

Neue Live-Webinare

im Herbst 2021



Wie von unseren Webinar-Gästen gewünscht, bieten wir **ab 21. September** und gestreckt bis Anfang Dezember 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 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 weiterzugeben
- **Günstiger Preis:** 5 Webinare nach Wahl **245 Euro**, das gesamte Paket für nur **320 Euro**



Weihnachtliche Traditionsgebäcke revolutionieren

Kann man Traditionsgebäcke wie z.B. Lebkuchen neu erfinden? **Daniel Plum** ist u.a. Mitglied der deutschen Bäcker-Nationalmannschaft und hat dies bewiesen. Für seine Webinargäste bringt er Erfahrungen, viele Impulse und sogar Rezepte mit.

Donnerstag, 23. Sept. 14:30 Uhr + Dienstag, 16. Nov. 10:30 Uhr



Jetzt erst recht: Gute Stimmung im Fachgeschäft

Gute Laune ist ansteckend – und nötiger denn je! In diesem Live-Webinar gibt Verkaufsführerin **Michaela Kluge** Praxistipps für eine bessere Stimmung im Verkaufsteam. Sie teilt ihre Erfahrungen aus der Praxis und zeigt Werkzeuge, die Kunden verzaubern.

Dienstag, 12. Okt. 10:30 Uhr + Donnerstag, 25. Nov. 14:30 Uhr



Brot: echtes Superfood!

Sven Mostegl betreibt eine Bäckerei in Dubai und ist auch aus dem TV bekannt. Er verbindet Fachwissen mit Ernährungskompetenz. Sein Herzensanliegen: Menschen den enormen Wert von Brot für die Gesundheit nahebringen. Ein inspirierendes Webinar für Ihre Bäcker:innen und Verkäufer:innen.

Dienstag, 5. Okt. 10:30 Uhr + Donnerstag, 11. Nov. 14:30 Uhr



Brotschulung für Azubis und den Verkauf

Unser Experte **Felix Rommel** erklärt den Weg eines guten Brotes, vom Getreide über die Mühle bis zum Backofen. Er erläutert, was der Name eines Brotes über dessen Eigenschaften und Qualität aussagt. Zudem gibt es Tipps für den richtigen Umgang mit Brot.

Dienstag, 26. Oktober 14:30 Uhr + 23. November 10:30 Uhr



Kreativitätstechniken: Mit System zu pfiffigen Ideen

Fragen Sie sich manchmal: „Wie kommt man bloß auf solch tolle Ideen?“. Wir zeigen es Ihnen! **Sara Koch** demonstriert Techniken, mit denen Sie gezielt ganz neue, kreative Ideen entwickeln, um sich mit eigenen Impulsen vom Markt abzuheben.

Dienstag, 28. Sept. 10:30 Uhr + Donnerstag, 4. Nov. 14:30 Uhr



Klimawandel und Nachhaltigkeit: Alles wird anders

Welche Möglichkeiten hat eine Bäckerei, um zu einer besseren Zukunft beizutragen? In diesem Webinar zeigt **Bernd Kütscher**, mit welchen Maßnahmen SIE Ihren Beitrag leisten können und damit nebenbei Kunden zu Fans machen.

Donnerstag, 30. Sept. 14:30 Uhr + Dienstag, 9. Nov. 10:30 Uhr



Die Weizen-Wertschöpfungskette

Mehl ist das Ergebnis einer komplexen Wertschöpfungskette mit vielen Beteiligten. **Prof. Dr. Friedrich Longin** vermittelt Fakten über unseren wichtigsten Rohstoff und zeigt die Stellschrauben für Qualität. Spannend für Ihr Team aus Verkauf und Produktion!

Donnerstag, 7. Oktober 14:30 Uhr + Donn. 21. Okt. 14:30 Uhr



Solidarische Bäckerei: ein alternatives Wirtschaftsmodell

Gemeinsam mit den Kunden entscheiden, Verantwortung und Risiko teilen und dabei eine noch engere Beziehung aufbauen: **Sophie Löffering** überträgt in diesem Webinar die Ideen der solidarischen Landwirtschaft auf das Lebensmittelhandwerk.

Dienstag, 19. Oktober 10:30 Uhr + Donn. 28. Okt. 14:30 Uhr



From Bean to Bar – mehr als nur ein Trend

Schokoladen-Sommelier **Kevin Lühmann** zeigt Ihnen in seinem Webinar den Weg von der Kakaobohne zur fertigen Schokolade. Neben viel Hintergrundwissen (spannend auch für den Verkauf) erfahren Sie Wege zur Herstellung ihrer eigenen Schokolade.

Dienstag, 21. Sept. 10:30 Uhr + Donnerstag, 14. Okt. 14:30 Uhr



Weihnachtsgebäcke korrekt deklarieren und verpacken

Welche Angaben braucht es laut aktuellen Regelungen auf verpackten und unverpackten Weihnachtsgebäcken? Viele Tipps, auch zur Verpackung selbst, gibt Rechtsanwalt **Christopher Kruse** vom Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks.

Dienstag, 2. Nov. 10:30 Uhr + Donnerstag, 18. Nov. 14:30 Uhr



BONUS: Führungskräfte-Webinar mit Annette Fürst

Als „Schmankerl“ für alle, die das 10er Paket buchen, schenken wir Ihnen ein 11. Webinar: Dipl. Psych. **Annette Fürst** vermittelt hier mit ihrer ebenso unterhaltsamen wie kompetenten Art Tipps für Menschen, die andere Menschen anleiten und führen.

Dienstag, 23. Nov. 16:00 Uhr + Donnerstag, 2. Dez. 16:00 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 Bonus-Webinar ist hiervon ausgenommen.
- Das **komplette Paket mit allen 10 Webinaren plus Bonus-Webinar** zum Gesamtpreis von 320 Euro. Ich erhalte Zugang zu sämtlichen Terminen und kann spontan entscheiden, wann und wo ich teilnehme. Die Weitergabe an Mitarbeiter:innen ist möglich.

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):