

JAHRESPROGRAMM

2024



GANZ EINFACH BACKEN.

**Feinbackmehl Spezial –
das Spezialmehl für alle Feinbackwaren
aus Teigen und Massen**



SAALEMÜHLE + DRESDENER MÜHLE



Editorial



Unsere Branche steht vor gewaltigen Herausforderungen. Waren es im vergangenen Jahr noch die Rohstoff- und vor allem die Energiepreise, welche den handwerklichen Betrieben große Sorgen bereitet haben, fordert nun die Suche nach geeignetem Personal unsere Aufmerksamkeit. Es fehlt nicht nur an ausgebildetem Fachpersonal, es fehlen allgegenwärtig anpackende Hände im Handwerk. Umso wichtiger sind einmal mehr die Ausbildung von jungen Menschen, die Weiterbildung und Qualifikation von bestehendem Fachpersonal und das Anlernen von Menschen, die neu in der Branche sind. Wir stellen uns verstärkt diesem Thema und bieten in unserem Jahresprogramm für 2024 Seminare für Quereinsteiger/innen und Auszubildende, Basisseminare und Seminare für Führungs- und Spitzenkräfte.

So haben wir neben bewährten Seminaren zur Prüfungsvorbereitung von Auszubildenden wieder unsere wichtigsten Qualifizierungsbausteine Meisterstudienkurs, Ausbilder-Eignungskurs und Filialmanager/in im Angebot. Insbesondere letzteren möchten wir Ihnen ans Herz legen. Nutzen Sie die Möglichkeit für Ihre Bäckerei, gute Kräfte zu Filialleiter/innen mit Führungsverantwortung aufzubauen.

Bereits zum zehnten Mal (!) findet unser Seminar-Highlight BÄCKERBARCAMP statt. In diesem lockeren Workshop-Format werden Weiterbildung und Geselligkeit miteinander verbunden. Diese Veranstaltung wird an einem Wochenende im Juni umgesetzt und richtet sich nicht nur an jüngere und jung gebliebene Bäcker/innen, Konditor/innen, Fachverkäufer/innen, sondern an alle aus der Branche.

In diesen immer wieder aufregenden Zeiten sind Flexibilität und Ideenreichtum unerlässlich. Von einem auf den anderen Tag können sich die Anforderungen ändern. Doch »Nichts ist so beständig, wie der Wandel« wusste schon Heraklit von Ephesos und das Bäckerhandwerk hat gezeigt, wie wandelbar es ist. Nutzen Sie das Jahr 2024. Investieren Sie in Ihr wichtigstes Produktionsmittel: Ihre Mitarbeiter/innen. Das Team der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Sachsen e. V. hilft Ihnen dabei. #backenistsäxy

Ihre Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Sachsen e.V.

S. Richter

Stefan Richter
Vorstandsvorsitzender,
Landesobermeister

M. Lohse

Manuela Lohse
Vorstandsmitglied &
Geschäftsführerin

André Bernatzky

André Bernatzky
Schulleitung –
Schulleiter

Britta Böhnki

Britta Böhnki
Schulleitung –
Schulverwaltungsleiterin



AUS- & WEITERBILDUNG

- 6 Bäckermeister/in M60
- 7 Bäckermeister/in M61
- 8 Filialmanager/in im Bäckerhandwerk
- 9 Eignungskurs Ausbilder/in A 36
- 10 Studium Bäckereimanagement
- 11 Überbetriebliche Lehrunterweisung
- 12 Meisterinfotag

PRÜFUNGSVORBEREITUNG

- 14 Fit für die Zwischenprüfung – Bäckerei
- 15 Fit für die Zwischenprüfung – Fachverkauf
- 18 Endspurt Bäckerei
- 21 Endspurt Konditorei
- 25 Endspurt Fachverkauf

FACHPRAXIS BÄCKEREI

- 23 Französische Teigführung
- 32 Brot.Kunst.Werke

FACHPRAXIS KONDITOREI

- 17 Sweet delicious – Desserts 2.0
- 22 Zuckerartistik

VERKAUF & MARKETING

- 19 Stark im Verkauf
- 24 Handlettering
- 29 Aktion. Preis. Sortiment.

ORGANISATION & FÜHRUNG

- 16 Der Führungsturbo
- 26 Auszubildende zeitgemäß führen und fordern
- 30 Motivation

VERANSTALTUNGEN

- 20 Studienreise Polen
- 27 BäckerBarCamp X
- 28 Meisterfrauenexkursion Stockholm
- 31 Praktischer Leistungswettbewerb

BERATUNG

- 13 Hygieneschulung

- 34 Bildung muss nicht teuer sein
- 35 Anschriften & Anfahrt
- 36 Anmeldung & Seminarbuchung
- 37 Allgemeine Geschäftsbedingungen
- 39 Unterstützer
- 50 Impressum



FACHSEMINARE & VERANSTALTUNGEN



Bäckermeister/in M60

VOLLZEIT

**11.12.2023–
28.06.2024**

MEISTERSTUDIUM AUF HÖCHSTEM NIVEAU

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

Teil I **Fachpraxis**

Teil II **Fachtheorie**

Teil III **Recht und Wirtschaft**

Teil IV **Berufs- und Arbeitspädagogik.**

Es besteht die Möglichkeit, einzelne Teile zu buchen. Ein Meistertitel berechtigt auch ohne Abitur zum Hochschulstudium. Für die Kursteilnahme können Fördermittel, z. B. Meister-BAföG, beantragt werden. Absolventen aus Sachsen erhalten bei erfolgreichem Abschluss einen Meisterbonus in Höhe von 2.000 Euro vom Freistaat Sachsen.



REFERENT/INNEN

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



GEBÜHR

6.100,00 € für alle vier Teile, inkl. Lehrgangsunterlagen zzgl. Prüfungsgebühr der Handwerkskammer Dresden



Bäckermeister/in M61

VOLLZEIT

**06.01.–
11.07.2025**

MEISTERSTUDIUM AUF HÖCHSTEM NIVEAU

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

Teil I **Fachpraxis**

Teil II **Fachtheorie**

Teil III **Recht und Wirtschaft**

Teil IV **Berufs- und Arbeitspädagogik.**

Es besteht die Möglichkeit, einzelne Teile zu buchen. Ein Meistertitel berechtigt auch ohne Abitur zum Hochschulstudium. Für die Kursteilnahme können Fördermittel, z. B. Meister-BAföG, beantragt werden. Absolventen aus Sachsen erhalten bei erfolgreichem Abschluss einen Meisterbonus in Höhe von 2.000 Euro vom Freistaat Sachsen.



REFERENT/INNEN

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



GEBÜHR

6.100,00 € für alle vier Teile, inkl. Lehrgangsunterlagen zzgl. Prüfungsgebühr der Handwerkskammer Dresden



Filialmanager/in im Bäckerhandwerk

4 MODULE
AB 19.03.2024

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 | Lebensmittelhygiene und Lebensmittelrecht | Filialmanagement | Warenkunde | Profil gewinnen | Filiale als Erlebniswelt | erfolgreich verkaufen | Filialcontrolling | Führung von Mitarbeiter/innen | Teamorganisation und Kommunikation

Modul 1
19.03.2024 10–17 Uhr + 20./21.03.2024 8.30–16.30 Uhr

Modul 2
23.04.2024 10–17 Uhr + 24./25.04.2024 8.30–16.30 Uhr

Modul 3
04.06.2024 10–17 Uhr + 05./06.06.2024 8.30–16.30 Uhr

Modul 4
09.07.2024 10–17 Uhr + 10./11.07.2024 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 Experten-
team der ADB Sachsen e.V.

💰 GEBÜHR

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



Eignungskurs Ausbilder/in A 36

DIENSTAGS | 8–16 UHR
06.08.–22.10.2024

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 dienstags ganztägig statt. Die Prüfung schließt sich unmittelbar an den Kurs an. Diese fachübergreifende Weiterbildung ist auch für Angehörige anderer Gewerke optimal geeignet.

Professionelle innerbetriebliche Ausbildung | kompetenter Nachwuchs anstelle von Fachkräftemangel | rechtliche und pädagogische Kompetenz beim Umgang mit Azubis

💡 ZIELGRUPPE

Ausbilder/innen und verantwortliche
Personen in Produktion und Fachverkauf

👤 REFERENT

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

💰 GEBÜHR

695,00 € inkl. MwSt. und
Lehrgangsunterlagen



Studium Bäckerei- management

AB OKTOBER 2024

BERUFSBEGLEITENDES STUDIUM FÜR BÄCKERMEISTER/INNEN

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

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

💡 ZIELGRUPPE

ambitionierte Bäckermeister/innen

🏠 GEBÜHR

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

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



Überbetriebliche Lehrunterweisung

GANZJÄHRIG

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

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

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





Meisterinfotag

MITTWOCH | 14–16 UHR
11.09.2024

ALLE INFORMATIONEN ZUM MEISTERSTUDIENKURS

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

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

ZIELGRUPPE

ausgebildete Bäcker/innen oder erfahrene Quereinsteiger/innen

REFERENT/INNEN

Kompetenzteam der ADB Sachsen

GEBÜHR

kostenfrei



Hygieneschulung

NACH VEREINBARUNG

HYGIENEBEWUSSTSEIN IN PRODUKTION UND VERKAUF

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

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

Gern kann diese Schulung auch durch die Innung organisiert werden.

ZIELGRUPPE

Innungsbetriebe, Innungen

REFERENT

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

GEBÜHR

200,00 € zzgl. Fahrtkosten und MwSt.



Fit für die Zwischenprüfung – Bäckerei

MONTAG | 8–16 UHR
26.02.2024

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 aus Sachsen im 2. Lehrjahr

REFERENT/INNEN

Kompetenzteam der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Sachsen e.V.

GEBÜHR

110,00 € inkl. Lehrgangsunterlagen, zzgl. MwSt.



Fit für die Zwischenprüfung – Fachverkauf

MONTAG | 8–16 UHR
04.03.2024

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 aus Sachsen im 2. Lehrjahr

REFERENT/INNEN

Kompetenzteam der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Sachsen e.V.

GEBÜHR

110,00 € inkl. Lehrgangsunterlagen, zzgl. MwSt.



Der Führungsturbo

DI-DO | 9-17 UHR
12.-14.03.2024

KOMMUNIKATION, TEAMBUILDING, KONFLIKTE MEISTERN

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

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

 **ZIELGRUPPE**
Inhaber/innen und Führungskräfte

 **REFERENTIN**
Annette Fürst, Diplom-Psychologin

 **GEBÜHR**
620,00 € inkl. Lehrgangsunterlagen,
zzgl. MwSt.



Sweet delicious – Desserts 2.0


MONTAG | 9-17 UHR
18.03.2024

DIE HOHE KUNST FRANZÖSISCHER PATISSERIE

Lassen Sie sich von der hohen Kunst französischer Patisserie inspirieren und begeistern Sie Ihre Kunden mit einer Vielfalt an verschiedenen Dessertkreationen, die nicht nur optisch ein Hingucker sind, sondern auch geschmacklich hervorstechen. Profitieren Sie vom Know-how und dem Gespür für neue Trends, die unser Referent in der ganzen Welt gesammelt hat.

Herstellung kleiner Törtchen | moderne und rationelle Arbeitstechniken | verschiedene Mousse und Biskuits | Texturen, Konsistenzen, Geschmack | individuelle und kreative Dekormöglichkeiten | klassische Tartelettes neu interpretiert

 **ZIELGRUPPE**
Mitarbeiter/innen in Backstube und Konditorei

 **REFERENT**
René Klinkmüller, Vorsitzender des Condi Creativ Club e. V., Pâtissier und Konditormeister, Dipl.-Betriebswirt HWK, zweifacher Goldmedaillengewinner mit der Nationalmannschaft der Köche

 **GEBÜHR**
280,00 € inkl. Lehrgangsunterlagen,
zzgl. MwSt.



Endspurt Bäckerei

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

I **17.-19.04.2024**

II **21.-23.05.2024**

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 aus Sachsen im 3. Lehrjahr

👤 REFERENT/INNEN

Kompetenzteam der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Sachsen e.V.

💰 GEBÜHR

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



Stark im Verkauf

MONTAG | 9-17 UHR

22.04.2024

FÖRDERUNG UND ENTWICKLUNG DER PERSÖNLICHEN PERFORMANCE VON VERKÄUFER/INNEN

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

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

💡 ZIELGRUPPE

Mitarbeiter/innen im Verkauf

👤 REFERENT

Martin Bimpage, Beratung Training Konzept

💰 GEBÜHR

280,00 € inkl. Lehrgangsunterlagen, zzgl. MwSt.



Studienreise Polen

DO-SO
25.-28.04.2024

GASTFREUNDSCHAFT UND GENUSS

Bereisen Sie mit uns unser östliches Nachbarland: Unsere Studienreise 2024 geht nach Polen. Freuen Sie sich auf die polnische Brotkultur. In den vergangenen Jahrzehnten gab es zudem bedeutsame Entwicklungen im Backgewerbe Polens. Neben historischen Piekarnia (polnisch für Bäckerei) und Cukiernia (polnisch für Konditorei) existieren hier die modernsten Backfabriken Europas. Nutzen Sie diese großartige Gelegenheit, Ihr Fachwissen zu erweitern und neue Inspirationen für Ihr Bäckerhandwerk zu sammeln.

Besuche bei traditionellen polnischen Bäckereien | Einblicke in lokale Backtechniken und Rezepte | Führungen durch historische Städte | Polens Kultur erleben
Änderungen vorbehalten

HINWEISE

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

LEISTUNGEN

3 Übernachtungen mit Frühstück, Hin- und Rückreise, Transfer vor Ort, deutsche Reiseleitung



Endspurt Konditorei

MI & DO | 8-17 UHR
02./03.05.2024

TIPPS UND TRICKS FÜR DIE ANSTEHENDE GESELLENPRÜFUNG

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

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

ZIELGRUPPE

Auszubildende zum/zur Konditor/in aus dem Bereich Dresden im 3. Lehrjahr

REFERENT/INNEN

Konditoren-Innung Dresden

GEBÜHR

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



Zuckerartistik

MO & DI | 9–17 UHR
06. & 07.05.2024

FÜR DEN BESONDEREN ANLASS

Mit der hohen Kunst der französischen Patisserie begeistern Sie Ihre Kunden sowohl geschmacklich als auch optisch. In unserem zweitägigen Seminar soll es schwerpunktmäßig um besondere Aufsätze und Verzierungen von Torten gehen. Diese machen Ihre Torte zu einem Highlight bei jedem Anlass.

Herstellung kleiner Torten in modernem Design | Verarbeitung verschiedener Cremes und Böden | Texturen, Konsistenzen, Geschmack | besondere Dekoraufsätze aus Zucker | Zuckerziehen | Zuckerblasen | Herstellung kreativer Verzierungen und Ornamente

ZIELGRUPPE

Mitarbeiter/innen in Backstube und Konditorei, leistungsstarke Azubis, Meisterschüler

REFERENT

René Klinkmüller, Vorsitzender des Condi Creativ Club e. V., Pâtissier und Konditormeister, Dipl.-Betriebswirt HWK, zweifacher Goldmedaillengewinner mit der Nationalmannschaft der Köche

GEBÜHR

490,00 € inkl. Lehrgangsunterlagen, zzgl. MwSt.



Französische Teigführung

DI & MI | 10–17 UHR
07. & 08.05.2024

DIE VORTEILE DER LANGZEITFÜHRUNG

Französische Mehle unterscheiden sich nicht nur in der Bezeichnung und Typenzahl von ihren deutschen Äquivalenten. Im Zusammenspiel mit französischer Backkunst und einer speziellen Philosophie der Vorteig- und Langzeitführung entstehen Gebäcke von höchster Qualität und Güte. Erarbeiten Sie gemeinsam mit den beiden Anwendungstechnikern einer französischen Mühle die Vorteile der Langzeitführung mit französischen Mehlen und erleben Sie den besonderen Esprit französischer Teige und Gebäcke. Alle verwendeten Mehle sind frei von Zusätzen wie Emulgatoren und Mehlbehandlungsmitteln.

Arbeit mit Vorteigen | Poolish, Weizensauer, Kochstück und Co. | Herstellung von Brot, Baguette, Croissant und Brioche | Führung über Nacht als Teig in der Wanne oder Teigling über die Kühlung | Rezepturen und Anwendungstechniken angepasst an betriebliche Produktionsabläufe

ZIELGRUPPE

Mitarbeiter/innen in der Produktion

REFERENTEN

Mario Schmuck & Matthias Frank, Bäckermeister

GEBÜHR

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



Handlettering

MONTAG | 9–16 UHR
13.05.2024

IHR GEBÄCK IST NICHT VON DER STANGE – WARUM SOLLTE ES IHRE WERBUNG SEIN?

Ihr Angebot sollte sich auch in Ihren Tafeln und Aufstellern widerspiegeln. Wenn Brot, Brötchen und Kuchen traditionell von Hand gemacht sind, zeigen Sie das am besten mit Werbematerial, das ebenfalls handgemacht ist.

In diesem Kurs zeigt Ihnen die Dresdner Illustratorin Regina Rullmann sowohl die Grundlagen für kreative und gleichzeitig gut lesbare Schrift als auch unzählige Tipps und Tricks. Anschließend haben Sie nicht nur mehr Freude am Gestalten, sondern wissen auch, wie Sie mit wenig Aufwand richtige Wow-Effekte zu erzielen. Sie meinen, Sie könnten nicht zeichnen? Unsere Referentin beweist Ihnen gern das Gegenteil – und zwar mit Spaß und Leichtigkeit.

Effektvolle Schriftarten | einfacher Aufbau von Illustrationen | Layout und Aufbau eines Plakates | die eigene Kreativität entfachen | Materialkunde

ZIELGRUPPE

Mitarbeiter/innen im Fachverkauf,
Auszubildende, interessierte Personen

REFERENTIN

Regina Rullmann, Illustratorin

GEBÜHR

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



Endspurt Fachverkauf

MI & DO | 8–17 UHR
22.–23.05.2024

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 Verkaufsgespräch | fachgerechtes Schneiden und Verpacken | Präsentation einer Kuchenplatte | Tipps und Tricks für den Prüfungstag

ZIELGRUPPE

Auszubildende zum/zur Fachverkäufer/in
aus Sachsen im 3. Lehrjahr

REFERENT/INNEN

Kompetenzteam der Akademie Deutsches
Bäckerhandwerk Sachsen e.V.

GEBÜHR

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



Jobe Stock | #224245387

Auszubildende zeitgemäß führen und fordern

MO & DI | 10-17 UHR
27. & 28.05.24

DIE GENERATION Z

Auszubildende der Generation Z sind in einer digitalen Welt mit ständigem Zugang zu allen Informationen aufgewachsen. Ihre Eltern haben ihnen alle Möglichkeiten eröffnet. Was passiert, wenn sie nun auf einen beruflichen Alltag treffen, der Dinge von ihnen fordert, mit denen sie bisher kaum konfrontiert waren? Wie kann Ausbildung so angelegt werden, dass die Z-ler Lust haben, sich auf Inhalte und Ausbilder/innen einzulassen? Gemeinsam mit der Psychologin Grit Schwamberger entwickeln Sie Ideen, wie Sie Ihr Führungsverhalten so abstimmen, dass es für beide Seiten passt.

Rollenerwartungen, Werte und Motivationen der Generationen | Führen und Fordern der Generation Z | Feedback praktisch | Training Gesprächsführung mit den Azubis in schwierigen Situationen

💡 ZIELGRUPPE

Ausbilder/innen, Vorgesetzte, interessierte Personen

👤 REFERENTIN

Grit Schwamberger, Diplompsychologin

💰 GEBÜHR

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



BäckerBarCamp X

WOCHENENDE
08. & 09.06.2024

DAS JAHRESHIGHLIGHT

Bereits seit zehn Jahren findet unser BäckerBarCamp statt. Begonnen als kleine Veranstaltung mit nur wenigen Begeisterten aus der Backbranche hat es sich zur wichtigsten Veranstaltung in unserem Jahresprogramm entwickelt. Zum 10. Geburtstag wollen wir wieder gemeinsam mit euch in den Austausch kommen, Netzwerken, gemeinsam wichtige Themen der Branche besprechen, Grillen, Tanzen und Feiern. Freut euch auf spannende Workshops und Seminare, u. a. zu folgenden Themen:

Influencer Jo.Semola | Sauerteigbibliothekar Karl de Smet | Workshops aus den Bereichen Brot und Konditorei | Genuss und Sensorik | Verkauf und Marketing | viele weitere Referenten und Themen

🔔 HINWEISE

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

🏠 GEBÜHR

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



Meisterfrauen- exkursion Stockholm

DO-SO
13.-16.06.2024

VENEDIG DES NORDENS

Die schwedische Hauptstadt Stockholm umfasst 14 Inseln eines großen Archipels in der Ostsee, die durch mehr als 50 Brücken verbunden sind, und trägt nicht zu Unrecht den Beinamen *Venedig des Nordens*. Wandeln Sie mit uns zwischen den Kopfsteinpflasterstraßen und ockerfarbenen Gebäuden der Gamla Stan (Altstadt). Unglaublich viele Bäckereien, Konditoreien und Cafés warten darauf, erkundet zu werden. Freuen Sie sich auf Kanelbullar (Zimtschnecken), Prinsesstårta (Schwedische Prinzessintorte), Smørrebrød und viele weitere geschmackliche Highlights.

HINWEISE

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

LEISTUNGEN

Hin- und Rückflug, Transfer vor Ort, 3 Übernachtungen mit Frühstück, kulturelle Highlights



Aktion. Preis. Sortiment.

MONTAG | 10-17 UHR
26.08.2024

ERFOLGREICH IM VERKAUF

Sorgfältig geplante Aktionen bieten Umsatzchancen, Kostenvorteile und Handlungssicherheit für ein Unternehmen. Im Workshop betrachten wir probate Daueraktionen, innovative Sonderaktionen und beantworten die Frage, welche Kombiartikel tatsächlich erfolgreich sind. Wir beleuchten die Rahmenbedingungen für schlagkräftige Verkaufswettbewerbe und reden über ein Maßnahmenpaket für Filialen in »Schieflage«. Zudem stecken wir Preisdifferenzierungsmöglichkeiten ab und diskutieren die Erfolgsfaktoren für die Einführung von neuen Produkten. Konkrete Empfehlungen für das Dauer- und Feiertagssortiment runden diesen konkreten und inhaltsstarken Workshop ab.

ZIELGRUPPE

Unternehmer/innen, Entscheider/innen, Marketingverantwortliche

REFERENT

Martin Bimpage, Verkaufstrainer

GEBÜHR

290,00 € inkl. Lehrgangsunterlagen, zzgl. MwSt.



Motivation

MONTAG | 10–16 UHR
09.09.2024

DIE INNERE EINSTELLUNG ZUM JOB

»Du kannst nur das in anderen entzünden, was in dir selber brennt!« – Aurelius von Hippo
Die Motivation von Mitarbeitern ist kein Tschaka, sondern basiert auf grundlegenden Themen und Werten der alltäglichen Führungsarbeit. Gemeinsam schauen wir uns die Erfolgsfaktoren für guten Teamspirit, hohe Eigenmotivation und Spaß an der Arbeit an. Wir beleuchten die alternativen Sichtweisen auf die persönliche Einstellung zum Job und zum Leben und beschäftigen uns mit den zwangsläufigen Auswirkungen. Zusammen reflektieren wir eigene Stressfaktoren und erarbeiten Wege für einen gelassenen Umgang mit herausfordernden Situationen. Ein Workshop der etwas anderen Art mit praktischen Lösungen, spannenden Selbsterkenntnissen und neuer Power für die Führungsarbeit.

ZIELGRUPPE

Führungskräfte, leitende Mitarbeiter/innen, Leistungsträger aus den Bereichen Verkauf, Produktion, Verwaltung

REFERENT

Martin Bimpage, Verkaufstrainer

GEBÜHR

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



Praktischer Leistungswettbewerb

MONTAG
23.09.2024

MACH MIT! NUTZE DEINE CHANCE!

Die Landesmeisterschaften für Sachsen, Thüringen und Sachsen-Anhalt werden für die prüfungsbesten Bäcker/innen und Fachverkäufer/innen der einzelnen Innungen als gemeinsamer praktischer Kammer- und Landeswettbewerb an der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Sachsen durchgeführt. Die Vorbereitung erfolgt in enger Abstimmung mit den jeweiligen Handwerkskammern. Die Richtlinien des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks sind für den Wettbewerb verbindlich. Die ermittelten Landesmeister/innen qualifizieren sich für die Deutsche Meisterschaft der Bäckerjugend, die im November 2024 an der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim stattfindet.

Erfahrungen sammeln | attraktive Sach- und Geldpreise | hohe Geldprämien aus dem Programm Begabtenförderung Ihrer HWK | öffentlichkeitswirksame Werbung für den Betrieb | Attraktivität des Betriebs für neue Azubis steigern

ZIELGRUPPE

die besten Bäcker/innen und Fachverkäufer/innen des Jahrgangs



Brot.Kunst.Werke

MIT AUßERGEWÖHNLICHEM DESIGN BEGEISTERN

Brot ist alles andere als langweilig. Neben den Zutaten und Herstellungsweisen trägt auch die Gebäckform zum Gesamteindruck bei. Haben Sie nur runde, ovale und rechteckige Brote im Sortiment? Erweitern Sie Ihr Repertoire deutlich und heben Sie die Optik Ihrer umsatzstärksten Produkte auf ein neues Level.

Optisch auffällige und kreative Brotformen | verschiedene Schnitttechniken | Nutzung von Schablonen | Stanz- und Einschlagetechniken | Auflagen, Toppings, Dekore | farbige und aromatisierte Teige | Rezeptideen | besondere Brotformen rationell herstellen | integrierter Social-Media-Workshop: Brotkunstwerke richtig in Szene setzen und posten

DIENSTAG | 10–17 UHR
MITTWOCH | 9–16 UHR
24. & 25.09.2024

ZIELGRUPPE

Mitarbeiter/innen in der Produktion

REFERENT

Tommy Lebe, IREKS GmbH, Expertenteam der ADB Sachsen

GEBÜHR

500,00 € inkl. Lehrgangsunterlagen,
zzgl. MwSt.



ALLGEMEINE INFORMATIONEN



Bildung muss nicht teuer sein

NUTZEN SIE UNSERE ANGEBOTE – SCHNELL SEIN LOHNT SICH

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



FRÜHBUCHERRABATT

Auf Seminarbuchungen bis zum 31.01.2024 wird ein Frühbucherrabatt in Höhe von 10 Prozent gewährt.

Anschriften & Anfahrt

AKADEMIE DEUTSCHES BÄCKERHANDWERK SACHSEN E. V.

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

@ schule@baeckersachsen.de
www.baeckersachsen.de

🗨️ **Ansprechpartner/innen**
André Bernatzky, Schulleitung/Schulleiter
Britta Böhnki, Schulleitung/Schulverwaltungsleiterin
Claudia Fritsch, Assistenz/Sekretariat

SCHULVERWALTUNG

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

@ info@baeckersachsen.de
www.baeckersachsen.de

🗨️ **Ansprechpartnerinnen**
Manuela Lohse, Geschäftsführerin
Lydia Horn, Assistentin
Sabine Sauske, Projektleitung Meisterfrauen- und Studienreise

Anmeldung & Seminarbuchung

ANMELDEFORMULAR PER FAX ODER E-MAIL

Für das Seminar am werden		Person(en) verbindlich angemeldet.
Teilnehmer/innen		
Name, Vorname		
Name, Vorname		
Name, Vorname		
Rechnungsadresse		
Datum	E-Mail	Stempel & Unterschrift

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

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

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

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Geltung der Geschäftsbedingungen

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

2. Vertragspartner

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

3. Anmeldung

Anmeldungen können ausschließlich über das zur Verfügung gestellte Online-Formular, per E-Mail, per Telefax oder schriftlich erfolgen. Eine solche Anmeldung ist stets ein für den Anmelder bindendes Angebot an den Veranstalter, einen Vertrag abzuschließen. Den Eingang der Anmeldung erhält der Anmelder bestätigt. Darin alleine liegt noch keine Annahme des Angebots durch den Veranstalter. Der Veranstalter ist berechtigt, das Angebot des Anmelders innerhalb von zwei Wochen durch Zusendung einer Buchungsbestätigung anzunehmen. Diese kann per E-Mail, per Fax oder schriftlich übermittelt werden.

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

4. Zahlung

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

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

5. Stornierung

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

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

6. Ersatzteilnehmer

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

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

7. Leistungen des Veranstalters

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

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

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

8. Hotel- und Übernachtungsleistungen

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

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

9. Widerrufsrecht

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

Widerrufsrecht

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

Widerrufsfolgen

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

Besondere Hinweise

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

Ende der Widerrufsbelehrung

10. Haftung des Veranstalters

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

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

11. Änderung von Inhalt und Ablauf der Veranstaltung

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

12. Absage durch den Veranstalter

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

13. Datenschutz

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

14. Gerichtsstand

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

15. Rechtswahl

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

16. Salvatorische Klausel

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

Stand: Januar 2013

UNTERSTÜTZER



Unterstützerliste

41 AXIS Branchensysteme und Kassentechnik GmbH

44 BÄKO Mitteldeutschland eG

45 BÄKO Ost eG

46 Contour Ladenbau GmbH

51 DEBAG Deutsche Backofenbau GmbH

47 Ernst Nestler & Söhne GmbH

52 IKK classic

49 INGER-Verlag

48 IREKS GmbH

40 Meisterkaffee GmbH & Co. Vertriebs KG

2 PMG Premium Mühlen Gruppe GmbH & Co. KG

42 Samuelson Kassensysteme GmbH

50 SHB Allgemeine Versicherung VVaG

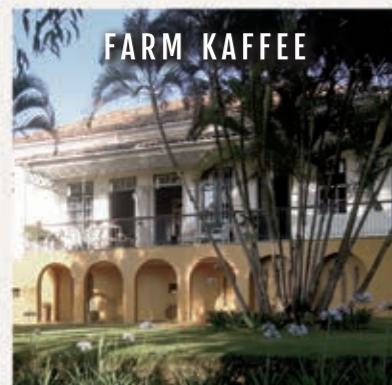
43 SIGNAL IDUNA

48 Uldo-Backmittel GmbH

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



Innovative POS-Lösungen

- ✓ Systemkassen
- ✓ Kassensoftware
- ✓ Selfordering
- ✓ Registrierkassen
- ✓ Warenwirtschaft
- ✓ Waagen – Etikettieren
- ✓ Stationäre Kassen
- ✓ Kundenbindungssysteme
- ✓ Cash-Management-Systeme
- ✓ Mobile Kassen
- ✓ Bar- und Kitchenmonitoring
- ✓ Verbrauchsmaterial



AXIS BRANCHENSYSTEME & KASSENTECHNIK GMBH

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

axis-kassen.de

Wir digitalisieren die Backbranche – Neue Perspektiven für Ihr Bäckereigeschäft



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



... der BackShop-App

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



... dem Samuelson-Kiosk

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



SIGNAL IDUNA 
füreinander da

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

Mit dem SI-Meisterstück, der umfangreichen Gewerbeabsicherung exklusiv für das Lebensmittelhandwerk, schützen Sie Ihren Betrieb optimal bei Personen-, Sach- und Vermögensschäden. Und als Extra: Der einzigartige Baustellen-Schutz, der Sie während der Dauer einer Baustelle mit umsatzfördernden Maßnahmen unterstützt. Profitieren Sie von unseren Sonderkonditionen für Innungsmitglieder. Nähere Informationen finden Sie unter: www.wir-sind-baecker.de/meisterstueck. Oder schreiben Sie uns direkt an: lebensmittelhandwerk@signal-iduna.de



Bezirksdirektion Katharina Sinn
Am Lagerplatz 8
01099 Dresden
Telefon 0351 8119817



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



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



Hauptagentur Uwe Leser
Albertstraße 6a
99102 Klettbach
Telefon 036209 434021

Unsere Kooperationspartner:



wir-sind-baecker.de



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

baeckerhandwerk.de

BÄKO Mitteldeutschland eG

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

- Strom der Zukunft -

- Inbetriebnahme 2. PVA in 2023
- unser Beitrag zur Energiewende
- Klimaschutz - niedrige CO₂-Emissionen
- pro Jahr 225 t CO₂-Einsparung und Erzeugung von ca. 500.000 kWh
- dadurch autarke Versorgung der gesamten BÄKO in den Sommermonaten
- zukunftssicher im unsicheren Strommarkt



- Reinigung der Zukunft -

- unser eigener Anspruch: „höchste Hygiene und Sauberkeit“ in der gesamten BÄKO
- Putz- und Wischroboter sind täglich im Einsatz
- Lagerung bei maximaler Sauberkeit und Hygiene
- von uns gelieferte Produkte entsprechen auch in diesem Punkt höchsten Qualitätsanforderungen



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

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

... alles für Bäcker und Konditoren 

St. Egidien:
Ahornstr. 3
09356 St. Egidien

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

Betrieb Krostitz:
Hilchenbacher Str. 9 a
04509 Krostitz

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

BÄKO
— Ost eG



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!

BÄKO Ost eG Bäcker- und Konditoren Genossenschaft Sachsen-Brandenburg
Henningstraße 1 • 01665 Klipphausen
Telefon: 035245 779-0 • Fax: 035245 779-105 • info@baeko-ost.de • www.baeko-ost.de

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

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



Ernst Nestler & Söhne GmbH
Individueller Ladenbau aus Sachsen

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



Qualität & Innovation
prägen unsere Arbeit

Planung & Konstruktion
aus einer Hand

Solides Handwerk
direkt aus unserem Betrieb



Tradition & Erfahrung

Familienbetrieb seit 1889

MONDO
Lievito Madre

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

Einzigartiges **Geschmacksprofil** durch eine lange Fermentation

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

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

IREKS
Wir backen's. Gemeinsam.

FÖRDERER DER NACHWUCHSKAMPAGNE DES DEUTSCHEN BÄCKERHANDWERKS

Hier erfahren Sie mehr

WIE KOMMT DIE BANANE INS BROT?

DIESE UND MEHR FRAGEN BEANTWORTEN WIR IHNEN GERNE IN EINEM PERSÖNLICHEN GESPRÄCH.

Unsere kreativen Berater sind gerne für Sie da:
Telefon: +49 731 97 47 20 | E-Mail: info@uldo.de

uldo
Backen ist unsere Welt
www.uldo.de

DasBuch.
Fachbücher für das Bäcker- und Konditorhandwerk

DAS NEUE AUSBILDUNGSAUßERJAHR BEGINNT!
**BERICHTSHEFTE
JETZT BESTELLEN**

NEU
JETZT AUCH FÜR
KONDITOREN

- die einzigen Ausbildungsnachweise (Berichtshefte) in gebundener Form
- für Bäcker/Bäckerin, Fachverkäufer/Fachverkäuferin und Konditor/Konditoren
- Umfang: 160 Seiten, auf 80 g/qm
- mit betrieblichem Ausbildungsplan

AB 100 EURO BESTELLWERT – LIEFERN WIR VERSANDKOSTENFREI

Berichtsheft

— Exemplare	Berichtsheft Bäcker Preis: 21,50 Euro Artikelnr. BM10013	Firma _____
— Exemplare	Berichtsheft Fachverkäufer Preis: 21,50 Euro Artikelnr. BM10017	Vorname, Name _____
— Exemplare	Berichtsheft Konditor Preis: 21,50 Euro Artikelnr. BM10018	Straße, Hausnummer _____
		PLZ, Ort _____
		Telefon, E-Mail _____
		<input checked="" type="checkbox"/> Datum, Unterschrift _____

shop.baeckerwelt.de Tel.: +49 (0)541 58 05 44-60 Fax: +49 (0)541 58 05 44-99

Clever Kosten senken: Energiesparend backen

“

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

Andreas Seßelberg, Brotsommelier und Traditionsbäcker aus Holstein

”



Flexibel umrüstbar auf
Elektro, Öl oder Gas.

SHB Allgemeine
Versicherung
VVG

100
JAHRE
Handwerk mit Tradition.

Ihr Schutzschirm für alle Bereiche.

Als verlässlicher Partner mit über 100 Jahren Erfahrung an Ihrer Seite bieten wir bedarfsgerechten und maßgeschneiderten Versicherungsschutz – gewerblich oder privat.

shb-versicherung.de | Telefon: 02223 92170 | Ihre Sicherheit ist unser Handwerk.

IMPRESSUM

Herausgeber

Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Sachsen e. V.
Clemens-Müller-Straße 2, 01099 Dresden, Telefon 0351 8991160, Fax 0351 8991166
schule@baeckersachsen.de, www.baeckersachsen.de

Eintrag im Vereinsregister des Amtsgerichtes Dresden unter Nr. VR 2799

Verantwortlich i. S. v. § 6 MDSStV Roland Ermer, Manuela Lohse

Bildnachweis Jörg Simanowski (Titel, S. 6, 7, 9, 11, 12, 18, 34) – Stock.adobe.com: pressmaster (S. 8), zzzdim (S. 15), narawit (S. 16), JackF (S. 19), maryviolet (S. 20), Jacob Lund (S. 21), shaiith (S. 23), littlewolf1989 (S. 25), Fxquadro (S. 26), SayLi (S. 27), georgerudy (S. 29), contrastwerkstatt (S. 30) – Hochschule der Wirtschaft für Management Mannheim (S. 10) – Fotolia.com: beeboys (S. 13), Ikonoklast (S. 14), contrastwerkstatt (S. 31) – René Klinkmüller (S. 17, 22) – Cordula Maria Grahl (S. 24) – Freepik.com/kavalenkava (S. 28) – IREKS GmbH (S. 32)

Redaktionsschluss November 2023, Programmänderungen vorbehalten

Gestaltung Bettina Schmiedel, monsilber.de

Druck siblog – Gesellschaft für Dialogmarketing, Fulfillment & Lettershop mbH, Dresden

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](https://www.ikk-classic.de/starkeshandwerk)

 **ikk** classic

Deine Gesundheit. Unser Handwerk.