

Neue Live-Webinare im Frühling 2021



Aufgrund großer Nachfrage und eines tollen Feedbacks unserer Webinar-Gäste bieten wir **ab 15. März** erneut ein Paket mit spannenden Live-Webinaren aus Weinheim an.

- Top-Referenten via Internet **live bei Ihnen** im Betrieb oder zu Hause.
- Kurze Bildungsimpulse: Webinar-Dauer inkl. Rückfragen im Chat nur ca. 1 Stunde.
- Jedes Webinar findet für Sie **zweimal** statt: Wählen Sie den passenden Termin
- Sie haben die Möglichkeit, den zweiten Termin innerhalb der Bäckerei weiter zu geben
- **Günstiger Preis:** 5 Webinare nach Wahl für 245 Euro, das gesamte Paket für nur 320 Euro



Neue Energie im Team

Nach einem Jahr Pandemie geht den Menschen langsam die Puste aus. Das Energielevel sinkt. Zeit für neue Energie im Team. Zusammen mit unserer bekannten Dozentin **Annette Fürst** erlernen Sie Skills, um persönlich Energie zu tanken und im Team zu verteilen.

Montag 29. März 10 Uhr + Dienstag 6. April 15 Uhr



Praxistipps für das Backen mit Urgetreide

Urgetreide ist im Trend, bedarf aber besonderer Kenntnisse in der Herstellung. In diesem Live-Webinar gibt Brot-Sommelier **Christoph Heger** Praxistipps für den Umgang mit den wichtigsten Urgetreide-Sorten.

Dienstag 16. März 10 Uhr + Di 23. März 15 Uhr



Backe, backe Kuchen: Social Media hat gerufen

Social Media Expertin **Marina Giessbrecht** zeigt Ihnen die Kraft von Social Media sowie Chancen für Ihren Betrieb und für Sie persönlich. Mit vielen Praxistipps zu Content, Ideen, Abonnenten, Bilder, Highlights, Stories und Reels.

Montag 15. März 10 Uhr + Donnerstag 8. April 15 Uhr



Süße Trends 2021

Star-Konditorin **Bettina Schliephake-Burchardt** (bekannt aus der Sendung „Das große Backen“) teilt mit ihren Webinar-Gästen die neusten Trends im süßen Bereich und gibt Praxistipps für die Konditorei. Spannend!

Montag 15. März 15 Uhr + Dienstag 30. März 10 Uhr



Umgang mit Team und Kunden in Coronazeiten

Corona verhasgelt die Kauflaune und die Stimmung im Team. **Kathleen Exner** von der Bäckerei Exner in Beelitz erläutert, mit welchen Ideen sie erfolgreich dagegenhält und gibt Empfehlungen für eigene Impulse.

Mittwoch 24. März 10 Uhr + Montag 12. April um 15 Uhr



Rezeptentwicklung von Spitzenbroten

Unser Experte **Felix Rommel** zeigt seine Herangehensweise bei der Entwicklung neuer, kreativer Brotrezepte und gibt Praxistipps für eigene Produktentwicklungen sowie die Verbesserung bestehender Brotrezepte.

Montag 22. März 15 Uhr + Montag 12. April um 10 Uhr



Mehr Emotionen im Verkauf

Das Herz kauft mit! In diesem Live-Webinar gibt **Michaela Kluge** Praxistipps für das Verzaubern der Kunden, ein authentisches Auftreten sowie eine abwechslungsreiche, außergewöhnliche & ansprechende Warenpräsentation.

Dienstag 16. März 15 Uhr + Dienstag 23. März 10 Uhr



Rührkuchen-Ideen

Unser Experte **Matthias Frész** teilt mit Ihnen neue Ideen für Ihr Rührkuchen-Sortiment. Sie erhalten zudem Impulse, um Ihr Sortiment auf ein neues Qualitätsniveau zu heben - selbstverständlich ganz ohne Convenience.

Donnerstag 25. März 15 Uhr + Montag 19. April 10 Uhr



Motivation im Verkauf

Wer die Braaker Mühle bei Hamburg besucht, erlebt ein unglaublich motiviertes Verkaufsteam, das sich sehr mit seiner Bäckerei identifiziert. Wie geht das? Deren Chef, Brot-Sommelier **Tim Lessau** teilt hier seine Erfahrungen.

Mittwoch 17. März um 15 Uhr + Di. 13. April 10 Uhr



Brave new world: Schöne neue Bäckerwelt

Sie liegt fast ein Jahr zurück, die Bäckerwelt vor Corona. Doch was bleibt? Wie sieht die neue Bäckerwelt aus? Und was gilt es jetzt dafür zu tun? Viele, spannende Impulse von Brot-Sommelier **Axel Schmitt**.

Montag 22. März 10 Uhr + Dienstag 13. April 15 Uhr

Anmeldung an Fax 06201-182579

Oder einfach eine E-Mail an info@akademie-weinheim.de schreiben

Hiermit buche ich (bitte ankreuzen)

- Ein **Paket von 5 Webinaren** nach meiner Wahl zum Preis von 245 Euro. Bitte die **gewünschten Webinare oben ankreuzen.**
- Das komplette **Paket mit allen 10 Webinaren** zum Gesamtpreis von 320 Euro. Ich erhalte Zugang zu sämtl. Terminen und kann spontan entscheiden, wann und wo ich teilnehme.

Mir ist bekannt, dass ich die mir später zugesandten Zugangsdaten nur innerhalb meines Unternehmens nutzen und außerhalb dessen nicht weitergeben darf. Die Anmeldung ist verbindlich, eine spätere Stornierung ist ausgeschlossen.

Ihr Name und Ihre E-Mail-Adresse für die Zugangsdaten (bitte groß + deutlich schreiben):

Rechnungsempfänger (deutlicher Stempelabdruck genügt):