

ERSTE DEUTSCHE
BÄCKERFACHSCHULE
OLPE



AKADEMIE
Deutsches Bäckerhandwerk
WEST

NEU:
2.500 € NRW-
Meisterprämie
zusätzlich zum
BAföG!

Exzellente
Meisterkurse

Vielfältige
Seminare

Moderne
Schulungen

Zertifizierte
Studiengänge

Individuelle
Inhouse-Seminare

Kompetente
Beratungen

SEMINARE 2024

Meisterkurse bereits bis 2028 terminiert –
jetzt schon langfristig planen und Plätze sichern!



Aus- und Weiterbildung für unser Bäckerhandwerk.

Besuche uns im Internet

akademie-baeckerhandwerk.nrw



Bäckerinnungsverband
WEST

Folge uns auch auf



Alle Infos auf
baeko-pay.de



Inhalt

Seite

Vorwort	5
Willkommen an unseren Standorten und bei Ihnen vor Ort	7
Zukunftsorientierte Ausbildung an der Bäckerfachschule in Olpe	9
OLPER Meisterkurse	16
Zertifikatsstudiengänge und Qualifizierungen	27
Geförderte Qualifizierungen	33
Ausbildung im Bäckerhandwerk	37
Seminare „Produktion“	43
Seminare „Verkauf“	55
Seminare „Personal“	63
Seminare „Foto & Social Media“	69
Seminare „Recht“	73
Der große Olper Backwaren Designpreis	77
Betriebsberatungen	79
Anmelde- und Buchungsformular	84
Allgemeine Geschäftsbedingungen	86

Impressum



Bäckerinnungsverband
WEST

Standort Düsseldorf

Stromstraße 41
40221 Düsseldorf

Kontakt:

Telefon: 0211/17904090
Telefax: 0211/17904091
E-Mail: info@biv-rheinland.de
Internet: www.biv-rheinland.de
www.biv-west.de

Standort Bochum

Haus des Bäckerhandwerks
Bergstraße 79/81, 44791 Bochum

Kontakt:

Telefon: 0234/516591-0
Telefax: 0234/516591-22
E-Mail: info@biv-wl.de
Internet: www.biv-wl.de
www.biv-west.de

Foto Titelseite: Bäckerinnungsverband WEST

Bargeldloses Zahlen für das backende Handwerk war noch nie so BÄKO!

Jetzt einsteigen oder wechseln und direkt sparen – mit günstigem Preis bei voller Kostentransparenz!

- für alle backenden Betriebe, unabhängig von der Anzahl der Fachgeschäfte
- für alle bargeldlosen Zahlungsarten
- auch Bargeldauszahlung möglich

Jetzt Kontakt aufnehmen:

Tel.: +49 203 76841 100

E-Mail: info@baeko-pay.de

0,9 CENT
je Transaktion!
Volle Kostenübersicht auf
baeko-pay.de



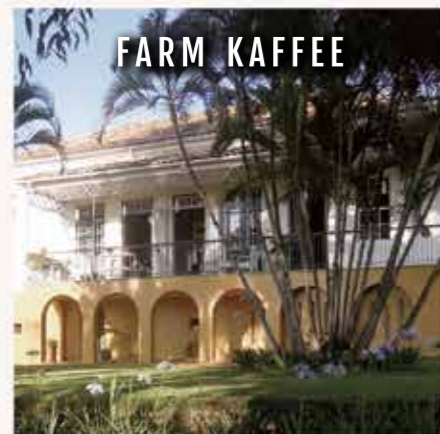
BÄKO-PAY

BAKO-PAY ist eine Marke der BAKO

INNOVATIVE MARKEN FÜR HÖCHSTE ANSPRÜCHE!



CAFE DA LAGOA
Farm Kaffee



PERSÖNLICH · EXKLUSIV · INDIVIDUELL

Kontakt: 040 6370 9940 • info@meister-kaffee.de • www.meister-kaffee.de



Daumen hoch für eine blühende Zukunft unseres schönen Handwerks!

Mit dem Zusammenschluss der beiden Bäckerinnungsverbände Rheinland und Westfalen-Lippe zum Bäckerinnungsverband WEST haben wir die Weichen für eine erfolgreiche Verbandsarbeit in der Zukunft gestellt. Ab 2024 trägt unsere Erste Deutsche Bäckerfachschule als gemeinsame Bildungseinrichtung nun dazu passend den Beinamen „Akademie Deutsches Bäckerhandwerk WEST“.

Unser Handwerk befindet sich nach wie vor im Strukturwandel, der gefühlt von Jahr zu Jahr schneller verläuft. Um hier dauerhaft Stand zu halten, ist eine qualitativ hochwertige Ausbildung sowie ständige Fort- und Weiterbildung für unsere Branche einer der wichtigsten Erfolgsfaktoren.

Aber warum ist Bildung auch für jeden einzelnen so wichtig?

- Bildung macht stark und glücklich
- Bildung schafft Job-Perspektiven
- Bildung stärkt das Selbstbewusstsein
- Bildung hält gesund
- Bildung rettet die Welt
- Bildung ermöglicht ein höheres Einkommen
- Bildung macht Spaß, wenn sie richtig gemacht wird
- Bildung macht kreativ

Probieren Sie uns aus! Machen Sie uns zu Ihrem Bildungspartner!

Wir freuen uns, Sie und Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter an unseren Standorten in Olpe, Bochum und Bonn zu treffen.

Es grüßen Sie herzlichst

*Henning Funke, Jürgen Hinkelmann, Jörg von Polheim und Michael Bartilla
(v.l.n.r.)*

Willkommen an unseren Standorten und bei Ihnen vor Ort!

Neben unserer Ersten Deutschen Bäckerfachschule in Olpe, der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk WEST, die besonders durch den OLPER Meisterkurs und die ausgezeichneten Überbetrieblichen Lehrlingsunterweisungen weit über die Grenzen Nordrhein-Westfalens bekannt ist, bieten wir Ihnen mit den Standorten Bochum und Bonn ein umfangreiches Seminar- und Beratungsangebot auch ganz in Ihrer Nähe. Zusätzlich können viele Angebote auch als „Inhouse“-Seminar gebucht werden – wir kommen gerne zu Ihnen in den Betrieb.

In dieser Broschüre finden Sie das Aus- und Weiterbildungsangebot sowie alle Beratungsstellen nach Standorten gegliedert aufgeführt. Wir sind uns sicher, dass auch für Sie und/oder Ihre Mitarbeiter/innen das passende Angebot dabei ist.

Sie können sich bequem über unsere Online-Formulare auf der Homepage unserer Akademie in Olpe unter www.akademie-baeckerhandwerk.nrw anmelden – egal für welchen Standort. Nach der Bestätigung freuen wir uns dann, Sie und/oder Ihre Mitarbeiter/innen persönlich begrüßen zu dürfen.

Wir sagen „Hi – und herzlich willkommen!“

Seminar-Standort Olpe

Erste Deutsche
Bäckerfachschule
Zur Bäckerschule 5
57462 Olpe / Biggensee
Tel.: 02761 / 63507
Fax: 02761 / 63653

Seminar-Standort Bochum

Haus des Bäckerhandwerks
Bergstraße 79/81
44791 Bochum
Tel.: 0234 / 516591-0
Fax: 0234 / 516591-22

Seminar-Standort Bonn

IKK Classic
Otto-Hahn-Straße 201
53117 Bonn
Tel.: 0228 / 98940



Inhouse-Seminare

**Wir kommen zu Ihnen
in den Betrieb!**

Ein großes Weiterbildungsangebot schulen wir auch direkt bei Ihnen vor Ort im eigenen Betrieb. Ob praktische Trainings im Verkauf, Schulungen zur Mitarbeiterführung oder die Vorbereitung auf den nachträglichen Berufsabschluss als Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk für Quereinsteiger im Verkauf. So genießen Ihre Mitarbeiter/innen die Fortbildung in gewohnter Umgebung.



Zukunftsorientierte Ausbildung – unsere Bäckerfachschule in Olpe!

Unsere Akademie in Olpe steht für eine hervorragende Vorbereitung auf die Meisterprüfung. Wir garantieren Ihnen eine exzellente Begleitung bis zur Meisterprüfung durch

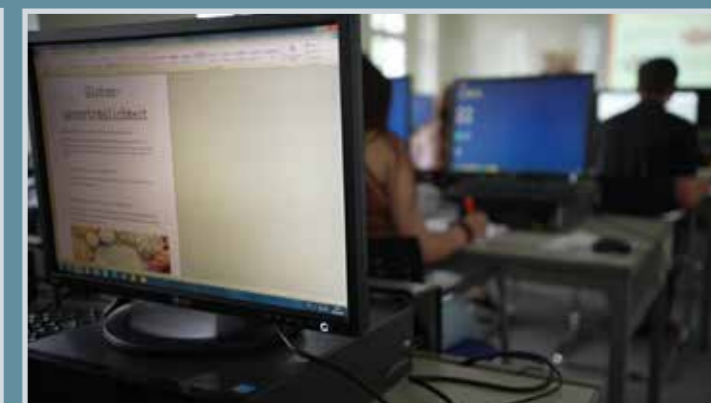
- Hohe Fach- und Methodenkompetenz
- Moderne Lehr- und Lernkonzepte speziell für Meisteranwärter/innen
- Fundierte Prüfungsvorbereitung in Theorie und Praxis
- Förderung Ihrer persönlichen Entwicklung zur Steigerung Ihres beruflichen Erfolges
- Prüfungssimulation zur praktischen Meisterprüfung

Sie profitieren von unserem umfassenden Angebot und gehen erfolgreich in die Meisterprüfung.

Auch rund um das Thema Ausbildung ist unsere Bäckerfachschule die TOP-Adresse. Überbetriebliche Lehrlingsunterweisung, Vorbereitung auf die Gesellen- und Abschlussprüfung oder Durchstarterseminar für Top-Absolventen der Zwischenprüfung – hier werden Sie „Lernen erleben!“

Kommen Sie vorbei und erleben es selber!

Unsere Bildungsstätte
ist QM-zertifiziert!





Wir bieten die passende Umgebung für eine optimale Weiterbildung

Nichts ist wichtiger, als nach einem lernintensiven Tag eine Stätte der Erholung und Entspannung vorzufinden. Das haben wir uns bei der Planung unserer neuen Wohneinheiten als Ziel gesetzt.

Die neuen 1- und 2-Bett-Apartments sind hell und freundlich gestaltet und oftmals mit eigenem Flachbildschirm auf dem Zimmer ausgestattet. Alternativ stehen Flachbildschirme in den Aufenthaltsräumen zur Verfügung. Alle Zimmer haben ein eigenes, neu renoviertes Bad. Selbstverständlich fehlt auch der Schreibtisch nicht, an dem Projektarbeiten vorbereitet und Gelerntes nachbereitet werden können.

Zudem bietet die neue Wohnstätte zwei Gemeinschaftsküchen – so ist auch ein kleiner Snack zwischendurch oder ein gemütliches Beisammensein nach dem Schultag jederzeit möglich.

So macht das Lernen Spaß!

Hell und modern eingerichtete 1-Bett-Apartments im Neubau:

- ✓ 25 bis 35 qm Wohnfläche
- ✓ Dusche und WC
- ✓ z. T. barrierefreier Zugang
- ✓ 2 Gemeinschaftsküchen
- ✓ Flachbild-TV im Meisterwohnheim auf jedem Zimmer

Wir sorgen für die Unterhaltung zwischen den Lernphasen

Gestalten Sie Ihre lernfreie Zeit ganz nach Ihren Wünschen. Ein Sport- und Unterhaltungsangebot finden Sie in der Schule, in der Stadt Olpe und in der unmittelbaren Umgebung.

Seit Mitte des Jahres 2020 steht den Teilnehmern und Teilnehmerinnen ein schuleigenes Kino zur Verfügung.

Die Möglichkeit eine Runde Billard zu spielen oder zu kickern runden das Angebot ab. Tischtennis und Darts haben wir ebenfalls im Angebot.

Soll es mal weniger sportlich sein, so trifft man sich im schuleigenen Meisterstübchen auf ein kühles Getränk an der Bar oder nutzt die gemütlichen Sitzmöglichkeiten für den Blick in ein Buch.

So ist für den passenden Ausgleich gesorgt!

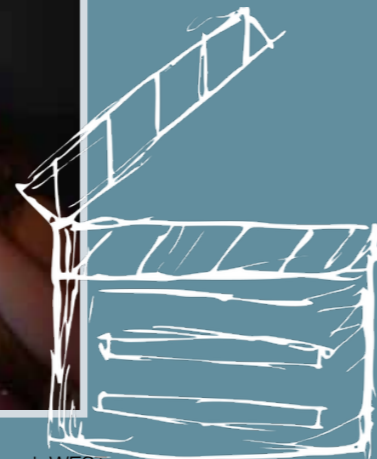
Oder Lust auf eine Partie Shuffleboard, Kicker oder Billard?



In der Meisterstube trifft man sich in geselliger Runde.



Licht aus –
Film ab!



Unsere Fachkompetenz vor Ort

Tradition & Erfahrung



Vorstand & Geschäftsführung
Erste Deutsche Bäckerfachschule



Christian Bertelsbeck
Schulleiter, Fachlehrer
Erste Deutsche Bäckerfachschule



Wolfgang Vollmer
Schulleiter, Fachlehrer
Erste Deutsche Bäckerfachschule



Maik Wegner
Fachlehrer Bäckerei
ÜLU, Meisterkurse, Seminare



Marion Gipperich
Fachlehrerin Bäckerei
ÜLU



Peter Kramer
Fachlehrer Bäckerei u. Konditorei
ÜLU, Meisterkurse, Seminare



Silvia Stachelscheid-Clemens
Fachlehrerin Betriebswirtschaft
ÜLU, Meisterkurse



Marlon Meurer
Fachlehrer Bäckerei
ÜLU



Eva-Maria Lingemann
Fachlehrerin Verkauf
ÜLU, Meisterkurse



Nicole Dünnebacke
Fachlehrerin Verkauf
ÜLU



Sven Müller
Fachlehrer Verkauf u. Bäckerei
ÜLU, Meisterkurse, Seminare



Kerstin Schladowski
Fachlehrerin Verkauf
ÜLU



Tradition & Erfahrung – seit fast 100 Jahren die TOP-Adresse

Die Erste Deutsche Bäckerfachschule in Olpe blickt auf knapp 100 Jahre Tradition und Erfahrung zurück und ist die TOP-Adresse für Ihre Aus- und Weiterbildung. Der Fokus liegt auf den OLPER MEISTERKURSEN. Unsere Kernkompetenz bei der Meisterausbildung macht uns weit über die Grenzen Nordrhein-Westfalens bekannt. Seit 2021 bieten wir ergänzend den Konditormeister an.

Das breit gefächerte Seminarangebot und die Überbetrieblichen Lehrlingsunterweisungen für Auszubildende des Bäckerhandwerks, die wir für nahezu alle Innungen unseres Verbandes und einige Innungen aus dem Verbandsgebiet des Rheinischen Bäckerhandwerks durchführen, ergänzen das große Aus- und Weiterbildungsspektrum der Schule.

Wir sind stolz auf unsere Tradition & Erfahrung!

Das Besondere an den OLPER MEISTERKURSEN:

Neben dem Abschluss zum Bäckermeister bzw. zur Bäckermeisterin erhalten Sie zusätzlich auch den Abschluss zum/zur geprüften Fachmann/Fachfrau für kaufmännische Betriebsführung nach der Handwerksordnung (HWO) – und das ohne Aufpreis. Und das ist noch nicht alles. Exklusiv für unsere Meisterschülerinnen und Meisterschüler steht seit 2018 mit der REFA Nordwest e.V. ein weiterer Partner mit seinem Know-how zur Seite und ergänzt die Meisterausbildung um die Bereiche nachhaltige **Produktivitätssteigerung** und **Prozessoptimierung**. Darüber hinaus bieten wir allen Meisterschüler/innen seit 2021 in Kooperation mit der Handwerkskammer Südwestfalen den **Betriebswirt des Handwerks** an.

OLPER Meisterkurs Teile 1 & 2 –

**Fachpraxis und Fachtheorie
für Bäcker/innen und Konditor/innen^{*)}**



Block I

MEISTERVORBEREITUNG: BÄCKERMEISTER/IN & KONDITORMEISTER/IN^{*)} (HWK)

Der fachpraktische Teil bereitet Sie auf die Anfertigung der Meisterprüfungsarbeit sowie die Durchführung der Arbeitsprobe vor, deren Bestehen als Teil 1 der Prüfung, Voraussetzung für die Erlangung des Meistertitels ist. Im Teil 2 der Meistervorbereitung erwerben Sie fachtheoretische Kenntnisse in vier verschiedenen Bereichen, die abschließend die vier Prüfungsfächer bilden. Die Meistervorbereitung schult Sie hier im Fachrechnen, in der Fachtechnologie, der Roh- und Hilfsstoffkunde sowie in der Kalkulation, Verkaufskunde und -förderung. Die Prüfung für die Fachtheorie als Teil 2 des Meisters ist schriftlich und mündlich durchzuführen.

^{*)} Dieses Angebot richtet sich exklusiv an diejenigen Teilnehmer/innen, die an unserer Ersten Deutschen Bäckerfachschule ebenfalls den OLPER Meisterkurs zur Meistervorbereitung im Bäckerhandwerk besuchen. Da sie die Teile 3 und 4 bereits im OLPER Meisterkurs ablegen, benötigen sie für den Konditormeister lediglich zwei weitere Teile.

OLPER Meisterkurs Teile 3 & 4 –

Geprüfte(r) Fachmann/-frau für kaufmännische Betriebsführung und Ausbildereignungsprüfung



**Für ALLE
Handwerks-
berufe!**

Block II

MEISTERVORBEREITUNG TEILE 3 UND 4 FÜR ALLE HANDWERKSBERUFE

Die Teile 3 und 4 beinhalten die Vorbereitung auf die Prüfung zum/r „geprüften Fachmann/Fachfrau für kaufmännische Betriebsführung nach HWO“ und die „Ausbildereignungsprüfung“. Egal ob KFZ-Mechatroniker/in, Straßenbauer/in, Tischler/in oder jeder andere Handwerksberuf, die Teile 3 und 4 unseres Meisterkurses können von allen Berufsgruppen des Handwerks gebucht werden. Wie auch für die Teile 1 und 2 gibt es hier die Möglichkeit der Übernachtung und Verpflegung direkt vor Ort. So können Sie sich vollkommen auf Ihre Meisterprüfung konzentrieren.

Um sich Meister/in des Handwerks nennen zu dürfen und um es zu sein, muss in Deutschland eine Prüfung in vier verschiedenen Bereichen bestanden werden. Teil 1 „Fachpraxis“ und Teil 2 „Fachtheorie“, buchbar als Block I, sowie Teil 3 „Fachmann/-frau für kaufmännische Betriebsführung“ und Teil 4 „Ausbildereignungsprüfung“, buchbar als Block II.

Teile 3 und 4 sind auch einzeln buchbar!



Meisterkurse einfach und bequem online buchen!

Die Teile 3 und 4 starten jeweils 4 mal pro Jahr - jetzt planen!

OLPER Meisterkurse „Bäcker/Bäckerin“

Termine 2024/25 bis 2028/29

OLPER Meisterkurse Teile 3 und 4 „Für alle Handwerksberufe“

Termine 2024 bis 2028

Meisterkurs Bäcker/in	Kompletter Meisterkurs (Teile 1 bis 4)	Block I (Teil 1 und 2) Fachpraxis und Fachtheorie	Block II (Teil 3 und 4) Fachmann/-frau und Ausbildereignungsprüfung
Frühjahr 2024 (ML-I-2024)	29.01.2024 - 12.07.2024	17.04.2024 - 12.07.2024	29.01.2024 - 16.04.2024
Herbst 2024/25 (ML-II-2024)	12.08.2024 - 31.01.2025	30.10.2024 - 31.01.2025	12.08.2024 - 29.10.2024
Frühjahr 2025 (ML-I-2025)	03.02.2025 - 18.07.2025	22.04.2025 - 18.07.2025	03.02.2025 - 17.04.2025
Herbst 2025/26 (ML-II-2025)	18.08.2025 - 30.01.2026	03.11.2025 - 30.01.2026	18.08.2025 - 31.10.2025
Frühjahr 2026 (ML-I-2026)	02.02.2026 - 17.07.2026	20.04.2026 - 17.07.2026	02.02.2026 - 17.04.2026
Herbst 2026/27 (ML-II-2026)	17.08.2026 - 29.01.2027	02.11.2026 - 29.01.2027	17.08.2026 - 30.10.2026
Frühjahr 2027 (ML-I-2027)	01.02.2027 - 09.07.2027	19.04.2027 - 09.07.2027	01.02.2027 - 16.04.2027
Herbst 2027/28 (ML-II-2027)	09.08.2027 - 28.01.2028	25.10.2027 - 28.01.2028	09.08.2027 - 22.10.2027
Frühjahr 2028 (ML-I-2028)	31.01.2028 - 14.07.2028	18.04.2028 - 14.07.2028	31.01.2028 - 13.04.2028
Herbst 2028/29 (ML-II-2028)	14.08.2028 - 26.01.2029	06.11.2028 - 26.01.2029	14.08.2028 - 27.10.2028

Einzelkurse Teile 3 und 4 jeweils 4 Starttermine pro Jahr	Teil 3 Gepr. Fachmann/-frau für kaufmännische Betriebsführung - Vorbereitungslehrgang -	Teil 4 Ausbildereignungsprüfung - Vorbereitungslehrgang -
2024 -I -II -III -IV	29.01.2024 - 22.03.2024 19.02.2024 - 16.04.2024 12.08.2024 - 08.10.2024 02.09.2024 - 29.10.2024	29.01.2024 - 16.02.2024 25.03.2024 - 16.04.2024 12.08.2024 - 30.08.2024 09.10.2024 - 29.10.2024
2025 -I -II -III -IV	03.02.2025 - 28.03.2025 24.02.2025 - 17.04.2025 18.08.2025 - 10.10.2025 08.09.2025 - 31.10.2025	03.02.2025 - 21.02.2025 31.03.2025 - 17.04.2025 18.08.2025 - 05.09.2025 13.10.2025 - 31.10.2025
2026 -I -II -III -IV	02.02.2026 - 27.03.2026 23.02.2026 - 17.04.2026 17.08.2026 - 09.10.2026 07.09.2026 - 30.10.2026	02.02.2026 - 20.02.2026 30.03.2026 - 17.04.2026 17.08.2026 - 04.09.2026 12.10.2026 - 30.10.2026
2027 -I -II -III -IV	01.02.2027 - 25.03.2027 22.02.2027 - 16.04.2027 09.08.2027 - 01.10.2027 30.08.2027 - 22.10.2027	01.02.2027 - 19.02.2027 30.03.2027 - 16.04.2027 09.08.2027 - 27.08.2027 04.10.2027 - 22.10.2027
2028 -I -II -III -IV	31.01.2028 - 24.03.2028 21.02.2028 - 13.04.2028 14.08.2028 - 06.10.2028 04.09.2028 - 27.10.2028	31.01.2028 - 18.02.2028 27.03.2028 - 13.04.2028 14.08.2028 - 01.09.2028 09.10.2028 - 27.10.2028

Mit dem OLPER Meisterkurs „Konditor/in“*) eine runde Sache!

OLPER Zusatzmeisterkurs*) „Konditor/Konditorin“ Termine 2024 bis 2028

Meisterkurs Kondito/in	Block I (Teil 1 und 2) Fachpraxis und Fachtheorie	Block II (Teil 3 und 4) Fachmann/-frau und Ausbildereignungsprüfung
Frühjahr 2024 (MLK-I-2024)	29.01.2024 - 12.04.2024	bereits im Meisterkurs „Bäcker/in“ absolviert
Frühjahr 2025 (MLK-I-2025)	03.02.2025 - 17.04.2025	bereits im Meisterkurs „Bäcker*in“ „Bäcker/in“ absolviert
Frühjahr 2026 (MLK-I-2026)	02.02.2026 - 17.04.2026	bereits im Meisterkurs „Bäcker*in“ „Bäcker/in“ absolviert
Frühjahr 2027 (MLK-I-2027)	01.02.2027 - 16.04.2027	bereits im Meisterkurs „Bäcker*in“ „Bäcker/in“ absolviert
Frühjahr 2028 (MLK-I-2028)	31.01.2028 - 13.04.2028	bereits im Meisterkurs „Bäcker*in“ „Bäcker/in“ absolviert

*) Dieses Angebot richtet sich exklusiv an diejenigen Teilnehmer/innen, die an unserer Ersten Deutschen Bäckerfachschule ebenfalls den OLPER Meisterkurs zur Meistervorbereitung im Bäckerhandwerk besuchen. Da sie die Teile 3 und 4 bereits im OLPER Meisterkurs „Bäcker/in“ ablegen, benötigen sie für den Konditormeister/in lediglich zwei weitere Teile.

UNSER VERSPRECHEN

Bei uns bestehen in der Regel mehr als 9 von 10 Teilnehmer/innen Ihre Meisterprüfung auf Anhieb. Sollte es bei Ihnen nicht im ersten Anlauf klappen, nehmen Sie kostenlos noch einmal an der Prüfungsvorbereitung teil!

Preismatrix 2024

Kursart	Kursgebühr	Lernmittel	Materialkosten	Übernachtung Einzelzimmer im Meister-Apartment	Verpflegung Vollpension
Teile 1 + 2*) (Bäckermeister/in)	3.720,00 € (Kursgebühr inkl. Lernmittel und Materialkosten: 4.830,00 €)	310,00 €	800,00 €	2.200,00 €	1.445,00 €
Teile 1 + 2*) (Konditormeister/in)	2.610,00 € (Kursgebühr inkl. Lernmittel und Materialkosten: 3.730,00 €)	130,00 €	990,00 €	1.570,00 €	1.120,00 €
Teil 3*) (Fachmann/frau n. HWO)	1.810,00 € (Kursgebühr inkl. Lernmittel: 1.990,00 €)	180,00 €	- €	1.210,00 €	650,00 €
Teil 4*) (Ausbildereignungsprüfung)	900,00 € (Kursgebühr inkl. Lernmittel: 1.030,00 €)	130,00 €	- €	540,00 €	340,00 €

*) zzgl. Prüfungsgebühren der Handwerkskammer Südwestfalen: Teil 1 = 600,- €, Teil 2 = 400,- € Teil 3 und 4 = jeweils 275,- €.

Hinweis: Bitte beachten Sie, dass die Preise bei Buchungen von Meisterlehrgängen ab dem Jahr 2025 angepasst werden können. Wir versuchen die Gebühren und Kosten stabil zu halten, können in der aktuellen Situation Preisanpassungen aber nicht ausschließen!

Geld sparen durch „Meister-BAföG“!

Unsere Meisterkurse sind voll BAföG-fähig. Gerne ist Ihnen Frau Apollonia Huckestein unter 02761/63507 oder per Mail an huckestein@baeckerfachschule.de bei der Beantragung behilflich.

Sofortiger, nicht rückzahlbarer Zuschuss von 50% der Kursgebühren. Für den verbleibenden Teil der Kosten kann ein zinsgünstiges Darlehen in Anspruch genommen werden. Bei bestandener Prüfung erfolgt ein Darlehenserlass von weiteren 50%. Dazu erhalten Sie bis zu 963 Euro pro Monat für Unterkunft u. Verpflegung und eine Heizkostenprämie. Seit Mitte des Jahres 2023 zahlt das Ministerium für Arbeit, Gesundheit und Soziales eine Meisterprämie in Höhe von 2.500 Euro für jede erfolgreich abgelegte Meisterprüfung im Handwerk.

Infos BAföG



BAföG-Rechner



NEU:
2.500 € NRW-Meisterprämie
zusätzlich zum BAföG!

BUCHUNG MEISTERKURSE

Lassen Sie uns Ihre Anmeldung auf einem der folgenden Wege zukommen. Wir setzen uns anschließend zur weiteren Abwicklung mit Ihnen in Verbindung.

- per Telefon: 02761/63507
- per Fax (s. Seite 72): 02761/63653
- per E-Mail:
info@akademie-baeckerhandwerk.nrw
- per Online-Formular:
www.akademie-baeckerhandwerk.nrw

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

NEU
seit 2023
auch bei uns
in Olpe!

Industriemeister/in

**Industriemeister/in IHK Metall und Elektro,
Logistikmeister/in IHK**



IN KOOPERATION MIT **TEUTLOFF**

Effektiv, flexibel und begeistert lernen – mit einem maßgeschneiderten Bildungsprogramm, inhaltlich und zeitlich auf Ihr Leben zugeschnitten. Ihre individuellen Interessen und Talente stehen im Zentrum unserer Arbeit. So erhalten Sie die optimale Bildung, abgestimmt auf Ihre Möglichkeiten und persönlichen Ziele. Unsere Weiterbildungen passen sich Ihnen an! Sie berücksichtigen Ihren Kenntnisstand (unsere Ausbildungen umfassen die Bildungsniveaus von Facharbeiterqualifikationen bis zum Master-Niveau) und werden in Vollzeit oder Teilzeit, schichtbegleitend oder inhouse durchgeführt.

Technisches Wissen vermitteln, praxisnah und individuell, auf der Höhe der Zeit, mit mehr als 120 Jahren Erfahrung in der Erwachsenenbildung: Dafür steht TEUTLOFF. Sie eröffnen neue berufliche Perspektiven und qualifizieren Menschen für neue Aufgaben. Das ist TEUTLOFF – Die Weiterbringer.

Industriemeister/in Metall

IHK-geprüfte(r) Industriemeister/in



«« Infos & Online-Buchung



AUFBAU UND INHALT:

Am Lehrgang kann teilnehmen und zur ersten Prüfung wird zugelassen, wer Folgendes nachweist:

- eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in einem anerkannten Metallberuf oder
- eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in einem sonstigen anerkannten Ausbildungsberuf und danach eine mindestens zweijährige einschlägige Berufspraxis oder
- eine mindestens vierjährige einschlägige Berufspraxis

LEHRGANGSAUFBAU:

Ausbildung der Ausbilder (AdA gem. AEVO), Teil A Fachrichtungsübergreifende Basisqualifikationen: Rechtsbewusstes Handeln, Betriebswirtschaftliches Handeln, Information, Kommunikation und Planung, Zusammenarbeit im Betrieb, Naturwissenschaftliche und technische Gesetzmäßigkeiten – Teil B Handlungsspezifische Qualifikationen: Handlungsbereich Technik, Handlungsbereich Organisation, Handlungsbereich Führung und Personal.

Die Inhalte orientieren sich am Rahmenlehrstoffplan der DIHK.

Industriemeister/in Elektro

IHK-geprüfte(r) Industriemeister/in



««« Infos & Online-Buchung



AUFBAU UND INHALT:

Am Lehrgang kann teilnehmen und zur ersten Prüfung wird zugelassen, wer Folgendes nachweist:

- eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in einem anerkannten Elektroberuf oder
- eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in einem sonstigen anerkannten Ausbildungsberuf und danach mindestens 6 Monate einschlägige Berufspraxis oder
- eine mindestens vierjährige einschlägige Berufspraxis

LEHRGANGSAUFBAU:

Ausbildung der Ausbilder (AdA gem. AEVO), Teil A Fachrichtungsübergreifende Basisqualifikationen: Rechtsbewusstes Handeln, Betriebswirtschaftliches Handeln, Information, Kommunikation und Planung, Zusammenarbeit im Betrieb, Naturwissenschaftliche und technische Gesetzmäßigkeiten – Teil B Handlungsspezifische Qualifikationen: Handlungsbereich Technik, Handlungsbereich Organisation, Handlungsbereich Führung und Personal.

Die Inhalte orientieren sich am Rahmenlehrstoffplan der DIHK.

Logistikmeister/in

IHK-geprüfte(r) Logistikmeister/in



««« Infos & Online-Buchung



AUFBAU UND INHALT:

Am Lehrgang kann teilnehmen und zur ersten Prüfung wird zugelassen, wer Folgendes nachweist:

- eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in einem anerkannten Ausbildungsberuf aus dem Bereich Logistik oder
- eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in einem anderen anerkannten Ausbildungsberuf und danach eine mindestens einjährige einschlägige Berufspraxis oder
- eine mindestens vierjährige einschlägige Berufspraxis

LEHRGANGSAUFBAU:

Ausbildung der Ausbilder (AdA gem. AEVO), Teil A Grundlegende Qualifikationen: Rechtsbewusstes Handeln, Betriebswirtschaftliches Handeln, Information, Kommunikation und Planung, Zusammenarbeit im Betrieb, Naturwissenschaftliche und technische Gesetzmäßigkeiten – Teil B: Handlungsspezifische Qualifikationen: Logistikprozesse, Betriebliche Organisation und Kostenwesen, Betriebliches Kostenwesen und Logistikcontrolling, Arbeits-, Umwelt- und Gesundheitsschutz, Qualitätsmanagement, Führung und Personal.

IHR LASST MIT DER **SONNE** UNSERE BRÖTCHEN AUFGEHEN.
 UND **VERPUTZT** ZUM FRÜHSTÜCK EIN GANZES **HAUS**.
 IHR BAUT **BRÜCKEN**, WENN MENSCHEN **STEINE** IN DEN WEG GELEGT BEKOMMEN.
 IHR **SCHWEIßT** UNSERE **WELT** ZUSAMMEN, **MEISTERT** UNSEREN **ALLTAG** UND STEMMT UNSERE **ZUKUNFT**.

#STARKELEISTUNG

VERDIENT STARKE LEISTUNGEN.

Ihr seid stark! Wir machen euch noch stärker.
 Mit jeder Menge Leistungen für eure Gesundheit
 und bis zu 500 Euro IKK BGM-Bonus für dein
 Unternehmen und dich.

ikk-classic.de/starkeshandwerk



Zertifikatsstudiengänge und Qualifizierungen

Vollzeitkurse und Kurse im modularen Aufbau für Bäcker/innen und Fachverkäufer/innen



KURSÜBERSICHT:

Kursbezeichnung	Seite
Verkaufsleiter/in	28
Filialmanager/in	30

Verkaufsleiter/in

In 3 Modulbausteinen zum Erfolg



««« Infos & Online-Buchung



Termin: s. Kursübersicht Folgeseite
 Ort: Olpe
 Preis: 2.179 € *

Buchungs-ID: VKL2024 - VKL2027
 Referenten: Sven Müller,
 Christian Bertelsbeck

INHALT:

Modulbaustein 1 - Fachtheorie und Fachpraxis:

Erlangen Sie als Bäckereifachverkäufer/in den höchsten staatlich anerkannten Abschluss „Verkaufsleiter/in“. Modul 1 besteht aus 11 Einheiten á 3 Tage. Die genauen Unterrichtszeiten finden Sie auf unserer Homepage.

- Personalführung & Umgang mit Konflikten
- Warenströme und Retouren organisieren
- Projekte planen, entwickeln und umsetzen
- Vertriebskonzepte, Beratung und Verkauf

Voraussetzung ist eine abgeschlossene Berufsausbildung und mindestens ein Jahr Berufserfahrung als Bäckereifachverkäufer/in.

Neben dem hier angebotenen Modul 1 müssen auch die Module 2 „Fachkauffrau/mann für kaufmännische Betriebsführung“ und 3 „Ausbildereignungsprüfung“ abgelegt werden. Diese können ebenfalls an der Ersten Deutschen Bäckerfachschule gebucht werden. Alle Informationen hierzu finden Sie auf den Seiten 16 bis 19.

Termine 2024/25 bis 2027/28

Verkaufsleiter/in	Kompletter Kurs	Terminierung Module	Unterrichtszeiten
Herbst 2024/25 (VKL2024)	29.10.2024 - 30.01.2025	29.10.2024 - 31.10.2024 05.11.2024 - 07.11.2024 12.11.2024 - 14.11.2024 19.11.2024 - 21.11.2024 26.11.2024 - 28.11.2024 03.12.2024 - 05.12.2024 10.12.2024 - 12.12.2024 07.01.2025 - 09.01.2025 14.01.2025 - 16.01.2025 21.01.2025 - 23.01.2025 28.01.2025 - 30.01.2025	Di 11:00 - 16:45 Uhr Mi 07:30 - 16:45 Uhr Do 07:30 - 12:30 Uhr (3 Wochen Selbstlernzeit und Projektbearbeitung) (Prüfungszeit) (Prüfungszeit)
Herbst 2025/26 (VKL2025)	28.10.2025 - 29.01.2026	28.10.2025 - 30.10.2025 04.11.2025 - 06.11.2025 11.11.2025 - 13.11.2025 18.11.2025 - 20.11.2025 25.11.2025 - 27.11.2025 02.12.2025 - 04.12.2025 09.12.2025 - 11.12.2025 06.01.2026 - 08.01.2026 13.01.2026 - 15.01.2026 20.01.2026 - 22.01.2026 27.01.2026 - 29.01.2026	Di 11:00 - 16:45 Uhr Mi 07:30 - 16:45 Uhr Do 07:30 - 12:30 Uhr (3 Wochen Selbstlernzeit und Projektbearbeitung) (Prüfungszeit) (Prüfungszeit)
Herbst 2026/27 (VKL2026)	03.11.2026 - 28.01.2027	03.11.2026 - 05.11.2026 10.11.2026 - 12.11.2026 17.11.2026 - 19.11.2026 24.11.2026 - 26.11.2026 01.12.2026 - 03.12.2026 08.12.2026 - 10.12.2026 15.12.2026 - 17.12.2026 05.01.2027 - 07.01.2027 12.01.2027 - 14.01.2027 19.01.2027 - 21.01.2027 26.01.2027 - 28.01.2027	Di 11:00 - 16:45 Uhr Mi 07:30 - 16:45 Uhr Do 07:30 - 12:30 Uhr (2 Wochen Selbstlernzeit und Projektbearbeitung) (Prüfungszeit) (Prüfungszeit)
Herbst 2027/28 (VKL2027)	26.10.2027 - 27.01.2028	26.10.2027 - 28.10.2027 02.11.2027 - 04.11.2027 09.11.2027 - 11.11.2027 16.11.2027 - 18.11.2027 23.11.2027 - 25.11.2027 30.11.2027 - 02.12.2027 07.12.2027 - 09.12.2027 04.01.2028 - 06.01.2028 11.01.2028 - 13.01.2028 18.01.2028 - 20.01.2028 25.01.2028 - 27.01.2028	Di 11:00 - 16:45 Uhr Mi 07:30 - 16:45 Uhr Do 07:30 - 12:30 Uhr (3 Wochen Selbstlernzeit und Projektbearbeitung) (Prüfungszeit) (Prüfungszeit)

Neu! Filialmanager/in

inkl. Ausbildereignungsprüfung** (Vollzeitkurs)



<<< Infos & Online-Buchung



Termin: s. Kursübersicht Folgeseite
 Ort: Olpe
 Preis: 3.149 € *

Buchungs-ID: FM2024 - FM2028
 Referenten: Sven Müller,
 Christian Bertelsbeck

INHALT:

Zertifikatsstudiengang (4 Module á 3 Tage):

Das Management der Verkaufsstellen ist in vielen Bäckereien nicht optimal gelöst. Oft mangelt es noch immer an konsequenter Markt-, Mitarbeiter- & Kundenorientierung. Folglich gibt es in den Filialen zahlreiche ungenutzte Möglichkeiten für Ergebnis-Verbesserungen.

Themenfelder: Warenkompetenz, Standorte und Zielgruppen, Führung und Motivation, Organisation und Controlling, Fachwissen, regionaler Markt, Verkauf uvm.

VORTEILE FÜR SIE!

Filialoptimierung bedeutet, viele kleine Stell-schrauben in den Bereichen Marketing, Verkauf, Führung, Organisation und Controlling zu justieren, die in der Summe zu messbaren Erlössteigerungen führen. Der Zertifikats-Studiengang ist darauf ausgerichtet, geeignete Mitarbeiter/innen zu qualifizieren, um die Marktseite in Ihrer Bäckerei zu stärken.

Termine 2024 bis 2028

Filialmanager/in	Kompletter Kurs	Module	Terminierung
Filialmanager 2024 (FM2024)	17.04.2024 - 08.05.2024	Unterricht Prüfungstage Unterweisungsprobe	17.04.2024 - 05.05.2024 06.05.2024 + 07.05.2024 08.05.2024
Filialmanager 2025 (FM2025)	22.04.2025 - 09.05.2025	Unterricht Prüfungstage Unterweisungsprobe	22.04.2025 - 06.05.2025 07.05.2025 + 08.05.2025 09.05.2025
Filialmanager 2026 (FM2026)	20.04.2026 - 06.05.2026	Unterricht Prüfungstage Unterweisungsprobe	20.04.2026 - 03.05.2026 04.05.2026 + 05.05.2026 06.05.2026
Filialmanager 2027 (FM2027)	19.04.2027 - 05.05.2027	Unterricht Prüfungstage Unterweisungsprobe	19.04.2027 - 02.05.2027 03.05.2027 + 04.05.2027 05.05.2027
Filialmanager 2028 (FM2028)	18.04.2028 - 04.05.2028	Unterricht Prüfungstage Unterweisungsprobe	18.04.2028 - 01.05.2028 02.05.2028 + 03.05.2028 04.05.2028



Sie kennen unsere **Akademie**

in **Olpe** noch nicht?!

Dann schauen Sie doch mal rein!





KÄLTE RUDI®

COOLE SACHE

DIE EIS-INITIATIVE VON KÄLTE RUDI®



Alle Infos findest du auf www.eismachen.de



UNBEGRENZTE MÖGLICHKEITEN,
MINIMALER PERSONALEINSATZ

- ✓ EIS IM BECHER
- ✓ KUCHEN
- ✓ DESSERTS
- ✓ AUFSTRICHE
- ✓ UVM.



Geförderte Qualifizierungen

staatlich geförderte Kurse für
Fachverkäufer/innen und Bäcker/innen

KURSÜBERSICHT:

Kursbezeichnung	Seite
Ausbildung kompakt – Qualifizierung von Quereinsteigern/innen	34
BOF – Berufsorientierung für Zugewanderte und Geflüchtete	35

Spring Opening
HAUSMESSE
02. - 06.03.2024



26. - 29.10.2024

KÄLTE RUDI® GmbH & Co.KG
Hauptverwaltung/Werk 1:
Dieselstraße 5+7
DE-75210 Keltern | Germany
Tel.: +49 7236 9829-0
info@kaelte-rudi.de
www.kaelte-rudi.de

Ausbildung kompakt

Kostenlose Qualifizierung von Quereinsteigern im Verkauf



<<< Infos & Online-Buchung



Auch als
INHOUSE-SEMINAR
buchbar!

1.500,- €
Bildungsprämie
für Teilnehmer/innen
bei erfolgreichem
Abschluss!

Termin: Start 19.02.2024 & Herbst 2024**
Ort: Olpe | Inhouse
Preis: kostenlos*
Buchungs-ID: INT2024
Referenten: Sven Müller,
Christian Bertelsbeck

INHALT:

Intensive Prüfungsvorbereitung durch praktische Unterweisung und theoretischen Unterricht. Der Lehrgang umfasst 161 Unterrichtsstunden berufsbegleitend und endet mit der Kammerprüfung. Voraussetzungen: Quereinsteiger/innen im Verkauf in einer Bäckerei/Konditorei, Personen ohne Berufsabschluss, die mehrere Jahre im Verkauf tätig waren oder Personen mit Berufsabschluss, wenn sie seit mind. vier Jahren eine an- oder ungelernte Tätigkeit verrichten und nicht mehr in ihrem erlernten Beruf arbeiten.

VORTEILE FÜR SIE!

Ziel ist der Berufsabschluss als Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk; Schwerpunkt Bäckerei. Die Kosten für den Lehrgang werden bei Vorliegen der persönlichen Voraussetzungen von der Agentur für Arbeit übernommen. Im Rahmen des Qualifizierungschancengesetzes werden in der Regel alle Aufwendungen für Schulung, Prüfung, Fahrten, Unterbringung und Ausfallzeiten für den Betrieb ebenfalls übernommen.

Weitere Infos unter 0234 516591-14.

* Bei Vorliegen der Voraussetzungen werden sämtliche Kosten übernommen

Berufsorientierung für Zugewanderte

Kostenlose Grundlagenvermittlung für Bewerber/innen



<<< Infos & Online-Buchung



Termin: Start im Februar & Juli 2024
Ort: Bochum
Preis: kostenlos*
Buchungs-ID: BOF2024
Referentin: Elizete Hake da Silva

INHALT:

Die Teilnehmer/innen werden von unseren Fachlehrern in 18 Wochen theoretisch und praktisch auf die Ausbildungsberufe Bäcker/in und Fachverkäufer/in vorbereitet. Sie erhalten ein intensives fachbezogenes Sprachtraining. Das abschließende betriebliche Praktikum in Wohnortnähe soll ihnen den Übergang in eine Ausbildung erleichtern. Gesamtdauer: bis zu 26 Wochen.

Voraussetzung: Asylberechtigte(r), Asylbewerber(in), Geduldete(r) oder Zugewanderte(r) im Alter zwischen 18 u. 30 Jahren, der/die Vollzeitschulpflicht erfüllt und noch keine Erstausbildung oder Berufserfahrung hat.

VORTEILE FÜR SIE!

Gibt es derzeit in Ihrem Betrieb Bewerberinnen oder Bewerber, für die eine vorgeschaltete Grundlagenvermittlung sinnvoll wäre? Dann ist diese Maßnahme genau richtig!

Wir bereiten Ihre Bewerber/innen zur anschließenden Ausbildung oder Einstiegsqualifizierung in Ihrem Betrieb optimal vor.

Weitere Infos unter 0234 516591-14.





ROLAND MEHL



**Roland
Mills United**

Seit über 100 Jahren vertrauen Bäckereibetriebe auf unsere Mahlprodukte. Wir sind Partner, Berater, Lösungsfinder, Möglichmacher, Lieferant, Mehl-Dealer und Müller aus Leidenschaft.

**HAND IN HAND – GEMEINSAM
FÜR MEHR VIELFALT, GEMEINSAM
FÜR DAS BÄCKERHANDWERK!**

Ausbildung im Bäckerhandwerk

Angebote für angehende Bäcker/innen und
Bäckereifachverkäufer/innen

KURSÜBERSICHT:

Kursbezeichnung	Seite
Überbetriebliche Lehrlingsunterweisungen Bäcker/in	38
Überbetriebliche Lehrlingsunterweisungen Fachverkäufer/in	39
XXL-Durchstarterseminar – exklusiv für Bäckerlehrlinge	40
XXL-Durchstarterseminar – exklusiv für Verkaufsauszubildende	41

Bäcker/in

Die Überbetriebliche Lehrlingsunterweisung



<<< Infos



Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk

Die Überbetriebliche Lehrlingsunterweisung



<<< Infos



Das duale Ausbildungssystem in Deutschland sieht insgesamt drei Ausbildungsorte vor: die Ausbildung im Betrieb, in der Berufsschule sowie die so genannte Überbetriebliche Lehrlingsunterweisung (ÜLU). Sicherergestellt werden soll eine möglichst hohe Qualität der Ausbildung, unabhängig davon, in welchem Betrieb oder welcher Region diese absolviert wird.

Die Überbetriebliche Lehrlingsunterweisung übernimmt somit drei zentrale Aufgaben:

- Sicherstellung einer systematischen Grundausbildung
- Ergänzungsfunktion zur Ausbildung im Betrieb und Erhalt der betrieblichen Eignung
- Anpassung an technische Entwicklungen

1. Ausbildungsjahr

1. ÜLU-Woche – Kurs: G-BAE1/18

Grundlagen der Herstellung von Broten, Kleingebäcken und Feinen Backwaren auf der Basis von Weizen

2. ÜLU-Woche – Kurs: G-BAE2/18

Grundlagen der Herstellung von Partygebäcken, Feinen Backwaren, Überzügen, Füllungen und Cremes

2. Ausbildungsjahr

1. ÜLU-Woche – Kurs: BAE1/18

Zeitgemäße Verfahren zur Herstellung von Backwarensnacks sowie roggen- und weizenhaltigen Backwaren

2. ÜLU-Woche – Kurs: BAE2/18

Zeitgemäße Verfahren zur Herstellung von Feinen Backwaren aus Teigen & Massen sowie kleinen Gerichten & Speisen

3. Ausbildungsjahr

1. ÜLU-Woche – Kurs: BAE3/18

Zeitgem. Verfahren z. Herstellung v. Vollkorn-, Schrot- & Spezialbroten/Kleingebäcken sowie Feinen Backwaren aus Teigen

2. ÜLU-Woche – Kurs: BAE4/18

Kundenorientierung und Qualitätssicherung

1. Ausbildungsjahr

1. ÜLU-Woche – Kurs: G-VBA1/18

Grundlagen des Verkaufs, Rohstoff-, Waren- und Materialkunde I: Brot und Kleingebäck

2. ÜLU-Woche – Kurs: G-VBA2/18

Qualität und Qualitätssicherung im Fachverkauf

2. Ausbildungsjahr

1. ÜLU-Woche – Kurs: VBA1/18

Rohstoff-, Waren- und Materialkunde II: Feine Backwaren aus Teigen und Massen / Lebensmittelhygiene

2. ÜLU-Woche – Kurs: VBA2/18

Verkaufsförderung, Werbung, Kundenberatung und kundenorientierte Kommunikation im Fachverkauf

3. Ausbildungsjahr

1. ÜLU-Woche – Kurs: VBA3/18

Ernährung: Verbrauchertrends, Snacks, Lebensmittelrecht und Lebensmittelsicherheit

2. ÜLU-Woche – Kurs: VBA4/18

Gastronomie und Service – Gerichte und Warenpräsentation

XXL-Durchstarterseminar

Exklusivseminar für Bäckerlehrlinge



<<< Infos & Online-Buchung



Termin: 21.05.2024 - 23.05.2024
Ort: Olpe
Preis: 479,- €*
Buchungs-ID: XLB2024
Referenten: Team Olpe

INHALT:

- Als Gruppe ein Produkt entwickeln, produzieren und kundenorientiert vermarkten
- Produktentwicklung Brot, Kleingebäck, Snacks
- Arbeiten mit „MS-Word“ und „MS-Publisher“
- Buffet-Dekoration, Grundlagen der Gestaltung
- Herstellung Spezialmasse und Creme-Törtchen
- Aufbau, Funktion u. Arbeiten mit dem Holzofen

VORTEILE FÜR SIE!

Für TOP-Absolventen/innen der Zwischenprüfung zur Belohnung der erbrachten Leistung.

Das XXL-Durchstarter-Seminar ist ein 3-Tages-Seminar und richtet sich an die Auszubildenden aus ganz Nordrhein-Westfalen.

XXL-Durchstarterseminar

Exklusivseminar für Verkaufsauszubildende



<<< Infos & Online-Buchung



Termin: 21.05.2024 - 23.05.2024
Ort: Olpe
Preis: 479,- €*
Buchungs-ID: XLV2024
Referenten: Team Olpe

INHALT:

- Als Gruppe ein Produkt entwickeln, produzieren und kundenorientiert vermarkten
- Produktentwicklung Brot, Kleingebäck, Snacks
- Arbeiten mit „MS-Word“ und „MS-Publisher“
- Buffet-Dekoration, Grundlagen der Gestaltung
- Herstellung Spezialmasse und Creme-Törtchen
- Aufbau, Funktion u. Arbeiten mit dem Holzofen

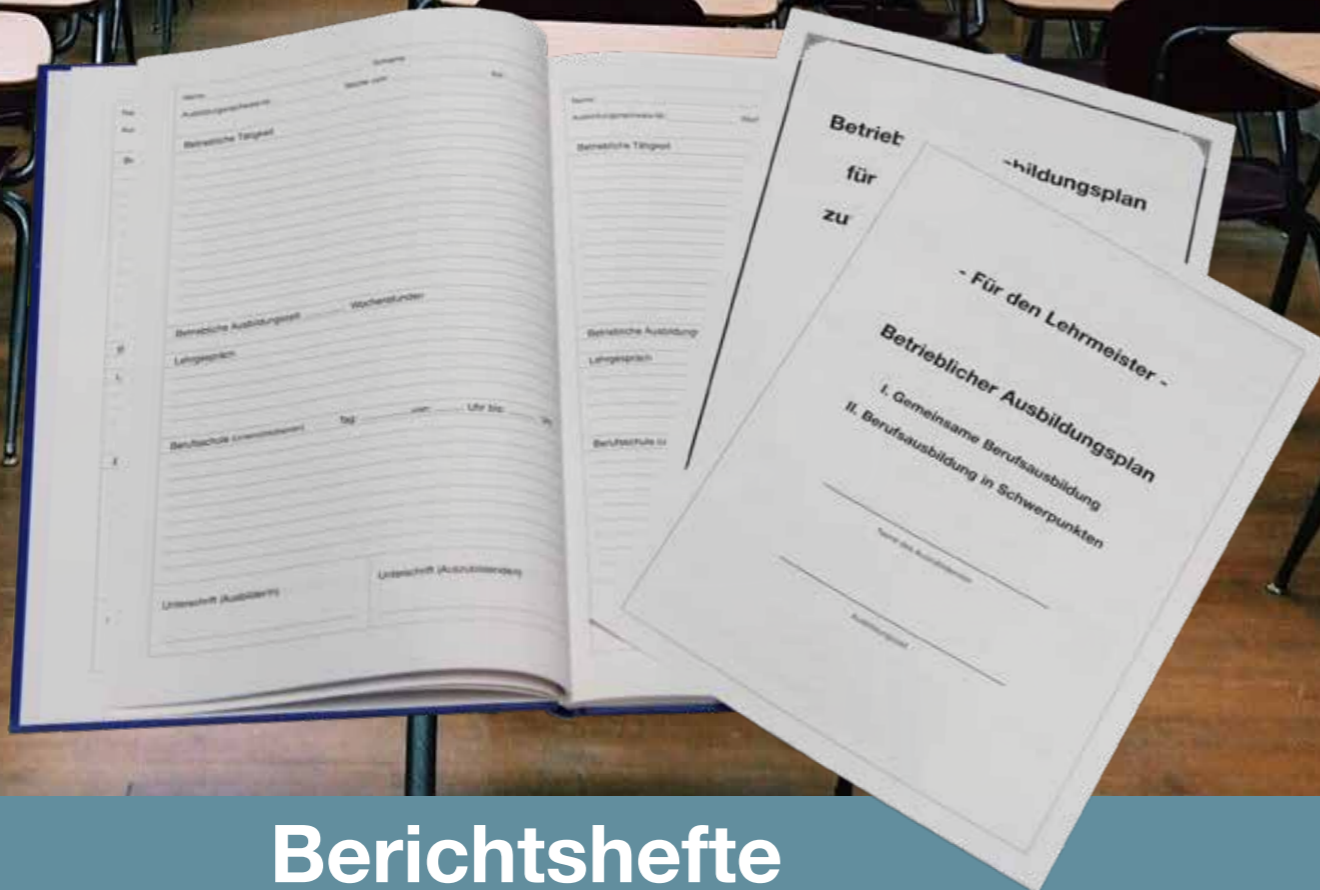
VORTEILE FÜR SIE!

Für TOP-Absolventen/innen der Zwischenprüfung zur Belohnung der erbrachten Leistung.

Das XXL-Durchstarter-Seminar ist ein 3-Tages-Seminar und richtet sich an die Auszubildenden aus ganz Nordrhein-Westfalen.

Preis:
21,50 €

inkl. MwSt. zzgl.
Versandkosten-
pauschale



Produktion Seminare rund ums Backen



Berichtshefte

Bäcker/in, Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk (Bäckerei)
und Konditor/in

Die Ausbildungsnachweise (Berichtshefte) sind hochwertig im Kunstleinen-Einband eingefasst. Zu bestellen sind die Berichtshefte in zwei Versionen, nämlich für Bäcker/in (blaue Version), für Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk mit dem Schwerpunkt Bäckerei (grüne Version) und für Konditor/in (rosa Version).

Der Umfang der Berichtshefte beträgt 160 Seiten. Das 80 g/qm weiße Schreibpapier ermöglicht ein problemloses Ausfüllen der Tätigkeitsberichte. Die Berichtshefte beinhalten den betrieblichen Ausbildungsplan, der auch noch einmal in Kopie zum Herausnehmen für den/die Lehrmeister/in beigelegt ist.

Umfang: 160 Seiten

Verlag: INGER Verlagsgesellschaft mbH, Osnabrück



KURSÜBERSICHT:

Kursbezeichnung	Seite
Cremekocher reloaded	44
Stollen-Seminar	45
Neue vegane Backwaren	46
Snack-Seminar	47
Hochzeitstorten – Trends 2024	49
Marzipan & Fondant	50
Schokolade und Pralinen	51
Klassiker im modernen Gewand	52
Feingebäcke aus aller Welt	53

Telefonische Bestellung unter 0234 516591-0 oder online hier

Cremekocher Reloaded

Nachhaltige Auslastung des Cremekochers



<<< Infos & Online-Buchung



Termin: 04.04.2024
Ort: Olpe
Preis: 299,- €*

Buchungs-ID: PROD001
Referenten: Wolfgang Vollmer
Peter Kramer

INHALT:

Hersteller gibt es viele und der Markt hält unterschiedliche Kochergrößen und Kocherausstattungen dem/r Bäcker/in bereit. In dem Seminar geht es vor allem um den rationellen Einsatz der Hardware, Erhöhung der Qualität und zur Convenience Reduzierung. Nur Pudding darin zu kochen wäre eindeutig zu wenig und das Gerät wäre dazu auch viel zu teuer.

Füllungen aus verschiedenen saisonaler und regionaler Obstsorten wie Erdbeerfüllung, Heidelbeerfüllung, Pflaumenkonfitüre und den Klassiker der Sauerkirschfüllung. Als Glasware zum Abverkauf oder als Halbfabrikat zur Weiterverarbeitung in verschiedenen Gebäcken. Füllungen auf Basis von Milchprodukten, Nussvariationen, Auflagen aus Röstmassen. Ein großer Bereich für die Herstellung von Füllungen sind die zu verwendenden Bindemittel: Maisstärke, Pektin, Gelatine Agar Agar, Stärke oder auch eine Mischung aus verschiedenen Bindemittel bringen den gewünschten Erfolg der Festigkeit und Viskosität.

Dabei werden die Unterschiede an Hand von verschiedenen Einsatzmöglichkeiten erarbeitet.

Stollen-Seminar

Das Kreativseminar zum Premium-Handwerksstollen



<<< Infos & Online-Buchung



Termin: 21.08. - 22.08.2024
Ort: Olpe
Preis: 429,- €*

Buchungs-ID: PROD002
Referenten: Wolfgang Vollmer
Peter Kramer

INHALT:

Der Festtagsstollen ist ein Premiumprodukt der Vorweihnachtszeit und eines der umsatzstärksten Produkte zu dieser Zeit im Feinbackwarenereich, sehr emotional mit der Weihnachtszeit und mit vielen Kindheitsmomenten der Kunden verwurzelt. Die Variantenvielfalt unterstreicht dabei die Kompetenz der handwerklichen Herstellung. Zur Abrundung des Sortiments mit vielen innovativen und hochwertigen Rohstoffen. Interpretation von neuen Geschmackskompositionen.

Von traditioneller Herstellung bis zur Verarbeitung von Vollkorn und Urgetreide. Saisonklassiker aber auch sommerliche Varianten mit Früchten und leichten Aromen.

Neue vegane Backwaren

Grundlagen des veganen Backens



<<< Infos & Online-Buchung



Termin: 20.08.2024
Ort: Olpe
Preis: 339,- €*
Buchungs-ID: PROD003
Referent: Thomas Backenstos

Buchungs-ID: PROD003
Referent: Thomas Backenstos

INHALT:

Veganes Essen ist beliebt, nicht nur bei denen, die sich rein pflanzlich ernähren. Auch immer mehr Bäckereien erweitern ihr Sortiment. Das gilt vor allem bei den süßen veganen Backwaren. Ei, Butter und Milch kann man oftmals einfach und ohne teure Ersatzprodukte austauschen. Fachwissen und Übung sind aber nötig.

Thomas Backenstos erklärt Ihnen, welche Rohstoffe und Techniken gerade angesagt sind und stellt Ihnen internationale Trends vor. Es werden im intensiven Austausch mit der Seminargruppe kreative, schmackhafte, bunte und authentische vegane Produkte hergestellt.

Vorteile für Sie: Grundlagen des veganen Backens, Hefeteige, Croissantteige, Plunderteige vegan, verschiedene vegane Füllungen, vegane Burger, Waffeln und Snacks, Kuchen und Tartes, traditionelles Backen ohne tierische Inhaltsstoffe, die Kunst der Inszenierung und Einsatz von Eiersatzprodukten.

Snack-Seminar

Am Puls der Zeit



<<< Infos & Online-Buchung



Termin: 29.10.2024
Ort: Olpe
Preis: 299,- €*
Buchungs-ID: PROD004
Referenten: Sven Müller
Wolfgang Vollmer

Buchungs-ID: PROD004
Referenten: Sven Müller
Wolfgang Vollmer

INHALT:

Vegane Aufläufe, Pizza, Bowls, Bover – vegetarische mit verschiedenen Käsesorten, Superfood's mit viel Gemüse und Salaten – regulär Schmackhaftes mit Fleisch und Fisch – kreative und feine Snacks, kombiniert mit Kräutern und Gewürzen – Wraps gerollt, gefaltet, gefüllt – Hausmannskost mit Blutwurst, Leberwurst, Süßkartoffelpüree, Panhas, Sauerbraten und Kraut gefüllt – Chicken-Vegan süß und deftig, mit Kichererbsen und Bohnen. Snacks: PdZ-Burger aus Olpe – aus frischen, kreativen und feinen Zutaten kreieren wir Köstlichkeiten aller Art!! Vegan und vegetarisch und natürlich Produkte mit Fleisch und Fisch.

Anrichten und Gestalten für jede Theke mit passenden Ideen für Ihre Kunden und Ihre Mitarbeiter!!

z.B.: vegane Aufläufe mit: Kartoffeln, Nudeln, Gemüse, verschiedenen Soßen, Superfood's, Quinoa, Erdnüssen und Tofu – Burger, Buns mit Grünkern, Süßkartoffel, Brokkoli, Blumenkohl, Früchte und Obstsalat mit Superfood's – Pizza, mit veganem Käse, Gemüse, Tofu – Brotpommes, belegt und überbackene Brotscheiben – Soßen herstellen, lagern und anwenden.

Hochzeitstorten – Trends 2024

Versüßen Sie Kunden/innen ihren schönsten Tag



«« Infos & Online-Buchung



Termin: 19.02.2024 9:00 - 16:00 Uhr
 Ort: Olpe
 Preis: 339,- €*
 Buchungs-ID: PROD005
 Referentin: Julia Moser

INHALT:

Besondere Hochzeitstorten sind das Aushängeschild von Konditoreien und Bäckereien. Dieses Seminar bietet eine gute Möglichkeit in die aktuellen Trends diese Welt einzusteigen, ganz ohne Fondant oder aufwendiges modellieren.

Lernen Sie verschiedene Einstreichtechniken, Farbverläufe zu gestalten, moderne Cremedekore und das Arbeiten mit frischen Blumen und essbaren Elementen, sowie den kunstvollen Aufbau eines Art-Cakes.

Am Ende des Seminars nimmt jede/r Teilnehmer/in seine eigene Torte mit nach Hause.



Preis:
77,00 €
 inkl. MwSt.

Füllungen - Auflagen - Glasuren

Handwerklich hergestellt – von herzhaft bis süß

Die Fachlehrer Wolfgang Vollmer und Maik Wegner der Ersten Deutschen Bäckerfachschule in Olpe tragen in diesem 264-seitigen Referenzwerk für Füllungen, Auflagen und Glasuren ihr gesammeltes Wissen aus vielen Seminaren und jahrelanger Berufserfahrung zusammen, gepaart mit vielen neuen und ungewöhnlichen Kreationen. Dabei richten sich die Rezepte sowohl an Bäckereibetriebe, die geringe Mengen auf dem Gaskocher zubereiten, als auch an die Besitzer eines Cremekochers. In großen Abbildungen führen die Autoren Schritt für Schritt durch die Herstellung von über 120 Rezepturen und geben hilfreiche Tipps. So zeigen sie Ihnen, wie Sie Ihre süßen und herzhaften Produkte abwechslungsreich füllen und mit den richtigen Toppings und Auflagen gekonnt in Szene setzen. Sämtliche Rezepte verzichten natürlich auf Convenience-Produkte.

Umfang: 264 Seiten
 Verlag: INGER Verlagsgesellschaft mbH, Osnabrück



Autoren: Wolfgang Vollmer
 und Maik Wegner
 ISBN 978398172203
 1. Auflage



Telefonische Bestellung unter 0234 516591-0 oder online hier

* Preis pro Person inkl. Verpflegung zzgl. 19 % MwSt.

Marzipan & Fondant

rationell und modern



<<< Infos & Online-Buchung



Dieser Kurs ist eine gute Ergänzung zum Seminar: „Hochzeitstorten Trends 2024“



Termin: 23.02.2024 10:00 - 16:00 Uhr Buchungs-ID: PROD006
 Ort: Olpe Referentin: Julia Moser
 Preis: 339,- €*

INHALT:

Die klassische Marzipan-Figur wurde in den letzten Jahren in neuem Gewand wiederentdeckt.

Lernen Sie Modellieren von der Basis an für rationelle und gleichmäßige, niedliche Figuren, sowie die moderne Umsetzung verschiedener Dekore und das Eindecken von Torten mit Fondant. Das Arbeiten mit Airbrush und das Nutzen von modernen Formen für aktuelles Cake-Design ist ebenfalls Bestandteil dieses Lehrgangs.

Dieser Kurs ist eine gute Ergänzung zum Seminar: „Hochzeitstorten Trends 2024“

Schokolade und Pralinen

Schokolade macht glücklich



<<< Infos & Online-Buchung



Termin: 02.09.2024 9:00 - 16:00 Uhr Buchungs-ID: PROD007
 Ort: Olpe Referentin: Julia Moser
 Preis: 339,- €*

INHALT:

„Schokolade macht glücklich“ – in dieses Vergnügen bringen Sie Ihre Kunden/innen durch das Erlernen der Grundlagen der modernen Chocolaterie.

Gemeinsam erlernen wir das Kristallisieren und Temperieren von Kuvertüre. Insgesamt werden 4 verschiedene Arten von Pralinen und unterschiedlichste Füllungen hergestellt. Hochglänzende bunte Formpralinen dürfen dabei natürlich nicht fehlen, sowie der Trend von Bruchschokolade für Ihre Ladentheke.

Klassiker im modernen Gewand

Artisan-Seminar



<<< Infos & Online-Buchung



Termin: 03.04. - 04.04.2024
Ort: Olpe
Preis: 1.250,- €*
Buchungs-ID: PROD008
Referentin: Team Olpe

Buchungs-ID: PROD008
Referentin: Team Olpe

INHALT:

Es gibt berühmte Gebäckklassiker, die jeder kennt, die aber in Bäckereien und Cafés trotzdem immer seltener zu finden sind. Die Ideen, die diesen Gebäcken zugrunde liegen, sind immer noch aktuell, aber der Geschmack der Kunden ändert sich, sei es durch den Zeitgeist oder auch neue Ernährungsgewohnheiten.

Das Seminar zeigt Wege auf und liefert konkrete Beispiele, wie sich mit alten Rezepten in überarbeiteter Form neue Impulse ins Sortiment bringen lassen. Dabei ist der Wiedererkennungswert der Gebäcke groß genug, um Liebhaber der Klassiker anzusprechen. Gleichzeitig sind die Kreationen so modern, dass sie auch neue, insbesondere junge Menschen ansprechen.

Feingebäcke aus aller Welt

Artisan-Seminar



<<< Infos & Online-Buchung



Termin: 21.08. - 22.08.2024
Ort: Olpe
Preis: 1.250,- €*
Buchungs-ID: PROD009
Referentin: Team Olpe

Buchungs-ID: PROD009
Referentin: Team Olpe

INHALT:

Deutschland gilt als Weltmeister in Sachen Brot, denn hier gibt es so viele Sorten, wie nirgendwo sonst. Als offizieller Beleg kann hier das Brotregister dienen. Doch auch viele andere Länder haben beliebte Spezialitäten, insbesondere im Feingebäckbereich. Grund genug also in unserem Seminar eine Auswahl an Gebäckspezialitäten vorzustellen, die auch den Geschmack der deutschen Kunden trifft. Dabei geht es schwerpunktmäßig um Gebäcke jenseits von weltweit bekannten Klassikern, wie Croissants oder Donuts.

Allzu exotisch wird es aber auch nicht, denn die kulinarische Weltreise führt in erster Linie durch Europa und Nordamerika. Es ist also gewährleistet, dass die meisten Zutaten ohnehin vorhanden sind und die Gebäcke den Geschmack der meisten Kunden treffen dürften.

Erste Deutsche Bäckerfachschule e.V.

Ihre Vorteile einer Mitgliedschaft im Schulverein

Jetzt Mitglied werden und Vorteile nutzen!



50-Euro-Gutschein für Seminare und Workshops an der Ersten Deutschen Bäckerfachschule.

Brandaktuelle, von der Schule entwickelte Rezepte, zum Download inkl. Fotorechte.

Zugang zu allen trendaktuellen Informationen unserer Einrichtung.

DER VEREIN STELLT SICH VOR:

Das motivierte Team der Bäckerfachschule macht alle Mitglieder unserer großen Bäckerfamilie fit! Über 2.000 Auszubildende, Fach- und Führungskräfte und Betriebsinhaber profitieren jedes Jahr von unserem Verein. Mit Ihrer Mitgliedschaft in unserem Schulverein sichern Sie die Zukunft unseres einmaligen Berufsstandes! Wer in Olpe das positive Erlebnis bei der Aus- und Weiterbildung erlebt hat, kommt immer wieder. Dafür sorgen die hervorragende Umgebung und das engagierte Olper Team.

Mit Ihrer Mitgliedschaft unterstützen Sie die Aus- und Weiterbildung im Bäckerhandwerk!!!

Und das alles mit Ihrem Jahresbeitrag von nur 50 Euro!

Antrag auf Mitgliedschaft im Verein „Erste Deutsche Bäckerfachschule e.V.“

Faxantwort an 0234/516591-22

Anrede:	<input type="checkbox"/> Herr / <input type="checkbox"/> Frau	Betrieb:			
Vorname:		Straße:			
Nachname:		PLZ:		Ort:	
Telefon:		E-Mail: ¹⁾			
Telefax:		Homepage:			
Meisterkurs: ¹⁾					

¹⁾ Meisterschüler der Ersten Deutschen Bäckerfachschule zahlen im ersten Jahr keinen Mitgliedsbeitrag (derzeit 50 Euro pro Jahr). Bitte geben Sie ggf. Ihren Kurs an.

Verkauf

Seminare mit Kundenbotschaft

KURSÜBERSICHT:

Kursbezeichnung	Seite
Mit allen Sinnen	57
Erfolg im Verkauf	58
Handlettering	59
Mehr Umsatz im Verkauf	61

Sie verstehen Ihr Handwerk.

GEMEINSAM
ZUKUNFT **WIRTSCHAFTSBERATUNG**

GESTALTEN PROFILE
STEUERBERATUNG SCHÄRFEN

GEWINN STEUERN SENKEN
STEIGERN ENGAGEMENT &

KRISE HERZBLUT

ÜBERWINDEN

ERFA-KREISE

Wir auch.

QBS

QBS KELLER ...

• **STEUERBERATUNG** • **WIRTSCHAFTSBERATUNG**

qbskeller.de

QBS Keller Steuerberatungsgesellschaft mbH
Josef-Baumann-Str. 7 Telefon 0234-516 29-0
44805 Bochum info@qbskeller.de

Mit allen Sinnen!

Angewandte Sensorik für Handwerksbäckereien



««« Infos & Online-Buchung



Termin: 04.01.2024
Ort: Olpe
Preis: 299,- €*
Buchungs-ID: VERK001
Referenten: Maik Wegner
Nicole Dünnebacke

INHALT:

Die Kunden/innen der modernen Handwerksbäckerei werden immer anspruchsvoller. In diesem Seminar zeigen wir Ihnen, wie man mit der Sensorik punkten kann.

Sensorik bewusst wahrnehmen und praxisnah einsetzen ist das Ziel. Auch für Ihre Mitarbeiter in der Backstube und dem Verkauf sind Sie es, die die Produkte entwickeln, backen und dem Kunden mit allen Sinnen empfehlen!

Angewandte Sensorik für Handwerksbäckereien in Theorie und Praxis: Optik, Haptik, Geschmack, Akustik, Geruch, Textur...

* Preis pro Person inkl. Verpflegung zzgl. 19 % MwSt.

Erfolg im Verkauf

Verkaufstraining – von Beruf(ung) bis Verkostung



<<< Infos & Online-Buchung



Auch als
**INHOUSE-
SEMINAR**
buchbar!

Termin: 30.04.2024
Ort: Olpe
Preis: 299,- €*
Buchungs-ID: VERK002
Referent: Sven Müller

Buchungs-ID: VERK002
Referent: Sven Müller

INHALT:

Ihre Mitarbeiter/innen werden sicherer im Umgang mit Ihrer Kundschaft durch Anwendung der Fach- und Körpersprache. Bei Buchung als Inhouse-Seminar gehen wir gezielt auf die Bedürfnisse Ihrer Bäckerei ein.

- Warenkunde
- Sensorik, prüfen mit allen Sinnen
- Verkaufsgespräche, Geschmacksvokabeln
- Reklamationsmanagement
- Allergene, Sensibilisierung im Verkauf
- Warenpräsentation und Dekoration

Handlettering

Werbebotschaften richtig gestalten



<<< Infos & Online-Buchung



Auch als
**INHOUSE-
SEMINAR**
buchbar!

Termine: 04.04.2024 und 01.10.2024
Ort: Olpe
Preis: 299,- €*
Buchungs-ID: VERK003 | VERK004
Referent: Sven Müller

Buchungs-ID: VERK003 | VERK004
Referent: Sven Müller

INHALT:

Nach dem Seminarbesuch wissen Sie Ihre Angebote richtig in Szene zu setzen. Nutzen Sie die Kreativität Ihrer Mitarbeiter/innen.

- Kreativität, die ins Auge sticht
- Flexible Tafelgestaltung nach eigenen Ideen
- Preiswerte Alternative zum Plakatdruck
- Tischaufsteller kreativ gestalten

Sie kennen unsere Akademie in Olpe noch nicht?!



Dann schauen
Sie doch
mal rein!



In unserem neuen Image-Clip bekommen Sie einen ersten Eindruck unserer Ersten Deutschen Bäckerfachschule in Olpe – reinschauen lohnt sich!

Besuchen Sie uns auch online auf www.akademie-baeckerhandwerk.nrw.

Mehr Umsatz im Verkauf

Umsätze sichern – Stammkunden gewinnen



««« Infos & Online-Buchung



Termine: 04.03.2024 und 07.10.2024
Ort: in Bonn in Bochum
Uhrzeit: 9 - 17 Uhr 9 - 17 Uhr

Buchungs-ID: VERK005 | VERK006
Referentin: Andrea Bolliger
Preis: 225,- €*

INHALT:

Ein Lächeln allein genügt heute längst nicht mehr, um die Kunden persönlich anzusprechen. Neben der Körperhaltung und Sprache ist es wichtig, eine „emotionale Ebene“ zu den Kunden zu finden, um so eine Wohlfühlatmosphäre zu schaffen - denn unser Bewertungssystem im Gehirn fällt unsere Entscheidungen. Dies gilt beim Verkauf genauso wie bei der Reklamation. Deshalb ist es wichtig, sich in die Lage der Kunden/innen zu versetzen, um ideal auf deren Bedarf eingehen zu können. Folgende Fragen spielen eine wichtige Rolle: Warum kaufen Kunden/innen? Kaufen alle Kunden/innen aus den gleichen Gründen? Was brauchen Ihre Kunden/innen, um gerne wiederzukommen?

Die Qualität des Verkaufs entscheidet maßgeblich über den Umsatz. Trainieren Sie mit uns und erhalten Sie praktische Tipps für Ihren Alltag im Backwarenverkauf! Bringen Sie Ihren Verkauf zur Höchstform und machen Sie schlummernde Umsätze zu Geld.



KÄLTERUDI®
MADE IN GERMANY SINCE 1964

CREMEKOCHER 40-500 LITER

SCHNELL HEISS, NOCH SCHNELLER KALT!

- + Kein lästiges Anbrennen oder Auffrieren
- + Kein manuelles Einarbeiten von Zutaten nötig (all in)
- + Vollautomatische Programmabläufe
- + Kurze Produktionszyklen
- + Niedriger Energieverbrauch



Rühren
ohne Umfüllen



Kochen
ohne Umfüllen



Kühlen
ohne Umfüllen



Mixen
ohne Umfüllen

Spring Opening
HAUSMESSE
02. - 06.03.2024



26. - 29.10.2024

KÄLTE RUDI® GmbH & Co.KG
Hauptverwaltung/Werk 1:
Dieselstraße 5+7
DE-75210 Keltern | Germany
Tel.: +49 7236 9829-0
info@kaelte-rudi.de
www.kaelte-rudi.de



Personal

Seminare zum Umgang mit der Belegschaft

KURSÜBERSICHT:

Kursbezeichnung

Seite

Mitarbeiterführung	64
ADA Reloaded	65
Souverän im Mitarbeitergespräch	66
Mitarbeiter/innen finden & binden	67

Mitarbeiterführung

Basisseminar mit dem Schwerpunkt „Kommunikation“



<<< Infos & Online-Buchung



Termin: 07.05.2024
 Ort: Olpe
 Preis: 299,- €*
 Buchungs-ID: PERS001
 Referentin: Christian Bertelsbeck

INHALT:

- Prävention der Über- und Unterforderung
- Arbeitsanweisungen gekonnt formulieren
- Sicherer Umgang in Konfliktsituationen
- Kommunikationsstrukturen im Unternehmen
- Mitarbeiter/innen an das Unternehmen binden

Ihre Vorteile:

- Sicheres Auftreten in Gesprächen mit Mitarbeiter/innen
- Verminderung von Kommunikationsproblemen
- Handlungsorientiertes Lernen mit dem Fokus auf die praktische Umsetzung im Alltag

ADA Reloaded

Update zu den Herausforderungen mit der Generation Z



<<< Infos & Online-Buchung



Termine: 04.04.2024 und 01.10.2024
 Ort: Olpe
 Preis: 299,- €*
 Buchungs-ID: PERS002 | PERS003
 Referentin: Christian Bertelsbeck

ZIELGRUPPE:

Ausbilder/innen, Produktionsleiter/innen, Filialmanager/innen, Verkaufsleiter/innen
 (Voraussetzung: Ausbildereignungsschein)

INHALT:

- Wie tickt unsere Zielgruppe? Tipps und Tricks im Umgang mit der Generation Z.
- Wie erreiche ich eine Unternehmensidentifikation der Generation Z?
- Wie schaffe ich es, mich zukünftig zu entlasten?
- Wie kann ich die Selbstständigkeit meiner Auszubildenden erhöhen?
- Moderne und zeitgemäße Ausbildungsmethoden
- Wie kann ich meine Auszubildenden beim Lernen unterstützen ohne selbst viel Zeit zu investieren?

Souverän im Mitarbeitergespräch

Grundlagen der Kommunikation & Gesprächsführung



Termin: 15.04.2024 und 10.10.2024
Ort: in Bochum in Bonn
Uhrzeit: 9 - 16 Uhr 9 - 16 Uhr

Buchungs-ID: PERS004 | PERS005
Referentin: Susanne Cano
Preis: 225,- €*
[<<< Infos & Online-Buchung](#)

INHALT:

Entscheidend im Mitarbeitergespräch ist nicht nur, WAS ich sage, sondern vor allem auch das WIE. Die Art und Weise, wie wir unser Anliegen vermitteln, entscheidet maßgeblich darüber, ob wir unsere Mitarbeiter/innen erreichen, sodass sie kritische Punkte annehmen und verändern können. Souveränität, innere Klarheit und Wertschätzung - das sind die Erfolgsfaktoren für ein gelingendes Gespräch, mit denen wir uns in diesem Workshop beschäftigen.

- Grundlagen der Kommunikation und Gesprächsführung
- Wie bereite ich mich auf das Mitarbeitergespräch vor?
- Wie stelle ich die richtigen Fragen?
- Wie drücke ich über meine Körpersprache und Stimme Souveränität und Empathie aus?
- Wie Sorge ich dafür, dass vereinbarte Veränderungen nachhaltig bleiben?

Mitarbeiter*innen finden & binden

Dem Fachkräftemangel begegnen



Termine: 25.04.2024 und 04.11.2024
Ort: in Bochum in Bonn
Uhrzeit: 9 - 16 Uhr 9 - 16 Uhr
Preis: 205,- €*
[<<< Infos & Online-Buchung](#)

Buchungs-ID: PERS006 | PERS007
Referenten: Susanne Kosche
RA Henning Funke

INHALT:

Aktuell ist der Fachkräftemangel eine der größten Herausforderungen im Bäckerhandwerk. Qualifizierte Mitarbeiter finden sich nicht an jeder Ecke, und in einer Zeit von relativem Wohlstand, geringer Arbeitslosigkeit und weniger Nachwuchs ist es schwer, gutes Personal zu finden. Die üblichen Instrumente der Mitarbeitersuche, wie die normale Stellenanzeige, sind keine Selbstläufer mehr - neue Wege müssen beschritten werden. In unserem Seminar möchten wir Ihnen neue Impulse geben, wie Sie Mitarbeiter/innen suchen, finden und langfristig an Ihr Unternehmen binden können.

- Selbstwahrnehmung - Fremdwahrnehmung der Arbeitgebermarke
- Wie stärke ich meine Arbeitgebermarke?
- Beispiele anderer Betriebe
- Mitarbeitersuche heute
- Wie geht's weiter nach der Einstellung?



SIGNAL IDUNA 
füreinander da

Erstklassig wie Ihr Teig - das SI-Meisterstück.

Mit dem SI-Meisterstück, der neuen und 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**.

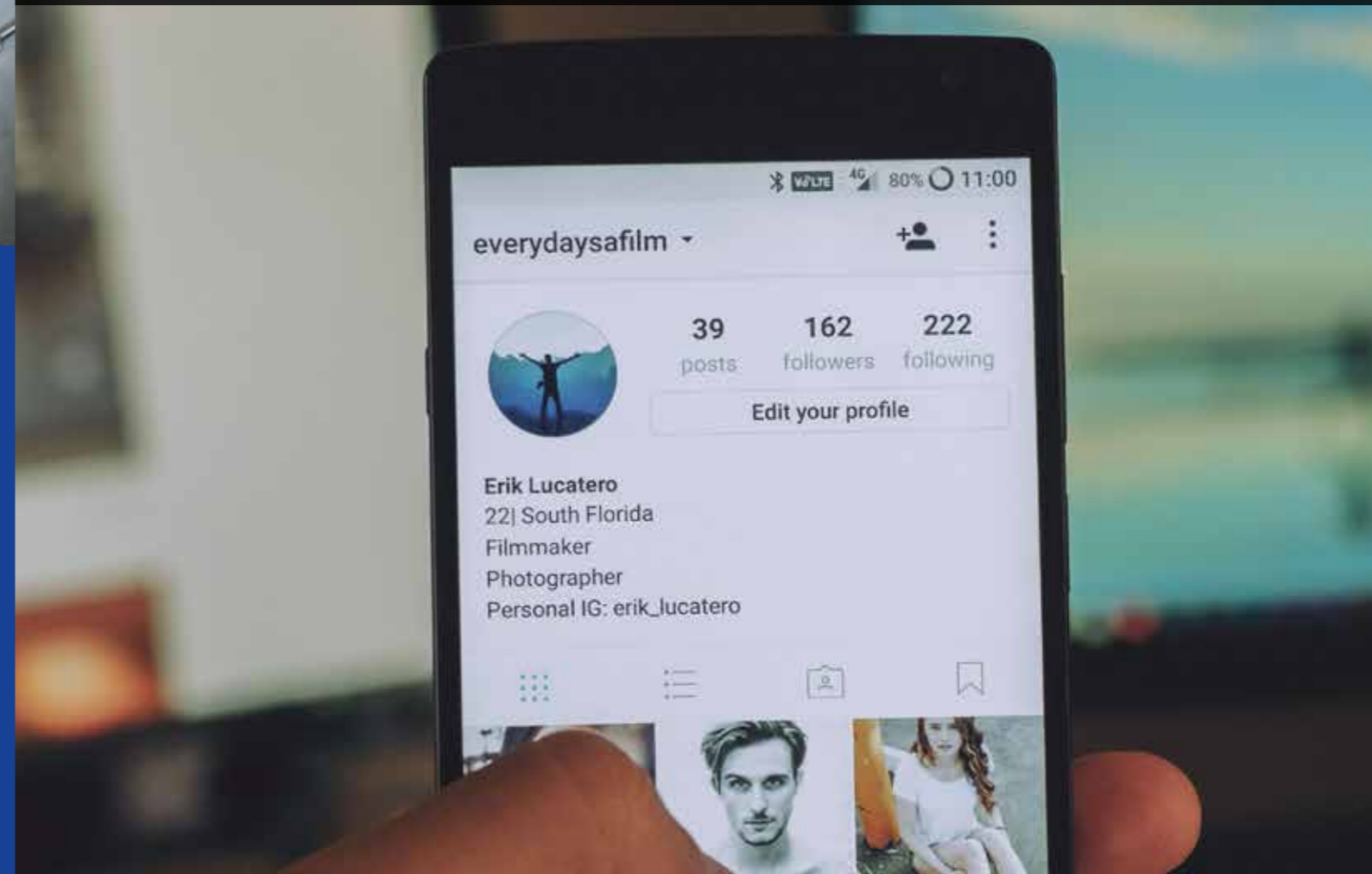
Nähere Informationen finden Sie unter: www.wir-sind-baecker.de/meisterstueck. Oder schreiben Sie uns direkt an: lebensmittelhandwerk@signal-iduna.de

In Kooperation



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

Foto | Social Media Facebook, Instagram & Co.



KURSÜBERSICHT:	
Kursbezeichnung	Seite
Die Handykamera als Alternative	70
Social Media - Inhalt ist alles	71

Die Handykamera als Alternative

Kann man mit dem Handy wirklich gute Fotos machen?



Termine: 18.03.2024 und 21.10.2024
Ort: Olpe
Preis: 339,- €*

Buchungs-ID: SOCM001 | SOCM002
Referent: Ingo Hilger

Social Media – Inhalt ist alles

So steigern Sie die Conversion Rate



Termine: 13.05.2024 und 01.10.2024
Ort: in Bonn in Bochum
Uhrzeit: 9 - 16 Uhr 9 - 16 Uhr

Buchungs-ID: SOCM003 | SOCM004
Referent: Susanne Kosche
Preis: 195,- €*

INHALT:

Oftmals ergeben sich die inspirierendsten Bilder im Alltag, wenn man gerade keine normale Kamera zur Hand hat. Das Telefon, das man in der Tasche mit sich führt, kann solche spontanen Augenblicke aufnehmen, wenn es unpraktisch oder unmöglich ist, immer die SLR oder eine andere Kamera dabei zu haben.

Aber auch in der Produktfotografie kann das Handy manchmal die teure Kamera ersetzen, sei es ein zufälliger Schnappschuss aus dem Moment heraus oder eine gut überlegte Bildkomposition. Ein Handy mit Kamera ist ein wertvolles Tool zum Fotografieren. Nicht immer ist eine hochprofessionelle Kamera notwendig, um mit überschaubarem Zeit- und Mittelaufwand gute Bilder der eigenen Produkte machen zu können.

Wir geben Ihnen einen Einblick in das Thema „Food Photography“, also das Fotografieren von Lebensmitteln. Im Fokus steht dabei das eigene Handy und keine komplizierte Technik. Dazu gehören Tipps für die Vorbereitung, technische Kniffs sowie das Aufzeigen der unterschiedlichen Arten der Food-Fotography, die man umsetzen kann.

INHALT:

Egal, um welchen Social-Media-Kanal es sich handelt – das Ziel ist immer das Gleiche: mit interessantem Inhalt zu überzeugen. Denn Content soll informieren, beraten und unterhalten. Besonders guter Inhalt und Geschichten jenseits reiner Werbebotschaften werden geteilt und erzielen höhere Reichweiten und steigern so die Conversion Rate. Es geht also darum, attraktiven Content für Ihre User zu entwickeln, ansprechend aufzubereiten und über digitale und mobile Kanäle zu verbreiten.

- Überblick über die wichtigsten Social-Media-Plattformen
- Content-Analyse: Welche Arten von Content gibt es?
- Content-Planung und Erstellung
- Fotografieren mit dem Smartphone – Tools zur Bildbearbeitung
- Bildrechte, Urheberrechte und Datenschutz
- Analyse Ihres aktuellen Content-Marketingauftritts – Ihre Bäckerei in den sozialen Medien

Recht

Das sind Ihre Rechte als Arbeitgeber/in



Preis:
55,00 €

inkl. MwSt. zzgl.
Versandkosten-
pauschale

Meisterhaft Backen Bd. 3

Vom Brot bis zur Torte

Der/die Bäcker/in der Zukunft wird sich künftig mit hochwertigen, individuell und handwerklich hergestellten Produkten noch stärker von industrieller Massenware abgrenzen als bislang. Dieses Buch entstand an der Ersten Deutschen Bäckerfachschule in Olpe. Seit vielen Jahren wird in Olpe der weitestgehende Verzicht auf Fertigmischungen und Convenience-Produkte vermittelt. Das Buch „Meisterhaft backen – Band 3“ gehört zur Standardlektüre der Olper Meisterkurse. Es beinhaltet Rezepturen vieler traditionsreicher Backwaren, die Ihnen bei der Umsetzung in Ihrer betrieblichen Praxis hochwertige Produkte mit unverwechselbaren Alleinstellungsmerkmalen bescheren. Ziel des Buches ist es, die Qualität, den Geschmack und die Frischhaltung von Backwaren durch die Nutzung handwerklicher Herstellungsverfahren mit hochwertigen natürlichen Rohstoffen immer weiter zu verbessern.

Umfang: 400 Seiten

Verlag: Deutscher Bäcker-Verlag GmbH, Bochum



Autoren: Heinz Bittner
und Heino Schumacher
ISBN 3-920787-21-8
4. Auflage



Telefonische Bestellung unter 0234 516591-0 oder online hier

KURSÜBERSICHT:

Kursbezeichnung	Seite
Tatort Kasse	74
Arbeitsrecht	75

Tatort Kasse

Das Diebstahlseminar



<<< Infos & Online-Buchung



Termine: 08.04.2024 und 28.08.2024
 Ort: in Bonn in Bochum
 Uhrzeit: 9 - 16 Uhr 9 - 16 Uhr
 Preis: 205,- €*
 Buchungs-ID: RECH001 | RECH002
 Referenten: Markus Theißen
 RA Henning Funke

Termine: 26.02.2024 und 01.07.2024
 Ort: in Bochum in Bonn
 Uhrzeit: 9 - 16 Uhr 9 - 16 Uhr
 Buchungs-ID: RECH003 | RECH004
 Referent: RA Henning Funke
 Preis: 195,- €*
 INHALT:

INHALT:

Vier bis fünf Prozent des Umsatzes werden heute von eigenen Mitarbeitern/innen entwendet.

Erfahren Sie von zwei Profis, wie Mitarbeiterdiebstähle heute ablaufen, woran Sie sie erkennen, was Sie dagegen tun können und was Sie rechtlich dürfen.

Seminarinhalte:

1. Manipulationsmöglichkeiten heute: Diebstahltricks, betrügerische Tricks von Kunden...
2. Diebstahlerkennung und -prävention: Wo treten Manipulationen auf? Tipps zur Prävention...
3. Rechtliche Aspekte: Überwachungsmaßnahmen, Aufhebungsvertrag, Schadensersatz...

Arbeitsrecht

Für Unternehmer/innen & Führungskräfte



<<< Infos & Online-Buchung



Termine: 26.02.2024 und 01.07.2024
 Ort: in Bochum in Bonn
 Uhrzeit: 9 - 16 Uhr 9 - 16 Uhr
 Buchungs-ID: RECH003 | RECH004
 Referent: RA Henning Funke
 Preis: 195,- €*
 INHALT:

INHALT:

Die rechtlichen Rahmenbedingungen des Arbeitsverhältnisses haben sich in den vergangenen Jahren massiv verändert. Es ist nahezu unmöglich geworden, ein Arbeitsverhältnis ohne anschließende Kündigungsschutzklage ordentlich zu beenden.

Auch im Verlaufe eines Arbeitsverhältnisses haben sich die Herausforderungen erheblich verändert. Wir möchten Sie in diesem Seminar auf den aktuellen Stand bringen und den Verlauf eines Arbeitsverhältnisses chronologisch abbilden. Außerdem bietet unser Format die Möglichkeit, verschiedene Einzelfragen, die für Sie in Ihrer täglichen Arbeit wichtig sind, zu besprechen und wiederkehrende Fallkonstellationen aufzuarbeiten. Damit möchten wir Sie in die Situation bringen, „teure Fehler“ von vornherein zu vermeiden und in Ihrem Betrieb Prozesse zu etablieren, die Sie dabei unterstützen.



Erleben Sie jetzt den Designpreis LIVE!

Der große Olper Backwaren Designpreis

OLPER MEISTERWERKE

Innovative Rezeptideen & Snackkonzepte kreiert für den Olper Backwaren Designpreis

Einer der wichtigsten Fähigkeiten zukünftiger Führungskräfte der Bäckerei ist es, neue und markt- und verkaufsfähige Produkte zu kreieren, die den Kundenwünschen entsprechen. Dieses deutschlandweit einzigartige Event der Ersten Deutschen Bäckerfachschule bildet genau diese Fähigkeiten ab. Die Teilnehmer/innen dieses Wettbewerbes stellt ausschließlich der jeweils aktuelle Bäckermeisterkurs. Nach intensiver Entwicklung werden die Ergebnisse am Präsentationstag von einer fachkundigen Jury bewertet. Zu diesem Präsentationstag einzigartiger Produkte mit zusätzlicher Abendveranstaltung sind auch SIE bei kostenlosem Eintritt als Zuschauer herzlich eingeladen.

Infos & Termine >>>

oder auf www.akademie-baeckerhandwerk.nrw



Der Zutritt als Zuschauer ist nur nach vorheriger Anmeldung per Mail an berg@baeckerfachschule möglich. Übernachtungsmöglichkeiten in unserem schuleigenen Internat sind vorhanden.

Kennen Sie schon unsere...

ERFA-KREISE



Nutzen Sie Ihre Chance und schnuppern Sie mal rein!

Das Konzept nimmt Ihre Fragen und Erfahrungen zu Bäckerthemen auf.

Wir nehmen Schwerpunkte in den Focus, erarbeiten gemeinsam mit Unterstützung von Expertenwissen mit betrieblichen Daten und Praxisbeispielen Ansätze für Ihre individuell umsetzbare Erfolgsstrategie.

Wir geben zuverlässige Informationen zum Markt.

Inhalte der ERFA-Kreis sind u.a.:

- Auswertung und Analyse der betrieblichen Kennzahlen
- Produktions- und Filialbesichtigungen
- Fachlicher, kollegialer Austausch
- Technische Innovationen
- Steuerrecht
- Branchentrends

Kontakt zu den ERFA-Kreisen:

Bäckerinnungsverband WEST

Standort Düsseldorf

Tel.: 0211 17904090

E-Mail: info@biv-rheinland.de

Standort Bochum

Tel.: 0234 516591-0

E-Mail: info@biv-wl.de

Beratung

durch unsere Betriebsberater

ÜBERSICHT BERATUNGEN:

Bezeichnung	Seite
Beratungsstelle Betriebstechnik	80
Beratungsstelle Betriebswirtschaft	81
Beratungsstelle Marketing	82
Beratungsstelle Bildung	82
Beratungsstelle Recht, Personal und Organisation	82

Beratungsstelle Betriebstechnik

Ihre Ansprechpartner bei betriebstechnischen Fragen

Ihre technischen Berater beim Bäckerinnungsverband WEST mit jeweils über 25-jähriger Berufserfahrung in den unterschiedlichsten Produktionsstätten kennen sie die Herausforderungen im Bäckerhandwerk genau und wissen diese Erfahrungen gewinnbringend einzusetzen. Zu den Schwerpunkten zählen:

- Analyse der Produktionsabläufe
- Produktionsplanung
- Rezepturberechnung/-analyse
- betriebl. Hygienekonzepte (LMHV/HACCP)
- Zeitwertermittlung Maschinen und Geräten
- Energie
- Betriebsplanung Neu-/Umbau & Erweiterung
- Produktentwicklung
- Qualitätsmanagement/-sicherung
- Lebensmittelrecht und -kennzeichnung
- Qualitätsprüfung Brot/Brötchen/Stollen



Christof Nolte

Bäckermeister, Betriebswirt

Telefon: 0234 516591-13
Telefax: 0234 516591-22
E-Mail: nolte@biv-wl.de
Homepage: www.biv-westfalen-lippe.de
www.biv-west.de



Digitale Visitenkarte



Markus Theißen

Technischer Berater, Bäckermeister

Telefon: 0211 17904090
Telefax: 0211 17904091
E-Mail: m.theissen@biv-rheinland.de
Homepage: www.biv-rheinland.de
www.biv-west.de



Digitale Visitenkarte

Beratungsstelle Betriebswirtschaft

Ihre Ansprechpartner bei betriebswirtschaftlichen Fragen

Ihre betriebswirtschaftlichen Berater beim Bäckerinnungsverband WEST. Sie sind Ihre Ansprechpartner für alle betriebswirtschaftlichen Belange und stehen Ihnen als Rat- und Plangeber, mit einem besonderen Fokus auf die Erlöse im Bäckerhandwerk, gerne zur Verfügung. Zu den Schwerpunkten zählen:

- Optimierung betriebswirtschaftl. Unterlagen
- Liquiditätsplanung/Finanzplanung
- Erarbeitung von Vertriebskonzepten
- Hilfestellung bei der Kalkulation und bei Betriebsübergabe/-übernahme inkl. Erstellung von Finanzierungskonzepten und Rentabilitätsrechnungen
- EDV im Bereich Controlling
- Begleitung bei Bankgesprächen
- Standort-, Filialanalyse und Personalanalyse



Stefan Agethen

Betriebswirtschaftlicher Berater

Telefon: 0211 17904090
Telefax: 0211 17904091
E-Mail: s.agethen@biv-rheinland.de
Homepage: www.biv-rheinland.de
www.biv-west.de



Digitale Visitenkarte



Samuel Fischer

Bäckermeister, Bachelor of Arts

Telefon: 0234 516591-15
Telefax: 0234 516591-22
E-Mail: fischer@biv-wl.de
Homepage: www.biv-westfalen-lippe.de
www.biv-west.de



Digitale Visitenkarte



Beratungsstelle Marketing

Susanne Kosche

Diplom Kauffrau (FH), Social-Media-Managerin

Susanne Kosche ist Marketingberaterin beim Bäckerinnungsverband WEST. Das professionelle Arbeiten im Bereich Marketing hat sie nach ihrem Studium von der Pike auf in unterschiedlichen Positionen der Lebensmittelindustrie gelernt. Mittlerweile schlägt ihr Herz seit mehr als 10 Jahren voll und ganz fürs Bäckerhandwerk.

Sie ist Diplom-Kauffrau (FH), Marken-Fan und Ihre Ansprechpartnerin für alle Themen rund ums Marketing – auch für Social Media.

Telefon: 0211 17904090
Telefax: 0234 17904091
E-Mail: s.kosche@biv-rheinland.de
Homepage: www.biv-rheinland.de
www.biv-west.de



Digitale Visitenkarte



Beratungsstelle Arbeitsrecht

Henning Funke

Rechtsanwalt (Syndikusrechtsanwalt), Geschäftsführer

Henning Funke ist Rechtsanwalt und Geschäftsführer des Bäckerinnungsverbandes WEST. Er engagiert sich seit mehr als 20 Jahren ausschließlich in der Rechtsberatung von mittelständischen Handwerksunternehmen.

Telefon: 0211 17904090
Telefax: 0234 17904091
E-Mail: h.funke@biv-rheinland.de
Homepage: www.biv-rheinland.de
www.biv-west.de



Digitale Visitenkarte



Beratungsstelle Bildung

Marion Mertens

Dipl. Pädagogin

Marion Mertens ist Ihre kompetente Ansprechpartnerin in den Bereichen:

- Beratung der Mitgliedsinnungen u. Mitgliedsbetriebe im Bereich berufliche Bildung
- Entwicklung von Konzepten zur Nachwuchsgewinnung und zum Fachkräftebedarf
- Entwicklung/Zertifizierung von Schulungskonzepten
- Praktika und berufliche Förderung (z. B. Umschulung)
- berufliche Förderung und betriebliche Eingliederung von Migranten und Flüchtlingen
- Demografischer Wandel

Telefon: 0234 516591-14
Telefax: 0234 516591-22
E-Mail: mertens@biv-wl.de
Homepage: www.biv-westfalen-lippe.de
www.biv-west.de



Digitale Visitenkarte



Beratungsstelle Organisation, Personal & Recht

Michael Bartilla

Dipl. Kaufmann, Geschäftsführer

Michael Bartilla ist Dipl. Kaufmann und Geschäftsführer des Bäckerinnungsverbandes WEST und ist Ihr kompetenter Ansprechpartner in den Bereichen:

- Betriebsorganisation und Unternehmensentwicklung
- Personalentwicklung
- Tarifrecht & Arbeitsrecht
- Hilfestellungen zu aktuellen Themen (Energiekrise, Corona, ...)
- Interpretation aktueller Gesetzgebungen

Telefon: 0234 516591-0
Telefax: 0234 516591-22
E-Mail: bartilla@biv-wl.de
Homepage: www.biv-westfalen-lippe.de



Digitale Visitenkarte

Seminarbuchung



Per Fax an: 02761/63653 od. 0234/516591-22
 Per Mail an: anmeldung@akademie-baeckerhandwerk.nrw

Anrede: Herr Frau

Name: _____

Vorname: _____

Betrieb: _____
(Rechnungsanschrift)

Straße: _____

PLZ, Ort: _____

Telefon: _____

E-Mail: _____

AGBs:

Die AGBs (s. Seite 86) mit der Stornoregelung und der Widerrufsbelehrung habe ich gelesen und akzeptiert. (Bitte ankreuzen, damit Ihre Anmeldung bearbeitet werden kann!)

Ort, Datum

Unterschrift

Hiermit melde ich mich / folgende(n) Mitarbeiter/innen an:

Buchungs-ID.	Datum	Name der Teilnehmer	Unterkunft
_____	_____	1) _____	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
		2) _____	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
		3) _____	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
_____	_____	1) _____	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
		2) _____	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
		3) _____	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
_____	_____	1) _____	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
		2) _____	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
		3) _____	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein

Datenschutzhinweis:

Die auf diesem Formular erfassten und uns übermittelten personenbezogenen Daten werden in unserem Hause ausschließlich für die gewünschte Buchungsanfrage gespeichert und verarbeitet. Als Rechtsgrundlage dient Artikel 6, Abs. 1 b) der DSGVO. Gerne informieren wir Sie, welche Daten von Ihnen bei uns gespeichert sind. Eine Weitergabe an Dritte erfolgt nicht.

UND SO EINFACH MELDEN SIE SICH AN:

Um sich für ein Seminar anzumelden, haben Sie verschiedene Möglichkeiten. Nutzen Sie einfach das Anmeldeformular auf der folgenden Seite. Notieren Sie die Nummer des gewünschten Seminars sowie die Adress- und Kontaktdaten und faxen uns die Anmeldung zurück. Sitzen Sie an Ihrem Rechner? Dann schreiben Sie uns eine E-Mail mit den eben genannten Angaben oder gehen Sie direkt ins Internet auf die Homepage der Ersten Deutschen Bäckerfachschule. Hier haben wir für alle Seminare Online-Anmeldeformulare bereitgestellt. Wenn es schnell gehen soll, scannen Sie einfach mit Ihrem Mobilgerät den QR-Code ein. Sie gelangen direkt zum Anmeldeformular des gewünschten Angebotes.



Faxen Sie uns das Anmeldeformular an: 02761/63653 od. 0234/516591-22



Schreiben Sie eine E-Mail an: anmeldung@akademie-baeckerhandwerk.nrw



Nutzen Sie die Online-Anmeldeformulare auf www.akademie-baeckerhandwerk.nrw



Nutzen Sie einfach den QR-Code in der jeweiligen Informationsleiste



Sie haben Fragen? Rufen Sie uns an: 02761/63507 od. 0234/516591-0

Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB)

des Bäckerinnungsverbandes WEST,
Stromstraße 41, 40221 Düsseldorf (Hauptsitz)
Bergstraße 79/81, 44791 Bochum (Standort Bochum) und
der Ersten Deutschen Bäckerfachschule,
Zur Bäckerschule 5, 57462 Olpe/Biggesee
im Folgenden „Veranstalter/Anbieter“ genannt für die angebotenen Fortbildungen

1. Geltung der Geschäftsbedingungen

Diese Geschäfts- und Teilnahmebedingungen gelten für alle Seminar- und Fortbildungsveranstaltungen (nicht Meisterkurse), die von dem „Veranstalter/Anbieter“ durchgeführt werden.

2. Vertragspartner

In der genauen Einzelbeschreibung jedes Seminar- oder Fortbildungsangebots ist der ausrichtende „Veranstalter/Anbieter“ genannt. Der genannte „Veranstalter/Anbieter“ wird der Vertragspartner des Anmeldders. Anmeldder ist, wer eine Veranstaltung bucht. Anmeldder 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 Anmeldder bindendes Angebot an den „Veranstalter/Anbieter“, einen Vertrag abzuschließen. Den Eingang der Anmeldung erhält der Anmeldder bestätigt. Darin alleine liegt noch keine Annahme des Angebots durch den „Veranstalter/Anbieter“. Der „Veranstalter/Anbieter“ ist berechtigt, das Angebot des Anmeldders 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/Anbieter“ Anmeldungen in der Reihenfolge ihres Eingangs.

4. Zahlung

Mit Zusendung der Buchungsbestätigung erhält der Anmeldder 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/Anbieter“ 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/Anbieter“ eine abweichende Vereinbarung schriftlich bestätigt.

5. Stornierung

Der Anmeldder 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 30. Tag vor Beginn der gebuchten Veranstaltung erfolgt. Der Tag der Veranstaltung zählt dabei nicht mit. Storniert der Anmeldder danach, beträgt die Bearbeitungsgebühr 50 Prozent des vereinbarten Gesamtpreises. Erfolgt eine Stornierung später als bis zum 5. Tag vor Beginn der Veranstaltung (Berechnung wie oben) oder erscheint ein angemeldeter Teilnehmer nicht zur Veranstaltung, ist der „Veranstalter/Anbieter“ nicht verpflichtet, den vereinbarten Preis zurückzuzahlen. In allen Fällen bleibt dem Anmeldder der Nachweis vorbehalten, dass dem „Veranstalter/Anbieter“ kein oder ein geringerer Schaden entstanden ist. Dem „Veranstalter/Anbieter“ bleibt der Nachweis vorbehalten, dass ihm ein höherer Schaden entstanden ist.

6. Ersatzteilnehmer

Für einen oder mehrere von ihm benannte Teilnehmer kann der Anmeldder Ersatzteilnehmer benennen. Aus organisatorischen Gründen ist dies nur bis zum 2. Tag vor Beginn der gebuchten Veranstaltung (Berechnung wie bei 5.) möglich. Der „Veranstalter/Anbieter“ 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 „Veranstalter/Anbieter“, die Prüfungsgebühren daher auch nicht vom vereinbarten Gesamtpreis umfasst, sondern vom Anmeldder oder Teilnehmer separat zu zahlen. Führt der „Veranstalter/Anbieter“ selbst Prüfungen durch, gelten gesonderte Prüfungsbestimmungen, die vom Anmeldder 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 begriffen. Etwas anderes gilt nur dann, wenn die Hotel- und Übernachtungsleistungen ausdrücklich als Eigenleistungen des „Veranstalter/Anbieter“ bezeichnet werden.

Der „Veranstalter/Anbieter“ weist darauf hin, dass vom Anmeldder 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 Anmeldder 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 frühestens mit Erhalt dieser Belehrung. Zur Wahrung der Widerrufsfrist genügt die rechtzeitige Absendung des Widerrufs. Der Widerruf ist zu richten an:

Bäckerinnungsverband WEST, Stromstraße 41, 40221 Düsseldorf oder
Bäckerinnungsverband WEST, Bergstraße 79/81, 44791 Bochum oder
Erste Deutsche Bäckerfachschule e.V., Zur Bäckerschule 5, 57462 Olpe oder
E-Mail: info@biv-wl.de oder E-Mail: info@baeckerfachschule.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 diese selbst veranlasst haben (z. B. durch Download etc.).

Ende der Widerrufsbelehrung**10. Haftung des Veranstalters**

Der „Veranstalter/Anbieter“ haftet nur für grobe Fahrlässigkeit und Vorsatz seiner gesetzlichen Vertreter, Erfüllungsgehilfen, Verrichtungsgehilfen oder Angestellten. Dies gilt nicht bei Schäden aus der Verletzung von Leben, Körper oder Gesundheit des Anmeldders oder Teilnehmers, hier haftet der „Veranstalter/Anbieter“ auch für sonstige Fahrlässigkeit. Die Haftung ist auf typische vorhersehbare Schäden beschränkt. Bei Absage der gebuchten Veranstaltung durch den „Veranstalter/Anbieter“ infolge zu geringer Teilnehmerzahl, höherer Gewalt oder anderer Umstände, die der „Veranstalter/Anbieter“ 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/Anbieter“ 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 Anmeldder unter Berücksichtigung dessen Interessen zumutbar sind.

12. Absage durch den Veranstalter

Der „Veranstalter/Anbieter“ kann bei zu geringer Teilnehmerzahl die Veranstaltung bis zu zwei Tage vor geplanter Durchführung (Berechnung wie bei 5.) absagen, sofern für eine bestimmte Veranstaltung keine andere Frist vereinbart ist. Der „Veranstalter/Anbieter“ wird in diesem Fall versuchen, einen Ersatztermin anzubieten.

In Fällen höherer Gewalt oder in allen anderen Fällen, in denen der „Veranstalter/Anbieter“ 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 Anmeldders 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/Anbieter“ ist verpflichtet, alle einschlägigen Datenschutzgesetze (insb. Bundesdatenschutzgesetz Neu und DSGVO) einzuhalten. Der „Veranstalter/Anbieter“ behandelt die ihm überlassenen personenbezogenen Daten vertraulich. Die Datenschutzerklärung und die Kontaktdaten des Datenschutzbeauftragten des „Veranstalter/Anbieter“ finden Sie auf der Homepage.

14. Gerichtsstand

Ist der Anmeldder Kaufmann im Sinne des Handelsgesetzbuch, 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: Oktober 2023

NEUE REZEPTUREN, DIE BEI DEN KUNDEN PUNKTEN.



BACK
KULTUR

Kennen Sie schon die **BAKO-BackKultur**?

Eine professionelle Rezeptsammlung für das backende Handwerk, die jährlich um zahlreiche innovative, internationale und traditionelle Ideen wächst.

Auch in diesem Jahr dürfen Sie sich wieder auf neue, trendige und handwerksnahe Rezepturen freuen, mit denen Sie Ihre Kunden begeistern!



Sie erhalten die BAKO-BackKultur noch nicht?
Bitte wenden Sie sich an Ihre zuständige Regionalgenossenschaft.

Wir freuen uns
auf Ihren Kontakt!



Landesinnungsverband WEST

Standort Düsseldorf

Adresse:

Stromstraße 41
40221 Düsseldorf

Kontakt:

Telefon: 0211/17904090
Telefax: 0211/17904091
E-Mail: info@biv-rheinland.de
Internet: www.biv-rheinland.de
www.biv-west.de

Standort Bochum

Adresse:

Haus des Bäckerhandwerks
Bergstraße 79/81
44791 Bochum

Kontakt:

Telefon: 0234/516591-0
Telefax: 0234/516591-22
E-Mail: info@biv-wl.de
Internet: www.biv-westfalen-lippe.de
www.biv-west.de

Akademie Deutsches Bäckerhandwerk NRW

Adresse:

Erste Deutsche Bäckerfachschule
Zur Bäckerschule 5
57462 Olpe/Biggesee

Kontakt:

Telefon: 02761/63507
Telefax: 02761/63653
E-Mail: info@akademie-baeckerhandwerk.nrw
Internet: www.akademie-baeckerhandwerk.nrw

ERSTE DEUTSCHE
BÄCKERFACHSCHULE
OLPE



AKADEMIE
Deutsches Bäckerhandwerk
WEST