



Bundesakademie Weinheim

Ihre Weiterbildung





Wie Mitarbeiter ticken und Führung einfacher wird

Wie „ticken“ wir? Was lässt uns in bestimmter Weise handeln und denken? Wie können wir uns selbst und unsere Mitarbeiter besser verstehen? Wie entstehen Werte, Motive und Persönlichkeiten? Kann man Mitarbeiter überhaupt beeinflussen? Wie wirken sich die Werte, Motive und Persönlichkeitsstrukturen der Mitarbeiter auf die Zusammenarbeit und die Kommunikation im Team aus? Wie kann man die Zusammenarbeit und Kommunikation verbessern?

Inhalte:

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

Termin: Zweitägiges Seminar am
Montag, 22. Januar 2024 bis
Dienstag, 23. Januar 2024

Kosten: 590 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber

**Jetzt
anmelden!**



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

Termin: Zweitägiges Seminar am
Montag, 29. Januar 2024 bis
Dienstag, 30. Januar 2024

Kosten: 590 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



Mitarbeiterzufriedenheit erhalten, Identifikation steigern

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

Inhalte:

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

Termin: **Zweitägiges Seminar** am
Mittwoch, 31. Januar 2024 bis
Donnerstag, 01. Februar 2024

Kosten: 590 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



7. Weinheimer Brotforum

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

Inhalte:

Vorabend-Treff bei Brot & Wein / Aktuelle Marktzahlen und Entwicklungen im Brotmarkt / Betriebsschließung in 4. Generation und Neugründung: Erfahrungen / Branding: Was kann die Brotbranche von den großen Marken lernen? / Erfahrungen eines Bäckermeisters auf YouTube / Einblicke in Sallys Welt – durch Sally / Diskussion: Was können wir von passionierten Quereinsteigern lernen? / Talkrunde: Zukunft gestalten, von Ausbildung bis Zutaten - was ist der richtige Weg? / Neues aus der Wissenschaft zur Zukunft des Brotes / Getreideanbau im Klimawandel: Was kommt auf die Brotbranche zu? / Nachhaltigkeit in der Praxis: eigener Anspruch und gesetzliche Pflicht / Verlosung wertiger Preise, Abschluss und Ausklang bei Kaffee & Kuchen

Termin: Vorabend-Treff am
Montag, 19. Februar 2024 bis
Tagesseminar am
Dienstag, 20. Februar 2024

Kosten: 429 € Seminargebühr
inkl. Vorabend-Treff



Gesundheit durch gute Führung

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

Inhalte:

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

Termin: **Zweitätiges Seminar** am
Montag, 26. Februar 2024 bis
Dienstag, 27. Februar 2024

Kosten: 590 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



Brote mit eigener Identität

Bei der Brotherstellung sorgen Fermentationsprozesse für Geschmack und Bekömmlichkeit, aber auch eine eigene Identität, denn die Mikroflora ist in jeder Backstube anders. In diesem Seminar lernen Sie, wie Sie verschiedene Weizenbrote (auch mit Dinkel und anderen Urgetreiden) backen, die es so nur bei Ihnen gibt.

Inhalte:

Grundlagen der Langzeitführung mit Sauerteigen / Backen ohne Hefezusatz / Weizen- und Dinkelsauerteige aus eigenen Sauerteigstartern ansetzen und sicher führen / Steuerung der Mikroflora / Eigener Lievito Madre und Levain / Praxis zur Umsetzung im Betrieb / Rationelle Herstellung und Gelingsicherheit / Personalisierte Brote mit eigener Identität / Gemeinsame Herstellung von verschiedenen Broten, Kleinbackwaren und Spezialbackwaren mit eigenem Profil / Präsentation, Demonstration, Mitmach-Workshop und Dialog in der Seminargruppe

Termin: Zweitägiges Seminar am
Montag, 26. Februar 2024 bis
Dienstag, 27. Februar 2024

Kosten: 590 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



Attraktive Warenpräsentation im Verkauf

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

Inhalte:

Auslage, Planung und Dokumentation / Themenbezogene Planung / Was ist meine A-Zone? / Welche Gestaltungsmöglichkeiten habe ich / Laufrichtung der Kunden/ Nonverbale Zusatzverkäufe / Lichtspiele / Warenpräsentation am Morgen / Appetitliche Mittagstheke / Hilfsmittel zur Warenpräsentation / Auslage am Abend/ Weniger is(s)t mehr / Unterschiedliche Materialien / Gestalterisch Denken / Hygiene in der Theke / Warendruck ohne Druck auf die Ware / Individuelle Tipps für ihre Theke / Workshop mit Präsentation, Demonstration, intensiven Übungen und Dialog in der Seminargruppe

Termin: Tagesseminar am
Montag, 26. Februar 2024

Kosten: 320 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber

**Jetzt
anmelden!**



Kaufmännische Leitung ADB

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

Inhalte:

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

Termin: 1. Präsenzphase am
26. Februar 2024 und
27. Februar 2024

2. Präsenzphase inkl. Abschluss
am 24. Juni 2024 und
25. Juni 2024

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

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



Filialmanager/in im Bäckerhandwerk ADB

Die Qualität des Verkaufs entscheidet, wie viel Umsatz ein Kunde bringt. Die Knackpunkte hierbei sind qualifizierte Führungskräfte, welche den Verkauf leiten. Dieser bewährte ADB Zertifikats-Studiengang vermittelt das notwendige Know-How im Bereich Verkaufsstrategie, Marketing, Recht, Fachkunde, Management, Kommunikation und Führung. Zielgruppe: Filial- oder Verkaufsleiterinnen sowie die „2. Reihe“. Auch für Quereinsteiger/innen (z.B. Meisterfrauen) bestens geeignet, um in kurzer Zeit kompaktes Know-How für die Leitung des Verkaufs zu erwerben.

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

Termin: Modul 1:

Dienstag bis Donnerstag
27.02.2024 – 29.02.2024

Modul 2:

Dienstag bis Donnerstag
09.04.2024 – 11.04.2024

Modul 3:

Dienstag bis Donnerstag
21.05.2024 – 23.05.2024

Modul 4:

Dienstag bis Donnerstag
02.07.2024 – 04.07.2024
inkl. Abschlussprüfung

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



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 / Argu-
mentationstraining / Einsatz von Mimik und Gestik
im Verkauf / Umgang mit schwierigen Kunden /
Möglichkeiten der Umsatzsteigerung / Workshop
mit Präsentation, Demonstration, intensiven
Übungen und Dialog in der Seminargruppe

Termin: **Zweitägiges Seminar** am
Dienstag, 27. Februar 2024 bis
Mittwoch, 28. Februar 2024

Kosten: 590 € Seminargebühr inkl. Unter-
lagen und Verpflegung tagsüber

**Jetzt
anmelden!**



New Leadership: Unternehmens- & Mitarbeiterführung neu gedacht

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

Inhalte:

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

Termin: Zweitägiges Seminar am
Mittwoch, 28. Februar 2024 bis
Donnerstag, 29. Februar 2024

Kosten: 590 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



Praxisseminar: Wege zur Tagesbäckerei

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

Inhalte:

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

Termin: **Zweitätiges Seminar** am
Mittwoch, 28. Februar 2024 bis
Donnerstag, 29. Februar 2024

Kosten: 620 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



Hochzeitstorten-Highlights

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

Inhalte:

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

Termin: **Zweitägiges Seminar** am
Mittwoch, 28. Februar 2024 bis
Donnerstag, 29. Februar 2024

Kosten: 620 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



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 Workshop mit Vorführungen sowie praktischen Übungen in Kleingruppen

Termin: **Zweitägiges Seminar** am
Montag, 04. März 2024 bis
Dienstag, 05. März 2024

Kosten: 590 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



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 zu verbessern / Ferment- und Vorteigtechnologien / Herstellung von Koch- und Brühstücken / Möglichkeiten des Einsatzes von Extrudaten und natürlichen Pflanzenfasern / Ran an den Teig: Backen von diversen Rezepturbeispielen / Knackige Baguettes / Mediterrane Weizenbrote / Weizen- und Roggenmischbrote mit Unterknetvarianten für rationelle Körnerbrote / Roggenschrotbrot mit Sonnenblumen / saftige Dinkel- und Urgetreidebrote / Viele Praxistipps für die Umsetzung / Präsentation, Demonstration, Mitmach-Workshop und Dialog in der Seminargruppe

Termin: Zweitägiges Seminar am
Dienstag, 05. März 2024 bis
Mittwoch, 06. März 2024

Kosten: 620 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



Mit professionellem Recruiting und Onboarding zur Arbeitgebermarke

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

Inhalte:

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

Termin: Dreitägiges Seminar am Montag, 11. März 2024 bis Mittwoch, 13. März 2024

Kosten: 870 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



Megatrend Vegan

Die vegane Ernährungsform ist schon lange kein einfacher Trend mehr, sondern eine Lebenseinstellung und ein Megatrend, mit Blick auf das Tierwohl und den Klimawandel. Dieses Seminar vermittelt wertvolle Impulse und spannende Rezepte.

Inhalte:

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

Termin: Zweitägiges Seminar am
Mittwoch, 13. März 2024 bis
Donnerstag, 14. März 2024

Kosten: 620 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber

**Jetzt
anmelden!**



BBN – Grundlagen I und II, für noch effektiveres Arbeiten

Gemeinsam mit der Firma BBN führen wir in unserem modernen Computer-Schulungsraum regelmäßig Trainings in der gleichnamigen Bäckereisoftware durch. Zielgruppe: Alle, die sich die Arbeit mit BBN vereinfachen möchten – nicht nur für Einsteiger.

Inhalte:

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

Termin: **Zweitägiges Seminar am
Mittwoch, 13. März 2024 bis
Donnerstag, 14. März 2024**

Kosten: 590 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



Tatort Kasse

Im Schnitt werden 4 - 5 % des Umsatzes von den eigenen Mitarbeitern entwendet. Ein gewaltiger Verlust! Hier erfahren Sie, wie Mitarbeiterdiebstähle heute ablaufen, was Sie dagegen tun können - und rechtlich dürfen.

Inhalte:

Situation im Bäckerhandwerk: Erfahrungsaustausch / Diebstahltricks anhand von Filmaufnahmen / betrügerische Tricks von Kunden / technische Möglichkeiten der Videoüberwachung / Wo lauern heute Gefahren? / Das Überführungsgespräch / Allgemeine Diebstahlerkennung / In welchen Bereichen treten die häufigsten Manipulationen auf? / Tipps und Tricks zur Prävention / Zulässigkeit von Überwachungsmaßnahmen wie Taschenkontrollen u.a. / Aufhebungsvertrag / Wie bekommen Sie Ihren Schaden ersetzt? / Vermeidung von Fehlern bei der Einstellung / Workshop und Dialog

Termin: **Tagesseminar am
Donnerstag, 14. März 2024**

Kosten: 320 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



Die Chefschmiede

Dale Carnegie beschreibt in seinem schon Anno 1937 erschienenen Weltbestseller „Wie man Freunde gewinnt“ zutreffend, dass nur etwa 15 % des Erfolgs auf technischer Kompetenz beruht, 85 % jedoch auf dem (richtigen) Umgang mit Menschen. Diese Fähigkeit ist aber nur selten ein Naturtalent. Sie wird in den oft fachlichen und betriebswirtschaftlichen geprägten Ausbildungen einer Führungskraft meist unzureichend vermittelt. Häufig erfolgt ein „Learning by doing“, was viel Energie kostet und teure Fluktuation zur Folge hat. Genau hier setzt die Chefschmiede der Bundesakademie Weinheim an. In 7 Lerneinheiten, die sich über 3 Module erstrecken, arbeiten Sie intensiv an Ihrer eigenen Persönlichkeit und erhalten wichtige Werkzeuge für Ihren nachhaltigen Erfolg als Führungskraft. Die Fortbildung ist auch als Qualifikation für die „zweite Reihe“ bestens geeignet.

Inhalte:

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

Termin: Modul 1: 18.03. – 20.03.2024

Modul 2: 06.05. – 08.05.2024

Modul 3: 17.06. – 19.06.2024

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



Schokoladen-Sommelier / Schokoladen-Sommelière

Mehr über Schokolade zu erfahren, liegt ebenso im Trend wie Expertise bei Weinen aufzubauen. Doch im Gegensatz zu Wein gibt es beim Thema Schokolade nur wenige Experten, welche die ganze Bandbreite von der Schokoladenherkunft bis zu den aktuellen Schoko-Trends beherrschen und dabei noch in der Lage sind, Schokolade sensorisch perfekt zu beschreiben, auch gegenüber Kunden und Medien. Diese weltweit einzigartige Fortbildung wird von der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim e.V. in Kooperation mit den Experten von der Chocolate Academy 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:

Situation im Bäckerhandwerk: Erfahrungsaustausch / Diebstahltricks anhand von Filmaufnahmen / betrügerische Tricks von Kunden / technische Möglichkeiten der Videoüberwachung / Wo lauern heute Gefahren? / Das Überführungsgespräch / Allgemeine Diebstahlerkennung / In welchen Bereichen treten die häufigsten Manipulationen auf? / Tipps und Tricks zur Prävention / Zulässigkeit von Überwachungsmaßnahmen wie Taschenkontrollen u.a. / Aufhebungsvertrag / Wie bekommen Sie Ihren Schaden ersetzt? / Vermeidung von Fehlern bei der Einstellung / Workshop und Dialog

Termin: Modul 1: 18. - 20. März 2024
in Weinheim

Modul 2: 15. - 17. April 2024
in Köln

Modul 3: 13. – 15. Mai 2024
in Weinheim

Modul 4: 01. – 03. Juli 2024
in Köln

Modul 5: 17. – 19. September 2024
in Weinheim

**Die Prüfungen werden im
Rahmen des 5. Moduls abgelegt**

Kosten: Die Gebühr für den Gesamt-Studiengang (alle 5 Module) beträgt 3.470 Euro. inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



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 frisch geflockten Dinkelflocken / Einsatz von Dinkelmehlen mit unterschiedlichem Mahlungsgrad / Milde Dinkelfermentation / Dinkelpoolish / Frischhaltung verbessern/ natürliche Pflanzenfasern/ Extrudate/ Kochstücke aus Dinkel / Einsatz von Quell- und Brühstücken mit Dinkel / Rezeptideen mit Dinkel für die Konditorei / Umsetzung eigener Rezeptideen / Präsentation, Demonstration, Mitmach-Workshop und Dialog in der Seminargruppe

Termin: Zweitägiges Seminar am
Dienstag, 19. März 2024 bis
Mittwoch, 20. März 2024

Kosten: 620 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber

**Jetzt
anmelden!**



Richtig kommunizieren, auch wenn's mal brennt

Kommunikation ist schwierig und leicht entstehen Missverständnisse. Entsprechende Konflikte gehören daher zu unserem beruflichen und auch privaten Alltag. 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 / Intensiver Workshop mit Vorführungen sowie praktischen Übungen in Kleingruppen

Termin: **Zweitägiges Seminar** am **Mittwoch, 20. März 2024** bis **Donnerstag, 21. März 2024**

Kosten: 590 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



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

Termin: Dreitägiges Seminar am
Dienstag, 02. April 2024 bis
Donnerstag, 04. April 2024

Kosten: 590 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



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

Termin: Dreitägiges Seminar am
Dienstag, 02. April 2024 bis
Donnerstag, 04. April 2024

Kosten: 590 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



Vom Rezept zum Etikett: richtig kennzeichnen

In diesem Workshop erhalten Sie ein Update in Sachen Lebensmittelrecht und lernen vor allem, wie Sie Ihre Produkte richtig und beanstandungsfrei kennzeichnen.

Inhalte:

Update Lebensmittelrecht: Was muss bereits beachtet werden, was könnte noch an Regelungen kommen? / Wann müssen Sie kennzeichnen? / Wie müssen Sie kennzeichnen? / Was muss aufs Etikett, ans Regal oder in die Kladde? / Was ist beim Webshop zu beachten? / Was ist beim Verkauf über den LEH zu beachten? / Wann müssen Sie Nährwerte deklarieren? / Wann müssen Sie den Nutri-Score angeben? / Welche Formulierungen und Begriffe sind verboten? / Praxisübungen: Ihr eigenes Rezept zu einem Etikett umwandeln / Moderierter Workshop mit praktischen Übungen

Termin: **Zweitägiges Seminar** am
Montag, 08. April 2024 bis
Dienstag, 09. April 2024

Kosten: 590 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



My Sweet Table

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

Inhalte:

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

Termin: **Zweitägiges Seminar** am
Dienstag, 09. April 2024 bis
Mittwoch, 10. April 2024

Kosten: 620 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



TikTok als Chance für Bäckereien

TikTok hängt mit 11 Millionen Usern täglich (alleine in Deutschland) inzwischen Facebook und sogar Instagram ab, gerade bei der ganz jungen Generation. Höchste Zeit, Ihre Bäckerei auch bei TikTok zu etablieren!

Inhalte:

TikTok Basics für Beginner / Die Eigenheiten von TikTok: Was ist anders als bei Facebook und Instagram? / Pro und Contra / Wer ist meine Zielgruppe? / Ihr Start bei TikTok – live im Seminar / Was ist guter Content? / Wie erstellt man guten Content? / Wie schneidet man Videos? / Was ist ein Voice-Over und wie stelle ich es ein? / Worauf kommt es in den ersten Sekunden an? / Tipps zum originellen Inszenieren der eigenen Person und Marke / Quick and Dirty vs. High Quality / Wiedererkennungswert erreichen / Mehrwerte für die Bäckerei / Workshop mit hohem Übungsanteil und intensivem Austausch

Termin: **Tagesseminar am
Dienstag, 09. April 2024**

Kosten: 320 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



#InstaBaker – Instagram für Bäckereien

Einfach ein Stellengesuch hochladen und die Bewerbungen kommen von ganz alleine über Instagram? Das wäre doch so schön, aber so einfach ist es leider nicht. Wie Sie Ihre (Nachwuchs-)Zielgruppe korrekt ansprechen und mit welchen Mitteln erfahren Sie im Seminar! Der Fokus im Seminar wird verstärkt auf der Erstellung von spannenden Stories und Reels liegen und ist für Fortgeschrittene Instagram Benutzer geeignet. Hinweis: Die Teilnehmer MÜSSEN ein Smartphone mitbringen und Instagram bereits als App nutzen und Basiskennntnisse haben. Bringen Sie unbedingt, wenn vorhanden eine Bäckerjacke/Verkaufsjacke (bitte keine Firmen T-Shirts!) und gerne auch tolle Produkte zum Seminar mit.

Inhalte:

Aktuelle Entwicklungen bei Social Media und insbesondere Instagram (z.B. Reels vs. Story) / Generation „Heads down“: Digital Natives und ihre Lebenswelt / So erreicht man die Generation Y und Z / Vom Kunden zum Fan / Tipps für Beiträge, die zünden / Konkrete Fallbeispiele und Produktion verschiedener Reels / Nutzen der verschiedenen Videofunktionen (z.B. „Ausrichten Funktion“) in Instagram und deren Vor- und Nachteile / Hilfreiche Apps, um noch mehr aus Instagram rauszuholen / Konkrete Mitarbeitergewinnung und Employer Branding bei Instagram / Workshop mit hohem Übungsanteil und intensivem Austausch

Termin: Tagesseminar am
Mittwoch, 10. April 2024

Kosten: 320 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



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) / Wichtiger Hinweis: Von uns angeboten wird nur die genannte Trendtour vor Ort, als fachliche Weiterbildung. Es handelt sich nicht um eine Pauschalreise. Hierzu schlagen wir Ihnen nach Ihrer Buchung zentrale Hotels in verschiedenen Preislagen vor, in unmittelbarer Nähe des täglichen Treffpunkts.

Termin: Welcome-Event am
Dienstag, 16. April 2024

**Dreitägiges Programm vor Ort
17. 04. – 19.04. 2024:**
mittwochs Tour durch Paris,
donnerstags Tour durch Paris,
freitags Seminar mit Mittagessen
im Restaurant
**Individuelle Abreise oder
Verlängerung am 19. April 2024**

Kosten: 970 € Seminargebühr
inkl. Welcome-event am
Dienstagabend, Mittagessen am
Mittwoch, alle Führungen und
Besichtigungen sowie dem
Backkurs.

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 selbst. Wir senden Ihnen nach der Buchung dazu Empfehlungen.



Berichte, Statistiken, Auswertungen, Kalkulation und Controlling

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

Inhalte:

Die „wichtigsten“ Statistiken / Statistiken – Lesen, Verstehen und sinnvolles Einsetzen / Die Kassenstatistik – mehr als nur eine Statistik / Abverkaufskontrolle – ein mächtiges Werkzeug / Der Filialbericht – fast alle wichtigen Infos in einem Bericht / Aktionsauswertung – kein Problem mit der Filialartikelauswertung / Filialkontrolle – einfach und frei gestaltbar / Grundlage der Kalkulation und Besonderheiten / Rezepte umwandeln zu Artikeln / Alles rund um Arbeitszeiten und Kosten / Varianten anlegen und Chargengrößen ändern / Vollkosten und Deckungsbeiträge / Wareneinsatzauswertung für die Kostenrechnung / Filialanalyse – einmal einrichten und zeitnah auswerten

Termin: **Zweitägiges Seminar** am
Mittwoch, 17. April 2024 bis
Donnerstag, 18. April 2024

Kosten: 590 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber

**Jetzt
anmelden!**



Brotkurs für Quereinsteiger

Immer häufiger finden Quereinsteiger mit fachfremden Ausbildungen ins Bäckerhandwerk und zu dessen Zulieferindustrie - sei es in der Chefetage, im Verkauf oder auch als Produktionshelfer in handwerklichen Bäckereien, wo zunehmend Fachkräfte fehlen. Dieser Kurs vermittelt Quereinsteigern ein Gespür für das Produkt Brot und zeigt die Basics der Brotbackkunst.

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

Termin: Vierätiges Seminar am
Dienstag, 23. April 2024 bis
Freitag, 26. April 2024

Kosten: 1.270 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



Trendtour Helsinki: Bäckereien und Food-Konzepte vor Ort erleben

Die Finnen wurden mehrmals in Folge zum glücklichsten Volk der Welt gekürt. Zu ihrem Glück tragen auch die Bäckereien sowie weitere, spannende Food-Konzepte bei. Erleben Sie auf dieser Trendtour die kulinarische Welt und die Lebensqualität der finnischen Hauptstadt Helsinki.

Inhalte:

Individuelle Anreise nach Helsinki / Welcome-Event am Sonntagabend mit Kennenlern-Dinner und Einführung ins Programm / Helsinki, die entspannte Hauptstadt Finnlands / der unkomplizierte, nordische Lebensstil und die Freundlichkeit der Einheimischen / Besuch spannender Food-Konzepte und Bäckereien, inkl. fachlicher Austausch mit den finnischen Stars der Backbranche / Degustation von typisch finnischen Produkte wie z.B. Korvapuusti (Zimtschnecken), Varianten von Ruisleipä (Roggenbrot) und noch viel mehr / die finnische Welt der Schokolade / fachlicher Dialog mit dem Guide und in der Seminargruppe / Möglichkeit zur individuellen Verlängerung / Wichtiger Hinweis: Von uns angeboten wird nur die genannte Trendtour vor Ort, als fachliche Weiterbildung. Es handelt sich nicht um eine Pauschalreise. Bitte buchen Sie Ihren Flug nach/von Helsinki, sowie das Hotel selbst, auf eigene Kosten. Hierzu schlagen wir Ihnen nach Ihrer Buchung zentral gelegene Hotels in verschiedenen Preislagen vor, in unmittelbarer Nähe des täglichen Treffpunkts.

Termin: Sonntag, 12. Mai 2024 um 19 Uhr (Welcome-Event) bis Mittwoch 15. Mai 2024 um 13 Uhr (Farewell-Lunch).

Planen Sie die An- und Abreise gerne schon einen Tag früher der später.

Kosten: 970 Euro inkl. Welcome-Event, alle Verpflegungen während der Trendtour, alle Führungen und Besichtigungen, alle Transporttickets.

Nicht enthalten sind Reisekosten und Übernachtungskosten



Roggensauer: verkanntes Genie in Handwerkskunst & Theorie

Alleinstellungsmerkmal „hefefrei“ / milde Fermentation im Roggenbereich / Vergleich unterschiedlicher Sauerteigführungen von mild bis kräftig / Kombination von Weizen- und Roggensauer / Waldhonigaromen durch Roggensauer / Sauerteig neu verstanden / Präsentation, Demonstration, Mitmach-Workshop und Dialog in der Seminargruppe

Inhalte:

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

Termin: **Zweitägiges Seminar** am
Montag, 13. Mai 2024 bis
Dienstag, 14. Mai 2024

Kosten: 620 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



Pizza-Seminar mit dem Weltmeister

Immer mehr Bäckereien bieten auch Pizza an als sehr renditestarkes Produkt. Hier erlernen Sie vom Weltmeister die Grundlagen für beste Pizzen und das optimale Handling.

Inhalte:

Kulturelle Hintergründe zur Pizza-Tradition in Neapel und weltweit / Einsatz verschiedener Mehle als Grundlage einer guten Pizza / Einsatz von Vorteigen / verschiedene Arten von Pizzateigen / geeignete Beläge und Käsesorten für Pizzen / kreative Belegetechniken / Teigtemperaturen und Fermentationszeiten / Tipps für das rationelle Formen einer Pizza / Pizza-Akrobatik: kunstvolles Werfen leicht gemacht / Backen von Pizza im Steinofen und im Holzofen / Pizza Romana / Pizza alla Pala / Pizza Tipo Napoletana Moderna / Pizza Margherita, die schlichte Königin / von Capriciosa bis Diavola: die beliebtesten italienischen Pizza-Sorten / Praxistipps für die traditionelle Herstellung und den Verkauf von Pizza / intensives Seminar mit Demonstration, Praxis und Dialog

Termin: **Zweitätiges Seminar** am
Dienstag, 14. Mai 2024 bis
Mittwoch, 15. Mai 2024

Kosten: 620 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



Weiterbildung für Teigmacher

Der erste, grundlegende Schritt zu hochwertigen Backwaren ist die Teigbereitung. Neben der Rezepturerstellung und der Rohstoffauswahl sind die Auswahl des Knetsystems, die Schüttwassertemperatur, die Knetzeiten und auch die Teigruhezeiten wichtige Größen um ein gewünschtes Produkt zu erhalten. In Teigen finden komplexe biochemische Prozesse statt. Nur wer wirklich versteht, was genau im Teig vorgeht und welche Maßnahmen auf das Teigmilieu reagieren, kann diesen Prozess positiv beeinflussen und täglich konstant reproduzieren. Ein „Muss“ für jeden qualitätsorientierten Bäcker an der Teigknetmaschine.

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

Termin: **Zweitätiges Seminar** am
Dienstag, 04. Juni 2024 bis
Mittwoch, 05. Juni 2024

Kosten: 620 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



Ausbildung zum sensorischen Sachverständigen (DBI)

Hier werden Sie in nur 3 Tagen zum Profi-Brotprüfer. In Zusammenarbeit mit dem Deutschen Brotinstitut (DBI) bieten wir Ihnen dazu die Möglichkeit, alle Qualifikationsschritte inkl. Prüfung zum DBI-Sensorikzertifikat für Brot und Kleingebäck in drei Tagen zu absolvieren. Mit dem Wissen können Sie innerbetrieblich Ihre Qualität kontrollieren und optimieren. Das DBI-Sensorikzertifikat berechtigt Sie außerdem für Einsätze als akkreditierter Prüfer bei öffentlichen Qualitätsprüfungen des Deutschen Brotinstituts. Zielgruppe: Führungskräfte und Mitarbeiter:innen der Backbranche mit fachlichem Background

Inhalte:

Grundlagen der Sensorik / Sensorische Analytik in Theorie und Praxis / Durchführung von beschreibenden und bewertenden Prüfungen mit verschiedenen Backwaren / Professionelles Erkennen von Abweichungen / Rangordnungsprüfung / Schwellenprüfung / Dreiecksprüfung / Produktmängel erkennen und beschreiben / eigene Qualitätsbewertung verschiedener Backwaren / intensive sensorische Übungen / Anwendung der sensorischen Fähigkeiten mittels Weinheimer Brotsprache / Prüfung zum DBI-Sensorikzertifikat für Brot und Kleingebäck

Termin: Dreitägiges Seminar am
Dienstag, 11. Juni 2024 bis
Donnerstag, 13. Juni 2024

Kosten: 920 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



Neuerungen in BBN-PEPZeit und BBN-Connect

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

Inhalte:

Themen BBN-PEPZeit: Neuerungen in der Personaleinsatzplanung: Standard- und Kompaktplanung / Multi- und Bedarfsplanung / allgemeine Neuerungen in BBN-PEPZeit / Die neuen Webpages im Übergang zur digitalen Planung in der BBN-Connect App / Digitale Personalplanung und Darstellung digitaler Anträge Themen BBN-Connect: Zielgerichtete Kommunikation zwischen Zentrale und POS: Verbesserung der innerbetrieblichen Kommunikation „inside out“ sowie „outside in“ / Zukunftsorientierte Organisationsentwicklung und -lenkung mit Hilfe einer web- und cloudbasierten Software-Lösung / Vereinfachung und Digitalisierung aller lebensmittelrechtlichen Bestimmungen und Dokumentationspflichten / Praktische Tipps und Tricks für die Vereinfachung des Tagesgeschäfts durch digitale Lösungsansätze / Vernetzungsmöglichkeiten und zusätzliche Verbundvorteile

Termin: Tagesseminar am
Mittwoch, 12. Juni 2024

Kosten: 375 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



Bestellprozess kompakt. Von der Bestellung bis zur Mahnung

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

Inhalte:

Kundenlage mit allen wichtigen Details / Die Bestellannahme, -varianten, -möglichkeiten / Die automatische Bestellannahme / Pfand – ein häufiges Problem, ob Kisten oder Rolli / Rechnungsvarianten und -ausgangsbuch / OP-Verwaltung / Automatische Liefersperre bei säumigen Kunden / Das Mahnwesen

Termin: **Tagesseminar** am
Donnerstag, 13. Juni 2024

Kosten: 375 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



Update zur Sprache des Brotes

Intensives Seminar mit Prof. Michael Kleinert, als Update für Brot-Sommeliers und weitere Brotbegeisterte aus der Branche.

Inhalte:

Wie der gesellschaftliche Wandel die Werterwartungen an Brot verändert / Erwartungshaltung Ihrer Kunden / Reflektion von Brotsommeliers / Key-Facts und Learnings einer Studie zu den Auswirkungen der Brot-Sommelier Bewegung von B. Kütscher / Brotqualität im dynamischen Wandel / Genusswert erkennen und beschreiben / Sensorisches Können durch kontinuierliches Training / Brot als wichtiger Teil der Ernährungszukunft der Bevölkerung / Positionierung von Brot vor dem Hintergrund der gesundheitspolitischen, regionalen und nationalen Aktivitäten von Politik und Verbänden / Nachhaltigkeit von Brot / Bäckerromantik vs. moderne Bäckereitechnologie / Auffrischung und Erweiterung von Kommunikationskompetenzen / Workshop mit Impulsen, sensorischen Erfahrungen und intensivem Dialog in der Seminargruppe

Termin: **Zweitätiges Seminar am
Dienstag, 18. Juni 2024 bis
Mittwoch, 19. Juni 2024**

Kosten: 590 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



Masterclass mit Wayne Caddy

Wayne Caddy gilt als Brotspezialist. Er nahm als erster britischer Bäcker bei internationalen Wettbewerben teil und beschäftigt sich intensiv mit Langzeitfermentation, besonders weichen Teigen, verschiedenen Mehlen und Zutaten sowie Techniken der Brotformung. Heute leitet Wayne Caddy die Bäckerei an der School of Artisan Food in Nottingham. Für Sie unterrichtet er erstmals in Deutschland. Der Referent spricht englisch, die Inhalte werden teilweise übersetzt.

Inhalte:

Möglichkeiten und Grenzen des Brotbackens / Umgang mit hochhydratisierten Teigen / Formgebungstechniken für Fortgeschrittene / Bread-Scoring: kunstvolle Schnitte / Schablonentechniken / No Score-Methode / Autolyse / doppelte Hydratation / Schokoladen-Zimt-Rosinen-Sauerteig / kalte Gärung über Nacht / reine Sauerteigbrote aus dem vollen Korn / Herstellung von Spezialitäten wie Sunshine Crown, Challah Buns, Roggen-Sauerteig-Baguette, Apfel-Streusel-Brötchen, Ryabatta, Hot Cross Bun, Hearty Wholemeal Bread und vielen weiteren / Freestyle-Techniken zur Herstellung von Brotkunst u.v.m./ Intensiver Austausch und gemeinsames backen (Gruppenarbeit) verschiedener Rezepturen in der Seminargruppe

Termin: Zweitägiges Seminar am Montag, 08. Juli 2024 bis Dienstag, 09. Juni 2024

Kosten: 620 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



Basiskurs Konditorei 2024

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

Inhalte:

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

Termin: **Viertägiges Seminar am Dienstag, 09. Juli 2024 bis Freitag, 12. Juli 2024**

Kosten: 1.190 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



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

Termin: Zweitägiges Seminar am
Mittwoch, 24. Juli 2024 bis
Donnerstag, 25. Juli 2024

Kosten: 620 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber

**Jetzt
anmelden!**



Brotseminar Plus: Mit besonderen Broten aus der Vergleichbarkeit

Solange Ihre Produkte vergleichbar sind, vergleichen Kunden auch den Preis. Daher zeigen wir Ihnen hier besondere Brotspezialitäten in einer Spitzenqualität, für die Kunden einen höheren Preis akzeptieren und weite Wege auf sich nehmen. Hier finden Sie Ihre nächsten Bestseller!

Inhalte:

Qualitätsgrundlagen für Spitzenbrote / Brote ohne Backhefe / Einsatz von Lievito Madre / Möglichkeiten und Grenzen der Langzeitführung / Buchweizen Dreikornbrot / San Francisco Sourdough Bread / Brot mit Schärfe / Dinkelbrot mit Algen / Original Simit Ringe / Kräuter Twist / Hanfbrot / Süßkartoffelbrot / Lupinenbrot / Pan Gallego / Ciabatta fermentazione natural / Eisacktaler Bergbauernbrot / Kartoffel Knoten / Dinkel Ciabatta / Hartweizenbrot / Praxistipps für die betriebliche Umsetzung / Präsentation, Demonstration, Mitmach-Workshop und Dialog in der Seminargruppe

Termin: Zweitägiges Seminar am
Mittwoch, 24. Juli 2024 bis
Donnerstag, 25. Juli 2024

Kosten: 620 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



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 / Plundersteige und Blättersteige / Rührkuchen, Biskuit- oder Wienermasse / Brandmasse usw. / Präsentation, Demonstration, Mitmach-Workshop und Dialog in der Seminargruppe

Termin: **Zweitätiges Seminar** am
Montag, 29. Juli 2024 bis
Dienstag, 30. Juli 2024

Kosten: 620 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



Brot.Kunst.Werke

Warum müssen Brote immer nur rund, länglich oder eckig sein? Mit besonderen Brotformen springen Sie den Menschen ins Auge, heben sich vom Standard ab und punkten auch bei Social Media. In diesem Seminar bekommen Sie dazu das komplette Paket.

Inhalte:

Brotformen, die begeistern / das richtige Werkzeug / Bread Scoring / Nutzung von Schablonen / Kunstwerke aus dem Gärkorbchen / verschiedene Schnitttechniken und -muster / Stanztechnik / Einschlagtechnik / Auflagetechnik / Krustentechnik / Ausbundtechnik / farbige Teige ohne Zusatzstoffe / aromatisierte Teige / Dekorteige / Rezeptideen für Dekorbrote aus Weizen- und Roggenmischbroten, Weizenbroten, Baguettes und Spezialbroten / besondere Brotformen rationell hergestellt / Toppings / integrierter Social Media Workshop: Brotkunstwerke richtig in Szene setzten und gleich posten / Demonstration, Dialog und Workshop / Intensiver Austausch im Seminar

Termin: Zweitägiges Seminar am
Mittwoch, 31. Juli 2024 bis
Donnerstag, 01. August 2024

Kosten: 620 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber



Verkaufsleiter(innen)-Lehrgang

Bäcker können Bäckermeister werden. Und Verkäufer/innen? Ist nach der Abschlussprüfung als Bäckereifachverkäufer/in Schluss? Nein, im Gegenteil: Für Sie gibt es ebenfalls eine gehobene Fortbildungsprüfung, auf gleichem Niveau wie der Bäckermeister. Die offizielle Bezeichnung lautet „Geprüfte Verkaufsleiter/in im Lebensmittelhandwerk HWK“.

Höchster staatlich anerkannter Abschluss für Bäckereifachverkäufer/innen!

Kompakte Vollzeit-Fortbildung in nur ca. 4 Monaten, inkl. aller Prüfungen durch die Handwerkskammer
Teilnahme auch für Quereinsteiger/innen mit entspr. Berufserfahrung möglich!

Karriere als Führungskraft: Mit dem VKL-Abschluss übernehmen Sie Führungsaufgaben im Bäckereiverkauf, z.B. als Filialleiter/in, Bezirksleiter/in oder Verkaufsleiter/in

Karriere als Ausbilder/in: Der VKL-Kurs umfasst die Ausbildereignungsprüfung. Sie dürfen selbst Lehrlinge ausbilden!

Weitere Karrieremöglichkeiten, z.B. als Fachlehrer/in für den Verkauf an einer Bäckerschule!

Sie absolvieren diese Fortbildung an der renommierten Bundesakademie des Deutschen Bäckerhandwerks in Weinheim, die von allen deutschen Bäckerverbänden getragen wird.

Dieser hochkarätige Abschluss berechtigt sogar zum Studium ohne Abitur: Sie können in vielen Bundesländern mit dem VKL-Abschluss aus Weinheim studieren, z.B. in den Fächern Ernährungswissenschaften, Betriebswirtschaft oder Food-Management

Tolles Netzwerk im Nachgang durch den Ehemaligenverein „Weinheimer Meisterkreis“

**Termin: Beginn: Mitte August 2024
Ende: Mitte Dezember 2024**

Kosten: Diese Fortbildung ist eine Investition in Ihre Zukunft! Der Kurs kostet 4.850 €, inkl. aller Unterlagen und Materialien.



Trendtour Südtirol: Alpiner Genuss rund um den Brot- und Strudelmarkt

Brot, Speck, Käse & Wein: Die Brot- und Genusskultur hat in Südtirol eine lange Geschichte. Sie beginnt schon zu Ötzi Zeiten und gipfelt im jährlichen Brot- und Strudelmarkt, als Fest der Bäcker und Bestandteil dieser Trendtour. Die Teilnehmer der Trendtour erleben in 4 Tagen viele spannende Bäckereien und Produkte sowie weitere Highlights.

Inhalte:

Welcome-Treff am Samstagabend / gemeinsamer Besuch des Brot- und Strudelmarktes in Brixen am Sonntag, mit Führung / zentraler Erntedank-Gottesdienst mit dem Brixener Bischof und den Südtiroler Bäckern (nicht verpflichtend) / City-Tour in Brixen / Besichtigung und Austausch: Landesberufsschule der Südtiroler Bäcker / Insider-Besichtigung von verschiedenen Bäckereien / Degustation von typischen Spezialitäten aus Südtirol / Kellereiführung mit Brot- & Weindegustation / Besuch in der Loacker-Mitmach Konditorei / Citytour in Bruneck mit Bäckereien und Feinkostgeschäften sowie der Altstadt an der römischen Handelsstraße Via Claudia Augusta / Brot & Speckverkostung / Bustransfers ins Ulten-Tal sowie ins Pustertal zu Bäckereien dort / Mahlzeiten mittags und abends während der Trendtour / Hinweis: Angeboten wird nur das Programm vor Ort, nicht die gesamte Reise.

Termin: Samstag 5. Oktober 2024 (Welcome Abend) bis Mittwoch 9. Oktober 2024

Kosten: 1.170€ inkl. Welcome-Event, alle Verpflegungen mittags und abends während der Trendtour sowie alle Führungen und Besichtigungen. Nicht enthalten sind Reisekosten und Übernachtungskosten. Hierzu empfehlen wir Ihnen nach Buchung geeignete Hotels. Wichtig: Es handelt sich nicht um eine Pauschalreise, wir bieten nur die Trendtour vor Ort an.



Konditormeisterkurs 2024/2025

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

Termin: 24.10.2024 – 13.12.2024
Meisterschule

14.12.2024 – 06.01.2025
Selbstlernphase zu Hause

07.01.2025 – Meisterschule
inkl. Prüfungen

Selbstlernphase zu Hause
Voraussichtlich Anfang Februar
Prüfung
Vorausichtlich Mitte Februar
Bekanntgabe der Ergebnisse

Kosten: Für Ihre Ausbildung fallen folgende Kosten an, als Investition in Ihre Zukunft: Kursgebühr Konditormeisterkurs 3.980 €
Unterlagen und Rohstoffe 1.470 €



Bäckermeister und Betriebswirt HwO 2025

Werden Sie Bäckermeister oder Betriebswirt an der renommierten Bundesakademie des deutschen Bäckerhandwerks im Weinheimer Waldschloss. Die Bundesakademie des Deutschen Bäckerhandwerks in Weinheim unterrichtet keine Lehrlinge, sondern konzentriert sich auf die fachliche und persönliche Entwicklung von Führungskräften der Backbranche aus dem ganzen Bundesgebiet. Dabei ist die Meisterschule für Bäcker ein Schwerpunkt der Tätigkeit. In den 80 Jahren des Bestehens der Bundesakademie haben schon über 6.000 Bäckermeisterinnen und Bäckermeister den Weinheimer Meisterkurs erfolgreich durchlaufen. Dabei bereiten wir nicht nur auf die Prüfungen vor, sondern vor allem auf die Zeit danach. Hier finden Sie Ihren Erfolgsweg im Bäckerhandwerk. Wir legen großen Wert auf das Miteinander und die Gemeinschaft in der Meisterschule. Dazu gehören auch gemeinsame Freizeitaktivitäten und die Möglichkeit, gemeinsam zu leben. Von Ihrem Zimmer bis zur Lehrbackstube sind es nur wenige Meter.

Inhalte:

Neben den Inhalten für die Meisterprüfung unterrichten wir im Meisterkurs auch Inhalte, die darüber hinaus gehen. Dazu gehören z.B. auch Kommunikations- und Führungskräfte-Trainings. Sie werden in der Meisterschule als Persönlichkeit reifen und mit neuem Wissen, aber auch neuen Freunden zurück kommen.

Kosten: Ihre Investition in die Zukunft

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

Bäckermeister Teil I und II 3690€

Bäckermeister Teil III 1950€

Bäckermeister Teil IV 1740€

Betriebswirt HWO 3920€

Für das Lehrmaterial fallen pro Teilnehmenden an:

Bäckermeister Teil I und II 265€

Bäckermeister Teil III 485€

Betriebswirt HWO 230€

Anmeldeformular

per Fax an: 06201/182579

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

Vorname

Nachname

Straße und Hausnummer

PLZ

Stadt

Geburtsdatum

Telefonnummer

Emailadresse

Datum und Unterschrift

Die Seminare finden an der Bundesakademie des Bäckerhandwerks in Weinheim statt. Senden Sie uns Ihre Anmeldung per Fax an 06201/182579, per Post: Bundesakademie Weinheim, Gorbheimer Talstraße 23, 69469 Weinheim oder per E-Mail an info@akademie-weinheim.de.

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