

Neue Live-Webinare aus Weinheim

April bis Juni 2024

- Top-Referenten aus der Praxis
- Je Webinar nur ca. 1 Std. Zeitaufwand, im eigenen Büro
- Exklusiver Zugang zu Aufzeichnungen, falls mal keine Zeit ist
- **Günstiger Preis:** das gesamte Paket (11 Webinare) für nur **390 Euro**



Der Weg zur Tagesbäckerei

Dieser lebendige Erfahrungsaustausch mit **Thomas Lepold** vermittelt Dir und deinem Team wertvolle Tipps für die erfolgreiche Umstellung von der Nacht- auf eine Tagesproduktion: Wie stellt man die Rezepte um? Wie nimmt man das Team und die Kunden mit? Erfahrt es hier.

Live am Dienstag 16. April 10:30 Uhr oder als Aufzeichnung danach



Mehr Spaß im Verkauf: Erfahrungen einer Feelgood Managerin

Kathrin Oppenborn, erfahrene Feelgood Managerin aus der Praxis, teilt mit Deinem Verkauf hier bewährte Methoden für die Mitarbeiterentwicklung. Sie gibt inspirierende Tipps, wie eine positive Arbeitsatmosphäre gestaltet werden kann. So bringt ihr noch mehr Spaß und Erfolg in den Verkauf.

Live am Donnerstag 18. April 10:30 Uhr oder als Aufzeichnung danach



Die Handwerksbäckerei der Zukunft: Erfolgskonzepte

Auf Basis allerneuester Marktzahlen und Studien zeigt unser Direktor **Bernd Kütcher** in diesem Webinar, was es heute braucht, um morgen noch im Markt zu sein. Mit überraschend einfachen Tools und anhand von Praxisbeispielen reist er mit Dir in die Zukunft unseres Handwerks.

Live am Dienstag 23. April 10:30 Uhr oder als Aufzeichnung danach



Vegane Patisserie: Mit kreativen Köstlichkeiten voll im Trend

Der Mega-Trend Vegan legt jedes Jahr weiter zu. Immer mehr Bäckereien & Konditoreien öffnen sich, stoßen bei der Umsetzung jedoch an Grenzen. In ihrem Webinar gibt **Tamara Seidenglanz** daher einen tiefen Einblick in die technologischen Prozesse der veganen und glutenfreien Patisserie.

Live am Donnerstag 25. April 10:30 Uhr oder als Aufzeichnung danach

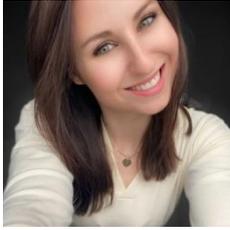


Praxistipps für die Langzeitführung

Eine Langzeitführung mit wenig Hefe oder nur auf Basis von Sauerteigen steigert nicht nur die TA, sondern auch die Qualität, den Geschmack, die Bekömmlichkeit und Frischhaltung erheblich. In diesem Webinar frischt unser Experte **Wolfgang Furtner** Dein Wissen (oder das deiner Bäcker) auf.

Live am Donnerstag 2. Mai 10:30 Uhr oder als Aufzeichnung danach

Fortsetzung auf den Folgeseiten



Erfolgreich Durchstarten: Praxistipps für die Ausbildung

In diesem Live-Webinar erhalten Deine Ausbilder und Azubis praxisnahe Tipps und Unterstützung von **Annkathrin Jenner**. Es geht um Themen wie Selbstmanagement, Stressbewältigung, effektive Lernmethoden und weitere. Auch der Austausch in der Webinar-Gruppe ist wertvoll.

Live am Dienstag 7. Mai 10:30 Uhr oder als Aufzeichnung danach



Von der Mehlqualität zur Produktqualität

Hier lernen Deine Bäcker von Brot-Sommelier und Müllermeister **Michael Haag** viel Neues über den wichtigsten Rohstoff Mehl. Diese erfahren, wie sich die verschiedenen Mehlqualitäten auf den Geschmack, die Textur und die Frischhaltung eurer Backwaren auswirken. Und wie ihr das optimiert.

Live am Donnerstag 16. Mai 10:30 Uhr oder als Aufzeichnung danach



Female Empowerment

Die Bäckerin des Jahres **Celestina Brandt** gilt als Powerfrau, die ihre sehr erfolgreiche Bäckerei, die Familie und ihr Ehrenamt als Landesinnungsmeisterin bestens unter einen Hut bringt. Intensiver Dialog mit Tipps, wie Du als Frau (oder mit mehr Frauen im Betrieb) noch erfolgreicher wirst.

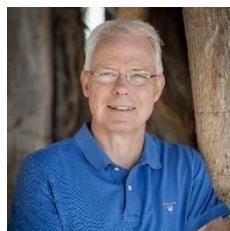
Live am Donnerstag 23. Mai 10:30 Uhr oder als Aufzeichnung danach



Foodpairing für Brotliebhaber

Genuss-Experte **Prof. Dr. Thomas Vilgis** enthüllt in diesem Live-Webinar, wie Du Aromen erkennen und deinen Kunden mit Foodpairing wahre Glücksmomente verschaffen kannst. Spannendes Wissen und ein intensiver Blick in die Welt der Aromen.

Live am Dienstag 28. Mai 10:30 Uhr oder als Aufzeichnung danach



New Leadership: Impulse für eine moderne Führung

New Leadership ist ein teamorientierter Führungsansatz, der die Bedürfnisse des Teams in den Vordergrund stellt. **Ulf Kepper** zeigt Dir in diesem Webinar, wie Du mit mehr Eigenverantwortung und Partizipation der Menschen im Unternehmen begeisterst und selbst weniger Stress hast.

Live am Donnerstag 6. Juni 10:30 Uhr oder als Aufzeichnung danach



Torten-Trends 2024: Süße Inspirationen, innovatives Design

Unsere Expertin **Lea Wagner** ist nicht nur die amtierende Deutsche Meisterin des Bäckerhandwerks, sondern auch eine begnadete Konditormeisterin und Künstlerin. Mit ihrem Gespür für schöne Designs und neue Trends nimmt Sie Dich und die weiteren Webinargäste mit.

Live am Dienstag 11. Juni 10:30 Uhr oder als Aufzeichnung danach

Ja, ich bin dabei !

Einfach ausfüllen, abfotografieren oder einscannen und per E-Mail an **info@akademie-weinheim.de** schicken. Geht auch per Fax: 06201-182579 oder per Online-Buchung unter www.akademie-weinheim.de/seminare

Hiermit buche ich das Webinarpaket April – Juni 2024 zum Preis von 390 Euro.

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

Meine Anmeldung ist verbindlich, eine spätere Stornierung ist ausgeschlossen.

Name:

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

Rechnungsempfänger (deutlicher Stempelabdruck genügt):

Was uns noch interessiert (optional):

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

Danke für deine Anmeldung. Wir freuen uns auf Dich!