



Bundesakademie Weinheim

Ihre Weiterbildung

1. Halbjahr 2021





Veranstaltungsübersicht

Datum	Titel	Kategorie	Seite
11.1. – 6.10.2021	Kombikurs Meisterschule für Bäcker/innen 2021	Ausgebucht!	
13. – 14.1.2021	Weiterbildung für Teigmacher	Ausgebucht!	
20. – 21.1.2021	Dinkel-Intensiv-Seminar	Produktion	5
25. – 26.1.2021	Die Kunst der Fermentation	Produktion	6
25. – 26.1.2021	Cake Decoration Basiskurs mit Betty	Produktion	8
26. – 27.1.2021	Und plötzlich bin ich Führungskraft	Führung	7
26. – 28.1.2021	Geprüfte Brot-Sommelière/-lier, Kurs 9, Modul 6	Ausgebucht!	
27. – 28.1.2021	Cake Decoration Aufbaukurs mit Betty	Produktion	9
2.2.2021	#TikTok für Backinfluencer und Bäckereien	Specials	10
2. – 4.2.2021	Geprüfte Brot-Sommelière/-lier, Kurs 10, Modul 1	Ausgebucht!	
3.2.2021	#InstaBaker – Instagram für Bäckereien	Specials	11
8. – 9.2.2021	Masterclass mit Daniel Rebert	Produktion	13
9. – 10.2.2021	Best of BÄKO-BackKultur, vom Brot bis zum Snack	Verkauf	15
22. – 23.2.2021	Roggensauer: verkanntes Genie	Produktion	16
23. – 25.2.2021	Verkaufstrainer/in im Bäckerhandwerk, Modul 1	Verkauf	23
23.2.2021	Warme Snacks	Verkauf	18
24. – 25.2.2021	Weizensauerteige als Universalwerkzeuge	Produktion	17
24.2.2021	Megatrend Streetfood	Verkauf	19
25.2.2021	Getränkeideen für die Bäckerei und Konditorei	Verkauf	21
1. – 2.3.2021	5. Weinheimer Brotforum zur Zukunft des Brotes	Specials	25
3. – 4.3.2021	Richtig kommunizieren, auch wenn's mal brennt	Führung	24
3. – 4.3.2021	Ofenführer-Seminar	Produktion	26
3.3.2021	BBN – Grundlagen I, nicht nur für Einsteiger	Specials	29
4.3.2021	BBN - Grundlagen II, für noch effektiveres Arbeiten	Specials	29
8. – 10.3.2021	Spezialtraining Teigherstellung und Urgetreide	Produktion	27
9. – 11.3.2021	Bäckereitechnologe/-technologin ADB, Modul 1	Produktion	31
9. – 11.3.2021	Geprüfte Brot-Sommelière/-lier, Kurs 9, Modul 7	Ausgebucht!	
16.3. – 18.3.2021	Filialmanager/in im Bäckerhandwerk ADB, Modul 1	Führung	33
16. – 18.3.2021	Geprüfte Brot-Sommelière/-lier,, Kurs 10, Modul 2	Ausgebucht!	
17. – 18.3.2021	Pizza Intensiv-Seminar	Produktion	36
17. – 18.3.2021	Hochzeitstorten-Seminar 2021	Produktion	32
22. – 23.3.2021	Trend Bakery 2021	Produktion	37
22. – 23.3.2021	2. Weinheimer Netzwerktreffen für den Verkauf	Verkauf	38

Datum	Titel	Kategorie	Seite
23. – 24.3.2021	Speiseeis-Seminar	Produktion	40
24. – 25.3.2021	Gebäcke für die Grillsaison	Produktion	41
24. – 25.3.2021	Potenziale erkennen und Mitarbeiter motivieren	Führung	42
24.3.2021	Kunstvolle Beschriftung von Fenstern und Theken	Verkauf	39
29. – 31.3.2021	Schokoladen-Sommelière/-lier, Modul 1	Specials	46
6. – 8.4.2021	Elite-Seminar für Top-Lehrlinge im Verkauf	Verkauf	44
6. – 8.4.2021	Elite-Seminar für Top-Lehrlinge in der Backstube	Produktion	45
12. – 13.4.2021	1. Weinheimer Chocolate Summit	Specials	47
13. – 15.4.2021	Verkaufstrainer/in im Bäckerhandwerk, Modul 2	Verkauf	23
13. – 15.4.2021	Geprüfte Brot-Sommelière/-lier, Kurs 9, Modul 8	Ausgebucht!	
14. – 15.4.2021	Brot ohne Backhefe mit Weizensauer und Co.	Produktion	48
20. – 21.4.2021	Masterclass mit Josep Pascual	Produktion	49
20. – 22.4.2021	Geprüfte Brot-Sommelière/-lier, Kurs 10, Modul 3	Ausgebucht!	
20. – 22.4.2021	Bäckereitechnologe/-technologin ADB, Modul 2	Produktion	31
21. – 22.4.2021	Selbstreflektions-Workshop	Führung	50
26. – 28.4.2021	Die Chefschmiede, Modul 1	Führung	51
27. – 29.4.2021	Filialmanager/in im Bäckerhandwerk ADB, Modul 2	Führung	33
26. – 27.4.2021	Das Smartphone im Marketing richtig nutzen	Verkauf	52
26.4.2021	Zucker, Fett und Salz reduzieren – aber wie?	Specials	53
27. – 28.4.2021	Beste Brote mit den Mitteln der Natur	Produktion	54
28. – 29.4.2021	Tarts und Tartelettes	Produktion	55
3. – 5.5.2021	Intensiv-Ausbildung zum Kaffeeröster	Verkauf	56
4. – 7.5.2021	The B Concept mit Jordi Bordas	Produktion	57
4. – 6.5.2021	Studiengang Genussberater/in, Modul 1	Verkauf	61
8. – 11.5.2021	Deutsche Meisterschaft der Bäckerjugend		
18. – 20.5.2021	Geprüfte Brot-Sommelière/-lier, Kurs 11, Modul 1	Ausgebucht!	
18. – 20.5.2021	Verkaufstrainer/in im Bäckerhandwerk ADB, Modul 3	Verkauf	23
19. – 20.5.2021	Content is King: Social Media Management	Verkauf	60
26. – 27.5.2021	Artisan Seminar (über den Inger Verlag buchbar)		
29. – 30.5.2021	Alter Ofen, frischer Geist	Specials	62
31.5. – 1.6.2021	Kaffee – das besondere Getränk (über den Inger Verlag buchbar)		
31.5. – 2.6.2021	Schokoladen-Sommelière/-lier, Modul 3	Specials	46
31.5. – 3.6.2021	Paris: Bäckereien und Food-Trends vor Ort erleben	Specials	63
7. – 8.6.2021	Masterclass mit Yohan Ferrant	Produktion	64
8. – 10.6.2021	Grundlagen-Seminar „Sauerteige“	Produktion	65
8. – 10.6.2021	Geprüfte Brot-Sommelière/-lier, Kurs 10, Modul 4	Ausgebucht!	
8. – 10.6.2021	Studiengang Genussberater/in, Modul 2 (Online)	Verkauf	61
8. – 10.6.2021	Bäckereitechnologe/-technologin ADB, Modul 3	Produktion	31
15. – 17.6.2021	Filialmanager/in im Bäckerhandwerk ADB, Modul 3	Führung	33
16.6.2021	Zukunfts-Workshop „Bäckerei 2031“	Specials	66
16.6.2021	Filialorganisation mit BBN	Specials	29
17.6.2021	Bestellung komplett, bis zur Bestelloptimierung	Specials	29
17.6.2021	Kreativitätstechniken als Zauberformel	Specials	67
21. – 23.6.2021	Die Chefschmiede, Modul 2	Führung	51
22. – 24.6.2021	Verkaufstrainer/in im Bäckerhandwerk ADB, Modul 4	Verkauf	23

Datum	Titel	Kategorie	Seite
28.6. – 29.6.2021	Workshop Klimawandel und Nachhaltigkeit	Specials	68
28.6. – 1.7.2021	Brotkurs für Quereinsteiger	Produktion	69
30.6. – 1.7.2021	Intensiv-Ausbildung zum sens. Sachverständigen	Produktion	70
30.6. – 1.7.2021	Psychologie der Gesprächsführung	Führung	71
5.7. – 8.7.2021	Fortbildung zum betrieblichen Hygienebeauftragten	Produktion	72
6.7. – 7.7.2021	Weiterbildung für Teigmacher (Zusatztermin)	Produktion	73
6.7. – 9.7.2021	Geprüfte Brot-Sommelière/-lier, Kurs 11, Modul 2	Ausgebucht!	
7.7.2021	Rührkuchen mit Pfiff	Produktion	74
12.7. – 15.7.2021	Bäckerei-Management Intensiv	Führung	75
13.7. – 15.7.2021	Filialmanager/in im Bäckerhandwerk ADB, Modul 1	Führung	33
14.7. – 15.7.2021	Masterclass mit Jimmy Griffin	Produktion	76
14.7.2021	Rabatte, Preispflege, Preislisten bis zur Rechnung	Specials	29
15.7.2021	Rohstoff, Rezepte, Artikel	Specials	29
19.7. – 30.7.2021	German bread baking: International Diploma Course		
20.7. – 22.7.2021	Filialmanager/in im Bäckerhandwerk ADB, Modul 4	Führung	33
20.7. – 22.7.2021	Geprüfte Brot-Sommelière/-lier, Kurs 10, Modul 5	Ausgebucht!	
21.7. – 22.7.2021	Feine Blechkuchen	Produktion	77
26.7. – 28.7.2021	Die Chefschmiede, Modul 3	Führung	51
27. – 28.7.2021	Artisan Seminar (Zusatztermin, über den Inger Verlag buchbar)		
27.7. – 29.7.2021	Studiengang Genussberater/in, Modul 3	Verkauf	61
28.7. – 29.7.2021	Update Ernährungsberater/in	Specials	78
23.8. – 16.12.2021	Verkaufsleiter/innen-Lehrgang	Verkauf	79
24.8. – 26.8.2021	Filialmanager/in im Bäckerhandwerk, Modul 2	Führung	33
26.8.2021	Dauerbackwaren-Seminar	Produktion	80
31.8. – 2.9.2021	Geprüfte Brot-Sommelière/-lier, Kurs 11, Modul 3	Ausgebucht!	
1. – 2.9.2021	Erfolg mit Premiumstollen	Produktion	81
6. – 8.9.2021	Studiengang Genussberater/in, Modul 4 (Online)	Verkauf	61
7. – 9.9.2021	Geprüfte Brot-Sommelière/-lier, Kurs 10, Modul 6	Ausgebucht!	
8. – 9.9.2021	Die Welt der Käsekuchen – Cheesecake & mehr	Produktion	82
14. – 16.9.2021	Schokoladen-Sommelière/-lier, Modul 5	Specials	46
15. – 16.9.2021	Kremkocher erfolgreich nutzen	Produktion	83
22. – 23.9.2021	Verkaufstraining intensiv	Verkauf	86
27. – 29.9.2021	Studiengang Ernährungsberater/in, Modul 1	Specials	87
28. – 29.9.2021	Pimp your Breakfast	Verkauf	88
30.9.2021	Snacks mit Brot	Verkauf	89
5. – 7.10.2021	Geprüfte Brot-Sommelière/-lier, Kurs 11, Modul 4	Ausgebucht!	
12. – 13.10.2021	Milde Fermentations-Technologie	Produktion	90
12. – 13.10.2021	Studiengang Genussberater/in, Modul 5	Verkauf	61
12. – 14.10.2021	Filialmanager/in im Bäckerhandwerk ADB, Modul 3	Führung	33
12. – 14.10.2021	Geprüfte Brot-Sommelière/-lier, Kurs 10, Modul 7	Ausgebucht!	
15.11.2021 – 11.2.2022	Konditormeisterkurs 2021	Specials	91
29.11. – 1.12.2021	Filialmanager/in im Bäckerhandwerk ADB, Modul 4	Führung	33
10.1. – 6.10.2022	Kombikurs Meisterschule für Bäcker/innen 2022	Produktion	97
1.2. – 17.11.2022	Geprüfte Brot-Sommelière/-lier 2022	Specials	96
15. – 17.2.2022	Studiengang Ernährungsberater/in, Modul 2	Specials	61



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.

- 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 Dinkel-fermentation / Dinkelpoolish / Kochstücke aus Dinkel / Einsatz von Quell- und Brühstücken mit Dinkel / Rezeptideen mit Dinkel für die Konditorei / Umsetzung eigener Rezeptideen / Intensiver Austausch in der Seminargruppe
- Referenten:** Horst Deffland und Jochen Hofmann, Dinkel-Experten
Expertenteam der Bundesakademie Weinheim
- Termin:** Zweitätiges Seminar
Mittwoch, **20. Januar 2021** von 10 Uhr bis 17 Uhr
Donnerstag, **21. Januar 2021** von 8.30 Uhr bis 15.30 Uhr
- Investition:** 490 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber
Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 87 € pro Nacht buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück
- Nutzen:** Sie haben die für sich optimalen Dinkelbrote herausgearbeitet und können diese in bester Qualität selbstständig backen.



„An der Akademie in Weinheim werden immer wieder neue Sichtweisen und Verfahrensweisen aufgezeigt.“

Andreas Ebeling,
Mühle Rünigen, 38122 Braunschweig



Die Kunst der Fermentation: mehr Geschmack und Bekömmlichkeit ins Brot

Die Kultur der Nahrungszubereitung ist eng mit der Kunst der Fermentation verbunden: durch Fermentation wird aus Bierwürze Bier, aus Kraut Sauerkraut, aus Most Wein und aus Wein Essig. Auch bei der Brotherstellung sorgen Fermentationsprozesse für Geschmack und Bekömmlichkeit. In diesem Seminar erlernen Sie, wie Sie die Kunst der Fermentation individuell anwenden und geniale Brote herstellen können, die es so nur bei Ihnen gibt und zum Teil sogar backhefefrei sind.

Inhalte: Fermentation in Theorie und Praxis / Grundlagen der Mikrobiologie / Warum es keine Zusatzstoffe braucht / Geeignete Rohstoffe für die Fermentation / Praxiswissen Backen ohne Hefe / Der Markt an verfügbaren Starterkulturen / Herstellung eigener Vorteigstarter aus Rosinen, Äpfeln und Honig / Levain und Masa Madre / Tipps für die Umsetzung im Betrieb / Gemeinsame Herstellung von Broten mit intensivem Geschmack und langer Frischhaltung / Sensorische Beurteilung / Intensiver Austausch in der Seminargruppe

Referenten: Thomas Lepold, Experte für Fermentation
Expertenteam der Bundesakademie Weinheim

Termin: Zweitägiges Seminar
Montag, **25. Januar 2021** von 10 Uhr bis 17 Uhr
Dienstag, **26. Januar 2021** von 8.30 Uhr bis 15.30 Uhr

Investition: 490 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber
Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 87 € pro Nacht buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück

Ihr Nutzen: Brote mit eigener Identität, unverwechselbarem Geschmack und langer Frischhaltung.



„Interessantes und informatives Seminar, das meinen Horizont im hefefreien Backen erweitert hat.“

Frank Silvanus,
Opa Nikel's Backstube, 66793 Saarwellingen

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
- Referentin:** Iris Ohlig, Diplom-Psychologin und Trainerin für Human Resources
- Termin:** Zweitätiges Seminar
Dienstag, **26. Januar 2021** von 10 Uhr bis 17 Uhr
Mittwoch, **27. Januar 2021** von 8.30 Uhr bis 16 Uhr
- Investition:** 490 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber
Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 87 € pro Nacht buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück
- Ihr Nutzen:** Sie erfahren die wichtigsten Grundlagen der Mitarbeiterführung, erkennen die unterschiedlichen Rollenverteilungen im Team und lernen, wie Sie Ihr Team erfolgreich machen.



Cake Decoration Basiskurs mit Betty

Kunstvolle Torten sind im Trend. In diesem Seminar vermittelt die schillernde TV-Konditorin Betty, bekannt von der erfolgreichen TV-Sendung „Das große Backen“, verschiedene Dekorations-techniken.

- 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 Eiweiß-spritzglasur / Richtige Konsistenz von Royal Icing / Intensiver Austausch in der Seminargruppe (Hinweis: Dieses Seminar beinhaltet lediglich die Torten-dekoration, nicht auch das Zusammensetzen einer Torte, daher wird an Dummies gearbeitet.)
- Referentin:** Bettina Schliephake-Burchardt, Konditormeisterin
- Termin:** Zweitätiges Seminar
Montag, **25. Januar 2021** von 10 Uhr bis 17 Uhr
Dienstag, **26. Januar 2021** von 8.30 Uhr bis 16.30 Uhr
- Investition:** 440 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber
Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 87 € pro Nacht buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück
- Ihr Nutzen:** Innovative und kreative Deko-Techniken für wunderschöne Torten.
- Tipp:** Besuchen Sie auch den Aufbaukurs am 27./28. Januar 2021! Sofern Sie den Basiskurs und den Aufbaukurs (rechte Seite) zusammen buchen, erhalten Sie beide zum Sonderpreis von nur 775 €. Sie sparen 105 €!

„Man lernt viele neue Techniken. Ein Kurs zum Weiterempfehlen.“

Martina Meyer, Fräulein Gusti Süßes Handwerk, 90403 Nürnberg



Cake Decoration Aufbaukurs mit Betty

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, Jasminblüten, 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.) Bitte bringen Sie einen Tortenkarton mit den Mindestmaßen 30x30x40 cm mit.

Referentin: Bettina Schliephake-Burchardt, Konditormeisterin

Termin: Zweitägiges Seminar
Mittwoch, **27. Januar 2021** von 10 Uhr bis 18 Uhr
Donnerstag, **28. Januar 2021** von 9 Uhr bis 17 Uhr

Investition: 440 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber
Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 87 € pro Nacht buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück

Ihr Nutzen: Lernen Sie hier, wie Sie Ihre Torten noch individueller gestalten können.

Tipp: Besuchen Sie auch den Basiskurs am 25./26. Januar 2021! Sofern Sie den Basiskurs und den Aufbaukurs (linke Seite) zusammen buchen, erhalten Sie beide zum Sonderpreis von nur 775 €. Sie sparen 105 €!

„Die Kurse sind sehr spannend und lehrreich, habe sehr viel gelernt und wir hatten alle sehr viel Spaß.“

Sonja Handler, Bäckerei Übele, 71546 Aspach



#TikTok für Backfluencer und Bäckereien

Facebook ist bei der jungen Generation vielfach schon „out“ und Instagram bekommt gerade mächtig Konkurrenz: Das Social Media Portal „TikTok“ wächst rasant und hat **schon 10,7 Mio.** User (oft sehr jung, also potenzielle Azubis) alleine in Deutschland. TikTok rockt gerade! Unser Dozent ist dort der mit Abstand erfolgreichste Bäcker, mit über einer Millionen Likes für seine Beiträge. Hier zeigt er Ihnen die riesigen Chancen von TikTok für Bäckereien und „Backfluencer“. Bitte bringen Sie Ihr Smartphone mit!

- 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, nicht nur bei der ganz jungen Generation / 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
- Referent:** Ricardo Fischer, Fischers Bäckerei, bei TikTok User „@brotprofi“
- Termin:** Dienstag, **2. Februar 2021** von 10 Uhr bis 17 Uhr
- Investition:** 290 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber
Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 87 € pro Nacht buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück
- Ihr Nutzen:** Sie gehören zu den TikTok-Pionieren in der Backbranche und bekommen hier den bestmöglichen Einstieg sowie Insider-Tipps.
- Tipp:** Besuchen Sie auch das thematisch passende Instagram-Seminar am Folgetag.



#InstaBaker – Instagram für Bäckereien

Die junge Generation (und damit potenzielle Lehrlinge ebenso wie die Kunden der Zukunft) findet Facebook „uncool“ und ist oft bei Instagram. **Wir bringen Ihre Bäckerei während des Seminars bei Instagram online oder schärfen Ihr bestehendes Profil dort mit neuen Impulsen.** Bringen Sie unbedingt Ihr Smartphone und gerne auch tolle Produkte zum Seminar mit.

Inhalte: Aktuelle Entwicklungen bei Social Media / Generation „Heads down“: Digital Natives und ihre Lebenswelt / So erreicht man die Generation Y / Instagram nutzen / Zeit sparen: die Instagram-Seite mit der Facebookseite verknüpfen / Vom Kunden zum Fan / Welche Funktion für welches Ziel nutzen? / Erfolgreicher Aufbau einer Fanbase / Tipps für Beiträge, die zünden / Hilfreiche Apps, um noch mehr aus Instagram rauszuholen / Ein Brot als Insta-Star? / Mitarbeitergewinnung und Employer Branding bei Instagram / Workshop mit hohem Übungsanteil / Intensiver Austausch in der Seminargruppe

Referent: Florian Lutz, Betriebswirt B.A. und Bäckerei-Unternehmer

Termin: Mittwoch, **3. Februar 2021** von 09.30 Uhr bis 16.30 Uhr

Investition: 290 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber
Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 87 € pro Nacht buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück

Hinweis: Die Teilnehmer **MÜSSEN** ein Smartphone mitbringen, wenn möglich Instagram bereits als App installiert. Der Account wird gemeinsam angelegt, bzw. auf ein Businessprofil umgestellt. Ein Laptop ist nicht erforderlich.

Tipp: Kombinieren Sie dieses Seminar mit dem Seminar am Vortag: „#TikTok für Backfluencer und Bäckereien“

Jetzt buchen

Telefonisch unter: **06201 / 1070**
per Mail an info@akademie-weinheim.de oder auf unserer Website www.akademie-weinheim.de

Alle Infos auf unserer frischgebackenen, neuen Website



www.akademie-weinheim.de



Masterclass mit Daniel Rebert

Daniel Rebert aus Wissembourg im Elsass gehört zu den anerkannt besten Chocolatiers und Pâtisseries 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: Himbeertörtchen, 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
- Referenten:** Daniel Rebert, Meister-Pâtissier und Chocolatier aus Frankreich
Expertenteam der Bundesakademie Weinheim
- Termin:** Zweitätiges Seminar
Montag, **8. Februar 2021** von 10 Uhr bis 17 Uhr
Dienstag, **9. Februar 2021** von 8.30 Uhr bis 16 Uhr
- Investition:** 490 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber
Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 87 € pro Nacht buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück
- Ihr Nutzen:** Fachliche Impulse von einem der Besten seines Fachs und wunderbare Rezeptideen.



„Sehr inspirierend, gerade auch für die Praxis im Betrieb.“

Maria Friedrich,
Brot und Feinbäckerei Neulinger, 80687 München



BÄKO-BackKultur 2021 – Erfolgsrezepte für Ihr Brotsortiment!

Die BÄKO-BackKultur, die professionelle Rezeptsammlung in Kooperation mit der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim, unterstützt Bäckereien und Konditoreien, in ihrer täglichen Arbeit mit innovativen, trendigen, internationalen und traditionellen Ideen. Aktuell 140 praxisrelevante Rezepturen!

Freuen Sie sich mit uns auf eine handwerksnahe wie trendige Auswahl an Brotrezepturen, die bei Ihren Kunden punkten.



Best of BÄKO-BackKultur, vom Brot bis zum Snack

Die BÄKO-BackKultur ist eine Rezeptsammlung, die schon seit über 10 Jahren gemeinsam mit dem Team der Bundesakademie Weinheim in jeden Quartal des Jahres um trendige Rezepturen ergänzt wird. Die Rezeptsammlung füllt bereits einen dicken Ordner und ist für BÄKO-Kunden völlig kostenfrei. Betriebe schätzen sehr die traditionellen Rezepturen darin, die ohne Convenience-Einsatz auskommen. In diesem Seminar backen Sie Brotrezepturen aus der BÄKO-BackKultur und veredeln diese zu einer vielfältigen Auswahl an Snacks: warm und kalt, süß und herzhaft, to go und zum stationären Verzehr.

- Inhalte:** Vorstellung der Rezeptsammlung / Herstellung von handwerklichen, betriebs-sicheren und trendigen Broten aus der Rezeptsammlung / fachliche Tricks und Kniffe / unterschiedlichste Rohstoffe und deren Verarbeitung / optische Veredlung und Backtechniken / innovative Ideen für Brotsnacks / optimale Geräte und Werkzeuge für die Snackherstellung / geeignete Verpackungen / intensiver Dialog / viel Spaß und Motivation für die Seminargäste nargruppe
- Referenten:** Elke Radtke-Kraus, BÄKO ZENTRALE eG
Felix Rommel, Bundesakademie Weinheim
- Termin:** Zweitägiges Seminar
Dienstag, **9. Februar 2021** von 10 Uhr bis 17 Uhr
Mittwoch, **10. Februar 2021** von 8.30 Uhr bis 15:30 Uhr
- Investition:** 490 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber
Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 87 € pro Nacht buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück
- Ihr Nutzen:** Sie bekommen viele Inspirationen und lernen die gesamte Prozesskette kennen: Rohstoffeinsatz, Verarbeitung, Backen, Lagerung, Warenpräsentation, Verpackungslösungen und ein variantenreiches Snackangebot.



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

Referenten: Dietmar Kappl, Bäcker- u. Konditormeister
Manfred Schellin, Biochemiker und Brotblogger
Expertenteam der Bundesakademie Weinheim

Termin: Zweitägiges Seminar
Montag, **22. Februar 2021** von 10 Uhr bis 17 Uhr
Dienstag, **23. Februar 2021** von 8.30 Uhr bis 15.30 Uhr

Investition: 520 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber
Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 87 € pro Nacht buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück

Ihr Nutzen: Mit dem gewonnenen Wissen steigern Sie Ihre Qualität und individualisieren das eigene Portfolio.

Tipp: Dieses Seminar kann sehr gut mit dem Seminar: „Weizensauerteige als Universalwerkzeuge für gutes Brot“ am 24. und 25. Februar 2021 kombiniert werden.



„Sehr gutes Seminar. Viel neues kennengelernt. Wird morgen sofort einiges umgesetzt.“

Georg Öfferl
Bäckerei Öfferl, 2154 Gaubitsch, Österreich



Weizensauerteige als Universalwerkzeuge für gutes Brot

Lievito Madre und andere Weizensauerteige sind aus 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
- Referenten:** Dietmar Kappl, Bäcker- u. Konditormeister
Manfred Schellin, Biochemiker und Brotblogger
Expertenteam der Bundesakademie Weinheim
- Termin:** Zweitägiges Seminar
Mittwoch, **24. Februar 2021** von 10 Uhr bis 17 Uhr
Donnerstag, **25. Februar 2021** von 8.30 Uhr bis 15.30 Uhr
- Investition:** 520 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber
Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 87 € pro Nacht buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück
- Ihr Nutzen:** Sie nehmen den aktuellen Wissensstand zum Umgang mit Madre und Urgetreide mit und stoßen mit diesem Wissen in eine neue Dimension vor, die Sie und Ihre Bäckerei nicht nur weiterbringt, sondern unvergleichbar macht.
- Tipp:** Dieses Seminar kann sehr gut mit dem Seminar „Roggensauer: verkanntes Genie in Handwerkskunst & Theorie“ am 22. und 23. Februar 2021 kombiniert werden.



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

Referenten: Lars Opitz, Rational Snacktrainer
Expertenteam der Bundesakademie Weinheim

Termin: Dienstag, **23. Februar 2021** von 9.30 Uhr bis 16.30 Uhr

Investition: 290 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber
Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 87 € pro Nacht buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück

Ihr Nutzen: Viel Input, Wissen, Rezepte, Tipps und neue Ideen in kurzer Zeit

Tipp: Bitte beachten Sie, dass dieses Seminar mit weiteren Seminaren kombinierbar ist, z.B. „Megatrend Streetfood“ am Folgetag. Passend dazu auch: „Getränkeideen für die Bäckerei und Konditorei“ am Donnerstag, so dass Sie auf Wunsch drei spannende, thematisch passende Tage in Weinheim kombinieren können.



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
- Referenten:** Stephanie Bauer-Port, Snacktrainerin und Verkaufstrainerin
Expertenteam der Bundesakademie Weinheim
- Termin:** Mittwoch, **24. Februar 2021** von 9.30 Uhr bis 16.30 Uhr
- Investition:** 290 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber
Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 87€ pro Nacht buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück
- Ihr Nutzen:** An nur einem Seminartag erfahren Sie alles, um im Streetfood-Markt als Bäckerei erfolgreich mitzumischen.
- Tipp:** Bitte beachten Sie, dass dieses Seminar mit weiteren Seminaren kombinierbar ist, z.B. „Warme Snacks“ am Vortag oder „Getränkeideen für die Bäckerei und Konditorei“ am Folgetag, so dass Sie auf Wunsch drei spannende, thematisch passende Tage in Weinheim kombinieren können.



MEISTER KAFFEE

— EXKLUSIVER PARTNER FÜR —
BÄCKEREIEN UND KONDITOREIEN



CAFE DA LAGOA
Farm Kaffee



KLASSISCH

Beste Röstkaffees nach
handwerklicher Tradition.



TRANSPARENT

Das Farm Kaffee-Konzept
besonderer Herkunft.



INDIVIDUELL

Das Kaffee-Konzept,
das Ihren Namen trägt.



NACHHALTIG

Fair. Bio. Sozial.

NEU



PERSÖNLICH · EXKLUSIV · INDIVIDUELL



Getränkeideen für die Bäckerei und Konditorei

Getränke ergänzen Ihr Sortiment, bei besten Margen. Wir zeigen Ihnen an einem spannenden Seminartag Rezepte für den heißen, kalten und außergewöhnlichen Genuss, mit denen Sie sich vom Wettbewerb abheben.

- Inhalte:** Ein konzeptioneller Ansatz bei meinem Getränkeangebot / Heiße und kalte Rezepturen auf Kaffee- und Teebasis / Selbstgemachte Limonaden / Eigene Smoothies / Wirtschaftliche Herstellung von Getränken / Tipps für Abläufe und Kalkulation / Praktische Zubereitung und Verkostung der Rezeptideen / Serviervorschläge mit Pfiff / Marketingtipps, um Ihre Trendgetränke zu puschen / Intensiver Austausch in der Seminargruppe
- Referenten:** Thomas Schießl, Deutscher Baristameister 2008 SCAE, Meister Kaffee
Susanne Belling, Bundesakademie Weinheim
- Termin:** Donnerstag, **25. Februar 2021** von 9:30 Uhr bis 16:30 Uhr
- Investition:** 290 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber
Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 87 € pro Nacht buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück
- Ihr Nutzen:** Heiße sowie coole Getränke, die Ihr Sortiment bestens ergänzen und Ihre Gewinne erst recht.
- Tipp:** Bitte beachten Sie, dass dieses Seminar mit weiteren Seminaren kombinierbar ist, z.B. „Megatrend Streetfood“ am Vortag oder „Warme Snacks“ am Dienstag, so dass Sie auf Wunsch drei spannende, thematisch passende Tage in Weinheim kombinieren können.



Live-Webinare aus Weinheim

Krisen sind immer auch Chancen. Seit Ausbruch der Corona-Pandemie stärken wir die Branche neben den Präsenz-Seminaren in Weinheim auch mit Online-Angeboten wie z.B. unseren Live-Webinaren, die schon mehrere Tausend Teilnehmer/innen begeistert haben. Die Teilnahme ist am eigenen Computer möglich.

Das nächste Webinar-Paket startet im März 2021. Die Inhalte und Referenten sind derzeit noch in Planung. Gerne merken wir Sie bei Interesse unverbindlich vor. Eine kurze E-Mail an info@akademie-weinheim.de genügt.



„Das mit den Webinaren ist eine ganz tolle Sache. Es wurden zahlreiche gut umsetzbare Themen angesprochen. Wir werden gleich mit den ersten Versuchen starten.“

Günther Mühlhäuser, Bäckerei-Konditorei Mühlhäuser, Heubach

„Ablauf und Inhalt waren super. Danke für das Angebot.“

Benedikt Goeken, Goeken backen GmbH & Co. KG, Bad Driburg

„Sehr gutes Angebot mit vielen hilfreichen Tipps für diese doch anspruchsvolle Zeit. Vielen Dank für die Unterstützung durch die Bäcker-Akademie!“

Nele Marika Eble, Chokumi - Pralinen & Schokoladen, Braunschweig

„Sehr gutes Webinar. Tolle Inhalte und technisch gut gelöst.“

Wolfgang Geisen, Bäckerei Geisen GmbH, Neuwied



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

Referenten: Ulrike Poggenlaas, Verkaufstrainerin
Dipl. Psych. A. Fürst, Kommunikationstrainerin
Iris Ohlig, Diplom-Psychologin und Trainerin für Human Resources
Beate Dechnig, Verkaufstrainerin (Prüfungsabnahme)
Expertenteam der Bundesakademie Weinheim

Termin: **Modul 1: 23. – 25. Februar 2021** **Modul 2: 13. – 15. April 2021**
Modul 3: 18. – 20. Mai 2021 **Modul 4: 22. – 24. Juni 2021**

Alle Module beginnen am 1. Tag um 13 Uhr und enden am 3. Tag um 15 Uhr.

Investition: Die Gebühr für den Gesamt-Studiengang (alle 4 Module) beträgt 2.290 € inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber. Eine Unterkunft im Gästehaus der Akademie (Einzelzimmer inkl. Frühstück und Abendvesper) ist für 192 € je Modul buchbar.



Richtig kommunizieren, auch wenn's mal brennt

Corona erhöht den Druck auf das Team und fördert Konflikte. Wir zeigen, wie Sie richtig kommunizieren, um Konflikte in positive Energie zu verwandeln. Konflikte können ein wichtiger Teil von Veränderung und Weiterentwicklung sein. Werden sie jedoch nicht aufgegriffen, bleiben viele Streitigkeiten und Missverständnisse im Raum stehen, was zu enormen Reibungsverlusten führt. In diesem Seminar erlernen Sie, wie Sie richtig kommunizieren, Konflikte vermeiden und bestehende Konflikte behutsam lösen.

Inhalte: Grundlagen der Kommunikation / Geheimnisse der Körpersprache / Die Lösung eines Konflikts durch die richtige Körpersprache / Glaubwürdig und verständlich kommunizieren / Die Macht Ihrer Hände / Wirkung von Lächeln und Lachen / Konfliktarten und Eskalationsstufen / Psychologie eines Konflikts / Balance zwischen Konkurrenz und Konflikt / Konstruktive Gesprächsführung / Intensives Training von Kommunikationsfähigkeiten und Konfliktlöstechniken / Mit weniger Konflikten besser in die Zukunft / Intensiver Austausch in der Seminargruppe

Referentin: Iris Ohlig, Diplom-Psychologin und Trainerin für Human Resources

Termin: Zweitägiges Seminar
Mittwoch, **3. März 2021** von 10 Uhr bis 17 Uhr
Donnerstag, **4. März 2021** von 8.30 Uhr bis 16 Uhr

Investition: 490 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber
Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 87 € pro Nacht buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück

Ihr Nutzen: Sie erlernen, Konflikte zu erkennen und richtig damit umzugehen.



„Das Seminar war sehr hilfreich und ist gut in den täglichen Arbeitsablauf umzusetzen.“

Dennis Nostadt,
Bachhaus Lüning GmbH, 55411 Bingen



5. Weinheimer Brotforum zur Zukunft des Brotes

Ihre Wahl: Teilnahme live in Weinheim oder Online

Nach vier ausgebuchten und bestens bewerteten Veranstaltungen, findet im März zum fünften Mal das Weinheimer Brotforum, statt. Mit Vorabend-Treff bei Brot und Wein. Das Brotforum wird in 2021 als Hybrid-Veranstaltung durchgeführt. Sie können live in Weinheim (begrenzte Plätze) sowie auch online dabei sein. Auch Online-Teilnehmer werden in den Dialog und in die Diskussionen in Weinheim einbezogen.

Inhalte: Ankommen, Wiedersehen, Austauschen: Die Akademie lädt ein zu Brot und Wein (für Teilnehmer in Weinheim) / Aktuelle Marktzahlen und Entwicklungen im Brotmarkt (Bernd Kütscher, Bundesakademie Weinheim) / Keynote „Dino trifft Einhorn: Was etablierte Bäckereien von Startups lernen können“ (Prof. Dr. Bastian Halecker, Hungry Ventures, Berlin) / Wie beseeltes Arbeiten und nachhaltiges Wirtschaften gelingen (Volker Schmidt-Skories, Kaiser Bio-bäckerei, Mainz-Kastel) / Nachhaltige Brotherstellung in Zeiten des Klimawandels (Dirk-Siegfried Hübner, Bad Neuenahr-Ahrweiler) / Vom Scheitern und Aufstehen: Was ich vom Leben gelernt habe (Jochen Gaus, Bäckerei „Der echte Gaus“, Hamburg) / Sortiment, Zutaten, Kommunikation: neue Wege für Brotbäcker (Sebastian Däuwel, Die Brotpuristen, Speyer) / Meine Erfahrungen vom Brotverkauf in der SB-Station bei ALDI (Hans-Günther Mack, Handwerksbäckerei Mack GmbH & CO. KG, Westhausen) / Brot-Degustation für Teilnehmer in Weinheim / Diskussion: Brotbäckerei im Spannungsfeld von Betriebsgrößen, Absatzkanälen, Betriebsphilosophien und Zutaten: Wie entsteht das beste Brot? (Markus Hombach von der IREKS GmbH, Sebastian Däuwel, Hans-Günther Mack, Volker Schmidt-Skories, Jochen Gaus und alle Tagungsgäste, Moderation: Prof. Michael Kleinert)

Termin: Montag, **1. März 2021** ab 18.30 Uhr: Vorabendtreff bei Brot und Wein
Dienstag, **2. März 2021** von 9.00 Uhr bis 16.30 Uhr

Investition: Die Online-Teilnahme am 5. Weinheimer Brotforum ist für 140 € möglich. Die Teilnahme live in Weinheim kostet 320 €, inkl. Vorabendtreff und aller Verpflegungsleistungen während der Tagung. Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf und Verfügbarkeit für 87 € buchbar, inkl. Frühstück



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 / Plunderteige und Blätterteige / Rührkuchen, Biskuit- oder Wienermasse / Brandmasse usw. / Intensiver Austausch in der Seminargruppe
- Referenten:** Expertenteam der Bundesakademie Weinheim
- Termin:** Zweitätiges Seminar
Mittwoch, **3. März 2021** von 10 Uhr bis 17 Uhr
Donnerstag, **4. März 2021** von 8.30 Uhr bis 15.30 Uhr
- Investition:** 490 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber
Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 87 € pro Nacht buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück
- Ihr Nutzen:** Know-How und viele Tipps, damit Sie das Beste aus Ihrem Ofen rausholen.



„Sehr interessantes Seminar, in dem alles Wissen wiederaufgefrischt wurde, dass man auch in der Firma umsetzen kann.“

*Julia Mairhofer,
Bäckerei Oberngruber, 4150 Rohrbach, Österreich*



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. praxisiertes 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 / Einkorn Mürbeteig / Kamut Toast / Waldstauden Ficelle / Dinkel Baguette / Pan Cristal / Oliven Brioche / getreidefreies Brot / hefefreie Brote / Pan Pugliese ohne zugesetzte Hefe / Beurteilung und Degustation der hergestellten Backwaren / Intensiver Austausch in der Seminargruppe

Referenten: Christoph Heger und das Team der Bundesakademie Weinheim

Termin: Dreitägiges Seminar
Montag, **8. März 2021** von 11 Uhr bis 17 Uhr
Dienstag, **9. März 2021** von 8.30 Uhr bis 17 Uhr
Mittwoch, **10. März 2021** von 8.30 Uhr bis 15.30 Uhr

Investition: 790 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber
Eine Unterkunft im Gästehaus der Akademie (Einzelzimmer inkl. Frühstück und Abendvesper) ist für 192 € buchbar

Ihr Nutzen: Viel Fachwissen für noch perfektere Backwaren, auch zu aktuellen Trendgebäcken. Das Netzwerk zu den Gleichgesinnten im Seminar wird Sie ebenfalls nachhaltig stärken.

BBN

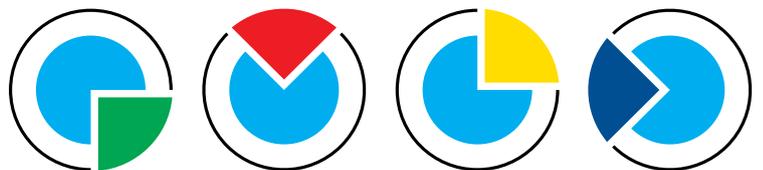
BÄCKEREI-SOFTWARE
KASSENSYSTEME
WORKFORCE
CONNECTIVITY

GEMEINSAM

ERFOLGREICH

Willkommen in der Welt der BBN-Seminare! In langjähriger Partnerschaft veranstalten wir gemeinsam mit der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk in Weinheim erfolgreiche Trainings rund um die BBN-Produktfamilie. Hier sind Sie richtig, wenn es um die täglichen Anforderungen und die weitreichenden betriebswirtschaftlichen Belange Ihres Bäckerei- oder Konditoreibetriebes geht.

Lernen Sie in der Bundesakademie des Bäckerhandwerks uns, unsere Lösungen und unsere Produkte kennen – mit dem ganzheitlichen Softwarepaket BBN-Software, der Workforce-Lösung BBN-PEPZeit für Einsatzplanung, Zeiterfassung und Zutrittskontrolle, den Kassensystemlösungen rund um BBN-Kasse sowie BBN-Connect zur Online-Vernetzung aller organisatorischen Bereiche Ihres Unternehmens. Wir freuen uns auf Sie!



www.ok-gmbh.com



Trainingsseminare BBN Bäckerei-Software

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

- Termine:**
- Mittwoch, **3. März 2021** von 10 Uhr bis 17 Uhr
BBN – Grundlagen I, nicht nur für Einsteiger
 - Donnerstag, **4. März 2021** von 10 Uhr bis 17 Uhr
BBN – Grundlagen II, für noch effektiveres Arbeiten
 - Mittwoch, **16. Juni 2021** von 10 Uhr bis 17 Uhr
Filialorganisation mit BBN. Von der Planung bis zur Buchhaltung
 - Donnerstag, **17. Juni 2021** von 10 Uhr bis 17 Uhr
Bestellung komplett, bis zur Bestelloptimierung
 - Mittwoch, **14. Juli 2021** von 10 Uhr bis 17 Uhr
Rabatte, Preispflege, Preislisten bis zur Rechnung
 - Donnerstag, **15. Juli 2021** von 10 Uhr bis 17 Uhr
Rohstoff, Rezepte, Artikel – alles was wichtig und notwendig ist
- Referenten:**
- Melanie Möderndorfer
 - Michael Stephan
 - Rolf Kränzlein
- Ihre Investition:** je 375 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung
Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 87 € pro Nacht buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück

Feedback unserer Teilnehmer/innen

**„Tiefgreifendes
Bäckereitechnologisches
Fachwissen erlernt und
dennoch Innovativ“**

Kai Drumm,
Barbarossa Bäckerei,
67661 Kaiserslautern



**„Ein sehr lehrreiches Seminar, was jeder mal gemacht
haben sollte“**

Claudia Pfohl,
Frankenberger Genusswelt, 09669 Frankenberg

**„Das Seminar war sehr
informativ und interessant.
Sehr sympathische Dozenten“**

Kaya O Dukaya,
Bäckerei Mario Peter Berg,
55246 Mainz

**„Klasse Mischung aus
Theorie und Praxis“**

Oliver Frey,
Wachtel GmbH,
40721 Hilden

**„Es war ein sehr praxisbezogenes Seminar, mit
netten Kollegen, bei dem ich einige Kniffe gelernt
habe, die ich zukünftig im Betrieb umsetzen möchte.“**

Marco Thiesbrummel, Bäckerei Hubert Thiesbrummel
GmbH & Co KG, 33334 Gütersloh



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

Sven Mostegl, Bakers Kitchen Dubai

**„Unheimlich viel Information in toller Runde!
Typisch Bundesakademie Weinheim!“**

Ralf Dirks, 26441 Feow

**„Das Seminar entspricht genau meiner Erwartung,
ich habe viele neue Ideen kennengelernt und tolle
Menschen!“**

Stephan Lehrmann, Richters Altstadtbackerei,
38304 Wolfenbüttel

**„Das Seminar hat die Wichtig-
keit des Themas ‚Social Media‘
nochmal unterstrichen und mich
bestärkt es endlich umzusetzen“**



Martin Hensel, Bäckerei und
Konditorei Hensel GmbH,
32130 Enger

**„Das Seminar bietet einen optimalen Überblick über
viele verschiedene Bereiche, spannende Einblicke
in Themen- auch Management relevante Themen
und kombiniert Praxis und Theorie optimal“**



Anne Naumann, Schäfer's Produktionsgesellschaft,
32130 Enger

**„Sehr interessantes und informatives
Seminar bei dem wir von Anfang an,
praktisch arbeiten durften. Ich komme
auf jeden Fall wieder.“**

Sarah Hannah Moss,
Bäckerei Moss OHG,
52078 Aachen



**„Ein toller spannender Kurs der durch seine
Dozenten absolute Expertise aufzeigt.
Absolut empfehlenswert.“**

Alexander Peter,
Peter Backwaren OHG, 45141 Essen



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.

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.

Referenten: Prof. Dr.-Ing. Klaus Lösche
Dr. Mario Jekle, TU München
Bernhard Jaßmeier, Sauerteig-Experte
Thomas Lepold, Experte für Fermentation
Dirk- Siegfried Hübner (M.A.), Energie Berater
Expertenteam der Bundesakademie Weinheim

Termine: **Modul 1: Dienstag 9.3. bis Donnerstag 11.3.2021**
Modul 2: Dienstag 20.4. bis Donnerstag 22.4.2021
Modul 3: Dienstag 8.6. bis Donnerstag 10.6.2021

Die Module beginnen am 1. Tag um 10 Uhr und enden am 3. Tag um ca. 16.30 Uhr, so dass auch eine weitere An- und Abreise möglich ist.

Investition: Die Gebühr für den Gesamt-Studiengang (alle 3 Module) beträgt 1.970 € inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber. Eine Unterkunft im Gästehaus der Akademie (Einzelzimmer inkl. Frühstück und Abendvesper) ist für 192 € je Modul buchbar.

Ihr Nutzen: Aktuelles bäckertechnologisches Fachwissen auf höchstem Niveau und damit das Werkzeug, die Produktqualität und Prozesse nachhaltig zu verbessern.



Hochzeitstorten-Seminar 2021

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
- Referenten:** Silvia Frész-Nold, Schweizer Konditorin-Confiseurin
Matthias Frész und weitere Experten der Bundesakademie Weinheim
- Termin:** Zweitägiges Seminar
Mittwoch, **17. März 2021** von 10 Uhr bis 17 Uhr
Donnerstag, **18. März 2021** von 8.30 Uhr bis 15.30 Uhr
- Investition:** 490 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber
Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 87 € pro Nacht buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück
- Ihr Nutzen:** Sie machen die schönsten Hochzeitstorten in der Region und Ihrem Betrieb damit einen guten Namen.

**Seminar verpasst?
Termin ausgebucht?**

Wir planen laufend neue Termine und veröffentlichen diese unter www.akademie-weinheim.de.
Tipp: Melden Sie sich dort für unseren **Newsletter** an.



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

Inhalte: 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: Iris Ohlig, Diplom-Psychologin und Trainerin für Human Resources
 Beate Dechnig, Verkaufstrainerin (Prüfungsabnahme)
 Gesa Lücken, Personalentwicklerin
 Bernd Kütscher, Bundesakademie Weinheim
 Markus Burger, Rechtsanwalt und Steuerberater
 Rolf Kränzlein, Unternehmer im Bereich Digitalisierung und Filialmanagement
 Katja Göde, Konditor, Dipl. Ing. der Lebensmitteltechnologie
 Iljaz Leba, Betriebsberater
 Expertenteam der Bundesakademie Weinheim

Termine: **Modul 1: 16. – 18.3.2021** **Modul 2: 27. – 29.4.2021**
Modul 3: 15. – 17.6.2021 **Modul 4: 20. – 22.7.2021**

Alle Module beginnen am 1. Tag um 10 Uhr und enden am 3. Tag um ca. 16.30 Uhr, so dass auch eine weitere An- und Abreise möglich ist.

Investition: Die Gebühr für den Gesamt-Studiengang (alle 4 Module) beträgt 2.690 € inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber. Eine Unterkunft im Gästehaus der Akademie (Einzelzimmer inkl. Frühstück und Abendvesper) ist für 192 € je Modul buchbar



Alexander Schmidt,
Bäckermeister

Erstklassig wie Ihr Teig – das SI-Meisterstück.

Mit dem **SI-Meisterstück**, der neuen und umfangreichen Gewerbeabsicherung exklusiv für das Lebensmittelhandwerk, schützen Sie Ihren Betrieb optimal bei Personen-, Sach- und Vermögensschäden. Und als Extra: **Der einzigartige Baustellen-Schutz**, der Sie während der Dauer einer Baustelle mit umsatzfördernden Maßnahmen unterstützt. Profitieren Sie von unseren **Sonderkonditionen für Innungsmitglieder**. Nähere Informationen finden Sie unter: www.wir-sind-baecker.de/meisterstueck. Oder schreiben Sie uns direkt an: lebensmittelhandwerk@signal-iduna.de



Mit freundlicher Unterstützung
durch den Zentralverband des
Deutschen Bäckerhandwerks e. V.



WIR SIND
BÄCKER

SIGNAL IDUNA 
gut zu wissen

PICCOLO PRO

Good. Better. Best.



WACHTEL

JETZT NEU!

since 1923

NEU



Foto: Adobe Stock

Pizza Intensiv-Seminar

Immer mehr Bäckereien bieten Pizza als leckeres und renditestarke Produkt an. An diesem zweitägigen Seminar speziell für die Bedürfnisse von Bäckereien werden alle Grundlagen und Rezepturen für beste Pizzen und das optimale Handling in der Praxis vermittelt.

- Inhalte:** Einblick in die Pizza-Tradition in Neapel und weltweit / verschiedene Mehle als Grundlage einer guten Pizza / verschiedene Arten von Pizzateigen / Beläge und Käsesorten für Pizzen / Teigtemperaturen und Gärungszeiten / Tipps für das Formen von Pizzen / Pizza-Akrobatik: kunstvolles Werfen von Pizzen / dünne, dicke und geklappte Pizzen / Backen von Pizza im Steinofen und im Holzofen / Pizza Margherita – schlichte Königin der Pizzen / von Capricciosa bis Quattro Stagioni: die beliebtesten italienischen Pizza-Sorten und wie man sie perfekt herstellt / fancy Pizza, kreativ belegt / Tipps für die rationelle Herstellung von Pizza in Bäckereien / intensives Seminar mit Demonstration und Mitmachen / Intensiver Austausch in der Seminargruppe
- Referenten:** Marco Castagna, prämierter Pizzabäcker aus Italien
(der Referent spricht deutsch)
Expertenteam der Bundesakademie Weinheim
- Termin:** Zweitägiges Seminar
Mittwoch, **17. März 2021** von 10 Uhr bis 17 Uhr
Donnerstag, **18. März 2021** von 8:30 Uhr bis 15:30 Uhr
- Investition:** 520 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber
Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 87 € pro Nacht buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück
- Ihr Nutzen:** Sie erleben zwei spannende Tage mit vielen Impulsen und verlassen Weinheim mit dem kompletten Know-how für die perfekte italienische Pizza.

NEU



Foto: MEISTER KAFFEE

Backwaren für aktuelle Ernährungstrends

Die Ernährungsformen Ihrer Kunden unterliegen sich wandelnden Trends. Wer diese kennt und passende Produkte dazu anbietet, kann hiervon profitieren. Dieses Seminar macht Spaß und vermittelt die passenden Kenntnisse und Rezepte dazu.

- Inhalte:** Gesundheitsbewusstes Backen in Theorie und Praxis / Aktuelle Ernährungstrends / Verwendung und Wirkung von natürlichen Rohstoffen, die mit superlativen Nähr- und Wirkstoffen ausgestattet sind / Ernährungsphysiologische Vorteile von Rohstoffen / Herstellung innovativer Backwaren für den ernährungsbewussten Verbraucher / Backwaren aus Urgetreide und Superfoods / Tipps zur Verarbeitung von Urgetreide und den speziellen Rohstoffen / Viele neue Rezepte / Intensiver Austausch in der Seminargruppe
- Referenten:** Siegfried Brenneis, Deutsche Bäcker-Nationalmannschaft
Expertenteam der Bundesakademie Weinheim
- Termin:** Zweitägiges Seminar
Montag, **22. März 2021** von 10 Uhr bis 17 Uhr
Dienstag, **23. März 2021** von 8:30 Uhr bis 15:30 Uhr
- Investition:** 520 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber
Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 87 € pro Nacht buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück
- Ihr Nutzen:** Viele Tipps und umfassendes Wissen für ernährungsbewusstes Backen, um neue Kundengruppen zu erschließen.



2. Weinheimer Netzwerktreffen „Zukunft im Verkauf“

Wiedersehen, Weiterbildung und Networking für die Absolvent/innen von VKL-Kursen und Studiengängen aus Weinheim und anderen ADB-Schulen. Ein spannender Mix aus Erfahrungsberichten, Ideen und bereichernden Gesprächen.

Inhalte: Ankommen, Wiedersehen, Austauschen: Die Akademie lädt ein zu Brot und Wein / Mitarbeiter im Verkauf finden und binden: Neue Aktionen des Zentralverbands (Nils Vogt, Referent für Berufsbildung und Fachkräftesicherung beim Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks) / Einführung in das Speed-Networking (Susanne Belling, Bundesakademie Weinheim) / Snackliebe (Stefanie Bauer-Port, Snackconcept) / Kaffee im Blut (Caroline Lang, Bäckerei Ziegler AG) / Vegan – gekommen um zu bleiben (Thomas Backenstos, BIV Baden) / Hinter jedem erfolgreichen Mann... (Eva Schmitt, die bessere Hälfte von Brotsommelier Axel Schmitt) / Praxis-Workshops / Präsentation aus den Workshops

Referenten: Nils Vogt, Referent für Berufsbildung und Fachkräftesicherung
Stefanie Bauer-Port, Snackconcept
Caroline Lang, Bäckerei Ziegler AG
Thomas Backenstos, BIV Baden
Eva Schmitt, Bäckerei Schmitt GmbH
Susanne Belling, Bundesakademie Weinheim

Termin: Montag, **22. März 2021** ab 18.30 Uhr: Vorabendtreff bei Brot und Wein
Dienstag, **23. März 2021** von 9 Uhr bis 15.30 Uhr

Investition: Die Veranstaltung wird zum Preis von 360 € angeboten, inkl. Brot & Wein am Vorabend. Absolventinnen und Absolventen unserer VKL-Kurse und Studiengänge können zum **Sonderpreis von 240 €** teilnehmen. Dies gilt auch für Absolvent/innen von anderen ADB-Fachschulen (bitte Nachweis beifügen). Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf und Verfügbarkeit für 87€ buchbar, inkl. Frühstück.

Tipp: Diese Veranstaltung lässt sich perfekt mit unserem Seminar „Kunstvolle Beschriftung von Fenstern und Theken“ am Folgetag kombinieren



Kunstvolle Beschriftung von 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

Referentin: Maxime Fänger

Termin: Mittwoch, **24. März 2021** von 10 Uhr und 17 Uhr

Investition: 290 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber
Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 87€ pro Nacht buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück

Ihr Nutzen: Sie können Handlettering wirkungsvoll einsetzen.

Tipp: Kombinieren Sie dieses Tagesseminar mit dem „2. Weinheimer Netzwerktreffen Verkauf“ am Vortag!



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
- Referenten:** Expertenteam der Bundesakademie Weinheim
- Termin:** Zweitätiges Seminar
Dienstag, **23. März 2021** von 10 Uhr bis 17 Uhr
Mittwoch, **24. März 2021** von 8.30 bis 15.30 Uhr
- Investition:** 490 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber
Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 87 € pro Nacht buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück
- Ihr Nutzen:** Know-how, Rezepte, Erfolgsgeheimnisse, Austausch und viel leckeres Eis.



„Traditionelle und modern Elemente ausgewogen und handgemacht hergestellt. Hier kann sich jeder ein paar Inspirationen holen.“

Desiree Mousiol-Schmitt, Café Rotkäppchen, 63456 Hanau



Gebäcke für die Grillsaison

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

- Inhalte:** Klassiker mediterraner Backkunst / Kleingebäcke und Brote aus dem Mittelmeerraum / Bosphorus Ringe, Pain Bianco, Focaccia, Ciabatta in verschiedenen Variationen / Grillbackwaren mit Chili, Peperoni und Schafskäse / Viele weitere Rezeptideen und Praxistipps / Intensiver Austausch in der Seminargruppe
- Referenten:** Expertenteam der Bundesakademie Weinheim
- Termin:** Zweitägiges Seminar
Mittwoch, **24. März 2021** von 10 Uhr bis 17 Uhr
Donnerstag, **25. März 2021** von 8.30 Uhr bis 15.30 Uhr
- Investition:** 490 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber
Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 87 € pro Nacht buchbar. Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück
- Ihr Nutzen:** Sie begeistern Ihre Kunden mit einzigartigen Grillbackwaren, die es so nur bei Ihnen gibt!



„Total flexible und zielorientierte Fachlehrer – es wird individuell auf jeden Kursteilnehmer eingegangen. Fachlich top vorbereitet!“

Vincenzo Innocia, Jugendstift, 74889 Sinsheim

Spar-Tipps:



Tipp 1:

Sofort 10 % Kursgebühr sparen

Bringen Sie einen Kollegen mit zum Seminar bzw. melden Sie als Unternehmer zwei oder mehr Personen zum gleichen Seminar an. Hierdurch reduziert sich die Seminargebühr um jeweils 10%. Bei gemeinsamer PKW-Anreise sparen Sie nochmals bares Geld.

Tipp 2:

Zuschüsse für Ihre Weiterbildungskosten

Mit dem Bildungsgutschein (heißt je nach Bundesland auch Bildungsscheck, Weiterbildungsscheck, Qualifizierungsscheck, QualiScheck o.ä.) können Sie bis zu 500 € und mit dem Aufstiegs-Bafög für Abschlüsse auf Meisterniveau sogar bis zu 15.000 € erhalten. Die Förderbedingungen sind je nach Wohnort bzw. Bundesland etwas anders, am besten im Internet informieren.

Tipp 3:

Steuern sparen

Egal ob Kursgebühr, Fahrtkosten oder Unterkunft in unserem Gästehaus: Sie können Ihre Ausgaben in der Steuererklärung als Werbungskosten geltend machen. Bei Selbständigen sind Kosten für Weiterbildung als Betriebsausgaben ebenfalls steuerlich wirksam.

Tipp 4:

Bildungsurlaub in Weinheim

Als Arbeitnehmer/in haben Sie Anspruch auf fünf Tage Bildungsurlaub pro Kalenderjahr bzw. 10 Tage pro zwei Kalenderjahre, je nach Bundesland. Unsere Seminare sind hierfür anerkannt. Bitte sprechen Sie hierzu Ihren Arbeitgeber an.

Tipp 5:

1.500 Euro für Meisterinnen und Meister

Seit dem Januar 2020 erhalten Absolventinnen und Absolventen der Meisterprüfung in Baden-Württemberg (damit auch in Weinheim) eine Erfolgsprämie von 1.500 €. Das Antragsformular bekommen unsere Meisterschüler/innen von uns.



EUROPÄISCHE UNION



Bundesministerium
für Bildung
und Forschung





Potenziale erkennen, Talente fördern, Mitarbeiter motivieren

In Zeiten von Personalmangel müssen oft fachfremde Bewerber eingestellt werden. Demzufolge gilt es, in der Auswahlsituation Potenziale statt Fachwissen zu erkennen. Wer kann sich schnell einarbeiten und wer hat das Zeug zu einem guten Mitarbeiter? Wie formt man aus einer gemischten Gruppe erfolgreich ein Team? Wie schafft man die richtigen Rahmenbedingungen und schaltet demotivierende Faktoren aus? Zwei spannende Seminartage mit Mehrwert.

Inhalte: Wie erkenne ich Potenziale? / Wie bereite ich eine sachgerechte Personalauswahl vor? / Welche Fragen stelle ich in der Auswahlsituation, um Potenziale zu erkennen? / Grundlagen der Leistungsbereitschaft und Leistungsfähigkeit / Wie entsteht Motivation? / Was zerstört Motivation? / Wie kann ich neue (fachfremde) Mitarbeiter gut ins Team integrieren? / Workshop mit Erfahrungswerten aus der Praxis und intensiven Praxisübungen

Referentin: Iris Ohlig, Diplom-Psychologin und Trainerin für Human Resources

Termin: Zweitägiges Seminar
Montag, **24. März 2021** von 10 Uhr bis 17 Uhr
Dienstag, **25. März 2021** von 8.30 Uhr bis 16 Uhr

Investition: 490 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber
Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 87 € pro Nacht buchbar. Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück

Ihr Nutzen: Sie können Potenziale Ihrer Bewerber besser identifizieren, erhöhen die Chancen einer optimalen Auswahl und kennen Wege, um Mitarbeiter nachhaltig zu motivieren.



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

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 aufpimpen / Insider-Tipps für die Leistungswettbewerbe für die besten Absolventen der Gesellenprüfung / Intensiver Dialog in der Seminargruppe

Referenten: Expertenteam der Bundesakademie Weinheim

Termin: Dreitägiges Seminar
 Dienstag **6. April 2021** von 10 Uhr bis 17 Uhr
 Mittwoch, **7. April 2021** von 8.30 Uhr bis 17 Uhr
 Donnerstag, **8. April 2021** von 8.30 Uhr bis 14.30 Uhr

Investition: 470 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber
 Für die Übernachtung in einem Doppelzimmer (Belegung mit 2 Lehrlingen) inkl. Frühstück und Abendvesper für 2 Nächte im Gästehaus der Akademie berechnen wir für die komplette Seminarzeit 136 €.

Ihr Nutzen: Fördern Sie Ihre besten Lehrlinge. Es zahlt sich für Ihr Unternehmen aus!

Tipp: Dieses Seminar gibt es zeitgleich auch für Top-Lehrlinge in der VERKAUF



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.
- 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 / Die perfekte Vorbereitung auf die Abschlussprüfung als Bäckereifachverkäufer/in!
- Referenten:** Beate Dechnig, Verkaufstrainerin
Annette Fürst, Dipl. Psychologin und Kommunikationstrainerin
- Termin:** Dreitägiges Seminar
Dienstag **6. April 2021** von 10 Uhr bis 17 Uhr
Mittwoch, **7. April 2021** von 8.30 Uhr bis 17 Uhr
Donnerstag, **8. April 2021** von 8.30 Uhr bis 14.30 Uhr
- Investition:** 420 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber
Für die Übernachtung in einem Doppelzimmer (Belegung mit 2 Lehrlingen) inkl. Frühstück und Abendvesper für 2 Nächte im Gästehaus der Akademie berechnen wir für die komplette Seminarzeit 136 €.
- Ihr Nutzen:** Fördern Sie Ihre besten Lehrlinge. Es zahlt sich für Ihr Unternehmen aus!
- Tipp:** Dieses Seminar gibt es zeitgleich auch für Top-Lehrlinge in der BACKSTUBE

Jetzt buchen

Telefonisch unter: **06201 / 1070**
per Mail an info@akademie-weinheim.de oder auf
unserer Website www.akademie-weinheim.de



Schokoladen-Sommelier / Schokoladen-Sommelière 2021

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.

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.

Inhalte: Diese Ausbildung vermittelt umfangreiche Kenntnisse zu Kakao und Schokolade auf höchstem Niveau, inkl. sensorischer Fähigkeiten, Foodpairings. Zum Erhalt des Zertifikats der Bundesakademie Weinheim ist eine Abschlussprüfung zu bestehen. Bitte informieren Sie sich im Detail über diese Ausbildung unter www.akademie-weinheim.de

Referenten: Sie werden von rund einem Dutzend erstklassiger Experten der Bundesakademie Weinheim und der Chocolate Academy Köln ausgebildet und auf die Prüfung vorbereitet.

Termine:

- Modul 1: Montag bis Mittwoch 29. – 31. März 2021** in Weinheim
- Modul 2: Montag bis Mittwoch 19. – 21. April 2021** in Köln
- Modul 3: Montag bis Mittwoch 31. Mai. – 02. Juni 2021** in Weinheim
- Modul 4: Dienstag bis Donnerstag 28. – 30. Juni 2021** in Köln
- Modul 5: Dienstag bis Donnerstag 13. – 15. September 2021** in Weinheim

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

Alle Information und Anmeldung finden Sie unter www.akademie-weinheim.de



1. Weinheimer Chocolate Summit

Austausch, Netzwerk und Weiterbildung für Schokoladen-Sommelières, Chocolatiers und andere „Chocoholics“

- Inhalte:** Genussvoller Vorabend-Treff / Foodpairing mit Schokolade aus Sicht der Wissenschaft (Prof. Bernhard Tauscher, Arbeitsgemeinschaft Geschmacksforschung) / Insights zum International Chocolate Award (Michaela Schupp, Chocolats de luxe) / Schokolade und Nachhaltigkeit (Jakob Hömberg, Fairtrade Germany) / Trading the brown Gold (Maria Salvadora Jiménez, Daarnhouwer) / Einblicke in den japanischen Schokoladenmarkt (Kevin Lühmann) / Schokoladenmotivation in Coronazeiten (Lothar Buss) / Diskussion: „Zukunft der Schokolade und Chancen des Handwerks“ (Nele Marike Eble von Chokumi, Georg Bernardini sowie die Teilnehmer/innen des Chocolate Summit) / Großer Preis der Schokoladen-Sommeliers: Ehrung des besten Rumtrüffels 2021
- Referenten:** siehe Inhalte
- Termine:** Montag, **12. April 2021** ab 18.30 Uhr: genussvoller Vorabendtreff
Dienstag, **13. April 2021** von 9 Uhr bis 15.30 Uhr
- Investition:** 320 € inkl. Vorabendtreff, Tagungsgebühr und allen Verpflegungsleistungen. Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf und Verfügbarkeit für 87 € buchbar, inkl. Frühstück
- Ihr Nutzen:** Intensives Networking, spannende Themen, seien Sie dabei!



Brot ohne Backhefe mit Weizensauer & 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

Referenten: Expertenteam der Bundesakademie Weinheim

Termin: Zweitägiges Seminar
Mittwoch, **14. April 2021** von 10 Uhr bis 17 Uhr
Donnerstag, **15. April 2021** von 8.30 Uhr bis 15.30 Uhr

Investition: 490 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber
Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 87 € pro Nacht buchbar. Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück

Ihr Nutzen: Umfassendes Wissen über die Führung von Weizensauerteigen und deren Einsatzmöglichkeiten.



Einfach sagenhaft! Super Infos, wahnsinnige viele Produkte, Spitzen Kursleiter!

*Manfred Sagstetter,
Handwerkskammer Niederbayer-Oberpfalz, 94315 Straubing*



Masterclass mit Josep Pascual

Josep Pascual Aguilera aus Barcelona ist ein international anerkannter Backspezialist und Mitglied des renommierten Starbäcker-Clubs „Elite de la Boulangerie Internationale“. Er war als Berater und Lehrer schon in aller Welt unterwegs, auch schon mehrfach bei uns! Jedes Mal war das Seminar ausgebucht, ein voller Erfolg und alle Teilnehmer restlos begeistert. Erleben Sie die „Método Pascual“ und lassen Sie sich von seinen innovativen Rezepten und Handwerkstechniken inspirieren.

- Inhalte:** Theoretische Einführung: Techniken zur Kontrolle von Sauerteigen und Hefeteigen / Aromabildung nach der „Método Pascual“ / Die Pascual-Methode in der Praxis / Rezepturen / innovative Techniken der Formgebung / Kreativität am Teig / Einfache und effektvolle Dekorationsmethoden / Hinweis: der Referent spricht spanisch, eine deutsche Fachübersetzung wird gewährleistet.
- Referenten:** Josep Pascual Aguilera aus Barcelona
Expertenteam der Bundesakademie Weinheim
- Termin:** Zweitägiges Seminar
Dienstag, **20. April 2021** von 10 Uhr bis 17 Uhr
Mittwoch, **21. April 2021** von 8.30 Uhr bis 16 Uhr
- Investition:** 535 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber
Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 87 € pro Nacht buchbar. Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück
- Ihr Nutzen:** Einblick in die Champions-League der Bäcker, innovative Techniken, neue Ideen und Produkte.

NEU



Selbstreflektions-Workshop: Wie wirke ich auf andere?

Nicht selten stimmt die Selbstwahrnehmung nicht mit jener von anderen Personen überein. In diesem intensiven Workshop finden Sie heraus, welche Signale Sie aussenden und wie Sie diese durch Anpassungen von Wortwahl, Körpersprache und Ausstrahlung so optimieren können, dass Sie (noch) positiver wahrgenommen werden.

- Inhalte:** Arten der Kommunikation / Selbst- und Fremdbild / Das Johari-Fenster / Zeichen von Unsicherheit / Entwicklung einer überzeugenden Körpersprache / Kompetenzraster / Richtige Wortwahl / Rhetorik / Wie finde ich die richtigen Worte? / Power-Posen / Ausstrahlung: Wie erreiche ich mehr Charisma? / Rollenspiele zu verschiedenen Themen wie z.B. Kritikgespräch, Entwicklungsgespräch, Teammeetings etc., teilweise mit Videofeedback / Austausch in der Seminargruppe
- Referentin:** Dipl. Psych. Annette Fürst, Führungskräfte-Trainerin
- Termin:** Zweitägiges Seminar
Mittwoch, **21. April 2021** von 10 Uhr bis 17 Uhr
Donnerstag, **22. April 2021** von 8.30 Uhr bis 16 Uhr
- Investition:** 490 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber
Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 87 € pro Nacht buchbar. Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück
- Ihr Nutzen:** Sie gewinnen Souveränität und gehen gestärkt zurück in den Alltag.



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 betriebswirtschaftlich geprägten Ausbildungen einer Führungskraft meist unzureichend vermittelt. Häufig erfolgt ein „Learning by doing“, was viel Energie kostet und teure Fluktuation zur Folge hat. Genau hier setzt die Chefschmiede der Bundesakademie Weinheim an. In 7 Lerneinheiten, die sich über 3 Module erstrecken, arbeiten Sie intensiv an Ihrer eigenen Persönlichkeit und erhalten wichtige Werkzeuge für Ihren nachhaltigen Erfolg als Führungskraft. Die Fortbildung ist auch als Qualifikation für die „zweite Reihe“ bestens geeignet.

- Inhalte:** Folgende Lerneinheiten werden intensiv vermittelt:
1) Situatives Führen und Motivieren, 2) Persönlichkeits- und Mentaltraining, 3) Werkzeugkoffer Körpersprache, 4) Zeitmanagement und Selbstmanagement, 5) Rechtliche Grundlagen für Führungskräfte, 6) Führen mit Zahlen, 7) Teamentwicklung und Konfliktmanagement
- Referenten:** Annette Fürst, Dipl. Psychologin und Kommunikationstrainerin
Rolf Kränzlein, Unternehmer im Bereich Filialmanagement
Katrín Guder, Rechtsanwältin
- Termine:** **Modul 1: 26. – 28. April 2021**
Modul 2: 21. – 23. Juni 2021
Modul 3: 26. – 28. Juli 2021
- Die Module beginnen am 1. Tag um 10 Uhr und enden am 3. Tag um ca. 16 Uhr.
- Investition:** Die Gebühr für die gesamte Fortbildung (alle 3 Module) beträgt nur 2.140 € inkl. komplette Verpflegung tagsüber und Unterlagen. Eine Unterkunft im Gästehaus der Akademie ist zum Preis von 192 € je Modul buchbar, sofern verfügbar: 2 Nächte im Einzelzimmer inkl. Frühstück und Abendvesper (Halbpension)
- Ihr Nutzen:** Sie haben nachhaltig mehr Erfolg als Führungskraft. Versprochen!

NEU



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
- Referent:** Ingo Hilger, Event- und Foodfotograf
- Termin:** Zweitägiges Seminar
Montag, **26. April 2021** von 10 Uhr bis 17 Uhr
Dienstag, **27. April 2021** von 8.30 Uhr bis 15.30 Uhr
- Investition:** 520 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber
Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 87 € pro Nacht buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück
- Ihr Nutzen:** Sie werden mit tollen Bildern und Clips überzeugen und noch im Seminar die ersten neuen Fans und viele Likes bekommen



Zucker, Fett und Salz reduzieren – aber wie?

Die Lebensmittelwirtschaft hat sich gegenüber der Ernährungsministerin auf freiwilliger Basis bereit erklärt, zur Reduktion von Zucker, Fett und Salz in Lebensmitteln beizutragen. Derzeit bestehen dazu zwar noch keine konkreten Verpflichtungen, doch der politische Druck steigt. Für zukunftsgerichtete Backbetriebe informieren wir hier daher in kompakter Weise über die grundsätzlichen Möglichkeiten Zucker, Fett und Salz zu reduzieren, ohne dass der Genuss auf der Strecke bleibt.

- Inhalte:** Sachstand zur aktuellen Diskussion: Welche Schritte wurden vereinbart? / Nationale Reduktionsstrategie / Salzreduktion in Backwaren: bäckereitechnologische Möglichkeiten und Grenzen / Sind Salzersatzstoffe eine Option? / Gewürze statt Salz? / Möglichkeiten der Reduktion von Fett und Zucker in Feinbackwaren und Konditoreiwaren / Marktübersicht zu Zuckeraustauschstoffen und Süßstoffen: Welche davon sind wofür geeignet? / Bäckereitechnologische Tricks, um einen geringeren Gehalt an Zucker, Fett und Salz ohne sensorische Einschränkungen zu kompensieren / Verkostung von Produkten mit und ohne Reduktion / Diskussion und Erfahrungsaustausch
- Referenten:** Wolfgang Furtner, Bundesakademie Weinheim
- Termin:** Montag, **26. April 2021** von 11 Uhr bis 17 Uhr
- Investition:** 260 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber
Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 87 € pro Nacht buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück
- Ihr Nutzen:** Sie sind zum Thema vorne mit dabei und kennen Ihre Optionen, um Zucker, Fett und Salz zu reduzieren.



„Aktuelle Trends werden schnell in interessanten Seminaren umgesetzt. Dies schätze ich so an unserer Bundesakademie.“

Sebastian Schäfer, Bäckerei Schäfer, 66557 Illingen



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 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

Referenten: Jochen Hofmann, Backstubenoptimierer
Expertenteam der Bundesakademie Weinheim

Termin: Zweitätiges Seminar
Dienstag, **27. April 2021** von 10 Uhr bis 17 Uhr
Mittwoch, **28. April 2021** von 8.30 Uhr bis 15.30 Uhr

Investition: 520 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber
Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 87 € pro Nacht buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück

Ihr Nutzen: Bei Umsetzung der Tipps aus diesem Seminar verbessern Sie Ihre Brotqualität und begeistern Ihre Kunden.



„Neue Rezepte! Neue Verfahren! Ich freue mich darauf unseren bestehenden Broten im Betrieb einen neuen Charakter zu verleihen.“

Alexander Fischer, Bäckerei Klapp 1910, 59469 Ense



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
- Referenten:** Expertenteam der Bundesakademie Weinheim
- Termin:** Zweitägiges Seminar
Mittwoch, **28. April 2021** von 10 Uhr bis 17 Uhr
Donnerstag, **29. April 2021** von 8.30 Uhr bis 15.30 Uhr
- Investition:** 490 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber
Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 87 € pro Nacht buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück
- Nutzen:** Seien Sie mit Ihren Kreationen voll im Trend!



Intensiv-Ausbildung zum Kaffeeröster

Das Kaffeerösten vor den Augen der Kunden ist ein emotionales Erlebnis. In diesem Seminar erlernen Sie, wie Sie mit überschaubarem Zeit- und Kostenaufwand Ihre eigene, regionale Kaffeemarke schaffen. Beliebt auch als wertiges Präsent für Firmen der Region!

Inhalte: Bedeutung und Entwicklung von Kaffee in Bäckereien / Aktuelle Kaffee-konzepte am Markt: Handelsmarken, Eigenmarken und eigene Röstungen / Kleine Kaffeekunde, vom Anbau bis zum Kaffee / Rohkaffee-Sorten / Grundlagen des Röstens / Gesetzliche Grundlagen für Röster, von der Deklaration bis zur Kaffee-Steuer / Prozesse während des Röstens / Röstphasen, Röstprofile und deren Einfluss auf das Flavourprofil / Einführung Technik: Röstanlagen, Entsteiner, Abfüllung, Waagen und Mühlen / Kaffeeaufbewahrung / Möglichkeiten einer attraktiven Verpackung / Grundlagen zum Aufbau einer eigenen Shop-Rösterei / Erfolgreiche Praxisbeispiele / Praktische Übungen an verschiedenen Röstmaschinen: 2kg-FZ-94-Röster, automatischer 2kg-Solar Shop-Röster, 15kg-Ghibli-Röster / Cuptasting gerösteter Kaffees / Entwicklung einer eigenen Kaffeemarke im Seminar / Intensiver Austausch in der Seminargruppe

Referenten: Dr. Steffen Schwarz und Team, Coffee Consulate

Termin: Dreitägiges Seminar
 Montag, **3. Mai 2021** von 9 Uhr bis 17 Uhr (in Weinheim)
 Dienstag, **4. Mai 2021** von 9 Uhr bis 17 Uhr (in Mannheim)
 Mittwoch, **5. Mai 2021** von 9 Uhr bis 15 Uhr (in Mannheim)

Investition: 820 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber
 Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 87 € pro Nacht buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück



The B Concept mit Jordi Bordas

Jordi Bordas ist Weltmeister der Pâtisiers, einer der besten seines Faches und genießt weltweites Ansehen. Als Gastdozent ist er von den USA bis Japan unterwegs. **Erstmals kommt er nun nach Deutschland** und gewährt bei uns tiefe Einblicke in seine revolutionäre Vision von gesünderen, leichteren und vor allem geschmackvolleren Patisserie- und Konditorei-Produkten.

Inhalte: Dynamik-Lehrgang mit Theorie und Praxis / Zutaten / Techniken / Prozesse / Rezepte aus dem Buch von Jordi Bordas / Rezepte für ernährungssensible Menschen, ohne Gluten und Laktose / Schritt für Schritt zu verschiedenen Texturen / Aromen der Hauptzutaten verbessern, ganz im Sinne der aktuellen Diskussion um Salz-, Zucker- und Fettreduktion / Eigene Rezepte mit der B-Concept-Methode erstellen / Reaktionen und physiochemische Phänomene / Intensiver Austausch auf hohem Niveau, im Seminar wie außerhalb – auch mit den Teilnehmerinnen und Teilnehmern im Kurs / Hinweis: Das Seminar findet in englischer Sprache statt. Wir werden punktuell übersetzen

Referenten: Jordi Bordas, Weltmeister der Pâtisiers und Chocolatier aus Spanien
Expertenteam der Bundesakademie Weinheim

Termin: Viertägiges Seminar
Dienstag, **4. Mai 2021** von 10 Uhr bis 16 Uhr
Mittwoch, **5. Mai 2021** von 10 Uhr bis 16 Uhr
Donnerstag, **6. Mai 2021** von 10 Uhr bis 16 Uhr
Freitag, **7. Mai 2021** von 10 Uhr bis 16 Uhr

Investition: 970 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber
Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 87 € pro Nacht buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück

Ihr Nutzen: Fachliche Impulse von einem der Besten seines Faches, wunderbare Rezeptideen und der Austausch mit passionierten Konditor/innen und Pâtisiers im Teilnehmerkreis.

Für die perfekte Ausbildung unterstützen wir die Akademie Weinheim mit modernster Thekentechnik, an der das praxisorientierte Arbeiten fließend von der Hand geht.

Als größter deutscher Einrichtungsspezialist sehen wir es als Ehre und Pflicht, den Nachwuchs bestmöglich zu unterstützen. Deshalb richten wir unseren Blick stets nach vorn und setzen auf die kontinuierliche Weiterentwicklung unserer Gesamtkonzepte.

Für die Branche. Für unsere Kunden. Für Sie!

Ideen schaffen Vorsprung.

SIE WOLLEN DIE NUMMER 1 SEIN?

DANN AUF ZU KORTE!

Starten Sie Ihre berufliche Zukunft bei Korte Einrichtungen GmbH mit Produktionsstätte in Kürten im Bergischen Land.

Wir bieten Ihnen eine praxisorientierte Ausbildung mit der Möglichkeit bei Korte Einrichtungen als:

Tischler/in

Industriekaufmann/-frau

**Elektroniker/in für Energie-
und Gebäudetechnik**

Senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Korte Einrichtungen GmbH
Herr Bernd Schiffer
Wipperfürther Straße 440
51515 Kürten

Oder per Mail an:
bewerbung@korteeinrichtungen.de
www.korteeinrichtungen.de
Instagram: korteeinrichtungen



Helmut Vennemann,
Leiter Backtechnik

*In dieser Hefe
steckt Fermentationstradition
seit 1737.
Darauf können Sie sich
heute verlassen!*

Frische Backhefen von



UNIFERM GmbH & Co. KG | Brede 4 | 59368 Werne | +49 2389 7978-0 | info@uniferm.de | www.uniferm.de



Im Laden backen

heißt Kunden begeistern

Ihr Partner für Back- und Snacklösungen

www.wiesheu.de

WIESHEU
Im Laden backen!



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
- Referentin:** Marina Giessbrecht, Social-Media-Spezialist
- Termin:** Zweitätiges Seminar
Mittwoch, **19. Mai 2021** von 10 Uhr bis 17 Uhr
Donnerstag, **20. Mai 2021** von 8.30 Uhr bis 15.30 Uhr
- Investition:** 520 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber
Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 87 € pro Nacht buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück
- Ihr Nutzen:** Sie nutzen die Möglichkeiten von Facebook, Instagram und Co. noch besser für die Kundenbindung, Neukundengewinnung für Ihre Bäckerei oder Konditorei.



Studiengang Genussberater(in) im Bäckereiverkauf ADB

Aufgrund des großen Erfolgs unserer Brot-Sommelier Fortbildung (Zulassungsvoraussetzung: Bäckermeister/in) entstand aus der Praxis der Wunsch, wichtige Elemente hieraus auch für Menschen aus dem Verkauf zugänglich zu machen. Dieser neue, intensive Studiengang für den Verkauf wird dazu hybrid angeboten, d.h. in der Kombination von Präsenz- und Onlinemodulen. Absolvent/innen sind in der Lage mit emotionalen Elementen im Kundendialog deutlich mehr Umsatz zu erzielen und diese Fähigkeit auch innerbetrieblich zu multiplizieren.

Inhalte: Kennenlernen und Netzwerken / 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 / die Sprache des Brotes perfekt 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 aktiven Kundenbindung / Erstellung einer betrieblichen Projektarbeit zur Umsetzung / mit Emotionen viel erfolgreicher verkaufen / bei erfolgreicher Abschlussprüfung Vergabe eines wertigen Zertifikats inkl. Titel "Genussberater(in) im Bäckereiverkauf ADB"

Termine:

- Modul 1: 4. – 6. Mai 2021 - Präsenz in Weinheim**
- Modul 2: 8. – 10. Juni 2021 - Online**
- Modul 3: 27. – 29. Juli 2021 - Präsenz in Weinheim**
- Modul 4: 6. – 8. September 2021 - Online**
- Modul 5: 12. - 13. Oktober 2021 - inkl. Prüfung in Weinheim**

Die Präsenz-Module beginnen am 1. Tag um 13 Uhr und enden am dritten Tag um ca. 16 Uhr. Die Online-Module finden an den genannten Tagen von 14 – 17 Uhr statt.

Investition: Die Gebühr für den gesamten Studiengang (alle 5 Module) beträgt 2.140 € Eine Unterkunft im Gästehaus der Akademie (Einzelzimmer inkl. Frühstück und Abendvesper) ist zum Sonderpreis von nur 192 € je Modul buchbar



Alter Ofen, frischer Geist: Ein Wochenende im Kloster

Brauchen Sie eine Auszeit, um den Kopf frei zu bekommen? Möchten Sie dabei nette Kollegen kennen lernen? Wir laden Sie ein zu einer ganz besonderen Weiterbildung ins Kloster Wettenhausen und in dessen alte Klosterbäckerei. Nur wenige Plätze verfügbar!

Inhalte: Vom „täglich Brot“ zu Entspannung und Fachgesprächen: Gönnen Sie sich eine Auszeit im Kloster Wettenhausen, zwischen Ulm und Augsburg gelegen. Hier begegnen Sie Stefan Heins in der alten Klosterbäckerei, der dort einen alten Backofen reaktiviert hat und sich mit Ihnen über sein Wettenhauser Klosterbrot austauscht. Sie lernen bei einer Führung das Kloster und seine Geschichte kennen, begegnen Kollegen zum fachlichen Austausch und bekommen auch spirituelle Impulse. Neben den gemeinsamen Mahlzeiten bleibt auch Zeit für einen Spaziergang in der schönen Umgebung und für eine kreative Backaktion in der Klosterbackstube. Das Programm ist bewusst nicht eng durchgetaktet, so dass Sie auch eigene Impulse einbringen können.

Referenten: Stefan Heins, M. Sc. (TUM) und Klosterbäcker
Olaf Ude, Kloster der Dominikanerinnen Wettenhausen

Termin: Zweitägiger Workshop
Samstag, **29. Mai 2021** von 14 Uhr bis Sonntag, **30. Mai 2021** ca. 16 Uhr

Investition: 295 € Gebühr pro Person **inklusive Übernachtung und Verpflegung im Kloster**. Hinweis: Die Unterbringung erfolgt in klösterlich-einfachen Einzel- oder Doppelzimmern mit Toilette und Dusche auf dem Gang.

Ihr Nutzen: Fachlicher Austausch und Entspannung abseits des Arbeitsalltages.



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)
- Referenten:** Bernard Leblanc, Leiter des Backkurses
Yannick Berend, Maître Boulanger - steht der Gruppe die ganze Zeit als Betreuer zur Verfügung.
- Termin:** Welcome-Event am Montag, **31. Mai 2021** / Dreitägiges Programm vor Ort vom **Dienstag, 1. Juni bis Donnerstag, 3. Juni 2021**: Dienstags Tour durch Paris, Mittwochs Seminar von 8.30 Uhr bis 17.30 Uhr mit Mittagessen im Restaurant, Donnerstags Tour durch Paris bis 16 Uhr / Individuelle Abreise oder Verlängerung am Donnerstag, 3. Juni 2021. (Fronleichnam ist kein Feiertag in Frankreich).
- Investition:** 950 € Seminargebühr inkl. Welcome Event am Montagabend im Restaurant und Mittagessen am Mittwoch im Restaurant. Hinweis: Von uns angeboten wird nur das genannte Weiterbildungsprogramm vor Ort. Es handelt sich nicht um eine Pauschalreise. Bitte buchen Sie Ihre Flüge und Hotels online oder im Reisebüro. Wir senden Ihnen nach der Buchung dazu Empfehlungen.
- Nutzen:** Sie erleben mit Kolleginnen und Kollegen aus der Branche spannende Insider-Einblicke in Bäckereien und Food-Konzepte sowie eine fachliche Weiterbildung zu französischen Backwaren.



Masterclass mit Yohan Ferrant

Er gehört zu den Besten unserer Branche, hat viele innovative Ideen und ist darüber hinaus auch super sympathisch: Erleben Sie die Kunst von Yohan Ferrant erstmals in Deutschland.

- Inhalte:** Vorstellung von Yohan Ferrant und seiner Bäckerschule in Barcelona / Erfahrungen aus internationalen Backwettbewerben / Tiefe Einblicke in die Backkunst in Frankreich und Spanien / Tipps, um sich mit besonderen Gebäcken vom Markt abzuheben / Fermentation und Sauerteige / Kunstvolle Brote und Kleingebäcke / The Art of Lamination / Das perfekte Croissant / kleine Köstlichkeiten aus Spanien / viele Rezepte / Praxistipps zur einfachen Veredlung von Alltagsgebäcken / Vom Bäcker zum Back-Influencer: Meine Erfahrungen mit Instagram und Praxistipps / Demonstration und Workshop / intensiver Austausch in der Seminargruppe (Hinweis: Der Referent spricht englisch, mit Übersetzung)
- Referent:** Yohan Ferrant
- Termin:** Zweitägiges Seminar
Montag, **7. Juni 2021** von 10 Uhr bis 17 Uhr
Dienstag, **8. Juni 2021** von 8.30 Uhr bis 15.30 Uhr
- Investition:** 520 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber
Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 87 € pro Nacht buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück
- Ihr Nutzen:** Einblicke in die Weltklasse des Backens sowie neue Impulse für Ihre Bäckerei und Konditorei.

Dieses Seminar führen wir in Zusammenarbeit mit unserer Partnerschule in Barcelona (Baking School Barcelona Sabadell) durch.



Foto: Adobe Stock

Grundlagen-Seminar „Sauerteige“

Ein betriebseigener Sauerteig mit eigener Mikroflora bringt viele Vorteile. Während dieser früher nur die Aufgabe hatte, Roggen backfähig zu machen, fokussieren sich alle erfolgreichen Bäcker heute auf das enorme Aromapotenzial, das durch die Fermentation entsteht. Milde, aromatische Sauerteigführungen sind gefragt, nicht nur aus Roggen. In diesem Seminar erhalten Sie umfangreiches Basiswissen zur biologischen und physikalischen Welt der verschiedenen Sauerteige - für Einsteiger und solche, die mehr aus ihrem Sauerteig rausholen möchten.

- Inhalte:** Kurze Geschichte des Sauerteigs / Sauerteigkulturen verschiedener Länder / Warum Sauerteig? / Mikroflora in Sauerteigen und deren Steuerung / Säurebildung, Säuregrad und pH-Wert in Theorie und Praxis / Grundlagen der verschiedenen Führungsarten bei Roggensauerteigen / Definition von Führungsparametern / Vorteile von Natursauerteigen gegenüber gebrauchsfertigen Sauerteigen / Welche Vorteile haben eigene Ansätze gegenüber Starterkulturen? / Herstellung individueller Sauerteigstarter / Einblicke in die Welt der Weizensauerteige / Sauerteigfehler erkennen und richtig reagieren / Tipps für die praxisorientierte Sauerteigpflege / Herstellung und Verkostung von Backwaren mit unterschiedlichen Sauerteigen / Intensiver Dialog in der Seminargruppe
- Referenten:** Expertenteam der Bundesakademie Weinheim
- Termin:** Dreitägiges Seminar
 Dienstag, **8. Juni 2021** von 10 Uhr bis 17 Uhr
 Mittwoch, **9. Juni 2021** von 8.30 Uhr bis 17 Uhr
 Donnerstag, **10. Juni 2021** von 8.30 Uhr bis 15.30 Uhr
- Investition:** 790 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber
 Eine Unterkunft im Gästehaus der Akademie (Einzelzimmer inkl. Frühstück und Abendvesper) ist für 192€ buchbar
- Nutzen:** Sie erhalten ein solides Basiswissen zu Sauerteigen und können dieses im Betrieb erfolgreich umsetzen.



Zukunfts-Workshop „Bäckerei 2031“

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
- Referent:** Bernd Kütscher, Bundesakademie Weinheim
- Termin:** Mittwoch, **16. Juni 2021** von 10 Uhr bis 17 Uhr
- Investition:** 260 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber
Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 87 € pro Nacht buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück
- Ihr Nutzen:** Sie entdecken gemeinsam neue Chancen und Strategien für die Zukunft.
- Tipp:** Besuchen Sie auch das Seminar „Kreativitätstechniken als Zauberformel für Innovation und Erfolg“ am Folgetag.



Kreativitätstechniken als Zauberformel für Innovation und Erfolg

Herausragende Markterfolge bedürfen besonderer Ideen, die vorher noch niemand hatte. In diesem Tagesseminar lernen Sie verschiedene Kreativitätstechniken, die Spaß machen und mit deren Hilfe Sie gezielt Ideen finden können. Ein kreativer Tag voller Geistesblitze, der nachhaltige Erfolge bringt.

- Inhalte:** Wettbewerbsvorteile durch Innovation und Trends / Kreativität als Schlüsselkomponente für Innovation / Was ist Kreativität und wie kann man sie steigern? / Wie läuft ein Kreativitätsprozess ab? / Kreativitätstechniken und deren Differenzierung / Intuitive, diskursive und kombinierte Methoden / Brainwarming / Walt Disney Methode / 6-3-5 Methode / mit den De Bono Hüten neue Standpunkte finden / SCAMPER-Technik zur Lösung von Kreativblockaden / Kreativitäts-Checklisten / Design Thinking: Perspektivenwechsel als Ideenpool / morphologischer Kasten / Brainwalking: Wie Sie Ihre Sinne anregen und Kreativität freisetzen / Workshop mit intensivem Austausch
- Referentin:** Sara Koch, B.A. BWL
- Termin:** Donnerstag, **17. Juni 2021** von 10 Uhr bis 17 Uhr
- Investition:** 260 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber
Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 87 € pro Nacht buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück
- Ihr Nutzen:** Sie finden den Schlüssel zu neuen, kreativen Ideen, die Ihre Bäckerei weiterbringen
- Tipp:** Besuchen Sie auch das Seminar „Zukunfts-Workshop „Bäckerei 2031“ am am Vortag.



Foto: Adobe Stock

Workshop Klimawandel & Nachhaltigkeit

Die brennenden Themen unserer Zeit zwingen auch das energieintensive Bäckerhandwerk zum Umdenken. Wie kann eine Bäckerei im Energiebereich nachhaltiger („grüner“) werden, den CO² Fußabdruck deutlich senken und dabei Energiekosten sparen? Wo gibt es Fördermittel für die Umsetzung? Zwei intensive Tage mit einem hohen Mehrwert für jede handwerkliche Bäckerei.

- Inhalte:** Faktenübersicht zu Klimawandel und Nachhaltigkeit / Energie- u. Ressourceneffizienz / Marktüberblick und Trends / Grundlagen zum Energiebedarf einer Bäckerei / Energieflüsse und Kostenstruktur / Lohnt sich Solarenergie – und wenn ja, wie? / Potentiale heben / Marktchancen nutzen / aktive Nachhaltigkeitsentwicklung im Betrieb / WRG-Potentiale / Übersicht der Fördertöpfe / Was bringen Energiemanagementsysteme und wie setze ich diese um? / Praxistipps zur Energie- u. Ressourceneffizienz / Ihr konkreter Weg zu mehr Nachhaltigkeit und Klimaschutz / Workshop und intensive Dialoge in der Seminargruppe
- Referent:** Dirk- Siegfried Hübner (M.A.), Energie Berater
- Termin:** Zweitägiges Seminar
Montag, **28. Juni 2021** von 10 Uhr bis 17 Uhr
Dienstag, **29. Juni 2021** von 8.30 Uhr bis 15.30 Uhr
- Investition:** 490 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber
Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 87 € pro Nacht buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück.
- Ihr Nutzen:** Sie bekommen einen detaillierten Einblick in die Energieflüsse und Einsparpotentiale Ihrer Bäckerei, kennen interessante Fördermöglichkeiten und kennen nach dem Workshop den Weg zu mehr Nachhaltigkeit.



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
- Referenten:** Expertenteam der Bundesakademie Weinheim
- Termin:** Viertägiges Seminar
 Montag, **28. Juni 2021** von 10 Uhr bis 17 Uhr
 Dienstag, **29. Juni 2021** von 8.30 Uhr bis 17 Uhr
 Mittwoch, **30. Juni 2021** von 8.30 Uhr bis 17 Uhr
 Donnerstag, **1. Juli 2021** von 8.30 Uhr bis 15 Uhr
- Investition:** 920 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber
 Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 96 € pro Nacht buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück und Abendvesper
- Ihr Nutzen:** Sie lernen die Brotherstellung intensiv kennen und entwickeln ein entsprechendes Verständnis für Ihren Aufgabenbereich in der Bäckerwelt.



Intensiv-Ausbildung zum sensorischen Sachverständigen (DLG)

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

- Zielgruppe:** Führungskräfte und Mitarbeiter/innen der Backbranche, zu deren Aufgabe die Qualitätskontrolle von Backwaren gehört
- Inhalte:** Grundlagen der sensorischen Analytik / Professionelles Erkennen von Abweichungen / Rangordnungsprüfung / Schwellenprüfung / Dreiecksprüfung / Produktmängel / Qualitätsbewertung anhand des DLG-5-Punkte-Prüfschemas / Intensive sensorische Übungen / Qualifikationstest zum DLG-Sensorik-Zertifikat für Brot
- Referenten:** Rainer Schramm, DLG, Projektleiter Sensorikseminare
Expertenteam der Bundesakademie Weinheim
- Termin:** Zweitägiges Seminar
Mittwoch, **30. Juni 2021** von 9 Uhr bis 18 Uhr
Donnerstag, **1. Juli 2021** von 8.30 Uhr bis ca. 14 Uhr
- Investition:** 1.150 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber
Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 87 € pro Nacht buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück
- Ihr Nutzen:** Umfangreiches Wissen zu Qualitätsprüfungen und die Möglichkeit zum schnellen Erwerb des DLG-Sensorikzertifikats – Voraussetzung einer Tätigkeit als DLG-Qualitätsprüfer.



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
- Referentin:** Dipl. Psych. Annette Fürst, Führungskräfte-Trainerin
- Termin:** Zweitägiges Seminar
Mittwoch, **30. Juni 2021** von 10 Uhr bis 17 Uhr
Donnerstag, **1. Juli 2021** von 8.30 Uhr bis 16 Uhr
- Investition:** 490 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber
Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 87 € pro Nacht buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück
- Ihr Nutzen:** Sie stärken Ihre Kommunikations-Kompetenz als Führungskraft.



Fortbildung zum betrieblichen Hygienebeauftragten

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

- Zielgruppe:** Produktions-Verantwortliche und Hygienebeauftragte in Betrieben bzw. solche, die es werden möchten.
- Inhalte:** Grundlagen der Lebensmittelhygiene / Gesetzliche Regelungen / 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
- Referenten:** Iris Ohlig, Diplom-Psychologin und Trainerin für Human Resources
Maik Maschke, Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure Deutschlands
Expertenteam der Bundesakademie Weinheim
- Termin:** Viertägiges Seminar
Montag, **5. Juli 2021** von 14 Uhr bis 17 Uhr
Dienstag, **6. Juli 2021** von 8.30 Uhr bis 17 Uhr
Mittwoch, **7. Juli 2021** von 8.30 Uhr bis 17 Uhr
Donnerstag, **8. Juli 2021** von 7.30 Uhr bis 14.30 Uhr
- Investition:** 920 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber
Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 96 € pro Nacht buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück und Abendvesper
- Ihr Nutzen:** Die Lösung Ihrer Hygieneprobleme durch einen kompetenten, vorschriftsmäßig ausgebildeten Fachmann bzw. Fachfrau.



Weiterbildung für Teigmacher (Zusatztermin)

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.

- 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
- Referenten:** Expertenteam der Bundesakademie Weinheim
- Termin:** Zweitägiges Seminar
Dienstag, **6. Juli 2021** von 10 Uhr bis 17 Uhr
Mittwoch, **7. Juli 2021** von 8.30 Uhr bis 15.30 Uhr
- Investition:** 490 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber
Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 87 € pro Nacht buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück
- Ihr Nutzen:** Die Qualität Ihrer Backwaren wird sich konstant und dauerhaft verbessern.



Rührkuchen mit Pfiff

Erleben und erlernen Sie die rationelle Herstellung zahlreicher Rührkuchen-Ideen, ganz ohne Convenience- Einsatz. Hinzu kommt, dass Sie Rührkuchen-Ideen aus der Tüte jede Woche neu bezahlen müssen. Dieses Seminar kostet Sie nur einmal und rechnet sich sofort. Denn Sie sparen Rohstoffkosten und Ihre Qualität wird einzigartig – im Wortsinn.

Rührkuchen mit Pfiff

Inhalte: Rührkuchen-Basics / Die Rohstoffvielfalt für Rührkuchen kennen und nutzen / Der perfekte Muffin in unendlich vielen Variationen / Zeitlose Dauerbrenner wie z.B. Sachertorte / Cookies / Schokoladige Versuchungen wie Brownies / Regionale und saisonale Kuchen / Klassiker modern umgesetzt wie z.B. Marmor-Cheesecake / Rührkuchen rationell herstellen über Froster und Kühlung / Rührkuchen mit Dinkel / Intensiver Austausch in der Seminargruppe

Referenten: Expertenteam der Bundesakademie Weinheim

Termin: Mittwoch, **7. Juli 2021** von 9.30 Uhr bis 16.30 Uhr

Investition: 270 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber
Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 87 € pro Nacht buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück

Ihr Nutzen: Viel Wissen, viele Rezepte, viele Ideen, tolle Qualität. Ihre Kunden werden begeistert sein!



Bäckerei-Management Intensiv

Teil 1: Meine Rolle als Führungskraft

Fachkräftemangel – was tun? / Klärung der eigenen Führungsrolle / Die eigene Führungspersönlichkeit erkennen / Effektiv führen / Vermeidung von Kommunikationspannen / Konstruktiv kritisieren / Motivation erhalten / Fordern und Fördern / Umgang mit fachlich schwachen, jedoch motivierten Mitarbeitern / Umgang mit fachlich guten, doch wenig motivierten Mitarbeitern / Interaktive Übungen / Werkzeuge für den Führungsalltag

Teil 2: Energie & Umwelt

Klimaschutz in der Bäckerei: wie geht das? / Grundlagen zum Nachhaltigkeitsmanagement / Energie- und Umweltmanagement / Corporate Social Responsibility / Ressourcen und Energieeffizienz / Ökobilanz / Den eigenen CO₂ Fußabdruck berechnen / Von den Ressourcen bis zur Verpackung: So schaffen Sie mehr Nachhaltigkeit / Austausch und Tipps für die betriebliche Praxis

Teil 3: Kennzahlen, IT und Digitalisierung

Führen mit Kennzahlen / Filialen steuern und abrechnen / Aktuelle Kennzahlen aus der betrieblichen Praxis / Möglichkeiten moderner Kassensysteme / Chancen der Auswertung von Kassendaten / Kontrolle und Diebstahl-Prävention über IT-Systeme / Herausforderung Digitalisierung / Prozesse mit IT-Lösungen verbessern und automatisieren

Teil 4: Der Markt der Zukunft

Mega-Herausforderung Corona: wie geht es weiter? / Wie verändern sich unsere Märkte in den nächsten 5 – 10 Jahren? / Wie tickt der Kunde und der Mitarbeiter von morgen? / Welche Food-trends bleiben und welche kommen? / Wirksame Abgrenzungsmöglichkeiten für das Handwerk / Megatrends / Digitalisierung als Chance nutzen / Markenbildung (Branding) / Storytelling: Emotionen verkaufen / Intensiver Dialog / Ein positiver Blick in Ihre Zukunft

Viertägiger Workshop: Montag, **12.7.2021** ab 10 Uhr bis Donnerstag, **15.7.2021** um 15.30 Uhr

Investition: Die Gebühr beträgt 920 € inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber
Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 87 € pro Nacht buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück

Referenten: Iris Ohlig, Diplom-Psychologin und Trainerin für Human Resources
Dirk- Siegfried Hübner (M.A.), Energie Berater
Rolf Kränzlein, Unternehmer im Bereich Digitalisierung und Filialmanagement
Bernd Kütscher, Bundesakademie Weinheim

Foto aus dem Vorjahr
(vor Corona)

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)
- Referenten:** Jimmy Griffin, Artisan Sourdough Baker aus Irland
Expertenteam der Bundesakademie Weinheim
- Termin:** Zweitägiges Seminar
Mittwoch, **14. Juli 2021** von 10 Uhr bis 17 Uhr
Donnerstag, **15. Juli 2021** von 8.30 Uhr 15.30 Uhr
- Investition:** 520 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber
Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 87 € pro Nacht buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück
- Ihr Nutzen:** Sie lernen ein fachlich exzellentes wie auch sympathisches Bäcker kennen, lernen von seinem riesigen Know-how und bekommen neue Impulse für Ihr Sortiment



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
- Referenten:** Expertenteam der Bundesakademie Weinheim
- Termin:** Zweitätiges Seminar
Mittwoch, **21. Juli 2021** von 10 Uhr bis 17 Uhr
Donnerstag, **22. Juli 2021** von 8.30 Uhr bis 15.30 Uhr
- Investition:** 490 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber
Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 87 € pro Nacht buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück
- Ihr Nutzen:** Sie stellen rationell ein erstklassiges Sortiment an Blechkuchen her, ganz ohne Convenience-Einsatz und in allerbesten Qualität.



„Hohe Fachkompetenz, lockere Atmosphäre und sehr interessant, mit vielen Ideen zum Umsetzen im Betrieb.“

Jan Forwerk, Bäcker Brade GmbH, 01589 Riesa



Update Ernährung 2021

Das Thema Ernährung entwickelt sich laufend weiter. Als Update für Ernährungsberater/in ADB sowie für anderweitig im Bereich Ernährung ausgebildete Personen bieten wir hierzu ein Update auf hohem Niveau an. Dieses Update ist nicht für Anfänger im Bereich Ernährung geeignet.

- Inhalte:** Update Ihres Ernährungswissens / Aktuelle Ernährungstrends / Gluten-Sensibilität, Weizen-Sensibilität, Gluten-Intoleranz und Weizen-Allergie: Wo sind die Unterschiede und wer darf was genau essen? / Was sind FODMAPs und warum steckt hierin eine Chance für Bäckereien? / Welche Rolle spielt ATI im Brot? / Low-Carb oder High-Carb – was ist richtig für die tägliche Ernährung? / Intervallfasten und Intermittierendes Fasten – ein Plus für die Gesundheit? / Zu allen Themen konkrete Tipps für die Kundenberatung und Produktempfehlung
- Referentin:** Petra Scharfscheer, Diplom Oecotrophologin, Ernährungsberaterin und Trainerin
- Termin:** Zweitägiges Seminar
Mittwoch, **28. Juli 2021** von 11 Uhr bis 17 Uhr
Donnerstag, **29. Juli 2021** von 8.30 bis 15.30 Uhr
- Investition:** 490 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber
Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 87 € pro Nacht buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück.
- Ihr Nutzen:** Sie festigen Ihr Wissen zu aktuellen Ernährungstrends. Ernährungsberater/innen ADB verlängern durch die Teilnahme die Gültigkeit ihres ADB-Zertifikats um weitere 2 Jahre.



Geprüfte/r Verkaufsleiter/in im Lebensmittelhandwerk HWK 2021

Bäcker können Bäckermeister werden. Und Verkäufer/innen? Ist nach der Abschlussprüfung als Bäckereifachverkäuferin 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“.

Termin: 23. August bis 16. Dezember 2021

Key facts zu Ihrer Fortbildung und künftigen Karriere als Geprüfte Verkaufsleiter/in (VKL):

- Höchster staatlich anerkannter Abschluss für Bäckereifachverkäufer/innen!
- Kompakte Vollzeit-Fortbildung in nur ca. 4 Monaten, inkl. aller Prüfungen durch die Handwerkskammer: Sie starten Ende August und erreichen Ihr Ziel noch im Jahr 2021.
- 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.
- 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.
- Dieser hochkarätige Abschluss berechtigt sogar zum Studium ohne Abitur: Sie können in vielen Bundesländern mit dem VKL-Abschluss aus Weinheim studieren.
- Tolles Netzwerk im Nachgang durch den Ehemaligenverein „Weinheimer Meisterkreis“.

Alle Informationen und Anmeldung finden Sie unter www.akademie-weinheim.de



„Der VKL Kurs war die Grundlage für meine Entwicklung vom Kollegen zum Verkaufsleiter und damit Führungskraft.“

Pieros Zervoudakis, Bäckerei Legron, 69250 Schönau



Foto aus dem Vorjahr (vor Corona)

Dauerbackwaren-Seminar

„Viel verkauft viel“. Doch wie fülle ich meine Theke am späten Nachmittag ohne allzu hohe Retouren? Hier sind Dauerbackwaren eine bewährte Lösung. Auch der Verbraucher schätzt Produkte, die lange haltbar sind. Nehmen Sie diese Umsätze jenseits der Frischbackwaren mit!

- Inhalte:** Klassische Dauerbackwaren / Neue Trendgebäcke / Moderne Dauerbackwaren, wie z.B. Cookies, Kekse / Dauerbrenner, wie z.B. Mandelecken, Kekse, Linzertorte, Makronen usw. / Vollkorn- Dauerbackwaren / Viele Praxistipps und Rezepte / Intensiver Austausch in der Seminargruppe
- Referenten:** Expertenteam der Bundesakademie Weinheim
- Termin:** Donnerstag, **26. August 2021** von 9.30 Uhr bis 16.30 Uhr
- Investition:** 270 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber
Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 87 € pro Nacht buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück.
- Ihr Nutzen:** Viele neue Rezeptideen, die sich bestens verkaufen, ganz ohne den Einsatz von Convenience-Produkten.



Unser Tipp für Sie:

Quiz-App „Bäckerwissen“

Spaß haben und dabei lernen: Quiz-App mit über **1.350 Fragen** von leicht bis schwer, nach dem „Wer-wird-Millionär“ Prinzip. Auch für den Verkauf geeignet!

Kostenlos im App-Store und bei Google Play



Erfolg mit Premiumstollen

Rechtzeitig vor der Stollensaison 2021 holen Sie sich hier viele Tipps, Rezepte und Ideen, um Ihr Stollengeschäft weiter zu beleben. Neben dem intensiven fachlichen Input erfahren Sie auch, wie Sie den Verkauf steigern. Doch es geht auch um innovative Rohstoffe und neue Sorten. Wer die Tipps aus dem Seminar konsequent umsetzt, wird seinen Stollenumsatz 2021 deutlich steigern, versprochen!

- Inhalte:** Thematische Einführung / Qualitätsgrundlagen der Stollenbäckerei / Die Welt der Rohstoffe / Traditionelle Rezeptideen / Innovative Stollensorten / Tipps zur Verpackung von Christstollen / Stollenprüfung nach DLG-Richtlinien / Häufige Stollenfehler und ihre Ursachen / Stollenmarketing: So machen Sie Ihren Stollen zur Marke / Platzierung Ihrer Stollen im Premiummarkt / Hoher Praxisanteil / Intensiver Austausch in der Seminargruppe
- Referenten:** Expertenteam der Bundesakademie Weinheim
- Termin:** Zweitägiges Seminar
Mittwoch, **1. September 2021** von 10 Uhr bis 17 Uhr
Donnerstag, **2. September 2021** von 8.30 Uhr bis 15.30 Uhr
- Investition:** 490 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber
Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 87 € pro Nacht buchbar. Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück
- Ihr Nutzen:** Viele Tipps, Rezepte und Ideen für ein besseres Stollengeschäft.



Die Welt der Käsekuchen – Cheesecake & mehr

Käsekuchen sind voll im Trend, auch bei der jungen Generation. Neben klassischen Rezepten zünden bei der jungen Generation insbesondere die amerikanischen Varianten, übersetzt „Cheesecakes“. In diesem Seminar lernen Sie die Welt der Käsekuchen kennen. Alle Käsekuchen im Seminar werden auf traditionelle Weise hergestellt.

Inhalte: Vorstellung der Käsekuchenarten / Qualitätsgrundlagen und Fehlervermeidung bei der Herstellung von Käsekuchen / Praktische Herstellung von gebackenen, ungebackenen, gekochten und pikanten Käsekuchen / Käsekuchenvariationen mit Früchten / American Cheesecake / Besondere Variationen wie z.B. Limetten-Käsekuchen / Intensiver Austausch in der Seminargruppe

Referenten: Expertenteam der Bundesakademie Weinheim

Termin: Zweitägiges Seminar
Mittwoch, **8. September 2021** von 10 Uhr bis 17 Uhr
Donnerstag, **9. September 2021** von 8.30 Uhr bis 15.30 Uhr

Investition: 490 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber
Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 87 € pro Nacht buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück

Ihr Nutzen: Sie backen den besten Käsekuchen in Ihrer Region.



„Die Welt der Käsekuchen auf den Punkt gebracht. Spezialitäten aus aller Länder, von zwei gut aufgelegten Referenten prima vermittelt.“

Thorsten Braun, Gilgen's Bäckerei & Konditorei, 53773 Hennef



Kremkocher erfolgreich nutzen

Immer mehr Betriebe nutzen einen Kremkocher, um den Conveniencegrad aktiv zu senken und dabei Qualität und Rendite zu erhöhen. Dieses Seminar verschafft einen Überblick über die Möglichkeiten und vermittelt zahlreiche Rezepte.

Kremkocher erfolgreich nutzen

- Inhalte:** Marktübersicht und Funktionsweise von Kremkochern / Alternativen zu Kaltcreme und Co / Herstellung von Nuss-, Mohn- und Fruchtfüllungen / Herstellung verschiedener Massen / Konfitüren und Fruchtaufstriche / Desserts / Glasuren / Koch-, Brüh und Malzstücke / Chutneys und Cremesuppen / Rationelle, praxisgerechte Arbeitsweise / Intensiver Austausch in der Seminargruppe
- Referenten:** Expertenteam der Bundesakademie Weinheim
- Termin:** Zweitägiges Seminar
Mittwoch, **15. September 2021** von 10 Uhr bis 17 Uhr
Donnerstag, **16. September 2021** von 8.30 Uhr bis 15.30 Uhr
- Investition:** 490 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber
Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 87 € pro Nacht buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück
- Ihr Nutzen:** Weniger Rohstoffkosten, mehr Individualität und Qualität. Und das (fast) automatisch.

**Bessere
Backwaren.
Bessere
Geschäfte.**



Unser Inhouse-Schulungsangebot für Sie und Ihre Führungskräfte

Unsere Trainer begleiten und coachen Sie und/oder Ihre Führungskräfte vor Ort in Ihrem Betrieb.



Kontaktieren Sie uns für weitere Informationen:
info@akademie-weinheim.de

- Mitarbeiterbindung
- Reduktion von Fehlzeiten
- Konfliktmanagement
- Führungstraining
- Teambuilding
- Optimierung der Organisation und Kommunikation



SBS TOP-Police. Das Rundum-Sorglos-Paket!

Die SHB präsentiert die SBS TOP – eine Multi-Risk-Police mit herausragendem Leistungsspektrum inklusive dynamischer Betriebschlussklausel.



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
- Referentin:** Beate Dechnig, Verkaufstrainerin
- Termin:** Zweitägiges Seminar
Mittwoch, **22. September 2021** von 10 Uhr bis 17 Uhr
Donnerstag, **23. September 2021** von 8.30 Uhr bis 16 Uhr
- Investition:** 490 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber
Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 87 € pro Nacht buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück.
- Ihr Nutzen:** Qualifizierte Verkäufer/innen, zufriedene Kunden, mehr Umsatz.

Jetzt buchen

Telefonisch unter: **06201 / 1070**
per Mail an info@akademie-weinheim.de oder auf
unserer Website www.akademie-weinheim.de

Hybrid-Fortbildung:
zeitsparende Kombination
aus Präsenz und Online

Ernährungsberater/in im Bäckerhandwerk ADB

Mit den Erfahrungen von über 1.000 Absolventinnen und Absolventen wurde dieser Studiengang völlig überarbeitet und wird erstmals als Hybrid-Fortbildung angeboten. Die Kombination aus lediglich zwei Präsenzmodulen und Online-Einheiten dazwischen spart Zeit.

Inhalte: Grundlagen der Ernährungslehre / Der Einfluss der Ernährung auf Stoffwechsel und Gesundheit / Ernährungsphysiologische Bedeutung der Rohstoffe / Beispielhafte Nährwertberechnungen / Korrekte Produktauswahl bei Allergien / Unverträglichkeiten und besonderen Ernährungsformen / Update im Lebensmittelrecht / Professionelles Kommunikationstraining / Pressearbeit – clever eingesetzt / Maximal 15 Teilnehmer

Referenten: Petra Scharfscheer, Dipl. Oecotrophologin, Ernährungsberaterin & Trainerin
Wolfgang Furtner, Bundesakademie Weinheim

Termin: **Präsenz-Modul 1: Montag 27. September bis Mittwoch 29. September 2021**
Präsenz-Modul 2: Dienstag 15. Februar bis Donnerstag 17. Februar 2022

Zwischen den Präsenzmodulen finden Selbstlernphasen statt, die durch Online-Einheiten ergänzt werden. Diese werden zu Ihrer Unterstützung alle 14 Tage jeweils Donnerstag ab 14 Uhr angeboten

Investition: Die Gebühr für den gesamten Studiengang beträgt 1.740 €, inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber. Eine Unterkunft im Gästehaus der Akademie (Einzelzimmer inkl. Frühstück und Abendvesper) ist zum Sonderpreis von nur 192 € je Modul buchbar

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

Alle Informationen und Anmeldung finden Sie unter
www.akademie-weinheim.de



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, for Kids, für Zwei und noch vieles mehr / Hervorheben der regionale 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

Referenten: Michaela Kluge, Verkaufsleiterin und Snacktrainerin
Expertenteam der Bundesakademie Weinheim

Termin: Zweitägiges Seminar
Dienstag, **28. September 2021** 2021, von 10 Uhr bis 17 Uhr
Mittwoch, **29. September 2021** von 8.30 Uhr bis 15.30 Uhr

Investition: 490 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber
Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 87 € pro Nacht buchbar. Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück

Ihr Nutzen: Neue Ideen, effizientere Abläufe, mehr Umsatz, begeisterte Kunden.

Tipp: Besuchen Sie auch unser Seminar „Snacks mit Brot“ am Folgetag.



Foto aus dem Vorjahr (vor Corona)

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

Referenten: Michaela Kluge, Verkaufsleiterin und Snacktrainerin
Felix Rommel, Bundesakademie Weinheim
Expertenteam der Bundesakademie Weinheim

Termin: Donnerstag, **30. September 2021** von 9.30 Uhr bis 16.30 Uhr

Investition: 290 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber
Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 87 € pro Nacht buchbar. Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück

Ihr Nutzen: Erfolg mit Brot-Snacks. Denn Brot ist Bäckerkompetenz, Emotion und Heimat!

Tipp: Besuchen Sie auch unser Seminar „Pimp your Breakfast“ am Vortag.



Milde Fermentations-Technologie: Sauer war vorgestern

Kräftig saures Brot wird von den Kunden immer weniger geschätzt. Im Gegensatz zu früheren Roggensorten muss der moderne Roggen auch kaum noch gesäuert werden. Dabei hilft es nicht, den Sauerteiganteil nur zu reduzieren, denn damit verschlechtern sich auch Aroma und Frischhaltung. Vielmehr gilt es, unsere Sauerteigsysteme völlig neu zu überdenken und intelligent zu fermentieren. Dieses Seminar vermittelt das dazu nötige Know-how.

Inhalte: Basiskennnisse über Sauerteige und deren Fermentation / Ph-Wert und Säuregrad als Indikator für Sauerteig- und Brotqualität / Neue Temperaturkurven und neue Denkweisen / Einsatzmöglichkeiten von hefegeführten, nicht sauren Vorteigen / Methoden zur optimalen Verquellung / Brot bekömmlicher machen: Abbau von Fodmaps durch lange Teigreifezeiten / Einsatz von fermentierten Mehlen / Verarbeitung von Urgetreiden mit milden Fermentteigen / Möglichkeiten der Teigführung über Nacht / bis zu 50 % des eingesetzten Mehls fermentieren - so geht's / Praktische Herstellung verschiedener mild fermentierter Teige aus dem Weizen- und Roggenbereich durch die Teilnehmer / Tipps für die eigene Bäckerei / Optimierung der hauseigenen Sauerteige / Intensiver Austausch in der Seminargruppe

Referenten: Jochen Hofmann, Backstubenoptimierer
Horst Deffland
Expertenteam der Bundesakademie Weinheim

Termin: Zweitätiges Seminar
Dienstag, **12. Oktober 2021** von 10 Uhr bis 17 Uhr
Mittwoch, **13. Oktober 2021** von 8.30 Uhr bis 15.30 Uhr

Investition: 520 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber
Eine Übernachtung im Gästehaus der Akademie ist bei Bedarf für 87 € pro Nacht buchbar: Einzelzimmer mit Dusche/WC, inklusive Frühstück

Ihr Nutzen: Sie nehmen Know-how und auch Rezepte aus dem Seminar mit. Ihre Brote werden milder, aromatischer und halten sich länger frisch.



Fotos aus dem Vorjahr (vor Corona)

Konditormeisterkurs 2021

Exklusiv für unsere Absolventen!

Nachdem Sie erfolgreich die Bäckermeisterausbildung und -prüfungen an der Bundesakademie Weinheim absolviert haben, bieten wir Ihnen nun auch die Ausbildung inkl. aller Prüfungen zum Konditormeister in gewohnter Umgebung und Qualität an. Nachdem dafür die Teile III/IV des Bäckermeisters anerkannt werden, geht es nur noch um die Teile I/II (Fachpraxis und Fachtheorie).

Termine und Kosten

Der 1. Konditormeisterkurs in Weinheim startet mit maximal 12 Teilnehmer/innen wie folgt:

15.11.2021 – 22.12.2021	Unterricht Meisterschule
23.12.2021 – 9.1.2022	Selbstlernphase zu Hause
10.1.2022 – 11.2.2022	Meisterschule inkl. Prüfungen
KW 6	Bekanntgabe der Ergebnisse

Kontaktieren Sie uns für weitere Informationen: info@akademie-weinheim.de





ÜBERZEUGENDE KAFFEEQUALITÄT, ZUVERLÄSSIG, EINFACH ZU BEDIENEN



1300 S: Für ein hochwertiges Kaffeeerlebnis auf robustem und überzeugendem Weg bietet sie eine große Auswahl an professionellen Kaffee- und Schokoladen-spezialitäten. Die WMF 1300 S verfügt über eine Reihe neuer Funktionen, die für herausragende Zuverlässigkeit und Wartungsfreundlichkeit sorgen.

DESIGNED TO PERFORM

wmf.com

WACHTEL & die WILDBAKERS

Gemeinsam in Mission für gutes Brot



Johannes Hirth (Geschäftsführer Familienbetrieb und WILDBAKER)
Oliver Frey (Geschäftsführer und Inhaber WACHTEL GmbH)
Jörg Schmid (Geschäftsführer Familienbetrieb und WILDBAKER)



facebook.com/wachtelgmbh



instagram.com/wachtelgmbh

WACHTEL

since 1923

Carl
Enkel &
Getreide-Prinz

Ralph
Schwiegersohn &
Geschäftsführer

Britta
Ehefrau &
Qualitätsmanagerin

Anna
Enkelin &
Gebäckprüferin

Ulrike
Tochter &
Getreideeinkäuferin

Heinz
Mühleneinhaber &
Müller



Erfolgsfaktor Familie

SchapfenMühle GmbH & Co. KG | 89081 Ulm | Telefon +49 731 96746 - 0 | info@schapfenmuehle.de

www.schapfenmuehle.de

Ein **DRUCK**svoll sozial. Wir leben **INKLUSION**.



Erleben Sie den Unterschied:

Handwerkliche

Druckkunst

und

Inklusion

für Ihren meisterlichen Auftritt!



Texdat-Service gGmbH
Mierendorffstraße 47
69469 Weinheim

Telefon 06201 9471-0
Fax 06201 9471-11

info@texdat.de
www.texdat.de





Ladenbacköfen
komplett mit
Schamottestein
ausgekleidet



Pelletback-
öfen für
Produktion +
Frontbaking



Verkaufsstarke
Backmobile
mit original
Holzbackofen



Holzbacköfen
für Holzofen-
produkte mit
attraktiver
Wertschöpfung



Geprüfter Brot-Sommelier / Geprüfte Brot-Sommelière 2022

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

Inhalte:

Es werden umfangreiche Inhalte vermittelt, u.a. betriebswirtschaftliche Grundlagen und Präsentationstechniken, Produktkunde, Kenntnisse der Deutschen Brotkultur, Brot-Verzehrsempfehlungen, sensorische Fähigkeiten, sensorische Begutachtung, Bewertung und Beschreibung von Broten, Erstellung einer Projektarbeit usw.

Die Kurse in 2021 sind leider bereits ausgebucht. Melden Sie sich jetzt für 2022 an.

Alle Informationen finden Sie unter www.akademie-weinheim.de

- | | |
|---|------------------------------------|
| 1. Modul: 1. – 3. Februar 2022 | 2. Modul: 15. – 17. März 2022 |
| 3. Modul: 3. – 5. Mai 2022 | 4. Modul: 21. – 23. Juni 2022 |
| 5. Modul: 26. – 28. Juli 2022 | 6. Modul: 06. – 08. September 2022 |
| 7. Modul inkl. Prüfung: 11. – 13. Oktober 2022 | |
| 8. Modul inkl. Prüfung: 15. - 17. November 2022 | |



„Mir hat gefallen, dass wir so viel Geschichtliches über Brot erfahren haben und unsere Sinne trainieren konnten.“

Annalena Scheurich, Bäckerei Scheurich, 76879 Essingen



„Eine absolute Bereicherung. Kann ich nur jedem brotbegeisterte Kollegen empfehlen. Hier erlebt man Leidenschaft! Klasse!“

Florian Pausch, Bäckerei Feulner, 95488 Eckersdorf



Meisterschule für Bäcker/innen 2022 und Kombikurs Meister + Betriebswirt HwO

Die Bundesakademie des Bäckerhandwerks in Weinheim konzentriert sich nicht auf Lehrlinge (keine ÜLU usw.), sondern auf die fachliche und persönliche Entwicklung von Führungskräften des Bäckerhandwerks aus dem ganzen Bundesgebiet. Neben zahlreichen Seminaren ist die Meisterschule für ihre Qualität und ihre hervorragenden Absolventen bekannt.

Termin: **10. Januar – 22. Juli 2022**, inkl. aller Prüfungen bei Besuch der Meisterschule.

Für den Kombikurs inklusive Betriebswirt HwO verlängert sich die Zeit bis zum 6. Oktober 2022. Im Anschluss ist zu Hause eine Projektarbeit abzufassen und an einem Termin im November zu präsentieren.

Die Kurse in 2021 sind leider bereits ausgebucht. Melden Sie sich jetzt für 2022 an. Alle Informationen finden Sie unter www.akademie-weinheim.de



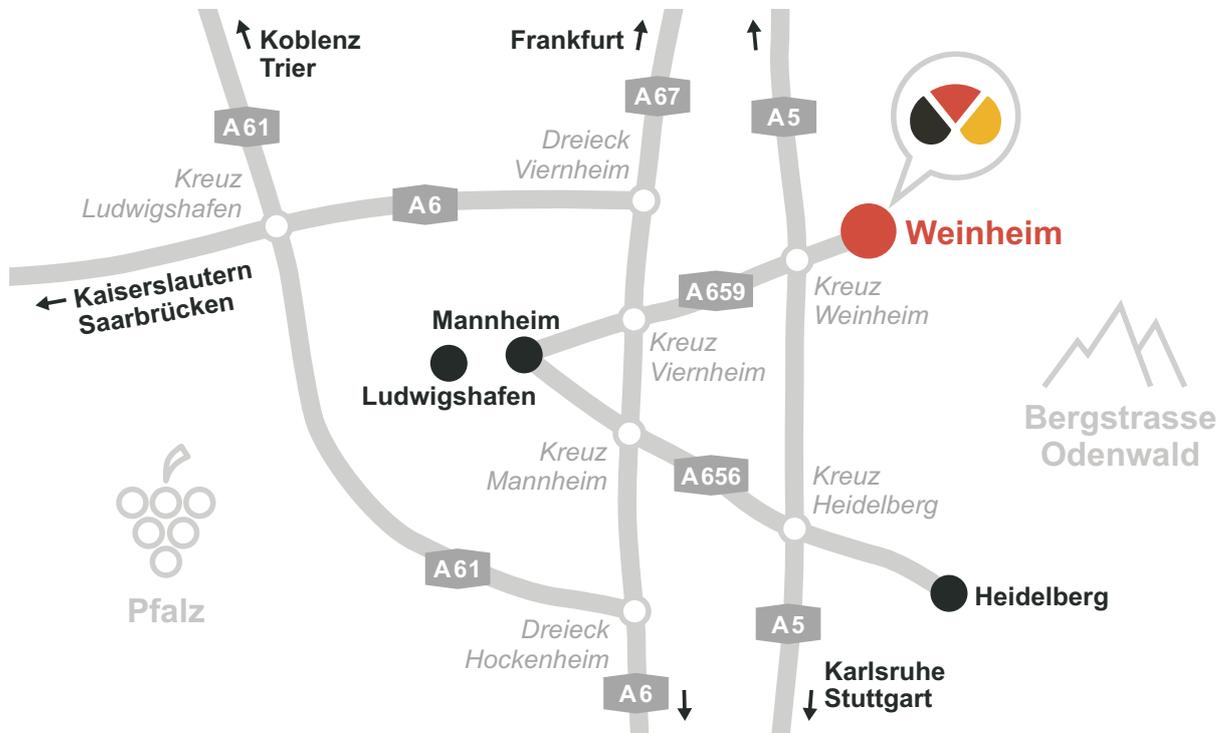
„Fachliches Wissen wurde sehr konzentriert, intensiv und durch kompetente Fachlehrer sehr fundiert vermittelt. Gleichzeitig ist die Akademie ein klasse Ort, um sich in unserer Branche ein breites und spannendes Netzwerk aufzubauen.“

Luise Baader, Landesbäckerei Baader, 88699 Frickingen

1. **Geltung der Geschäftsbedingungen** Diese Geschäfts- und Teilnahmebedingungen gelten für alle Seminar- und Fortbildungsveranstaltungen (auch Meisterkurse), die von der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim e. V. durchgeführt werden.
2. **Vertragspartner** In der genauen Einzelbeschreibung jedes Seminar- oder Fortbildungsangebots ist der ausrichtende Veranstalter genannt. Der genannte Veranstalter wird der Vertragspartner des Anmelders. Anmelder ist, wer eine Veranstaltung bucht. Anmelder und die für den Besuch der gebuchten Veranstaltung angemeldete Person (Teilnehmer) müssen nicht identisch sein.
3. **Anmeldung** Anmeldungen können ausschließlich über das zur Verfügung gestellte Online-Formular, per E-Mail, per Telefax oder schriftlich erfolgen. Eine solche Anmeldung ist stets ein für den Anmelder bindendes Angebot an den Veranstalter, einen Vertrag abzuschließen. Den Eingang der Anmeldung erhält der Anmelder bestätigt. Darin alleine liegt noch keine Annahme des Angebots durch den Veranstalter. Der Veranstalter ist berechtigt, das Angebot des Anmelders innerhalb von zwei Wochen durch Zusendung einer Buchungsbestätigung anzunehmen. Diese kann per E-Mail, per Fax oder schriftlich übermittelt werden. Es besteht grundsätzlich kein Anspruch auf Teilnahme an einer Veranstaltung. Die Anzahl der Teilnehmer ist beschränkt. In der Regel berücksichtigt der Veranstalter Anmeldungen in der Reihenfolge ihres Eingangs.
4. **Zahlung** Mit Zusendung der Buchungsbestätigung erhält der Anmelder eine Rechnung. Auf der Rechnung ist das Fälligkeitsdatum angegeben. Der Rechnungsbetrag ist bis zum Fälligkeitsdatum ohne Skontoabzug zu bezahlen. Ist ausnahmsweise kein Fälligkeitsdatum angegeben, ist die Zahlung inner halb von 14 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Skontoabzug vorzunehmen. Der Veranstalter weist darauf hin, dass eine Teilnahme an der gebuchten Veranstaltung grundsätzlich nur ermöglicht wird, wenn die Leistungen vor Inanspruchnahme bezahlt sind. Ausnahmen gelten nur, wenn der Veranstalter eine abweichende Vereinbarung schriftlich bestätigt.
5. **Stornierung** Der Anmelder kann den Vertrag durch schriftliche Erklärung vor Beginn der gebuchten Veranstaltung stornieren. In diesem Fall wird eine Bearbeitungsgebühr fällig. Die Bearbeitungsgebühr beträgt, sofern nicht etwas Abweichendes vereinbart wurde, 25 Prozent des vereinbarten Gesamtpreises, maximal jedoch 300 EUR, wenn die Stornierung bis zum 14. Tag vor Beginn der gebuchten Veranstaltung erfolgt. Der Tag der Veranstaltung zählt dabei nicht mit. Storniert der Anmelder danach, beträgt die Bearbeitungsgebühr 50 Prozent des vereinbarten Gesamtpreises. Erfolgt eine Stornierung später als bis zum 3. Tag vor Beginn der Veranstaltung (Berechnung wie oben) oder erscheint ein angemeldeter Teilnehmer nicht zur Veranstaltung, ist der Veranstalter nicht verpflichtet, den vereinbarten Preis zurückzuzahlen. In allen Fällen bleibt dem Anmelder der Nachweis vorbehalten, dass dem Veranstalter kein oder ein geringerer Schaden entstanden ist. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis vorbehalten, dass ihm ein höherer Schaden entstanden ist.
6. **Ersatzteilnehmer** Für einen oder mehrere von ihm benannte Teilnehmer kann der Anmelder Ersatzteilnehmer benennen. Aus organisatorischen Gründen ist dies nur bis zum 2. Tag vor Beginn der gebuchten Veranstaltung (Berechnung wie bei 5.) möglich. Der Veranstalter behält sich vor, ungeeignete Ersatzteilnehmer im Einzelfall abzulehnen. Für die Benennung von Ersatzteilnehmern entstehen keine Kosten.
7. **Leistungen** des Veranstalters Inhalt und Ablauf der Seminar- und Fortbildungsveranstaltungen können der veröffentlichten Einzelbeschreibung entnommen werden. Sofern Prüfungen durch Dritte durchgeführt werden (wie z.B. bei Meisterprüfungen), fallen i.d.R. Prüfungsgebühren an. Die Durchführung der Prüfung ist nicht Leistung des Veranstalters, die Prüfungsgebühren daher auch nicht vom vereinbarten Gesamtpreis umfasst, sondern vom Anmelder oder Teilnehmer separat zu zahlen. Führt der Veranstalter selbst Prüfungen durch, gelten gesonderte Prüfungsbestimmungen, die vom Anmelder oder Teilnehmer gesondert anzuerkennen sind. Getränke und Mahlzeiten sind nur dann und nur in dem Umfang Bestandteil des Vertrages, wenn/wie dies in der Einzelbeschreibung der gebuchten Veranstaltung erwähnt wird. Für Hotel- und Übernachtungsleistungen gilt § 8. Jeder Teilnehmer erhält nach erfolgreicher Teilnahme der gebuchten Veranstaltung über seine Teilnahme ein Zertifikat.
8. **Übernachtungs- und Verpflegungsleistungen** Finden die Einzelveranstaltungen eines Seminar- oder Fortbildungsangebots an unterschiedlichen Tagen oder über einen längeren Zeitraum statt, sind i.d.R. Übernachtungen am Veranstaltungsort nötig. Sofern dies nicht ausdrücklich in der Einzelbeschreibung der gebuchten Veranstaltung anderes angegeben wird, sind die Übernachtungen nicht Vertragsbestandteil und damit auch nicht im Preis inbegriffen. Etwas anderes gilt nur dann, wenn die Hotel- und Übernachtungsleistungen ausdrücklich als Eigenleistungen des Veranstalters bezeichnet werden. Der Veranstalter weist darauf hin, dass vom Anmelder bzw. Teilnehmer über Hotel- und Übernachtungsleistungen geschlossene Verträge nicht den unter 5. und 6. angegebenen Bedingungen (Stornierung und Ersatzteilnehmer) unterliegen, sondern diese ggf. gesondert geklärt werden müssen.
9. **Widerrufsrecht**
Widerrufsrecht (nur für den Fall, dass der Anmelder Verbraucher ist:
Anmelder können Ihre Vertragserklärung innerhalb von einem Monat ohne Angabe von Gründen in Textform (z. B. Brief, Fax, E-Mail) widerrufen. Die Frist beginnt frühestens mit Erhalt dieser Belehrung. Zur Wahrung der Widerrufsfrist genügt die rechtzeitige Absendung des Widerrufs. Der Widerruf ist zu richten an: Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim e. V., Gorchheimertalstraße 23, 69469 Weinheim, E-Mail: info@akademie-weinheim.de, Fax: 06201-182579 Widerrufsfolgen: Im Falle eines wirksamen Widerrufs sind die beiderseits empfangenen Leistungen zurückzugewähren und ggf. gezogene Nutzungen (z. B. Zinsen) herauszugeben. Können Sie uns die empfangene Leistung ganz oder teilweise nicht oder nur in verschlechtertem Zustand zurückgewähren, müssen Sie uns insoweit ggf. Wertersatz leisten. Verpflichtungen zur Erstattung von Zahlungen müssen Sie innerhalb von 30 Tagen nach Absendung Ihrer Widerrufserklärung erfüllen. Besondere Hinweise: Ihr Widerrufsrecht erlischt vorzeitig, wenn Ihr Vertragspartner mit der Ausführung der Dienstleistung mit Ihrer ausdrücklichen Zustimmung vor Ende der Widerrufsfrist begonnen hat oder Sie diese selbst veranlasst haben (z. B. durch Download etc.)
- Ende der Widerrufsbelehrung -
10. **Haftung des Veranstalters** Der Veranstalter haftet nur für grobe Fahrlässigkeit und Vorsatz seiner gesetzlichen Vertreter, Erfüllungsgehilfen, Verrichtungsgehilfen oder Angestellten. Dies gilt nicht bei Schäden aus der Verletzung von Leben, Körper oder Gesundheit des Anmelders oder Teilnehmers, hier haftet der Veranstalter auch für sonstige Fahrlässigkeit. Die Haftung ist auf typische vorhersehbare Schäden beschränkt. Bei Absage der gebuchten Veranstaltung durch den Veranstalter infolge zu geringer Teilnehmerzahl, höherer Gewalt oder anderer Umstände, die der Veranstalter nicht zu vertreten hat (vgl. 12.), beschränkt sich die Haftung des Veranstalters auf die Erstattung des bereits bezahlten Preises. Eine Haftung wegen Reise- oder Hotelkosten bzw. Arbeitsausfall besteht nicht.
11. **Änderung von Inhalt und Ablauf der Veranstaltung** Der Veranstalter kann Inhalt und Ablauf der Veranstaltung anpassen oder einen anderen Referenten einsetzen. Dies gilt nur, wenn der Gesamtcharakter der Veranstaltung erhalten bleibt und die Änderungen für den Anmelder unter Berücksichtigung dessen Interessen zumutbar sind.
12. **Absage durch den Veranstalter** Der Veranstalter kann bei zu geringer Teilnehmerzahl die Veranstaltung bis zu sieben Tage vor geplanter Durchführung (Berechnung wie bei 5.) absagen, sofern für eine bestimmte Veranstaltung keine andere Frist vereinbart ist. Der Veranstalter wird in diesem Fall versuchen, einen Ersatztermin anzubieten. In Fällen höherer Gewalt oder in allen anderen Fällen, in denen der Veranstalter seine Hinderung, die Veranstaltung durchzuführen, nicht zu vertreten hat, kann er die Veranstaltung bis zum letzten Tag vor deren geplanten Beginn absagen. Zu diesen Fällen gehört auch die Erkrankung / der Ausfall eines Referenten. Die Rechte des Anmelders beschränken sich in diesem Fall auf die Erstattung des bereits bezahlten Preises (siehe 10.). Auch die Teilnehmer haben keine weitergehenden Rechte.
13. **Datenschutz** Der Veranstalter ist verpflichtet, alle einschlägigen Datenschutzgesetze (insb. Bundesdatenschutzgesetz) einzuhalten. Der Veranstalter behandelt die ihm überlassenen personenbezogenen Daten vertraulich. Soweit der Anmelder nichts anderes angibt, dürfen die Fachschulen oder die Mitgliedsverbände der ADB ihn über zukünftige Seminare und Fortbildungsveranstaltungen informieren. Diese Einwilligung kann jederzeit widerrufen werden. Informationen zur Datenerhebung nach Datenschutz-Grundverordnung (DSGVO): Die Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim e. V., Im Waldschloss - Gorchheimer Talstr. 23, 69469 Weinheim, vertreten durch den Vorstand, dieser vertreten durch Michael Wippler und Daniel Schneider, erhebt Ihre Daten zum Zweck der Bearbeitung Ihrer Anmeldung. Die Datenverarbeitung beruht auf Artikel 6 Abs.1 f) DSGVO. Unser berechtigtes Interesse ist, Ihre Anmeldung zu bearbeiten. Eine Weitergabe der Daten an Dritte erfolgt grundsätzlich nicht, außer es besteht hierzu eine rechtliche Verpflichtung gem. Art. 6 Abs. 1 lit. c DSGVO. Die Daten werden gelöscht, sobald sie für den Zweck ihrer Verarbeitung nicht mehr erforderlich sind. Sie haben das Recht, der Verwendung Ihrer Daten jederzeit zu widersprechen. Zudem sind Sie berechtigt, Auskunft der bei uns über Sie gespeicherten Daten zu beantragen sowie bei Unrichtigkeit der Daten die Berichtigung oder bei unzulässiger Datenspeicherung die Löschung der Daten zu fordern. Sie können unseren Datenschutzbeauftragten unter berg@akademie-weinheim.de oder unter Dr. Friedemann Berg c/o Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V., Neustädtische Kirchstraße 7 a, 13503 Berlin, erreichen. Ihnen steht des Weiteren ein Beschwerderecht bei der Aufsichtsbehörde zu.
14. **Gerichtsstand** Ist der Anmelder Kaufmann im Sinne des Handelsgesetzbuch, juristische Person des öffentlichen Rechts oder öffentlich-rechtliches Sondervermögen, so ist der Gerichtsstand für alle Verpflichtungen aus dem Vertragsverhältnis der Sitz des Veranstalters.
15. **Rechtswahl** Es gilt ausschließlich das Recht der Bundesrepublik Deutschland unter Ausschluss des UN-Kaufrechts (CISG).
16. **Salvatorische Klausel** Sollten Regelungen des Vertrages oder einzelne Regelungen dieser Geschäfts- und Teilnahmebedingungen unwirksam sein oder werden, so wird dadurch die Gültigkeit der übrigen Regelungen nicht berührt. Vielmehr vereinbaren Veranstalter und Besteller, eine unwirksame Regelung durch eine wirksame zu ersetzen, die dem wirtschaftlichen Erfolg der unwirksamen Regelung möglichst nahe kommt. Dies gilt auch im Fall von Regelungslücken.

So finden Sie uns:

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



Eingabe für das Navigationssystem:

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

Unser Tipp:

Oft ist die Anreise per Bahn für Sie entspannter. Der Hauptbahnhof Weinheim wird auch von ICE angefahren.



Foto: Sven Sasse-Résch



Foto: AdobeStock_288169634

Jetzt buchen

Telefonisch unter: **06201 / 1070**

per Mail an info@akademie-weinheim.de oder auf unserer Website www.akademie-weinheim.de



Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim e.V.
Bundesakademie des Bäckerhandwerks

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