

JAHRESPROGRAMM

2023





NEUE HERAUSFORDERUNGEN?

NEUE IDEEN!

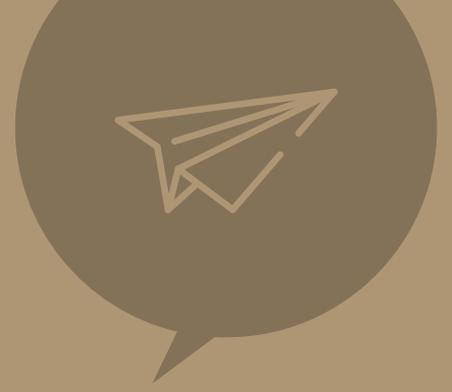
**BACKEN
NEU
DENKEN.**



SAALEMÜHLE + DRESDENER MÜHLE

www.sd-muehle.de  [deinemuehle](https://www.instagram.com/deinemuehle)

Der Blick nach vorn



Das Bäckerhandwerk gehört zu den ältesten Branchen der Welt und blickt auf eine Jahrtausende alte Tradition zurück. Ein verklärter Blick in die »gute alte Zeit« erweckt sicherlich den Eindruck, dass früher alles besser war. Aber wir wissen, dass dieser Anschein trügt. Jede Generation vor uns hatte ihre Herausforderungen, immer gab es Probleme für das backende Handwerk, welche gelöst werden mussten. Auch heute stehen die Meisterinnen und Meister vor vielfältigsten Aufgaben und Themen. Explodierende Energiepreise, ständig steigende Rohstoffkosten und eine unsichere politische »Großwetterlage« lassen verlässliche Kalkulationen und Planungen nahezu unmöglich erscheinen. Das langfristig größte Problem in unseren handwerklichen Bäckereien und Konditoreien wird jedoch die Mitarbeiterfindung und -bindung sein. Zunehmend klagen Betriebe über Personalmangel, müssen ihr Angebot zusammenstreichen, Öffnungszeiten in Fachgeschäften verkürzen und ihr Dienstleistungsspektrum reduzieren. Neben dem Aspekt, neue Mitarbeiter zu finden – hier kann und muss die Ausbildung von Azubis eine zentrale Rolle in der Personalpolitik Ihres Unternehmens spielen – gilt es, durch Förderung, Qualifizierung und Wertschätzung wichtige Fachkräfte zu halten und langfristig ans Unternehmen zu binden.

Wir möchten Sie in diesem Bestreben nach Kräften unterstützen und haben wieder ein Seminarprogramm zusammengestellt, das Ihren Bedürfnissen entgegenkommen soll. Einen Schwerpunkt im Seminarjahr bilden die Trainings und Prüfungsvorbereitungen speziell für Azubis. Aber auch große Namen und Stars der Branche finden im Jahr 2023 ihren Weg nach Dresden: Freuen Sie sich wieder auf Bettina Schliephake-Buchhardt und Sarah Gierig, die Wildbäckers Hannes Hirth und Joerg Schmid und den irischen Starbäcker Jimmy Griffin.

Nutzen Sie die 365 Tage des neuen Jahres! Belegen Sie einen Ausbilder- oder Meisterkurs, nehmen Sie ein Bäckereimanagementstudium auf, qualifizieren Sie Ihre Führungsmannschaft und Ihre neuen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter! Binden Sie Ihre Mannschaft an das Unternehmen und haben Sie Erfolg! Das Team der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Sachsen e. V. hilft Ihnen dabei. #backenistsäxy

Ihre Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Sachsen e. V.

Roland Ermer
Vorstandsvorsitzender,
Landesobermeister

Manuela Lohse
Vorstandsmitglied &
Geschäftsführerin

André Bernatzky
Schulleiter

Britta Böhnki
Leiterin
Schulverwaltung



AUS- & WEITERBILDUNG

- 6 Bäckermeister/in M59
- 7 Bäckermeister/in M60
- 8 Eignungskurs Ausbilder/in A35
- 9 Studium Bäckereimanagement
- 10 Überbetriebliche Lehrunterweisung
- 11 Meisterinfotag

PRÜFUNGSVORBEREITUNG

- 18 Fit für die Zwischenprüfung – Bäckerei
- 19 Fit für die Zwischenprüfung – Fachverkauf
- 25 Endspurt Bäckerei
- 26 Endspurt Fachverkauf
- 28 Endspurt Konditorei

FACHPRAXIS BÄCKEREI

- 16 Wildbakers Walnuss-Workshop
- 31 The Art of Lamination

FACHPRAXIS KONDITOREI

- 13 Workshop Konditorei
- 14 Marzipan modellieren
- 17 Sweet Table
- 20 Bettys Aufbaukurs IV
- 23 Bettys Basisintensivkurs

VERKAUF & MARKETING

- 15 Workshop Fachverkauf
- 22 Stark im Verkauf
- 38 Das Einmaleins des Verkaufens

ORGANISATION & FÜHRUNG

- 24 Der Führungsturbo
- 27 Bäcker/innen vor der Kamera
- 29 Tatort Kasse
- 33 Schnelltestergebnis: kurz vor Burnout
- 34 Morgen fange ich aber wirklich an!
- 36 Erfolgreich und gelassen führen
- 37 Existenzgründung konkret

VERANSTALTUNGEN

- 21 Meisterfrauenexkursion Berlin
- 30 BäckerBarCamp 9.0
- 32 Studienreise Rumänien
- 35 Praktischer Leistungswettbewerb

BERATUNG

- 12 Hygieneschulung

-
- 40 Angebote
 - 41 Anschriften & Anfahrt
 - 42 Anmeldeformular
 - 43 AGB
 - 45 Unterstützer
 - 58 Impressum



FACHSEMINARE & VERANSTALTUNGEN



Bäckermeister/in M59

VOLLZEIT

03.01.–07.07.2023

MEISTERSTUDIUM AUF HÖCHSTEM NIVEAU

Der Meisterstudienkurs an der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Sachsen e.V. bereitet Sie in über 1.000 Theorie- und Praxisstunden umfassend auf alle vier Teile der Meisterprüfung vor:

Teil I **Fachpraxis**

Teil II **Fachtheorie**

Teil III **Recht und Wirtschaft**

Teil IV **Berufs- und Arbeitspädagogik.**

Es besteht die Möglichkeit, einzelne Teile zu buchen. Ein Meistertitel berechtigt auch ohne Abitur zum Hochschulstudium. Für die Kursteilnahme können Fördermittel, z. B. Meister-BAföG, beantragt werden. Absolventen aus Sachsen erhalten bei erfolgreichem Abschluss einen Meisterbonus in Höhe von 1.000 Euro vom Freistaat Sachsen.



REFERENT/INNEN

Kompetenzteam der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Sachsen e.V. und externe Referent/innen



GEBÜHR

5.100,00 € für alle vier Teile, inkl. Lehrgangsunterlagen zzgl. Prüfungsgebühr der Handwerkskammer Dresden



Bäckermeister/in M60

VOLLZEIT

**11.12.2023–
28.06.2024**

MEISTERSTUDIUM AUF HÖCHSTEM NIVEAU

Der Meisterstudienkurs an der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Sachsen e.V. bereitet Sie in über 1.200 Theorie- und Praxisstunden umfassend auf alle vier Teile der Meisterprüfung vor:

Teil I **Fachpraxis**

Teil II **Fachtheorie**

Teil III **Recht und Wirtschaft**

Teil IV **Berufs- und Arbeitspädagogik.**

Es besteht die Möglichkeit, einzelne Teile zu buchen. Ein Meistertitel berechtigt auch ohne Abitur zum Hochschulstudium. Für die Kursteilnahme können Fördermittel, z. B. Meister-BAföG, beantragt werden. Absolventen aus Sachsen erhalten bei erfolgreichem Abschluss einen Meisterbonus in Höhe von 1.000 Euro vom Freistaat Sachsen.



REFERENT/INNEN

Kompetenzteam der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Sachsen e.V. und externe Referent/innen



GEBÜHR

6.100,00 € für alle vier Teile, inkl.

Lehrgangsunterlagen zzgl. Prüfungsgebühr der Handwerkskammer Dresden



Eignungskurs Ausbilder/in A 35

MITTWOCHS | 8–16 UHR

30.08.–08.11.2023

EINE INVESTITION IN DIE ZUKUNFT IHRES BETRIEBES

In Zeiten, in denen es immer schwieriger wird, geeignete Fachkräfte zu finden, gewinnt die Ausbildung von Azubis immer mehr an Bedeutung. Um zukunftsorientiert und professionell auszubilden, bedarf es neben der fachlichen auch einer pädagogischen Qualifikation. Diese wird mit der Ausbildereignungsprüfung nachgewiesen. Der Kurs bereitet Sie umfassend auf diese Prüfung vor. Der Unterricht findet immer mittwochs ganztägig statt. Die Prüfung schließt sich unmittelbar an den Kurs an. Diese fachübergreifende Weiterbildung ist auch für Angehörige anderer Gewerke optimal geeignet. **Professionelle innerbetriebliche Ausbildung | kompetenter Nachwuchs anstelle von Fachkräftemangel | rechtliche und pädagogische Kompetenz beim Umgang mit Azubis**

💡 ZIELGRUPPE

Ausbilder/innen und verantwortliche Personen in Produktion und Fachverkauf

👤 REFERENT

André Bernatzky, Schulleiter, Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Sachsen e. V.

💰 GEBÜHR

695,00 € inkl. MwSt. und
Lehrgangsunterlagen



Studium Bäckerei- management

AB OKTOBER 2023

BERUFSBEGLEITENDES STUDIUM FÜR BÄCKERMEISTER/INNEN

Mit diesem Studium an der Hochschule der Wirtschaft für Management (HdWM) in Mannheim können Sie ohne Verdienstauffälle Ihre Kenntnisse und Fertigkeiten im betriebswirtschaftlichen Bereich stark verbessern und einen Hochschulabschluss als Bachelor of Arts Business Management/ Schwerpunkt Bäckereimanagement erwerben. Gemeinsam mit Fachkollegen studieren Sie weitestgehend online mit einigen wenigen Präsenzphasen. Studieninhalte:

Betriebswirtschaftslehre | Marketing | Human Resource Management | Finanzierung & Investition | Risikomanagement | Bäckereimanagement | Controlling & Reporting | Prozessmanagement | Mitarbeiterführung | Nachhaltigkeitsmanagement | verantwortungsvolle Unternehmensführung | Innovationsmanagement & Entrepreneurship

💡 ZIELGRUPPE

ambitionierte Bäckermeister/innen

📄 GEBÜHR

ca. 380 €/Monat (zzgl. Immatrikulationsgebühr und Semesterbeitrag)

Dieses Angebot wurde gemeinsam von der HdWM und dem ADB-Verbund erstellt. Die Anmeldung und Koordination übernimmt die Bundesakademie Weinheim.



Überbetriebliche Lehrunterweisung

GANZJÄHRIG

FACHPRAKTISCHE AUSBILDUNG IM DUALEN SYSTEM – 1. BIS 3. LEHRJAHR

Die gesetzlich vorgeschriebene Überbetriebliche Lehrunterweisung (ÜLU) für Bäcker/innen und Fachverkäufer/innen im Lebensmittelhandwerk/Bereich Bäckerei dient vor allem der Sicherstellung einer beruflichen Grundausbildung auf einem einheitlich hohen Niveau, der Vertiefung und Ergänzung der betrieblichen Ausbildung sowie der Anpassung an technologische Weiterentwicklungen. Die ÜLU findet nach den verbindlichen Rahmenlehrplänen des Heinz-Piest-Instituts für Handwerkstechnik an der Leibniz Universität Hannover (HPI) zweimal im Ausbildungsjahr statt. Die Planung der Kurse erfolgt in enger Zusammenarbeit mit den zuständigen Handwerkskammern und Berufsschulen. Für die Auszubildenden stehen bei rechtzeitiger Buchung Unterkünfte im benachbarten Gästehaus der Handwerkskammer Dresden zur Verfügung.

Die ÜLU wird teilweise durch Fördermittel des Landes/des Europäischen Sozialfonds finanziert. Sie wird durch das Bundesministerium für Wirtschaft und Energie gefördert.



Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Meisterinfotag

DIENSTAG | 14–16 UHR

05.09.2023

ALLE INFORMATIONEN ZUM MEISTERSTUDIENKURS

Sie haben Ihre Ausbildung als Bäcker/in abgeschlossen und sind noch nicht am Ende der Karriereleiter angekommen? Sie arbeiten als Quereinsteiger/in schon lange in verantwortungsvoller Position in einer Bäckerei und streben einen Meistertitel an? Sie möchten das Bäckerhandwerk mit Ihrer Kompetenz bereichern? Sie interessieren sich für einen Meisterstudienkurs? Alle relevanten Informationen erhalten Sie an diesem Infotag:

Ablauf der Kurse | Kosten | Förderungsmöglichkeiten | Zulassungsvoraussetzung | Prüfungen | Unterbringung im Gästehaus der Handwerkskammer Dresden

ZIELGRUPPE

ausgebildete Bäcker/innen oder
erfahrene Quereinsteiger/innen

REFERENT/INNEN

Kompetenzteam der ADB Sachsen

GEBÜHR

kostenfrei



Hygieneschulung

NACH VEREINBARUNG

HYGIENEBEWUSSTSEIN IN PRODUKTION UND VERKAUF

Bei der Arbeit mit Lebensmitteln steht die Hygiene im Vordergrund. Dazu müssen die Mitarbeiter/innen jährlich nach der VO EG 852/2004 geschult werden. Um Ihren diesbezüglichen Pflichten nachzukommen und das Hygienebewusstsein Ihrer Mitarbeiter/innen zu erhöhen, bieten wir Ihnen eine Vor-Ort-Schulung Ihres Teams zum Thema Hygiene an.

Belehrung nach VO EG 852/2004 | Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz | Erfolgskontrolle der Schulung und Dokumentation

Gern kann diese Schulung auch durch die Innung organisiert werden.

ZIELGRUPPE

Innungsbetriebe, Innungen

REFERENT

André Bernatzky, Schulleiter, Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Sachsen e. V.

GEBÜHR

200,00 € zzgl. Fahrtkosten und MwSt.



Workshop Konditorei



MONTAG | 10–14 UHR

16.01.2023

SCHNELL. PRAKTIKABEL. RATIONELL

Gemeinsam mit unserem sächsischen Partner *Heinrich Karow* in Plauen wollen wir 2023 neue Wege gehen und Seminarinhalte auch außerhalb unserer Akademie anbieten. In kurzen knackigen Workshops geben wir Impulse für Produktion und Verkauf in unseren sächsischen Handwerksbäckereien. Den Beginn macht die durch Funk und Fernsehen bekannte Konditormeisterin und Schokoladensommelière Sarah Gierig mit schnellen, praktikablen und rationellen Ideen für die Konditorei.

Ein Biskuit – viele Möglichkeiten | leckeres Mousse – viele Anwendungen | Schokolade temperieren ganz einfach | rationelle Herstellung von farbigen Dekoren | Pralinenvariationen – in allen Farben, Formen und Geschmacksrichtungen

💡 ZIELGRUPPE

Mitarbeiter/innen in Backstube und Konditorei, Auszubildende

👤 REFERENTIN

Sarah Gierig, Konditormeisterin und Schokoladensommelière

📍 VERANSTALTUNGSORT

Heinrich Karow Nachf. KG,
Reißiger Gewerbering 33, 08525 Plauen

💰 GEBÜHR

150,00 € inkl. Lehrgangsunterlagen,
zzgl. MwSt.



Marzipan modellieren

MONTAG | 9–17 UHR

06.03.2023

MODELLIEREN EINMAL ANDERS

Das Modellieren mit Marzipan oder ähnlichen Materialien ist eine gleichermaßen klassische wie moderne Kunst. Lassen Sie sich in unserem Kurs zeigen, wie auf rationelle, aber auch auf aufwendigere Weise diverse Tiere, verschiedene Comicfiguren, Blumen und vieles mehr entstehen. Arbeiten Sie mit unterschiedlichen Modelliertechniken, dekorieren und schminken Sie die modellierten Figuren mit Airbrush und Pinsel und entwickeln Sie Ihren individuellen Stil.

Bitte Arbeitskleidung mitbringen!

Marzipan verarbeiten | Grundformen herstellen | Rosen und Blüten mit Blättern formen | verschiedene Figuren, Obst, Tiere modellieren | saisonale Anlässe wie Ostern oder Weihnachten | 3D-Relieftechniken

💡 ZIELGRUPPE

Auszubildende und Mitarbeiter/innen
Konditorei

👤 REFERENTIN

Sarah Gierig, Konditormeisterin und
Schokoladensommelière

💰 GEBÜHR

190,00 € | 140,00 € für Auszubildende
inkl. Lehrgangsunterlagen, zzgl. MwSt.



Workshop Fachverkauf



MONTAG | 10–14 UHR

06.03.2023

DER VERKAUF ENTSCHIEDET ÜBER DEN ERFOLG EINER BÄCKEREI

Gemeinsam mit unserem sächsischen Partner *Heinrich Karow* in Plauen wollen wir 2023 neue Wege gehen und Seminarinhalte auch außerhalb unserer Akademie anbieten. In kurzen knackigen Workshops geben wir Impulse für Produktion und Verkauf in unseren sächsischen Handwerksbäckereien. Unser Referent Martin Bimpage, seit Jahren erfolgreicher Trainer und Berater im Bäckerhandwerk, wird Ihrem Verkaufspersonal in einem kurzen Intensivseminar viele Tipps für die tägliche Arbeit hinter der Bäckertheke geben. Freuen Sie sich auf zufriedenere Kunden und höhere Umsätze.

Erfolgsfaktoren einer Bäckerei | Phasen des Verkaufsgesprächs | Dos & Don'ts im Verkauf | Zusatzverkauf vs. Empfehlungsverkauf | effektive Warenpräsentationen | praktische Tipps zur Eigenorganisation und Performance | Reklamationsmanagement

ZIELGRUPPE

Mitarbeiter/innen im Verkauf

REFERENT

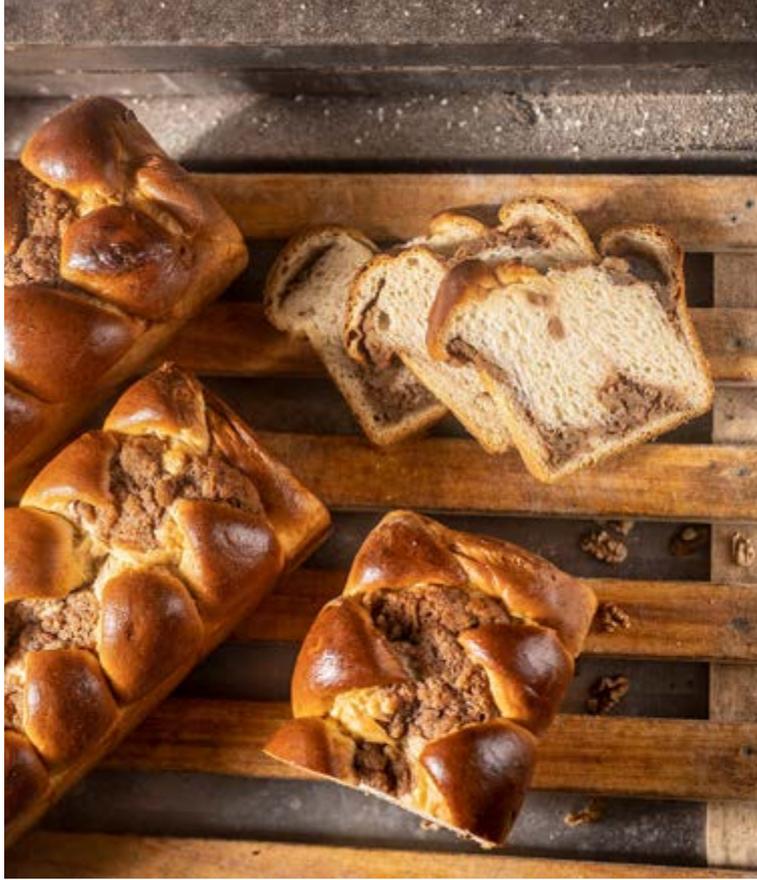
Martin Bimpage
Beratung Training Konzept

VERANSTALTUNGSORT

Heinrich Karow Nachf. KG,
Reißiger Gewerbering 33, 08525 Plauen

GEBÜHR

150,00 € inkl. Lehrgangsunterlagen,
zzgl. MwSt.



Wildbakers Walnuss-Workshop

DIENSTAG | 10–16 UHR

14.03.2023

SPONSORED BY KALIFORNISCHE WALNÜSSE

Knackige Inhalte, frische Ideen und umfassendes Know-how – die Wildbakers sind stets am Puls der Zeit und wissen, wie das Backhandwerk attraktiv gestaltet werden kann. Johannes Hirth und Jörg Schmid sind bekannt für ihre außergewöhnlichen Herangehensweisen sowie für innovative Zutaten und Rezepte. In ihrem Workshop vermitteln die Wildbakers in einer Kombination aus Theorie und Praxis alles Wissenswerte rund um die Zutat Walnuss – von der richtigen Lagerung, über die Verarbeitung bis hin zu den gesundheitlichen Vorteilen. Neben leckeren Rezepten präsentieren sie in dem Mitmachseminar mit Expertise und Leidenschaft relevante Inhalte für das Backhandwerk und zeigen in lockerer Atmosphäre auf, wie das traditionelle Handwerk modern gestaltet werden kann – denn *#backenistsäxy*. Bitte Arbeitskleidung mitbringen.

💡 ZIELGRUPPE

Inhaber/innen, Führungskräfte, Mitarbeiter/innen in der Backstube, Auszubildende

👤 REFERENTEN

Johannes Hirth und Jörg Schmid
(Wildbakers)

📄 GEBÜHR

kostenfrei (durch Sponsoring)



Sweet Table

MONTAG | 9–17 UHR

27.03.2023

DAS RUNDUMPAKET FÜR IHRE KUNDEN

Kunden haben immer weniger Zeit und sind glücklich, wenn sie bei der Planung und Durchführung von großen Veranstaltungen und Familienfesten entlastet werden. Hier übernimmt der süße Caterer das Kommando. Unsere Dozentin Sarah Gierig, die auch regelmäßig im deutschen Fernsehen zu Gast ist, zeigt Ihnen, welche beliebten und modernen Konditoreiartikel Sie kombinieren und rationell herstellen können und wie Sie damit den Sweet Table für Ihre Kunden anrichten. Bitte Arbeitskleidung mitbringen.

Little Sweets: Cake-Pops, Cupcakes, Minitarts, Moussetörtchen | herzhafte Canapés und Häppchen dekorieren | Schokofrüchte am Stiel | Dekormöglichkeiten für trendige Torten und Hochzeitstorten | Boho-Style | Dekorations- und Aufbauvariationen eines Sweet Tables

💡 ZIELGRUPPE

Mitarbeiter/innen in Backstube und Konditorei

👤 REFERENTIN

Sarah Gierig, Konditormeisterin und Schokoladensommelière

📄 GEBÜHR

250,00 € inkl. Lehrgangsunterlagen, zzgl. MwSt.



Fit für die Zwischenprüfung – Bäckerei

MONTAG | 8–16 UHR

03.04.2023

NIMM DIE ERSTE GROßE HÜRDE DER LEHRZEIT

Über die Hälfte der Lehrzeit ist vorbei und du hast bereits viel gelernt. Dennoch fühlst du dich hinsichtlich deiner Fertigkeiten noch unsicher? Dieses Seminar will Auszubildenden im Hinblick auf die anstehende Zwischenprüfung wertvolle Tipps vermitteln und gezielt Schwächen des Einzelnen erkennen und ausräumen. Bitte Arbeitskleidung mitbringen.

Einweisung in Öfen und Maschinen | Herstellen von Backwaren (Schwerpunkte: Weizenbrot, Brötchen und Flechtgebäck) | Tipps für die Präsentation der Backwaren am Prüfungstag

ZIELGRUPPE

Auszubildende zum/zur Bäcker/in im 2. Lehrjahr

REFERENT/INNEN

Kompetenzteam der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Sachsen e.V.

GEBÜHR

100,00 € inkl. Lehrgangsunterlagen, zzgl. MwSt.



Fit für die Zwischenprüfung – Fachverkauf

MONTAG | 8–16 UHR

03.04.2023

NIMM DIE ERSTE GROßE HÜRDE DER LEHRZEIT

Über die Hälfte der Lehrzeit ist vorbei und du hast bereits viel gelernt. Dennoch fühlst du dich hinsichtlich deiner Fertigkeiten noch unsicher? Dieses Seminar will Auszubildenden im Hinblick auf die anstehende Zwischenprüfung wertvolle Tipps vermitteln und gezielt Schwächen des Einzelnen erkennen und ausräumen. Bitte Arbeitskleidung mitbringen.

**Verkaufsgespräch | Erstellung einer Quittung |
Werbeträger Thekenaufsteller | Herstellen belegter
Snacks | Verpacken von Teegebäck | Brötchenkorb |
Präsentationstisch | Tipps für die Zwischenprüfung**

ZIELGRUPPE

Auszubildende im Verkauf im 2. Lehrjahr

REFERENT/INNEN

Kompetenzteam der Akademie Deutsches
Bäckerhandwerk Sachsen e.V.

GEBÜHR

100,00 € inkl. Lehrgangsunterlagen,
zzgl. MwSt.



Bettys Aufbaukurs IV

MONTAG 10–16:30 UHR

DIENSTAG 9–18 UHR

24. & 25.04.2023

ZUCKERBLUMEN XXL

Blumen sind aktuell DER Trend in der Tortendekoration und besonders beeindruckend sind handmodellerte Blumen im XXL-Format. Welche Blüten bieten sich dafür an, wie werden sie gefertigt, was muss man beachten und wie gestaltet man am besten das Gesamtdesign? Aufbauend auf dem Betty-Basis-Kurs werden in zwei Tagen verschiedene Blüten, z. B. Dahlien, Sonnenblumen oder Rosen hergestellt. Zum Abschluss des Kurses dekorieren die Teilnehmer/innen mit einer Blütensorte eine zweistöckige Torte. Bitte Arbeitskleidung mitbringen.

Modellieren von extra großen Blüten | Drahten von Blütenblättern aus Blütenpaste | »Schminken« der fertigen Blüten | Binden und Stecken | Herstellung eines Tortendesigns

ZIELGRUPPE

Mitarbeiter/innen in der Konditorei

REFERENTIN

Bettina »Betty« Schliephake-Burchardt,
Star-Konditorin

GEBÜHR

510,00 € inkl. Lehrgangsunterlagen,
zzgl. MwSt.



Meisterfrauen- exkursion Berlin

MONTAG–MITTWOCH

24.–26.04.2023

BERLIN, DIE STADT DER UNBEGRENZTEN MÖGLICHKEITEN

Berlin ist immer eine Reise wert – reisen Sie mit uns! Erleben wir gemeinsam die Berliner Bäckerwelt. Ein Highlight wird der Besuch bei Keit, einem der besten Bäcker der Hauptstadt sein: Hier wird Brot inszeniert wie kostbare Kunst.

Besuch verschiedener Bäckereien & Konditoreien vom Touristenmagnet über französische Patisserie bis hin zum klassischen Familienbäcker | Erfahrungsaustausch mit Thanos Petalotis von der Bäckerei Keit | Erfahrungsaustausch mit Berliner Innungsbäckerkolleg/innen | gemeinsames abendliches Kulturprogramm und Gedankenaustausch

HINWEISE

Das Programm wird Ihnen nach Anmeldung rechtzeitig übermittelt.

LEISTUNGEN

Hin- und Rückfahrt mit der Deutschen Bahn oder mit dem Bus,
2 Übernachtungen mit Frühstück,
ein Abendessen + ein kultureller Abend mit Gastronomie,
Berlin Card 48 h



Stark im Verkauf

MONTAG | 9–17 UHR

24.04.2023

FÖRDERUNG UND ENTWICKLUNG DER PERSÖNLICHEN PERFORMANCE VON VERKÄUFER/INNEN

»100 Brote zu verkaufen ist viel schwieriger als 100 Brote zu backen« lautet ein alter Spruch im Bäckerhandwerk. Die Fähigkeiten des Verkaufspersonals bestimmen maßgeblich den Erfolg einer handwerklichen Bäckerei. Fördern und entwickeln Sie Ihre Verkäufer/innen mit unserem Trainingsprogramm *Stark im Verkauf*.

Erfolgsfaktoren im Verkauf | persönliche Wirkung des Verkaufspersonals | Serviceelemente im Verkauf | moderner Empfehlungsverkauf | Impulspunkte in der Bäckerei | Merkmale einer impulsstarken Warenpräsentation | kundengerechtes Backen-im-Laden | Verkostungen strukturiert durchführen | Umgang mit Kundenbeschwerden | u. v. m.

ZIELGRUPPE

Mitarbeiter/innen im Verkauf

REFERENT

Martin Bimpage, Beratung Training Konzept

GEBÜHR

250,00 € inkl. Lehrgangsunterlagen, zzgl. MwSt.



Bettys Basisintensivkurs

DONNERSTAG 10–18 UHR

FREITAG 9–18 UHR

27. & 28.04.2023

VERSCHIEDENE TECHNIKEN DER TORTENDEKORATION

Gerade als Anfänger/in möchte man so viel wie möglich ausprobieren und weiß noch nicht, welche Technik einem am meisten liegt und/oder Spaß bringt. Anhand von Torten-Dummies werden in diesem zweitägigen Seminar folgende Techniken vermittelt:

Torten eindecken und mehrstöckig stapeln | Arbeiten mit Blütenpaste | Techniken für die Herstellung von Blumen, Drahten, Färben und Zusammenbinden | Modellieren von Figuren nach Bettys 1-2-3-Methode | Randgarnierungen mit Eiweißspritzglasur | Umgang mit dem Spritzbeutel und Royal Icing

Nach intensiven zwei Tagen können die Teilnehmer/innen eigene Ideen für Torten umsetzen, den gängigen Anleitungen folgen und am Ende einen erstellten Torten-Dummy mit nach Hause nehmen (Karton 30 x 30 x 40 cm nötig). Bitte Arbeitskleidung mitbringen.

💡 ZIELGRUPPE

Mitarbeiter/innen in der Konditorei

👤 REFERENTIN

Bettina »Betty« Schliephake-Burchardt,
Star-Konditorin

💰 GEBÜHR

450,00 € inkl. Lehrgangsunterlagen,
zzgl. MwSt.



Der Führungsturbo

DI-DO | 9-17 UHR

02.-04.05.2023

KOMMUNIKATION, TEAMBUILDING, KONFLIKTE MEISTERN

Ihr größtes Kapital sind Ihre Mitarbeiter/innen. Als Vorgesetzte/r sind Sie besonders gefordert, dieses Kapital gut zu behandeln und zu pflegen. Drei Themenfelder beschäftigen jede Führungskraft hierbei ganz besonders: erstens Kommunikation, zweitens Teambuilding und drittens das Managen von Konflikten. In unserem *Führungsturbo* erlernen Sie die Basics dieser drei Themen.

Was ist Kommunikation? | aktives Zuhören | Ansichtssache | klare Anweisungen | rhetorische Tipps für klare Kommunikation | Kennzeichen eines Teams | GRPI oder was Teams brauchen | Teamuhr | Teamzusammenhalt fördern | Definition von Konflikten | Entwicklung von Konflikten | Konfliktlösungsstile | Konfliktgespräche moderieren

ZIELGRUPPE

Inhaber/innen und Führungskräfte

REFERENTIN

Annette Fürst, Diplom-Psychologin

GEBÜHR

600,00 € inkl. Lehrgangsunterlagen,
zzgl. MwSt.



MO-MI/MI-FR | 8-16 UHR

|| 15.-17.05.2023

|| 31.05.-02.06.2023

Endspurt Bäckerei

TIPPS UND TRICKS FÜR DIE ANSTEHENDE GESELLENPRÜFUNG

Fast drei Jahre Lehrzeit hast du hinter dir. Nun steht die praktische Gesellenprüfung an. In einem dreitägigen Intensivseminar wollen wir dir die letzten Unsicherheiten nehmen und dich fit für den Prüfungstag machen.

Mitzubringen sind: eigene Ideen und Vorstellungen, ggf. spezielle Formen, Schablonen oder Dekomaterial, Arbeitskleidung und Fotoapparat/Handy!

Einweisung in Öfen und Maschinen | Herstellung von Feinen Backwaren und Torten | Herstellung von Brot und Brötchen | Gestaltung eines Schaubrottes | Entwicklung von Dekoren und Gestaltungsvarianten | Herstellung von perfektem Flechtgebäck | individuelle Prüfungsvorbereitung | Ideen für die Gestaltung der Backwarenpräsentation

💡 ZIELGRUPPE

Auszubildende zum/zur Bäcker/in im 3. Lehrjahr

👤 REFERENT/INNEN

Kompetenzteam der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Sachsen e.V.

💰 GEBÜHR

230,00 € inkl. Lehrgangsunterlagen, zzgl. MwSt.



Endspurt Fachverkauf

DI & MI | 8–17 UHR

16. & 17.05.2023

GEZIELTE VORBEREITUNG FÜR IHREN ERFOLG

Nach drei Jahren Ausbildung im Verkauf einer Handwerksbäckerei steht die praktische Abschlussprüfung kurz bevor. Natürlich bist du aufgeregt, vielleicht auch unsicher und hast Fragen, Übungs- und Trainingsbedarf. In unserem Seminar haben wir für dich sämtliche Prüfungsinhalte noch einmal aufbereitet und werden alle praktischen Prüfungsschwerpunkte durchspielen. Du bekommst Anregungen für die Umsetzung der Prüfungsanforderungen. Nimm deine Prüfung gut vorbereitet und selbstbewusst in Angriff!
Mitzubringen sind: eigene Ideen und Vorstellungen, Dekomaterial, Arbeitskleidung.

Gestaltung eines Werbeträgers | Anrichten eines Frühstückstellers | Brotkorb | Gestaltung eines Präsentationstisches | fachgerechtes Schneiden und Verpacken | Präsentation einer Kuchenplatte | Tipps und Tricks für den Prüfungstag

💡 ZIELGRUPPE

Auszubildende zum/zur Fachverkäufer/in im 3. Lehrjahr

👤 REFERENT/INNEN

Kompetenzteam der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Sachsen e.V.

💰 GEBÜHR

180,00 € inkl. Lehrgangsunterlagen, zzgl. MwSt.



Bäcker/innen vor der Kamera

MONTAG | 9–14 UHR

22.05.2023

WERDEN SIE ZUM MEDIENPROFI

Das Bäckerhandwerk ist in den Medien stark vertreten. Immer öfter kommt es vor, dass Bäckermeister/innen vor der Kamera stehen, Interviews geben, bei ihrer Arbeit von einem Kamerateam begleitet oder in Talkshows und Fernsehsendungen eingeladen werden. Diese Situation ist für Sie neu und ungewohnt. Lassen Sie sich nicht verunsichern. In unserem Medientraining lernen Sie richtiges Verhalten vor der Kamera und Schlagfertigkeit in Theorie und Praxis.

Verhalten vor der Kamera | richtige Kleidung | Umgang mit Styling und Make-up | Was ist Ihre »Schokoladenseite«? | angemessene Gestik und Mimik | Übungen zur Schlagfertigkeit | Umgang mit Suggestivfragen | Übungen und Rollenspiele zu Interview-situationen

💡 ZIELGRUPPE

Inhaber/innen und Führungskräfte

👤 REFERENTIN

Grit Merten, Regisseurin

💰 GEBÜHR

250,00 € inkl. Lehrgangsunterlagen, zzgl. MwSt.



Endspurt Konditorei

MI & DO | 8–17 UHR

31.05. & 01.06.2023

TIPPS UND TRICKS FÜR DIE ANSTEHENDE GESELLENPRÜFUNG

Die Konditoren-Innung Dresden möchte mit diesem Seminar die letzten Unsicherheiten vor der Gesellenprüfung nehmen. Die Azubis sollen in dem zweitägigen Intensivseminar auch Räumlichkeiten und technische Ausstattung der ADB Sachsen kennenlernen, wo die Prüfungen stattfinden werden. Die Seminarinhalte werden durch die Konditoren-Innung Dresden vorgegeben und orientieren sich eng am jeweiligen Prüfungsthema. Mitzubringen sind: eigene Ideen und Vorstellungen, Skizzen für das Schaustück und die Torte, spezielle Formen, Schablonen oder Dekomaterial, Arbeitskleidung und Fotoapparat/Handy.

Einweisung in Öfen und Maschinen | Verarbeitung von Schokolade | Herstellung von Pralinen | Backen von Teigen und Massen | Tipps für die Torte und das Schaustück | individuelle Prüfungsvorbereitung | Ideen für den Präsentationstisch (Änderungen möglich)

💡 ZIELGRUPPE

Auszubildende zum/zur Konditor/in im 3. Lehrjahr

👤 REFERENT/INNEN

Konditoren-Innung Dresden

💰 GEBÜHR

210,00 € inkl. Lehrgangsunterlagen, zzgl. MwSt.



Tatort Kasse

MONTAG | 10–16 UHR

05.06.2023

DAS DIEBSTAHLSEMINAR

Vier bis fünf Prozent des Umsatzes in Bäckereien werden heute von eigenen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern entwendet. Erfahren Sie von zwei Profis, wie Mitarbeiterdiebstähle heute ablaufen, woran Sie sie erkennen, was Sie dagegen tun können und was Sie rechtlich dagegen tun dürfen. Rechtsanwalt Henning Funke und Betriebsberater Markus Theißen vom Verband des Rheinischen Bäckerhandwerks sind Experten auf dem Gebiet der Mitarbeiterdiebstähle in Bäckereien.

Allgemeine Diebstahlerkennung und -prävention | Diebstähle durch Kunden | technische und rechtliche Möglichkeiten der Videoüberwachung | Überführungsgespräch | Aufhebungsvertrag | rechtliche Aspekte | Zulässigkeit von Überwachungsmaßnahmen wie Taschenkontrollen u. a. | Wie bekommen Sie Ihren Schaden ersetzt?

ZIELGRUPPE

Inhaber/innen und Führungskräfte

REFERENTEN

Henning Funke, Rechtsanwalt
Markus Theißen, Technischer Berater, Verband des Rheinischen Bäckerhandwerks

GEBÜHR

250,00 € inkl. Lehrgangsunterlagen, zzgl. MwSt.



BäckerBarCamp 9.0

WOCHENENDE

17. & 18.06.2023

ERFAHRUNGEN AUSTAUSCHEN UND IDEEN ENTWICKELN

Bereits zum neunten Mal führen wir unser BäckerBarCamp durch. Von einer kleinen lockeren Veranstaltung mit einigen Teilnehmer/innen hat es sich zum Highlight in unserem Seminarjahr entwickelt – ohne dabei seinen Charakter zu verlieren. Ein lockerer Austausch, fachliche Impulse, Diskussionen und Gespräche, Weiterbildung und Netzwerk. All das umrahmt von gutem Essen, Musik, Grill, Bar und einem einzigartigen Ambiente. Wir freuen uns sehr auf euch!

Praxisworkshops im Bäckerei- und Konditoreibereich | Stargast Jimmy Griffin | Kaffee | Backwarenfotografie | Social Media | französische Backkunst | Rechtliches | Marketing und Verkauf | aktuelle Themen

HINWEISE

Das Programm wird Ihnen nach Anmeldung rechtzeitig übermittelt. Die Übernachtung buchen Sie bitte individuell.

GEBÜHR

160,00 € pro Person/Wochenende, inkl. Verpflegung, Seminare & Workshops, zzgl. MwSt.



The Art of Lamination

MONTAG | 9–17 UHR

19.06.2023

TOURIEREN IN PERFEKTION

Der weltbekannte Bäcker, Buchautor, Dozent, Sauerteigspezialist und Juror bei internationalen Wettbewerben, Jimmy Griffin aus Galway in Irland, kommt wieder nach Dresden. In diesem Jahr dreht sich alles um sein Spezialgebiet *The Art of Lamination* – die Kunst des Tourierens. Zu diesem Thema hat er bereits mehrere erfolgreiche Bücher verfasst. Entdecken Sie mit Jimmy die Faszination laminierte Teige. Der Referent unterrichtet in englischer Sprache, eine Übersetzung ins Deutsche erfolgt vor Ort. Bitte Arbeitskleidung mitbringen.

Verschiedene Techniken des Tourierens | Schichtenbildung im Gebäck | Blätterteigvariationen | klassische Croissants | Pain au Chocolate | Pain aux Raisins | fruchtige Spezialitäten | mehrfarbige Knoten und Croissants

ZIELGRUPPE

Mitarbeiter/innen in der Backstube

REFERENT

Jimmy Griffin, Irland, Bäcker und Autor

GEBÜHR

330,00 € inkl. Lehrgangsunterlagen,
zzgl. MwSt.



Studienreise Rumänien

MO-DO

19.-22.06.2023

FACETTENREICH UND URSPRÜNGLICH

Rumänien – wenn man den Namen dieses osteuropäischen Landes hört, denkt man zuerst meist an Transsilvanien und Dracula, nicht unbedingt an interessante Bäckereien. Kommen Sie mit uns auf Entdeckungstour! Highlights werden der Besuch des UNESCO-Weltkulturerbes Viscri/Deutsch Weißkirch und der Backkurs bei Ana Negru sein. Sie backt nicht nur das Brot für König Charles III., der hier ein Anwesen besitzt, sondern macht aus dem Backen und Gestalten ihrer Brote eine Kunst.

Besuch verschiedener Bäckereien und Altstadtbesichtigung in Bukarest und in Brasov | Besuch und Backkurs bei Ana Negru | Rundfahrt mit Pferdewagen und Besichtigung des Hauses von König Charles III. in Viscri/Deutsch Weißkirch

HINWEISE

Bitte wenden Sie sich bei Interesse an die Geschäftsstelle des Landesinnungsverbandes. Für die Einreise nach Rumänien benötigen Sie einen gültigen Personalausweis oder Reisepass. Das Programm ist aktuell noch in Planung.

LEISTUNGEN

3 Übernachtungen mit Frühstück, Hin- und Rückflug Dresden-Bukarest (über Frankfurt), deutsche Reiseleitung

.....



Schnelltestergebnis: kurz vor Burnout

ONLINE-SEMINAR

MONTAG | 10–12 UHR

11.09.2023

STRESS IN ZEITEN VON CORONA UND INFLATION MEISTERN

Wir leben in einer stressigen Zeit der Mehrfachanforderungen. Wir müssen uns nicht nur um Beruf, Familie und Gesundheit kümmern, sondern uns auch mit Corona, Inflation und Kriegszeiten arrangieren. Kennen Sie Tage, an denen all das zu viel wird? Wie können wir in aktuellen Zeiten trotzdem einen kühlen Kopf bewahren und Stress reduzieren? In unserem kompakten Online-Seminar wird Ihnen Psychologin Claudia Proksch zeigen, wie Sie mit Angst, Stress und Sorgen umgehen können.

Umgang mit Stress, Angst und Sorgen | Ihr persönlicher Stress-Check-up | Stresssignale erkennen | Stressantreiber ausbremsen | Sorgenspirale durchbrechen | ESEL-Technik | Entspannung finden

💡 ZIELGRUPPE

Inhaber/innen und Führungskräfte

👤 REFERENTIN

Claudia Proksch, Psychologin

💰 GEBÜHR

100,00 € inkl. Lehrgangsunterlagen,
zzgl. MwSt.



Morgen fange ich aber wirklich an!

ONLINE-SEMINAR

MONTAG | 10–12 UHR

18.09.2023

AUFSCHEBERITIS ÜBERWINDEN UND TROTZ DEADLINES ENTSPANNT ARBEITEN

Jeder von uns schiebt unliebsame Aufgaben gelegentlich auf. Ob Überweisungen, Aufräumen oder Abrechnungen – Aufschieberitis (in Fachkreisen Prokrastination) kann zu Hause und auf Arbeit zur Belastung werden. Denn manchmal schieben wir so lange auf, bis zu dem eigentlichen Motivationsproblem auch ein Zeitproblem hinzukommt. Die Deadline ist auf einmal schon morgen, der innere Druck steigt. Was sind Ursachen der Aufschieberitis? Wie können Sie den Teufelskreis des Aufschiebens durchbrechen und Aufgaben so gestalten, dass sie von vornherein mehr Spaß machen?

Prokrastination überwinden | Ihre persönliche Prokrastinationsanalyse | realistisch planen | pünktlich beginnen | Umgang mit Ablenkung | motiviert dranbleiben | private und berufliche Ziele erreichen

ZIELGRUPPE

Inhaber/innen und Führungskräfte

REFERENTIN

Claudia Proksch, Psychologin

GEBÜHR

100,00 € inkl. Lehrgangsunterlagen,
zzgl. MwSt.



Praktischer Leistungswettbewerb

MONTAG

25.09.2023

MACH MIT! NUTZE DEINE CHANCE!

Die Landesmeisterschaften für Sachsen, Thüringen und Sachsen-Anhalt werden in Form eines praktischen Leistungswettbewerbs für die jeweiligen prüfungsbesten Bäcker/innen und Fachverkäufer/innen der einzelnen Innungen als gemeinsamer Kammer- und Landeswettbewerb an der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Sachsen e. V. durchgeführt. Die Vorbereitung erfolgt in enger Abstimmung mit den jeweiligen Handwerkskammern. Die Richtlinien des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks sind für den Wettbewerb verbindlich. Die ermittelten Landesmeister/innen qualifizieren sich für die Deutsche Meisterschaft der Bäckerjugend, die im November 2023 an der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim stattfindet.

Erfahrungen sammeln | attraktive Sach- und Geldpreise | öffentlichkeitswirksame Werbung für den Ausbildungsbetrieb | Attraktivität des Betriebs für neue Azubis steigern

💡 ZIELGRUPPE

die besten Bäcker/innen und
Fachverkäufer/innen des Jahrgangs

.....



Erfolgreich und gelassen führen

ONLINE-SEMINAR

MONTAG | 10–12 UHR

25.09.2023

WER MENSCHEN FÜHREN WILL, MUSS HINTER IHNEN GEHEN

Ob Konflikte im Team, Widerstand gegen Veränderungen oder die Umsetzung neuer Prozesse – als Führungskraft stehen Sie täglich vor neuen Herausforderungen. Wie können Sie sich als Führungskraft erfolgreich positionieren und den vielfältigen Anforderungen gerecht werden? Wie können Sie Ihren eigenen Führungsstil weiterentwickeln? Trainieren Sie Führungskompetenzen, die Ihnen helfen, Herausforderungen entspannt und souverän zu meistern! Wie gelingt es Ihnen, Mitarbeiter zu motivieren und Veränderungen umzusetzen – auch gegen Widerstand?

Führungsstile | Persönlichkeits- und Führungskompetenzentwicklung | selbstsicher auftreten | Konflikte lösen und gut kommunizieren | Motivation erhöhen | SMART Goals | Entscheidungen treffen | Change-Management-Techniken

💡 ZIELGRUPPE

Inhaber/innen und Führungskräfte

👤 REFERENTIN

Claudia Proksch, Psychologin

💰 GEBÜHR

100,00 € inkl. Lehrgangsunterlagen,
zzgl. MwSt.



Existenzgründung konkret

MONTAG | 10–16 UHR

16.10.2023

SELBSTÄNDIGKEIT PLANEN UND STARTEN

Sie haben Ihren Meisterbrief in der Tasche, Erfahrungen in Produktionsleitung und Mitarbeiterführung gesammelt und planen nun die Übernahme oder Neugründung einer Handwerksbäckerei. Hierbei gibt es viele Dinge zu beachten und man kann viel falsch machen. Lassen Sie sich von unseren Experten aus dem Landesinnungsverband informieren und individuell beraten, welche betriebswirtschaftlichen und rechtlichen Aspekte relevant sind.

Existenzgründung | Unternehmensnachfolge | Geschäftsidee | Kauf oder Pacht | betriebswirtschaftliche Kennzahlen | aktuelle rechtliche Themen | Businessplan | individuelle Beratung

ZIELGRUPPE

Inhaber/innen, Führungskräfte, Mitarbeiter/innen in der Backstube, Auszubildende

REFERENT/INNEN

Expertenteam des Landesinnungsverbandes Saxonia des Bäckerhandwerks Sachsen

GEBÜHR

kostenfrei (exklusiv für Meisterabsolventen der ADB Sachsen)



Das Einmaleins des Verkaufens

MI & DO | 8–16 UHR

01. & .02.11.2023

GRUNDLAGENSEMINAR FÜR QUEREINSTEIGER

Im Verkauf werden in Bäckereien oft Ungelernte beschäftigt, die sich mit Fachbegriffen, kompetenter Beratung und verkäuferischem Know-how noch nicht auskennen. Damit diese fachlich fundiert und qualifiziert verkaufen können, bieten wir ein handlungsorientiertes Zwei-Tages-Seminar an, das in Verbindung von Theorie und Praxis die wesentlichen Bausteine des Verkaufsalltags aufzeigt. Bitte Arbeitskleidung mitbringen.

Verkaufpsychologie | Körpersprache | Verhalten hinter der Theke | sachkundiges Verpacken von Back- und Konditoreiwaren | Warenkunde | lebensmittelrechtliche Bestimmungen | Herstellung von Brot, Brötchen und verschiedenen Feinen Backwaren | Abbacken von Teiglingen im Ladenbackofen

ZIELGRUPPE

Quereinsteiger/innen im Verkauf



REFERENT/INNEN

Kompetenzteam der ADB Sachsen



GEBÜHR

350,00 € inkl. Lehrgangsunterlagen,
zzgl. MwSt.



ALLGEMEINE INFORMATIONEN



Bildung muss nicht teuer sein

NUTZEN SIE UNSERE ANGEBOTE – SCHNELL SEIN LOHNT SICH

Mit unserem Frühbucherrabatt kommen wir vor allem jenen Betrieben entgegen, die schon viele Jahre in die Aus- und Weiterbildung ihrer Mitarbeiter/innen investieren und sich damit sehr erfolgreich am Markt behaupten. Dieser Nachlass gilt für eine Vielzahl unserer Seminare, nicht jedoch für die Überbetriebliche Lehrunterweisung, Lehrgänge mit Abschlussprüfung, Online-Seminare und für Seminare, die bei Heinrich Karow stattfinden.



FRÜHBUCHERRABATT

Auf Seminarbuchungen bis zum 31.01.2023 wird ein Frühbucherrabatt in Höhe von 10 Prozent gewährt.

.....



Anschriften & Anfahrt

AKADEMIE DEUTSCHES BÄCKERHANDWERK SACHSEN E. V.

📍 Clemens-Müller-Straße 2
01099 Dresden
Telefon: 0351 8991160
Fax: 0351 8991166

@ schule@baeckersachsen.de
www.baeckersachsen.de

🗨️ **Ansprechpartner/innen**
André Bernatzky, Schulleiter
Britta Böhnki, Leiterin Schulverwaltung
Claudia Fritsch, Verwaltung

SCHULVERWALTUNG

📍 Hohe Straße 22
01069 Dresden
Telefon: 0351 8991170
Fax: 0351 8991176

@ info@baeckersachsen.de
www.baeckersachsen.de

🗨️ **Ansprechpartnerinnen**
Manuela Lohse, Geschäftsführerin
Lydia Horn, Assistentin

Anmeldung & Seminarbuchung

ANMELDEFORMULAR PER FAX ODER E-MAIL

Für das Seminar

am

werden Person(en) verbindlich angemeldet.

Teilnehmer/innen

Name, Vorname

Name, Vorname

Name, Vorname

Rechnungsadresse

Datum

E-Mail

Stempel & Unterschrift

Antwort per Fax **0351 8991166** oder per E-Mail an **schule@baeckersachsen.de**

Mit meiner Unterschrift akzeptiere ich die Allgemeinen Geschäftsbedingungen der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Sachsen e. V.

Ihre Daten werden gemäß der DSGVO verarbeitet und nur zum Zweck der Durchführung der Veranstaltung verwendet. Weitere Informationen finden Sie in unserer Datenschutzerklärung unter www.baeckersachsen.de.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Geltung der Geschäftsbedingungen

Diese Geschäfts- und Teilnahmebedingungen gelten für alle Seminar- und Fortbildungsveranstaltungen (auch Meisterkurse), die von der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Sachsen e. V. durchgeführt werden.

2. Vertragspartner

In der genauen Einzelbeschreibung jedes Seminar- oder Fortbildungsangebots ist der ausrichtende Veranstalter genannt. Der genannte Veranstalter wird der Vertragspartner des Anmelders. Anmelder ist, wer eine Veranstaltung bucht. Anmelder und die für den Besuch der gebuchten Veranstaltung angemeldete Person (Teilnehmer) müssen nicht identisch sein.

3. Anmeldung

Anmeldungen können ausschließlich über das zur Verfügung gestellte Online-Formular, per E-Mail, per Telefax oder schriftlich erfolgen. Eine solche Anmeldung ist stets ein für den Anmelder bindendes Angebot an den Veranstalter, einen Vertrag abzuschließen. Den Eingang der Anmeldung erhält der Anmelder bestätigt. Darin alleine liegt noch keine Annahme des Angebots durch den Veranstalter.

Der Veranstalter ist berechtigt, das Angebot des Anmelders innerhalb von zwei Wochen durch Zusendung einer Buchungsbestätigung anzunehmen. Diese kann per E-Mail, per Fax oder schriftlich übermittelt werden.

Es besteht grundsätzlich kein Anspruch auf Teilnahme an einer Veranstaltung. Die Anzahl der Teilnehmer ist beschränkt. In der Regel berücksichtigt der Veranstalter Anmeldungen in der Reihenfolge ihres Eingangs.

4. Zahlung

Mit Zusendung der Buchungsbestätigung erhält der Anmelder eine Rechnung. Auf der Rechnung ist das Fälligkeitsdatum angegeben. Der Rechnungsbetrag ist bis zum Fälligkeitsdatum ohne Skontoabzug zu bezahlen. Ist ausnahmsweise kein Fälligkeitsdatum angegeben, ist die Zahlung innerhalb von 14 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Skontoabzug vorzunehmen.

Der Veranstalter weist darauf hin, dass eine Teilnahme an der gebuchten Veranstaltung grundsätzlich nur ermöglicht wird, wenn die Leistungen vor Inanspruchnahme bezahlt sind. Ausnahmen gelten nur, wenn der Veranstalter eine abweichende Vereinbarung schriftlich bestätigt.

5. Stornierung

Der Anmelder kann den Vertrag durch schriftliche Erklärung vor Beginn der gebuchten Veranstaltung stornieren. In diesem Fall wird eine Bearbeitungsgebühr fällig. Die Bearbeitungsgebühr beträgt, sofern nicht etwas Abweichendes vereinbart wurde, 25 Prozent des vereinbarten Gesamtpreises, maximal jedoch 300 EUR, wenn die Stornierung bis zum 14. Tag vor Beginn der gebuchten Veranstaltung erfolgt. Der Tag der Veranstaltung zählt dabei nicht mit. Storniert der Anmelder danach, beträgt die Bearbeitungsgebühr 50 Prozent des vereinbarten Gesamtpreises. Erfolgt eine Stornierung später als bis zum 3. Tag vor Beginn der Veranstaltung (Berechnung wie oben) oder erscheint ein angemeldeter Teilnehmer nicht zur Veranstaltung, ist der Veranstalter nicht verpflichtet, den vereinbarten Preis zurückzuzahlen.

In allen Fällen bleibt dem Anmelder der Nachweis vorbehalten, dass dem Veranstalter kein oder ein geringerer Schaden entstanden ist. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis vorbehalten, dass ihm ein höherer Schaden entstanden ist.

6. Ersatzteilnehmer

Für einen oder mehrere von ihm benannte Teilnehmer kann der Anmelder Ersatzteilnehmer benennen. Aus organisatorischen Gründen ist dies nur bis zum 2. Tag vor Beginn der gebuchten Veranstaltung (Berechnung wie bei 5.) möglich.

Der Veranstalter behält sich vor, ungeeignete Ersatzteilnehmer im Einzelfall abzulehnen. Für die Benennung von Ersatzteilnehmern entstehen keine Kosten.

7. Leistungen des Veranstalters

Inhalt und Ablauf der Seminar- und Fortbildungsveranstaltungen können der veröffentlichten Einzelbeschreibung entnommen werden. Sofern Prüfungen durch Dritte durchgeführt werden (wie z. B. bei Meisterprüfungen), fallen i. d. R. Prüfungsgebühren an. Die Durchführung der Prüfung ist nicht Leistung des Veranstalters, die Prüfungsgebühren daher auch nicht vom vereinbarten Gesamtpreis umfasst, sondern vom Anmelder oder Teilnehmer separat zu zahlen. Führt der Veranstalter selbst Prüfungen durch, gelten gesonderte Prüfungsbestimmungen, die vom Anmelder oder Teilnehmer gesondert anzuerkennen sind.

Getränke und Mahlzeiten sind nur dann und nur in dem Umfang Bestandteil des Vertrages, wenn/wie dies in der Einzelbeschreibung der gebuchten Veranstaltung erwähnt wird. Für Hotel- und Übernachtungsleistungen gilt 8.

Jeder Teilnehmer erhält nach erfolgreicher Teilnahme der gebuchten Veranstaltung über seine Teilnahme ein Zertifikat.

8. Hotel- und Übernachtungsleistungen

Finden die Einzelveranstaltungen eines Seminar- oder Fortbildungsangebots an unterschiedlichen Tagen oder über einen längeren Zeitraum statt, sind i. d. R. Übernachtungen am Veranstaltungsort nötig. Sofern dies nicht ausdrücklich in der Einzelbeschreibung der gebuchten Veranstaltung anderes angegeben wird, sind die Übernachtungen nicht Vertragsbestandteil und damit auch nicht im Preis inbegriffen.

Etwas anderes gilt nur dann, wenn die Hotel- und Übernachtungsleistungen ausdrücklich als Eigenleistungen des Veranstalters bezeichnet werden. Der Veranstalter weist darauf hin, dass vom Anmelder bzw. Teilnehmer über Hotel- und Übernachtungsleistungen geschlossene Verträge nicht den unter 5. und 6. angegebenen Bedingungen (Stornierung und Ersatzteilnehmer) unterliegen, sondern diese ggf. gesondert geklärt werden müssen.

9. Widerrufsrecht

Ist der Anmelder Verbraucher, steht ihm das folgende Widerrufsrecht zu:

Widerrufsrecht

Sie können Ihre Vertragserklärung innerhalb von einem Monat ohne Angabe von Gründen in Textform (z. B. Brief, Fax, E-Mail) widerrufen. Die Frist beginnt nach Erhalt dieser Belehrung. Zur Wahrung der Widerrufsfrist genügt die rechtzeitige Absendung des Widerrufs. Der Widerruf ist zu richten an: Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Sachsen e. V., Clemens-Müller-Straße 2, 01099 Dresden, E-Mail: schule@baeckersachsen.de

Widerrufsfolgen

Im Falle eines wirksamen Widerrufs sind die beiderseits empfangenen Leistungen zurückzugewähren und ggf. gezogene Nutzungen (z. B. Zinsen) herauszugeben. Können Sie uns die empfangene Leistung ganz oder teilweise nicht oder nur in verschlechtertem Zustand zurückgewähren, müssen Sie uns insoweit ggf. Wertersatz leisten. Verpflichtungen zur Erstattung von Zahlungen müssen Sie innerhalb von 30 Tagen nach Absendung Ihrer Widerrufserklärung erfüllen

Besondere Hinweise

Ihr Widerrufsrecht erlischt vorzeitig, wenn Ihr Vertragspartner mit der Ausführung der Dienstleistung mit Ihrer ausdrücklichen Zustimmung vor Ende der Widerrufsfrist begonnen hat oder Sie selbst diese veranlasst haben (z. B. durch Download etc.).

Ende der Widerrufsbelehrung

10. Haftung des Veranstalters

Der Veranstalter haftet nur für grobe Fahrlässigkeit und Vorsatz seiner gesetzlichen Vertreter, Erfüllungsgehilfen, Verrichtungsgehilfen oder Angestellten. Dies gilt nicht für Schäden aus der Verletzung von Leben, Körper oder Gesundheit des Anmelders oder Teilnehmers, hier haftet der Veranstalter auch für sonstige Fahrlässigkeit. Die Haftung ist auf typische vorhersehbare Schäden beschränkt.

Bei Absage der gebuchten Veranstaltung durch den Veranstalter infolge zu geringer Teilnehmerzahl, höherer Gewalt oder anderer Umstände, die der Veranstalter nicht zu vertreten hat (vgl. 12.), beschränkt sich die Haftung des Veranstalters auf die Erstattung des bereits bezahlten Preises. Eine Haftung wegen Reise- oder Hotelkosten bzw. Arbeitsausfall besteht nicht.

11. Änderung von Inhalt und Ablauf der Veranstaltung

Der Veranstalter kann Inhalt und Ablauf der Veranstaltung anpassen oder einen anderen Referenten einsetzen. Dies gilt nur, wenn der Gesamtcharakter der Veranstaltung erhalten bleibt und die Änderungen für den Anmelder unter Berücksichtigung dessen Interessen zumutbar sind.

12. Absage durch den Veranstalter

Der Veranstalter kann bei zu geringer Teilnehmerzahl die Veranstaltung bis zu sieben Tage vor geplanter Durchführung (Berechnung wie bei 5.) absagen, sofern für eine bestimmte Veranstaltung keine andere Frist vereinbart ist. Der Veranstalter wird in diesem Fall versuchen, einen Ersatztermin anzubieten. In Fällen höherer Gewalt oder in allen anderen Fällen, in denen der Veranstalter seine Hinderung, die Veranstaltung durchzuführen, nicht zu vertreten hat, kann er die Veranstaltung bis zum letzten Tag vor deren geplanten Beginn absagen. Zu diesen Fällen gehört auch die Erkrankung/der Ausfall eines Referenten. Die Rechte des Anmelders beschränken sich in diesem Fall auf die Erstattung des bereits bezahlten Preises (siehe 10.). Auch die Teilnehmer haben keine weitergehenden Rechte.

13. Datenschutz

Der Veranstalter ist verpflichtet, alle einschlägigen Datenschutzgesetze (insb. Bundesdatenschutzgesetz) einzuhalten. Der Veranstalter behandelt die ihm überlassenen personenbezogenen Daten vertraulich. Soweit der Anmelder nichts anderes angibt, dürfen die Fachschulen oder die Mitgliedsverbände der ADB ihn über zukünftige Seminare und Fortbildungsveranstaltungen informieren. Diese Einwilligung kann jederzeit widerrufen werden.

14. Gerichtsstand

Ist der Anmelder Kaufmann im Sinne des Handelsgesetzbuchs, juristische Person des öffentlichen Rechts oder öffentlich-rechtliches Sondervermögen, so ist der Gerichtssand für alle Verpflichtungen aus dem Vertragsverhältnis der Sitz des Veranstalters.

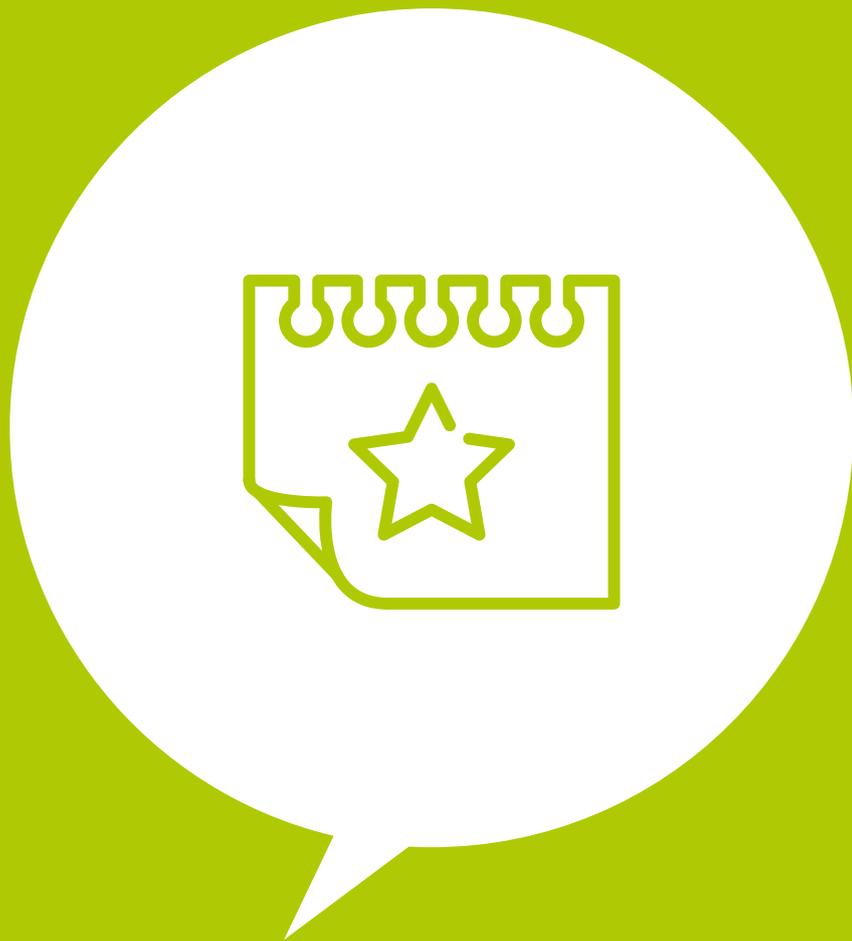
15. Rechtswahl

Es gilt ausschließlich das Recht der Bundesrepublik Deutschland unter Ausschluss des UN-Kaufrechts (CISG).

16. Salvatorische Klausel

Sollten Regelungen des Vertrages oder einzelne Regelungen dieser Geschäfts- und Teilnahmebedingungen unwirksam sein oder werden, so wird dadurch die Gültigkeit der übrigen Regelungen nicht berührt. Vielmehr vereinbaren Veranstalter und Besteller, eine unwirksame Regelung durch eine wirksame zu ersetzen, die dem wirtschaftlichen Erfolg der unwirksamen Regelung möglichst nahe kommt. Dies gilt auch im Fall von Regelungslücken.

Stand: Januar 2013



UNTERSTÜTZER

Unterstützerliste

47 AXIS Branchensysteme und Kassentechnik GmbH

50 BÄKO Mitteldeutschland eG

51 BÄKO Ost eG

52 Contour Ladenbau GmbH

59 DEBAG Deutsche Backofenbau GmbH

55 DEHOGA Sachsen

53 Ernst Nestler & Söhne GmbH

60 IKK classic

54 IREKS GmbH

46 MEISTER-KAFFEE GmbH & Co. Vertriebs KG

2 PMG Premium Mühlen Gruppe GmbH & Co. KG

48 Samuelson Kassensysteme GmbH

54 SHB Allgemeine Versicherung VVaG

49 SIGNAL IDUNA



MEISTER KAFFEE

— EXKLUSIVER PARTNER FÜR —
BÄCKEREIEN UND KONDITOREIEN



CAFE DA LAGOA
Farm Kaffee



KLASSISCH

Beste Röstkaffees nach
handwerklicher Tradition.



TRANSPARENT

Das Farm Kaffee-Konzept
besonderer Herkunft.



INDIVIDUELL

Das Kaffee-Konzept,
das Ihren Namen trägt.



NACHHALTIG

Mit sozialem Engagement
vor Ort.



PERSÖNLICH · EXKLUSIV · INDIVIDUELL

www.meister-kaffee.de



Innovative POS-Lösungen

- ✓ Systemkassen
- ✓ Registrierkassen
- ✓ Stationäre Kassen
- ✓ Mobile Kassen
- ✓ Kassensoftware
- ✓ Warenwirtschaft
- ✓ Kundenbindungssysteme
- ✓ Bar- und Kitchenmonitoring
- ✓ Peripherie/Zubehör
- ✓ Waagen - Etikettieren
- ✓ Cash-Management-Systeme
- ✓ Verbrauchsmaterial



AXIS BRANCHENSYSTEME & KASSENTECHNIK GMBH

Frankenberger Str. 216 | D-09131 Chemnitz
Tel.: 0371/35 02 87 | E-Mail: info@axis-kassen.de

[axis-kassen.de](https://www.axis-kassen.de)

Wir digitalisieren die Backbranche – Neue Perspektiven für Ihr Bäckereigeschäft



Interesse geweckt?
Hier geht es zu
unserer Produktseite:



Neue Verkaufswege gehen – Selfservice mit unserer Kassensoftware BackShop und...



... der BackShop-App

- Angebote der Woche direkt auf's Smartphone.
- Umsatzsteigerung durch kundenindividuelle Werbung.
- Neue Zielgruppen durch moderne Technologien.



... dem Samuelson-Kiosk

- Verkaufspersonal entlasten und Personalkosten sparen.
- Bestellsystem, Infopoint und Kundenkartencheck in einem.
- Live Bestandsprüfung mit integrierten Artikelsperren.



SIGNAL IDUNA 
füreinander da

Für meisterhaftes Bäcker- und Konditorenhandwerk – das SI-Meisterstück.

Mit dem SI-Meisterstück, der umfangreichen Gewerbeabsicherung exklusiv für das Lebensmittelhandwerk, schützen Sie Ihren Betrieb optimal bei Personen-, Sach- und Vermögensschäden. Und als Extra: Der einzigartige Baustellen-Schutz, der Sie während der Dauer einer Baustelle mit umsatzfördernden Maßnahmen unterstützt. Profitieren Sie von unseren Sonderkonditionen für Innungsmitglieder.

Nähere Informationen finden Sie unter: www.wir-sind-baecker.de/meisterstueck. Oder schreiben Sie uns direkt an: lebensmittelhandwerk@signal-iduna.de



Bezirksdirektion Katharina Sinn
Am Lagerplatz 8
01099 Dresden
Telefon 0351 8119817



Hauptagentur Ronny Schaufel
Am Heinrichstollen 15
08468 Reichenbach Im Vogtland
Telefon 03765 22371



Generalagentur Ulrich Jasch
Zliner Straße 14
09212 Limbach-Oberfrohna
Telefon 0371 4330079



Hauptagentur Uwe Leser
Albertstraße 6a
99102 Klettbach
Telefon 036209 434021

Unsere Kooperationspartner:



wir-sind-baecker.de



Mit freundlicher Unterstützung
durch den Zentralverband des
Deutschen Bäckerhandwerks e. V.

baeckerhandwerk.de

BÄKO Mitteldeutschland eG

...das Unternehmen für die Zukunft des Bäcker- und Konditorenhandwerks in Mitteldeutschland



- Photovoltaik Anlage -

- unser Beitrag zur Energiewende
- Klimaschutz - niedrige CO₂-Emissionen
- pro Jahr 135 t CO₂-Einsparung und Erzeugung von ca. 300.000 kWh
- unbegrenzt und zukunftssicher
- weitere Anlage in Planung für 2023
- dadurch autarke Versorgung der gesamten BÄKO in den Sommermonaten

- Disposition der Zukunft -

- neue Software zur Warenbeschaffung
- optimale Lagerbestände
- maximale Verfügbarkeiten
- höchstmögliche Lieferfähigkeit



Auch unter den derzeit schwierigen Bedingungen für unser Handwerk setzen wir alles verfügbare Know-how und Netzwerk ein, um unsere Bäcker und Konditoren bestmöglich zu unterstützen!

Wir für Sie...  ...alles für Bäcker und Konditoren

... alles
für Bäcker
und
Konditoren **BAKO**

St. Egidien:

Ahornstr. 3
09356 St. Egidien

Telefon: 03 72 04/56-0
Telefax: 03 72 04/7 20 50
Email: lic@baekomitteldeutschland.de
Internet: www.baekomitteldeutschland.de

Betrieb Krostitz:

Hilchenbacher Str. 9 a
04509 Krostitz

Telefon: 03 42 95/7 44-0
Telefax: 03 42 95/7 44 99
Email: lei@baekomitteldeutschland.de



Die BÄKO Ost eG

Ein modernes Dienstleistungsunternehmen für Bäcker, Konditoren und Pfefferküchler mit über einhundert Jahren Know-How.

Als ein innovativer Vollsortimentslieferant mit einem ausgeprägten und umfassenden Dienstleistungsprofil stehen wir für eine nachhaltige, erfolgreiche und faire Partnerschaft.

Unser Leistungsprofil umfasst die Lieferung von Backrohstoffen, Papier und Verpackung, Handelswaren, Maschinen, Geräten, Ausrüstungen und Hilfsstoffen sowie Beratungs-, Projektierungs-, Wartungs- und andere Dienstleistungen durch Backmeister, EDV-Spezialisten, Techniker und Betriebswirtschaftler.

Wir gestalten Zukunft!

Leistungen und Konzepte

- 🔍 **Betriebswirtschaftliche Beratung**
- 🔍 **Verkaufsförderung und Marketing**
- 🔍 **Unternehmens- und Standortkonzepte**
- 🔍 **Technischer Kundendienst**
- 🔍 **Finanzierung von Investitionsvorhaben**
- 🔍 **Unterstützung bei der Beantragung von Fördermitteln**
- 🔍 **Fachberatung**
 - 🔍 Brotkonzept
 - 🔍 Snackkonzept
 - 🔍 Kaffeekonzept

BÄKO Ost eG Bäcker- und Konditorenengenossenschaft Sachsen-Brandenburg

Henningstraße 1 • 01665 Klipphausen

Telefon: 035245 779-0 • Fax: 035245 779-105 • info@baeko-ost.de • www.baeko-ost.de

CONTOUR

LADENBAU



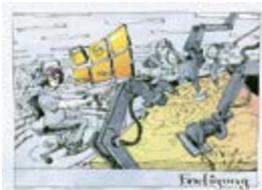
BERATUNG

Ihre Vorstellungen zu geplanten Projekten nehmen wir in einem „Erstgespräch“ gern auf, besuchen das jeweilige Objekt und erstellen auf Wunsch ein detailliertes Aufmaß. Diese Vorgehensweise versetzt uns in die Lage, einen Entwurf als Grundlage für weitere Abstimmungen mit Ihnen zu gestalten.



PLANUNG

In dieser Phase werden über Ideenskizzen, computergestützte Zeichnungen, Materialauswahl, Installations-, Beleuchtungs- und Montagepläne die Voraussetzungen für die Realisierung des Vorhabens geschaffen.



FERTIGUNG

Eine hochwertig ausgestattete Produktion, in welcher modernste CNC-Technik mit handwerklicher Arbeit vereint wird, ermöglicht alle Leistungen des zeitgemäßen Tischlerhandwerks.



BAUSTELLENORGANISATION

Sorgfältige Vorbereitungen aller baulichen Maßnahmen, die Bereitstellung der erforderlichen Fachfirmen sowie Bauabsprachen vor Ort sorgen für die gewünschte räumliche Situation.



MONTAGE

Unsere Montageteams, welche sich durch hohe fachliche Kompetenz und langjährige Erfahrung im Innenausbau auszeichnen, sind mit perfekt ausgestatteten Fahrzeugen unterwegs, um Ihre und unsere Vorstellungen in die Realität umzusetzen.

01187 Dresden
Zwickauer Straße 39



58119 Hagen
Langenkampstraße 1

www.contour-ladenbau.de



1889

Ernst Nestler & Söhne GmbH

Individueller Ladenbau aus Sachsen

Bergstraße 4
08371 Glauchau
Tel.: 03763 27 17
info@ladenbau-nestler.de
www.ladenbau-nestler.de



Qualität & Innovation

prägen unsere Arbeit

Planung & Konstruktion

aus einer Hand

Solides Handwerk

direkt aus unserem Betrieb



Tradition & Erfahrung

Familienbetrieb seit 1889

MONDO
*Lievito
Madre*

Mild-aromatischer, **triebstarker Weizensauerteig** nach italienischer Art

Einzigtiges **Geschmacksprofil** durch eine lange Fermentation

Für charakterstarke Backwaren mit **zart-schmelzendem Biss**

In **verschiedenen Kompositionen** erhältlich – pur oder als Cuvée



Hier erfahren Sie mehr


IREKS
Wir backen's. Gemeinsam.



JETZT NEU!

Benefit 4 you
starke Unternehmen, binden
Ihre Mitarbeiter

100
1921-2021
Handwerk mit Tradition.

SHB

SBS TOP-Police. Das Rundum-Sorglos-Paket!

Die SHB präsentiert die SBS TOP – eine Multi-Risk-Police mit herausragendem Leistungsspektrum inklusive dynamischer Betriebsschließungsklausel.

SHB Allgemeine Versicherung VVaG | shb-versicherung.de | Telefon: 02223 92170 | Ihre Sicherheit ist unser Handwerk.

HERZLICH WILLKOMMEN!

Die SAXONIA Fördergesellschaft für das Hotel- und Gaststättengewerbe im Freistaat Sachsen mbH ist die Wirtschaftsgesellschaft des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes Sachsen e.V. Als kompetenter Dienstleistungspartner halten wir ein umfangreiches Leistungsangebot bereit:

Weiterbildung & Coaching | In-House-Seminare | Betriebsberatung | Börsen (Unternehmensnachfolge, Inventar, Personal) | Materialdienst (Vertragsvorlagen, Checklisten uvm.) | Durchführung von Klassifizierungen und Zertifizierungen in Sachsens Gastgewerbe (Deutsche Hotelklassifizierung und Deutsche Klassifizierung für Gastehäuser, Gasthöfe und Pensionen (G-Klassifizierung), „Motorradfreundlicher Hotelbetrieb“, „TOP Ausbildungsbetrieb“

Mitglieder des DEHOGA Sachsen e.V. erhalten auf fast alle Leistungen vergünstigte Konditionen.

DEHOGA Sachsen - Veranstaltungen		
Jetzt Veranstaltungs-Thema wählen:		
Veranstaltungen Events aller Regionen	Online-Marketing, Digitalisierung, IT, FDV, Sicherheit	Service & Küche, Housekeeping, Reservierung, Fresh Office, Hygiene
Umwelt & Energie	Stammisch & Branchentreff	Verkauf & Marketing
Steuern, Recht & Controlling	Unternehmens- und Mitarbeiterführung, Existenzgründung	Servicequalität Deutschland

<https://bildung.dehoga-sachsen.de/>



Nach dem Motto „Es gibt nichts, das nicht geht!“ finden Sie hier unsere Seminar-„Renner“:

Service-Training/Servicegrundlagen – Das Knowhow für Berufs – und Seiteneinsteiger | **Deutschkurse für Mitarbeiter:** Höfliche Umgangsformen: Gästekommunikation, Kommunikation im Team; von Reservierung bis Check out Gäste zuvorkommend betreuen; Arbeit in Küche und Service | **Vegane und Vegetarische Küche** – Zwischen Trend und Lebenseinstellung – Gäste begeistern | **Food Styling für Anfänger** – Moderne Anrichteweisen, die jeden Teller zum absoluten Eyecatcher werden lassen. | **Sous vide Garen** – So geht's richtig! | **Gläserfood und Flying Buffets** – Ideen für neue Kreationen, einzigartige Erlebnisse für Gäste mit geringem Service-Aufwand | **Hunger auf den ersten Blick** - Wie fotografiere ich und gestalte Fotos, so dass der Gast überzeugt wird mein Haus zu besuchen? Anwendbar in Gastronomie und Hotellerie | **Beschwerdemanagement** – aus dem „Meckerer“ wird ein Stammgast | **Das erfolgreiche Gastgespräch** – mit Upselling 4.0 | **Moderne Kalkulation in der Gastronomie** – Wirtschaftlichkeit im Unternehmen neu gedacht | **Social Media in Hotellerie & Gastronomie** – Clevere Nutzung von Facebook, Twitter & Co. für die Unternehmenskommunikation | **Professionell werben auf Facebook und Instagram** – Starten Sie ins nächste Level für Ihre Social Media-Reichweite

Das Richtige für Sie war noch nicht dabei?
Mit einem großen Team an Fach-Experten und Referenten erstellen wir gern Ihr persönliches Angebot.

Bildungsgutscheine für Ihre Mitarbeiter:



MINIKÖCHE GESUCHT! Das leckerste Ganztagesangebot an unseren Schulen.

„Europa Miniköche“ ist, vertreten durch die Landesverbände des Deutschen Hotel und Gaststättenverbandes, ein Konzept zur frühkindlichen Bildung mit dem Fokus auf gesunde Ernährung, Umweltbewusstsein, regionale & saisonale Produkte, Tisch und Tafelkultur und Wertschätzung für das Gastgewerbe. Es handelt sich um eine Initiative zur Berufsnachwuchsgewinnung, die seit über 30 Jahren nachhaltig wirkt. Neben Miniköchen selbst, werden auch Teamleiter für Miniköche in sächsischen Oberschulen und Gymnasien gesucht. Belohnung garantiert! Bitte melden Sie sich bei uns. Alle Infos finden Sie auf: www.minikoeche.de

IHR KONTAKT ZU UNS

SAXONIA Fördergesellschaft für das Hotel- und Gaststättengewerbe im Freistaat Sachsen mbH |
Tharandter Straße 5, 01159 Dresden | Tel.: 0351 428 95 20 | Mail: info@saxonia-gastgewerbe.de

IHRE NOTIZEN

A series of horizontal dotted lines for taking notes.

IHRE NOTIZEN

A series of horizontal dotted lines for taking notes.

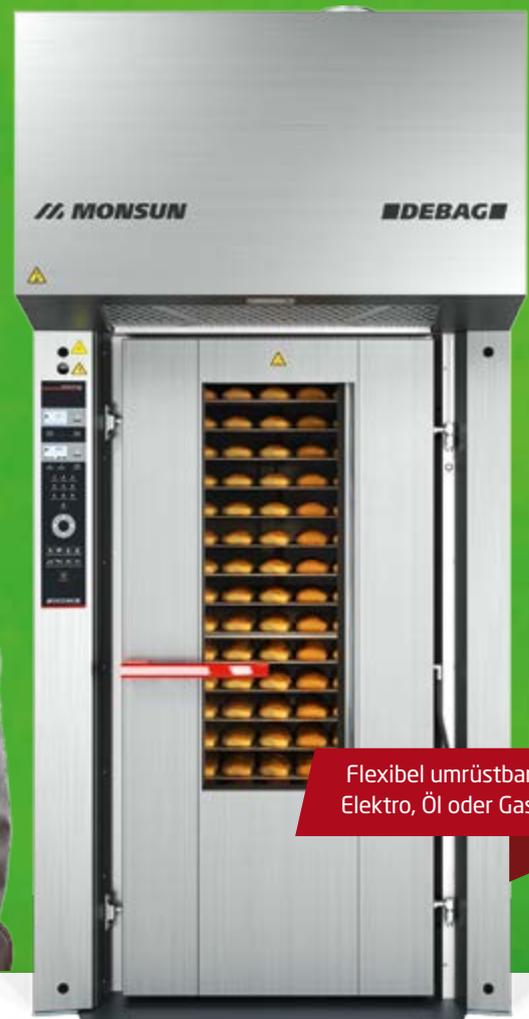
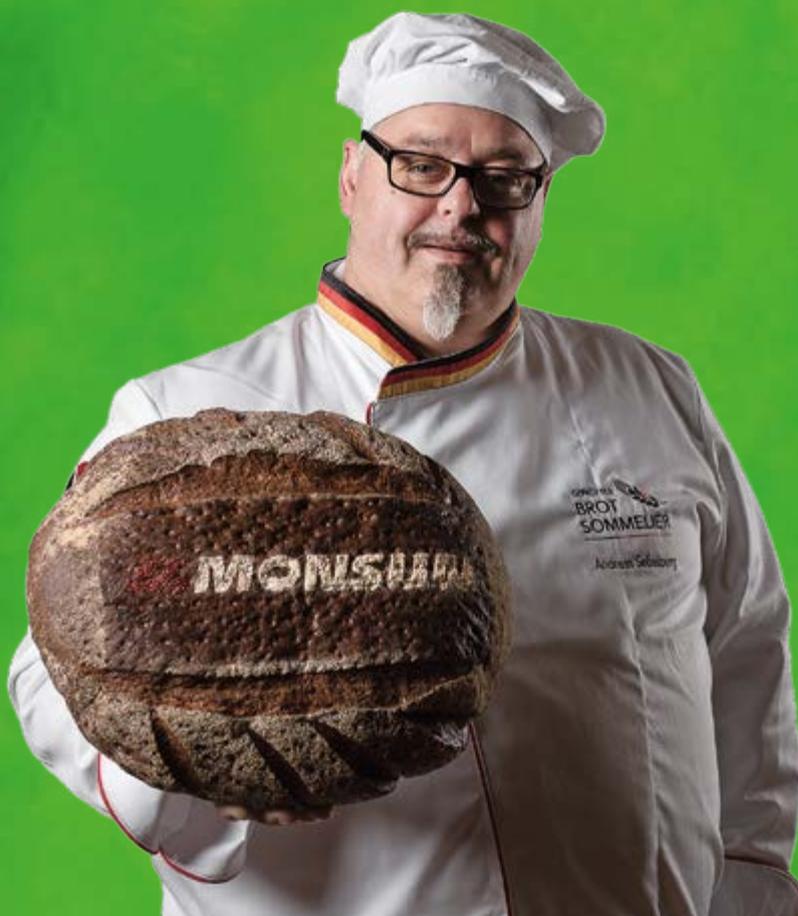
Clever Kosten senken: Energiesparend backen

//

Durch die MONSUN-Backtechnik haben wir einen viel geringeren Energieverbrauch in unserer Bäckerei. Und auch mit der Wärmerückgewinnungsanlage von DEBAG sparen wir eine Menge Energie ein. So konnten wir unsere Energiekosten deutlich reduzieren.

Andreas Seßelberg, Brotsommelier und Traditionsbäcker aus Holstein

//



Flexibel umrüstbar auf
Elektro, Öl oder Gas.



WEIL IHRE
HÄNDE
WICHTIGERES
ZU TUN HABEN,

ALS ALLES SELBST
IN DIE HAND
ZU NEHMEN.

Gemeinsam anpacken.

Stärken Sie Ihre Mitarbeiter und Ihr Unternehmen mit dem betrieblichen Gesundheitsmanagement der IKK classic. Zusätzlich gibt es 500 Euro Bonus. Mehr Infos unter www.ikk-classic.de/bgm

 **ikk classic**
Ihre Gesundheit. Unser Handwerk.