



# Bundesakademie Weinheim

## Ihre Weiterbildung 2025





## Zeit und Geld sparen mit KI

Künstliche Intelligenz (KI, englisch AI), ist ein absoluter Gamechanger, der den Markt revolutionieren wird. KI wird auch die Backbranche verändern! Hier gilt es nun schnell zu agieren, um vorne mit dabei zu bleiben. In diesem individuellen Training werden Sie dazu im Bereich KI fit gemacht. Sie lernen viele KI-Tools kennen und bekommen den Durchblick, was für Ihren Betrieb sinnvoll ist und was nicht. Sie erlernen zudem die konkrete Anwendung verschiedener KI-Tools für Ihren Betrieb.

### Inhalt

Prozesse optimieren und Zeit im Büro sparen / Schneller am Markt agieren mit KI / Einsatzmöglichkeiten im Marketing / Coaching und konkrete Hilfe bei der Umsetzung / ca. 3-stündiges Einführungs-Webinar durch einen KI-Experten, in einer Kleingruppe / individuelle Eins-zu-Eins-Beratung per Video-Konferenz / Auf Ihren Betrieb angepasste Analyse Ihrer Möglichkeiten / Empfehlung von geeigneten KI-Tools und Unterstützung bei deren Nutzung / Zugang zur einer internen Trainingsplattform für verschiedene KI-Tools wie ChatGPT, HeyGen, MidJourney, ElevenLabs uvm. / ca. 3-stündiges Abschluss-Webinar / Proof of Concept: Individuelle Eins-zu-Eins-Beratung per Telefon oder Videokonferenz, ca. 3 Monate nach dem Abschluss Ihres Coachings / Tipps zur weiteren Verbesserung / ergänzende Nutzung einer KI-Trainingsplattform für bis zu 6 Monate, somit über den Coaching-Zeitraum hinaus

Einführungs-Webinar am Montag, **27.01.2025**. Sie nehmen bequem an Ihrem eigenen Computer teil. Danach individuelle Terminvereinbarung

Das komplette Paket (Einführungs-Webinar in der Kleingruppe + Eins-zu-Eins Coaching + KI-Trainingsplattform für bis zu 6 Monate + Abschluss-Webinar + Erneute Eins-zu-Eins Beratung, um den Erfolg des Coachings sicherzustellen) kostet lediglich 1.170 Euro + MwSt.



**QR Code scannen für  
weitere Informationen  
und direkt anmelden**



## 8. Weinheimer Brotforum

zur Zukunft des Brotes. Geselliger Austausch, Netzwerk und Weiterbildung für die Brotfamilie.

Vorabend-Treff am 03.02.2025 bei Brot & Wein

Die Zukunft des Brotes: Wie Bäcker umdenken müssen, um zu überleben  
(Prof. Dr. Carsten Leo Demming)

Ballaststoffe und (Darm-) Gesundheit: Neues aus der Ernährungsmedizin  
(Dr. Benjamin Seethaler)

20% Wachstum pro Jahr: Wie geht das?  
(Johann Schäfer)

Die Welt von Mestemacher „the lifestyle-bakery“  
(Prof. Dr. Ulrike Detmers)

Erfolgsfaktoren und Erfahrungen von Joseph Brot (Josef Weghaupt)

Veränderungen der Marktanteile, Lobbyarbeit und mehr: Welche Herausforderungen haben die Verbände? Wie sieht der Brotmarkt von morgen aus? Wo sind die Chancen für das Handwerk  
(Roland Ermer, Prof. Dr. Ulrike Detmers, Prof. Michael Kleinert)

Gutes Brot braucht eine zukunftsfähige Landwirtschaft (Dr. Felix Prinz zu Löwenstein)

Ernährung und Klimaschutz: Herausforderungen und Handlungsansätze  
(Tanja Dräger)

Nachhaltigkeit heißt Nachfolger finden: Marktsituation und Wege (Fabian Schmidt)

Verlosung wertiger Preise, Abschluss und Ausklang bei Kaffee & Kuchen

**Dienstag, 04.02.2025**

von 8.30 Uhr bis 16.30 Uhr

Die Tagungsgebühr beträgt 349€, inkl. Vorabendtreff



**QR Code scannen für weitere Informationen und direkt anmelden**



## Onboarding-Kompetenz: Der Grundstein für eine starke Arbeitgebermarke

Der Grundstein für eine starke Arbeitgebermarke. Ebenso wie der Absatzmarkt ist auch der Arbeitsmarkt anspruchsvoller denn je. Besonders der Start ins Unternehmen entscheidet darüber, ob Mitarbeitende sich wohlfühlen oder das Unternehmen bald wieder verlassen. Neben dem „Recruiting“ (der professionellen Anwerbung) ist das „Onboarding“ ein Schlüsselfaktor, also die professionelle Einarbeitung neuer Teammitglieder. Begeisterungszeit, die sich auszahlt. Zielgruppe: Geschäftsführungsebene, Bezirksleitung, Bereichsleitung, Verkaufsleitung

### Inhalte:

Wer passt zu mir und wie finde ich diese Menschen? / Selbstreflexion / Planung des Recruitings / Mitarbeiterbindung bereits im Bewerbungsprozess / Erfolgreiche Gesprächsführung / Willkommenskultur / professionelles Onboarding: erfolgreiche und geplante Einarbeitung / Wissensvermittlung besonders für Quereinsteiger / Rahmengestaltung und Hilfsmittel / Bindungstools für den Alltag ab dem ersten Tag / Besonderheit Ausbildung / Arbeitskräftebedarf langfristig sichern / Arbeitgebermarke werden / intensiver Workshop mit Präsentation, Praxis und Dialog

### Referentin

Gesa Lücken, Coach und Personalentwicklerin

Dreitägiges Seminar

**10. – 12. Februar 2025**

870 € Seminargebühr inkl. Unterlagen  
und Verpflegung tagsüber



**QR Code scannen für  
weitere Informationen  
und direkt anmelden**



## Kaufmännische Leitung ADB

Die kaufmännische Leitung einer Bäckerei (oft Aufgabe von Chef oder Chefin selbst) sorgt durch Finanzcontrolling dafür, dass die Zahlen stimmen und Geld verdient wird. Dieser hybride Kurs mit zwei Präsenzterminen je 1,5 Tagen in Weinheim läuft über 4 Monate und beinhaltet spezialisierte Online-Einheiten mit zusätzlichen Experten-Fragestunden, die Sie bestens zum eigenen Finanzexperten qualifizieren. Sie verlieren die Angst vor „zu vielen“ Zahlen, bekommen schnell den Durchblick und Sie erreichen schon während des Kurses eine spürbare Verbesserung des Betriebsergebnisses. Daher rechnet sich auch diese Weiterbildung aus Weinheim vom ersten Tag an.

### Inhalte:

Ausgangssituation kennen und analysieren können / Aufbau einer soliden finanziellen Basis in 6 Schritten / die Seele des Betriebs: BWA und SuSa richtig lesen / Finanz- und Liquiditätsplanung / Auf der Suche nach mehr Gewinn: intensives Arbeiten mit Stundensätzen, Kalkulation und Profit Center / Kennzahlen für „gesunde“ Unternehmensziele und für den Unternehmensvergleich / Wie spreche ich richtig mit meiner Bank? / Zusammenarbeit mit dem Steuerberater / Altersvorsorge für den Unternehmer und das Team / Know-how zu Versicherungen / Ihre vollständige Unternehmer-Notfall-Absicherung/Intensive Weiterbildung mit Präsentation, Praxis und Dialog, in Weinheim sowie online

### Referentin:

Dipl. Oec. Heike Czalaun

1. Präsenzphase vom **10. – 11. Februar 2025**
2. Präsenzphase inkl. Abschluss vom **23. – 24. Juni 2025**

Zwischen den Präsenzphasen finden ca. 2 Std. Online-Weiterbildung pro Woche statt.

3.490 € inkl. aller Lernunterlagen sowie der Verpflegung tagsüber während den Präsenzphasen



**QR Code scannen für  
weitere Informationen  
und direkt anmelden**



## 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:**

Aufgaben, Funktionen und Ziele einer Führungskraft / Was bedeutet Führungsverantwortung / Effektiver Einsatz von Führungsmitteln / Führung und Kommunikation / Teambildung und -entwicklung als Führungsaufgabe / Wie stelle ich mein Team auf / Moderierter Workshop inkl. erlebnisorientierten Übungen mit Aha-Effekt

### **Referentin**

Antje Schmalstieg,  
Trainerin und Coach für Führungskräfte

Zweitägiges Seminar

**11. – 12. Februar 2025**

620€ Seminargebühr inkl. Unterlagen  
und Verpflegung tagsüber



**QR Code scannen für  
weitere Informationen  
und direkt anmelden**



## 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.

### Inhalt

Einsatz verschiedener Verkaufstechniken / Reklamationsbehandlung / Kundentypen / Argumentationstraining / Einsatz von Mimik und Gestik im Verkauf / Umgang mit schwierigen Kunden / Möglichkeiten der Umsatzsteigerung / Workshop mit Präsentation, Demonstration, intensiven Übungen und Dialog in der Seminargruppe

### Referentinnen

- Sabrina Simmling,  
Verkaufsleiterin und Snacktrainerin
- Michaela Kluge,  
Verkaufsleiterin und Snacktrainerin

Zweitätiges Seminar  
**11. – 12. Februar 2025**

620€ Seminargebühr inkl. Unterlagen  
und Verpflegung tagsüber



**QR Code scannen für  
weitere Informationen  
und direkt anmelden**



## Attraktive Warenpräsentation im Verkauf

Eine ansprechende Gestaltung Ihrer Verkaufstheken ist entscheidend für den ersten Eindruck, den sich der Kunde beim Betreten Ihrer Filiale macht. In diesem Seminar lernen Sie, wie Sie Ihre Waren gekonnt inszenieren und auch mit einem geringen Warenvolumen die Theke verkaufsfördernd bestücken.

### Inhalt

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 ist(s)t mehr / Unterschiedliche Materialien / Gestalterisches Denken / Hygiene in der Theke / Warendruck ohne Druck auf die Ware / Individuelle Tipps für ihre Theke / Workshop mit Präsentation, Demonstration, intensiven Übungen und Dialog in der Seminargruppe

### Referentinnen

- Sabrina Simmling,  
Verkaufsleiterin und Snacktrainerin
- Michaela Kluge,  
Verkaufsleiterin und Snacktrainerin

Tagesseminar

**13. Februar 2025**

320€ Seminargebühr inkl. Unterlagen  
und Verpflegung tagsüber



**QR Code scannen für  
weitere Informationen  
und direkt anmelden**



## 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 aktuellen 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 durchgeführt. Zielgruppe: Chocolatiers mit guter fachlicher Vorbildung. Ein Meisterbrief im Konditorenhandwerk (alternativ Bäckerhandwerk oder vergleichbar) ist Voraussetzung zur Teilnahme und muss mit der Anmeldung eingereicht werden.

### Referenten

- Prof. Bernhard Tauscher, Arbeitsgemeinschaft Geschmacksforschung
- Julia Moser, Chocolate Academy Center
- Renata Januszewska, Global R&D Sensory Methodologies Manager
- Kevin Lühmann, Schokoladen-Sommelier
- Andreas Leopold, Process Development Engineer, Barry Callebaut
- Dirk de Clerq, Manager Application Center, Barry Callebaut Belgium
- Lothar Buss, Chocolate Academy Center
- Laura Flörchinger, Wein Sommelière
- Expertenteam der Bundesakademie Weinheim und weitere

Modul 1: **17. – 19.02.2025** in Weinheim  
Modul 2: **17. – 19.03.2025** in Wieze, Belgien  
Modul 3: **05. – 07.05.2025** in Weinheim  
Modul 4: **02. – 04.06.2025** in Wieze, Belgien  
Modul 5: **16. – 18.09.2025** in Weinheim  
inkl. Prüfung

Die Gebühr für den gesamten Studiengang (alle 5 Module) beträgt 3.470 Euro. Unterlagen und die Verpflegung tagsüber sind darin enthalten



**QR Code scannen für  
weitere Informationen  
und direkt anmelden**



## Mitarbeiterzufriedenheit erhalten, Identifikation steigern

Erfolg ist immer eine Teamleistung. Je zufriedener die Mitarbeiter sind, desto mehr identifiziert sich das Team mit dem Unternehmen. Und umso besser sind auch die Zahlen! Der Schlüssel dazu sind Sie als Führungskraft. Lernen Sie in diesem Seminar, wie Sie die Jobzufriedenheit aktiv pushen und so den Erfolg steigern können.

### Inhalt

Wie entsteht Motivation und Identifikation? / Aktuelle Erkenntnisse aus dem Gallup-Report / 12 Fragen zur Mitarbeiterbindung und -zufriedenheit / Selbstreflexion / Standortbestimmung / Interventionen auf Basis wissenschaftlicher Erkenntnisse zur Mitarbeiterzufriedenheit / Ideen für eine bessere Stimmung und mehr Identifikation im Team / Praxistipps für Teammeetings und Mitarbeitergespräche / Vortrag, Dialog und Workshop mit intensivem Austausch in der Seminargruppe

### Referentin

Dipl. Psych. Annette Fürst,  
Führungskräfte-Trainerin

Zweitätiges Seminar  
**17. – 18. Februar 2025**

620€ Seminargebühr inkl. Unterlagen  
und Verpflegung tagsüber



**QR Code scannen für  
weitere Informationen  
und direkt anmelden**



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

### Inhalt

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

### Referenten

- Ulf Kepper, Trainer für Führungskräfte
- Gesa Lüken, Personalentwicklerin
- Markus Burger, Rechtsanwalt und Steuerberater
- Rolf Kränzlein, Unternehmer im Bereich Filialmanagement
- Katja Göde, Lebensmittelrechtlerin
- Michaela Rechel, Verkaufstrainerin
- Experten der Bundesakademie Weinheim

Modul 1: **18. – 20.02.2025**

Modul 2: **01. – 03.04.2025**

Modul 3: **13. – 15.05.2025**

Modul 4: **24. – 26.06.2025**

inkl. Abschlussprüfung

Die Gebühr für den Gesamt-Studiengang (alle 4 Module) beträgt 2.920 € inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber.



**QR Code scannen für  
weitere Informationen  
und direkt anmelden**



## Mit Resilienz durch stürmische Zeiten

Je schwieriger die Zeiten sind, desto wichtiger ist es, die psychische Widerstandskraft im Team zu stärken. Mit Krisen richtig umgehen und an ihnen wachsen: Genau darum geht es beim Aufbau von Resilienz im Team. Ein wichtiges Seminar für Sie als Führungskraft.

### Inhalt

Resilienz, was ist das eigentlich? / Umgang mit beruflichen und privaten Krisen / Die sieben Säulen der Resilienz: Optimismus, Akzeptanz, Netzwerke, Lösungsorientierung, Verantwortung, Balance, Zukunftsplanung / Perspektive der Führungskraft / Erfahrungen und Praxistipps / Erarbeitung konkreter Interventionen, um die Resilienz im Team zu steigern / Vortrag, Dialog, Praxisübungen und Workshop mit intensivem Austausch in der Seminargruppe

### Referentin

Dipl. Psych. Annette Fürst,  
Führungskräfte-Trainerin

Zweitätiges Seminar

**19. – 20. Februar 2025**

620€ Seminargebühr inkl. Unterlagen  
und Verpflegung tagsüber



**QR Code scannen für  
weitere Informationen  
und direkt anmelden**



## BBN – Grundlagen I und II

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

### Inhalt

Grundlagen der Bedienung / Maus oder Tastatur? / Menü lesen und verstehen / Favoriten- und Funktionstasten kennen und nutzen / Versteckte Funktionen / Datum und viel mehr / Tägliche Routinen automatisieren / Jobs anlegen / Grundlagen der Stammdatenanlage / Besonderheiten bei Stammdaten / häufige Fehler / Schnell-Änderungsmöglichkeiten / Listenfunktion mit den möglichen Filtern / Artikelsperre, -freigabe / Jobs anlegen und verwalten / Besonderheiten und Fehlerquellen / Besonderheiten bei der Rechnung / Rechnungsnachdruck / Storno-Optionen / Möglichkeiten der Funktion „Status“ / Fehlersuche / Benutzerrechte für Eingabefelder / Formulare auswählen / ändern / Automatikformular / Aktionsplanung / Einfache Berichte und Auswertungen

### Referent

Michael Stephan,  
O.K. Software und Beratung GmbH

Zweitätiges Seminar  
**25. – 26. Februar 2025**

620€ Seminargebühr inkl. Unterlagen  
und Verpflegung tagsüber



**QR Code scannen für  
weitere Informationen  
und direkt anmelden**



## 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 Teigknetmaschine.

### Inhalt

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 / Präsentation, Demonstration, Mitmach-Workshop und Dialog in der Seminargruppe

Zweitätiges Seminar

**04. – 05. März 2025**

645€ Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



**QR Code scannen für  
weitere Informationen  
und direkt anmelden**



## 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.

### Inhalt

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

### Referenten

- Dipl. Psych. Annette Fürst, Führungskräfte-Trainerin
- Rolf Kränzlein, Experte für Führen mit Kennzahlen
- Katrin Guder, Rechtsanwältin

Modul 1: **10. – 12.03.2025**

Modul 2: **28. – 30.04.2025**

Modul 3: **02. – 04.06.2025**

Die Gebühr für die gesamte Fortbildung (alle 3 Module) beträgt nur 2.720€ inkl. komplette Verpflegung tagsüber und Unterlagen



**QR Code scannen für  
weitere Informationen  
und direkt anmelden**



## 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.

### Inhalt

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 / Präsentation, Demonstration, Mitmach-Workshop und Dialog in der Seminargruppe

Zweitätiges Seminar

**10. – 11. März 2025**

645€ Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



**QR Code scannen für  
weitere Informationen  
und direkt anmelden**



## Die Kunst der erfolgreichen Betriebsübernahme

Die Betriebsübergabe ist ein entscheidender Schritt für die Fortführung einer langjährigen Tradition und den Erhalt einer erfolgreichen Bäckerei. Dieses Seminar zeigt Strategien für eine gelungene Nachfolgeplanung aus der Perspektive eines Bäckerei-Unternehmens.

### Inhalt

Eigene Familie, Mitarbeiter oder extern: Wo und wie finde ich Nachfolger? / Wie kann Unternehmensnachfolge funktionieren? / Woran scheitern Unternehmensnachfolgen? / Frühzeitige Planung der Übergabe als Schlüssel zum Erfolg unabhängig davon, an wen übergeben wird / Marktstellung des Unternehmens als eine Grundvoraussetzung / Bedeutung und Methoden zur Unternehmensbewertung / Analyse und Interpretation der Unternehmensbeurteilung / Gesellschaftsrechtliche Aspekte bei einer Übernahme / Innerbetriebliche Rahmenbedingungen für eine funktionierende Nachfolge / Zeitachse der Übergabe / Emotionale Aspekte der Betriebsübergabe / Kommunikationsstrategien für alle beteiligten Parteien, einschließlich Mitarbeiter, Kunden, Lieferanten und Stakeholder / Vortrag, Dialog und Workshop mit intensivem Austausch in der Seminargruppe

### Referenten:

Martin Dries, Bäckermeister, Betriebswirt  
Geschäftsführer Backhaus Dries GmbH

Zweitägiges Seminar

**11. – 12. März 2025**

620€ Seminargebühr inkl. Unterlagen  
und Verpflegung tagsüber



**QR Code scannen für  
weitere Informationen  
und direkt anmelden**



## Hochzeitstorten-Highlights

Hochzeitstorten waren schon immer eine Kunst, doch heute müssen sie auch „instagrammable“ sein. In diesem Praxisseminar zeigen wir Ihnen neuste Trends für formschöne Hochzeitstorten, die jeden Gast zum Smartphone greifen lassen.

### Inhalt

Blick in den Hochzeitstorten-Markt / aktuelle Trends / Möglichkeiten und Grenzen der Gestaltung / Praktische Herstellung trendiger Hochzeitstorten im Seminar / Wie wird eine Torte „instagrammable“? / Moderne Designs / Verschiedene bewährte und neue Arbeitstechniken / Möglichkeiten von Dekorationen und Veredelungen / Präsentationsmöglichkeiten / Praxistipps / Präsentation, Demonstration, Mitmach-Workshop und Dialog in der Seminargruppe

Zweitägiges Seminar

**12. – 13. März 2025**

645€ Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



**QR Code scannen für  
weitere Informationen  
und direkt anmelden**



## Intensiv-Training: Veränderungen einfach gestalten

Die (Bäcker-) Welt verändert sich rasant. Dabei bietet jede Veränderung sowohl Chance als auch Risiko. Dieses intensive Training vermittelt hierzu praxisnahe Strategien und Werkzeuge, um Veränderungen erfolgreich und nachhaltig zu gestalten.

### Inhalt

Herausforderungen im Wandel / positives Mindset / Analyse der notwendigen Prozesse für Veränderungen / Rhetorik der Veränderung / Umgang mit Widerständen und Ängsten / Timeline – Die Zukunft vorwegnehmen / Gute Fragen / Systemische Komponenten / Prozessanalyseschritte / Umgang mit eigenen Ängsten und Sorgen / Methodenkoffer / Präsentation, Kleingruppenarbeit, Übungen und Dialog

### Referentin

Dipl. Psych. Annette Fürst,  
Führungskräftetraining,  
Unternehmensentwicklungsberatung

Zweitägiges Seminar

**18. – 19. März 2025**

620€ Seminargebühr inkl. Unterlagen  
und Verpflegung tagsüber



**QR Code scannen für  
weitere Informationen  
und direkt anmelden**



## Trendtour Graz

Lassen Sie sich entführen in die schönste Stadt Österreichs, die als Delikatessenkammer bekannt ist. Sie werden innovative und auch nachhaltige Konzepte sowohl in der Produktion als auch im Verkauf kennenlernen und interessante Fachgespräche in den Betrieben führen können. Die Herausforderungen, mit denen die Unternehmen konfrontiert sind, lassen sich hervorragend mit den aktuellen Themen in Deutschland vergleichen. Der Besuch bietet zahlreiche Inspirationen und wertvolle Anregungen.

### Inhalt

Individuelle Anreise (fakultativ) / Welcome Dinner / Insider-Besichtigung von Top Bäckereien und Trend-Konditoreien / Besichtigung der Erlebniswelt Zotter (Schokolade) / fachlicher Austausch zu österreichischen Produkten / abwechslungsreiche Touren und Betriebsbesichtigungen im Umland von Graz / Gelegenheit zum individuellen Shopping am Boulevard Haussmann / Individuelle Verlängerung oder Abreise (fakultativ) / Hinweis: von uns angeboten wird das genannte Weiterbildungsprogramm vor Ort. Es handelt sich nicht um eine Pauschalreise. Bitte buchen Sie Ihre An- / Abreise und das Hotel selbst. Wir senden Ihnen hierzu gerne Empfehlungen.

Eigene Anreise nach Graz am 23.03.2025  
Welcome-Event am Sonntagabend  
Trendtour vom **24. – 26. März 2025**  
Individuelle Abreise oder Verlängerung

945 € Seminargebühr inkl. Welcomeevent am Sonntagabend, Verpflegungen (ohne Frühstück, das in Ihrem Hotel gebucht ist), Transfer mit öffentlichen Verkehrsmitteln, alle Führungen und Besichtigungen und persönliche Begleitung durch einen Insider



**QR Code scannen für  
weitere Informationen  
und direkt anmelden**



## Bäckereitechnologie 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. Zielgruppe: Produktionsleiter, Schichtleiter und Produktentwickler sowie die „2. Reihe“, welche intensives bäckereitechnologisches Fachwissen auf aktuellstem wissenschaftlichen Stand erlernen möchten. Ein Meisterbrief, eine adäquate Qualifikation oder eine entsprechend lange Berufserfahrung ist Voraussetzung zur Teilnahme.

### Inhalt

Ingrediens in der Bäckerei / Basisreaktionen in der Bäckereitechnologie / Biotechnologie in der Bäckerei / Funktionalität der Hauptkomponenten bei Weizen- und Roggenmehlen / Charakterisierung von Getreidemahlerzeugnissen / Energiemanagement / Qualitätsmanagement / Einführung in die Lebensmittelverfahrenstechnik / Kneten, Knetverfahren, Aufarbeitung / Kälteanwendung / Wirkung von Enzymen in Theorie und Praxis

Modul 1: **25. – 27.03.2025**

Modul 2: **06. – 08.05.2025**

Modul 3: **01. – 03.07.2025**

Die Gebühr für den Gesamt-Studiengang (alle 3 Module) beträgt 2.670 € inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber.



**QR Code scannen für  
weitere Informationen  
und direkt anmelden**



## Trendtour Paris

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

### Inhalt

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)

Wichtiger Hinweis: Von uns angeboten wird nur die genannte Trendtour vor Ort, als fachliche Weiterbildung. Es handelt sich nicht um

eine Pauschalreise. Hierzu schlagen wir Ihnen nach Ihrer Buchung zentral gelegene Hotels in verschiedenen Preislagen vor, in unmittelbarer Nähe des täglichen Treffpunkts.

Welcome-Event: 31. März 2025  
Dreitägiges Programm vor Ort von  
**1. – 3. April 2025**  
Individuelle Abreise oder Verlängerung

970 € Seminargebühr inkl. Welcomeevent am Dienstagabend, Mittagessen am Mittwoch, alle Führungen und Besichtigungen sowie dem Backkurs



**QR Code scannen für  
weitere Informationen  
und direkt anmelden**



## BBN – Planung, Steuerung und Kontrolle mit BBN

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

### Inhalt

Detaillierte Umsatzplanung mit BBN, weg von der Planung mit Excel / Verschiedene Importfunktionen / Differenzierte Auswertungen der Planung, gesamt, nach Verkaufsgebiet, egal wie, fast alles ist machbar / Einsatz des „Leerformulares“ / Statistiken, die bei der Planerfüllung helfen / Welche Statistiken sollte ich kennen? / Wie lukrativ sind die am meisten verkauften Artikel? / Das sehe ich in der Kalkulation oder bei den Deckungsbeiträgen / Musterkalkulation von A-Artikeln / Aufbau Filialkontrolle mit Snackkontrolle und -korrektur / Wie baue ich eine Snackkalkulation auf? / Der Kreis schließt sich bei der Filialanalyse und der Betrachtung als Profit-Center / Offene Fragen und Wünsche rund um das Thema

### Referent

Rolf Kränzlein,  
O.K. Software und Beratung GmbH

Zweitätiges Seminar  
**02. – 03. April 2025**

620€ Seminargebühr inkl. Unterlagen  
und Verpflegung tagsüber



**QR Code scannen für  
weitere Informationen  
und direkt anmelden**



## 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. Zielgruppe: Bäcker-Lehrlinge im 2. und 3. Lehrjahr

### Inhalt

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 aufpimpen / Insider-Tipps für die Leistungswettbewerbe für die besten Absolventen der Gesellenprüfung / Präsentation, Demonstration, Mitmach-Workshop und Dialog in der Seminargruppe

Zweitätiges Seminar

**22. – 24. April 2025**

645€ Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



**QR Code scannen für  
weitere Informationen  
und direkt anmelden**



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

### Inhalt

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

### Referenten

- Annette Fürst,  
Dipl. Psychologin und  
Kommunikationstrainerin
- Julian Zieseniß, Verkaufstrainer

Zweitätiges Seminar

**22. – 24. April 2025**

620€ Seminargebühr inkl. Unterlagen  
und Verpflegung tagsüber



**QR Code scannen für  
weitere Informationen  
und direkt anmelden**



## Ofenführer-Seminar

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

### Inhalt

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 Krustebrote / Gewünschte Brotoptiken / Hefefeinteige / Plunderteige und Blätterteige / Rührkuchen, Biskuit- oder Wienermasse / Brandmasse usw. / Präsentation, Demonstration, Mitmach-Workshop und Dialog in der Seminargruppe

Zweitägiges Seminar

**05. – 06. Mai 2025**

645€ Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



**QR Code scannen für  
weitere Informationen  
und direkt anmelden**



## New Leadership: Unternehmens- und Mitarbeiterführung

Von Geschäftsführern und Mitgliedern der oberen Führungsebene im Unternehmen wird zu Recht erwartet, dass sie neue Ideen und Strategien entwickeln. Zudem sollen sie Reaktionen auf die verschiedensten Marktentwicklungen finden und dafür sorgen, dass das bestmögliche Team an Bord ist. Doch der Alltag mit seinen operativen Themen nimmt leider allzu oft zu viel Raum ein. Dieses Seminar beschäftigt sich damit, mit welchen modernen Führungsinstrumenten eine ganzheitliche Unternehmensführung gelingen kann.

### Inhalt

Vision und Strategie: Wie überprüfe ich meine Unternehmensstrategie und entwickle umsetzbare Pläne daraus? / Unternehmenskultur: Wir sind als Vorgesetzte Vorbild für unsere Mitarbeiter. / Wie entwickle ich eine Führungskultur, die meine Werte widerspiegelt und nachhaltig Erfolg bringt? / Talent-Management und Mitarbeiterentwicklung: Wer sind meine Leistungsträger und habe ich Nachfolger in Sicht für alle Schlüsselfunktionen? / Verbringe ich genügend Zeit mit Strategie und Mitarbeiterentwicklung? / Selbstmanagement: Wenn ich mich nicht selbst gut führe, wie soll ich dann ein Vorbild für meine Mitarbeiter sein? / Gesunde Führung: Was sind meine wirklichen Aufgaben als obere Führungskraft? / Optimale Organisationsstruktur: Passt die Struktur zu den aktuellen Anforderungen? / Die richtigen Ziele setzen /

Welche Messgrößen habe ich, um mein Geschäft zu steuern? / Kenne ich die Wünsche meiner Kunden? / Workshop mit Präsentation, Praxisübungen und Dialog

Zweitägiges Seminar

**05. – 06. Mai 2025**

620€ Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



**QR Code scannen für  
weitere Informationen  
und direkt anmelden**



## Konflikte meistern: effektives Konfliktmanagement

Kommunikation ist schwierig und leicht entstehen Missverständnisse und Konflikte. Bei richtigem Umgang können diese ein wichtiger Teil von Veränderung und Weiterentwicklung sein. In diesem Seminar erlernen Sie, wie Sie richtig kommunizieren, bestehende Konflikte behutsam lösen und künftige Konflikte vermeiden.

### Inhalt

Grundlagen: Wie entstehen Konflikte? / Definition und Arten von Konflikten / Kommunikationskompetenz: Effektive Gesprächsführung, Aktives Zuhören, Nonverbale Kommunikation / Konfliktursachen identifizieren: Persönliche vs. sachliche Konflikte / Strategien der Konfliktlösung: Win-Win-Lösungen entwickeln, Kompromissbereitschaft fördern / Präsentation, Workshop und intensiver Dialog in der Seminargruppe

### Referentin

Antje Schmalstieg,  
Trainerin und Coach für Führungskräfte

Zweitätiges Seminar

**06. – 07. Mai 2025**

620€ Seminargebühr inkl. Unterlagen  
und Verpflegung tagsüber



**QR Code scannen für  
weitere Informationen  
und direkt anmelden**



## 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:**

Aufgaben, Funktionen und Ziele einer Führungskraft / Was bedeutet Führungsverantwortung / Effektiver Einsatz von Führungsmitteln / Führung und Kommunikation / Teambildung und -entwicklung als Führungsaufgabe / Wie stelle ich mein Team auf / Moderierter Workshop inkl. erlebnisorientierten Übungen mit Aha-Effekt

### **Referentin**

Antje Schmalstieg,  
Trainerin und Coach für Führungskräfte

Zweitägiges Seminar

**08. – 09. Mai 2025**

620€ Seminargebühr inkl. Unterlagen  
und Verpflegung tagsüber



**QR Code scannen für  
weitere Informationen  
und direkt anmelden**



## Smartphone-Videos für erfolgreiches Marketing

Moderne Smartphones und die passenden Apps ermöglichen es, mühelos Videos in bester Qualität zu erstellen. In diesem Kurs lernen Sie, wie Sie mit minimalem Aufwand professionelle Inhalte für Social-Media-Kanäle gestalten und Ihre Follower begeistern.

### Inhalt

Einsatzmöglichkeiten von Smartphone-Kameras / Grundlagen der Bildgestaltung / Schritt für Schritt Anleitung zum Drehen von kurzen Szenen / Wie filmt man interessante Interviews? / Videoschnitt auf dem Smartphone / Nutzung von Effekten wie Zeitlupe und Zeitraffer / Praktische Tipps zur Perspektive und Bildsprache / Welches Equipment ist nützlich? / Apps zur Verbesserung der Videos / Einsatz von KI-Tools zur Optimierung der Aufnahmen / Praxisnahe Übungen in Kleingruppen / Konstruktives Feedback

### Referent

Michael Netsch, Videoproduzent

Zweitätiges Seminar

**12. – 13. Mai 2025**

620€ Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



**QR Code scannen für  
weitere Informationen  
und direkt anmelden**



## Dinkel-Intensiv-Seminar

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

### Inhalt

Dinkel ist nicht Dinkel: Dinkelsorten und deren Unterschiede / Vorteile von echtem Ur-Dinkel / Frischvermahlung / Einsatz von frisch geflockten Dinkelflocken / Einsatz von Dinkelmehlen mit unterschiedlichem Mahlungsgrad / Milde Dinkelfermentation / Dinkelpoolish / Frischhaltung verbessern / natürliche Pflanzenfasern / Extrudate/ Kochstücke aus Dinkel / Einsatz von Quell- und Brühstücken mit Dinkel / Rezeptideen mit Dinkel für die Konditorei / Umsetzung eigener Rezeptideen / Präsentation, Demonstration, Mitmach-Workshop und Dialog in der Seminargruppe / Viele Produkte werden über kühle Gare und Langzeitführung hergestellt; Stichwort Tagesbäckerei.

### Referenten

Horst Deffland und Jochen Hofmann,  
Dinkel-Experten

Zweitätiges Seminar

**02. – 03. Juni 2025**

645€ Seminargebühr inkl. Unterlagen  
und Verpflegung tagsüber



**QR Code scannen für  
weitere Informationen  
und direkt anmelden**



## BBN-PEPZeit Grundlagen und Kompaktseminar

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

### Inhalt

Betriebsstammdaten / Personal-Stammdaten / Optionale Stammdaten / Fehlzeiten-Management / Effiziente Personalplanung: Strategien und Werkzeuge für eine optimale Einsatzplanung / Übergabe von Bewegungsdaten an die Lohnsoftware / Auswertungen/Reporting zu: Mitarbeiterauslastung, Personalbedarf, Überstundenanalyse, Abwesenheitsquote, Fluktuationsrate, Schichtplanungseffizienz, Kapazitätsauslastung, Kompetenzverteilung, Arbeitszeitmodell, Fehlzeitenanalyse, Kostenanalyse

### Referent

Maik Aufderhaar,  
O.K. Software und Beratung GmbH

Tagesseminar

**03. Juni 2025**

375€ Seminargebühr inkl. Unterlagen  
und Verpflegung tagsüber



**QR Code scannen für  
weitere Informationen  
und direkt anmelden**



## My Sweet Table

Sweet Tables sind im Trend, nicht nur bei Hochzeiten. Gäste können dabei viele unterschiedliche süße Köstlichkeiten in kleinen Portionen probieren. Zugleich können Sie bei den Gästen als Fachgeschäft punkten. Die Gestaltung von Sweet Tables erfüllt und macht Freude.

### Inhalt

Sweet Table im Trend: Chance für Ihre Konditorei / Möglichkeiten und Grenzen der Gestaltung / Herstellung von kleinen Törtchen und Tartletts / Macarons für Sweet Tables / Gebackenes Eis am Stiel / kunstvolle Schokoladenriegel / Cake Pops und Trüff Pops / Cookies mit Füllung / Cup Cakes / Dragierte Nüsse / Pralinen / Traditionelle und neue Arbeitstechniken / Möglichkeiten von Dekorationen und Veredelungen / Das Spiel der Farben / Präsentationsmöglichkeiten und Marketing / Tipps für die Kalkulation eines Sweet Tables / Praxistipps / Präsentation, Demonstration, Mitmach-Workshop und Dialog in der Seminargruppe

Zweitägiges Seminar

**04. – 05. Juni 2025**

645€ Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



**QR Code scannen für  
weitere Informationen  
und direkt anmelden**



## BBN – Bestellprozess kompakt.

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

### Inhalt

Kundenanlage mit allen wichtigen Details / Die Bestellannahme, -varianten, -möglichkeiten / Die automatische Bestellannahme / Pfand - ein häufiges Problem, ob Kisten oder Rolli / OP-Verwaltung, wenn notwendig / Automatische Liefersperre bei säumigen Kunden / Das Mahnwesen / Intensiver Austausch im Seminar

### Referent

Michael Stephan,  
O.K. Software und Beratung GmbH

Tagesseminar

**04. Juni 2025**

375€ Seminargebühr inkl. Unterlagen  
und Verpflegung tagsüber



**QR Code scannen für  
weitere Informationen  
und direkt anmelden**



## Die Kunst der Brotmalerei

In diesem Seminar erlernen Sie, mit viel Kreativität und wenig Aufwand einzigartige Kunstwerke zu zaubern. Diese unterstreichen Ihre Handwerkskunst und eignen sich als Dekoration wie auch als Geschenk. Denn Backen ist Kunst. Mit Brotmalerei noch mehr!

### Inhalt

Die richtigen Brote für Brotmalereien / Herstellung der Brote / Herstellung spezieller Teige als Grundlage / Vorbereitungen für die Brotmalerei / Verschiedene Techniken der Brotmalerei / Welche verzehrbare „Farbe“ eignet sich am besten? / Malen von Blumenmotiven / Malen von bekannten Gebäuden oder Objekten / Malen Ihres Firmenlogos zu Übungszwecken / Tipps für die Vermarktung der Brotkunstwerke / Workshop und Dialog in der Seminargruppe

### Referentin

Lea Wagner,  
Fachlehrerin der Bundesakademie,  
Deutsche Meisterin des Bäckerhandwerks 2023

Tagesseminar

**12. Juni 2025**

320€ Seminargebühr inkl. Unterlagen  
und Verpflegung tagsüber



**QR Code scannen für  
weitere Informationen  
und direkt anmelden**



## Gesundheit durch gute Führung

Führungskräfte, die auf ihre eigene körperliche und seelische Balance achten, sind besser in der Lage, die Gesundheit ihrer Mitarbeiter/innen zu fördern. Dieses Seminar arbeitet ganzheitlich an Ihren Führungswerkzeugen.

### Inhalt

Zusammenhänge zwischen Zufriedenheit und Gesundheit / Krank arbeiten oder gesund bleiben: Einfluss der Arbeit auf die Gesundheit / Überprüfung des eigenen Führungsverhaltens / Instrumente der stärkenorientierten Führung / Die Gesundheit des Teams aktiv fördern / Entwicklung und Ausstrahlung von Zuversicht / Anerkennung durch positives Feedback / Stärkung der eigenen Widerstandskräfte / Erkennen von Stressoren / Abbau innerer Stressauslöser / Leistungsfähigkeit lebenslang erhalten / Betriebsklima steigern / Werkzeuge für den Führungsalltag / Moderierter Workshop inkl. erlebnisorientierten Übungen mit Aha-Effekt

### Referentin

Antje Schmalstieg,  
Trainerin und Coach für Führungskräfte

Zweitätiges Seminar

**25. – 26. Juni 2025**

620€ Seminargebühr inkl. Unterlagen  
und Verpflegung tagsüber



**QR Code scannen für  
weitere Informationen  
und direkt anmelden**



## Von großen Marken lernen

„Nur dadurch, dass wir uns ständig fragen, wie wir das, was wir heute machen, morgen besser machen können, kommen wir weiter“. Erfahrung ist ein Hemmschuh für jede Entwicklung. Erfahrung ist für viele Menschen die Entschuldigung dafür, dass sie nichts Neues ausprobieren wollen. Offen für Neues und Mut zur Weiterentwicklung garantieren den langfristigen Erfolg Ihrer Marke. Mutige Innovationen und konsequente Anpassung sind keine Option, sie sind notwendig, um zu überleben. Verstand, Disziplin, Klarheit und Struktur – aber auch Leidenschaft, Emotionen und Storytelling gehören zu den Erfolgsfaktoren.

### Inhalt

Was kann das Bäckerhandwerk von großen Marken wie IKEA lernen? / Erfolgsfaktoren / Veränderungen als Chance / Emotional Branding / Storytelling / Erlebnisse und Erinnerungen schaffen / Aus Kunden Stammgäste machen / Employer Branding: So wird man für Mitarbeiter „sexy“ / Differenzierung durch soziale und emotionale Intelligenz / Der Hygge-Wohlfühlfaktor / Tradition und Zeitgeist – ein Widerspruch? / Wie kann ich das volle Potential meiner Marke ausschöpfen? / Arbeiten mit Kennzahlen / Schlüsselzahlen kennen und richtig einsetzen / Systeme und Standards nutzen / Antiblindheitsprogramm zur Schärfung der eigenen Wahrnehmung / Operative Exzellenz erreichen – und das jeden Tag / Zum Game-Changer werden / Workshop mit Präsentation, Dialog und Übungen

Zweitätiges Seminar

**25. – 26. Juni 2025**

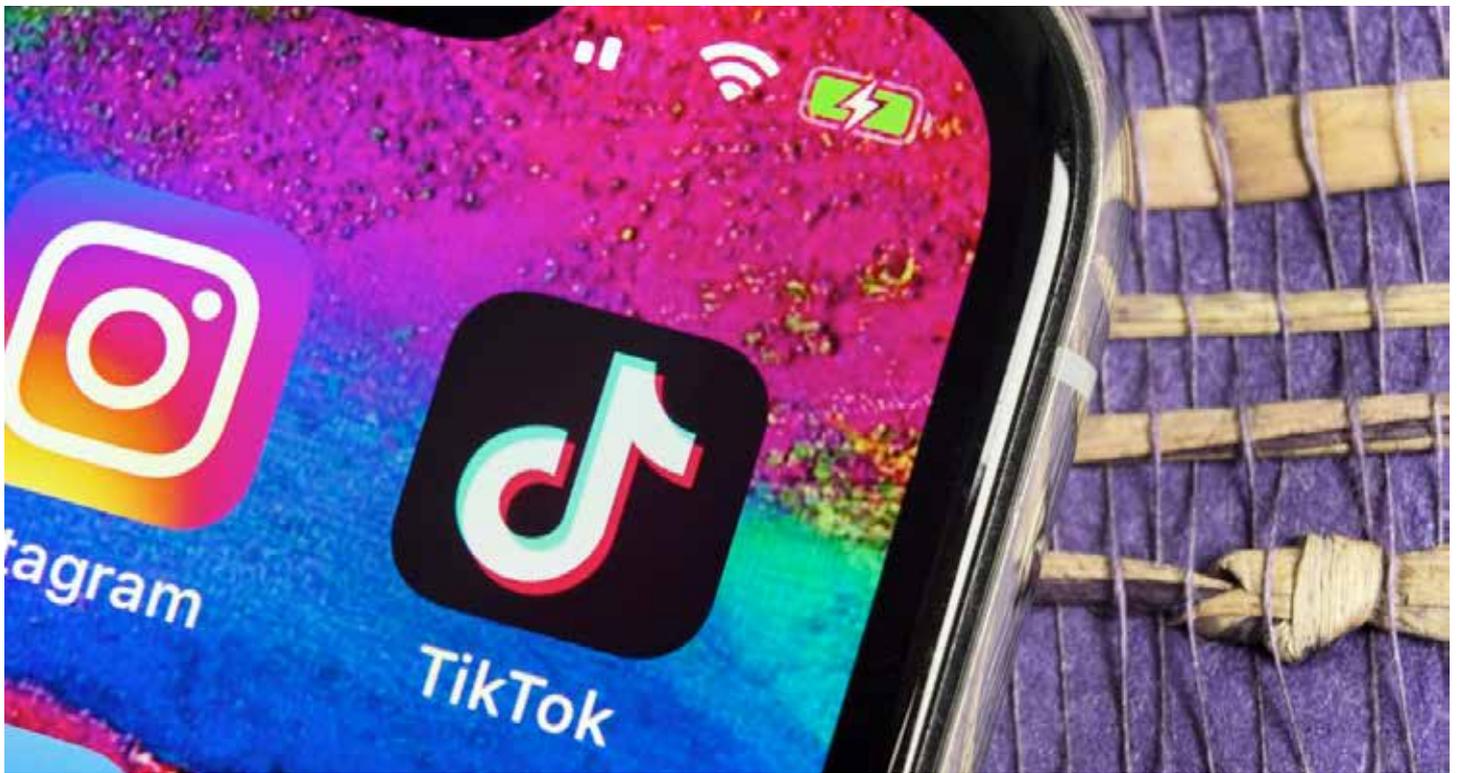
620€ Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



**QR Code scannen für  
weitere Informationen  
und direkt anmelden**

### Referentin

Annette Mützel,  
Geschäftsführerin foodservice solutions  
und Spezialistin für Markenbildung und  
Markenpflege



## Instagram und TikTok für Bäcker

Instagram und TikTok sind unverzichtbare Plattformen für Bäckereien, um ihre Markenpräsenz zu stärken und eine engagierte Community aufzubauen. In diesem praxisorientierten zweitägigen Seminar lernen Sie, wie Sie beide Plattformen effektiv nutzen können, um Ihre Produkte in Szene zu setzen und neue Kunden zu gewinnen. Hinweis: Die Teilnehmer MÜSSEN ein Smartphone mitbringen und Instagram und TikTok bereits als App nutzen und Basiskenntnisse haben. Bringen Sie unbedingt, wenn vorhanden eine Bäckerjacke/Verkaufsjacke (bitte keine Firmen T-Shirts!) mit.

### Inhalt

Funktionen und Möglichkeiten von Instagram / Analyse der Rolle von Instagram im Marketingmix / Funktion des Algorithmus und was ihn beeinflusst / Tipps zur Maximierung der Sichtbarkeit / Erstellung und Optimierung des Profils / Entwicklung individueller Content Strategien / Kreative Ansätze zur Präsentation von Produkten und Geschichten / Tipps und praktische Übungen für Bilder und Videos / Verwendung von Filtern / Optimaler Zeitpunkt für Beiträge: was sagt die Forschung? / Erstellung eines Posting-Plans / Einführung in TikTok / Bedeutung für Bäckereien / Strategien zur Interaktion mit der Community / Schritt für Schritt Anleitung für TikTok Videos in der Bäckerei / Praktische Übungen / Erstellung eigener Inhalte / Konstruktives Feedback

:

Zweitägiges Seminar

**01. – 02. Juli 2025**

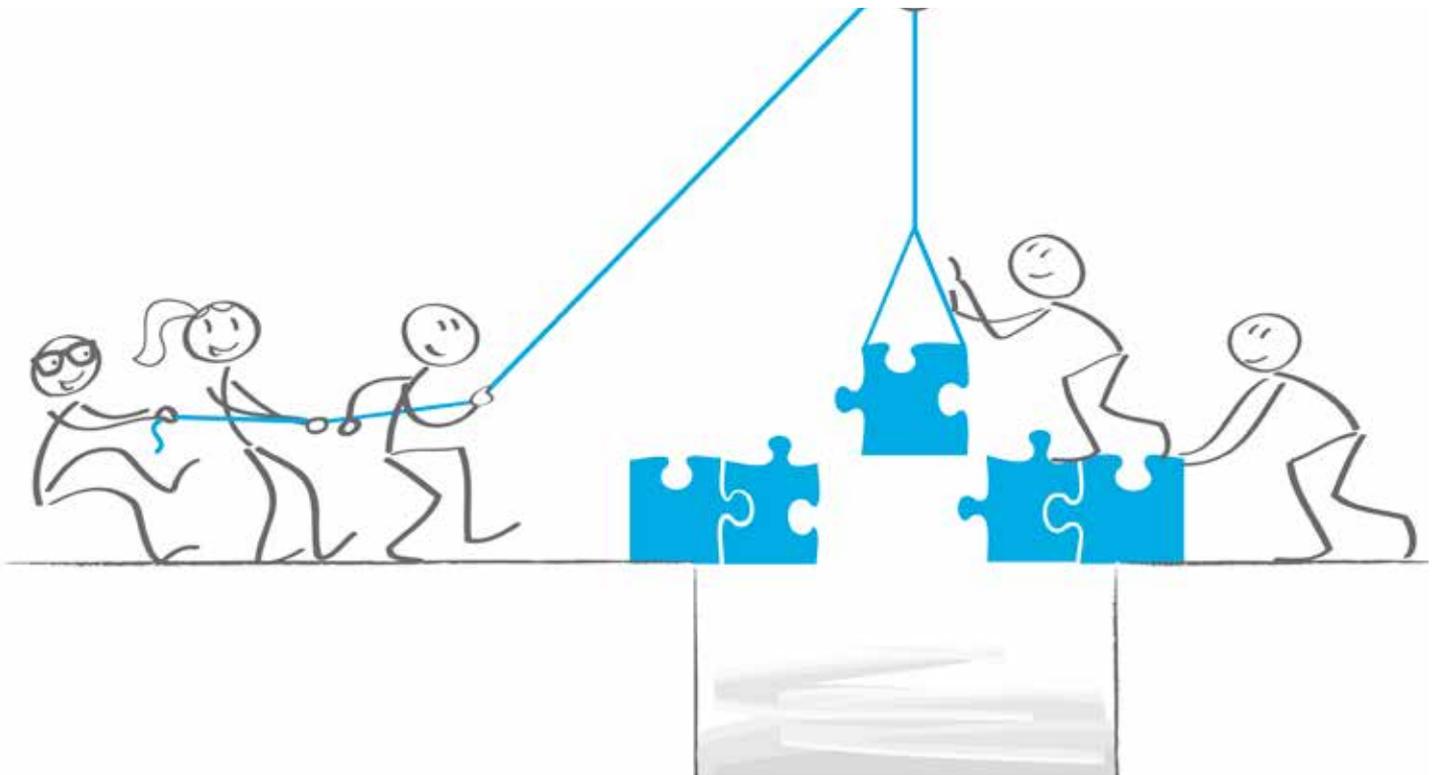
620€ Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



**QR Code scannen für  
weitere Informationen  
und direkt anmelden**

### Referent

Lukas Hartmann, Geschäftsführer der Social Media Agentur „Helden im Handwerk“



## Junge Menschen besser verstehen

Treffen verschiedene Generationen aufeinander, sind Konflikte vorprogrammiert. Dabei bringt eine intensive Auseinandersetzung mit diesem Thema den Betrieb enorm voran. Hier erfahren Sie wie.

### Inhalt

Generationenbegriff aus wissenschaftlicher Sicht / Auswirkungen des Umfelds von Generation Z und Alpha / Abbau von Vorurteilen: Sind die wirklich alle so faul? / Bedürfnisse junger Menschen / Was sagt die Wissenschaft? Forschung als Basis für das bessere Verstehen / Veränderungspotential in den Betrieben: Erarbeitung konkreter Strategien auf Basis von wissenschaftlichen Erkenntnissen / Tipps & Tricks: Methoden, um im Team Brücken zu bauen / Präsentation, Kleingruppenarbeit und Dialog

### Referentin

Dipl. Psych. Annette Fürst,  
Führungstraining

Zweitägiges Seminar  
**07. – 08. Juli 2025**

620€ Seminargebühr inkl. Unterlagen  
und Verpflegung tagsüber



**QR Code scannen für  
weitere Informationen  
und direkt anmelden**



## 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.

### Inhalt

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 Unternetvarianten für rationelle Körnerbrote / Roggenschrotbrot mit Sonnenblumen / saftige Dinkel- und Urgetreidebrote / Viele Praxistipps für die Umsetzung / Präsentation, Demonstration, Mitmach-Workshop und Dialog in der Seminargruppe / Viele Produkte werden über kühle Gare und Langzeitführung hergestellt; Stichwort Tagesbäckerei.

### Referenten

Jochen Hofmann, Backstubenoptimierer  
Horst Deffland

Zweitätiges Seminar

**08. – 09. Juli 2025**

645€ Seminargebühr inkl. Unterlagen  
und Verpflegung tagsüber



**QR Code scannen für  
weitere Informationen  
und direkt anmelden**



## Wie Mitarbeiter ticken und Führung einfacher wird

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?

### Inhalt

Kennenlernen und Anwendung von Persönlichkeits- und Werteentwicklung und Auswirkungen auf das Verhalten / Entwicklung effektiver Führungs- und Kommunikationsstrategien / Gezielte Vorbereitung und Durchführung von Mitarbeitergesprächen / Moderierter Workshop inkl. erlebnisorientierten Übungen mit Aha-Effekt

### Referentin

Antje Schmalstieg,  
Trainerin und Coach für Führungskräfte

Zweitätiges Seminar

**14. – 15. Juli 2025**

620€ Seminargebühr inkl. Unterlagen  
und Verpflegung tagsüber



**QR Code scannen für  
weitere Informationen  
und direkt anmelden**



## 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.

### Inhalt

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 Baguette / Dinkel Ciabatta / Pan Cristal / getreidefreies Brot / hefefreie Brote / Pan Pugliese ohne zugesetzte Hefe / Beurteilung und Degustation der hergestellten Backwaren

Dreitägiges Seminar

**29. – 31. Juli 2025**

870€ Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



**QR Code scannen für  
weitere Informationen  
und direkt anmelden**

### Referent

Christoph Heger, Brot-Sommelier



## Verkaufsleiterinnen und Verkaufsleiter-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“.

### Inhalt

Höchster staatlich anerkannter Abschluss für Bäckereifachverkäufer/innen!

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.

Kompakte Vollzeit-Fortbildung in nur ca. 4 Monaten, inkl. aller Prüfungen durch die Handwerkskammer  
Mitte August 2025 – Mitte Dezember 2025

Der Kurs kostet 4.850€, inkl. aller Unterlagen und Materialien.



**QR Code scannen für  
weitere Informationen  
und direkt anmelden**



## 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.

### Inhalt

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 / Präsentation, Demonstration, Mitmach-Workshop und Dialog in der Seminargruppe

Viertägiges Seminar  
**26. – 29. August 2025**

1.270€ Seminargebühr inkl. Unterlagen  
und Verpflegung tagsüber



**QR Code scannen für  
weitere Informationen  
und direkt anmelden**



## Basiskurs Konditorei 2025

Während der Backwarenmarkt immer stärker durch die Discounter angegriffen wird, punktet das Handwerk weiterhin mit hohen Marktanteilen im Bereich Konditorei. Immer häufiger finden auch Quereinsteiger mit fachfremden Ausbildungen den Weg ins Handwerk. Dort sind helfende Hände herzlich willkommen. Dieser einwöchige Kurs vermittelt die Basics der traditionellen Konditorei sowie ein Gespür für den Umgang mit hochwertigen Rohstoffen. Er richtet sich an Quereinsteiger mit nur wenig Berufserfahrung und ist auch für Azubis sowie jene, die bislang auf Convenience-Produkte setzen, bestens geeignet.

### Inhalt

Grundlagen der Konditorei / Rohstoffkunde / Praktische Herstellung verschiedener Massen / Böden und Füllungen aus Grundzutaten und in bester Qualität / Backen und Veredeln von Dauerbackwaren / Kreative Dessertvarianten / Rezepte für ein tolles Kuchensortiment / Kunstvolle, geschmacklich überzeugende Torten / Tipps für eine rationelle Herstellung / individuelle und rationelle Dekorationen / Modellierarbeiten / Qualitätsgrundlagen und Fehlervermeidung / eigenes Arbeiten in Übungsgruppen / Präsentation, Demonstration, Mitmach-Workshop und Dialog in der Seminargruppe

Viertägiges Seminar  
**02. – 05. August 2025**

1.190€ Seminargebühr inkl. Unterlagen  
und Verpflegung tagsüber



**QR Code scannen für  
weitere Informationen  
und direkt anmelden**



## Praxisseminar: Wege zur Tagesbäckerei

Es gibt viele gute Gründe, die Bäckerei zunehmend in den Tag zu legen: Mehr Qualität, weniger Nachtstunden, neue Arbeitszeitmodelle für Bäcker usw. Doch wie stellt man die Prozesse um? Wir zeigen es Ihnen!

### Inhalt

Vor- und Nachteile der Tagesbäckerei / Technische Voraussetzungen / Prozessanpassungen / Wie überzeuge ich das Team? / Grundlagen von Langzeitführungen / Langzeitführung mit Sauerteigen: Möglichkeiten und Grenzen / Gärverzögerung, Gärunterbrechung und Halbbackverfahren bei Brot, Kleingebäck und Feinen Backwaren: Welches Verfahren für welchen Betrieb und welche Produkte? / Hygieneanforderungen / Praxistipps zur Umsetzung im Betrieb / Ofensteuerung / Backprogramme / Gemeinsame Herstellung von Broten, Kleingebäck und Spezialbackwaren für die Tagesführungen / Sensorische Beurteilung / Präsentation, Demonstration, Mitmach-Workshop und Dialog in der Seminargruppe

Zweitägiges Seminar

**10. – 11. September 2025**

645€ Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



**QR Code scannen für  
weitere Informationen  
und direkt anmelden**



## Masterclass mit Louise Lindberg

Louise Lindberg ist eine talentierte Cake Artistin aus Dänemark, die sich auf die kreative Neuinterpretation traditionell skandinavischer Kuchen und Torten spezialisiert hat. Ihre Kreationen kombinieren oft klassische Elemente mit modernen Techniken.

### Inhalt

Portrait Louise Lindberg / verschiedene Böden, wie Brownie, Mazarin und Mürbeteig / verschiedene Füllungen, wie Ganache, Cremeux, Curds und Fruchtgel / Praliné Crunch / Schokoladen-, Frucht- und Nussmousse / unterschiedliche Techniken für das Zusammensetzen der Torten / Mirror Glaze und andere Glasuren / Schokoladendekorationen / Nutellakuchen mit Himbeeren und Haselnuss / Passionsfruchtkuchen mit weißer Schokolade / Erdbeerkuchen mit Zitrone / Apfelkuchen mit Chaigewürz / Rhabarber Tacos mit Mandelhougat / Erdbeerkuchen mit Pistazie / Demonstration und Inspiration in der Seminargruppe / Die Referentin spricht Englisch, die Inhalte werden teilweise übersetzt

### Referentin

Louise Lindberg, Cake Artist

Zweitägiges Seminar

**15. – 16. September 2025**

690€ Seminargebühr inkl. Unterlagen  
und Verpflegung tagsüber



**QR Code scannen für  
weitere Informationen  
und direkt anmelden**



## 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 neuesten Stand ist und dieses Wissen auch innerbetrieblich weitergeben kann. Diese Fortbildung qualifiziert die Teilnehmer zum betrieblichen Hygienebeauftragten.

### Inhalt

Grundlagen der Lebensmittelhygiene / Gesetzliche Regelungen / Betriebshygiene entsprechend der Lebensmittelhygiene-Verordnung / HACCP-Konzept / Kommunikationstraining: Wie vermittele ich den Mitarbeitern das Thema richtig? / Exkursion zu Bäckereien / Moderierter Workshop mit praktischen Übungen / Abschlussprüfung

### Referenten

- Maik Maschke,  
Bundesvorsitzender Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure Deutschlands e.V
- Antje Schmalstieg, Trainerin und  
Coach für Führungskräfte
- Experten der Bundesakademie Weinheim

Viertägiges Seminar  
**15. – 18. September 2025**

1120€ Seminargebühr inkl. Unterlagen  
und Verpflegung tagsüber



**QR Code scannen für  
weitere Informationen  
und direkt anmelden**



## Plant Based Food

Im Kontext der planetaren und allgemeinen Gesundheit ist „Plant Based“ zum Megatrend schlechthin geworden. Dies spielt Backwaren und Konditoreien in die Karten, sofern sie in der Lage sind, tierische Rohstoffe wie Butter, Sahne usw. gut und lecker zu ersetzen - auch bei Feinbäckerei und Konditorei. Dieses Seminar vermittelt das nötige Know-How.

### Inhalt

Hintergründe zum Megatrend Vegan / Unterschied Plant Based und Vegan?/ Grundlagen des Backens nur mit pflanzlichen Zutaten / die Welt der veganen Rohstoffe / verschiedene vegane Füllungen / vegane Kuchen und Tartes / vegane Burger und Snacks / Pancakes und Waffeln / traditionelles Backen ohne tierische Inhaltsstoffe / die Kunst der Inszenierung / Einsatz von Ei-Ersatzprodukten / neue Zielgruppen erreichen / praktische Herstellung von vielen kreativen, schmackhaften, bunten und authentischen Produkten nur aus rein pflanzlichen Rohstoffen / Intensiver Dialog in der Seminargruppe

### Referent

Thomas Backenstos, Bäcker- und Konditormeister, ADB Südwest e.V.

Zweitätiges Seminar

**08. – 09. Oktober 2025**

645€ Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



**QR Code scannen für  
weitere Informationen  
und direkt anmelden**



## 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.

### Inhalt

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 betriebstypischer, individueller Mikroflora / Sauerteigfehler erkennen und richtig reagieren / Tipps für die praxisorientierte Sauerteigpflege / Herstellung und Verkostung von Backwaren mit unterschiedlichen Sauerteigen

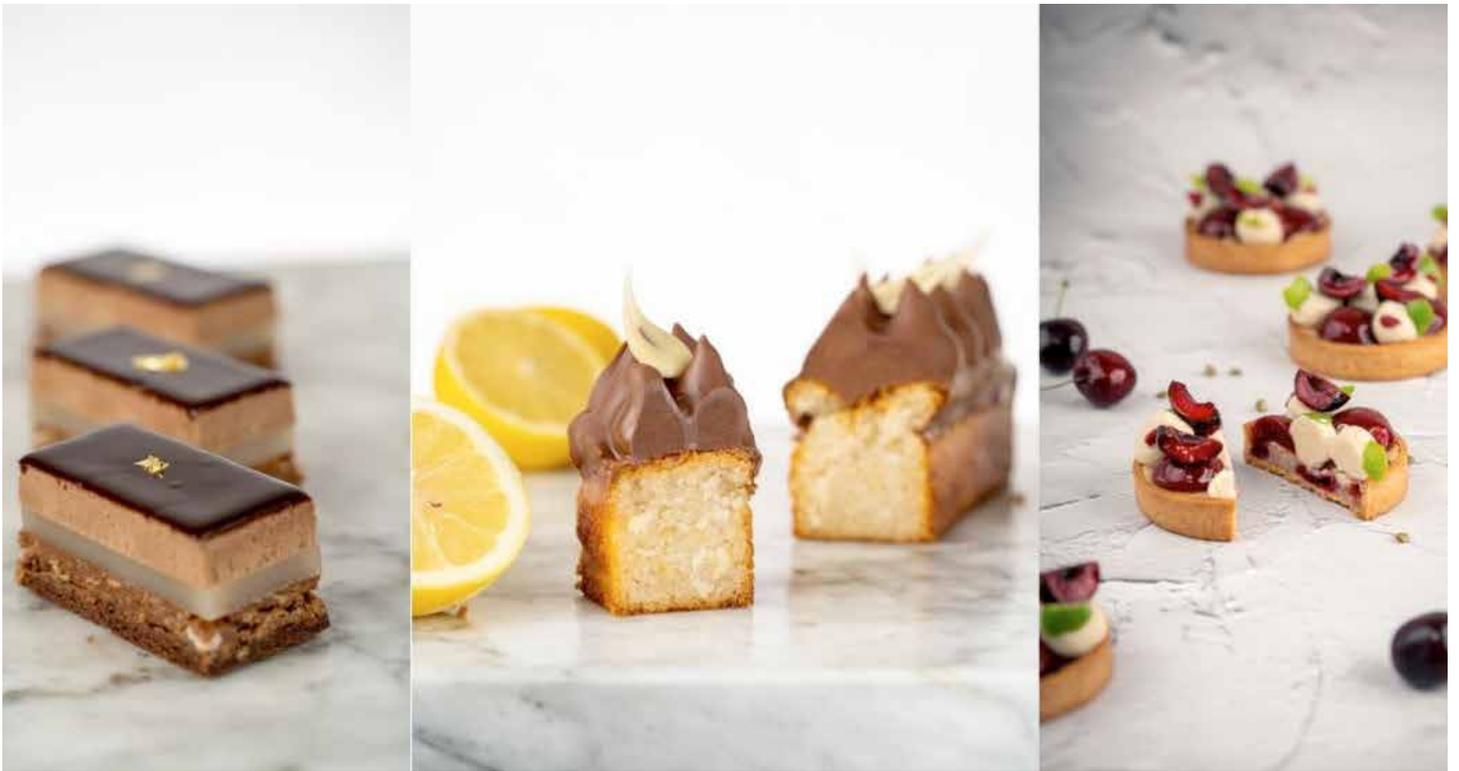
Dreitägiges Seminar

**14. – 16. Oktober 2025**

940€ Seminargebühr inkl. Unterlagen  
und Verpflegung tagsüber



**QR Code scannen für  
weitere Informationen  
und direkt anmelden**



## Vegane Patisserie

Es ist gar nicht so leicht lecker vegan zu backen und cremige Konditorerzeugnisse natürlich herzustellen. Apfelmus, Banane und Chiasamen sind kein richtiger Eiersatz und auch die richtige Alternative für Milch, Butter, Sahne und Gelatine spielt eine große Rolle für das Gelingen Ihrer Produkte. Mit einem tiefen Einblick in die bäckereitechnologischen Prozesse zeigen wir Ihnen wie Sie vegane Produkte erfolgreich im Betrieb umsetzen.

### Inhalt

Vegane Patisserie Grundbausteine / Ganaches für Macarons, Torten / Hefeteigerzeugnisse / Gebackene Kuchen (Helle Biscuits, Brownies, Dacquoise, Käsekuchen) / Cremeux auf Pektin- und Wasserbasis / Tartes für den täglichen Gebrauch / Grundrezepturen für variable Hochzeitstorten / Strudel / Macarons / Glanzglasuren / Fruchtmousses / Fruchtgelees, -kerne und -spiegel / Veganes Eiweiß / Glutenfreie und zuckerreduzierte Gebäcke, Törtchen und Snacks / Entwicklung und Veränderung der pflanzlichen Patisserie die letzten Jahre / Grundbausteine in der veganen Patisserie / Wie ersetze ich was? / Pflanzliche Geliermittel und deren Verwendungsmöglichkeiten / Haltbarkeit von veganen Erzeugnissen und dessen Optimierungsmöglichkeiten / Deklarationsvorschriften nach den Leitsätzen für vegane Konditoreierzeugnissen / Rohstoffkunde und Degustation von verschiedenen pflanzlichen Ausgangsprodukten / Präsentation, Demonstration, Mitmach-Workshop und Dialog in der Seminargruppe

Zweitätiges Seminar

**20. – 21. Oktober 2025**

645€ Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



**QR Code scannen für  
weitere Informationen  
und direkt anmelden**

### Referentin

Tamara Seidenglanz,  
LA MARA Chocolaterie GmbH



## Konditormeisterkurs 2025/2026

Neben der Weiterbildung zum/zur Bäckermeister/in bieten wir als Bundesakademie auch jene zur Konditormeisterin bzw. zum Konditormeister in höchster Qualität an, inkl. aller Prüfungen durch die HWK Mannheim Rhein-Neckar im Haus. Das Angebot richtet sich vor allem an Bäckermeister/innen und andere, welche die allgemeinen Teile III/IV der Meisterprüfung bereits anderweitig absolviert haben. Der Kurs umfasst daher die Teile I/II (Fachpraxis und Fachtheorie).

**22.10.2025 – 12.12.2025:**

Meisterschule

**13.12.2025 – 11.01.2026:**

Selbstlernphase zu Hause

**12.01.2026 – 20.02.2026:**

Meisterschule inkl. Prüfungen

Prüfungstermine werden noch festgelegt

Kursgebühr Konditormeisterkurs Teil I/II:  
4.370€

Unterlagen und Rohstoffe: 1.690€  
Unterkunft und Verpflegung pro Kurs-  
woche: 249€



QR Code scannen für  
weitere Informationen  
und direkt anmelden



## Bäckermeister und Betriebswirt HwO 2026

Werden Sie Bäckermeister 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 ein Schwerpunkt der Tätigkeit. In den 80 Jahren des Bestehens der Bundesakademie haben schon über 6.000 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.

### Inhalt

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.



**QR Code scannen für  
weitere Informationen  
und direkt anmelden**

Für Ihre Weiterbildung fallen folgende Kosten (inkl. Rohstoffe) an:

Bäckermeister Teil I und II 3920€  
Bäckermeister Teil III 1950€  
Bäckermeister Teil IV 1390€  
Betriebswirt HWO 3920€

Für das Lehrmaterial fallen pro Teilnehmenden an:

Bäckermeister Teil I und II 365€  
Bäckermeister Teil III 485€  
Bäckermeister Teil IV 190€  
Betriebswirt HWO 430€



## Geprüfte/r Brot-Sommelière/-ier 2026

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.

Auf Ihrem Weg zum Brot-Sommelier werden Sie von erstklassigen Trainern begleitet, u. a. Prof. Dr. Bernhard Tauscher (AG Geschmacksforschung), Prof. Michael Kleinert (ZHAW Wädenswil/ Schweiz), Prof. Dr. Gunther Hirschfelder (Institut für Sprache und Kultur, Regensburg) und über ein Dutzend weitere, darunter Kommunikationstrainer, Experten für andere Lebensmittelgruppen und Food-Pairing, Querdenker aus der Branche sowie die Experten der Bundesakademie.

Diese intensive Fortbildung findet berufsbegleitend statt, mit 8 dreitägigen Präsenzmodulen in Weinheim:

1. Modul: 27. – 29.01.2026
2. Modul: 03. – 05.03.2026
3. Modul inkl. Prüfung: 14. – 16.04.2026
4. Modul: 09. – 11.06.2026
5. Modul: 14.– 16.07.2026
6. Modul: 08. – 10.09.2026
7. Modul inkl. Prüfung: 13. – 15.10.2026
8. Modul inkl. Prüfung: 10. – 12.11.2026



**QR Code scannen für  
weitere Informationen  
und direkt anmelden**

# Anmeldeformular

per Fax an: 06201/182579

**Hiermit melde ich mich/uns für folgende Seminare verbindlich an:**

Vorname

Nachname

Straße und Hausnummer

PLZ

Stadt

Geburtsdatum

Telefonnummer

Emailadresse

Datum und Unterschrift

Die Seminare finden, sofern nicht anders angegeben, an der Bundesakademie des Bäckerhandwerks in Weinheim statt. Senden Sie uns Ihre Anmeldung per Fax an 06201/182579, per Post: Bundesakademie Weinheim, Gorchheimer Talstraße 23, 69469 Weinheim oder per E-Mail an [info@akademie-weinheim.de](mailto:info@akademie-weinheim.de).

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Die Buchungen sind verbindlich. Sie erhalten eine Anmeldebestätigung. Es gelten die AGB der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim, die Sie unter [www.akademie-weinheim.de](http://www.akademie-weinheim.de) finden.