

## Neue **Live-Webinare** im Herbst 2020



Aufgrund großer Nachfrage und eines tollen Feedbacks der Webinar-Gäste zu den letzten Webinar-Paketen bieten wir im Herbst erneut ein Paket mit spannenden **Live-Webinaren** an:

- Top-Referenten via Internet **live bei Ihnen** im Betrieb oder zu Hause.
- Beginn 14. September, bis Ende Oktober 2020.
- Kurze Bildungsimpulse: Webinar-Dauer inkl. Rückfragen im Chat nur ca. 1 Stunde.
- Jedes Webinar findet **zweimal** statt: Sie können einen passenden Termin wählen oder auch beide nutzen, beim zweiten Termin z.B. eine andere Person einloggen und schulen.
- **Günstiger Preis:** 5 Webinare nach Wahl für 240 Euro, das gesamte Paket für nur 320 Euro.



### Die Welt der Sauerteige

Unser Dozent **Karl de Smedt** von der Sauerteig-Bibliothek im belgischen Sankt-Vith reist mit Ihnen an Ihrem eigenen Computer durch die Backstuben der Welt. Er vergleicht dabei die Sauerteige der verschiedenen Regionen und Länder und gibt Praxistipps für mehr Qualität und Aroma im Brot.

*Donnerst. 17. Sept. 16 Uhr + Montag 12. Okt. 11 Uhr*



### Optimierung der Stollenqualität

Wie uns die Besucher der zweitägigen Stollen-Seminare in Weinheim (unsere Empfehlung!) immer wieder bestätigen, ist aus dem Stollengeschäft noch richtig viel rauszuholen. Unser Fachlehrer, Bäcker- und Konditormeister **Matthias Frész** fasst für Sie hier einige der wichtigsten Inhalte zusammen.

*Donnerstag 24. Sept. 14 Uhr + Donnerstag 15. Okt. 9 Uhr*



### Die Physik des Backens

Der Unterricht von **Prof. Thomas A. Vilgis** in Weinheim versetzt selbst erfahrene Bäckermeister/innen regelmäßig ins Staunen. Erlernen Sie von ihm live die Grundlagen der physikalischen Einflüsse auf den Geschmack, die Aromen und Texturen von Backwaren. Spannend!

*Montag 28. Sept. 14 Uhr + Dienstag 20. Okt. 10:30 Uhr*



### Nachhaltiger Erfolg im Brotmarkt

Kultbäcker **Josef Hinkel** gibt in diesem Webinar mit bekannt unterhaltsamer Art und hoher Kompetenz Tipps für die eigene Brotqualität und Markenbildung. Dazu kommt das Thema Generationenübergang, als wichtiges (und oft nicht einfaches) Element der Nachhaltigkeit.

*Mittwoch 7. Okt. 15 Uhr + Donnerstag 29. Okt. 10 Uhr*



### LEH im Wandel: Chancen für Bäckereien?

**Prof. Dr. Bastian Halecker** aus Berlin gilt als Insider des Lebensmitteleinzelhandels (LEH) und kennt auch die Strategien der Discounter. Hier erfahren Sie u.a., wie dort Kundenzugang und Kundenerfahrung (Experience) gesteuert werden. Was können wir hiervon lernen?

*Mittw. 23. Sept. 11 Uhr + Dienstag 13. Oktober 11 Uhr*



### Vernetzte Wertschöpfung u. Prozessoptimierung

Die Live-Webinare von **Prof. Dr. Klaus Lösche** wurden stets als besonders wertvoll bewertet. Hier legt er für Sie nach und spricht live über Optimierungspotentiale vor und nach dem Backen, inkl. Energieeinsparung, CO<sup>2</sup> Foodprint und Qualität. Holen Sie sich hier Praxistipps aus der Wissenschaft!

*Montag 14. Sept. 14 Uhr + Dienstag 6. Oktober 11 Uhr*



### Virtuelle Weltreise: Bäckerei- u. Gastro-Konzepte

Unser Dozent **Pierre Nierhaus** organisiert seit vielen Jahren Trendtouren zu spannenden Bäckerei- und Gastro-Konzepten in aller Welt. In diesem Webinar reisen Sie mit ihm virtuell und erleben dabei an ihrem Computer die neusten Design- und Produkt-Trends.

*Dienstag 15. Sept. 10:30 Uhr + Montag 19. Okt. 13 Uhr*



### Die Wahrheit über den Weizenwahn

Brot macht dick? Weizen macht dumm und krank? Unsere Ernährungswissenschaftlerin **Petra Scharfscheer** räumt mit den gängigen Mythen zum weltweit wichtigsten Getreide auf, vermittelt Fakten und liefert wertvolle Argumente für den Verkauf.

*Mittwoch 30. Sept. 16 Uhr + Donnerstag 29. Okt. 14 Uhr*



### Beseeltes Arbeiten und nachhaltiges Wirtschaften

In diesem Live-Webinar zeigt **Volker Schmidt-Skories** von der Kaiser Biobäckerei völlig neue Ansätze für eine ethische Unternehmensführung. Er spricht über seinen erfolgreichen Weg zu mehr Balance im Unternehmen und inspiriert mit sehr ganzheitlichen Ideen.

*Montag 28. Sept. 16 Uhr + Montag 26. Okt. um 15 Uhr*



### Die neue Bäckerwelt nach Corona

Was haben wir in Zeiten von Corona richtig – und was völlig falsch gemacht? **Dr. Gerhard Bosselmann** spricht Tacheles über die „neue Normalität“. Was lehrt uns Corona? Wer gewinnt die Zukunft, wer verliert? Was genau muss jetzt getan werden?

*Montag 21. Sept. um 16 Uhr + Donnerstag. 8. Oktober 9 Uhr*

## Anmeldung an Fax 06201-182579

(oder einfach eine E-Mail an [info@akademie-weinheim.de](mailto:info@akademie-weinheim.de) schicken)

Hiermit buche ich (bitte ankreuzen)

- Ein **Paket von 5 Webinaren** nach meiner Wahl zum Preis von 240 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):**