

# Neue Live-Webinare aus Weinheim

September bis Dezember 2025

- Top-Referenten aus der Praxis
- Je Webinar nur ca. 1 Std. Zeitaufwand, im eigenen Büro
- Exklusiver Zugang zu Aufzeichnungen, falls mal keine Zeit ist
- **Günstiger Preis:** das gesamte Paket (12 Webinare) für nur **390 Euro**



## Kakaomangel & steigende Preise: Tipps fürs Handwerk

ChoViva, die Schokoladenalternative aus Sonnenblumenkernen, schmeckt wie Schokolade, ist einfach zu verarbeiten und besser fürs Klima. **Felix Lang** aus dem ChoViva Team zeigt, wie die Zutat kreativ eingesetzt werden kann.

**SPECIAL:** Im Anschluss an das Webinar kannst Du Dich für einen Backwettbewerb anmelden; inklusive ChoViva Starterpaket mit 10kg.

*Live am Dienstag, 16. September 10:30 Uhr oder als Aufzeichnung danach*



## Alles im Kopf – vom Teig bis zur Theke

Bestellungen, Sonderwünsche, Rezepte, neue Abläufe - und sich das alles merken können?

Gedächtnistrainerin **Kirsten Wunderle** zeigt, wie es dank einfacher Techniken gelingt, Informationen sicher zu speichern, blitzschnell abzurufen und fehlerfrei umzusetzen.

*Live am Dienstag, 23. September 10:30 Uhr oder als Aufzeichnung danach*



## Gewinn, aber kein Geld auf dem Konto?

**Uwe Duchardt**, Wunscherfüller mit mehr als 30 Jahren Berufserfahrung, zeigt Dir einen sicheren Weg zu Deinem Wunsch-Gewinn. Mit praktischen Tipps und fünf Möglichkeiten aus der Praxis, zeigt er dir den Weg zu Deinem Wunsch-Gewinn.

*Live am Dienstag, 30. September 10:30 Uhr oder als Aufzeichnung danach*



## Stollentrends 2025 – Tipps und neue Impulse

Erlebe mit unserem Experten **Siegfried Brenneis** fachkundige Einblicke in die Stollenverarbeitung. Neben praxisnahen Tipps zur Teigführung erfährst du auch Trendprognosen für die kommende Weihnachtszeit.

*Live am Dienstag, 07. Oktober 10:30 Uhr oder als Aufzeichnung danach*



### Bite into the future: leckere Snacktrends

In diesem Live-Webinar mit der Snack- und Verkaufstrainerin **Michaela Kluge** erfährst du, welche aktuellen Snack-Klassiker und Neuheiten den Markt prägen und wie Du sie erfolgreich in Dein Sortiment integrierst.

*Live am Dienstag, 14. Oktober 10:30 Uhr oder als Aufzeichnung danach*



### Gesund backen – klug beraten

Fragen zu Nährwerten und Verträglichkeit werden auch in Bäckereien immer häufiger gestellt. Wie Du Kunden kompetent zu Backwaren und Ernährungszielen berätst, erklärt Dir in diesem Webinar die renommierte Ernährungsberaterin **Yvonne Leonhardt**.

*Live am Dienstag, 21. Oktober 10:30 Uhr oder als Aufzeichnung danach*



### Clever reden im Foodhandwerk

In diesem praxisnahen Webinar zeigt Neurolinguistin **Julia Mailänder**, wie Profis im Foodhandwerk mit klarer, authentischer Sprache punkten können – ob im Verkaufsgespräch, auf Social Media oder im Kundenkontakt. Mit vielen Beispielen aus dem Arbeitsalltag, Tipps für überzeugende Formulierungen und Strategien für mehr Selbstsicherheit.

*Live am Dienstag, 28. Oktober 10:30 Uhr oder als Aufzeichnung danach*



### Erfolgreiche Führung beginnt bei dir selbst

Als Coach mit knapp 20 Jahren Erfahrung in der Bäckerbranche und Geschäftsführerin von CATS-Consulting, zeigt Dir **Gesa Lüken**, wie du Deine Werte und innere Einstellung erkennst und zielgerichtet in Deiner Führung einsetzt.

*Live am Dienstag, 04. November 10:30 Uhr oder als Aufzeichnung danach*



### Smartphone Videos für erfolgreiches Marketing

Professionelle Inhalte für deine Social-Media-Kanäle einfach mit dem Smartphone erstellen und Deine Follower begeistern. Der Video-Experte **Michael Netsch** aus München zeigt Dir mit praktischen Tipps wie das geht.

*Live am Dienstag, 11. November 10:30 Uhr oder als Aufzeichnung danach*



### Vegane Backkunst ohne Zucker: Basics, Tipps und Rezepte

Die Konditormeisterin **Fabienne Werner** gibt Wissenswertes weiter und verrät simple Tipps für die Umstellung auf zuckerfrei und vegan. Wer denkt, das kann ja gar nicht schmecken, der irrt.

*Live am Dienstag, 18. November 10:30 Uhr oder als Aufzeichnung danach*



### Zukunft des Backens: Menschen, Technologie, Strategie

Die Zukunft des Backens ist vielfältig. Wie lassen sich moderne Technologien sinnvoll integrieren? Wie verändert sich der Arbeitsmarkt und welche Chancen ergeben sich dadurch? Welche strategischen Ansätze sichern nachhaltigen Erfolg? Rund um diese aktuellen Themen bietet Geschäftsführer **Thomas Muschelknautz** Impulse für alle, die aktiv mitgestalten wollen.

*Live am Dienstag, 25. November 10:30 Uhr oder als Aufzeichnung danach*



### Brot und Bier – ein Pairing der besonderen Art

Tauche ein in das einzigartige Pairing von Brot und Bier und entdecke, wie sich der Geschmack von knusprigem Brot und aromatischem Bier gegenseitig verstärkt. Lerne passende Brotarten und Bierstile zu kombinieren und erhalte von dem Brot- und Bier- Sommelier **Patrick Zimmer** praxisnahe Tipps, wie man harmonische Verbindungen kreiert.

*Live am Dienstag, 02. Dezember 10:30 Uhr oder als Aufzeichnung danach*

## Ja, ich bin dabei !

Einfach ausfüllen, abfotografieren oder einscannen und per E-Mail an **info@akademie-weinheim.de** schicken. Gerne auch per Online-Buchung unter [www.akademie-weinheim.de/seminare](http://www.akademie-weinheim.de/seminare)

Hiermit buche ich das Webinarpaket September – Dezember 2025 zum einmaligen Sonderpreis von 320 Euro.

Mir ist bekannt, dass ich die später zugesandten Zugangsdaten für Live-Webinare und Aufzeichnungen **nur innerhalb des Unternehmens nutzen** und außerhalb dessen nicht weitergeben darf.

Meine Anmeldung ist verbindlich, eine spätere Stornierung ist ausgeschlossen.

**Name:**

**E-Mail-Adresse für die Zugangsdaten (bitte groß + deutlich schreiben):**

**Rechnungsempfänger (deutlicher Stempelabdruck genügt):**

**Was uns noch interessiert (optional):**

- Ich war bereits Gast Eurer Live-Webinare
- Webinare kenne ich, aber nicht Eure.
- Online-Unterricht ist für mich neu, ich brauche ggf. Hilfe.

***Danke für Deine Anmeldung. Wir freuen uns auf Dich!***