



AKADEMIE
Deutsches
Bäckerhandwerk

Weinheim

Trainings für das Bäckerhandwerk



Programm
der Akademie Weinheim
1. Halbjahr 2010





Sehr geehrte Damen und Herren,
liebe Kolleginnen und Kollegen,

aufgrund der enorm gestiegenen Nachfrage bietet Ihnen die Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim (Bundesfachschule) mit diesem Halbjahres-Programm das breiteste Seminarangebot ihrer Geschichte.

Entdecken Sie mehr als 65 Trainingsmöglichkeiten für alle Unternehmensgrößen, alle Bereiche und alle Ebenen, vom Unternehmer bis zum Azubi. Gemeinsam mit den übrigen Fachschulen, Akademien und Verbänden im ADB-Verband wird so dem Anspruch Rechnung getragen, der führende Fortbildungspartner für das Deutsche Bäckerhandwerk zu sein.

Sie finden Weinheim/Bergstraße verkehrsgünstig gelegen, zwischen Mannheim und Heidelberg, direkt an zwei Autobahnen. Die Bahn bietet exzellente Verbindungen zum Knotenpunkt Mannheim Hbf (18 km Taxifahrt bis zur Akademie) und nach Weinheim. Gleich hinter dem Waldschloss, in dem sich die Akademie Weinheim befindet, lädt der schöne Odenwald zu einem Spaziergang in den Seminarpausen ein.

Nutzen Sie das Angebot Ihrer Akademie in Weinheim, um sich mit neuen Ideen zu stärken, neue Kollegen kennen zu lernen und Ihre Mitarbeiter zu motivieren. Eine baldige Buchung wird empfohlen.



Peter Becker
Präsident des Deutschen
Bäckerhandwerks









Dr. Eberhard Groebel
Hauptgeschäftsführer
Zentralverband



Bernd Kütscher
Direktor
der Akademie Weinheim



-  Die Akademie Weinheim ist die zentrale Fachschule aller deutschen Bäckerverbände (Bundesfachschule). Gemeinsam mit 7 Landesfachschulen und den Beratungs- und Seminar-tätigkeiten der 16 Landesinnungsverbände bildet sie den ADB-Verbund, der von Weinheim aus koordiniert wird.
-  Die Akademie Weinheim gehört seit 1937 dem Bäckerhandwerk, zunächst als Bäckerfachschule für Südwestdeutschland, seit 1972 als Bundesfachschule allen deutschen Innungsbäckereien – also Ihnen.
-  Die Akademie Weinheim verfügt über zwei großzügige Technologieräume/Backstuben mit modernster Ausstattung und der größten Backfläche aller Fachschulen. Zudem ein Lehlabor, einen modernen Frontbaking-Bereich (ab November 2009), verschiedene Theorie-Seminarräume, einen Vortragsraum für bis zu 160 Personen, einen modernen EDV-Raum, ein eigenes Gästehaus mit 80 Betten in 48 Einzel- und Doppelzimmern (alle mit Dusche/WC) sowie einem nur für Seminargäste offenen Restaurant, welches auch wegen der guten Küche als „gute Stube des Bäckerhandwerks“ sehr geschätzt wird.
-  Die Akademie Weinheim ist kein nach Gewinn strebendes Unternehmen, sondern als gemeinnützige Bildungseinrichtung anerkannt. Zur den satzungsgemäßen Aufgaben gehört neben der Fortbildung auch die Förderung der handwerklichen Lebensmittelproduktion. Daher begrüßt die Akademie Weinheim auch Besucher, um ihnen einen Einblick zu gewähren und die Vorteile von handwerklichen Backwaren zu verdeutlichen.
-  Die Akademie im historischen Weinheimer Waldschloss verbindet die herrliche Umgebung des Odenwaldes mit einer optimalen Autobahn- und Bahn-Anbindung an alle großen Ballungszentren im Südwesten.
-  Seminare und Veranstaltungen der Akademie Weinheim sind bestens geeignet, um eigenes Wissen zu bereichern sowie verdiente Mitarbeiter zu motivieren und zu fördern. Sie sind auch für angrenzende Berufe wie z.B. Konditoren, Köche etc. sowie Quereinsteiger buchbar.



Das Team der Akademie Weinheim

Hinten: Heino Scharfscheer, Karin Cestaro, Isabel Binder, Sibylle Klein, Magdalena Wolf, Linda Dornes, Ingo Belling, Susanne Belling, Robert Schorp, Günter Franz, Bernd Cüppers, Bernd Kütscher
 Vorne: Kim Brauch, Jessica Nahm, Mandy Grimme



Nr. 1 Klasse Berliner klassisch hergestellt



Mit „Berlinermehl“ können Sie sich kaum vom Markt unterscheiden. Wir zeigen Ihnen hier die klassische Herstellung von erstklassigen Berlinern und anderen Siedegebäcken, mit vielen Rezepten und Praxistipps.

Zielgruppe: Qualitätsorientierte Bäcker/innen. Dieses Seminar ist auch für Quereinsteiger und Azubis ab dem 2. Lehrjahr geeignet. Bitte Berufskleidung mitbringen.

Inhalte: Herstellung von qualitativ hochwertigen Berlinern aus Grundzutaten / Grundlagen zur Teigführung und zum Backprozess / verschiedene Rezeptideen und -varianten von Siedegebäcken wie z.B. Quarkbällchen und vieles mehr

Referenten: Günter Franz und Robert Schorp, Akademie Weinheim

Termin: Mittwoch 13.01. von 9.30 bis 16.30 Uhr

Kursgebühr: 175 € inkl. Mittagessen, Pausengetränke und Seminarunterlagen mit vielen Rezepturen.

Ihr Nutzen: Spitzenberliner, die sich abheben und Ihre Kunden begeistern.

TIPP: Dieses Seminar lässt sich optimal mit dem Seminar „Frontbaking“. Frische zelebrieren leicht gemacht“ am Folgetag verbinden. Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 60 € buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück.



„Geballte Fachkompetenz für traditionelle Verfahren“
 Dirk Schmittker,
 Bäckerei Schmittker, 2
 7793 Wildeshausen



Nr. 2 **Frontbaking: Frische zelebrieren leicht gemacht**



„Bäcker backen nicht mehr selbst“ - dieses Klischee ist erschreckend weit verbreitet. Schaffen Sie Vertrauen durch Frontbaking. Wir zeigen Ihnen, wie Sie Ihre Backkunst vor den Augen der Kunden eindrucksvoll demonstrieren können.

- Zielgruppe:** Unternehmer/innen und Bäcker/innen, die vor den Augen der Kunden Frische zelebrieren und Back-Kompetenz zeigen möchten.
- Inhalte:** Neue Trends im Backwaren-Business / Spielregeln des Frontbaking / Ausstattung / optimale Nutzung des Ladenbackofens über den Tag / Duftmarketing / rustikale Gebäcke aus dem Ladenofen / Feinbackwaren und herzhaft Snacks, vor den Kunden zelebriert
- Referenten:** Susanne Belling sowie Bernd Cüppers und Günter Franz, Akademie Weinheim
- Termin:** Donnerstag 14.01. von 9.30 bis 16.30 Uhr
- Kursgebühr:** 175 € inkl. Mittagessen, Pausengetränke und Seminarunterlagen mit vielen Rezepturen.
- Ihr Nutzen:** Sie „leben“ Ihren Ladenofen und demonstrieren als Bäcker im Laden Backkompetenz.
- Hinweis:** Das Seminar findet nochmals am Mittwoch 23.06. statt

Nr. 3 **Zertifikats-Studiengang
Verkaufstrainer/in im Bäckerhandwerk**



Train the Trainer

Der Trainingsbedarf im Verkauf ist enorm. Und Kurzeinsätze von externen Trainern bringen oft nur kurze Zeit Erfolg. Dieser neue Zertifikats-Studiengang 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 an die Teilnehmer/innen weiter.

- Zielgruppe:** Filialleiter/innen oder Verkäufer/innen mit Potential.
- Inhalte:** Marktumfeld und Möglichkeiten / Kundentypen und Kaufmotive / Rhetorik-Training / Warenkunde intensiv / EDV-Präsentationstechnik / Verkaufstraining / Warenpräsentation / Kommunikationstraining / Team-Organisation / schriftliche Prüfung und Präsentations-Prüfung
- Referenten:** Ulrike Poggenclaas, Verkaufstrainerin
Bernd Kütscher, Direktor der Akademie, Marketingspezialist
Peter Pilz, Kommunikationstrainer
Bernd Cüppers, Akademie Weinheim
Robert Schorp, Akademie Weinheim
Dipl. Psych. Iris Ohlig, Trainerin für Human Resources
- Termine:** Modul 1: 18.–20.01.
Modul 2: 08.–10.02.
Modul 3: 15.–17.03.
Modul 4: 26.–28.04.2010 inkl. Abschlussprüfung



„Das Wissen wurde locker und spannend vermittelt. Viele Anregungen, die mit relativ wenig Aufwand umgesetzt werden können. Ich habe mich in der angenehmen Runde sehr wohl gefühlt.“
Ursula Rott,
Stadtbrotbäcker Rott GmbH,
53111 Bonn

Module beginnen montags um 13 Uhr und enden mittwochs um 16 Uhr.

- Studiengebühr:** Die Gebühr für den Gesamt-Studiengang (alle 4 Module) beträgt 1.290 €, inkl. Pausenverpflegung, Unterlagen und Prüfungsgebühr. Eine Unterkunft im Gästehaus der Akademie (Einzelzimmer inkl. Frühstück und Abendvesper) ist zum Sonderpreis von nur 140 € je Modul buchbar.
- Ihr Nutzen:** Die Fähigkeit, Verkäufer/innen selbst fachkundig zu trainieren.



Nr. 4

Fortbildung in englischer Sprache



Diploma in Professional Baking
25. January 2010 - 4. March 2010

Want to be recognized as a Master Craftsperson? Yes – then this is the programme for you. This unique and innovative course covers the entire area of history, craft, technology and science of German baking. The diploma is an intensive hands-on six week programme and is designed in modular format to give the student an in-depth knowledge of the craft and technology of German baking and will be delivered entirely in the English language by both German and European expert instructors who are passionate about baking and who share your commitment to professional development.

Date: Monday 25. January 2010 to 4. March 2010.

Costs: Programme Fee: € 3.750 including all programme elements and the cost of cultural and industrial visits.
Accommodation: € 1.920 (single room full board. Mon – Fri)
Weekend accommodation: € 70 (single room Bed & Breakfast Saturday & Sunday). Note: Weekend accommodation is optional and may be booked as required.

Participants will arrive on Sunday, 24th January and depart on Friday 5th March 2010. The programme will commence each day at 8.30 am and finish on Fridays at 1.00 pm. This will allow participants the opportunity to use the weekends to visit German cities and places of interest or in the case of European participants to visit their home. The programme will end on the evening of the 4th March with the official graduation ceremony and presentation of diplomas.



„It was excellent. The amount of bread and sweet bread we done was amazing“
Anne Hilty,
Clonmoylan Holiday Restaurant,
Galway / Irland



Nr. 5

**Zertifikats-Studiengang
Produktionsmanager/in im Bäckerhandwerk**



Eine moderne Bäckereiproduktion erfordert fähige Führungskräfte. Menschen, die umfangreiche Fachkenntnisse mit technischen und rechtlichen Grundlagen sowie mit Softskills im Bereich der Motivation und Führung verbinden. Dieser Zertifikats-Studiengang bildet Top-Führungskräfte weiter und dient der „zweiten Reihe“ als Qualifikation für höhere Aufgaben.

Zielgruppe: Produktions-Führungskräfte in gewachsenen Betrieben. Bitte Berufskleidung mitbringen

Inhalte: Aktuelle Marktsituation – Chancen, Risiken und Möglichkeiten / EDV-gestütztes Steuern mit Kennzahlen / Möglichkeiten und Grenzen der Kältetechnik / Sauerteig-Technologie / Fachwissen Brot, Brötchen und Snacks / Einsatzmöglichkeiten von Betriebstechnik, Marktübersicht / Update: Spielregeln im Bereich Hygiene / Professionelle Brotprüfung und Mängelbeseitigung / QMS und IFS / rechtliche Grundlagen, u.a. mit Lebensmittelrecht und Arbeitsrecht / Team-Motivation / Kommunikationstraining

Referenten: Prof. Dr. Jürgen-Michael Brümmer
Prof. Dr. Ing. Klaus Lösche
Bernd Kütscher, Direktor der Akademie, Marketingspezialist
Markus Burger, Rechtsanwalt und Steuerberater
Werner Kräling, Chefredakteur ABZ
Dipl. Ing. Bernd Cüppers, Akademie Weinheim
Günter Franz, Akademie Weinheim
Rolf Kränzlein, Unternehmensberater
Peter Pilz, Kommunikationstrainer
Dipl. Oec. Troph. Heino Scharfscheer, Betriebsberater



„Die Akademie Weinheim ist mit dieser Seminarreihe wieder einmal ganz vorn.“
Thomas Effenberger,
Effenberger Vollkornbäckerei,
20146 Hamburg

Termine: Modul 1: 02.–04.02.
Modul 2: 02.–04.03.
Modul 3: 13.–15.04.
Modul 4: 18.–20.05.2010 inkl. Abschlussprüfung

Module beginnen dienstags um 10 Uhr und enden donnerstags um 17 Uhr.

Studiengebühr: Die Gebühr für den Gesamt-Studiengang (alle 4 Module) beträgt 1.290 €, inkl. Pausenverpflegung, Unterlagen und Prüfungsgebühr. Eine Unterkunft im Gästehaus der Akademie (Einzelzimmer inkl. Frühstück und Abendvesper) ist zum Sonderpreis von nur 140 € je Modul buchbar.

Ihr Nutzen: Eine grundsätzliche Rundum-Qualifikation für Führungsaufgaben in der Produktion gewachsener Betriebe.

Nr. 6 **Körpersprache gezielt einsetzen**

Es ist wissenschaftlich erwiesen, dass mehr als 60 % der Botschaft nicht über Sprache, sondern über Körpersprache erfolgt. Erfahren Sie hier viel über Ihre Körpersprache, wie sie diese bewusst einsetzen und jene anderer Menschen lesen können.

Zielgruppe: Unternehmer, Führungskräfte, Mitarbeiter

Inhalte: Analyse Ihre nonverbalen Wirkung auf andere / Einsatz von Wirkungsmitteln wie Blick, Mimik, Gestik, Haltung und Gang / Distanzverhalten / so erkennen Sie eine Lüge an der Körpersprache / Glaubwürdigkeit und Manipulation / Umgang mit Sicherheits- und Unsicherheitssignalen / Identifikation von Zustimmungss- und Abwehrsignalen bei Mitarbeitern und Kunden / Konflikte vermeiden

Referenten: Peter Pilz, Kommunikationstrainer

Termin: Montag 08.02. von 10 bis 17 Uhr

Kursgebühr: 190 € inkl. Mittagessen, Pausengetränke und Seminarunterlagen

Ihr Nutzen: Sie durchschauen die Gedanken Ihres Gegenübers und verbessern die Wirkung Ihrer eigenen Kommunikation.

TIPP: Dieses Seminar lässt sich optimal mit dem Praxisseminar „Die besten Brötchen der Stadt“ am Folgetag verbinden. Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 60 € buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück.

Nr. 7 **Praxisseminar: Die besten Brötchen der Stadt**

Brötchen sind das Aushängeschild einer jeden Bäckerei. Wir zeigen Ihnen, wie Sie Ihre Brötchenqualität optimieren.

Zielgruppe: Qualitätsorientierte Bäcker/innen. Dieses Seminar ist auch für Quereinsteiger und Azubis ab dem 2. Lehrjahr geeignet. Bitte Berufskleidung mitbringen.

Inhalte: Optimierung der Rezeptur / Einsatzmöglichkeiten von Vorteigen / Umgang mit Restteigen / Gärverzögerung und Gärunterbrechung / Demonstration: Brötchen aus dem Aromacooler / Backversuche ohne Backmittel / Spezialbrötchen / viele Rezepte und Tipps

Referent: Bernd Cüppers, Akademie Weinheim

Termine: Dienstag 09.02. von 9.30 bis 16.30 Uhr

Kursgebühr: 175 € inkl. Mittagessen, Pausengetränke und Seminarunterlagen mit vielen Rezepten.

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

Hinweis: Das Seminar findet nochmals am Mittwoch 30.06. statt



„Durch das Seminar bekam ich neue Ideen und Anregungen, um unsere Brötchenqualität noch zu erhöhen“.
Klaus Kugel,
Kugel's Backwelt,
56112 Lahnstein

Nr. 8 **Weiterbildung für Ausbilder/innen**
in der überbetrieblichen Lehrlingsunterweisung (ÜLU/ÜBA) von Bäcker/innen
und Bäckereifachverkäufer/innen



Diese Fortbildung vermittelt Ausbilder/innen an Berufsschulen und Bäckerfachschulen umfangreiche Grundlagen für ihre tägliche Arbeit. Die Fortbildung ist teilweise unterteilt in die Schwerpunkte Verkauf oder Herstellung.

Zielgruppe: Ausbilder/innen in der ÜLU/ÜBA von Bäckern/innen und Bäckereifachverkäufer/innen. Bitte Berufskleidung mitbringen.

Inhalte: Lebensmittelrechtliche Vorgaben / kreative, EDV-gestützte Rezeptgestaltung / aktuelle Konzepte und neue Trends im Bäckereiverkauf / Fachpraxis / sensorische Auswertung nach dem DLG-Schema / EDV-gestützte Gestaltung von Produktinformationen / Nährwerte und Allergene / Gärzeitsteuerung für Weizenkleingebäcke unter Anwendung verschiedener Verfahrenstechniken / Herstellung und Verkauf glutenfreier Backwaren

Referenten: Bernd Kütscher sowie Bernd Cüppers und Günter Franz, Akademie Weinheim

Termin: 4-Tagesseminar von Montag 15.02. von 10.30 Uhr bis Donnerstag 18.02. bis ca.16.30 Uhr

Kursgebühr: 190 € beträgt inkl. Mittagessen, Pausengetränke und Seminarunterlagen. Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 60 € buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück.

Ihr Nutzen: Aktuelles Wissen und viele Rezepte/Vorlagen für Ihre tägliche Arbeit.

Nr. 9 **Verkaufstraining Basisseminar**



Hier wird Ihr Verkaufs-Know-How auf den neuesten Stand gebracht und trainiert.

Zielgruppe: motivierte Verkäufer/innen

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

Referentin: Beate Dechnig, Verkaufstrainerin

Termin: Donnerstag, 18.02. von 9.30 bis 16.30 Uhr

Kursgebühr: 175 € inkl. Mittagessen, Pausengetränke und Seminarunterlagen.

Ihr Nutzen: Qualifizierte Verkäuferinnen, zufriedene Kunden, mehr Umsatz

Wir bieten Verkaufstrainings auch in Ihren eigenen Räumen an. Hierzu kommt unsere Referentin nach Absprache zu Ihnen. Preis: 590 € Tagessatz zzgl. Reisekosten.



*„Wenn man offen ist für Neuerungen,
kann man alte Gewohnheiten aufgeben
und den Verkauf anders gestalten“
Gudrun Zirner und Sabine Schilling,
Bäckerei Schindler,
91499 Markt Erlbach*

Nr. 10 **So werden Sie zum Starbäcker**

Es gibt Fernsehköche, jedoch keine Fernsehbäcker. Dabei sind die Spielregeln, nach denen die Medien Persönlichkeiten suchen, einfach und erlernbar. Erlernen Sie hier den professionellen Umgang mit den Medien und werden Sie vor Kamera und Mikrophon souverän. Mit Kameratraining im Seminar - limitierte Teilnehmerzahl.

Zielgruppe: Bäcker/innen mit Star-Potential, welche die riesigen Chancen von Medienauftritten erkennen und für sich nutzen wollen.

Inhalte: Die eigene Persönlichkeit präsentieren / Sicherheit gewinnen / vor der Kamera richtig bewegen / frei sprechen, souverän wirken / Umgang mit Kritik und Störungen / Aufbau kommunikativer Stärken / Kameratraining

Referent: Franjo Steffen, Medientrainer und Coach
N.N., Kamera-Assistent

Termin: Montag 22.02. von 9.30 bis 17.00 Uhr

Kursgebühr: 210 € inkl. Mittagessen, Pausengetränke und Seminarunterlagen

Ihr Nutzen: Professioneller Umgang mit den Medien und viele Praxistipps.

TIPP: Dieses Seminar lässt sich optimal mit dem Seminar „Rasant entspannt“ am Folgetag verbinden. Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 60 € buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück.

Nr.11 **Rasant entspannt**

Stress reduziert die Lebensqualität und sogar die Lebensdauer. Hier erlernen Sie aktive Entspannungstechniken, mit denen Sie sich selbst in wenigen Minuten aus der Stressfalle befreien können.

Zielgruppe: Unternehmer/innen, Führungskräfte, Mitarbeiter/innen

Inhalte: Wo kommt Stress her, was passiert im Körper? / Auswirkungen von dauerhaftem Stress / Stressoren erkennen und vermeiden / SOS-Selbsthilfe bei akutem Stress / Vorstellung und Ausprobieren verschiedener Entspannungstechniken wie autogenes Training, Traumreise, Trance etc.

Referentin: Annette Fürst, Diplom-Psychologin und Hypnose-Therapeutin

Termin: Dienstag 23.02. von 9.30 bis 16.30 Uhr

Kursgebühr: 210 € inkl. Mittagessen und Pausengetränke

Ihr Nutzen: Mehr Lebensqualität trotz hoher Arbeitsbelastung

TIPP: Dieses Seminar lässt sich optimal mit dem Seminar „Das perfekt organisierte Bäckereibüro“ am Folgetag verbinden. Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 60 € buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück.

Nr. 12 **Das perfekt organisierte Bäckerei-Büro**



Foto: pauline / pixelio.de

Wir zeigen Ihnen, wie der Tagesablauf im Bäckerei-Büro besser strukturiert und vereinfacht werden kann. Dieses Seminar ist speziell für kleine und mittlere Betriebe (bis ca. 10 Filialen) konzipiert.

Zielgruppe: Inhaber und Büro-Mitarbeiter/innen in Bäckereien bis 10 Filialen

Inhalte: Erfolgreiche Planung unter Berücksichtigung von Zeitreserven / richtig Prioritäten setzen / Störfaktoren und deren Auslöser / der richtige Einsatz von PC und Telefon / Vereinfachte Arbeitsmethodiken / Ordnung am Schreibtisch / Organisation der Arbeitsumgebung / richtige Ordnung von Dokumenten / viele Praxistipps

Referentin: Ursula Vormwald, Betriebswirtin VWA

Termin: Mittwoch 24.02. von 9.30 bis 16.30 Uhr

Kursgebühr: 190 € inkl. Mittagessen und Pausengetränke

Ihr Nutzen: Bringen Sie Ihre Praxisbeispiele mit und wir finden eine Lösung.

TIPP: Dieses Seminar lässt sich optimal mit dem Seminar "Mit aktiver Verkaufsförderung 15% Mehrumsatz" am Folgetag verbinden. Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 60 € buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück.

Nr. 13 **Mit aktiver Verkaufsförderung 15% Mehrumsatz**



Nach dem Abschwung ist vor dem Aufschwung. Wirken Sie mit gezielter Verkaufsförderung am Point of Sale der eigenen Wirtschaftskrise entgegen.

Zielgruppe: Unternehmer/innen und Führungskräfte im Verkauf von kleinen und mittleren Bäckereibetrieben

Inhalte: Die Macht der Bäcker-Kunden / optimale Wareninszenierung / Wahrnehmungen der Kunden / Informations-Überflutung entgegenwirken / Kunden-Orientierung als Erfolgsfaktor / der Verkaufspunkt / die Geschäftsfassade / der Verkaufsraum / mehr Produktivität durch aktive Verkaufsförderung

Referent: Siegfried Schmah, Autor und Verkaufsförderer

Termin: Donnerstag 25.02. von 9.30 bis 16.30 Uhr

Kursgebühr: 190 € inkl. Mittagessen, Pausengetränke und Seminarunterlagen

Ihr Nutzen: Die Chance auf spürbaren Mehrumsatz bei gleicher Kundenanzahl.

Nr. 14

Mit Corporate Governance zu nachhaltigem wirtschaftlichen Erfolg



Steigern Sie durch integriertes Handeln Ihren Wettbewerbsvorteil gegenüber der Konkurrenz. Senken Sie durch entsprechende Präventionsmaßnahmen Ihre Haftung im Unternehmen. Zwei hochqualifizierte Profis erläutern Ihnen, wie es geht.

Zielgruppe: Unternehmer/innen und Führungskräfte in gewachsenen Betrieben des Bäckerhandwerks

Inhalte: Grundlagen verantwortungsvoller Unternehmensführung / Balance von ökonomischen, sozialen und juristischen Werten / Stärkung der Verantwortung der Führung und der Führungskommunikation / Frühwarnsysteme und Risikoinventur zur Verminderung von Unternehmenskrisen / Vermeidung von Delikten und Ordnungswidrigkeiten wie z.B. Diebstahl, Betrug, Untreue, Korruption, Wirtschaftsspionage

Referenten: Dr. Jürgen Stierle, Consultant
Dr. Susanne Kantorek, Diplom-Biologin

Termin: Montag 01.03. von 10 bis 17 Uhr

Kursgebühr: 240 € inkl. Mittagessen, Pausengetränke und Seminarunterlagen

Ihr Nutzen: Positives Image, Steigerung der Loyalität, Erhöhung der Leistung im Unternehmen, Verhaltenssicherung.

Nr. 15

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. Es wird professionelles Equipment vorgestellt. Und Sie lernen, wie Sie mit Ihrer eigenen Kamera (Mindestanforderung: Kamera mit manueller Belichtungszeit und manueller Blendeneinstellung) effektive Resultate erlangen. Keine Vorkenntnisse erforderlich!

Zielgruppe: Alle Unternehmer und Mitarbeiter mit „gutem Auge“ und Interesse an tollen Backwarenfotos.

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 01.03. von 10 bis 17 Uhr

Kursgebühr: 190 € inkl. Mittagessen und Pausengetränke. Besuchen Sie auch das Aufbau-Seminar am Folgetag, siehe nächste Seite. Bei gleichzeitiger Buchung von Grund- und Aufbau-Seminar reduzieren sich die Seminargebühren jeweils um 10 %.

Ihr Nutzen: Professionelle Foto-Ergebnisse und ansprechende Werbung aus eigener Hand.

Hinweis: Das Seminar findet nochmals am Montag 05.07. statt

*„Neue Eindrücke zu Licht,
Schatten und Gestaltung.
Symphatischer Referent“
Elisabeth Arnold-Schwankart,
Berufsschule für Konditoren,
81669 München*

Nr. 16 **Food-Fotografie Aufbauseminar**

Süße
Belohnung

Eine süße Kleinigkeit
für zwischendurch

0,95 €

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.

Zielgruppe: Teilnehmer/innen des Food-Fotografie Grundseminars

Referent: Bernd Siebold, Fotografenmeister

Termin: Dienstag 02.03. von 9.30 bis 16.30 Uhr

Kursgebühr: 190 € inkl. Mittagessen, Pausengetränke und Seminarunterlagen.
Bei gleichzeitiger Buchung von Grund- und Aufbauseminar reduzieren sich die Seminargebühren jeweils um 10 %.

Ihr Nutzen: Noch professionellere Ergebnisse und emotionale Backwarenfotos, die verkaufen.

Hinweis: Das Seminar findet nochmals am Dienstag 06.07. statt.

Nr. 17 **Im Einkauf liegt der Gewinn**

Ein erfahrener und erfolgreicher Bäckerei-Unternehmer erläutert Ihnen hier, wie Sie im Einkauf und auch im Personalbereich Kosten sparen und damit den Gewinn um den gleichen Betrag steigern können. Sie werden staunen, was möglich ist.

Zielgruppe: Unternehmer/innen und Führungskräfte in Bäckereien

Inhalte: Kostenoptimierung in Bäckereibetrieben am Beispiel der Bäcker Görtz GmbH, Neuhofen / professioneller Einkauf von Rohstoffen / richtige Planung von Investitionen und deren Finanzierung / kostenoptimierte Personalplanung / Möglichkeiten der Vertragsgestaltung / intensiver Erfahrungsaustausch in der Seminargruppe

Referent: Peter Görtz, Bäckereiunternehmer

Termin: Montag 08.03. von 10 bis 17 Uhr

Kursgebühr: 220 € inkl. Mittagessen, Pausengetränke und Seminarunterlagen

Ihr Nutzen: Mit diesem Wissen sparen Sie bares Geld. Jeden Tag.

Filial-Manager/in im Bäckerhandwerk

In vielen Bäckereifilialen gibt es noch Potential für Ergebnisverbesserungen. Die Knackpunkte dabei sind qualifizierte Führungskräfte. Der Zertifikats-Studiengang „Filialmanager/in im Bäckerhandwerk“ vermittelt angehenden und bestehenden Filial-, Bezirks- oder Verkaufsleiterinnen das notwendige Know-How im Bereich Verkauf, Marketing, Recht, Fachkunde, Management und Führung. Mit Zertifikats-Prüfung.

Zielgruppe: Verkaufsleiter/innen, Filialleiter/innen und motivierte Verkäufer/innen aus der zweiten Reihe.

Inhalte: Marktsituation und Trends / erfolgreich verkaufen / Teamorganisation und Kommunikation / Warenkunde Backwarensortiment / rechtliche Grundlagen im Verkauf / Filial-Management / Technikeinsatz und Controlling / Warenpräsentation und Sortimentstrends / Marketing und Positionierung im Verkauf / Persönlichkeit und Führung

Referenten: Dipl. Psych. Iris Ohlig, Trainerin für Human Resources
Markus Burger, Rechtsanwalt und Steuerberater
Bernd Kütscher, Direktor der Akademie, Marketingspezialist
Beate Dechnig, Verkaufstrainerin
Dipl. Ing. Bernd Cüppers, Akademie Weinheim
Rolf Kränzlein, Unternehmensberater
Ansgar Krawinkel, Bäckerei-Unternehmer
Hans Ulmer, Unternehmensberater

Termine: Modul 1: 09.–11.03.
Modul 2: 20.–22.04.
Modul 3: 18.–20.05.
Modul 4: 08.–10.06.2010 inkl. Abschlussprüfung
Module beginnen dienstags um 10.00 Uhr und enden donnerstags ca. 16.30 Uhr.

Studiengebühr: Die Gebühr für den Gesamt-Studiengang (alle 4 Module) beträgt 1.290 €, inkl. Pausenverpflegung, Unterlagen und Prüfungsgebühr. Eine Unterkunft im Gästehaus der Akademie (Einzelzimmer inkl. Frühstück und Abendvesper) ist zum Sonderpreis von nur 140 € 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.



„Ich nehme viele Ideen und Anregungen mit, die ich umsetzen werde. Man ist in Brand gesetzt. Die Filialmanager-Fortbildung ist sehr zu empfehlen.“
Andrea Gildehaus,
Stadtbackerei,
26123 Oldenburg

Praxisseminar: Rührkuchenherstellung traditionell

Erleben und erlernen Sie die Herstellung zahlreicher Rührkuchen-Ideen, ganz ohne Convenience-Einsatz. Flott gemacht, einzigartige Qualität, zufriedene Kunden und gutes Geld verdient.

Zielgruppe: Qualitätsorientierte Bäcker/innen. Dieses Seminar ist auch für Quereinsteiger und Azubis ab dem 2. Lehrjahr geeignet. Bitte Berufskleidung mitbringen.

Inhalte: Zahlreiche Rührkuchen-Ideen für Frühling und Sommer wie z.B. Marmor und Zitronenkuchen / Rotweinkuchen / Orangenkuchen / Sacher-Masse / Apfelkuchen

Referenten: Günter Franz und Robert Schorp, Akademie Weinheim

Termin: Mittwoch 10.03. von 9.30 bis 16.30 Uhr

Kursgebühr: 175 € inkl. Seminarunterlagen mit vielen Rezepten, Verpflegung und Pausengetränken.

Ihr Nutzen: Viele Rezepte und Ideen, welche Ihre Kunden begeistern und Ihre Kasse füllen.

Hinweis: Das Seminar findet nochmals statt am Dienstag 29.06.



„Ich habe mich wie immer in Weinheim sehr wohl gefühlt.“
Andreas Marxen,
Bäckerei Marxen,
66663 Merzig

Nr. 20

Spannungsfeld Familie und Betrieb – so passt das!

In einem familiengeführten Bäckereibetrieb herrschen komplizierte Beziehungsstrukturen: man ist zugleich Familienmitglied und Geschäftspartner, Ehemann und Chef, Ehefrau und Verkaufsleiterin, Sohn und Bäckerlehrling. Emotionale und rationale Verhaltensweisen überschneiden sich. Es entstehen problematische Situationen und scheinbar unlösbare Probleme. In diesen Workshop erfahren Sie, wie Sie mit dem Spannungsfeld zwischen Familie und Betrieb professionell und nachhaltig erfolgreich umgehen.

Zielgruppe: Unternehmer/innen und Mitglieder in Bäckerfamilien

Inhalte: Beziehungsstrukturen in Familienunternehmen / Auswirkungen auf das Familienleben / Hierarchien und Strukturen im Betrieb / emotionale Komponenten bei der Entscheidungsfindung / Verbesserung der Kommunikation in Familienunternehmen / Spielregeln für langfristigen Erfolg / Diskussion und Austausch

Referentin: Susanne Dahncke, Diplom-Kauffrau

Termin: Montag 15.03. von 10 bis 17 Uhr

Kursgebühr: 210 € inkl. Mittagessen, Pausengetränke und Seminarunterlagen.

Ihr Nutzen: Die Familie zieht wieder an einem Strang und hat Spaß und Erfolg dabei.



„Ich und auch mein Sohn kommen
immer wieder gerne hier her!“
Stefan Lorch,
Stefan's Backstube,
66780 Siersburg

Nr. 21

Schokolade – die Speise der Götter

Für qualitätsorientierte Bäckereien sind industrielle Schokoriegel im Bäckerladen keine Alternative. Wir zeigen Ihnen, wie Sie mit selbstgemachten Schokoladen-Erzeugnissen „in aller Munde“ sind und gutes Geld verdienen.

Zielgruppe: Bäcker/innen auf der Suche nach Mehrumsatz. Auch für Quereinsteiger und Azubis geeignet. Bitte Berufskleidung mitbringen.

Inhalte: Gebäcke für Schoko-Junkees / kleine Schoko-Naschereien / Kuchen, Torten und Desserts mit Schokolade / Wege zum Einstieg ins Pralinengeschäft / Schoko-Überzüge / rationale Schoko-Dekors

Referenten: Robert Schorp und Günter Franz, Akademie Weinheim

Termin: 2-Tagesseminar von Mittwoch 17.03., 9.30 Uhr bis Donnerstag 18.03., 16.30 Uhr

Kursgebühr: 290 € inkl. Mittagessen, Pausengetränke und Seminarunterlagen. Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 60 € buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück.

Ihr Nutzen: Schoko-Fans werden zu Fans Ihrer Bäckerei.

Nr. 22

Glutenfreie Backwaren als Marktchance



Die Nachfrage nach glutenfreien Backwaren steigt rasant, weil immer mehr Menschen unter einer entsprechenden Unverträglichkeit leiden. Und die Dunkelziffer ist hoch. Hier erfahren Sie, wie Sie den stark wachsenden Markt für sich nutzen können.

Zielgruppe: Bäcker/innen auf der Suche nach einer lukrativen Nische. Bitte Berufskleidung mitbringen.

Inhalte: Basis-Informationen zur Zöliakie / Rohstoffe zur Herstellung von glutenfreien Backwaren / Backvorführungen / Rezepturen für Brot- und Kleingebäcke sowie verschiedene Feine Backwaren / Marktübersicht / Markteinschätzungen

Referenten: Bernd Cüppers und Robert Schorp, Akademie Weinheim

Termin: Montag 22.03. von 10 bis 17 Uhr

Kursgebühr: 190 € inkl. Mittagessen, Pausengetränke und Seminarunterlagen mit vielen Rezepturen zur Herstellung von glutenfreien Backwaren.

Ihr Nutzen: Umfassendes Wissen, um den Markt mit glutenfreien Backwaren bedienen zu können.

TIPP: Dieses Seminar lässt sich optimal mit dem Seminar „Einführung in die Software bro:Tplus“ am Folgetag verbinden. Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 60 € buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück.



„Das Seminar war sehr umfangreich,
ich habe mich wohl gefühlt“
Matthias Eckhoff,
Lechtermann Pollmeier
Bäckereien GmbH Co. KG,
33602 Bielefeld

Nr. 23

Zertifikats-Studiengang

Ernährungsberater/in im Bäckerhandwerk



Unser Studiengang Ernährungsberater/in im Bäckerhandwerk gilt als Erfolgsmodell und ist inzwischen als Standard etabliert. Über 400 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 und anderswo auf Ihr Fachgeschäft und dessen Angebot für die gesunde Ernährung hinzuweisen.

Zielgruppe: Bäcker/innen und Verkäufer/innen, welche diese renommierte Zusatzqualifikation für sich nutzen möchten.

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? / zwei Zwischenprüfungen und Zertifikatsprüfung

Referenten: Petra Scharfscheer, Dipl. Oec. Troph.
Bernd Kütscher, Direktor der Akademie, Marketingspezialist
Peter Pilz, Kommunikationstrainer
Bernd Cüppers, Akademie Weinheim

Termine

Modul 1:	22.–24.03.
Modul 2:	26.–28.04.
Modul 3:	10.–12.05.
Modul 4:	14.–16.06.2010 inkl. Zertifikatsprüfung

Module beginnen montags um 13.00 Uhr und enden mittwochs nachmittags.

**Studien-
gebühr:** Die Gebühr für den gesamten Studiengang (alle 4 Module) beträgt 1.290 €, inkl. Pausenverpflegung, Unterlagen und Prüfungsgebühr. Eine Unterkunft im Gästehaus der Akademie (Einzelzimmer inkl. Frühstück und Abendvesper) ist zum Sonderpreis von nur 140 € je Modul buchbar.

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

Einführung in die Software bro:Tplus



Diese Software wurde vom Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks entwickelt, um verbreitete Defizite im Bereich der Kalkulation, Rezepterstellung und Zutatenkennzeichnung inkl. Nährwerte und Allergene zu verbessern. Lernen Sie bro:Tplus hier kennen und einsetzen.

Zielgruppe: Unternehmer/innen und Führungskräfte in handwerklichen Bäckereien und Konditoreien

Inhalte: Installation von bro:Tplus / Übernahme von Rezepten und Daten aus anderen Programmen / Kalkulation mit bro:Tplus / Nährwertberechnung mit bro:Tplus / Rezepterstellung mit bro:Tplus / Übungen

Referent: André Weichert, Software-Spezialist und Programmierer von bro:Tplus

Termin: Dienstag 23.03. von 9.30 bis 16.30 Uhr

Kursgebühr: 190 € inkl. Mittagessen und Pausengetränke

Ihr Nutzen: Sie erlernen den Umgang mit diesem hochinteressanten Programm.

Barista-Seminar:
Stärken Sie Ihre Kaffeekompetenz

Kaffee kochen ist Geld drucken, denn mit 7 Gramm Kaffeepulver sowie etwas Milch zaubern Sie problemlos Umsätze von 2 – 3 €, sofern Ihr Bäckerfachgeschäft entsprechende Kaffeekompetenz vermittelt. Hier erfahren Sie von einem echten Profi, wie Sie tolle Kaffee-Spezialitäten zaubern.

Zielgruppe: Führungskräfte und Mitarbeiter/innen im Verkauf, die ihre Kaffee-Kompetenz stärken möchten.

Inhalte: Kaffeekunde: Arten, Anbauggebiete, Verarbeitung / Technikkunde: Welche Maschine für welchen Zweck? / Baristapräsentation: Zubereitung verschiedener Kaffee-Spezialitäten an Voll- und Halbautomaten / Veredelung und „Latte Art“ (Kunst mit Milchschaum)

Referent: N.N.

Termin: Donnerstag 25.03. von 9.30 bis 16.30 Uhr

Kursgebühr: 190 € inkl. Mittagessen, Pausengetränke und Seminarunterlagen.

Ihr Nutzen: Eine Menge Know-How und viele Tipps für die tägliche Praxis.



„Das Seminar war informativ, praxisorientiert, fachlich kompetent, locker im Umgang.“
Gisela Schoppe-Jungmann,
Berufsbildende Schule,
67434 Neustadt/Weinstraße

Elite-Seminar für motivierte Azubis



Fordern und fördern Sie Ihre besten Auszubildenden, um sie an den Betrieb zu binden und fachkundige Führungskräfte von morgen zu generieren. Da vorwiegend Inhalte im Bereich der Feinbäckerei vermittelt werden, die im betrieblichen Alltag oft zu kurz kommen, ist dieses Seminar zudem eine optimale Vorbereitung auf die Gesellenprüfung.

Zielgruppe: Bäcker-Azubis im 2. und 3. Lehrjahr. Bitte Berufskleidung mitbringen.

Inhalte: Gut aufgeschlagen: Gebäckideen aus Massen / tolle Backwerke mit Plunder- und Blätterteig / Flechtkunst aus Hefefeinteig / kreative Torten / Kunstwerke der Schaubäckerei / am Abend geselliges Flammkuchen-backen im Holzofen / Erfahrungsaustausch

Referenten: Günter Franz und Robert Schorp, Akademie Weinheim

Termin: 3-Tagesseminar von Dienstag 06.04., 9.30 Uhr bis Donnerstag 08.04., ca. 16.00 Uhr

Kursgebühr: 290 € inkl. Materialkosten, Mittagessen, Pausengetränke und umfangreiche Seminarunterlagen. Übernachtung im Doppelzimmer inkl. Vollpension im Gästehaus der Akademie für die komplette Seminarzeit: 160 €.

Ihr Nutzen: Die optimale Motivation und Prüfungsvorbereitung für Ihre besten Azubis.



„Es war eine wunderschöne und aufregende Zeit. Ich habe viele Kniffe gezeigt bekommen, um in Zukunft neue Aufgaben geschickt lösen zu können“.

Janina Kuhn,
Bäckerei Kuhn GmbH,
67806 Rockenhausen

Mit Persönlichkeit und Stil überzeugen



Erfahren Sie wie Ihr persönlicher Auftritt immer ein Erfolg wird. Intensiv-Seminar mit hohem Beratungsanteil. Stark limitierte Teilnehmerzahl: nur 5 Personen.

Zielgruppe: Führungskräfte und Mitarbeiter/innen, die im Alltag und im Berufsleben angenehm und selbstverständlich auftreten möchten

Inhalte: Lernen Sie Ihre Figur und Ihr Gesicht besser kennen / die optimale Kleidung für Ihren Figurtyp / Farbberatung: Erfassen Sie Ihr persönliches Farbkonzept / so wird alles untereinander kombinierbar / Stilberatung: Welcher Stiltyp sind Sie? / passende Stilelemente und Accessoires als i-Tüpfelchen für jedes Outfit / Praxistipps

Referentin: Sonja Knittel, Bekleidungsingenieurin und Stil-Beraterin

Termin: Montag 12.04. von 10 bis 17 Uhr (max. 5 Teilnehmer/innen)

Kursgebühr: 240 € inkl. Mittagessen, Pausengetränke und Unterlagen.

Ihr Nutzen: Mehr Sicherheit und Spaß im Umgang mit Bekleidung, weniger Fehlkäufe und ein professioneller Auftritt im richtigen Outfit.

Hinweis: Das Seminar findet nochmals am Montag 17.05. statt.

Positionierung – die Geheimwaffe für ungewöhnliche Markterfolge



Der Backwarenmarkt verändert sich rasant. Neue Spieler tauchen auf und verändern die Spielregeln. Dennoch verdienen viele Bäckereien heute mehr Geld denn je, und dies unabhängig von der Größe. Dies hat Gründe...

Zielgruppe: Unternehmer/innen und Führungskräfte in Klein- und Mittelbetrieben der Backbranche, von 1 Verkaufsstelle bis ca. 15 Filialen

Inhalte: Aktuelle Marktsituation / Trends und Entwicklungen / Nische oder Vollsortiment? / Chancen von Klein- und Mittelbetrieben / Erfolgreiche Positionierung in Krisenzeiten / die Presse gezielt nutzen / Diskussion und Austausch / Praxistipps für schnellen Mehrumsatz

Referent: Bernd Kütscher, Direktor der Akademie und Marketingspezialist

Termin: Montag 12.04. von 10 bis 17 Uhr

Kursgebühr: 190 € inkl. Mittagessen, Pausengetränke und Seminarunterlagen

Ihr Nutzen: Zahlreiche Ansätze und Praxistipps für eine erfolgreiche Zukunft.

TIPP: Dieses Seminar lässt sich optimal mit dem Praxisseminar „Vorteige und Sauerteige“ am Folgetag verbinden. Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 60 € buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück.



„Die Atmosphäre ist sehr gut und das Essen auch. Wir werden im Betrieb einiges an Ideen umsetzen.“
Sabine Moser,
Der Biobäcker Antelmann,
78315 Radolfzell

Praxisseminar: Vorteige und Sauerteige



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

Zielgruppe: Qualitätsorientierte Bäcker/innen. Dieses Seminar ist auch für Quereinsteiger und Azubis ab dem 2. Lehrjahr geeignet. Bitte Berufskleidung mitbringen.

Inhalte: Marktübersicht / Demonstration verschiedener Vorteige und Sauerteige / Einsatz von Quellstücken / optimale Quellung mit Brühstücken und Kochstücken / Backversuche / Qualitätsprüfung / Blindtest: Roggenmischbrot aus verschiedenen Teigführungen

Referenten: Bernd Cüppers und Günter Franz, Akademie Weinheim

Termin: 2-Tagesseminar von Dienstag 13.04., 9.30 Uhr bis Mittwoch 14.04., 16.30 Uhr

Kursgebühr: 290 € inkl. Mittagessen, Pausengetränke und umfangreiche Seminarunterlagen. Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 60 € buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück.

Ihr Nutzen: Sie bringen mehr Geschmack und Frischhaltung in Ihre Produkte und schärfen Ihr Qualitätsprofil.



„Als Hersteller von Bio-Backwaren war es für mich wichtig zu sehen, dass gute Produkte ohne Convenience-Zutaten herstellbar sind“
Arnd Reimuth,
Produktionsleiter
Bäckerei Herzberger,
36039 Fulda



Als Führungskraft können Sie schnell gegen eines der zahlreichen Gesetze verstoßen, wenn Sie diese nicht kennen. Dabei gilt der Grundsatz: „Unwissenheit schützt vor Strafe nicht“. Auch das Thema Betriebsrat gewinnt an Bedeutung. Wappnen Sie sich durch dieses Seminar und werden Sie bei rechtlichen Themen souverän.

Zielgruppe: Unternehmer/innen und Führungskräfte mit Personalverantwortung

Inhalte: Arbeitsrechtliche Grundlagen / was kann ich von Mitarbeitern verlangen und was diese von mir? / Arbeitsschutz, Fürsorgepflicht und Weisungsrecht / meine Pflichten als Unternehmer / den Betriebsrat richtig einbinden und nutzen

Referent: Markus Burger, Rechtsanwalt und Steuerberater
Peter Störling, Experte der Gewerkschaft NGG

Termin: Montag 19.04. von 10 bis 17 Uhr

Kursgebühr: 210 € inkl. Mittagessen, Pausengetränke und umfangreichen Seminarunterlagen

Ihr Nutzen: Sie kennen die rechtliche Situation und können gestalten.



Hier erlernen Sie, wie Sie mit ungewöhnlichen Formen und prächtigen Show-Backwaren Kunden und Medien begeistern. Heben Sie sich von der Masse ab und präsentieren Sie sich als exzellenter Bäcker, indem Sie Backkunst zelebrieren.

Zielgruppe: Bäcker/innen sowie Konditor/innen, Köche/innen und Quereinsteiger/innen mit künstlerischem Talent. Bitte Berufskleidung mitbringen.

Inhalte: Theorie und Praxis von Schaugebäckteigen / statische Möglichkeiten bei Großgebäcken / Flecht- und Formübungen / kreative Finishes bei Schaubackwaren / Praxisübungen / eigene Erstellung eines großen Schaustücks, mit Bewertung

Referenten: Siegfried Brenneis, Mitglied der Bäcker-Nationalmannschaft
Günter Franz, Bäcker- und Konditormeister der Akademie Weinheim

Termin: 2 ½ -Tagesseminar von Montag 19.04., 13 Uhr
bis Mittwoch 21.04., 16.30 Uhr

Kursgebühr: 340 € inkl. Mittagessen, Pausengetränke und Seminarunterlagen mit vielen Rezepturen. Übernachtungen im Gästehaus der Akademie sind bei Bedarf für 60 € / Nacht buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück.

Ihr Nutzen: Sie können sich als Backwaren-Künstler einen guten Namen machen

TIPP: Dieses Seminar lässt sich optimal mit dem Praxisseminar „Eigene Füllungen“ am Folgetag zu einer Intensiv-Seminarwoche verbinden.



Bäckereien nutzen erfolgreich die zunehmenden Chancen der Bäcker-Gastronomie, vom Frühstück über den Snack-to-go und den Mittagstisch bis zu tollen Salat-Ideen. Mit diesem Seminar gelingt Ihnen der Einstieg oder die Erweiterung Ihres Umsatzes im boomenden Bereich Bäcker-Gastronomie.

Zielgruppe: Führungskräfte und Mitarbeiter/innen im Bäckereiverkauf

Inhalte: Welches Konzept für welchen Standort? / Frühstück á la Carte / zauberhafte Frühstücksbuffets mit überschaubarem Aufwand / Frontbaking / Pizza und Pasta: mit Teigwaren begeistern / Nudel-Finishs / kleine Dinge, die Ihre Kunden begeistern / viele Ideen, mit denen Sie sich abheben können

Referent: Harald Krebs, Gastro-Spezialist

Termin: Dienstag 20.04. von 9.30 bis 16.30 Uhr

Kursgebühr: 220 € inkl. Mittagessen, Pausengetränke und Seminarunterlagen mit vielen Rezepturen.

Nutzen: Sie generieren erhebliche Umsätze jenseits vom Kerngeschäft, ohne diesem etwas wegzunehmen.



„Gute Ideen, die ich sofort umsetzen werde. Guter Informationsaustausch unter den Teilnehmern“.
Michael Hoch,
Virngrund-Bäckerei,
73479 Ellwangen



Füllungen aus Tüte oder Dose sind oft teuer und bieten dem Kunden keinen Grund, gerade zu Ihnen kaufen zu kommen. Denn Standardqualität gibt es heute an jeder Straßenecke. Wir zeigen Ihnen, wie Sie mit eigenen Füllungen Geld sparen und unverwechselbar werden können. Denn Qualität setzt sich durch.

Zielgruppe: Qualitätsorientierte Bäcker/innen. Dieses Seminar ist auch für Quereinsteiger und Azubis ab dem 2. Lehrjahr geeignet. Bitte Berufskleidung mitbringen.

Inhalte: Verschiedene Kochkreams / Quarkfüllungen / Mohnfüllungen / Nussfüllungen / Fruchtfüllungen / Toppings

Referenten: Günter Franz und Robert Schorp, Akademie Weinheim

Termin: Donnerstag 22.04. von 9.30 bis 16.30 Uhr

Kursgebühr: 175 € inkl. Mittagessen, Pausengetränke und Seminarunterlagen mit vielen Rezepturen.

Ihr Nutzen: Eigene, einzigartige Qualität und dabei Rohstoffkosten gespart.

TIPP: Dieses Seminar lässt sich optimal mit dem Seminar „Ausbildung zum Backwaren-Designer“ (19. – 21.04.) zu einer Intensiv-Seminarwoche verbinden. Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 60 € buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück.



„Ich kann die Seminare nur bestens empfehlen“
René Brietsch,
Familienbäckerei Kistenpfenning,
85777 Fahrenzhausen



Wir zeigen Ihnen am Beispiel der verbreiteten BBN-Software (Bakery Business Network), wie Sie alle Vorgänge im Betrieb EDV-gestützt sinnvoll strukturieren und rationell verwalten können, von der Bestellung der Rohstoffe bis zur Finanzbuchhaltung.

Zielgruppe: Unternehmer/innen und Führungskräfte in gewachsenen Betrieben sowie BBN-Einsteiger

Inhalte: Rohstoffeinkauf und Warenwirtschaft / Rezepturen und Kalkulationen / Bestellwesen von A – Z / Produktionsplanung inklusive Vorproduktion, GU und Frosterverwaltung / Versandlisten und Verteilsysteme / Kassenerichte und Kassenauswertungen / Statistiken und Frequenzberichte / Filialkontrolle und Snackabrechnung / BBN-Demonstration am PC

Referent: Michael Ott, Software-Unternehmer und Berater

Termin: Montag 26.04. von 10 bis 17 Uhr

Kursgebühr: 190 € inkl. Mittagessen und Pausengetränke

Ihr Nutzen: Sie lernen die Möglichkeiten modernster Bäckereisoftware kennen.



Gönnen Sie sich und Ihren Mitarbeitern eine tolle Fortbildung in Weinheim und begeistern Sie Ihre Kunden mit mediterranen Gebäcken, die auf Original-Rezepten aus dem Mittelmeer-Raum basieren.

Zielgruppe: Qualitätsorientierte Bäcker/innen. Bitte Berufskleidung mitbringen.

Inhalte: Klassiker mediterraner Backkunst / Kleingebäck, Brote und süße Backwerke aus dem Mittelmeer-Raum / Panis, Sfilatino, Pain Filou, Foccacia / süße Cantuccini und Crostata di Cugna / viele Rezeptideen und Praxistipps

Referenten: Günter Franz und Robert Schorp, Akademie Weinheim

Termin: Dienstag 27.04. von 9.30 bis 16.30 Uhr

Kursgebühr: 175 € inkl. Seminarunterlagen mit vielen Rezepten, Verpflegung und Pausengetränken.

Ihr Nutzen: Sie bezaubern Ihre Kunden mit italienischen Backwaren und bedienen den Trend zu mediterranen, weizenbetonten Gebäcken.

TIPP: Dieses Seminar lässt sich optimal mit dem Seminar „Mit Holzofen-Gebäcken begeistern“ am Folgetag verbinden. Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 60 € buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück.



„Hier in Weinheim sind die Seminare nicht nur höchst informativ, sondern stets interessant und kurzweilig“
 Philipp Stollenmeier,
 Bäckerei Stollenmeier,
 73460 Hüttlingen

So können Sie 10 % Kursgebühren sparen

Möglichkeit 1: Mehrere Personen im Seminar

Sofern Sie ein Seminar mit mehr als einer Person pro Unternehmen buchen, sparen wir Verwaltungsaufwand und geben dies gerne an Sie weiter. Daher reduziert sich der Seminarpreis für beide Personen um jeweils 10 %*. Dies gilt auch für Langzeit-Seminare wie Meisterkurse und Zertifikats-Studiengänge. Bei gemeinsamer PKW-Anreise sparen Sie zudem Fahrtkosten.

Möglichkeit 2: Mehrere Seminare buchen

Sofern eine Bäckerei oder Privatperson mindestens 3 Veranstaltungen aus diesem Programm mit der gleichen Anmeldung bucht und später auch teilnimmt (kein Storno), sparen wir ebenfalls Verwaltungsaufwand und geben dies gerne an Sie weiter. Der Seminarpreis für jede Veranstaltung reduziert sich um jeweils 10 %*.

Möglichkeit 3: Treue-Bonus

Sofern ein/e Seminarteilnehmer/in in der Vergangenheit (egal wie lange dies her ist) einen Meisterkurs, eine Ausbildung zum/zur Verkaufsleiter/in oder einen Studiengang Ernährungsberater/in oder Filialmanager/in in Weinheim besucht hat und dies bei Anmeldung durch Kopie einer Teilnahmebescheinigung belegen kann, erhält er/sie auf alle Angebote aus diesem Programm ebenfalls 10 % Rabatt* auf den Seminarpreis.

* Der Rabatt von 10 % bezieht sich ausschließlich auf die Kursgebühren von in Weinheim stattfindenden Seminaren und gilt für jede Veranstaltung einmalig, kann also nicht durch Kombination verschiedener Möglichkeiten auf 20 % oder 30 % erhöht werden. Ein Rabatt auf Verpflegungs- oder Übernachtungsleistungen im Gästehaus ist generell nicht möglich.



Mit Holzofen-Gebäcken begeistern



Emotionen verkaufen, und nichts ist so emotional wie ein knisternder Holzofen. Die Akademie Weinheim verfügt und demonstriert in diesem Holzofen-Seminar gleich zwei verschiedene Systeme: einen direkt befeuerten Holzofen und einen automatischen Holzbackofen mit Pellets-Beheizung.

- Zielgruppe:** Qualitätsorientierte Unternehmer/innen und Führungskräfte, welche die Anschaffung eines Holzbackofens erwägen (oder bereits investiert haben) und sich hier über ihre Möglichkeiten informieren möchten, einen Holzofen "zu leben".
- Inhalte:** Professioneller Umgang mit dem Holzbackofen, vom Heizen bis zum Endprodukt / Holzart, Holzmenge, Zeitbedarf / Erklärung der verschiedenen Holzofensysteme / mobile Einsatzmöglichkeiten / rechtliche Grundlagen / Rezepte / Backen von Flammkuchen und Fladenbrot, Brot, Hefezopf und Feingebäck / Ausnutzung der Restwärme
- Referenten:** Fridolin Renz, Bäckermeister und Holzofen-Berater
Bernd Cüppers, Akademie Weinheim
- Termin:** Mittwoch 28.04. von 9.30 bis 16.30 Uhr
- Kursgebühr:** 190 € inkl. Seminarunterlagen mit vielen Rezepten, Verpflegung und Pausengetränken.
- Ihr Nutzen:** Eine einzigartige Übersicht über verschiedene Möglichkeiten und Wege, mit dem Holzbackofen erfolgreich zu werden.

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. Hier erlernen Sie die Kunst der Warenpräsentation.

Zielgruppe: Verkaufsleiter/innen, Filialleiter/innen und motivierte Verkäufer/innen

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

Referentin: Beate Dechnig, Verkaufstrainerin

Termin: Donnerstag 29.04. von 9.30 bis 16.30 Uhr

Kursgebühr: 190 € inkl. Seminarunterlagen, Mittagessen und Pausengetränke.

Ihr Nutzen: Sofort spürbaren Mehrumsatz durch gekonnte Warenpräsentation.



„Ich habe mich sehr wohl gefühlt. Viele Tipps und Anregungen werden mir in Zukunft helfen, noch besser zu verkaufen.“
Ute Erb,
Bäckerhaus Veit,
72658 Bempflingen

Schlummernde Umsatzpotentiale aktivieren



Eine gute Verkäuferin macht 30 % mehr Umsatz. Doch es ist wie beim Sport: ohne regelmäßiges Training und die Tipps eines an der Seite stehenden Trainers fällt die Leistung mit der Zeit ab. Bringen Sie Ihren Verkauf zur Höchstform und machen Sie schlummernde Umsätze zu Geld.

Zielgruppe: Verkaufsleiter/innen, Filialleiter/innen und motivierte Verkäufer/innen

Inhalte: Wie führe ich ein erfolgreiches Verkaufsgespräch? / Zusatzverkauf, bei dem der Kunde nicht unter Druck gerät / den Pro-Kopf-Umsatz dauerhaft steigern / Erfolgsfaktor Warenpräsentation / Checklisten und Tipps, um schlafende Umsatzreserven dauerhaft zu aktivieren.

Referentin: Ulrike Poggenclaas, Verkaufstrainerin

Termin: Montag 03.05. von 10 bis 17 Uhr

Kursgebühr: 210 € inkl. Seminarunterlagen, Mittagessen und Pausengetränke

Ihr Nutzen: Die Chance auf dauerhafte Umsatzsteigerung.



„Die Kenntnisse wurden wieder aufgefrischt, Vergangenes in Erinnerung gerufen und mit ganz neuen Erkenntnissen gepaart.“
Barbara Rausche,
Bäckerei „Der Beck“,
91352 Erlangen



Jeder Mensch ist einzigartig, doch nur wenige spielen ihre persönlichen Stärken perfekt aus. Oft verfällt man in Muster und steht sich manchmal selbst im Weg. Erfahren Sie hier viel über sich selbst, Ihre Muster, Möglichkeiten und Grenzen.

- Zielgruppe:** Unternehmer/innen, Führungskräfte und Mitarbeiter/innen im Bäckerhandwerk, die an sich arbeiten möchten, um mit weniger Kraft mehr Erfolg zu haben
- Inhalte:** Wer bin ich und was macht mich aus? / Selbstbild und Fremdbild / Visualisierungs-Techniken / Selbsttests zur Ermittlung der Persönlichkeitsstruktur / mehr Menschenkenntnis mit der 3-Typen-Lehre / Persönlichkeits-Enneagramm / Gruppenübungen / eigene Muster erkennen und durchbrechen
- Referentin:** Annette Fürst, Diplom-Psychologin und Hypnose-Therapeutin
- Termin:** 2-Tagesseminar von Montag 03.05., 10 Uhr bis Dienstag 04.05., 16.30 Uhr
- Kursgebühr:** 290 € inkl. Mittagessen, Pausengetränke und Seminarunterlagen. Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 60 € buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück.
- Ihr Nutzen:** Sie lernen das Spektrum Ihrer Persönlichkeit kennen und setzen diese viel bewusster ein.



„Das Seminar war sehr hilfreich. Viel Bewegung, gute Dialoge“
Mareike Weinbrenner,
Bosselmann - die Landbäckerei,
30853 Langenhagen



Angesichts einer Rückbesinnung auf gesunde Ernährung sind Vollkorn-Backwaren sehr gefragt. Überlassen Sie dieses Feld nicht der Industrie. Geben Sie Volldampf bei Ihrem Vollkorngeschäft - es lohnt sich.

- Zielgruppe:** Qualitätsorientierte Bäcker/innen. Dieses Seminar ist auch für Quereinsteiger und Azubis ab dem 2. Lehrjahr geeignet. Bitte Berufskleidung mitbringen.
- Inhalte:** Vollkornbackwaren aus verschiedenen Getreidearten wie Roggen, Weizen, Dinkel oder Hafer / neue Mahlverfahren / verschiedene Vorstufen wie Sauerteige, Quellstücke, Brühstücke usw. / Vollkorn-Kleingebäcke perfekt herstellen / Brot-Ideen aus vollem Korn / Vollkorn-Feinbackwaren / viele Rezepte, Praxistipps und Ideen
- Referent:** Bernd Cüppers, Akademie Weinheim
- Termin:** 2-Tagesseminar von Dienstag 4.05., 10.00 Uhr bis Mittwoch 5.05., 16.30 Uhr
- Kursgebühr:** 290 € inkl. Mittagessen, Pausengetränke und Seminarunterlagen mit vielen Rezepten. Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 60 € buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück.
- Ihr Nutzen:** Sie bieten ernährungsbewussten Kunden ein passendes Sortiment und beweisen Ihre Kompetenz im Vollkornbereich.



„War sehr gut.“
Reinhold Jakob,
Doris Backstube,
63571 Gelnhausen

Nr. 41

Genial einfach gezaubert: Kuchen und Torten



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 einfach und rationell ein tolles Sortiment an Kuchen und Torten zaubern können.

Zielgruppe: Bäcker/innen, welche sich zunehmend den Chancen des Kuchen- und Tortengeschäfts widmen oder sich neue Anregungen holen möchten. Bitte Berufskleidung mitbringen.

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: Robert Schorp und Günter Franz, Akademie Weinheim

Termin: 2-Tagesseminar von Mittwoch 05.05., 10.00 Uhr bis Donnerstag 06.05., 16.30 Uhr

Kursgebühr: 290 € inkl. Mittagessen, Pausengetränke und Seminarunterlagen mit zahlreichen Rezepten. Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 60 € buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück.

Ihr Nutzen: Mehrumsatz in einem Sortimentsbereich, den die Industrie kaum bedienen kann. Denn wer spontan Lust auf ein Stück Kuchen hat, muss zum Bäcker.



*„Ich komme immer sehr gerne hierher und nehme immer viel Neues mit. Vielen Dank!“
Eva Hund,
Johann-Philipp-Reis-Schule,
61169 Friedberg*

Nr. 42

Mit perfektem Service punkten



Immer mehr Bäckereien schaffen bei Umgestaltung oder Neuplanung einen Sitzbereich und kommen erstmals mit dem Problem des Services in Berührung. Hier erlernen Sie die Grundlagen für einen guten Service im Sitzbereich/Café und in der Bäckergastronomie.

Zielgruppe: Führungskräfte und Verkäufer/innen

Inhalte: Grundregeln des Servierens / Frühstücksservice / Möglichkeiten des Eindeckens / Serviettenformen / Alltagsknigge: der perfekte Umgang mit Gästen / Reklamation als Chance

Referentin: Susanne Belling, Akademie Weinheim

Termin: Montag 10.05. von 10 bis 17 Uhr

Kursgebühr: 175 € inkl. Mittagessen, Pausengetränke und Seminarunterlagen.

Ihr Nutzen: Imagegewinn und mehr Umsatz, denn gute Servicequalität spricht sich schnell herum.



*„Ich habe mich gut aufgehoben gefühlt, da Fachkompetenz vor Ort war, die mir meine Fragen zufriedenstellend beantwortet haben.“
Michaela Zerbst,
Bäckerei Jung,
55469 Simmern*

Nr. 43

In Zusammenarbeit mit der Akademie des bayerischen Bäckerhandwerks Lochham

Back to the Roots – Backen mit Urgetreidearten



In Zeiten, in denen die Welt sich immer schneller dreht, sehnen sich die Kunden nach alten Werten und nach Tradition. Im Zuge dessen rücken alte Getreidesorten zunehmend ins Licht von Verbrauchern und Medien. Hier erlernen Sie, wie Sie diesen Trend für sich nutzen können.

Zielgruppe: Qualitätsorientierte Bäcker/innen, die sich mit besonderen Gebäcken vom Wettbewerb abheben möchten. Bitte Berufskleidung mitbringen.

Inhalte: Fachtechnologische Einführung / Backtechnologie / Vorteig-Möglichkeiten bei Urgetreiden / Backwarenherstellung aus Dinkel, Emmer, Einkorn, Kamut, Quinoa und Amaranth / viele Rezepte und Praxistipps

Referenten: Henrik Passmann, Akademie Lochham
Günter Franz, Akademie Weinheim

Termin: Dienstag 11.05. von 9.30 bis 16.30 Uhr

Kursgebühr: 175 € inkl. Seminarunterlagen mit vielen Rezepten, Verpflegung und Pausengetränken.

Ihr Nutzen: Sie bedienen die Sehnsucht nach Tradition mit Brotkreationen, die es nur bei Ihnen gibt.

Nr. 44

Mit Persönlichkeit und Stil überzeugen



Erfahren Sie wie Ihr persönlicher Auftritt immer ein Erfolg wird. Intensiv-Training mit hohem Beratungsanteil. Stark limitierte Teilnehmerzahl: nur 5 Personen!

Zielgruppe: Führungskräfte und Mitarbeiter/innen, die im Alltag und im Berufsleben angenehm und selbstverständlich auftreten möchten.

Inhalte: Lernen Sie Ihre Figur und Ihr Gesicht besser kennen / die optimale Kleidung für Ihren Figurtyp / Farbberatung: Erfassen Sie Ihr persönliches Farbkonzept / so wird alles untereinander kombinierbar / Stilberatung: Welcher Stiltyp sind Sie? / passende Stilelemente und Accessoires als i-Tüpfelchen für jedes Outfit / Praxistipps

Referentin: Sonja Knittel, Bekleidungsingenieurin und Stil-Beraterin

Termin: Montag 17.05. von 10 bis 17 Uhr (max. 5 Teilnehmer/innen)

Kursgebühr: 220 € inkl. Mittagessen, Pausengetränke und Seminarunterlagen.

Ihr Nutzen: Mehr Sicherheit und Spaß im Umgang mit Bekleidung, weniger Fehlkäufe und ein professioneller Auftritt im richtigen Outfit.

Hinweis: Das Seminar findet auch am Montag 12.04. statt

Nr. 45

Und plötzlich bin ich Führungskraft



Foto: S. Hotschaeger / pixelio.de

Vielleicht haben sie sich Führungsaufgaben gewünscht, vielleicht sind diese überraschend auf Sie zugekommen. Hier erlernen Sie, wie Sie als Führungskraft bestehen.

Zielgruppe: (Nachwuchs-) Führungskräfte

Inhalte: Analyse: Würden Sie sich selbst als Chef akzeptieren? / Eigenmotivation / richtige Kommunikation als Führungskraft / Ermittlung Ihres Stärken- und Schwächenprofils / Führungsstile / Ausstrahlung gegenüber Untergebenen / Zielvorstellungen richtig äußern / Konstruktiver Umgang mit Kritik / Nein sagen können / Übungen

Referent: Peter Pilz, Kommunikationstrainer

Termin: Montag 17.05. von 10 bis 17 Uhr

Kursgebühr: 190 € inkl. Mittagessen, Pausengetränke und Seminarunterlagen

Ihr Nutzen: Sie werden als Führungskraft anerkannt und setzen Ihre Ziele durch.



„Viele Denkanstöße.
Sollte man öfter tun!“
Sabine Koob,
Bäckerei Kohl,
5774 Baumholder

Nr. 46

Gelungen gegärt: Brotherstellung mit Backferment



Backwaren ohne Hefe sind nicht nur bei Allergikern gefragt. Neben Dreistufen-Sauerteig ist Backferment hierfür eine gute Möglichkeit. Wir stellen beide auf dem Markt befindlichen Backfermente vor und zeigen deren Möglichkeiten und Grenzen.

Zielgruppe: Qualitätsorientierte Bäcker/innen. Dieses Seminar ist auch für Quereinsteiger und Azubis ab dem 2. Lehrjahr geeignet. Bitte Berufskleidung mitbringen.

Inhalte: Vorstellung verschiedener Fermentarten / Backferment richtig ansetzen / Gärungsprozess / Einsatzmöglichkeiten / viele Rezeptideen wie Baguette, Dinkelbrote, Roggen- und Roggenmischbrote, Mehrkornsaatenbrote, Vollkornschrotbrote / Glutenfreie Fermentbrote / Praxistipps

Referent: Bernd Cüppers und Robert Schorp, Akademie Weinheim

Termin: Dienstag 18.05. von 9.30 bis 16.30 Uhr

Kursgebühr: 175 € inkl. Seminarunterlagen mit vielen Rezepten, Verpflegung und Pausengetränken.

Ihr Nutzen: Mit Fermentbrotten sprechen Sie besondere Kundengruppen an, die sonst vielleicht nicht bei Ihnen kaufen.



„Praxisnahe Themen, viele Beispiele,
gute Stimmung“
Jens Dahlke,
Bäckerei Hill,
36433 Bad Salzungen

Wirkungsvoll präsentieren mit PowerPoint



Microsoft PowerPoint hat sich als Standard-Programm etabliert, um Inhalte per Beamer zu präsentieren. Hier lernen Sie, dieses Programm optimal anzuwenden, egal ob für die Mitarbeiter-Besprechung oder für Ihren Vortrag bei der Innung oder beim nächsten Back-Kongress.

Zielgruppe: Alle, die Inhalte wie z.B. Unternehmenszahlen oder Schulungsinhalte übersichtlich und überzeugend präsentieren möchten

Inhalte: Präsentationen für Beamer und OHP erstellen / Arbeiten mit Master und Vorlagen / Folien erzeugen und gestalten / Einsetzen von Bildern, Zeichenobjekten und Autoformen / Textgestaltung / Animationen und Effekte / selbstablaufende Präsentationen als Marketing-Tool / Handzettel mit PowerPoint / Tipps & Tricks

Referent: Marcus Graf, EDV-Dozent

Termin: Montag 31.05. von 10 bis 17 Uhr

Kursgebühr: 175 € inkl. Mittagessen, Pausengetränke und umfangreichen Seminarunterlagen

Ihr Nutzen: Sie begeistern Ihr Publikum mit professionellen Präsentationen und können Werbeanimationen für den Laden selbst erstellen.

TIPP: Dieses Seminar lässt sich optimal mit dem Seminar „Perfekte Organisation und Zeitmanagement mit Microsoft Outlook“ am Folgetag verbinden. Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 60 € buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück.

Perfekte Organisation und Zeitmanagement mit Microsoft Outlook



Durch das Zusammenspiel von E-Mail, Aufgabenverwaltung, Notizen und Terminkalender können Sie Ihre tägliche Arbeit mit Outlook leichter organisieren. In diesem Seminar werden Sie mit der Arbeitsweise und den grundlegenden Funktionen des Programms vertraut und lernen, wie Sie Outlook auf Ihre individuellen Anforderungen ausrichten können.

Zielgruppe: Unternehmer/innen, Führungskräfte und Mitarbeiter/innen mit PC-Zugang.

Inhalte: Grundlagen von Outlook / Arbeiten mit E-Mail, Kontakten, Terminen und Aufgaben / Arbeiten im Team / Besprechungen organisieren / Outlook an die eigenen Bedürfnisse anpassen / Datensicherung

Referent: Marcus Graf, EDV-Dozent

Termin: Dienstag 01.06. von 9.30 bis 16.30 Uhr

Kursgebühr: 175 € inkl. Mittagessen, Pausengetränke und umfangreichen Seminarunterlagen

Ihr Nutzen: Zeitersparnis, eine bessere betriebliche Organisation und weniger Stress.



Es ist nicht einfach, die Übersicht über Knettechnik, Brot- und Brötchenanlagen oder die wichtige Kälte- und Ofentechnik zu bewahren: das Angebot ist groß und jeder Hersteller lobt seine Maschinen. Im Seminar erhalten Sie eine neutrale und unabhängige Marktübersicht mit vielen Praxistipps für den Einkauf und den optimalen Einsatz unterschiedlicher Backtechnik. Dabei wird stets der Zusammenhang von eingesetzter Technik und den Anforderungen der Herstellung bzw. der erzielbaren Backwarenqualität hergestellt. Ein Seminar, das seine Kursgebühr gleich bei der nächsten Investition einspielt.

Zielgruppe: Unternehmer/innen und Führungskräfte aus dem Bereich Produktion

Inhalte: Technik im Bereich Rohstoff-Lagerung und Silierung / Vorteig- und Sauerteiganlagen / Knettechnik / optimaler Technikeinsatz bei der Portionierung und Aufarbeitung aller Produkte / Kältetechnik und Kältetechnologie mit Vor- und Nachteilen der einzelnen Verfahren / Backofentechnik für jede Betriebsgröße / Ferner Kleingeräte wie Getreidemühlen, Fettbackgeräte usw.

Referent: Werner Kräling, Chefredakteur ABZ

Termin: Montag 07.06. von 10 bis 17 Uhr

Kursgebühr: 210 € inkl. Mittagessen, Pausengetränke und Seminarunterlagen.

Ihr Nutzen: Nach dem Seminar wissen Sie, welche Technik für Ihren Betrieb optimal geeignet ist.



„Kompetente Dozenten,
die das Seminar nicht zur
Verkaufsveranstaltung machen“
Hans-Joachim Biensack,
Bäckerei Herzberger,
36038 Fulda



Foto: Rainer Sturm / pixelio.de

Unsere Sprache ist die Brücke zum Gegenüber. Man kann sich sogar in eine Stimme verlieben. Tatsächlich kommt es nicht nur in Meetings, Vorträgen, Unterricht oder Telefonaten auf eine tragfähige, belastbare Stimme und das richtige Sprechen an. Dieses Seminar vermittelt Basiswissen zum Einsatz Ihrer Stimme und zeigt, welche Effekte durch Training erzielbar sind.

Zielgruppe: Menschen in „Sprechberufen“ wie z.B. Unternehmer/innen, Führungskräfte, Mitarbeiter/innen im Verkauf

Inhalte: Basiswissen Sprache / individuelle Stimmanalyse / Wirkung von Stimme und Sprechen / Zusammenhänge von Sprache und Persönlichkeit / einfache und sichere Übungen / Praxistipps für Ihren Berufsalltag

Referent: Joachim Beyer, Logopäde und Stimm-Coach

Termin: 2-Tagesseminar von Montag 07.06., 10 Uhr bis Dienstag 08.06., 16.30 Uhr

Kursgebühr: 420 € inkl. Mittagessen, Pausengetränke und Seminarunterlagen. Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 60 € buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück.

Ihr Nutzen: Ihre Stimme überzeugt, jede Botschaft kommt an.

Nr. 51

Mitarbeiter motivieren und führen



Motivation ist etwas, das entstehen kann oder eben nicht. Es ist Aufgabe einer jeden Führungskraft, die richtigen Rahmenbedingungen zu schaffen und demotivierende Faktoren auszuschalten. Wir zeigen Ihnen, wie es geht.

Zielgruppe: Unternehmer/innen und Führungskräfte

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?

Referentin: Iris Ohlig, Diplom-Psychologin und Trainerin

Termin: Montag 14.06. von 10 bis 17 Uhr

Kursgebühr: 210 € inkl. Mittagessen, Pausengetränke und umfangreichen Seminarunterlagen

Ihr Nutzen: Bessere Identifikation Ihrer Mitarbeiter mit dem Unternehmen und eine höhere Teamleistung.

TIPP: Diese Veranstaltung lässt sich optimal mit dem Seminar „Ganzheitlich führen mit Elementen der asiatischen Kampfkunst“ an den Folgetagen verbinden – eine optimale Kombination für ganzheitliche Führungsqualitäten.



„Die Dozentin hat das Seminar sehr lebhaft gestaltet und war fachlich sehr kompetent. Danke!“
Jutta Razim,
Bäckerhaus Ecker,
66424 Homburg

Nr. 52

Ganzheitlich führen mit Elementen der asiatischen Kampfkunst



Um herausfordernde Situationen im Führungsalltag zu bestehen, brauchen Sie mentale Stärke, persönliche Ausstrahlung und Durchsetzungsfähigkeit. Diese Stärken entwickelt man auch im Training asiatischer Kampfkünste. In diesem Seminar verbinden wir klassische Elemente des Führungstrainings mit Übungen aus asiatischer Kampfkunst. Die Prinzipien aus den körperlichen und mentalen Übungen lassen sich auf Ihren Alltag bestens übertragen. Es sind keine besonderen sportlichen Voraussetzungen nötig!

Zielgruppe: Unternehmer/-innen und Führungskräfte. Bitte lockere Sportkleidung sowie eine Decke/Matte mitbringen.

Inhalte: Selbstbewusst und sicher auftreten / Ziele konsequent verfolgen / sich flexibel auf das Gegenüber einstellen / Gelassenheit in schwierigen Situationen / Gesprächstechniken gezielt nutzen / viele körperliche und mentalen Übungen

Referentin: Anja Gräfin von Kanitz, Trainerin, Fachbuchautorin und Karate-Sportlerin

Termin: 2-Tagesseminar von Dienstag 15.06., 9.30 Uhr bis Mittwoch 16.06., 16.30 Uhr

Kursgebühr: 240 € inkl. Mittagessen, Pausengetränke und umfangreichen Seminarunterlagen

Ihr Nutzen: Sie lernen an praktischen Beispielen aus Ihrem Führungsalltag herausfordernde Situationen mit Gelassenheit, Sicherheit und Zielorientierung zu meistern.

Selfmade Pasta: mit Bäcker-Nudeln begeistern



Spätzle, Ravioli, Maultaschen und Tortellini sind wahre Renner und als haltbare Produkte ein guter Thekenfüller in schwachen Zeiten. Wir zeigen Ihnen, wie Sie ohne großen Aufwand Ihr Sortiment mit Bäcker-Nudeln bereichern.

Zielgruppe: Bäcker/innen, die mit selbst gemachter Pasta neue Umsätze generieren und Kunden begeistern möchten. Bitte Berufskleidung mitbringen.

Inhalte: Marktübersicht Nudelgeräte / Rohstoffe für die Pastaherstellung / räumliche Bedingungen und Hygiene / Herstellung von perfekten Nudeln mit und ohne Technikeinsatz / Rezeptideen und Variationsmöglichkeiten für Ihre Pasta, zum Ausprobieren und Sattessen

Referenten: Ingo Belling und Bernd Cüppers, Akademie Weinheim

Termin: Donnerstag 17.06. von 9.30 bis 16.30 Uhr

Kursgebühr: 175 € inkl. Seminarunterlagen mit vielen Rezepten, Verpflegung und Pausengetränken.

Ihr Nutzen: Echte Zusatzumsätze, denn eine verkaufte Tüte Nudeln nimmt der Backwaretheke nichts weg.



„Einfache und gute Produkte, die für zufriedene Kunden sorgen werden“
Max Liedke,
Bäckerei Liedke,
76571 Gaggenau Bad-Rotenfels

Mehr Zeit durch perfektes Zeitmanagement



Zeit ist ein fair verteiltes Gut, denn jeder Mensch hat täglich 24 Stunden davon. Dennoch gelingt es manchen Menschen, in dieser Zeit mehr zu erledigen und dennoch mehr freie Zeit zu genießen. Erlernen Sie hier die Grundlagen eines professionellen Zeitmanagements.

Zielgruppe: Unternehmer/innen und Führungskräfte

Inhalte: Analyse des persönlichen Zeitverbrauchs / Work-Life-Balance / Entschleunigung / Umgang mit Stress / Prioritäten richtig setzen / die Informationsflut richtig bewältigen / Organisation am Arbeitsplatz / Nein-Sagen können / richtige Delegation

Referentin: Susanne Goerke, Dipl. Betriebswirtin, Trainerin für Zeitmanagement

Termin: Montag 21.06. von 10 bis 17 Uhr (max. 14 Teilnehmer/innen)

Kursgebühr: 210 € inkl. Mittagessen, Pausengetränke und umfangreichen Seminarunterlagen

Ihr Nutzen: Weniger Stress und mehr Zeit für das Wesentliche.



„Neue Denkanstöße für die tägliche Arbeit an einem schönen Tag in der Akademie“
Reinald Glauch,
Bäckerei-Konditorei Mühlhäuser,
73540 Heubach



Das Wissen um eine optimale Standortentwicklung und Filialexpansion ist im Bäckerhandwerk kein Bestandteil der Meisterausbildung. Dementsprechend herrscht oft Unsicherheit, zumal Fehler den Ruin bedeuten können. Hier verrät Ihnen der Unternehmer einer sehr erfolgreichen expandierenden Bäckerei die Geheimnisse seines Erfolges.

Zielgruppe: Unternehmer/innen und Führungskräfte in Bäckereien

Inhalte: Professionelle Standortakquise / wie erkenne ich einen guten Standort / welche Anforderungen sind an Fläche, Umfeld und Infrastruktur zu stellen / Filialmanagement / optimale Sortimentsgestaltung / Bewertung von Kosten und Auswirkungen auf den Unternehmenserfolg / intensiver Erfahrungsaustausch in der Seminargruppe

Referent: Peter Görtz, Bäckereiunternehmer

Termin: Dienstag 22.06. von 9.30 bis 16.30 Uhr

Kursgebühr: 220 € inkl. Mittagessen, Pausengetränke und Seminarunterlagen.

Ihr Nutzen: Basiswissen und viele Praxistipps, um langfristig erfolgreich zu sein.

TIPP: Dieses Seminar lässt sich optimal mit dem Seminar „Frontbaking: Frische zelebrieren leicht gemacht“ am Folgetag verbinden. Übernachtung und Frühstück in der Akademie Weinheim, bei Bedarf: 60 € (Einzelzimmer, TV, Dusche/WC)



„Die Vorträge waren sehr spannend und informativ. Ich konnte mir viel interessantes und wichtiges Wissen aneignen.“
Alexander Achatz,
Bäckerei Kotter GmbH,
83278 Traunstein



Tipps für besondere Snack-Ideen mit überschaubarem Aufwand. Viele Ideen mit denen Sie sich abheben.

Zielgruppe: Qualitätsorientierte Bäcker/innen. Dieses Seminar ist auch für Quereinsteiger und Azubis ab dem 2. Lehrjahr geeignet. Bitte Berufskleidung mitbringen.

Inhalte: Verschiedene Grundteige / viele Rezeptideen / Pikante Füllungen selbst gemacht / Einsatz von Kräutern und Gewürzen / Herstellung und Verkostung der Produkte

Referenten: Robert Schorp und Günter Franz, Akademie Weinheim

Termin: Dienstag 22.06. von 9.30 bis 16.30 Uhr

Kursgebühr: 175 € inkl. Seminarunterlagen mit vielen Rezepten, Verpflegung und Pausengetränken.

Ihr Nutzen: Viele Rezepte und Ideen, um den boomenden Snackmarkt zu nutzen.

TIPP: Dieses Seminar lässt sich optimal mit dem Seminar „Frontbaking: Frische zelebrieren leicht gemacht“ am Folgetag verbinden. Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 60 € buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück.



„Der Unterricht ist vielfältig und interessant. Die Lehrer verfügen über ein ausgeprägtes Fachwissen.“
Almira Hasani,
Bäckerei-Konditorei Zorn,
68309 Mannheim



„Bäcker backen nicht mehr selbst“ - dieses Klischee ist erschreckend weit verbreitet. Schaffen Sie Vertrauen durch Frontbaking. Wir zeigen Ihnen, wie Sie Ihre Backkunst vor den Augen der Kunden eindrucksvoll demonstrieren können.

Zielgruppe: Unternehmer/innen und Bäcker/innen, die vor den Augen der Kunden Frische zelebrieren und Back-Kompetenz zeigen möchten.

Inhalte: Neue Trends im Backwaren-Business / Spielregeln des Frontbaking / Ausstattung / optimale Nutzung des Ladenbackofens über den Tag / Duftmarketing / rustikale Gebäcke aus dem Ladenofen / Feinbackwaren und herzhaft Snacks, vor den Kunden zelebriert

Referenten: Susanne Belling sowie Bernd Cüppers und Günter Franz, Akademie Weinheim

Termin: Mittwoch 23.06. von 9.30 bis 16.30 Uhr

Kursgebühr: 175 € inkl. Mittagessen, Pausengetränke und Seminarunterlagen mit vielen Rezepturen.

Ihr Nutzen: Sie „leben“ Ihren Ladenofen und demonstrieren als Bäcker im Laden Backkompetenz.

Hinweis: Das Seminar findet auch am Donnerstag 14.01 statt.



„Hier werden Emotionen geweckt“
Daniel Rauen,
Backwerk Rauen GmbH,
64625 Bensheim



Gebäcke aus anderen Ländern begeistern auch deutsche Kunden. Wir machen mit Ihnen eine Reise durch die Bäckereien der Welt.

Zielgruppe: Qualitätsorientierte Bäcker/innen. Dieses Seminar ist auch für Quereinsteiger und Azubis ab dem 2. Lehrjahr geeignet. Bitte Berufskleidung mitbringen.

Inhalte: Brotideen aus vielen Ländern / Gebäcke mit besonderen Zutaten / Internationale Klassiker / Europäische Kleingebäcke

Referenten: Günter Franz und Robert Schorp, Akademie Weinheim

Termin: Donnerstag 24.06. von 9.30 bis 16.30 Uhr

Kursgebühr: 175 € inkl. Seminarunterlagen mit vielen Rezepten, Verpflegung und Pausengetränken.

Ihr Nutzen: Neue Gebäckideen aus anderen Ländern, die es bei Ihren Kollegen noch nicht gibt.



„Die Fachlehrer sind sehr gut,
der Seminarinhalt entspricht voll
meinen Erwartungen“.
Markus Kästele,
Bäckerei-Konditorei Kästele,
86399 Bobingen



Wenn „normale“ Führungsmethoden nicht greifen, können Führungskräfte Elemente des Coaching einsetzen, um in Ihren Mitarbeitern Ressourcen, Potentiale und Eigenverantwortung für Prozesse zu fördern und zu entwickeln. Hier erfahren Sie, wie Sie zum Coach werden.

Zielgruppe: Unternehmer/innen und Führungskräfte

Inhalte: Rolle als Führungskraft und Coach / Grundlagen des Coaching / der Coaching-Kreislauf / die Königsdisziplin des Coaching – Fragetechnik / Interventionen um Blockaden zu lösen / Selbstreflexion

Referentin: Malu Salzig, Diplom-Sozialpädagogin

Termin: 2-Tagesseminar von Montag 28.06., 10 Uhr bis Dienstag 29.06., 16 Uhr

Kursgebühr: 420 € inkl. Mittagessen, Pausengetränke und Seminarunterlagen. Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 60 € buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück.

Ihr Nutzen: Sie können Elemente des Coaching gezielt einsetzen, um in schwierigen Situationen weiterzukommen.



„Inhalt sowie Theorie TOP!“
Toni Oesterreich,
Café Oesterreich,
55246 Kostheim



Erlernen und erleben Sie die Herstellung zahlreicher Rührkuchen-Ideen, ganz ohne Convenience-Einsatz. Flott gemacht, einzigartige Qualität, zufriedene Kunden und gutes Geld verdient.

Zielgruppe: Qualitätsorientierte Bäcker/innen. Dieses Seminar ist auch für Quereinsteiger und Azubis ab dem 2. Lehrjahr geeignet. Bitte Berufskleidung mitbringen.

Inhalte: Zahlreiche Rührkuchen-Ideen für Frühling und Sommer wie z.B. Marmor und Zitronenkuchen / Rotweinkuchen / Orangenkuchen / Sacher-Masse / Apfelkuchen

Referenten: Günter Franz und Robert Schorp, Akademie Weinheim

Termin: Dienstag 29.06. von 9.30 bis 16.30 Uhr

Kursgebühr: 175 € inkl. Seminarunterlagen mit vielen Rezepten, Verpflegung und Pausengetränken.

Ihr Nutzen: Viele Rezepte und Ideen, die Ihre Kunden begeistern und mit denen Sie gutes Geld verdienen.

Hinweis: Das Seminar findet auch am Mittwoch 10.03 statt.

TIPP: Dieses Seminar lässt sich optimal mit dem Praxisseminar „Die besten Brötchen der Stadt“ am Folgetag verbinden. Übernachtung und Frühstück in der Akademie Weinheim, bei Bedarf: 60 € (Einzelzimmer, TV, Dusche/WC).



„Wir haben hier viele Anregungen bekommen, wie ich mein Kuchensortiment ohne Convenience erweitern kann.“
Horst Meyer,
Meyer's Bäckerei,
25821 Strackum

Nr. 61 **Praxisseminar: Die besten Brötchen der Stadt**



Brötchen sind das Aushängeschild einer jeden Bäckerei. Wir zeigen Ihnen, wie Sie Ihre Brötchenqualität optimieren.

Zielgruppe: Qualitätsorientierte Bäcker/innen. Dieses Seminar ist auch für Quereinsteiger und Azubis ab dem 2. Lehrjahr geeignet. Bitte Berufskleidung mitbringen.

Inhalte: Optimierung der Rezeptur / Einsatz von Vorteigen / Einsatz von Restteigen / Gärverzögerung und Gärunterbrechung / Brötchen aus dem Aromacooler / Backversuche ohne Backmittel / Spezialbrötchen

Referenten: Bernd Cüppers und Günter Franz, Akademie Weinheim

Termin: Mittwoch 30.06. von 9.30 bis 16.30 Uhr

Kursgebühr: 175 € inkl. Mittagessen, Pausengetränke und Seminarunterlagen mit vielen Rezepten.

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

Hinweis: Das Seminar findet auch am Dienstag 09.02. statt.



„Das Seminar hat meine Erwartungen voll erfüllt. Fazit: voll und ganz empfehlenswert!“
Wolfgang Geisen,
Bäckerei Geisen GmbH,
56566 Neuwied

Nr. 62 **Erstklassige Backwaren aus Hefe-Feinteigen**



In diesem Seminar werden die Grundlagen von süßen Hefeteig-Backwaren vermittelt und vertieft. Mit vielen Gebäck-Ideen.

Zielgruppe: Qualitätsorientierte Bäcker/innen. Dieses Seminar ist auch für Quereinsteiger und Azubis ab dem 2. Lehrjahr geeignet. Bitte Berufskleidung mitbringen.

Inhalte: Klassische Hefefeinteiggebäcke saftig und frisch, vom leichten Hefezopf über süße Brote und Brötchen, Blechkuchen, Hefefeinteichen, Hefequarkteig, Zöpfchen und Knoten bis hin zum schweren Stollen

Referenten: Bernd Cüppers und Günter Franz, Akademie Weinheim

Termin: Donnerstag 01.07. von 9.30 bis 16.30 Uhr

Kursgebühr: 175 € inkl. Mittagessen, Pausengetränke und Seminarunterlagen mit zahlreichen Rezepten.

Ihr Nutzen: Viel Know-How und leckere Rezepte, die Ihre Kunden begeistern.



„Viele neue Produkte und neue Ideen!“
Markus Osmanski,
Landbäckerei IHLE,
86316 Friedberg/Bayern

Nr. 63 **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. Es wird professionelles Equipment vorgestellt. Und Sie lernen, wie Sie mit Ihrer eigenen Kamera (Mindestanforderung: Kamera mit manueller Belichtungszeit und manueller Blendeneinstellung) effektive Resultate erlangen. Keine Vorkenntnisse erforderlich!

Zielgruppe: Alle Unternehmer und Mitarbeiter mit „gutem Auge“ und Interesse an tollen Backwarenfotos.

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 5.07. von 10 bis 17 Uhr

Kursgebühr: 190 € inkl. Mittagessen und Pausengetränke. Besuchen Sie auch das Aufbau-Seminar am Folgetag, siehe nächste Seite. Bei gleichzeitiger Buchung von Grund- und Aufbauseminar reduzieren sich die Seminargebühren jeweils um 10 %.

Ihr Nutzen: Professionelle Foto-Ergebnisse und ansprechende Werbung aus eigener Hand.

Hinweis: Das Seminar findet auch am Montag 01.03. statt.

Nr. 64 **Food-Fotografie Aufbauseminar**



Hier werden die Inhalte des Grundseminars – muss zuvor besucht worden sein, ggf. am Vortag – vertieft und mit vielen Übungen und eigenen Fotos bereichert.

Zielgruppe: Teilnehmer/innen des Food-Fotografie Grundseminars

Referent: Bernd Siebold, Fotografenmeister

Termin: Dienstag 06.07. von 9.30 bis 16.30 Uhr

Kursgebühr: 190 € inkl. Mittagessen, Pausengetränke und Seminarunterlagen. Bei gleichzeitiger Buchung von Grund- und Aufbauseminar reduzieren sich die Seminargebühren jeweils um 10 %.

Ihr Nutzen: Noch professionellere Ergebnisse und emotionale Backwarenfotos, die verkaufen.

Hinweis: Das Seminar findet auch am Dienstag 02.03. statt.

Ausbildung zum sensorischen Sachverständigen (DLG)



Die Akademie Weinheim bietet Ihnen in Zusammenarbeit mit der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) hier die Möglichkeit, alle Qualifikationsschritte inkl. Prüfung zum DLG-Sensorik-Zertifikat für Brot und Kleingebäcke 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, 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-Prüfschema / Qualifikationstest zum DLG-Sensorik-Zertifikat für Brot

Referenten: Prof. Dr. Jürgen-Michael Brümmer, DLG-Bevollmächtigter
Rainer Schramm, DLG-Fachgebietsleiter Sensorik
Fachlehrerteam der Akademie Weinheim

Termin: 2-Tagesseminar von Mittwoch 07.07., 9.00 Uhr
bis Donnerstag, 08.07. bis ca. 14.30 Uhr

Kursgebühr: 895 €, inkl. Abnahme des Qualifikationstests durch die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG). Unterkunft und Vollverpflegung in der Akademie Weinheim: 90 €. Der Preis beinhaltet ein Einzelzimmer (TV, Dusche/WC) mit Vollpension.

Ihr Nutzen: Umfangreiches Wissen zu Qualitätsprüfungen und die Möglichkeit zum schnellen Erwerb des DLG-Sensorikzertifikats – Voraussetzung einer Tätigkeit als DLG-Qualitätsprüfer.

Hinweis: Die DLG bietet ergänzende Fortbildungen im Bereich Sensorik an. Bitte informieren Sie sich im Bedarfsfall unter www.dlg.org.



*„Die Vorbereitung und Durchführung war klasse. Hat mir für meinen Betrieb viel gebracht und Impulse gegeben.“
Birgit Strohauser-Valerius,
Viktorija-Café,
69412 Eberbach*

Verkaufsleiter/in im Nahrungsmittelhandwerk

Beginn September 2010
jetzt anmelden



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

Bundesweit einmalig bietet die Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim eine Fortbildung an, die Sie in nur 14 Wochen für die überall anerkannte HWK-Fortbildungsprüfung „Verkaufsleiter/in im Nahrungsmittelhandwerk“ qualifiziert. Alle Prüfungsteile werden während der Kurszeit von der HWK Mannheim in unseren Räumen abgenommen. Auch die Ausbildereignungsprüfung ist enthalten, damit die Berechtigung, selbst Lehrlinge auszubilden. Zu den Prüfungen lässt die HWK auf Antrag auch Quereinsteiger/innen mit entspr. Berufserfahrung zu. Die Fortbildung festigt Ihr Wissen und bietet berufliche Karrierechancen: einige Absolventinnen belegen heute verantwortungsvolle Führungspositionen in großen Bäckereien.

Zielgruppe: Motivierte Fachverkäufer/innen, „Meisterfrauen“ und Quereinsteigerinnen mit langjährigen Erfahrungen im Bäckereiverkauf.

Inhalte: u.a. Verkaufslehre, Rohstoffkunde, Werbetechnik, Rhetorik, Dekoration, Snack-Zubereitung, Ernährungslehre, Kalkulation, Personalorganisation, Verkaufspsychologie, Marketing, Filialmanagement, Mitarbeiterführung, Recht, Wirtschaftslehre, richtig ausbilden, Praxis im Back-Technikum, Exkursionen usw.

Termin: Vollzeitkurs vom 06.09. bis 10.12.2010, jeweils von Montag bis Freitag

Kursgebühr: 2.920 € inklusive aller Unterlagen, Rohstoffe und Materialien – eine Investition in Ihre Zukunft! Mit der Anmeldung werden 300 € Anzahlung auf die Kursgebühr fällig. Unterkunft und Vollpension in der Akademie Weinheim (½ DZ) für die Kurszeit: 1.980 €. Einzelzimmer auf Anfrage.

Die HWK Mannheim berechnet für die Abnahme der Prüfung gesonderte Gebühren laut deren Gebührenordnung.

Die Fortbildungskosten können mit erheblichen öffentlichen Zuschüssen unterstützt werden, siehe www.meister-bafoeg.info. Bei der Beantragung helfen wir Ihnen gerne.

Kombi-Ausbildung**Bäckermeister und Betriebswirt HWK**

**Beginn im Januar 2011
jetzt anmelden**



Die Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim (Bundesfachschiule) bildet Sie in nur 28 Wochen zum Bäckermeister und zum Betriebswirt HWK aus, auch „Betriebswirt des Handwerks“ genannt. Durch die Kombination des Unterrichts sparen Sie gegenüber den Einzelausbildungen ca. 7 Wochen Zeit und viel Geld.

Alle Plätze in der Kombi-Ausbildung 2010, der im Januar 2010 beginnt, waren bereits 7 Monate vor Kursbeginn ausgebucht. Anmeldungen für 2011 werden derzeit entgegen genommen. Anmelden kann sich jeder, der zum Kursbeginn Bäckergehilfe ist. Eine „Gesellenzeit“ muss nicht mehr nachgewiesen werden, jedoch wird Berufserfahrung empfohlen. Hier die Übersicht der Termine und Kosten:

Kurszeit: vom 24.01. bis 10.08.2011, inkl. Prüfungen durch die HWK Mannheim im Hause. Eine zusätzliche mündliche Prüfung (1 Tag) erfolgt im Nachgang der Kurszeit, der Termin ist derzeit noch offen.

Kursgebühr: 5.790 € Gesamt-Kursgebühr inklusive aller Unterlagen, Rohstoffe und Materialien – eine Investition in Ihre erfolgreiche Zukunft! Mit der Anmeldung werden 300 € Anzahlung auf die Kursgebühr fällig.

Unterkunft im Gästehaus der Akademie für die gesamte Kurszeit: 3.950 € (1/2 DZ mit eigener Dusche/WC und TV, inklusive Vollpension mit Frühstück, Mittagessen und Abendvesper). Wegen Umkleidemöglichkeiten, Trainingsstunden außerhalb der Unterrichtszeit, gemeinsamen Freizeitaktivitäten der Meisterklasse usw. wird eine Unterkunft im Gästehaus dringend empfohlen.

Für die Zulassung zur Prüfung und deren Abnahme im Haus sind staatliche Prüfungskommissionen der HWK Mannheim/Rhein-Neckar/Odenwald verantwortlich. Hierfür berechnet die Handwerkskammer gesonderte Prüfungsgebühren laut ihrer Gebührenordnung.

Die Fortbildungskosten können mit erheblichen öffentlichen Zuschüssen unterstützt werden, siehe www.meister-bafoeg.info. Bei der Beantragung helfen wir Ihnen gerne.

So können Sie 10 % Kursgebühren sparen**Möglichkeit 1: Mehrere Personen im Seminar**

Sofern Sie ein Seminar mit mehr als einer Person pro Unternehmen buchen, sparen wir Verwaltungsaufwand und geben dies gerne an Sie weiter. Daher reduziert sich der Seminarpreis für beide Personen um jeweils 10 %*. Dies gilt auch für Langzeit-Seminare wie Meisterkurse und Zertifikats-Studiengänge. Bei gemeinsamer PKW-Anreise sparen Sie zudem Fahrtkosten.

Möglichkeit 2: Mehrere Seminare buchen

Sofern eine Bäckerei oder Privatperson mindestens 3 Veranstaltungen aus diesem Programm mit der gleichen Anmeldung bucht und später auch teilnimmt (kein Storno), sparen wir ebenfalls Verwaltungsaufwand und geben dies gerne an Sie weiter. Der Seminarpreis für jede Veranstaltung reduziert sich um jeweils 10 %*.

Möglichkeit 3: Treue-Bonus

Sofern ein/e Seminarteilnehmer/in in der Vergangenheit (egal wie lange dies her ist) einen Meisterkurs, eine Ausbildung zum/zur Verkaufsleiter/in oder einen Studiengang Ernährungsberater/in oder Filialmanager/in in Weinheim besucht hat und dies bei Anmeldung durch Kopie einer Teilnahmebescheinigung belegen kann, erhält er/sie auf alle Angebote aus diesem Programmheft ebenfalls 10 % Rabatt* auf den Seminarpreis.

* Der Rabatt von 10 % bezieht sich ausschließlich auf die Kursgebühren von in Weinheim stattfindenden Seminaren und gilt für jede Veranstaltung einmalig, kann also nicht durch Kombination verschiedener Möglichkeiten auf 20 % oder 30 % erhöht werden. Ein Rabatt auf Verpflegungs- oder Übernachtungsleistungen im Gästehaus ist generell nicht möglich.



Nr.:	Datum:	Titel:	Seite:
Januar 2010			
1	13.01.	Klasse Berliner klassisch hergestellt	3
2	14.01.	Frontbaking: Frische zelebrieren leicht gemacht	4
3	18.01.–20.01.	Verkaufstrainer/in im Bäckerhandwerk, Modul 1	5
–	19.01.–21.01.	Filialmanager/in im Bäckerhandwerk, Modul 4	– ausgebucht
4	25.01.–04.03.	Diploma in Professional Baking	6
–	25.01.–02.07.	Meisterkurs 2010	– ausgebucht
–	25.01.–11.08.	Kombikurs 2010: Meisterschule und Betriebswirt HWK	– ausgebucht

Februar 2010			
5	02.02.–04.02.	Produktionsmanager/in im Bäckerhandwerk, Modul 1	7
6	08.02.	Körpersprache gezielt einsetzen	8
3	08.02.–10.02.	Verkaufstrainer/in im Bäckerhandwerk, Modul 2	5
7	09.02.	Praxisseminar: Die besten Brötchen der Stadt	9
8	15.02.–18.02.	Weiterbildung für Ausbilder/innen	10
9	18.02.	Verkaufstraining Basisseminar	11
10	22.02.	So werden Sie zum Starbäcker	12
11	23.02.	Rasant entspannt	13
12	24.02.	Das perfekt organisierte Bäckerei-Büro	14
13	25.02.	Mit aktiver Verkaufsförderung 15 % Mehrumsatz	15

März 2010			
14	01.03.	Mit Corporate Governance zu nachhaltigem wirtschaftlichen Erfolg	16
15	01.03.	Food-Fotografie Grundseminar	17
16	02.03.	Food-Fotografie Aufbau-seminar	18
5	02.03.–04.03.	Produktionsmanager/in im Bäckerhandwerk, Modul 2	6
17	08.03.	Im Einkauf liegt der Gewinn	19
18	09.03.–11.03.	Filialmanager/in im Bäckerhandwerk, Modul 1	20
19	10.03.	Praxisseminar: Rührkuchenherstellung traditionell	21
20	15.03.	Spannungsfeld Familie und Betrieb – so passt das!	22
3	15.03.–17.03.	Verkaufstrainer/in im Bäckerhandwerk, Modul 3	5
21	17.03.–18.03.	Schokolade – die Speise der Götter	23
22	22.03.	Glutenfreie Backwaren als Marktchance	24
23	22.03.–24.03.	Ernährungsberater/in im Bäckerhandwerk, Studiengang 35, Modul 1	25
24	23.03.	Einführung in die Software bro:Tplus	26
25	25.03.	Barista-Seminar: Stärken Sie Ihre Kaffeekompetenz	27

April 2010			
26	06.–08.04	Elite-Seminar für motivierte Azubis	28
27	12.04.	Mit Persönlichkeit und Stil überzeugen	29
28	12.04.	Positionierung – die Geheimwaffe für ungewöhnliche Markterfolge	30
29	13.04.–14.04.	Praxisseminar: Vorteige und Sauerteige	31
5	13.04.–15.04.	Produktionsmanager/in im Bäckerhandwerk, Modul 3	7
30	19.04.	Rechtliche Grundlagen für Führungskräfte	32
31	19.04.–21.04.	Workshop Backwaren-Design	33
32	20.04.	Bäcker-Gastronomie intensiv	34
18	20.04.–22.04.	Filialmanager/in im Bäckerhandwerk, Modul 2	20
33	22.04.	Praxisseminar: Eigene Füllungen	35
34	26.04.	Zukunftsorientierte Betriebsorganisation	36
23	26.04.–28.04.	Ernährungsberater/in im Bäckerhandwerk, Studiengang 35, Modul 2	25
3	26.04.–28.04.	Verkaufstrainer/in im Bäckerhandwerk, Modul 4	5
35	27.04.	Mediterrane Rezeptideen	37
36	28.04.	Mit Holzofen-Gebäcken begeistern	39
37	29.04.	Die Kunst der Warenpräsentation	40

Nr.:	Datum:	Titel:	Seite:
Mai 2010			
38	03.05.	Schlummernde Umsatzpotentiale aktivieren	41
39	03.05.–04.05.	Auf dem Weg zum eigenen Ich	42
40	04.05.–05.05.	Volldampf mit Vollkorn-Backwaren	43
41	05.05.–06.05.	Genial einfach gezaubert: Kuchen und Torten	44
42	10.05.	Mit perfektem Service punkten	45
23	10.05.–12.05.	Ernährungsberater/in im Bäckerhandwerk, Studiengang 35, Modul 3	25
43	11.05.	Back to the Roots – Backen mit Urgetreidearten	46
44	17.05.	Mit Persönlichkeit und Stil überzeugen	47
45	17.05.	Und plötzlich bin ich Führungskraft	48
46	18.05.	Gelungen gegärt: Brotherstellung mit Backferment	49
18	18.05.–20.05.	Filialmanager/in im Bäckerhandwerk, Modul 3	20
5	18.05.–20.05.	Produktionsmanager/in im Bäckerhandwerk, Modul 4	7
47	31.05.	Wirkungsvoll präsentieren mit PowerPoint	50

Juni 2010			
48	01.06.	Perfekte Organisation und Zeitmanagement mit Microsoft Outlook	51
49	07.06.	Beste Backwaren brauchen beste Technik	52
50	07.06.–08.06.	Die Macht der Stimme	53
18	08.06.–10.06.	Filialmanager/in im Bäckerhandwerk, Modul 4	20
51	14.06.	Mitarbeiter motivieren und führen	54
23	14.06.–16.06.	Ernährungsberater/in im Bäckerhandwerk, Studiengang 35, Modul 4	25
52	15.06.–16.06.	Ganzheitlich führen mit Elementen der asiatischen Kampfkunst	55
53	17.06.	Selfmade Pasta: mit Bäcker-Nudeln begeistern	56
54	21.06.	Mehr Zeit durch perfektes Zeitmanagement	57
55	22.06.	Praxisseminar: Gebackene Snackideen	58
56	22.06.	Professionell expandieren	59
57	23.06.	Frontbaking: Frische zelebrieren leicht gemacht	60
58	24.06.	Praxisseminar: Internationale Gebäckideen	61
59	28.06.–29.06.	Coaching als Führungsinstrument	62
60	29.06.	Praxisseminar: Rührkuchenherstellung traditionell	63
61	30.06.	Praxisseminar: Die besten Brötchen der Stadt	64

Juli 2010			
62	01.07.	Erstklassige Backwaren aus Hefe-Feinteigen	65
63	05.07.	Food-Fotografie Grundseminar	66
64	06.07.	Food-Fotografie Aufbau-seminar	67
65	07.07.– 08.07.	Ausbildung zum sensorischen Sachverständigen (DLG)	68

Terminvorschau			
66	06.09.–10.12.2010	Verkaufsleiter/in im Nahrungsmittelhandwerk 2010	69
67	24.01.–10.08.2011	Bäckermeister und Betriebswirt HWK	70

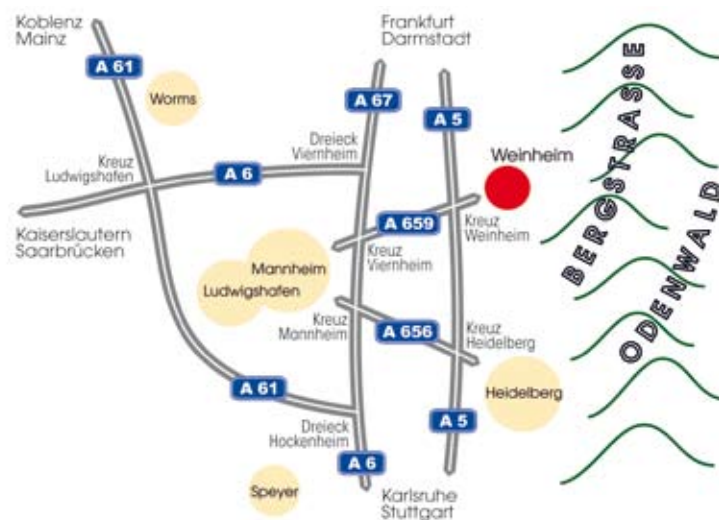
Terminänderungen vorbehalten, Zusatztermine auf Anfrage.

Unter www.akademie-weinheim.de finden Sie stets weitere Angebote wie z.B. Zusatztermine oder neue Seminare.

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.

Entfernungen und Reisezeiten

- Frankfurt am Main: ca. 50 min (82 km)
 - Hamburg: ca. 5 Std. (563 km)
 - Hannover: ca. 3,75 Std. (420 km)
 - Koblenz: ca. 1,5 Std. (166 km)
 - Köln: ca. 2,25 Std. (242 km)
 - Leipzig: ca. 4,25 Std. (460 km)
 - Mainz: ca. 50 min (79 km)
 - München: ca. 3,5 Std. (362 km)
 - Nürnberg: ca. 2,25 Std. (243 km)
 - Saarbrücken: ca. 1,5 Std. (148 km)
 - Stuttgart: ca. 1,5 Std. (144 km)
- Alle Entfernungsangaben beziehen sich auf die Straßenkilometer bis zur Akademie Weinheim.



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 (durch den Tunnel), 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: Reisen Sie entspannt. Es bestehen hervorragende Bahnverbindungen zum ICE-Knotenpunkt Mannheim (22 km entfernt) und direkt nach Weinheim/Bergstraße. Beispiel: Stuttgart – Weinheim in nur 54 Min., Köln – Weinheim in nur 2 Std. 15 Min.



Per Fax an: **06201-182579**

Hiermit melde ich mich für folgende Seminare verbindlich an:



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

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

Auftraggeber (deutlicher Stempel genügt)

Beratung und telefonische Anmeldung: Telefon 06201-1070.
Sie können sich auch per E-Mail anmelden: info@akademie-weinheim.de

AGB

- 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 Anmeldders. Anmeldder ist, wer eine Veranstaltung bucht. Anmeldder 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 Anmeldder bindendes Angebot an den Veranstalter, einen Vertrag abzuschließen. Den Eingang der Anmeldung erhält der Anmeldder bestätigt. Darin alleine liegt noch keine Annahme des Angebots durch den Veranstalter. Der Veranstalter ist berechtigt, das Angebot des Anmeldders 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 Anmeldder 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 Anmeldder 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 150 EUR, wenn die Stornierung bis zum 14. Tag vor Beginn der gebuchten Veranstaltung erfolgt. Der Tag der Veranstaltung zählt dabei nicht mit. Storniert der Anmeldder danach, beträgt die Bearbeitungsgebühr 50 Prozent des vereinbarten Gesamtpreises, maximal jedoch 300 EUR. 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 Anmeldder 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 Anmeldder 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 Anmeldder oder Teilnehmer separat zu zahlen. Führt der Veranstalter selbst Prüfungen durch, gelten gesonderte Prüfungsbestimmungen, die vom Anmeldder 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 Anmeldder 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 Anmeldder Verbraucher ist):
Anmeldder 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., Gorkheimertalstr. 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 Anmeldders 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 zu 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 Anmeldder 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 Anmeldders 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 Anmeldder 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 Anmeldder Kaufmann im Sinne des Handelsgesetzbuch, juristische Person des öffentlichen Rechts oder öffentlich-rechtliches 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.





AKADEMIE
Deutsches
Bäckerhandwerk

Weinheim



Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim e. V.
Im Waldschloss · Gornheimer Talstraße 23 · 69469 Weinheim a. d. Bergstraße
Tel.: 06201-1070 · Fax: 06201-182579 · Mail: info@akademie-weinheim.de

*Gedruckt auf umweltschonend hergestelltem, PEFC-zertifiziertem Papier,
durch Einsatz von Durchforstungsholz.*