



# JAHRESPROGRAMM 2022

*Kontrollierte Qualität.*



**ÄHREN  
WORT**

*Unser Mehl:  
100 % kontrollierte Qualität  
aus der Region*



*Wir unterstützen alle Backkulturschaffenden  
und engagieren uns mit Blühflächen  
für die heimische Artenvielfalt – Ährenwort!*



**SAALEMÜHLE + DRESDENER MÜHLE**

[www.aehrenwort.de](http://www.aehrenwort.de)  [aehrenwort](https://www.instagram.com/aehrenwort)

## NACH·HALTIG·KEIT

Nachhaltigkeit ist zu einem der wichtigsten Begriffe der heutigen Zeit geworden. In allen gesellschaftlichen Bereichen taucht er auf und meint doch oft etwas anderes. Ursprünglich aus der Forstwirtschaft stammend, ist Nachhaltigkeit heute ein Leitbild für politisches, wirtschaftliches und ökologisches Handeln. Auch und gerade das Bäckerhandwerk darf und will sich dem Thema nicht entziehen. In unseren turbulenten Zeiten stellen wir jeden Tag fest, dass nachhaltiges Handeln in der Ausbildung, beim Personalmanagement, in den Bereichen Energienutzung und -effizienz, auf dem Rohstoffmarkt oder bei anstehenden Investitionen von essenzieller Bedeutung für unsere Branche und unsere gesamte Gesellschaft ist.

In unserem Jahresprogramm 2022 finden Sie daher nicht nur bekannte *Dauerbrenner*, sondern auch Kurse, die sich speziell mit dem Thema Nachhaltigkeit auseinandersetzen. Beispielsweise wird der seit Jahren anhaltende Megatrend der veganen Ernährung thematisiert. Veranstaltungen zum Umgang mit Konflikten und zum Selbstmanagement sollen die Nachhaltigkeit in der Personalpolitik unterstützen.

Für Führungskräfte im Verkauf und ambitionierten Nachwuchs bieten wir erstmals seit 2017 wieder den Kurs *Filialmanagement* an. Freuen sie sich außerdem auf unser achttes Bäcker-BarCamp, auf Seminare zu den Themen Schokolade, Zuckerziehen, Tortendesign, Spezialbrötchen und viele weitere. Qualifizieren Sie Ihr Verkaufspersonal und Ihre Auszubildenden in unseren praxisorientierten Trainings. Ein besonderes Highlight wird sicher das Seminar *Bella Italia* mit Dario Bertarini, dem Präsidenten des italienischen Bäcker-Konditor-Verbandes.

Im vergangenen Jahr mussten wir viele unserer Seminare absagen. Lassen Sie uns gemeinsam hoffen und daran arbeiten, dass 2022 wieder ein Jahr wird, in dem Weiterbildung, Kurse, Feiern, Reisen und vieles weitere möglich sein werden. Ein ganzes Jahr liegt vor Ihnen. Nutzen Sie es, nehmen Sie Ihr Leben aktiv in die Hand und agieren Sie nachhaltig!

Ihre Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Sachsen e.V.



Roland Ermer  
Vorstandsvorsitzender,  
Landesobermeister



Manuela Lohse  
Vorstandsmitglied &  
Geschäftsführerin



André Bernatzky  
Schulleiter



Britta Böhnki  
Leiterin  
Schulverwaltung

# INHALT



## AUS- & WEITERBILDUNG

---

- 6 Bäckermeister/in M58
- 7 Bäckermeister/in M59
- 8 Filialmanager/in im Bäckerhandwerk
- 9 Eignungskurs Ausbilder/in A34
- 10 Überbetriebliche Lehrunterweisung
- 11 Meisterinfotag

## PRÜFUNGSVORBEREITUNG

---

- 14 Fit für die Zwischenprüfung – Fachverkauf
- 16 Fit für die Zwischenprüfung – Bäckerei
- 26 Endspurt Konditorei
- 28 Endspurt Bäckerei
- 29 Endspurt Fachverkauf

## FACHPRAXIS BÄCKEREI

---

- 25 Bella Italia
- 31 Megatrend Vegan
- 32 Spezialbrötchen
- 37 Dinkelseminar

## FACHPRAXIS KONDITOREI

---

- 15 Marzipan modellieren
- 18 Die Welt der Schokolade
- 21 Zuckerziehen – Grundlagen
- 22 Vegane Konditorei
- 33 Bettys Aufbaukurs III
- 34 Bettys Basisintensivkurs

## VERKAUF & MARKETING

---

- 13 Produktfotografie
- 20 Verkaufen für Fortgeschrittene

## ORGANISATION & FÜHRUNG

---

- 17 Nachhaltig ausbilden
- 19 Konfliktmanagement
- 23 BBN Intensiv-Seminar Nr. 1
- 24 BBN Intensiv-Seminar Nr. 2
- 27 BBN Intensiv-Seminar Nr. 3
- 30 BBN Intensiv-Seminar Nr. 4
- 36 Selbst- & Zeitmanagement

## VERANSTALTUNGEN

---

- 35 BÄCKER BAR CAMP 8.0

## BERATUNG

---

- 12 Hygieneschulung

## INFORMATIONEN

---

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

# FACHSEMINARE

---





04.01. –  
08.07.2022

VOLLZEIT

## BÄCKERMEISTER/IN M58

### 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*



**03.01. –  
07.07.2023**

VOLLZEIT

## BÄCKERMEISTER/IN M59

### 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



AB  
08.03.2022

4 MODULE

## FILIALMANAGER/IN IM BÄCKERHANDWERK

### DIE QUALITÄT DES VERKAUFS IST ENTSCHEIDEND

Dazu sind qualifizierte Führungskräfte nötig, die den Verkauf optimal leiten. Unser Zertifikatsstudiengang in Kooperation mit der ADB Weinheim vermittelt das notwendige Know-how:

**Standorte und Zielgruppen | rechtliche Grundlagen im Verkauf | Lebensmittelhygiene und Lebensmittelrecht | Filialmanagement | Warenkunde | Profil gewinnen | Filiale als Erlebniswelt | erfolgreich verkaufen | Filialcontrolling | Führung von Mitarbeiter/innen | Teamorganisation und Kommunikation**

**Modul 1** 08.03.2022 10–17 Uhr und 09./10.03.2022 8.30–16.30 Uhr

**Modul 2** 10.05.2022 10–17 Uhr und 11./12.05.2022 8.30–16.30 Uhr

**Modul 3** 05.07.2022 10–17 Uhr und 06./07.07.2022 8.30–16.30 Uhr

**Modul 4** 13.09.2022 10–17 Uhr und 14./15.09.2022 8.30–16.30 Uhr



#### ZIELGRUPPE

Filial- oder Verkaufsleiter/innen, Quereinsteiger/innen



#### REFERENT/INNEN

Kompetenzteam aus Rechtsanwält/innen, Personal- und Verkaufstrainer/innen, Steuerberater/innen sowie das Expertenteam der ADB Sachsen e.V.



#### GEBÜHR

2.490,00 € inkl. Lehrgangsunterlagen und Material zzgl. MwSt.



MITTWOCHS  
**30.08. –**  
**08.11.2022**  
 8–16 UHR

## EIGNUNGSKURS AUSBILDER/IN A34

### 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** Filialleiter/innen, Gesellen, Personen in verantwortlicher Funktion

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

 **GEBÜHR** 595,00 € inkl. MwSt. und Lehrgangsunterlagen



**GANZ-  
JÄHRIG**

# ÜBERBETRIEBLICHE LEHRUNTERWEISUNG

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

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-Piast-Institut für Handwerkstechnik an der Leibniz Universität Hannover (HPI) zwei Mal im Ausbildungsjahr statt und 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



DIENSTAG

**05.10.2022**

15–17 UHR

## MEISTERINFOTAG

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



**GEBÜHR** kostenfrei



**NACH  
VEREINBARUNG**

## HYGIENESCHULUNG

### 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** 125,00 € zzgl. Fahrtkosten und MwSt.



MONTAG

**21.02.2022**

9–17 UHR

## PRODUKTFOTOGRAFIE

### RÜCKEN SIE IHRE PREMIUMBACKWAREN INS RECHTE LICHT

Sie bieten als Bäckerei/Konditorei eine einzigartige Qualität und Vielfalt an Produkten an. Damit diese für den Kunden insbesondere im digitalen Bereich gut erlebbar wird, müssen Ihre Produkte perfekt in Szene gesetzt werden. Wie das geht, zeigen wir Ihnen in unserem Seminar. Unser erfahrener Referent Ronny Vogel demonstriert Ihnen, wie Sie Ihre Backwaren optimal arrangieren, fotografieren und mit einfachen digitalen Hilfsmitteln Perfektion in der Produktpräsentation erreichen können. Bitte bringen Sie drei bis fünf Gebäcke und Dekor-material, Ihre digitale Kamera sowie einen Laptop mit.

**Grundlagen der Food-Fotografie | Arrangieren und Ausleuchten | Grundlagen der Bildbearbeitung | Nutzung der Fotos für Internetauftritt und Social-Media-Kanäle**



**ZIELGRUPPE** Inhaber/innen und interessierte Mitarbeiter/innen



**REFERENT** Ronny Vogel, Ausbildungsmeister Bäcker/Konditoren  
*Handwerkskammer für Oberfranken*



**GEBÜHR** 170,00 € inkl. Lehrgangsunterlagen, zzgl. MwSt.



## FIT FÜR DIE ZWISCHEN- PRÜFUNG – FACHVERKAUF

### 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

80,00 € inkl. Lehrgangsunterlagen, zzgl. MwSt.



MONTAG

07.03.2022

9–17 UHR

## MARZIPAN MODELLIEREN

### 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 aufwändigere Weise diverse Tiere, verschiedene Comicfiguren, Blumen und vieles mehr entstehen. Arbeiten Sie mit unterschiedlichen Modellier-Techniken, 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-Relief-Techniken**



**ZIELGRUPPE** Auszubildende und Mitarbeiter/innen Konditorei



**REFERENTIN** Sarah Gierig, Konditormeisterin und Schokoladen-Sommelière



**GEBÜHR** 170,00 € | 120,00 € für Auszubildende  
inkl. Lehrgangsunterlagen, zzgl. MwSt.



DIENSTAG  
**15.03.2022**  
8–16 UHR

## FIT FÜR DIE ZWISCHEN- PRÜFUNG – BÄCKEREI

### 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

80,00 € inkl. Lehrgangsunterlagen, zzgl. MwSt.



MO & DI  
**21. &  
 22.03.2022**  
 10-17 UHR

## NACHHALTIG AUSBILDEN

### WEITERBILDUNG FÜR AUSBILDER/INNEN IN DER BRANCHE

Ziel ist die Vermittlung moderner Werkzeuge für eine nachhaltige Ausbildung. Sie erlernen und vertiefen Ihre Skills als Ausbilder/in und werden zudem mit einem Paket wissenschaftlich fundierter und praxiserprobter Materialien ausgestattet:

**Herausforderungen für Auszubildende: Was ändert sich? Was muss ich selbst ändern? | neue Standardberufsbildungspositionen | Umweltschutz und Nachhaltigkeit | digitalisierte Arbeitswelt | gesetzliche Vorschriften | Praxisbeispiele und Workshops | Anwendung der Kompetenzmatrix | Nachhaltigkeitsdreieck | Beispiele und Werkzeuge für die digitale Unterstützung in der Ausbildung | moderierter Dialog in der Seminargruppe**



#### ZIELGRUPPE

Auszubildende im Bäckerhandwerk



#### REFERENT/INNEN

Michael Rothe, Geschäftsführer  
 Sandra Büttner, Aus- und Weiterbildungspädagogin  
 Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Nord gGmbH



#### GEBÜHR

69,00 € inkl. Lehrgangsunterlagen, zzgl. MwSt.  
 (unterstützt durch öffentliche Förderung)



MONTAG  
**21.03.2022**  
 10–17 UHR

# DIE WELT DER SCHOKOLADE

## ENTDECKEN SIE DIE VIELSEITIGKEIT

»Neun von zehn Leuten mögen Schokolade. Der Zehnte lügt«  
 John Tullius (Amerikanischer Künstler).

Kakao und Schokolade sind extrem beliebt und das liegt unter anderem an ihrer vielseitigen Einsatzbarkeit: als Zutat zu Teigen und Massen, in Füllungen und Überzügen, für Sahne und Cremes, Pralinen und Schaustücke. Lassen Sie sich von unserer Expertin Sarah Gierig in die Welt der Schokolade entführen und entdecken Sie die unglaubliche Bandbreite dieses Rohstoffes. Bitte Arbeitskleidung mitbringen!

**Überzüge und Glasuren | Herstellung von Pralinen | Dekoration von Torten | Tafel- und Bruchschokolade | Mousse au Chocolat | Modellerschokolade | verschiedenste Techniken**



**ZIELGRUPPE**

Mitarbeiter/innen und Auszubildende in der Konditorei



**REFERENTIN**

Sarah Gierig, Konditormeisterin und Schokoladen-Sommelière



**GEBÜHR**

200,00 € inkl. Lehrgangsunterlagen, zzgl. MwSt.



MO & DI  
**28. &  
 29.03.2022**  
 9–17 UHR

# KONFLIKTMANAGEMENT

## KONFLIKTE ERKENNEN UND LÖSEN

Jeder Mensch und vor allem jede Führungskraft ist immer wieder mit dem Thema Konflikte konfrontiert. Im Team ist Sand im Getriebe oder es gibt Probleme mit einzelnen Mitarbeiter/innen. In diesem Seminar lernen Sie, was genau ein Konflikt ist und was nicht, wie Konflikte eskalieren und vor allem welche Möglichkeiten es gibt, Konflikte zu lösen.

**Definition Konflikt | Konfliktarten | Eskalationsmodell nach Glasl | Konfliktlösungsstile | Moderationsgespräch | Kommunikation im Konflikt | Harvard-Modell**

 **ZIELGRUPPE** Inhaber/innen und Führungskräfte

 **REFERENTIN** Annette Fürst, Diplom-Psychologin

 **GEBÜHR** 410,00 € inkl. Lehrgangsunterlagen, zzgl. MwSt.



# VERKAUFEN FÜR FORTGESCHRITTENE

## IN VIER SCHRITTEN ZUM VERKAUFSERFOLG

Sie arbeiten schon einige Zeit in einer handwerklichen Bäckerei/Konditorei im Verkauf und konnten bereits Erfahrungen sammeln? Trotzdem gelangen Sie in Situationen, in denen Sie sich unsicher fühlen und gern mehr Rüstzeug hätten, um beim nächsten Mal professioneller reagieren zu können. Mit unserem Schulungskonzept wollen wir Sie durch verschiedene pädagogische Methoden zum Verkaufsprofi machen.

**Schritt 1: Wie mache ich aus einem guten ein besseres Verkaufsgespräch?**

**Schritt 2: Erweiterung des Wortschatzes durch Produktbeschreibungen**

**Schritt 3: Den richtigen Zusatzverkauf tätigen**

**Schritt 4: Auf Reklamationen angemessen reagieren**

Die Referentin ist auch über das Seminar hinaus buchbar, sodass die Inhalte im Unternehmen fortgeführt oder vertieft werden können.

---

 **ZIELGRUPPE** Mitarbeiter/innen im Verkauf

---

 **REFERENTIN** Michaela Rechel, Verkaufstrainerin

---

 **GEBÜHR** 200,00 € inkl. Lehrgangsunterlagen, zzgl. MwSt.

---



DI & MI  
26. &  
27.04.2022

DI 11–17 UHR  
MI 8–16 UHR



## ZUCKERZIEHEN – GRUNDLAGEN

### ATTRAKTIVE SCHAUSTÜCKE UND DEKOR SELBST HERSTELLEN

Die grundlegenden Fertigkeiten des Zuckerziehens gehören zum Handwerkszeug jedes Konditors. Aber auch kreativ begabte und interessierte Bäcker/innen probieren sich gern an diesem vielseitig formbaren Material aus. Konditorenweltmeister Manfred Bacher demonstriert die Grundtechniken der Zuckerverarbeitung und zeigt beim umfangreichen praktischen Training viele Tricks und Kniffe zur Herstellung ansprechender Zuckerarbeiten.

Bitte Arbeitskleidung mitbringen!

**Tag 1 – Grundlagen: Zucker und Isomalt kochen und gießen, biegen, ziehen und blasen**

**Tag 2 – Anwendungen: Praktische Übungen | Schleifen | Exotische Blüten | Schaustücke**



**ZIELGRUPPE** Mitarbeiter/innen und Auszubildende in der Konditorei



**REFERENT** Manfred Bacher, Weltmeister der Konditoren  
*Café-Confiserie-Egger, Mühldorf a. Inn*



**GEBÜHR** 370,00 € inkl. Lehrgangsunterlagen, zzgl. MwSt.



MONTAG

02.05.2022

9–17 UHR

## VEGANE KONDITIONEIREI

### DEN DAUERTREND FÜR DEN EIGENEN BETRIEB NUTZEN

Vegane Ernährung ist seit vielen Jahren ein anhaltender Trend. Immer mehr Menschen entscheiden sich für den bewussten Verzicht auf tierische Produkte. Während im Bereich Brot und Kleingebäck die Herstellung veganer Backwaren vergleichsweise einfach ist, bringen der Verzicht auf Eier und Milchprodukte im Konditoreibereich einige Schwierigkeiten mit sich. Lassen Sie sich von unserer Referentin die Wege in die vegane Konditorei aufzeigen und tauchen Sie in ein breit gefächertes Sortiment an verschiedenen Produkten ein, die ganz ohne tierische Lebensmittel hergestellt werden. Bitte Arbeitskleidung mitbringen!

**Vegane Pralinensorten in modernen Farben | Teegebäckvariationen ohne tierische Rohstoffe | verführerische Sahnetörtchen ganz ohne Sahne | veganes Kuchensortiment**

 **ZIELGRUPPE** Mitarbeiter/innen in der Konditorei

 **REFERENTIN** Sarah Gierig, Konditormeisterin und Schokoladen-Sommelière

 **GEBÜHR** 170,00 € inkl. Lehrgangsunterlagen, zzgl. MwSt.



DIENSTAG

**03.05.2022**

9–16 UHR



## INTENSIV-SEMINAR NR. 1

### BESTELLWESEN INTENSIV

Die Branchensoftware BBN ist ein modernes, modular aufgebautes, jederzeit erweiterbares und benutzerfreundliches Softwarepaket für die backende Branche. Für Anwender dieses Programms bietet der Hersteller OK-Software Schulungen in unserem modernen Computerkabinett an.

**Grundlagen der Bestellung | einfache, mehrfache Wochenbestellungen | Besonderheiten und Varianten | Standardbestellung sinnvoll nutzen | Datumsverwaltung bei der Bestellung | Bestellkorrekturen | Backzettelkorrekturen | Einstellen von Vordaten oder Vergleichszeiträumen**

Diese Weiterbildung bieten wir in Kooperation mit der Bundesakademie Weinheim an. Für das Seminar kann kein Frühbucherrabatt gewährt werden.

 **ZIELGRUPPE** Unternehmer/innen, Führungskräfte

 **REFERENT** Thomas Hentze, *OK Software & Beratung GmbH*

 **GEBÜHR** 360,00 € inkl. Lehrgangsunterlagen, zzgl. MwSt.



MITTWOCH  
**04.05.2022**  
9–16 UHR



## INTENSIV-SEMINAR NR. 2

### STATISTIKEN, BERICHTE & KENNZAHLEN

Die Branchensoftware BBN ist ein modernes, modular aufgebautes, jederzeit erweiterbares und benutzerfreundliches Softwarepaket für die backende Branche. Für Anwender dieses Programms bietet der Hersteller OK-Software Schulungen in unserem modernen Computerkabinett an.

**Statistiken lesen und sinnvoll einsetzen | Artikel ABC Statistik – Besonderheiten und Tücken | Statistik Artikelgruppen – die häufigsten Fehler | Kassenstatistik – geballte Informationen | Filialbericht selbst angepasst**

Diese Weiterbildung bieten wir in Kooperation mit der Bundesakademie Weinheim an. Für das Seminar kann kein Frühbucherrabatt gewährt werden.

---

 **ZIELGRUPPE** Unternehmer/innen, Führungskräfte

---

 **REFERENT** Rolf Kränzlein, *OK Software & Beratung GmbH*

---

 **GEBÜHR** 360,00 € inkl. Lehrgangsunterlagen, zzgl. MwSt.

---



MO & DI  
**16. &  
 17.05.2022**

MO 12–16 UHR  
 DI 8–16 UHR

## BELLA ITALIA

### ITALIENISCHE BACKKUNST

Italien gilt als das Land der Lebensfreude, des guten Essens, des Weines und des Genusses. Das gilt gleichermaßen für traditionelle italienische Backwaren. Lassen Sie sich von unserem Referenten Dario Bertarini, Präsident des italienischen Bäcker-Konditoren-Verbandes und langjähriger Freund unserer Akademie, auf eine Reise durch die mediterrane Backkunst mitnehmen. Erleben Sie *La dolce Vita* in einem zweitägigen Praxisseminar. Das Seminar findet in italienischer Sprache mit deutscher Übersetzung statt. Bitte Arbeitskleidung mitbringen.

**Traditionelle Vorteigführung | mildaromatische Sauerteige | Biga | Lievito Madre |  
 Arbeiten mit wenig Hefe | gut gelockerte aromatische Weizenbrote | Ciabatta | Focaccia**

 **ZIELGRUPPE** Unternehmer/innen und Mitarbeiter/innen Produktion

 **REFERENT** Dario Bertarini, Präsident des italienischen Bäcker-Konditoren-Verbandes

 **GEBÜHR** 320,00 € inkl. Lehrgangsunterlagen, zzgl. MwSt.



MI & DO  
**18. &  
19.05.2022**

8–16 UHR

## ENDSPURT KONDITIONEIREI

### TIPPS UND TRICKS FÜR DIE ANSTEHENDE GESELLENPRÜFUNG

Fast drei Jahre Lehrzeit hast du hinter dir. Nun steht die praktische Konditorengesellenprüfung an. In unserem Intensivseminar wollen wir dir die letzten Unsicherheiten nehmen und du sollst Gelegenheit bekommen, Räumlichkeiten und technische Ausstattung der ADB kennenzulernen. Hier wird für den Bereich der HWK Dresden die Prüfung stattfinden.

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 die Gestaltung des Präsentationstisches**



**ZIELGRUPPE** Auszubildende zum/zur Konditor/in im 3. Lehrjahr



**REFERENTEN** Konditoreninnung Dresden



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



MONTAG

**23.05.2022**

9-16 UHR



## INTENSIV-SEMINAR NR. 3

### KALKULATION UND CONTROLLING

Die Branchensoftware BBN ist ein modernes, modular aufgebautes, jederzeit erweiterbares und benutzerfreundliches Softwarepaket für die backende Branche. Für Anwender dieses Programms bietet der Hersteller OK-Software Schulungen in unserem modernen Computerkabinett an.

**Richtige Anlage der Rohstoffe | Erstellung von Rezepten | Rezept, Teig und Artikel | Grundlagen der Kalkulation – Vollkosten oder Teilkosten | Ermittlung von Zeiten und Stundenkostensatz | Von der Kalkulation zum Profit-Center | interne Belastung oder Verrechnungssätze | Vor- und Nachkalkulation | Betrachtung der Kostenstelle mit realistischen Werten**

Diese Weiterbildung bieten wir in Kooperation mit der Bundesakademie Weinheim an. Für das Seminar kann kein Frühbucherrabatt gewährt werden.

 **ZIELGRUPPE** Unternehmer/innen, Führungskräfte

 **REFERENT** Rolf Kränzlein, *OK Software & Beratung GmbH*

 **GEBÜHR** 360,00 € inkl. Lehrgangsunterlagen, zzgl. MwSt.



MO-MI  
**23.–**  
**25.05.2022**  
 8–16 UHR

## 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

200,00 € inkl. Lehrgangsunterlagen, zzgl. MwSt.



MO & DI  
 23. &  
 24.05.2022  
 8–17 UHR

## ENDSPURT FACHVERKAUF

### 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

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



DIENSTAG  
**24.05.2022**  
9–16 UHR



## INTENSIV-SEMINAR NR. 4

### RABATTE, PREISPFLEGE, PREISLISTEN & RECHNUNGEN

Die Branchensoftware BBN ist ein modernes, modular aufgebautes, jederzeit erweiterbares und benutzerfreundliches Softwarepaket für die backende Branche. Für Anwender dieses Programms bietet der Hersteller OK-Software Schulungen in unserem modernen Computerkabinett an.

**Rabattsystem in BBN | Lieferzuschläge und andere Tools | Erstellen von individuellen Preislisten | OP-Verwaltung in BBN sinnvoll nutzen | alles rund um die Rechnung | Liefer- und Rechnungsadressen | Rechnungsnachdruck und Rechnungsversand | Rechnungsausgangsbuch | Korrekturen von Rechnungen**

Diese Weiterbildung bieten wir in Kooperation mit der Bundesakademie Weinheim an. Für das Seminar kann kein Frühbucherrabatt gewährt werden.

---

 **ZIELGRUPPE** Unternehmer/innen, Führungskräfte

---

 **REFERENT** Thomas Hentze, *OK Software & Beratung GmbH*

---

 **GEBÜHR** 360,00 € inkl. Lehrgangsunterlagen, zzgl. MwSt.

---



MONTAG

30.05.2022

10–16 UHR

## MEGATREND VEGAN

### AUF DEN GESCHMACK KOMMEN

»Vegan ist der Megatrend des Jahrzehnts« titelte das Manager-Magazin und tatsächlich ist der Bedarf an veganen Backwaren auch in unseren Bäckereien und Konditoreien angekommen. In unserem Seminar zeigen wir Ihnen Möglichkeiten auf, mit verschiedenen Produkten in den *Trendmarkt Vegan* mit all seinen Facetten einzusteigen. Lernen Sie die vegane Backstube ohne tierische Inhaltsstoffe kennen. Bitte Arbeitskleidung mitbringen!

**Grundlagen des veganen Backens | Verschiedene vegane Füllungen | Vegane Kuchen und Tartes | Vegane Burger und Snacks | Vegane Frühstücksvariationen, Pancakes und Waffeln | Traditionelles Backen ohne tierische Inhaltsstoffe**



**ZIELGRUPPE** Unternehmer/innen, Mitarbeiter/innen in der Produktion



**REFERENT** Thomas Backenstos, Bäcker- und Konditormeister  
*Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Südwest e.V.*



**GEBÜHR** 170,00 € inkl. Lehrgangsunterlagen, zzgl. MwSt.



MITTWOCH  
**08.06.2022**  
 9–16 UHR

## SPEZIALBRÖTCHEN

### WENIGER IST MEHR

Brötchen gehören zu den wichtigsten Artikeln in einer Bäckerei und oftmals sind sie ein Aushängeschild des Betriebes. Doch wie viele Spezialbrötchensorten haben Sie im Angebot? Viele? Zu viele? Manchmal ist weniger mehr. Das gilt sowohl für die Sortimentsbreite als auch für den Rohstoffpool. In unserem Seminar zeigen Ihnen unsere Backmeister, wie mit wenigen *sauberen* Rohstoffen unter Beachtung des »Clean baking«-Gedankens und unter Verwendung von Vorteigen, Autolyse-Verfahren und handwerklichem Geschick IHRE individuellen Spezialbrötchen entstehen können. Bitte Arbeitskleidung mitbringen!

**Ciabattabrötchen | Dinkelvollkorn | Seelen | Brioche | Kartoffelbrötchen | Quarkhefeteig | Hamburger Buns | Roggenbrötchen | Haferbrötchen | Laugengebäck | Osterbrötchen | und vieles mehr**



#### ZIELGRUPPE

Mitarbeiter/innen in der Backstube



#### REFERENT/INNEN

Kompetenzteam der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Sachsen e.V.



#### GEBÜHR

170,00 € inkl. Lehrgangsunterlagen, zzgl. MwSt.



MO & DI  
20. &  
21.06.2022

MO 10–18 UHR  
DI 9–18 UHR

## BETTYS AUFBAUKURS III

### MODERNES CAKE-DESIGN MIT BUTTERCREME

Buttercreme als Dekorationsmaterial für Torten erlebt, auch international, eine Renaissance! Dass man mit Buttercreme mehr machen kann als nur einstreichen und Randgarnierungen zeigen die Social-Media-Kanäle und inspiriert auch die Kunden. Bettina »Betty« Schliephake-Burchardt zeigt in diesem Kurs, wie sich diese neuen Trends in der Backstube umsetzen lassen. Alte Techniken werden neu interpretiert, vorhandenes Wissen und Material gezielt eingesetzt. Im Kurs werden anhand von Dummy-Torten verschiedene Techniken gezeigt und selbst ausprobiert.

**Welche verschiedenen Buttercremes gibt es und welche eignen sich zum dekorieren | Einstreichen mit Buttercreme und neue Designs | Verwendung unterschiedlicher Tüllen für Blumen, Dekorationen oder Randgarnierungen | Paletten-Messer-Technik**

 **ZIELGRUPPE** Mitarbeiter/innen in der Konditorei

 **REFERENTIN** Bettina »Betty« Schliephake-Burchardt, Star-Konditorin

 **GEBÜHR** 440,00 € inkl. Lehrgangsunterlagen, zzgl. MwSt.



DO & FR  
**23. &  
 24.06.2022**  
 .....  
 DO 10–18 UHR  
 FR 9–18 UHR

# BETTYS BASISINTENSIVKURS

## VERSCHIEDENE TECHNIKEN DER TORTENDEKORATION

Gerade als Anfänger 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** 410,00 € inkl. Lehrgangsunterlagen, zzgl. MwSt.

---



WOCHENENDE

25. & 26.06.  
2022

## BÄCKER BAR CAMP 8.0

### ERFAHRUNGEN AUSTAUSCHEN UND IDEEN ENTWICKELN

Bereits zum achten 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! Special Guests: Sauerteigbibliothekar Karl de Smet, Wild Bakers Johannes Hirth und Joerg Schmid

**Die weltweit einzigartige Sauerteigbibliothek aus Sankt Vith in Belgien | Praxisworkshops im Bäckerei- und Konditoreibereich | Kaffee | Backwarenfotografie | Social Media | französische Backkunst | Rechtliches | Marketing und Verkauf | BAKERTAINMENT**

 **HINWEISE** Das Programm wird Ihnen nach Anmeldung rechtzeitig übermittelt. Bringen Sie gern Freunde und Familie mit. Übernachtung im benachbarten Gästehaus der Handwerkskammer auf eigene Rechnung möglich.

 **PREIS** 120,00 € pro Person/Wochenende,  
inkl. Verpflegung, Seminare & Workshops zzgl. MwSt.



MO & DI  
**12. &  
13.09.2022**  
9–17 UHR

## SELBST- & ZEITMANAGEMENT

### PRIORITÄTEN SETZEN, EFFEKTIVITÄT STEIGERN

Lars-Eric Unestahl sagte einmal: »Jeder Mensch hat am Tag 24 Stunden Zeit, der Rest ist eine Frage der Prioritätensetzung«. Doch wie organisiere ich mich und meine Zeit so, dass ich meine Ziele erreiche? Wie sehen gute Ziele aus und welche Menschen sind hier besonders erfolgreich? Was tue ich gegen Aufschieberitis?

**Gute Ziele | Prioritäten setzen | Covey | ALPEN-Methode | Zeitfresser | Pareto Prinzip | NEIN-Sagen | Techniken gegen Aufschieberitis**

---

 **ZIELGRUPPE** Inhaber/innen und Führungskräfte

---

 **REFERENTIN** Annette Fürst, Diplom-Psychologin

---

 **GEBÜHR** 410,00 € inkl. Lehrgangsunterlagen, zzgl. MwSt.

---



DONNERSTAG

06.10.2022

9–17 UHR

## DINKELSEMINAR

### 100 % DINKEL

Viele Bäcker backen gutes Dinkelbrot – doch könnte die Krume manchmal ein wenig saftiger, die Frischhaltung besser, die Optik etwas schöner sein. Das sind wichtige Qualitätsmerkmale für den Kunden. Die Kunst besteht darin, die Teigausbeute zu erhöhen, ohne aber die Produktqualität durch einen zu weichen Teig zu gefährden. In diesem Workshop wird auf die wichtigsten Punkte bei der Verarbeitung von Dinkel in Theorie und Praxis eingegangen.

**Einsatz von Quell- und Brühstücken | innovative Rohstoffe | milde Fermentation | nicht saure Vorteige | bessere Bekömmlichkeit | Abbau von FODMAPS | intensiver Austausch in der Seminargruppe | gemeinsames Backen verschiedener Dinkelrezepturen**

 **ZIELGRUPPE** Mitarbeiter/innen in der Backstube

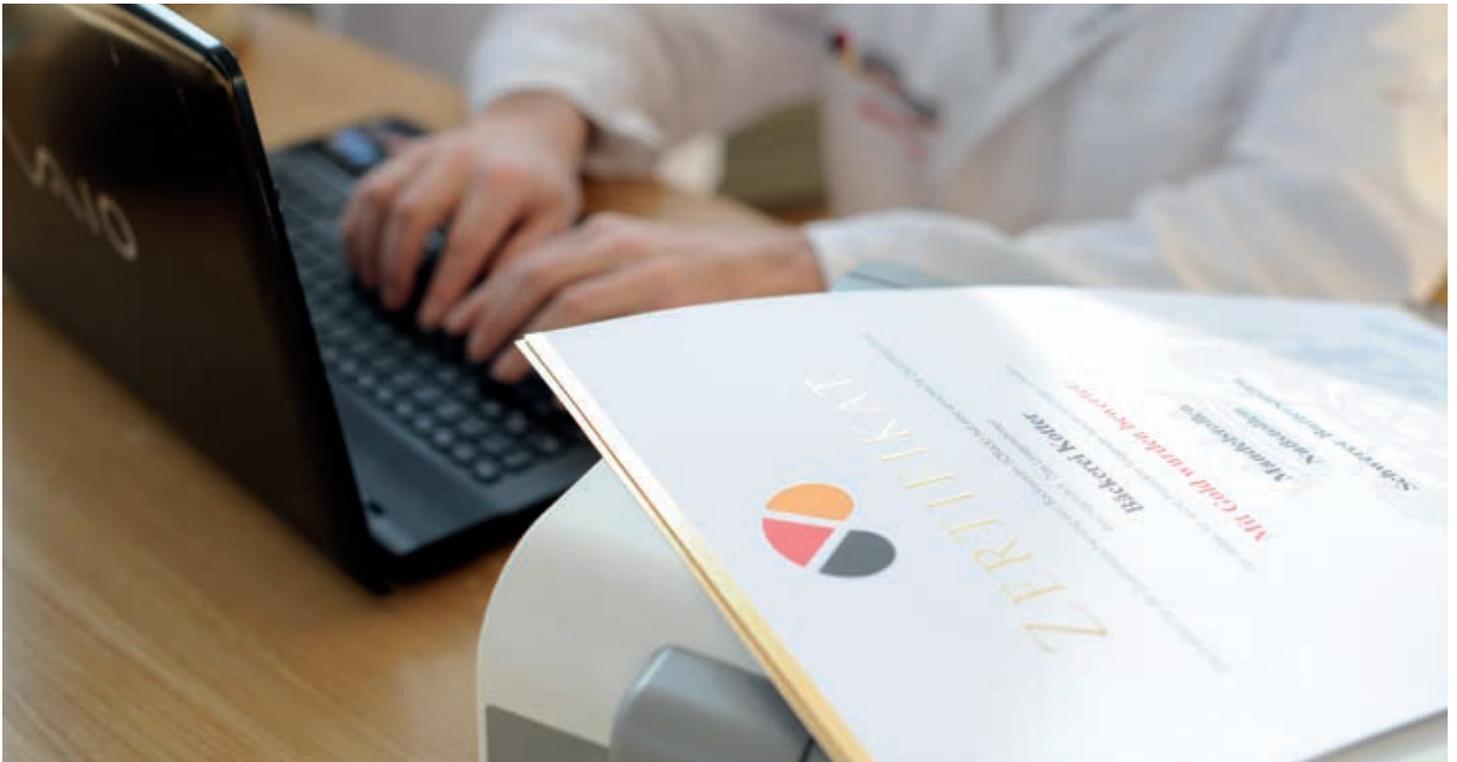
 **REFERENTEN** Jochen Hofmann, der Backstubenoptimierer  
Kompetenzteam der ADB Sachsen e.V.

 **GEBÜHR** 170,00 € 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 und für Lehrgänge mit Abschlussprüfung.



#### **FRÜHBUCHERRABATT**

Auf Seminarbuchungen bis zum **31.01.2022** wird ein Frühbucherrabatt in Höhe von 10 % 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 Ziegert, 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](http://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 zurückzugewähren, 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 Gerichtsstand 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

AXIS Branchensysteme und Kassentechnik GmbH	Seite 45
BÄKO Erzgebirge/Vogtland eG	49
BÄKO Mitteldeutschland eG	48
BÄKO Ost eG	47
Ernst-Boecker GmbH	55
Contour Ladenbau GmbH	52
DEBAG Deutsche Backofenbau GmbH	59
Ernst Nestler & Söhne GmbH	53
IKK classic	60
KOMPLET Bäckereigrundstoffe GmbH	54
MEISTER-KAFFEE GmbH & Co. Vertriebs KG	51
PMG Premium Mühlen Gruppe GmbH & Co. KG	2
Samuelson Kassensysteme GmbH	56
SHB Allgemeine Versicherung VVaG	55
SIGNAL IDUNA	46
UNIFERM GmbH & Co. KG	50



## Die Lösung zum kinderleichten Kassieren



Lösungsfindung



Verkauf



Lieferung & Installation



Rund-um-Betreuung

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)



Hanna Haubold,  
Konditormeisterin,  
Dresden



## 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](http://www.wir-sind-baecker.de/meisterstueck). Oder schreiben Sie uns direkt an: [lebensmittelhandwerk@signal-iduna.de](mailto:lebensmittelhandwerk@signal-iduna.de)

### Unsere Spezialisten für das Lebensmittelhandwerk:



**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



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





## 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](mailto:info@baeko-ost.de) • [www.baeko-ost.de](http://www.baeko-ost.de)

# BÄKO Mitteldeutschland eG

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



## Photovoltaik-Anlage

- Unser Beitrag zur Energiewende
- Klimaschutz - niedrige CO<sub>2</sub>-Emissionen
- Pro Jahr 135 t CO<sub>2</sub>-Einsparung und Erzeugung von 224.000 kWh
- Unbegrenzt und zukunftssicher

## Fertigstellung neue TK-Halle -Projekt Zukunft-

- Fertigstellung aller Arbeiten im August 2020
- 1 Jahr Bauzeit
- Erweiterung um 3.300 Palettenstellplätzen



**Der Markt bestimmt unser Handeln –**

**„Kunde First!“**

**by BÄKO Mitteldeutschland eG**



alles  
für Bäcker  
und  
Konditoren



**St. Egidien:**

Ahornstr. 3  
09356 St. Egidien

Telefon: 03 72 04/56-0  
Telefax: 03 72 04/7 20 50  
Email: [lic@baekomitteldeutschland.de](mailto:lic@baekomitteldeutschland.de)  
Internet: [www.baekomitteldeutschland.de](http://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](mailto:lei@baekomitteldeutschland.de)



Mit uns  
können  
Sie rechnen



**BAKO Erzgebirge / Vogtland e.G.**

Lichtenauer Straße 9  
08328 Stützengrün

Telefon: 037462 6610

Fax: 037462 66127

E-Mail: [sekretariat@baeko-stuetzengruen.de](mailto:sekretariat@baeko-stuetzengruen.de)

Internet: [www.baeko-stuetzengruen.de](http://www.baeko-stuetzengruen.de)

**BAKO Erzgebirge / Vogtland e.G. –  
Der Partner für Bäcker, Fleischer  
& Konditoren**

*Unsere Tochtergesellschaft SFG Stützengrüner Fleischwaren  
und Frischdienst GmbH bietet ab sofort  
einen Direktverkauf im neuem Verkaufsraum an.*

**Täglich frische Ware - Qualität direkt vom Erzeuger:  
Überzeugen Sie sich selbst!**

Bestellungen nehmen wir **rund um die Uhr** telefonisch oder per  
Onlinebestellung entgegen. Sprechen Sie uns an! Wir finden für  
Sie eine individuelle Lösung nach Maß.

*Für weitere Informationen zum vollständigen Leistungsangebot  
besuchen Sie*

*unsere Website [www.baeko-stuetzengruen.de](http://www.baeko-stuetzengruen.de)  
oder rufen Sie uns an: 037462/661-0*



- ✓ Einzel- oder Daueraufträge für die täglich benötigten Rohstoffe und Frischwaren
- ✓ Anschaffung, Reparatur und Wartung von Maschinen und Geräten: Wir beraten Sie gern!
- ✓ Rahmenverträge für elektrischen Strom
- ✓ Beratung Qualitätsmanagement nach ISO 9001



# Die neue Lust auf Hafer



**FermFresh® Hafer** ist das fermentierte Frischprodukt für haferstarke Gebäcke voller Ursprünglichkeit und Frische:

- aromagereifte ganze Haferkerne
- veredelt mit HaferFerment
- clean label
- vegan



uniferm.de



EIN KAFFEE-KONZEPT FÜR UNSERE ZUKUNFT



**SI, CLARO! KAFFEE-GENUSS  
AUS KOLUMBIEN.**

.....  
**FAIR • BIO • SOZIAL**

[WWW.SI-CLARO-KAFFEE.DE](http://WWW.SI-CLARO-KAFFEE.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](http://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

# KOMPLET Aroma-Star Universal

Das Premium-Brötchenbackmittel von KOMPLET!

UNIVERSELLES BACKMITTEL FÜR ALLE WEIZEN- UND DINKELGEBÄCKE MIT EINER FEINEN MALZNOTE.



*Aus Gutem das Beste backen!*

## Produktvorteile:

- Hohe Leistungsfähigkeit
- Einfache Anwendung
- Für alle Führungen geeignet

## Gebäckvorteile:

- Hervorragender Geschmack
- Ansprechendes Volumen
- Ein typisches Aussehen
- Gleichmäßige Porung
- Erstklassige Rösche



Abel + Schäfer, KOMPLET-  
Bäckereigrundstoffe GmbH & Co. KG  
Tel.: 0 68 98 / 97 26 - 0  
info@komplet.com  
www.komplet.com

KOMPLET Berlin  
Tel.: 0 30 / 72 39 72 - 0  
info.berlin@komplet.com

**BÖCKER**  
SOURDOUGH

**B:PURE**  
BÖCKER GLUTEN FREE

## SOURDOUGH *that's our business*

BÖCKER, der Sauerteig-Spezialist und Vollsortimenter

Bei BÖCKER, dem Spezialisten für Sauerteig, dreht sich seit der Gründung 1910 alles um das Thema Sauerteig. Das Familienunternehmen in der vierten Generation fermentiert und versendet weltweit hochwertige, natürliche Sauerteig-Produkte. Der Einsatz von Sauerteig, egal ob als Starter oder in flüssiger, pastöser oder getrockneter Form, bringt eine Vielzahl an Vorteilen mit sich. Einer der wichtigsten Aspekte ist die hohe Qualität der Backwaren, die mit BÖCKER Sauerteig hergestellt werden. Das betrifft zum einen

die Textur und Haltbarkeit, zum anderen aber auch den Geschmack und das Aroma. Mit dem BÖCKER Reinzucht-Sauerteig Starter begann die Erfolgsgeschichte des Unternehmens. Mittlerweile setzt er den Standard für die Sauerteig-Fermentation. Als besonderen Service können der BÖCKER Reinzucht-Sauerteig Roggen oder Weizen als Dauer-Abonnement bestellt werden. Das Sortiment des Sauerteig-Spezialisten umfasst rund 160 Produkte für alle Bedürfnisse und Anwendungsfälle.

Mit den Produkten von B:PURE bietet BÖCKER zudem ein glutenfreies Sortiment von fertig gebackenen Broten, Brötchen und Kuchen an, die frisch und handwerklich mit Sauerteig hergestellt werden.

Weitere Infos finden Sie unter:  
[www.sauerteig.de](http://www.sauerteig.de)  
[www.boecker-showroom.de](http://www.boecker-showroom.de)

Ernst BÖCKER GmbH & Co. KG | [info@sauerteig.de](mailto:info@sauerteig.de) | [www.sauerteig.shop](http://www.sauerteig.shop) | [www.boecker-bpure.de](http://www.boecker-bpure.de) | [www.boecker-showroom.de](http://www.boecker-showroom.de)

**JETZT NEU!**  
Firmen-Vertrags-Rechtsschutz  
mit unserem Partner  
KS/AUXILIA

**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](http://shb-versicherung.de) | Telefon: 02223 92170 | Ihre Sicherheit ist unser Handwerk.

# Wir digitalisieren die Backbranche

## Neue Perspektiven für Ihr Bäckereigeschäft



### „Bäckerei 4.0“ mit Samuelson BackPro:

- ✓ Vertrauen Sie Ihr Hochfrequenzgeschäft nur einer leistungsstarken Warenwirtschaft an
- ✓ Vereinfachen und beschleunigen Sie Ihre Dispo- und Sortimentsplanung deutlich
- ✓ Steigern Sie Ihre Mitarbeiterproduktivität durch individuelle Rollcenter



### „Bäckerei 4.0“ mit Samuelson BackShop:

- ✓ Rechnen Sie Cent-genau mit dem Finanzamt ab mittels MwSt-Split
- ✓ Vergleichen Sie jederzeit Ihre Filialumsätze via Mobile Auswertungen
- ✓ Generieren Sie mehr Umsätze durch digitale Gutscheinkarten

Perfekt und effizient im Zusammenspiel, aber auch kompatibel mit anderen Systemen – das ERP-System BackPro und die Kassenlösung BackShop von Samuelson.

**Ihr Plus:**  
Punkte sammeln,  
Rabatt-Aktionen,  
 bargeldlos einkaufen –  
**Kundenkarten**  
fördern die  
Kundenbindung!

**SAMUELSON**

samuelson.de

## IHRE NOTIZEN

A series of horizontal dotted lines for writing notes.



# Stikkenbackofen MONSUN S5

## Bäckt mehr, verbraucht weniger

*Bis zu 30 % mehr Belegungsdichte  
und 50 % weniger Energieverbrauch -  
das überzeugt.*

*Andreas Seibelberg  
Bäckermeister und  
Brot-Sommelier*



A close-up photograph of two hands, one from a person in a blue shirt and another from a person in a dark blue shirt, holding a small white card. The card has the IKK classic logo on it. The background is blurred, suggesting an outdoor setting.

**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](http://www.ikk-classic.de/bgm)

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