennung von Ersatzteilnehmern entstehen keine Kosten.
7. **Leistungen** des Veranstalters Inhalt und Ablauf der Seminar- und Fortbildungsveranstaltungen können der veröffentlichten Einzelbeschreibung entnommen werden. Sofern Prüfungen durch Dritte durchgeführt werden (wie z.B. bei Meisterprüfungen), fallen i.d.R. Prüfungsgebühren an. Die Durchführung der Prüfung ist nicht Leistung des Veranstalters, die Prüfungsgebühren daher auch nicht vom vereinbarten Gesamtpreis umfasst, sondern vom Anmelder oder Teilnehmer separat zu zahlen. Führt der Veranstalter selbst Prüfungen durch, gelten gesonderte Prüfungsbestimmungen, die vom Anmelder oder Teilnehmer gesondert anzuerkennen sind. Getränke und Mahlzeiten sind nur dann und nur in dem Umfang Bestandteil des Vertrages, wenn/wie dies in der Einzelbeschreibung der gebuchten Veranstaltung erwähnt wird. Für Hotel- und Übernachtungsleistungen gilt 8. Jeder Teilnehmer erhält nach erfolgreicher Teilnahme der gebuchten Veranstaltung über seine Teilnahme ein Zertifikat.
8. **Übernachtungs- und Verpflegungsleistungen** Finden die Einzelveranstaltungen eines Seminar- oder Fortbildungsangebots an unterschiedlichen Tagen oder über einen längeren Zeitraum statt, sind i.d.R. Übernachtungen am Veranstaltungsort nötig. Sofern dies nicht ausdrücklich in der Einzelbeschreibung der gebuchten Veranstaltung anderes angegeben wird, sind die Übernachtungen nicht Vertragsbestandteil und damit auch nicht im Preis inbegriffen. Etwas anderes gilt nur dann, wenn die Hotel- und Übernachtungsleistungen ausdrücklich als Eigenleistungen des Veranstalters bezeichnet werden. Der Veranstalter weist darauf hin, dass vom Anmelder bzw. Teilnehmer über Hotel- und Übernachtungsleistungen geschlossene Verträge nicht den unter 5. und 6. angegebenen Bedingungen (Stornierung und Ersatzteilnehmer) unterliegen, sondern diese ggf. gesondert geklärt werden müssen.
9. **Widerrufsrecht**
Widerrufsrecht (nur für den Fall, dass der Anmelder Verbraucher ist:
Anmelder können Ihre Vertragserklärung innerhalb von einem Monat ohne Angabe von Gründen in Textform (z. B. Brief, Fax, E-Mail) widerrufen. Die Frist beginnt frühestens mit Erhalt dieser Belehrung. Zur Wahrung der Widerrufsfrist genügt die rechtzeitige Absendung des Widerrufs. Der Widerruf ist zu richten an: Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim e. V., Gorchheimertalstraße 23, 69469 Weinheim, E-Mail: info@akademie-weinheim.de, Fax: 06201-182579 Widerrufsfolgen: Im Falle eines wirksamen Widerrufs sind die beiderseits empfangenen Leistungen zurückzugewähren und ggf. gezogene Nutzungen (z. B. Zinsen) herauszugeben. Können Sie uns die empfangene Leistung ganz oder teilweise nicht oder nur in verschlechtertem Zustand zurückgewähren, müssen Sie uns insoweit ggf. Wertersatz leisten. Verpflichtungen zur Erstattung von Zahlungen müssen Sie innerhalb von 30 Tagen nach Absendung Ihrer Widerrufserklärung erfüllen. Besondere Hinweise: Ihr Widerrufsrecht erlischt vorzeitig, wenn Ihr Vertragspartner mit der Ausführung der Dienstleistung mit Ihrer ausdrücklichen Zustimmung vor Ende der Widerrufsfrist begonnen hat oder Sie diese selbst veranlasst haben (z. B. durch Download etc.)
- Ende der Widerrufsbelehrung -
10. **Haftung des Veranstalters** Der Veranstalter haftet nur für grobe Fahrlässigkeit und Vorsatz seiner gesetzlichen Vertreter, Erfüllungsgehilfen, Verrichtungsgehilfen oder Angestellten. Dies gilt nicht bei Schäden aus der Verletzung von Leben, Körper oder Gesundheit des Anmelders oder Teilnehmers, hier haftet der Veranstalter auch für sonstige Fahrlässigkeit. Die Haftung ist auf typische vorhersehbare Schäden beschränkt. Bei Absage der gebuchten Veranstaltung durch den Veranstalter infolge von geringer Teilnehmerzahl, höherer Gewalt oder anderer Umstände, die der Veranstalter nicht zu vertreten hat (vgl. 12.), beschränkt sich die Haftung des Veranstalters auf die Erstattung des bereits bezahlten Preises. Eine Haftung wegen Reise- oder Hotelkosten bzw. Arbeitsausfall besteht nicht.
11. **Änderung von Inhalt und Ablauf der Veranstaltung** Der Veranstalter kann Inhalt und Ablauf der Veranstaltung anpassen oder einen anderen Referenten einsetzen. Dies gilt nur, wenn der Gesamtcharakter der Veranstaltung erhalten bleibt und die Änderungen für den Anmelder unter Berücksichtigung dessen Interessen zumutbar sind.
12. **Absage durch den Veranstalter** Der Veranstalter kann bei zu geringer Teilnehmerzahl die Veranstaltung bis zu sieben Tage vor geplanter Durchführung (Berechnung wie bei 5.) absagen, sofern für eine bestimmte Veranstaltung keine andere Frist vereinbart ist. Der Veranstalter wird in diesem Fall versuchen, einen Ersatztermin anzubieten. In Fällen höherer Gewalt oder in allen anderen Fällen, in denen der Veranstalter seine Hinderung, die Veranstaltung durchzuführen, nicht zu vertreten hat, kann er die Veranstaltung bis zum letzten Tag vor deren geplanten Beginn absagen. Zu diesen Fällen gehört auch die Erkrankung / der Ausfall eines Referenten. Die Rechte des Anmelders beschränken sich in diesem Fall auf die Erstattung des bereits bezahlten Preises (siehe 10.). Auch die Teilnehmer haben keine weitergehenden Rechte.
13. **Datenschutz** Der Veranstalter ist verpflichtet, alle einschlägigen Datenschutzgesetze (insb. Bundesdatenschutzgesetz) einzuhalten. Der Veranstalter behandelt die ihm überlassenen personenbezogenen Daten vertraulich. Soweit der Anmelder nichts anderes angibt, dürfen die Fachschulen oder die Mitgliedsverbände der ADB ihn über zukünftige Seminare und Fortbildungsveranstaltungen informieren. Diese Einwilligung kann jederzeit widerrufen werden.
14. **Gerichtsstand** Ist der Anmelder Kaufmann im Sinne des Handelsgesetzbuch, juristische Person des öffentlichen Rechts oder öffentlichrechtliches Sondervermögen, so ist der Gerichtsstand für alle Verpflichtungen aus dem Vertragsverhältnis der Sitz des Veranstalters.
15. **Rechtswahl** Es gilt ausschließlich das Recht der Bundesrepublik Deutschland unter Ausschluss des UN-Kaufrechts (CISG).
16. **Salvatorische Klausel** Sollten Regelungen des Vertrages oder einzelne Regelungen dieser Geschäfts- und Teilnahmebedingungen unwirksam sein oder werden, so wird dadurch die Gültigkeit der übrigen Regelungen nicht berührt. Vielmehr vereinbaren Veranstalter und Besteller, eine unwirksame Regelung durch eine wirksame zu ersetzen, die dem wirtschaftlichen Erfolg der unwirksamen Regelung möglichst nahe kommt. Dies gilt auch im Fall von Regelungslücken.

So finden Sie uns:

Die wunderschöne Stadt Weinheim mit ihren zwei Burgen liegt verkehrsgünstig in der Region Rhein-Neckar, unweit von Mannheim und Heidelberg. Direkt hinter dem Waldschloss, in dem sich die Akademie Weinheim befindet, lädt der Odenwald zu einem Spaziergang in den Seminarpausen ein.



Fahren Sie ab der Autobahn zunächst in Richtung Fürth. So umfahren Sie die Innenstadt. Dann orientieren Sie sich weiter an der Wegweisung zu den gut ausgeschilderten Sportanlagen „Gorxheimer Tal“, über die Bergstraße, Birkenauer Talstraße, Grundelbachstraße, Müllheimer Talstraße, die in die Gorxheimer Talstraße übergeht. Die Akademie befindet sich hinter den Sportanlagen auf der linken Straßenseite.

Eingabe für das Navigationssystem:

69469 Weinheim (Bergstraße bzw. Rhein-Neckar-Kreis), Gorxheimer Talstraße 23.

TIPP: Oft ist die Bahnreise nach Weinheim Intercity-Bahnhof bzw. Mannheim (ICE-Knotenpunkt, nur 22km von der Akademie entfernt) nicht nur entspannter, sondern auch schneller.



Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim e.V.
Bundesakademie des Bäckerhandwerks

Im Waldschloss • Gorbheimer Talstraße 23 • 69469 Weinheim
Telefon: 06201 107-0 • Fax: 06201 18 25 79
Email: info@akademie-weinheim.de
www.akademie-weinheim.de

