

**Bundesakademie Weinheim**  
Ihre Weiterbildung





## Spezialtraining Teigherstellung und Urgetreide

Dieses Spezialtraining richtet sich an die Teigmacher, denn Qualität beginnt bei den Zutaten und der Teigherstellung! Dazu werden hier die bäckereitechnologischen Möglichkeiten der verschiedenen Getreide und Mehle ebenso thematisiert wie auch verschiedenste Vorteige und Sauerteige erläutert und eingesetzt. Auch der Umgang mit Urgetreide ist ein großes Thema.

### Inhalte:

Teigbildung / Knetsysteme / Rohstoffe / Sauerteige und Vorstufen / Herstellung von Urgetreide-Backwaren inkl. praxisgerechtes Wissen zu den Urgetreide-Arten / Emmer, Einkorn, Kamut, Waldstaudenroggen, Lichtkornroggen, Dinkel / Knetung intensiv: Produktfehler gezielt herstellen und Lösungen aufzeigen / Überknetung und Unterknetung / Einfluss der Teigtemperaturen / All in oder verspätete Zugabe von Salz usw.? / Herstellung verschiedener Vorstufen und Backversuche / Vorstufen für mehr Aroma und Frischhaltung: Lievito madre, Biga, Weizensauerteig, Vorteig, Poolish, Backferment / Das gleiche Rezept für alle Teige, nur die Vorstufe wird geändert: was passiert? / Langzeitführung / Spezialbrote / Lichtkorn Taler / Em-Meran / Kamut Toast / Waldstauden Ficelle / Dinkel Baguette / Pan Cristal / getreidefreies Brot / Hefefreie Brote / Pan Pugliese ohne zugesetzte Hefe / Beurteilung und Degustation der hergestellten Backwaren / Intensiver Austausch in der Seminargruppe

**Termin:** Dreitägiges Seminar von Montag, 17. Januar 2022 bis Mittwoch, 19. Januar 2022

**Kosten:** 790 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



## Handwerk sucht Hände (Online-Forum)

Derzeit fehlen vielen Bäckereien nicht nur Fachkräfte, sondern jede Art von Arbeitskräften, vor allem auch im Verkauf. Die Situation ist dramatisch wie nie. Dieses Online-Forum der Bundesakademie Weinheim beleuchtet die Hintergründe, wirft einen Blick auf den Arbeitsmarkt der nächsten Jahre und vermittelt Lösungsansätze, um erfolgreich helfende Hände zu gewinnen.

### Inhalte:

#### Block 1: Arbeitsmarkt und Soziales

- Begrüßung und Einführung  
*Bernd Kütscher, Bundesakademie Weinheim*
- Aktuelle Zahlen und Prognosen zum Arbeitsmarkt der Zukunft – *Nils Vogt, Zentralverband des deutschen Bäckerhandwerks*
- Ethische Führung und beseelte Arbeitsplätze  
*Volker Schmidt-Sköries, Biokaiser GmbH*
- Moderierter Dialog: Erfahrungen und Lösungswege der Forums-Gäste

#### Block 2: Neue Zielgruppen für das Handwerk

- Quereinsteiger als Arbeitskräfte  
*Ingmar Krimmer, Krimmers Backstub´*
- Candidate Experience: Kunden zu Mitarbeitern machen – *Sebastian Däuwel, Die Brotpuristen*
- Wie gewinnt der Ausbilder des Jahres 2021 Lehrlinge? *Sascha Huth, Bäckerei Huth*
- Migranten und lernschwache Menschen integrieren – *Michael Rothe, ADB Nord*

#### Block 3: Neue Wege beim Recruiting

- Recruiting mit Chat-Bots und künstlicher Intelligenz – *Anabel Görtz, Bäcker Görtz*
- Recruiting mittels Social Media, aber wie? *Wiebke Langhanke, Werbegemeinschaft des dt. Bäckerhandwerks*
- Recruiting 2022: Lösungsansätze aus Sicht der Wissenschaft  
*Prof. Dr. Tim Weitzel, Universität Bamberg*
- Schlusspunkt: Lessons learned?  
*Bernd Kütscher*

**Termin:** Online-Forum via Zoom am  
Donnerstag, 20. Januar 2022

**Kosten:** 190 € Seminargebühr



## Der gesundheitliche und ökologische Wert von Brot

Kompakt & online. In Zeiten des Klimawandels bieten pflanzenbasierte Lebensmittel aus regionaler Herstellung viele ökologische Vorteile. Dazu kommen handfeste, gesundheitliche Argumente. In diesem kompakten Online-Seminar erhalten Sie an Ihrem Computer oder Smartphone live die neusten ernährungswissenschaftliche Fakten zu Brot & Backwaren.

### **Inhalte:**

One Planet – One Health: Vom Zusammenwachsen von Umwelt und Gesundheit / Pflanzenbasierte Ernährung: Ohne Getreide und Brot geht es nicht / Marktdaten rund um den Brotkonsum in Deutschland / Hypes: Was hinter Sportlerbrot, Low Carb & Co steckt / Gesundheitliche Bewertung von Brot & Backwaren: Fakten zu Allergien, Gluten und Kohlenhydraten / Ökologische Bewertung von Getreideanbau, Brot & Backwaren: von CO<sub>2</sub>-Emissionen, Flächenbedarf & Wasserverbrauch / For Future: Brot als wichtiges Grundnahrungsmittel auf aller Welt / Die Nährstoffdichte als Maßstab ausgewogener Ernährung / Ihre 10 besten Argumente für Brot und Backwaren

**Termin:** Online-Seminar via Zoom am  
Dienstag, 25. Januar 2022

**Kosten:** 120 € Seminargebühr  
inkl. Unterlagen



## Verkaufstrainer/in im Bäckerhandwerk ADB

Der Trainingsbedarf im Verkauf ist enorm. Dabei bringen Kurzeinsätze von externen Trainern oft nur begrenzte Zeit Erfolg. Dieser bereits bewährte Studiengang der Bundesakademie Weinheim bildet motivierte Verkäufer/innen zu Verkaufstrainer/innen aus, die in der Lage sind, permanent und „inhouse“ zu trainieren.

### **Inhalte:**

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

**Termin:** **Modul 1:** 31.01. – 02.02.2022  
**Modul 2:** 21.03. – 23.03.2022  
**Modul 3:** 09.05. – 11.05.2022  
**Modul 4:** 27.06. – 29.06.2022

**Kosten:** Die Gebühr für den Gesamt-Studiengang (alle 4 Module) beträgt 2.690 € inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber.



## Content is King: Social Media Management für die Backbranche

Soziale Netzwerke sind längst in der Mitte der Gesellschaft angekommen. Lernen Sie hier die richtigen Zutaten kennen, um bei Facebook, Instagram und Co. nicht nur bestehende Kundenbeziehungen zu intensivieren, sondern auch neue Kunden – und auch neue Mitarbeiter - zu gewinnen. Das Seminar richtet sich nicht an Anfänger, sondern an Menschen, die bereits Social Media nutzen und mehr daraus machen möchten.

### Inhalte:

Marktübersicht Social Media: Nutzerzahlen und Entwicklungen / Social-Media und die Bedürfnispyramide / Profi-Tricks für Instagram, Facebook, YouTube und Co / Social-Media im Recruiting / Kleine Videos mit wenig Aufwand selber drehen / Nutzung neuer Bildbearbeitungs- und Video Apps / Die richtige Nutzung von Live-Videos / Redaktionsplan und Drehbuch / Contentmanagement / Crossposting / Kreative Ideenfindung / Teaser / Textübungen / Bildrechte, Urheberrechte und Datenschutz / Die richtigen Sicherheitseinstellungen / Keywords, die richtig zünden / Suchmaschinenoptimierung SEO / Beitragsplanungstools / Virale Videos / Der richtige Umgang mit kritischen Kommentaren / Intensiver Workshop mit Vorführungen sowie praktischen Übungen in Kleingruppen

**Termin:** Zweitägiges Seminar am  
**Dienstag, 8. Februar 2022 bis**  
**Mittwoch, 9. Februar 2022**

**Kosten:** 520 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



## Stressmanagement (NEU)

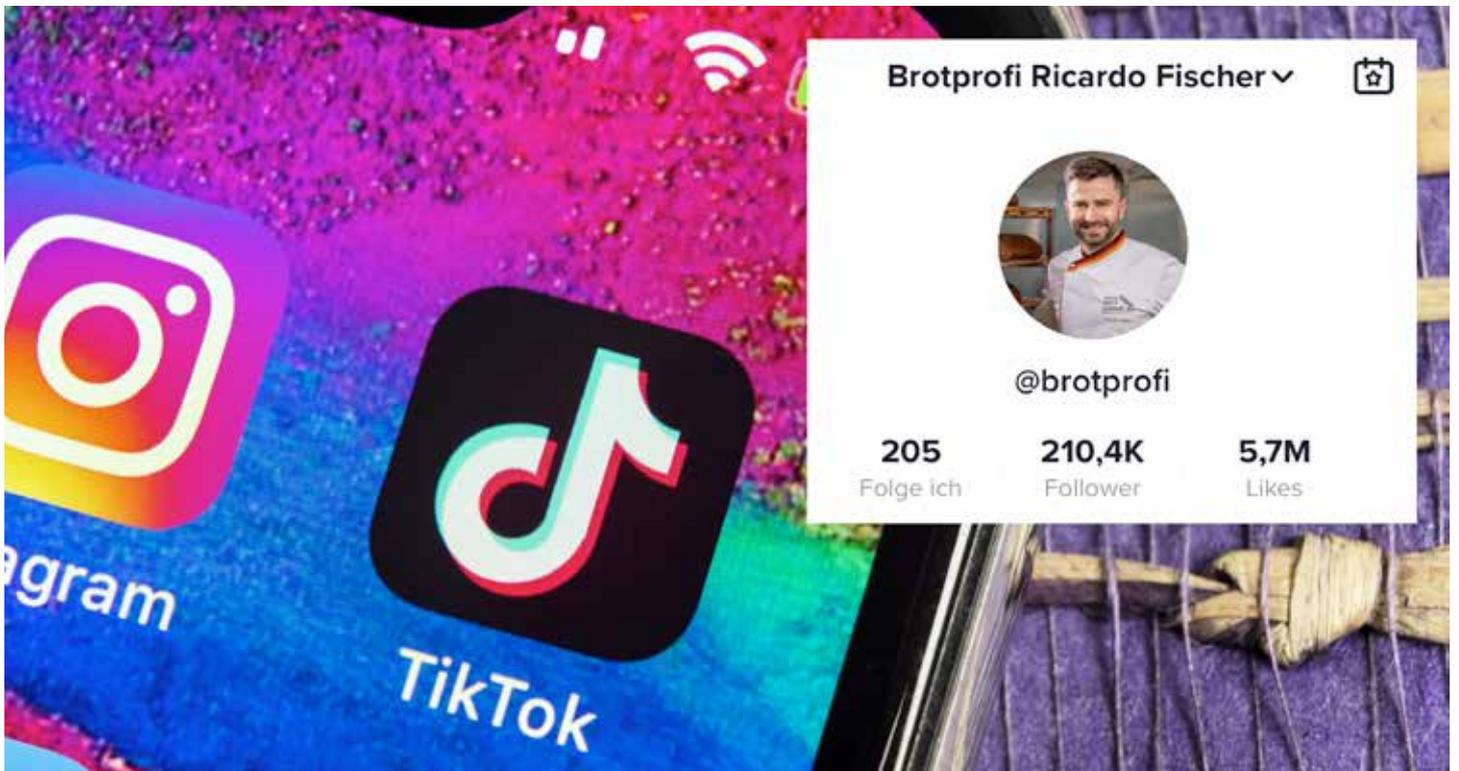
Stress gibt es nicht, den machen wir uns! Erfahren Sie alles über die Mechanismen wie Stress entsteht und was Sie selbst dafür tun können, um Ihr Stresslevel zu reduzieren und dadurch leistungsfähiger zu sein.

**Inhalte:**

Entstehung von Stress / Auswirkungen auf Körper, Geist und Seele / Mentale Techniken / Notfalltechniken / Positive Aktivitäten / Entspannungstechniken / Ansätze zur Problemlösung / Intensiver Austausch in der Seminargruppe

**Termin:** **Zweitätiges Seminar** am **Mittwoch, 9. Februar 2022** bis **Donnerstag, 10. Februar 2022**

**Kosten:** 520 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



## #TikTok als Chance für Bäckereien

TikTok ist der neuste Hit bei Social Media, mit über 14 Millionen Usern täglich, alleine in Deutschland. Unser Dozent ist bei TikTok super erfolgreich. Er hat monatlich rund 3 Millionen Video-Aufrufe und schon über 5 Millionen Likes (!) für seine Beiträge rund um die Bäckerei. Hier verrät der „Brotprofi“ seine Tricks.

### **Inhalte:**

Was ist TikTok? / Ihr Start bei TikTok – live im Seminar / Impulse für einen einprägsamen Profilnamen / Anlegen eines Pro-Accounts / Wie erstellt man guten Content? / Wie arbeitet der TikTok-Algorithmus? / Authentisches Erreichen einer breiten Zielgruppe / Originelles Inszenieren der eigenen Person und Marke / Praxisübungen zur Erstellung von Videos mit Viral-Potenzial / schnelle Bearbeitung von Videos am Handy / optimale Nutzung von TikTok-Filtern / Welche Hashtags bringen Sie nach vorne? / Mitarbeitergewinnung und Employer Branding bei TikTok / Workshop mit hohem Übungsanteil und intensivem Austausch

**Termin:** **Tagesseminar am  
Donnerstag, 10. Februar 2022**

**Kosten:** 290 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



## Filialmanager/in im Bäckerhandwerk ADB

Die Qualität des Verkaufs entscheidet, wie viel Umsatz ein Kunde bringt. Die Knackpunkte hierbei sind qualifizierte Führungskräfte, welche den Verkauf leiten. Dieser bewährte ADB Zertifikats-Studiengang vermittelt das notwendige Know-How im Bereich Verkaufsstrategie, Marketing, Recht, Fachkunde, Management, Kommunikation und Führung.

### **Inhalte:**

Standorte und Zielgruppen / Rechtliche Grundlagen im Verkauf / Lebensmittelhygiene und Lebensmittelrecht / Filialmanagement / Warenkunde / Profil gewinnen / Die Filiale als Erlebniswelt / Erfolgreich verkaufen / Filialcontrolling / Führung von Mitarbeitern / Team-Organisation und Kommunikation / intensiver Austausch in der Seminargruppe

**Termin: Modul 1: 15.02. – 17.02.2022**

**Modul 2: 05.04. – 07.04.2022**

**Modul 3: 17.05. – 19.05.2022**

**Modul 4: 05.07. – 07.07.2022**

**Kosten:** Die Gebühr für den Gesamt-Studiengang (alle 4 Module) beträgt 2.690 € inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber.



## Das Smartphone im Marketing richtig nutzen

Dank der sehr leistungsfähigen Kameras moderner Smartphones sowie passender Apps lassen sich heute schnell und einfach Fotos und Videos bester Qualität fertigen. Wir zeigen Ihnen hier, wie Sie auf Ihren Social Media Kanälen mit professionellen Fotos und Clips begeistern - mit dem richtigen Know-how und wenig Zeitaufwand.

### **Inhalte:**

Smartphone-Kameras und ihre Möglichkeiten / Grundlagen der Food-Fotografie / das perfekte Bild / Praxisübungen zum Videoschnitt / Interviews filmen/ Perspektive & Bildsprache / die besten Apps für die Foto- und Videobearbeitung / Timelapse und andere sexy Funktionen / Optimierung der Bildgestaltung / Instawalk / Five Shot Regel/ nützliches Equipment für das Handy / Fotos organisieren und teilen/ Hochladen bei Social Media / Tipps & Tricks vom Profi / Intensiver Austausch in der Seminargruppe

**Termin:** **Zweitägiges Seminar** am  
**Dienstag, 15. Februar 2022** bis  
**Mittwoch, 16. Februar 2022**

**Kosten:** 520 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



## Zukunfts-Workshop „Bäckerei 2032“

Jeder spürt es: Der Markt verändert sich radikal. Dabei birgt jede Marktveränderung Risiken, aber immer auch Chancen. Viele in der Branche profitieren schon davon. In diesem intensiven Seminar betrachten wir Ihre Bäckerei von außen und wagen einen mutigen Blick auf die Gesellschaft und den Bäckereimarkt in den nächsten 10 Jahren...

### **Inhalte:**

Aktuelle Marktveränderungen und gesellschaftlicher Wandel / Corona: Was wird bleiben? / Herausforderung Digitalisierung / Was sagen die verschiedenen Trendforscher zur Zukunft? / Wie tickt der Mensch von morgen, als Kunde und als Mitarbeiter? / Prognose Backwarenmarkt: wer verliert, wer profitiert in den nächsten 10 Jahren? / Welcher Foodtrend könnte der nächste Hype sein? / Absatzmarkt und Arbeitsmarkt: wie auf aktuelle und künftige Herausforderungen reagieren? / Zunehmende Industrialisierung der Foodproduktion: wirksame Abgrenzungsmöglichkeiten für das Lebensmittelhandwerk / Megatrends und daraus resultierende Chancen für die Backbranche / Erfolgreich für morgen positionieren / Referat, Dialog, Gruppenarbeit und Workshop

**Termin:** **Tagesseminar am  
Donnerstag, 17. Februar 2022**

**Kosten:** 290 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



## Die Chefschmiede

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

### **Inhalte:**

Situatives Führen und Motivieren / Persönlichkeits- und Mentaltraining / Werkzeugkoffer Körpersprache / Zeitmanagement und Selbstmanagement / Rechtliche Grundlagen für Führungskräfte / Führen mit Zahlen / Teamentwicklung und Konfliktmanagement

**Termin: Modul 1: 07.03. – 09.03.2022**

**Modul 2: 25.04. – 27.04.2022**

**Modul 3: 20.06. – 22.06.2022**

**Kosten:** Die Gebühr für die gesamte Fortbildung (alle 3 Module) beträgt nur 2.140 € inkl. komplette Verpflegung tagsüber und Unterlagen



## Megatrend Streetfood

Streetfood gehört zu den Megatrends im Ernährungsbereich. In diesem Seminar zeigen wir, wie Bäckereien Streetfood perfekt inszenieren, damit sie neue Zielgruppen erschließen und so vom Trend profitieren können.

### **Inhalte:**

Megatrend Streetfood: Was steckt dahinter? / Welche Rohstoffe und welche kleinen Gerichte sind gerade angesagt? / Internationale Streetfood-Trends und Streetfood-Klassiker wie Hot Dog, Flammkuchen, Bäckerburger und Co. / Die Kunst der Inszenierung / Einsatz von Superfoods / Neue Zielgruppen erreichen / Praktische Herstellung von vielen kreativen, wilden, schmackhaften, bunten und authentischen Streetfood-Snacks / Die richtige Portionsgröße / Tipps für rationelle Arbeitsabläufe / Verpackung von Streetfood / Wie inszeniere ich Streetfood auf der Straße - und wie in der Bäckerei? / Effektiver Wareneinsatz / Streetfood stylisch präsentieren / Intensiver Austausch in der Seminargruppe

**Termin:** **Tagesseminar am  
Dienstag, 08. März 2022**

**Kosten:** 290 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



## BBN – Grundlagen I, nicht nur für Einsteiger

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

### **Inhalte:**

Grundlagen der Bedienung, Maus oder Tastatur? Menü lesen und verstehen, z.B. Favoriten / Funktionstasten, kennen und nutzen / Versteckte Funktionen, Datum und viel mehr / Tägliche Routinen automatisieren, Jobs anlegen / Grundlagen der Stammdatenanlage, was kann, was muss / Besonderheiten bei Stammdaten, häufige Fehler / Die Schnelländerung. Super nützlich, aber auch gefährlich / Die Listenfunktion mit den möglichen Filtern / Artikelsperre / Artikelfreigabe / Intensiver Austausch in der Seminargruppe

**Termin:** **Tagesseminar am  
Dienstag, 08. März 2022**

**Kosten:** 375 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



## Hochzeitstorten-Seminar 2022

Weiterbildung und Austausch für Hochzeitstorten-Profis. Wir zeigen Ihnen erneut bewährte Klassiker und neue Trends im Hochzeitstorten-Geschäft.

### Inhalte:

Hochzeitstorten: Chancen und aktuelle Trends aus dem Markt / Möglichkeiten und Grenzen der Gestaltung / Praktische Herstellung traditioneller und trendiger Hochzeitstorten / Arbeitstechniken mit Rollfondant / Dekore aus Modelliermarzipan / Schokoladenarbeiten / Glanzglasuren / Naked Cakes / Dripping Cakes / Tree Cakes / Traditionelle und neue Arbeitstechniken / Herstellung gezuckerter Blüten / Schablonentechnik / Möglichkeiten von Dekorationen und Veredelungen / Präsentationsmöglichkeiten / Praxistipps / Intensiver Austausch in der Seminargruppe

**Termin:** **Zweitägiges Seminar** am **Mittwoch, 9. März 2022** bis **Donnerstag, 10. März 2022**

**Kosten:** 520 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



## BBN-Grundlagen II, für noch effektiveres Arbeiten

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

### **Inhalte:**

Jobs anlegen und verwalten, Besonderheiten und Fehlerquellen / Besonderheiten bei der Rechnung oder einfach Rechnungsnachdruck / Storno oder löschen, ändern, was ist richtig, was tue ich / Möglichkeiten der Funktion „Status“ / Fehlersuche, egal ob Bestellung oder Statistik, sinnvoll und einfach / Benutzerrechte für Eingabefelder / Formulare auswählen und ggf. auch ändern, Info Automatikformular / Aktionsplanung in BBN / Einfache Berichte und Auswertungen / Intensiver Austausch in der Seminargruppe

**Termin:** **Tagesseminar** am  
**Mittwoch, 09. März 2022**

**Kosten:** 375 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



## Ernährungswissen kompakt (Online)

Sekundäre Pflanzenstoffe in Getreide und Brot – physiologische Wirkungen. Kompaktes Online-Ernährungsseminar mit Prof. Dr. Peter Stehle zu sekundären Pflanzenstoffen, deren physiologische Wirkung und den Vorzügen von Backwaren bei der Versorgung mit sekundären Pflanzenstoffen.

### **Inhalte:**

Wissenschaftliche Fakten zu sekundären Pflanzenstoffen / Wunderstoffe oder unnützes Beiwerk? / Backwaren als wichtige Quelle für sekundäre Pflanzenstoffe / Schicksal der sekundären Pflanzenstoffe nach dem Verzehr / Entscheidend: Der Ausmahlungsgrad / Roggen vs. Weizen: wer gewinnt? / das „Grüne“ im Brot / Online-Vortrag, Dialog und Beantwortung von Rückfragen

**Termin:** Online-Seminar via Zoom am  
**Mittwoch, 9. März 2022**

**Kosten:** 120 € Seminargebühr  
inkl. Unterlagen



## Ethische Führung mit Hand, Hirn und Herz (NEU)

Ein intensiver Workshop, in dem es darum geht, wie beseeltes Arbeiten und nachhaltiges Wirtschaften gelingen. Der Referent lebt dies als Bäckerei-Unternehmer seit langer Zeit sehr erfolgreich vor und ist bereit, seine Erfahrungen mit den Seminargästen zu teilen.

### **Inhalte:**

Ethische Unternehmensführung als Antwort auf die Fragen der Zeit / Umsetzungsstrategien im Bäckerhandwerk und sich daraus ergebener Nutzen nach innen und außen / Würdiger Umgang mit Menschen in der Bäckerbranche / Eigene ethische Schwerpunkte als Anziehungs- und Unterscheidungsmerkmale erkennen / Hand, Hirn und Herz = die 3 H's des Bäckerhandwerks: Wie stärken wir das Herz? / Wie viel Gewinn ist ethisch noch vertretbar – und was kann darüber hinaus mit der Wertschöpfung gemacht werden? / Mitarbeitende finden und binden – Praxistipps mit Erfolgsgarantie / Wertschätzung leben, aber wie? / intensiver Workshop mit Bearbeitung der Herausforderungen aus der betrieblichen Praxis der Seminargäste / Werkzeuge für nachhaltigen Erfolg Ihrer Bäckerei

**Termin:** **Zweitägiges Seminar** am  
**Dienstag, 15. März 2022** bis  
**Mittwoch, 16. März 2022**

**Kosten:** 520 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



## Und plötzlich bin ich Führungskraft

Vielleicht haben Sie sich Führungsaufgaben gewünscht, vielleicht sind diese überraschend auf Sie zugekommen. In jedem Fall müssen Sie nun als Führungskraft bestehen, was nicht leicht ist. Hier erfahren Sie ausführlich die wichtigsten Grundregeln.

### **Inhalte:**

Richtige Kommunikation als Führungskraft / Aufgaben, Funktionen und Ziele einer Führungskraft / Was bedeutet „Führungsverantwortung“ / Mitarbeitergespräche sachgerecht führen lernen / Verbindlichkeit und Nachhaltigkeit in der Führung / Führen und Kommunikation / Teambildung und -entwicklung als Führungsaufgabe / Wie stelle ich mein Team auf? / Intensiver Austausch in der Seminargruppe

**Termin:** **Zweitägiges Seminar** am  
**Mittwoch, 16. März 2022** bis  
**Donnerstag, 17. März 2022**

**Kosten:** 520 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



## Speiseeis-Seminar

Die Menschen sind heiß auf Eis: die Gesamtumsätze wachsen zweistellig und aufgrund immer wärmerer Sommer birgt Speiseeis auch in Zukunft viel Potenzial. Wir zeigen Ihnen dazu traditionelles Know-how und neuste Trends, um in diesem Boom-Markt (weiter) erfolgreich zu sein.

### **Inhalte:**

Die neue Lust auf Eis / Eigene Herstellung von vielen traditionellen und kreativen Eissorten / Praxistipps für Technik und Zutaten / Eiswaffeln aus eigener Herstellung / Bubblewaffel als Trend aus Hongkong: so geht's / Zuckerreduziertes Speiseeis ohne Geschmacksverlust / Laktosefreies und veganes Speiseeis / Kreatives Eis am Stiel / Sandwich-Eis aus Cookies und Macarons / Bunte Eispops / Eistorten aus Parfait und Milchspeiseeis / Optimale Lagerung von Speiseeis / Trendiges Anrichten und Dekorieren / Praxisworkshop und intensiver Austausch in der Seminargruppe

**Termin:** **Zweitätiges Seminar** am  
**Mittwoch, 16. März 2022** bis  
**Donnerstag, 17. März 2022**

**Kosten:** 520 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



## Schokoladen-Sommelier / Schokoladen-Sommelière

Mehr über Schokolade zu erfahren liegt ebenso im Trend wie Expertise bei Weinen aufzubauen. Doch im Gegensatz zu Wein gibt es beim Thema Schokolade nur wenige Experten, welche die ganze Bandbreite von der Schokoladenherkunft bis zu den aktuellsten Schoko-Trends beherrschen und dabei noch in der Lage sind, Schokolade sensorisch perfekt zu beschreiben, auch gegenüber Kunden und Medien. Diese weltweit einzigartige Fortbildung wird von der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim e.V. in Kooperation mit den Experten von der Chocolate Academy Köln durchgeführt.

**Modul 1:** Einführung, Marktdaten, Sensorik, Präsentation Einführung in den Studiengang / Erläuterung der Prüfungsanforderungen / Hilfestellungen zur erforderlichen Projektarbeit / Trends und Marktentwicklungen / Marktübersicht: Schokoladen aus aller Welt / Grundlagen der Sensorik, mit praktischen Übungen / Intensives Präsentations- und Medientraining

**Modul 2:** Herstellung und Verarbeitung Geschichte der Schokolade / Ursprungsländer und deren Relevanz / Produktkunde / Nachhaltigkeit / Rechtliche Grundlagen der Schokoladenherstellung / Praxisteil: Vorkristallisation und Anwendungen / Erkennen von Schokoladenfehlern / Haltbarkeit und Aufbewahrung von Schokolade / Möglichkeiten der Verpackung

**Modul 3:** Marketing und Geschmacksschulung Richtige Vermarktung von Schokolade: Welche Möglichkeiten gibt es? Welche passt zu meinem Produkt? / Basis der Geschmacksarten / Schokolade und Wein / Grundlagen der Produktbeschreibung mit praktischen Übungen / Schoko-Pairing: Was passt zu Schokolade?

**Modul 4:** Sensorik, Trends und Food Pairing Sensorische Begutachtung von Schokolade / Neue Schoko-Trends / Food Pairing mit Verkostungsbeispielen / Erstellung von Geschmacksprofilen / Backwaren und Schokolade / Hinweise zur Prüfungsvorbereitung

**Modul 5:** Prüfungsmodul Schriftliche Prüfung / Sensorische Prüfung / Projektpräsentation

### Termin:

**Modul 1:** 21.03. – 23.03.2022 in Weinheim

**Modul 2:** 02.05. – 04.05.2022 in Köln

**Modul 3:** 30.05. – 01.06.2022 in Weinheim

**Modul 4:** 27.06. – 29.06.2022 in Köln

**Modul 5:** 13.09. – 15.09.2022 in Weinheim

**Kosten:** Die Gebühr für den Gesamt-Studiengang (alle 5 Module) beträgt 3.470 €. Unterlagen und die Verpflegung tagsüber sind darin enthalten.



## Weiterbildung für Teigmacher

Der erste, grundlegende Schritt zu hochwertigen Backwaren ist die Teigbereitung. Neben der Rezepturerstellung und der Rohstoffauswahl sind die Auswahl des Knetsystems, die Schüttwassertemperatur, die Knetzeiten und auch die Teigruhezeiten wichtige Größen um ein gewünschtes Produkt zu erhalten. In Teigen finden komplexe biochemische Prozesse statt. Nur wer wirklich versteht, was genau im Teig vorgeht und welche Maßnahmen auf das Teigmilieu reagieren, kann diesen Prozess positiv beeinflussen und täglich konstant reproduzieren. Ein „Muss“ für jeden qualitätsorientierten Bäcker an der Teigmischmaschine.

### **Inhalte:**

Was passiert beim Mischen, was beim Kneten? / Benetzungs- und Quellvorgänge in Vorteigen, Sauerteigen und Hauptteigen / Darstellung der Rohstoffunterschiede / Herstellung verschiedener Teige / Einflüsse von Teigknetung, Knetdauer, Teigtemperatur / Wann ist ein Teig optimal geknetet? / Vom Vorteig zum Brühstück / Herstellung verschiedener Vorstufen / Junge Teige und alte Teige / Brot und Gebäckfehler bei mangelnder Teigführung / Einflussfaktoren auf das Backergebnis / Intensiver Austausch in der Seminargruppe

**Termin:** **Zweitägiges Seminar** am  
**Dienstag, 22. März 2022** bis  
**Mittwoch, 23. März 2022**

**Kosten:** 520 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



## Masterclass mit Daniel Rebert aus dem Elsass

Daniel Rebert aus Wissembourg im Elsass gehört zu den anerkannt besten Chocolatiers und Pâtisiers in Frankreich. Sein Ruf ist weit über die Grenzen hinaus bekannt. Die feinen Kunstwerke von Daniel Rebert werden auch in Deutschland und in Japan angeboten. In Weinheim gewährt er tiefe Einblicke in seine Kunst.

### **Inhalte:**

Kleine Süßspeisen für Zwischendurch: Himbertörtchen, Siam, Amalfi, Prince, Tendresse und Opéra / Herstellung unterschiedlicher Kleintorten wie Dreierlei-Schokolade, Emmanuel und Opéra / Macarons von klassisch bis verrückt: Vollmilch, Passionsfrucht, Erdbeer und Mojito / Macaron Inca / Französischer Zitronenkuchen / Schokoladenkuchen mit weichem Kern / Intensiver Austausch in der Seminargruppe

**Termin:** **Zweitägiges Seminar** am  
**Mittwoch, 23. März 2022** bis  
**Donnerstag, 24. März 2022**

**Kosten:** 520 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



## Bäckereitechnologe ADB / Bäckereitechnologin ADB

Eine moderne Bäckereiproduktion erfordert bäckereitechnologisches Fachwissen auf dem allerneuesten Stand. Hierzu vermitteln wir in der Fortbildung zum Bäckereitechnologen ADB wissenschaftliche Basiskenntnisse zu den Prozessen im Teig sowie aktuellste Erkenntnisse aus der Forschung. Eine optimale Auffrischung und Erweiterung des bäckereitechnologischen Fachwissens für jeden Bäckermeister mit Verantwortung.

### Inhalte:

Maschinen und Gerätetechnik / Messtechnik / Prozessplanung, Prozessanalyse und Prozessoptimierung / Backprozess (Stofftransformationen, Wärmetransport, Wärmeübertragungen, Wirkungsgrade, Backkurven energetische Betrachtungen) / Neue Entwicklungen im Bereich der Ofensysteme/ Bedeutung und Reaktivität von Wasser / enzymatische und nicht –enzymatische Reaktionen / Reaktionsaromen und Brotaroma / Emulsionen, z.B. selbstemulgierende Systeme auf Mehlbasis / Interaktionen / Stärkeverkleisterung / Einfluss von Zucker, Salz und pH-Wert / Gelatine – Substitute / Stabilisierung von Früchten (TK-stabil, backstabil) / Und viele weitere spannende Themen...

**Termin:** **Modul 1:** 29.03. – 31.03.2022  
**Modul 2:** 31.05. – 02.06.2022  
**Modul 3:** 12.07. – 14.07.2022

**Kosten:** Die Gebühr für den Gesamt-Studien-gang (alle 3 Module) beträgt 1.970 € inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber.



## Dinkel-Intensiv-Seminar

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

### Inhalte:

Dinkel ist nicht Dinkel: Dinkelsorten und deren Unterschiede / Vorteile von echtem Ur-Dinkel / Frischvermahlung / Einsatz von Dinkelflocken / Einsatz von Dinkelmehlen mit unterschiedlichem Mahlungsgrad / Milde Dinkelfermentation / Dinkel-poolish / Kochstücke aus Dinkel / Einsatz von Quell- und Brühstücken mit Dinkel / Rezeptideen mit Dinkel für die Konditorei / Umsetzung eigener Rezeptideen / Intensiver Austausch in der Seminargruppe

**Termin:** **Zweitägiges Seminar** am  
**Dienstag, 29. März 2022** bis  
**Mittwoch, 30. März 2022**

**Kosten:** 520 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber

*„Tolles Seminar mit den Dinkel-Päpsten und jede Menge neues Input! Freue mich auf das nachbacken zu Hause.“*

*Mario Berg, Bäckerei Brot Sommelier M. Berg, 55257 Budenheim*



## Nachhaltig ausbilden

Weiterbildung für Ausbilder/innen in der Backbranche. Diese Weiterbildung richtet sich an Ausbilder/innen in Betrieben sowie an überbetrieblichen Berufsbildungsstätten (ÜBS), außerdem an Teilnehmende von Meisterkursen. Ziel ist die Vermittlung moderner Werkzeuge für eine nachhaltige Ausbildung. Das dieser Veranstaltung zugrunde liegende Transferprojekt wird durch das Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF) sowie durch das Bundesinstitut für Berufsbildung (BIBB) gefördert.

### **Inhalte:**

Herausforderungen für Ausbilderinnen und Ausbilder: Was ändert sich? Was muss ich selbst ändern? / Die neuen Standardberufsbildpositionen / Umweltschutz und Nachhaltigkeit / Digitalisierte Arbeitswelt / Gesetzliche Vorschriften / Praxisbeispiele und Workshops für die Ausbildung im Betrieb / Anwendung der Kompetenzmatrix / Nachhaltigkeitsdreieck / Beispiele und Werkzeuge für die digitale Unterstützung in der Ausbildung / Moderierter Dialog in der Seminargruppe

**Termin:** **Zweitägiges Seminar** am  
**Mittwoch, 30. März 2022** bis  
**Donnerstag, 31. März 2022**

**Kosten:** Durch öffentliche Förderung beträgt die Gebühr lediglich 69 Euro pro Person, inkl. Pausenverpflegung und aller Unterlagen.



## Masterclass mit Günther Körffer

Aus Deutschland stammend, betreibt Günther Koerffer seit 1984 eine Konditorei & Café in Ulricehamn (Schweden). Er ist Hofkonditor des schwedischen Königshauses und weltweit für unser Handwerk unterwegs. Allgemein bekannt wurde er als Jury der Profi-Staffeln von „Das große Backen“ in SAT1 sowie durch Auftritte im ZDF-Fernsehgarten. Lernen Sie vom ebenso sympathischen wie kompetenten Konditormeister, dessen Masterclass schon in Brasilien, Singapur, Taiwan, Russland, Japan und auch bereits in Weinheim zu erleben war.

### Inhalte:

Erfahrungen aus 55 Berufsjahren mit vielen Stationen / Schwedische Kanelbullar / Prinzessinnen-Torte / Fika - das legendäre Papst Brot, das jetzt bei der Universität Stavropol als Medizin gilt / Traditionelle schwedische Gebäcke wie zum Beispiel Wienerbröd / Jitterbug / Damsugare / Sylt grottor / choklad Duché / Mjuk pepper kaka / Budapest / Jordgubbstårta / Åsundens pärla / Änglagård / Baking without borders / Intensiver Austausch in der Seminargruppe

**Termin:** Zweitägiges Seminar am  
Dienstag, 5. April 2022 bis  
Mittwoch, 6. April 2022

**Kosten:** 520 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



## Brotseminar Plus (NEU)

Mit besonderen Broten aus der Vergleichbarkeit. Solange Ihre Produkte vergleichbar sind, vergleichen Kunden auch den Preis. Daher zeigen wir Ihnen hier besondere Brotspezialitäten in einer Spitzenqualität, für die Kunden einen höheren Preis akzeptieren und weite Wege auf sich nehmen. Hier finden Sie Ihre nächsten Bestseller!

### Inhalte:

Qualitätsgrundlagen für Spitzenbrote / Brote ohne Backhefe / Einsatz von Lievito Madre / Möglichkeiten und Grenzen der Langzeitführung / Buchweizen Dreikornbrot / San Francisco Sourdough Bread / Brot mit Schärfe / Dinkelbrot mit Algen / Original Simit Ringe / Kräuter Twist / Hanfbrot / Süßkartoffelbrot / Lupinenbrot / Pan Gallego / Ciabatta fermentazione natural / Eisacktaler Bergbauernbrot / Kartoffel Knoten / Dinkel Ciabatta / Hartweizenbrot / Praxistipps für die betriebliche Umsetzung / intensiver Dialog in der Seminargruppe

**Termin:** **Zweitägiges Seminar** am **Mittwoch, 6. April 2022** bis **Donnerstag, 7. April 2022**

**Kosten:** 520 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



## Kunstvolle Beschriftung von Tafeln, Fenstern und Theken

In Zeiten digitaler Displays ist die Kunst der Beschriftung von Hand, auch „Handlettering“ genannt, ein echtes Unterscheidungsmerkmal. Handgeschwungene Buchstaben begeistern und zeigen Stil. Erlernen Sie hier diese Kunst des Handletterings, mit Schwerpunkt auf der Beschriftung von Schaufenstern und Theken.

### **Inhalte:**

Grundlagen des Handletterings / passende Auswahl an Materialien und Werkzeugen / Anatomie der Buchstaben / verschiedene Stile und Schriften / Schmuckelemente und Illustrationen / Buchstaben ausschmücken / Besonderheiten bei der Beschriftung von Glasflächen / Tipps & Tricks für gezeichnete Schriften auf Tafeln, Theken und Schaufenstern / Intensive Praxisübungen

**Termin:** **Tagesseminar am  
Donnerstag, 7. April 2022**

**Kosten:** 290 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



## Ernährungswissen kompakt (Online)

Die Rolle von Kohlenhydraten in einer ausgewogenen Ernährung. Kohlenhydrate werden häufig verteufelt, dabei sind sie ein wesentliches Element unserer Ernährung. Dieses kompakte Online-Seminar mit Prof. Dr. Peter Stehle zeigt Unterschiede und auch den Wert von Backwaren bei der Versorgung mit hochwertigen Kohlenhydraten.

### **Inhalte:**

Die Welt der Kohlenhydrate: die Größe macht den Unterschied! / Weizen - Dickmacher der Nation? / Roggen gegen Weizen - wer gewinnt? / Strukturelle Veränderungen während des Backprozesses / Wie viele Kohlenhydrate brauchen wir? / Kost ohne Kohlenhydrate - ein Irrweg! / Online-Vortrag, Dialog und Beantwortung von Rückfragen

**Termin:** Online-Seminar via Zoom am  
Donnerstag, 7. April 2022

**Kosten:** 120 € Seminargebühr  
inkl. Unterlagen



## Cake Decoration mit Betty

Kunstvolle Torten sind im Trend. In diesem Basiskurs vermittelt die schillernde TV-Konditorin Bettina Schliephake-Burchardt, bekannt von der erfolgreichen TV-Sendung „Das große Backen“, verschiedene Dekorationstechniken.

### Inhalte:

Grundlagen Cake Decoration / Kunstvolles Eindecken von Torten / Stapeln mehrstöckiger Torten / Arbeiten mit Blütenpaste / Verschiedene Techniken für die Herstellung von Blumen / Färben mit Puderfarben / Modellieren von Figuren anhand von Betty's 1-2-3 Methode / Randgarnierungen mit Eiweißspritzglasur / Richtige Konsistenz von Royal Icing / Intensiver Austausch in der Seminargruppe (Hinweis: Dieses Seminar beinhaltet lediglich die Tortendekoration, nicht auch das Zusammensetzen einer Torte, daher wird an Dummys gearbeitet.)

**Termin:** **Zweitätiges Seminar** am **Montag, 11. April 2022** bis **Dienstag, 12. April 2022**

**Kosten:** 470 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



## ZRM - Zürcher Ressourcenmanagement (Neu)

Zürcher Ressourcenmanagement oder wie der innere Schweinehund freudig mitarbeitet. Oft setzen wir uns ein Ziel und dann ist der innere Schweinehund stärker. In diesem Seminar erfahren Sie, wer bzw. was sich neurobiologisch hinter unserem inneren Schweinehund verbirgt und wie wir ihn mit an Bord nehmen, so dass Sie Ihre Ziele in Zukunft leichter erreichen.

### **Inhalte:**

Rubikon Modell / Zürcher Ressourcenmodell / Gute Ziele / Affektbilanz / Ideenkorb / Embodiment und vor allem intensive Arbeit an einem eigenen Ziel / Intensiver Austausch in der Seminargruppe

**Termin:** **Zweitätiges Seminar** am  
**Dienstag, 12. April 2022** bis  
**Mittwoch, 13. April 2022**

**Kosten:** 520 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



## Cake Decoration für jeden Tag mit Betty (Neu)

Aufbaukurs mit Bettina Schliephake-Burchardt. In diesem Kurs geht es um weiterführende Techniken der Tortendekoration. Der Kurs richtet sich an alle, die den Betty Basiskurs absolviert haben (oder Kenntnisse in der Herstellung von Blumen aus Blütenpaste haben) und auf den bekannten Techniken aufbauen wollen.

### Inhalte:

Blumen aus Blütenpaste: Rose, Orchidee, Calla, Pfingstrose, Wicken, Jasminblüte, Efeu und einfache Blätter / Aquarellmaltechnik / Malen auf Torten / Relief Technik / Brushed Embroidery (Stickereieffekt mit Eiweißspritzglasur) / Intensiver Austausch in der Seminargruppe (Hinweis: Dieses Seminar beinhaltet lediglich die Tortendekoration, nicht auch das Zusammensetzen einer Torte, daher wird an Dummies gearbeitet.)

**Termin:** **Zweitätiges Seminar** am  
**Mittwoch, 13. April 2022** bis  
**Donnerstag, 14. April 2022**

**Kosten:** 470 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



## Elite-Seminar für Top-Lehrlinge im Verkauf

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

### Inhalte:

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

**Termin:** Dreitägiges Seminar am  
**Dienstag 19. April 2022 bis**  
**Donnerstag, 21. April 2022**

**Kosten:** 420 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber

*„Das Seminar ist sehr aufschlussreich, gut strukturiert und die LehrerInnen sehr nett. Ich konnte einiges neu dazu lernen.“*

*Tina Becker, Schwälmer Brotladen, Viehmeier GmbH, 34630 Gilserberg*



## Elite-Seminar für Top-Lehrlinge in der Backstube

In der Ausbildung können manchmal nicht alle Arbeitstechniken ausreichend geübt werden. In diesem Seminar werden die Arbeiten von der Teigbereitung bis zum Ausbacken der Brote und Kleingebäcke vermittelt und geübt. Die Vertiefung der Kenntnisse sowohl im fachtheoretischen als auch im fachpraktischen Bereich sind Ziele des Seminars.

### Inhalte:

Vertiefung der eigenen Handwerkstechniken / Brotkunst mit außergewöhnlichen Brotformen / tiefes Know-how zur riesigen Welt der Vor- und Sauerteige / kreative Kleingebäcke / Brote ohne Backhefe / Deko- und Schaubrote / leckere Füllungen, selbst gekocht / fancy Bi-Color-Plunder: so geht's / Praxistipps, um die Prüfungsleistungen bei der Gesellenprüfung aufzupumpen / Insider-Tipps für die Leistungswettbewerbe für die besten Absolventen der Gesellenprüfung / Intensiver Dialog in der Seminargruppe

**Termin:** Dreitägiges Seminar am  
**Dienstag 19. April 2022 bis**  
**Donnerstag, 21. April 2022**

**Kosten:** 420 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



## Trendtour Paris: Bäckereien und Food-Konzepte vor Ort erleben

In dieser Insider-Tour ermöglichen wir unseren Gästen faszinierende Insider-Einblicke in die Bäckerszene der französischen Hauptstadt.

### Inhalte:

Individuelle Anreise (fakultativ) / Welcome Dinner im Quartier Bercy Village / Insider-Besichtigung von Top Bäckereien und Trend-Pâtisseries / fachlicher Austausch zu französischen Produkten / abwechslungsreiche Tour durch Paris mit touristischen Sights / Kulinarische Tempel-Besichtigung / Kaffeepause bei Madeleine / Montmartre, Trocadero und Champs Elysee / Restaurant-Geheimtipps / Überblick zu den Mehlen in Frankreich / Backkurs: Traditionelle Herstellung von Baguettes, Croissants, Brioches und mehr / Insider-Tour im Quartier Le Marais / Lunch in einer echten Pariser Brasserie Bouillon / Besuch von Bäckerei- und Foodkonzepten / Besuch von einer Bäckerei und Konditorei mit zuckerfreien Produkten / Gelegenheit zum individuellen Shopping am Boulevard Haussmann / Individuelle Verlängerung oder Abreise (fakultativ)

**Termin:** **Welcome-Event am Montag, 25. April 2022**  
**Dreitägiges Programm vor Ort vom Dienstag, 26. April bis Donnerstag, 28. April 2022**

**Kosten:** 950 € Seminargebühr inkl. Welcome Event am Montagabend im Restaurant und Mittagessen am Mittwoch im Restaurant



## Ofenführer-Seminar

Spezialseminar für Bäcker/innen, die für den Ofen verantwortlich sind.

### Inhalte:

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

**Termin:** **Zweitätiges Seminar** am **Dienstag, 26. April 2022** bis **Mittwoch, 27. April 2022**

**Kosten:** 520 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



## BBN Seminar: Berichte, Statistiken und Kennzahlen

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

### **Inhalte:**

Wo finde ich was / Die wichtigsten Statistiken / ABC Statistik lesen und verstehen / ABC Statistik Artikelgruppen, unverzichtbar / Artikelstatistik / Kassenbericht / Kassenstatistik / Ergänzung zur Statistik, - Kundenlieferübersicht / Die Retouren-Wochenübersicht, ein mächtiges Werkzeug / Reporting für Verantwortliche / Varianten der Filial-Artikelauswertung, ob Wettbewerb oder Aktion, immer hilfreich / Ampel: ja oder nein, das liegt bei Ihnen

**Termin:** **Tagesseminar** am  
**Dienstag, 26. April 2022**

**Kosten:** 375 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



## BBN Seminar: Filialkontrolle /-abrechnung und Snackkontrolle

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

### **Inhalte:**

Organisatorische Grundlagen in BBN / „Einfache Filialkontrolle“ / Filialinventur erfassen und auswerten / Werkzeuge in BBN / Abverkaufskontrolle einrichten / Snackrezepte erstellen / Snackkorrektur buchen / Varianten der Snackmengenkontrollen / Formulare und Berichte / Wichtige Punkte bei der Umsetzung im Tagesgeschäft / Retourenkontrolle

**Termin:** **Tagesseminar** am  
**Mittwoch, 27. April 2022**

**Kosten:** 375 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



## Handmade Chocolats

Kleine regionale Spezialitäten sind voll im Trend, je ausgefallener desto besser. Vor allem im Bereich der „handmade chocolats“ lässt sich Kompetenz beweisen. Der Kunde zahlt gerne dafür. Setzen sie ein Zeichen mit individuellen Food Pairings, denn bei Schokoladenartikeln trennt sich die Spreu vom Weizen.

### Inhalte:

Baukastensystem Schnittpralinen / Schminken, Gießen und Füllen von Formpralinen / Herstellen und Veredeln verschiedenster Pralinenfüllungen / Herstellen von Pralinenböden für dressierte Pralinen / Aufbau und Erstellen von Schokoladenriegeln / Rationelle Pralinenherstellung / Branding mit Pralinen / Haltbarmachen von Schokoladenartikeln / Schoko-Verkostung / intensiver Dialog in der Seminargruppe

**Termin:** **Zweitägiges Seminar** am  
**Mittwoch, 27. April 2022** bis  
**Donnerstag, 28. April 2022**

**Kosten:** 520 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber

*„Ein Feuerwerk an Ideen. Ein Referent mit so viel Praxiserfahrung findet man eben nur an der Akademie!“*

*Dirk Schneidewind, Cafe Schneidewind, 31812 Bad Pyrmont*



## Nachhaltig ausbilden

Weiterbildung für Ausbilder/innen in der Backbranche. Diese Weiterbildung richtet sich an Ausbilder/innen in Betrieben sowie an überbetrieblichen Berufsbildungsstätten (ÜBS), außerdem an Teilnehmende von Meisterkursen. Ziel ist die Vermittlung moderner Werkzeuge für eine nachhaltige Ausbildung. Das dieser Veranstaltung zugrunde liegende Transferprojekt wird durch das Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF) sowie durch das Bundesinstitut für Berufsbildung (BIBB) gefördert.

### **Inhalte:**

Herausforderungen für Ausbilderinnen und Ausbilder: Was ändert sich? Was muss ich selbst ändern? / Die neuen Standardberufsbildpositionen / Umweltschutz und Nachhaltigkeit / Digitalisierte Arbeitswelt / Gesetzliche Vorschriften / Praxisbeispiele und Workshops für die Ausbildung im Betrieb / Anwendung der Kompetenzmatrix / Nachhaltigkeitsdreieck / Beispiele und Werkzeuge für die digitale Unterstützung in der Ausbildung / Moderierter Dialog in der Seminargruppe

**Termin:** **Zweitägiges Seminar** am  
**Mittwoch, 27. April 2022** bis  
**Donnerstag, 28. April 2022**

**Kosten:** Durch öffentliche Förderung beträgt die Gebühr lediglich 69 Euro pro Person, inkl. Pausenverpflegung und aller Unterlagen.



## Tarts und Tartelettes

Begeistern Sie Ihre Kunden mit einer Genussreise in das kulinarische Herz von Paris.

### Inhalte:

Herstellung verschiedenster Mürbeteigschalen in allerlei Formen / Tipps für das Blindbacken / Kreieren von passenden Foodpairings / Herstellung von modernen Sahne-, Krem-, Frucht- und Karamellfüllungen für Tartelettes / Das Auge isst mit: Tipps für die Dekoration / Knowhow und Anwendungsmöglichkeiten verschiedener Glasuren / Rationelle Herstellung von Dekorelementen / Viele Rezepte – wie immer ganz ohne Convenience / Praxistipps und intensives Üben / Austausch und Dialog in der Seminargruppe

**Termin:** **Zweitägiges Seminar** am **Dienstag, 3. Mai 2022** bis **Mittwoch, 4. Mai 2022**

**Kosten:** 520 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



## Brot- und Genussberater/in ADB

Aufgrund des großen Erfolgs unserer Brot-Sommelier Fortbildung entstand aus der Praxis der Wunsch, wichtige Elemente hieraus auch für Menschen aus dem Verkauf zugänglich zu machen. Nach begeistertem Feedback im Jahr 2021 findet der Studiengang zur Brot- und Genussberaterin ADB nun bereits zum zweiten Mal statt. Dieser intensive Studiengang für den Verkauf wird hybrid angeboten, d.h. in der zeitsparenden Kombination von Präsenz- und Onlinemodulen. Absolvent/innen sind in der Lage deutlich bessere Brotumsätze zu erzielen und diese Fähigkeit auch innerbetrieblich zu multiplizieren.

### Inhalte:

Kennenlernen und Netzwerken / Brotmarkt im Wandel / Nachhaltigkeit – Chancen für das Handwerk / Grundlagen der Sensorik / gezielter Einsatz der eigenen Sinne: Sehen, Riechen, Schmecken, Hören, Fühlen / Übungen zur olfaktorischen und gustatorischen Wahrnehmung von Backwaren / Genuss erleben und intern wie extern weitergeben / Weinheimer Brotsprache anwenden und betrieblich umsetzen / Erstellen und Nutzen von Food Pairings: Brot & Käse, Brot & Wein usw. / Organisation und Durchführung von Kundenevents / gezielter Einsatz der Marketinginstrumente / Stärkung der eigenen Persönlichkeit im Umgang mit Kollegen und Kunden / Körpersprache und Präsentationstraining / das eigene Wissen teamintern weitergeben / Werkzeuge zur aktive Kundenbindung / Erstellung einer betrieblichen Projektarbeit zur Umsetzung / mit Emotionen viel erfolgreicher verkaufen / bei erfolgreicher Abschlussprüfung Vergabe eines wertigen Zertifikats inkl. Titel „Brot- und Genussberater/in ADB“

**Termin: Modul 1: 03.05. – 05.05.2022**

**Präsenz in Weinheim**

**Modul 2: 31.05. – 02.06.2022**

**Online**

**Modul 3: 12.07. – 14.07.2022 -**

**Präsenz in Weinheim**

**Modul 4: 30.08. – 01.09.2022 -**

**Online**

**Modul 5: 11.10.2022 – 12.10.2022**

**Prüfung in Weinheim**

**Kosten:** Die Gebühr für den gesamten Studiengang beträgt 2.140 € inkl. Unterlagen sowie Verpflegung tagsüber in den Präsenzmodulen.



## Fortbildung für Obermeister/innen und Ehrenamtsträger/innen

Ehrenamt bedeutet Verantwortung zu übernehmen. Sie stehen dabei in der Öffentlichkeit und müssen auch vor Ihren Innungskollegen bestehen. In diesem Seminar lernen Sie, Ihr Ehrenamt souverän auszuüben, indem Sie alle relevanten Informationen inkl. Marktzahlen zur Branche kennen. Darüber hinaus lernen Sie, überzeugend zu formulieren, erfolgreich zu argumentieren und Besprechungen zu leiten. Neben den Inhalten trägt der kommunikative Austausch mit Ihren Kolleginnen und Kollegen aus anderen LIV zum Gesamterfolg dieser bewährten Veranstaltung bei.

### **Inhalte:**

Aktuelle Entwicklungen und Trends im Bäckerhandwerk / Digitalisierung und Nachhaltigkeit – Zukunftschancen für das Handwerk / Meine Rolle im Ehrenamt / Intensives Rhetorik-Training: So überzeugen Sie bei jeder Rede / Körpersprache / In der Öffentlichkeit glaubwürdig auftreten / Intensiver Dialog in der Seminargruppe

**Termin:** **Zweitätiges Seminar** am **Mittwoch, 4. Mai 2022** bis **Donnerstag, 5. Mai 2022**

**Kosten:** 320 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



## Attraktive Warenpräsentation

Bäckerkunden haben meist keinen festen Einkaufszettel, sondern lassen sich vom Angebot inspirieren. Insofern ist die Warenpräsentation entscheidend für den Durchschnittsbon. In diesem Seminar lernen Sie, wie Sie Ihre Waren noch gekonnter inszenieren und wie sie auch mit einem geringen Warenvolumen die Theke verkaufsfördernd bestücken.

### Inhalte:

Auslage Planung und Dokumentation / Themenbezogene Planung / Was ist meine A-Zone? / Welche Gestaltungsmöglichkeiten habe ich / Laufrichtung der Kunden/ Nonverbale Zusatzverkäufe / Lichtspiele / Warenpräsentation am Morgen / Appetitliche Mittagstheke / Hilfsmittel zur Warenpräsentation / Auslage am Abend / Weniger is(s)t mehr/ unterschiedliche Materialien / Gestalterisches Denken / Hygiene in der Theke / Warendruck ohne Druck auf die Ware / Individuelle Tipps für ihre Theke / intensiver Austausch in der Seminargruppe/

**Termin:** Tagesseminar am  
**Donnerstag, 5. Mai 2022**

**Kosten:** 290 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



## Pimp your Breakfast

Vom Morgenmuffel zum Sonnenschein - Frühstück muss jeder: In diesem Seminar lernen Sie, wie Ihre Bäckerei diesen riesigen Markt noch besser nutzen und sich hierbei von der Masse abheben kann.

### Inhalte:

Frühstück ist lifestyle: kreativ, frisch, anders, saisonal, regional, hausgemacht / Das Vertrauen der Kunden gewinnen: hausgemachte Aufstriche, ansprechende Präsentation, Legetechniken / Verschiedene Frühstücksarten: vegetarisch, herzhaft, vital, für Kids, für Zwei und noch vieles mehr / Hervorheben der regionalen Produkte und ansprechende Namen / Effiziente Arbeitsschritte, Kalkulation der Frühstücksvarianten und Belegpläne erstellen / Kreative Ideen / Personal schulen, damit Sie Ihr Frühstück besser verkaufen: passende Worte, tolle Thekenpräsentation selbst gestalten / Kreativ im Umgang mit außergewöhnlichen Produkten, die optisch hervorstechen / Intensiver Austausch in der Seminargruppe

**Termin:** **Zweitätiges Seminar** am  
**Dienstag, 10. Mai 2022** bis  
**Mittwoch, 11. Mai 2022**

**Kosten:** 520 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



## Snacks mit Brot

Während es inzwischen an jeder Tankstelle belegte Brötchen gibt, können sich Bäckereien mit Brot-Snacks noch vom Markt abheben. Lassen Sie sich von vielen neuen Ideen und Rezepten inspirieren.

### Inhalte:

Alleinstellungsmerkmale schaffen / Brote mal anders / Geeignete Brotsorten für Brot-Snacks / Die Vielfalt passender Aufstriche und Beläge / Geeignete Verpackungen für Brot-Snacks / Abläufe in der Herstellung einfach gestalten / Eigene, praktische Herstellung von belegten Broten, überbackenen Broten, Brottaschen und mehr / Brot-Snacks inspirierend präsentieren / Preisgestaltung von Brot-Snacks / Kalt präsentieren, heiß genießen: wie macht man das am besten? / Der erste Schritt: Tipps für die praktische Umsetzung / Intensiver Dialog in der Seminargruppe

**Termin:** **Tagesseminar am  
Donnerstag, 12. Mai 2022**

**Kosten:** 290 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



## Wie Mitarbeiter ticken und Führung einfacher wird (NEU)

Wie „ticken“ wir? Was lässt uns in bestimmter Weise handeln und denken? Wie können wir uns selbst und unsere Mitarbeiter besser verstehen? Wie entstehen Werte, Motive und Persönlichkeiten? Kann man Mitarbeiter überhaupt beeinflussen? Wie wirken sich die Werte, Motive und Persönlichkeitsstrukturen der Mitarbeiter auf die Zusammenarbeit und die Kommunikation im Team aus? Wie kann man die Zusammenarbeit und Kommunikation verbessern?

### **Inhalte:**

Kennenlernen und Anwendung von Persönlichkeits- und Werteentwicklung und Auswirkungen auf das Verhalten / Entwicklung effektiver Führungsstrategien und Kommunikationsstrategien für verschiedene Mitarbeitertypen / Intensiver Austausch in der Seminargruppe

**Termin:** **Zweitägiges Seminar** am  
**Dienstag, 17. Mai 2022** bis  
**Mittwoch, 18. Mai 2022**

**Kosten:** 520 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



## Die Kunst der Fermentation

Mehr Geschmack und Bekömmlichkeit ins Brot. Die Kultur der Nahrungszubereitung ist eng mit der Kunst der Fermentation verbunden: durch die sogenannte spontane Gärung wird aus Bierwürze Bier, aus Kraut Sauerkraut und aus Most Wein. Auch bei der Brotherstellung sorgen Fermentationsprozesse für Geschmack und Bekömmlichkeit. In diesem Seminar erlernen Sie, wie die Herstellung eines eigenen „Starters“ gelingt und wie Sie ihn über Jahre stabil halten können. Sie werden damit geniale Brote herstellen, die es so nur bei Ihnen gibt und die sogar backhefefrei sind.

### Inhalte:

Fermentation in Theorie und Praxis / Grundlagen der Mikrobiologie / Geeignete Rohstoffe für die Fermentation / Praxiswissen Backen ohne Hefezusatz / Der Markt an kommerziellen Starterkulturen / Herstellung eigener Vorteigstarter aus Rosinen, Früchten und Honig / Levain und Lievito Madre / Praxis zur Umsetzung im Betrieb / Gemeinsame Herstellung von Broten und Feinbackwaren mit intensivem Geschmack und langer Frischhaltung / Sensorische Beurteilung / Intensiver Austausch in der Seminargruppe

**Termin:** Zweitägiges Seminar am  
Montag, 30. Mai 2022 bis  
Dienstag, 31. Mai 2022

**Kosten:** 520 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



## Beste Brote mit den Mitteln der Natur

In diesem Praxisseminar werden verschiedene Rohstoffe und Verfahren gezeigt, welche den sensorischen Eindruck (Saftigkeit) und die Frischhaltung Ihrer Brote signifikant verbessern – ganz ohne Zusatzstoffe. Dabei werden bäckereitechnologische Kenntnisse für das Kneten, das Aufziehen, verschiedene Teigführungsarten und so mancher Kniff und Trick aus der Praxis vermittelt.

### **Inhalte:**

Übersicht über die Methoden, die Qualität und Frischhaltung auf natürliche Weise zu verbessern / Ferment- und Vorteigtechnologien / Herstellung von Koch- und Brühstücken / Möglichkeiten des Einsatzes von Extrudaten und natürlichen Pflanzenfasern / Ran an den Teig: Backen von diversen Rezepturbeispielen / Knackige Baguettes / Mediterrane Weizenbrote / Weizen- und Roggenmischbrote mit Unterknetvarianten für rationelle Körnerbrote / Roggenschrotbrot mit Sonnenblumen / Saftige Dinkel- und Urgetreidebrote / Viele Praxistipps für die Umsetzung / Intensiver Austausch in der Seminargruppe

**Termin:** **Zweitägiges Seminar** am  
**Mittwoch, 1. Juni 2022** bis  
**Donnerstag, 2. Juni 2022**

**Kosten:** 520 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



## Fortbildung zum betrieblichen Hygienebeauftragten

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

### **Inhalte:**

Grundlagen der Lebensmittelhygiene / Gesetzliche Regelungen / Betriebshygiene entsprechend der Lebensmittelhygiene-Verordnung / HACCP-Konzept / Kommunikationstraining: Wie vermittele ich den Mitarbeitern das Thema richtig? / Exkursion zu Bäckereien / Intensiver Austausch in der Seminargruppe / Abschlussprüfung

**Termin:** **Viertägiges Seminar** am **Montag, 20. Juni 2022** bis **Donnerstag, 23. Juni 2022**

**Kosten:** 920 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



## Brotkurs für Quereinsteiger

Immer häufiger finden Quereinsteiger mit fachfremden Ausbildungen ins Bäckerhandwerk und zu dessen Zulieferindustrie - sei es in der Chefetage, im Verkauf oder auch als Produktionshelfer in handwerklichen Bäckereien, wo zunehmend Fachkräfte fehlen. Dieser Kurs vermittelt Quereinsteigern ein Gespür für das Produkt Brot und zeigt die Basics der Brotbackkunst.

### Inhalte:

Deutsche Brotkultur / Übersicht Brotmarkt und Brotsorten / Theoretische Grundlagen der Brotherstellung / Getreide und Mehle / Weitere Rohstoffe für die Brotherstellung / Vom Mehl zum Brot / Brote mit Hefe / Einsatz von Sauerteig / Techniken der Brotformung / Praktische Herstellung verschiedener Brotsorten, z.B. Weizenbrot, Mischbrote, Mehrkornbrot, Vollkornbrot / Kleingebäcke wie z.B. Brötchen und Laugenbrezel / Intensive Übungen am Teig / Vorbereitung für den Ofen / Kenntnisse des Backprozesses / Brot richtig aufbewahren / Intensiver Austausch in der Seminargruppe

**Termin:** **Viertägiges Seminar am  
Dienstag, 21. Juni 2022 bis  
Freitag, 24. Juni 2022**

**Kosten:** 920 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



## BBN Seminar: Einkauf Rohstoffe, ...

... Eingangs-, Rechnungskontrolle bis Lagerverwaltung. Gemeinsam mit der Firma OK-Software führen wir in unserem modernen Computer-Schulungsraum regelmäßig Trainings in der Bäckereisoftware BBN durch.

### **Inhalte:**

Werkzeuge in BBN / Rohstoffe, Artikel, Lieferantenartikel / Importfunktionen / Varianten der Bestellung / Schnittstellen / Die Filialbestellung, Bsp. Getränke / Einsatz von Scanner / Auswertungen und Statistiken / Lagerverwaltung / Besonderheiten

**Termin:** **Tagesseminar** am  
**Mittwoch, 22. Juni 2022**

**Kosten:** 375 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



## BBN – Bestellung komplett, bis zur Rechnung

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

### **Inhalte:**

Alles rund um die Bestellung / Varianten und Möglichkeiten / Standard- und Sonderbestellung, Datumsverwaltung der Standardbestellung / Mehrfachbestellung oder Wochenbestellung / Die Backzettelkorrektur als finale Kontrolle mit unzähligen Möglichkeiten / Funktion „Kunden ohne Bestellung“ / Werkzeuge zur Optimierung der Standardbestellung / Die Bestelloptimierung / Bestellung mit „BESSIE“ oder „Filiabessie“

**Termin:** **Tagesseminar am  
Donnerstag, 23. Juni 2022**

**Kosten:** 375 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



## Feine Blechkuchen

Viele Kunden lieben Blechkuchen nach alter Art, vermissen bei Ihrem Bäcker aber zuweilen eine entsprechende Auswahl. Besonders die klassische Herstellung ohne Einsatz von Convenience-Produkten wird von Kunden sehr geschätzt. Hier erlernen Sie die Grundtechniken erstklassiger Blechkuchen, holen sich erstklassige Rezepte und erfahren Trends.

### **Inhalte:**

Donauwelle, Bienenstich, Mohnstreusel & Co:  
Traditionelle Blechkuchensorten klassisch hergestellt / Sandmassen und mehr / Baukastenprinzip / Verschiedene Füllungen und Auflagen aus eigener Herstellung, auch mit Einsatz eines Kremkochers / Tipps für die Praxis / Rationelle Herstellung / viele Rezepte / Intensiver Austausch in der Seminargruppe

**Termin:** **Zweitägiges Seminar am  
Dienstag, 28. Juni 2022 bis  
Mittwoch, 29. Juni 2022**

**Kosten:** 520 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



## Brot ohne Backhefe mit Weizensauer und Co.

Beim Weizensauerteig wird mit Milchsäurebakterien statt Hefe gearbeitet. Die langen Fermentationszeiten erzeugen zudem besondere Aromen und eine lange Frischhaltung. Dieses Seminar zeigt die Grundlagen und Möglichkeiten, ohne Backhefe zu backen.

### Inhalte:

Alleinstellungsmerkmal Weizensauer / Trends und Marktchancen / Grundlagen für „hefefreies“ Backen / Vergleich unterschiedlicher Weizensauerführungen / Kombination von Weizen- und Roggensauer / Grundlagen der Fermentation / Bedeutung der Führungsparameter / Gezielte Entwicklung von natürlichen Brotaromen über die Teigführung / Vor- und Nachteile von Weizensauerteigführungen / Züchtung eines eigenen Sauerteigstarters / Einsatz von Betriebssauerteigen und gebrauchsfertigen Sauerteigen / Herstellung von Backwaren mit unterschiedlichen Weizensauerteigen / Intensiver Austausch in der Seminargruppe

**Termin:** **Zweitätiges Seminar** am  
**Mittwoch, 29. Juni 2022** bis  
**Donnerstag, 30. Juni 2022**

**Kosten:** 520 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



## Der gesundheitliche und ökologische Wert von Brot

Kompakt & online. In Zeiten des Klimawandels bieten pflanzenbasierte Lebensmittel aus regionaler Herstellung viele ökologische Vorteile. Dazu kommen handfeste, gesundheitliche Argumente. In diesem kompakten Online-Seminar erhalten Sie an Ihrem Computer oder Smartphone live die neusten ernährungswissenschaftliche Fakten zu Brot & Backwaren.

### **Inhalte:**

One Planet – One Health: Vom Zusammenwachsen von Umwelt und Gesundheit / Pflanzenbasierte Ernährung: Ohne Getreide und Brot geht es nicht / Marktdaten rund um den Brotkonsum in Deutschland / Hypes: Was hinter Sportlerbrot, Low Carb & Co steckt / Gesundheitliche Bewertung von Brot & Backwaren: Fakten zu Allergien, Gluten und Kohlenhydraten / Ökologische Bewertung von Getreideanbau, Brot & Backwaren: von CO<sub>2</sub>-Emissionen, Flächenbedarf & Wasserverbrauch / For Future: Brot als wichtiges Grundnahrungsmittel auf aller Welt / Die Nährstoffdichte als Maßstab ausgewogener Ernährung / Ihre 10 besten Argumente für Brot und Backwaren

**Termin:** Online-Seminar via Zoom am  
Donnerstag, 30. Juni 2022

**Kosten:** 120 € Seminargebühr  
inkl. Unterlagen



## Masterclass mit Jimmy Griffin

Jimmy Griffin aus Irland ist ein exzellenter Bäcker mit Passion, der an einer Hochschule in Dublin lehrt und bei vielen Meisterschaften der Branche begeistert hat. Sein Fachbuch „The Art of Lamination“ ist ein Bestseller in der Branche. Im Juli kommt er wieder nach Weinheim - seien Sie dabei!

### Inhalte:

The Art of Lamination: die Kunst des Tourierens / Laminierung neu verstehen / zweifarbige Croissants, die begeistern – schnell und einfach hergestellt / innovative Formgebungen von Plundergebäcken / herzhaft vegetarische Viennoiserie / Croissants und Pain Chocolat Bicolor / irische Hot Cross Buns / traditionelle Brote / Seepferdchen-Baguette mit Seetang/ hefefreies Brot mit Galway Bay-Sauerteig / Sauerteig-Baguettes / Irish Whisky Brack: eine fruchtige Ladung Genuss / Guinness-Brot / Kartoffel- und Dill-Shamrock Brot / Himbeer Scones / Conger-Bread: 2-Meter-Laib mit einer besonderen Geschichte / Himbeer-Birnen-Marinade / Pain au Rosins und Zimtstrudel / Birnenkörbe / eigene Pasteten aus der Tiefkühlung/ Vermeidung von Abfall und Verbesserung der Produktqualität / Intensiver Austausch im Seminar (Hinweis: Jimmy Griffin unterrichtet in englischer Sprache, mit Übersetzung)

**Termin:** **Zweitägiges Seminar** am  
**Dienstag, 5. Juli 2022** bis  
**Mittwoch, 6. Juli 2022**

**Kosten:** 520 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



## Intensiv-Ausbildung zum sensorischen Sachverständigen (DLG)

Hier werden Sie zum Profi-Brotprüfer. Die Bundesakademie Weinheim bietet Ihnen in Zusammenarbeit mit der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG e.V.) die Möglichkeit, alle Qualifikationsschritte inkl. Internationalen DLG-Sensorik-Zertifikat für Brot in nur zwei Tagen zu absolvieren. Dieses Zertifikat ist Voraussetzung für den Erwerb des DLG-Prüferpasses und einer Tätigkeit als Sachverständiger bei den bekannten DLG-Qualitätsprüfungen.

### **Inhalte:**

Grundlagen der sensorischen Analytik / Professionelles Erkennen von Abweichungen / Rangordnungsprüfung / Schwellenprüfung / Dreiecksprüfung / Produktmängel / Qualitätsbewertung anhand des DLG-5-Punkte-Prüfschemas® / Intensive sensorische Übungen / Qualifikationstest zum Internationalen DLG-Sensorik-Zertifikat für Brot

**Termin:** **Zweitägiges Seminar** am **Mittwoch, 6. Juli 2022** bis **Donnerstag, 7. Juli 2022**

**Kosten:** 1150 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



## Master Class Panettone mit Stefano Priolo (NEU)

Panettone erfreut sich auch in Deutschland zunehmender Beliebtheit und wird bei passender Qualität schon mal für 25 Euro pro 500 g verkauft. Stefano Priolo ist die fünfte Generation einer Bäckerfamilie und gehört zu den besten Bäckern Italiens, mit vielen Auszeichnungen. In diesem dreitägigen Seminar verrät er Ihnen nicht nur seine preisgekrönte Panettone-Familienrezepte. Sie erlernen auch weitere spannende Produkte aus Italien. Stefano Priolo unterrichtet in englischer Sprache, relevante Passagen werden übersetzt.

### **Inhalte:**

Einführung in die Kunst der Panettone-Herstellung / Die Welt der Zutaten für Panettone / Verwendung von Lievito Madre statt Hefe / Klassische Panettone / Panettone Classico Milano / Panettone mit Pralinen / Panettone mit Mandeln und Aprikosen / Venezianische Panettone mit Feigen und Walnüssen / verschiedene Arten von Glasuren und Dekorationen / intelligentes Verpacken der Produkte / Überlegungen zur Haltbarkeit / Tipps für die Lagerung / Hinweise zum Kandieren / Schritt-für-Schritt-Produktionsprozesse / Verschiedene italienische Frühstücksgebäcke / Viennoiserie mit Sauerteig / Intensiver Dialog in der Seminargruppe

**Termin:** Dreitägiges Seminar am  
Dienstag, 19. Juli 2022 bis  
Donnerstag, 21. Juli 2022

**Kosten:** 790 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



## Psychologie der Gesprächsführung: Wer fragt, der führt!

Kommunikation und Gesprächsführung gehört zu den wichtigsten Kompetenzen einer Führungskraft. In diesem intensiven Workshop schärfen Sie Ihr Profil, lernen gute Fragen zu entwickeln, führen konstruktivere Dialoge und erreichen besser Ihre Ziele.

### **Inhalte:**

Persönlichkeitstypen im Gespräch / Die Welt der Fragen / Basisfragen und systemische Fragen / Stärkung von Empathie und Verständnis / Perspektiven wechseln / Gesprächspartner besser einschätzen / Wirksamere Gespräche führen / Kompetenzraster: Selbstreflexion / Menschen abholen und motivieren / Weichmacher und Killerphrasen / Emotionsregulierung / Übungen und Rollenspiele / Intensiver Austausch in der Seminargruppe

**Termin:** **Zweitätiges Seminar** am  
**Dienstag, 26. Juli 2022** bis  
**Mittwoch, 27. Juli 2022**

**Kosten:** 520 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



## Intensivseminar Sauerteige

Während Sauerteig früher vorwiegend eingesetzt wurde, um Roggen backfähig zu machen, fokussieren sich alle erfolgreichen Bäcker heute auf das enorme Aromapotenzial, welches durch die Fermentation entstehen kann. Brote aus mild-aromatischen Sauerteigen mit wenig oder ganz ohne Backhefe werden von den Kunden sehr geschätzt und entwickeln sich schnell zum Kassenschlager. In diesem Seminar erwerben und vertiefen Sie ihr Sauerteigwissen.

### **Inhalte:**

Aroma, Bekömmlichkeit, Frischhaltung und mehr: Gute Gründe für Sauerteig / Sauerteig-Historie / Sauerteigkulturen verschiedener Länder / Mikroflora und deren Steuerung / Säurebildung, Säuregrad und pH-Wert in Theorie und Praxis / Grundlagen der verschiedenen Führungsarten bei Roggensauerteigen / Lievito Madre, Levain und mehr: Die Welt der Weizensauerteige / Auswirkung verschiedener Mehle und Ausmahlungsgrade auf den Sauerteig / Definition von Führungsparametern / Vorteile von Natursauerteigen gegenüber gebrauchsfertigen Sauerteigen / Verwendung von Starterkulturen sowie eigenen Ansätzen / Herstellung von eigenen Sauerteigstartern mit betriebs-typischer, individueller Mikroflora / Sauerteig fehler erkennen und richtig reagieren / Tipps für die praxisorientierte Sauerteigpflege / Herstellung und Verkostung von Backwaren mit unterschiedlichen Sauerteigen / Intensiver Dialog in der Seminargruppe

**Termin:** Dreitägiges Seminar am  
**Dienstag, 26. Juli 2022 bis**  
**Donnerstag, 28. Juli 2022**

**Kosten:** 790 € Seminargebühr inkl. Unter-lagen und Verpflegung tagsüber



## Warme Snacks

Die kleine Speise zum Lunch oder zwischendurch boomt, doch um damit Geld zu verdienen brauchen Sie neben leckeren Snacks auch rationelle Prozesse. Wir zeigen Ihnen, wie Sie mehr aus dem Snackmarkt rausholen und Ihr Sortiment einfach und schnell ergänzen können.

### **Inhalte:**

Übersicht Bäckersnacks / viele Snack-Rezepte und Variationen / rationelle Herstellung, auch zentral und auf Vorrat / Forcierung von Zusatzverkäufen / Tipps zur Bewältigung von Stoßzeiten / Herstellung aktueller Trend-Snacks, vegan und Co / das passende Equipment für die Herstellung / Tipps für clevere Verpackungslösungen / intensiver Austausch und Dialog in der Seminargruppe

**Termin:** Tagesseminar am  
**Mittwoch, 27. Juli 2022**

**Kosten:** 290 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



## Verkaufsleiter(innen)-Lehrgang

Bäcker können Bäckermeister werden. Und Verkäufer/innen? Ist nach der Abschlussprüfung als Bäckereifachverkäufer/in Schluss? Nein, im Gegenteil: Für Sie gibt es ebenfalls eine gehobene Fortbildungsprüfung, auf gleichem Niveau wie der Bäckermeister. Die offizielle Bezeichnung lautet „Geprüfte Verkaufsleiter/in im Lebensmittelhandwerk HWK“.

Höchster staatlich anerkannter Abschluss für Bäckereifachverkäufer/innen!

Kompakte Vollzeit-Fortbildung in nur ca. 4 Monaten, inkl. aller Prüfungen durch die Handwerkskammer  
Teilnahme auch für Quereinsteiger/innen mit entspr. Berufserfahrung möglich!

Karriere als Führungskraft: Mit dem VKL-Abschluss übernehmen Sie Führungsaufgaben im Bäckereiverkauf, z.B. als Filialleiter/in, Bezirksleiter/in oder Verkaufsleiter/in

Karriere als Ausbilder/in: Der VKL-Kurs umfasst die Ausbildereignungsprüfung. Sie dürfen selbst Lehrlinge ausbilden!

Weitere Karrieremöglichkeiten, z.B. als Fachlehrer/in für den Verkauf an einer Bäckerschule!

Sie absolvieren diese Fortbildung an der renommierten Bundesakademie des Deutschen Bäckerhandwerks in Weinheim, die von allen deutschen Bäckerverbänden getragen wird.

Dieser hochkarätige Abschluss berechtigt sogar zum Studium ohne Abitur: Sie können in vielen Bundesländern mit dem VKL-Abschluss aus Weinheim studieren, z.B. in den Fächern Ernährungswissenschaften, Betriebswirtschaft oder Food-Management

Tolles Netzwerk im Nachgang durch den Ehemaligenverein „Weinheimer Meisterkreis“

**Termin: Beginn: 22. August 2022  
Ende: 15. Dezember 2022**

**Kosten:** Diese Fortbildung ist eine Investition in Ihre Zukunft! Der Kurs kostet 4.150 €, inkl. aller Unterlagen und Materialien.



## Roggensauer: verkanntes Genie in Handwerkskunst & Theorie

Mut zum backhefefreien Brot – Dietmar Kappl, Österreichs bester Bäcker und Manfred Schellin, Biochemiker und Brotenthusiast holen Dornröschen aus dem Schlaf: Roggen- und Mischbrote in neuem Design und mit ausgezeichnetem Geschmack.

### Inhalte:

Alleinstellungsmerkmal „hefefrei“ / milde Fermentation im Roggenbereich / Vergleich unterschiedlicher Sauerteigführungen von mild bis kräftig / Kombination von Weizen- und Roggensauer / Waldhonigaromen durch Roggensauer / Sauerteig neu verstanden / Intensiver Austausch in der Seminargruppe

**Termin:** **Zweitägiges Seminar** am  
**Montag, 5. September 2022** bis  
**Dienstag, 6. September 2022**

**Kosten:** 520 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber

*„In Weinheim fühle ich mich immer wohl. Und in den Jahren hatte ich kein Seminar, das mir nichts gebracht hat. Das ist was wir Handwerker brauchen!“*

*Sven Mostegl, Bakers Kitchen UAE*



## Weizensauerteige als Universalwerkzeuge für gutes Brot

Lievito Madre und andere Weizensauerteige sind in qualitätsorientierten Bäckereien nicht mehr weg zu denken. Egal ob Urgetreide oder Standardweizen: Lernen Sie in diesem Praxisseminar die Schlüsselmethoden im Umgang mit Weizen und Brot ohne Backhefe kennen.

### **Inhalte:**

Basiswissen Weizensauerteige: wie richtig ansetzen, wie richtig führen, für welchen Zweck einsetzen? / mit Weizensauer auch bei schwierigen Getreidesorten wie Einkorn, Emmer, Dinkel zum Top-Produkt / Panettone und Pan d'Oro: worauf es wirklich ankommt / Diskussion neuer Studienergebnisse zum Einfluss der Grundstoffe auf die Produktqualität / Theorieteil und Praxisworkshop mit Rezepten und Degustation / unendlich viele Tipps & Tricks / Intensiver Austausch in der Seminargruppe

**Termin:** **Zweitägiges Seminar** am  
**Mittwoch, 7. September 2022** bis  
**Donnerstag, 8. September 2022**

**Kosten:** 520 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



## Verkaufstraining intensiv

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

### **Inhalte:**

Einsatz verschiedener Verkaufstechniken /  
Reklamationsbehandlung / Kundentypen /  
Argumentationstraining / Einsatz von Mimik und  
Gestik im Verkauf / Umgang mit schwierigen  
Kunden / Möglichkeiten der Umsatzsteigerung /  
Intensiver Austausch in der Seminargruppe

**Termin:** **Zweitägiges Seminar** am  
**Dienstag, 20. September 2022** bis  
**Mittwoch, 21. September 2022**

**Kosten:** 520 € Seminargebühr inkl. Unter-  
lagen und Verpflegung tagsüber



## Meisterkurs 2023

Werden Sie Meister oder Betriebswirt! An der renommierten Bundesakademie des deutschen Bäckerhandwerks im Weinheimer Waldschloss. Die Bundesakademie des Deutschen Bäckerhandwerks in Weinheim unterrichtet keine Lehrlinge, sondern konzentriert sich auf die fachliche und persönliche Entwicklung von Führungskräften der Backbranche aus dem ganzen Bundesgebiet. Dabei ist die Meisterschule für Bäcker (Meisterkurs; Bäckermeisterschule) ein Schwerpunkt der Tätigkeit. In den 80 Jahren des Bestehens der Bundesakademie haben schon über 5.000 Bäckermeisterinnen und Bäckermeister den Weinheimer Meisterkurs erfolgreich durchlaufen. Dabei bereiten wir nicht nur auf die Prüfungen vor, sondern vor allem auf die Zeit danach. Hier finden Sie Ihren Erfolgsweg im Bäckerhandwerk. Wir legen großen Wert auf das Miteinander und die Gemeinschaft in der Meisterschule. Dazu gehören auch gemeinsame Freizeitaktivitäten und die Möglichkeit, gemeinsam zu leben. Von Ihrem Zimmer bis zur Lehrbackstube sind es nur wenige Meter.

Neben dem Wissen für die Meisterprüfung unterrichten wir auch Inhalte, die darüber hinaus gehen. Dazu gehören z.B. auch Kommunikations- und FührungskräfteTrainings. Sie werden in der Meisterschule als Persönlichkeit reifen und mit neuem Wissen, aber auch neuen Freunden zurückkommen.

Zu den Besonderheiten gehört, dass in Weinheim auch die zeitsparende Kombination der Meisterausbildung mit einem hochkarätigen betriebswirtschaftlichen Abschluss (Geprüfter Betriebswirt nach der Handwerksordnung HwO) möglich ist. Es ist zudem möglich, nur die fachlichen Teile (I/II) oder nur die betriebswirtschaftlichen Teile (III/IV) zu buchen.

**Termin: Beginn: Montag, 9. Januar 2023**  
**Ende: Mittwoch, 19. Juli 2023**

**Kosten:** Für den kompletten Meisterkurs berechnen wir 6.240 € Kursgebühr, inkl. aller Unterlagen, Rohstoffe und Materialien während der Ausbildung. Für den Kurs zum Betriebswirt HwO berechnen wir – falls gebucht - 3.920 € Kursgebühr, inkl. Unterlagen.



## Geprüfte/r Brot-Sommelière / Brot-Sommelier: Kurs 15

Das Thema Brot gewinnt bei Verbrauchern und Medien an Bedeutung. Hierzu braucht es Brotexperten, die alles zu Brot wissen und zudem bestens in der Lage sind, ihr Wissen weiterzugeben. Genau dazu wurde diese Fortbildung geschaffen und mit öffentlich-rechtlicher, staatlich anerkannter Prüfung wertig gestaltet. Der Kurs der Bundesakademie Weinheim vermittelt Ihnen umfangreiches Wissen und bereitet Sie berufsbegleitend auf die wertige Fortbildungsprüfung zum Geprüften Brot-Sommelier bzw. zur Geprüften Brot-Sommelière der Handwerkskammer vor. Hier klicken für Bilder und Erfahrungen der Teilnehmer (Video) Eine Übersicht über die Herkunft der geprüften Brot-Sommeliers entnehmen Sie bitte dieser Karte.

Neben den Inhalten für die Meisterprüfung unterrichten wir im Meisterkurs auch Inhalte, die darüber hinaus gehen. Dazu gehören z.B. auch Kommunikations- und Führungskräfte-Trainings. Sie werden in der Meisterschule als Persönlichkeit reifen und mit neuem Wissen, aber auch neuen Freunden zurück kommen.

Zu den Besonderheiten gehört, dass in Weinheim die zeitsparende Kombination der Meisterausbildung mit einem betriebswirtschaftlichen Abschluss (Geprüfter Betriebswirt nach der Handwerksordnung HwO) möglich ist.

Außerdem führte die baden-württembergische Landesregierung zum 1. Mai 2020 eine Prämie für Meisterinnen und Meister in Höhe von 1.500 € ein!

Aufgrund der bekannt hohen Qualität sind alle Meisterkurse in Weinheim oft Monate vor dem Beginn ausgebucht. Es gilt der Zeitpunkt des Eingangs. Um ein hohes Niveau unserer Meisterklasse zu gewährleisten, berücksichtigen wir dabei auch Ihre bisherigen Erfahrungen und Ihre Motivation.

Diese intensive Fortbildung findet berufsbegleitend statt, mit 8 dreitägigen Präsenzmodulen in Weinheim, welche wie folgt terminiert sind:

- 1. Modul: 24.01. – 26.02.2023**
- 2. Modul: 14.03. – 16.03.2023**
- 3. Modul: 25.04. – 27.04.2023**
- 4. Modul: 30.05. – 01.06.2023**
- 5. Modul: 11.07. – 13.07.2023**
- 6. Modul: 29.08. – 31.08.2023**
- 7. Modul: 10.10. – 12.10.2023  
(inkl. Prüfung)**
- 8. Modul 21.11. – 23.11.2023  
(inkl. Prüfung)**