

# JAHRESPROGRAMM

# 2025



# FEINBACKMEHL

Spezialmehl zur Herstellung sämtlicher Feinbackwaren aus Teigen und Massen



+ ALL-IN-VERFAHREN

+ OPTIMIERTES EMULGIERVERHALTEN

+ BILDUNG VON DEFINIERTEN SCHÄUMEN

+ SPEZIELLE STÄRKESTRUKTUR

+ FÜR ALLE ÜBLICHEN FETTARTEN GEEIGNET

+ DEKLARATION: WEIZENMEHL

 deinemuehle

[www.sd-muehle.de](http://www.sd-muehle.de)



**SAALEMÜHLE + DRESDENER MÜHLE**

  
ÄHREN  
WORT

# Editorial



Unsere Branche befindet sich in einem stetigen Wandel und auch im Jahr 2025 stehen wir vor wichtigen Entwicklungen. Während die Themen Energiepreise und Fachkräftemangel weiterhin präsent sind, richten wir diesmal unseren Blick auf neue Chancen und Technologien, die unser Handwerk bereichern können.

In diesem Jahr legen wir einen besonderen Schwerpunkt auf mehrtägige Seminare zu langen Teigführungen, die nicht nur die Qualität der Backwaren erhöhen, sondern auch Genuss und Verträglichkeit deutlich steigern. Es ist uns gelungen, die internationalen Top-Referenten Claudio Perrando (Panama) und Dr. Sven Mostegl (Dubai) nach Dresden einzuladen, die ihr Wissen und ihre Erfahrungen mit Ihnen teilen werden. Beide Kurse werden auf Deutsch abgehalten. Ein weiterer spannender Bereich, den wir in unserem Jahresprogramm aufnehmen, ist die Künstliche Intelligenz. Dieses Thema bietet enorme Potenziale für die Optimierung unserer zukünftigen Arbeitsabläufe und die Anpassung an die Bedürfnisse unserer Kunden. Nutzen Sie die Gelegenheit, sich über die Möglichkeiten der Digitalisierung und ihre Anwendung im Bäckerhandwerk zu informieren.

Für 2025 haben wir nicht nur bewährte Seminare im Angebot, sondern auch neue Formate, die sowohl Auszubildende als auch erfahrene Fachkräfte ansprechen. Die Qualifizierung unserer Mitarbeitenden bleibt ein zentrales Anliegen. So bieten wir Seminare für Quereinsteiger, Grundlagenkurse und spezialisierte Schulungen für Führungskräfte an.

Ein ganz besonderes Projekt, das bereits für 2026 in Planung ist, wird unser Modulkurs zur Ausbildung als Stollensommelier/-sommelière sein. Hierzu werden im Jahr 2025 weitere Informationen zum Kursverlauf, zu den Zugangsvoraussetzungen etc. folgen.

In einer Zeit, in der Flexibilität und Innovationsgeist gefragt sind, gilt es, die Weichen für die Zukunft zu stellen. Nutzen Sie das Jahr 2025 auch, um in Ihr wertvollstes Kapital zu investieren: Ihre Mitarbeitenden. Das Team der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Sachsen e.V. steht Ihnen mit einem vielfältigen Seminarangebot zur Seite. Gemeinsam können wir die Herausforderungen der Branche meistern und die Zukunft des Bäckerhandwerks gestalten.

Ihre Akademie Deutsches Bäckerhandwerk  
Sachsen e.V.

Stefan Richter  
Vorstandsvorsitzender,  
Landesobermeister

Manuela Lohse  
Vorstandsmitglied &  
Geschäftsführerin

André Bernatzky  
Schulleiter  
Praxis

Britta Böhnki  
Schulleiterin  
Verwaltung



## AUS- & WEITERBILDUNG

---

- 6 Bäckermeister/in M61
- 7 Bäckermeister/in M62
- 8 Eignungskurs Ausbilder/in A 37
- 9 Studium Bäckereimanagement
- 10 Stollensommelier/-sommelière
- 11 Überbetriebliche Lehrunterweisung
- 29 Meisterinfotag

## PRÜFUNGSVORBEREITUNG

---

- 18 Endspurt Bäckerei
- 19 Endspurt Konditorei
- 20 Endspurt Fachverkauf

## FACHPRAXIS BÄCKEREI

---

- 25 Masterclass Claudio Perrando
- 27 Von der Natur zum Brot
- 32 Milde Fermentation in Theorie und Praxis

## FACHPRAXIS KONDITOREI

---

- 17 Zucker trifft Schokolade

## VERKAUF & MARKETING

---

- 14 Talentschmiede Verkauf
- 22 Stark im Verkauf
- 30 Aktion. Preis. Sortiment.
- 33 Das Einmaleins des Verkaufens

## ORGANISATION & FÜHRUNG

---

- 13 Mitarbeiterbindung & Motivation
- 15 Künstliche Intelligenz
- 16 Wenn der Azubi anders tickt als ich
- 23 360° – Rundumblick auf die E-Rechnung
- 24 Künstliche Intelligenz im Handwerk
- 28 Psychische Beeinträchtigungen

## VERANSTALTUNGEN

---

- 12 Studienreise Vietnam
- 21 Meisterfrauenexkursion Athen
- 26 BäckerBarCamp XI
- 31 Praktischer Leistungswettbewerb

## BERATUNG

---

- 34 Hygieneschulung
  
- 36 Bildung muss nicht teuer sein
- 37 Anschriften & Anfahrt
- 38 Anmeldung & Seminarbuchung
- 39 Allgemeine Geschäftsbedingungen
- 40 Unterstützer
- 56 Impressum



# FACHSEMINARE & VERANSTALTUNGEN



# 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



# Bäckermeister/in M62

VOLLZEIT

**08.12.2025–  
10.07.2026**

## 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

6.500,00 € für alle vier Teile, inkl.

Lehrgangsunterlagen zzgl. Prüfungsgebühr der Handwerkskammer Dresden



# Eignungskurs Ausbilder/in A 37

DIENSTAGS | 8–16 UHR

**12.08.–11.11.2025**

## EINE INVESTITION IN DIE ZUKUNFT IHRES BETRIEBES

In Zeiten, in denen es immer schwieriger wird, geeignete Fachkräfte zu finden, ist die Ausbildung von Azubis von großer Bedeutung. Um zukunftsorientiert und professionell auszubilden, bedarf es neben der fachlichen auch einer pädagogischen Qualifikation. Diese wird mit der Ausbil- dereignungsprüfung nachgewiesen. Der Kurs bereitet Sie umfassend auf diese Prüfung vor. Der Unterricht findet immer dienstags ganztägig statt. Die Prüfung schließt sich unmittel- bar 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 2025

## BERUFSBEGLEITENDES STUDIUM FÜR BÄCKERMEISTER/INNEN

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

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

### 💡 ZIELGRUPPE

ambitionierte Bäckermeister/innen

### 🏠 GEBÜHR

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

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



# Stollensommelier/ -sommelière

VORANKÜNDIGUNG  
**AB 2026**

## DIE WEITERBILDUNG ZUM BELIEBTEN TRADITIONSGEBÄCK

Rosinenstollen, Früchtestollen, Mohnstollen, Grubenstollen, Marzipanstollen, Rotweinstollen, Striezel, Klaben, Schittchen und viele weitere – die Bandbreite an lokalen Varianten und auch an Stollenzutaten ist überaus vielfältig. Für das Bäckerhandwerk, insbesondere in Sachsen, hat der Stollen eine enorm historische und wirtschaftliche Bedeutung.

Mit der Ausbildung, die in Modulen mit Präsenzunterricht und Heimlernphasen abgehalten wird, setzt die Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Sachsen e.V. den lang gehegten Wunsch vieler Kolleginnen und Kollegen um, dem Kulturgut Stollen eine verdiente Bühne zu bieten. In enger Partnerschaft mit der Bundesakademie Weinheim, der Technischen Universität Dresden, dem Deutschen Brotinstitut, den BÄKO-Genossenschaften in Sachsen und weiteren Partnern aus dem Bäckerhandwerk wird diese Weiterbildung ab 2026 exklusiv in Dresden angeboten.

### HINWEISE

Weitere Informationen zum Kursverlauf, zu Zugangsvoraussetzungen, Kosten etc. folgen im Jahr 2025.

.....



# 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.



Europa fördert Sachsen.  
**ESF**  
Europäischer Sozialfonds

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages



# Studienreise Vietnam

FR-SA, 9 TAGE

**10.-18.01.2025**

## AUSBILDUNG UND BÄCKERHANDWERK IN HANOI

Tauchen Sie ein ins Gewimmel der dynamischen Hauptstadt Vietnams! Neben der Besichtigung verschiedener Sehenswürdigkeiten und einem Ausflug in die Halong-Bucht werden die Themen Ausbildung und Bäckerhandwerk im Vordergrund stehen. Geplant sind Besuche in mehreren Berufsschulen, im Sprachzentrum der Cen Academy und im Goethe-Institut, wo Sie mit Schüler/innen ins Gespräch kommen können. Probieren Sie heimische Backwaren und lernen Sie die faszinierende Kultur Vietnams kennen.

**Besuch von Berufs- und Sprachschulen | Austausch mit Azubis | Stadtbesichtigung Hanoi | Show im Wasserpuppentheater | Tagesausflug ins UNESCO-Weltnaturerbe Halong-Bucht | Vietnams Kultur erleben**

Änderungen vorbehalten

### HINWEISE

Bitte wenden Sie sich bei Interesse an die Geschäftsstelle des Landesinnungsverbandes.

### LEISTUNGEN

6 Übernachtungen mit Frühstück in einem 4- bis 5-Sterne-Hotel in Hanoi, Verpflegung, deutsche Reiseleitung  
1.500,00 € zzgl. Flug

---



# Mitarbeiterbindung & Motivation

MO & DI | 9–17 UHR

|| 13. & 14.01.2025

|| 31.03. & 01.04.2025

## ERFOLGSSTRATEGIEN ÜBER GENERATIONEN HINWEG

Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind das höchste Gut in einer Handwerksbäckerei. Mit ihnen steht und fällt der Erfolg des Betriebes. Die Gewinnung, Motivation und Bindung von guten Mitarbeiter/innen zählt daher zu den Aufgaben mit höchster Priorität in Ihrem Unternehmen. Erarbeiten Sie mit unserer erfahrenen Referentin konkrete Maßnahmen, die direkt auf Ihren Betrieb zugeschnitten sind. Das Seminar besteht aus zwei Modulen, die aufeinander aufbauen.

**Modul 1 Mitarbeiterbindung in 12 Schritten | Motivation | Demotivation | Umgang mit jungen Menschen | Generation Z | Generation Alpha | Einfluss digitaler Medien | Identifikation mit dem Betrieb**

**Modul 2 Besprechung der Erkenntnisse aus Modul 1 | Vertiefung der Themen | Lösung möglicher aufgetretener Schwierigkeiten | wissenschaftliche Erkenntnisse & Erarbeitung von konkreten Strategien**

### 💡 ZIELGRUPPE

Inhaber/innen und Führungskräfte

### 👤 REFERENTIN

Annette Fürst, Diplom-Psychologin

### 💰 GEBÜHR

520,00 € je Modul (Anrechnung Frühbucherrabatt bis 31.12.2024 möglich), 1.000,00 € beide Module zusammen (keine Anrechnung des Frühbucherrabatts möglich), inkl. Lehrgangsunterlagen, zzgl. MwSt.



# Talentschmiede Verkauf

MONTAG | 10–17 UHR

**27.01.2025**

## DER SERVICE MACHT DEN UNTERSCHIED

Gerade im preisorientierten Wettbewerb sind die persönliche Einstellung und der Umgang mit der Kundschaft zwei wichtige Erfolgsbausteine. Dieser Workshop richtet sich an engagierte Nachwuchsverkäufer/innen und motivierte Quereinsteiger/innen, die Lust haben, mit ihrer Persönlichkeit authentisch und erfolgreich zu verkaufen. Dazu klären wir auch Fragen nach Kundenerwartungen an eine Bäckerei und wie diese mit dem eigenen Engagement und den richtigen Worten und Taten erfüllt werden können. Viele Service- und Verkaufstipps sorgen für einen motivierten Blick auf den eigenen Job und mehr Kundenorientierung.

### ZIELGRUPPE

Verkäufer/innen und Seiteneinsteiger/innen im Fachverkauf

### REFERENT

Martin Bimpage, Verkaufstrainer

### GEBÜHR

350,00 € inkl. Lehrgangsunterlagen, zzgl. MwSt. (Frühbucherrabatt bis 31.12.2024)



# Künstliche Intelligenz

MO | 9–10.30 UHR | ONLINE

**10.02.2025**

## ONLINE-MITARBEITERSCHULUNG FÜR BÄCKEREIEN

Künstliche Intelligenz stellt für viele Unternehmen ein wichtiges Werkzeug dar, das universell eingesetzt werden kann und auch eingesetzt wird. Die Nutzung ist aber mit Risiken und rechtlichen Vorgaben verbunden, die es zu wissen gilt.

In diesem Online-Seminar erfahren Sie, welche rechtlichen Aspekte sowie Dokumentations- und Nachweispflichten beim Einsatz von KI-Systemen zu beachten sind. Sie lernen, wie Sie das Risiko von arbeitsrechtlichen und Datenschutz-Verstößen minimieren. Mit dem Vermeiden häufig begangener Fehler, stärken Sie Ihr Unternehmen!

### ZIELGRUPPE

Inhaber/innen und Führungskräfte

### REFERENTIN

Kerstin Herschel, Vorstand & Management Consultant, PRODATIS CONSULTING AG

### GEBÜHR

Kostenfrei für Mitglieder des Datenschutzportals von PRODATIS. Bitte teilen Sie uns dies bei Ihrer Anmeldung mit.

39,00 € zzgl. MwSt. für Nichtmitglieder des Datenschutzportals



# Wenn der Azubi anders tickt als ich

MO & DI | 10–17 UHR

**10. & 11.03.2025**

## DIE GENERATION Z VERSTEHEN

Auszubildende der Generation Z wachsen in einer digitalen Welt mit ständigem Zugang zu allen Informationen auf. 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 junge Menschen Interesse haben, sich auf Inhalte und Ausbilder/innen einzulassen?

**Werte und Motivationen der verschiedenen Generationen | Umgang mit verschiedenen Persönlichkeiten | Auseinandersetzung mit anders zu führenden Azubis | konkrete Beispiele | veränderte Erwartungen an Führungskräfte | Rollenbilder | Feedback im Alltag | aktives Zuhören und gewaltfreie Kommunikation**

### ZIELGRUPPE

Inhaber/innen, Ausbildungspersonal und Führungskräfte

### REFERENTIN

Grit Schwamberger, Diplom-Psychologin, reSource Dresden GmbH

### GEBÜHR

380,00 € inkl. Lehrgangsunterlagen, zzgl. MwSt.





# Zucker trifft Schokolade

MO & DI | 10–17 UHR

**24. & 25.03.2025**

## IN PERFEKTEM EINKLANG

Schokolade und Zucker zählen zu den vielseitigsten Rohstoffen in der Konditorei und lassen sich mit dem entsprechenden Know-how in kleine und große Kunstwerke verwandeln. In diesem Seminar wollen wir beide Elemente kombinieren und neue Kreationen entwickeln. Unser Referent wird Sie mit seinen Rezepten, Fertigkeiten und Ideen inspirieren und begeistern. Bitte Arbeitskleidung mitbringen!

**verschiedene Desserts | zuckerreduzierte, fettreduzierte und vegane Varianten | Verarbeitung von Isomalt | Kochen von Glanzglasuren | veganes Schokoladenmousse in Verbindung mit Pâte de fruit | Pektine als Gelatineersatz | Schokolade als Dekor, Bindemittel und Geschmacksträger**

### 💡 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

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



# Endspurt Bäckerei

MO-MI | 8-16 UHR

**31.03.-02.04.2025**

## 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

270,00 € inkl. Lehrgangsunterlagen, zzgl. MwSt.



# Endspurt Konditorei

MO & DI | 8–17 UHR

**31.03. & 01.04.2025**

## 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

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



# Endspurt Fachverkauf

MI & DO | 8–17 UHR

**02. & 03.04.2025**

## 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

220,00 € inkl. Lehrgangsunterlagen, zzgl. MwSt.



# Meisterfrauen- exkursion Athen

MO-DO, 4 TAGE

**07.-10.04.2025**

## ANTIKE UND MODERNE ERLEBEN

Athen, die pulsierende Hauptstadt Griechenlands, ist reich an Geschichte und Kultur. Ihre einzigartige Schönheit liegt in der faszinierenden Kombination aus antiken Ruinen und modernem Stadtleben. Begleiten Sie uns auf eine Reise voller kultureller Highlights und entdecken Sie die Vielfalt traditioneller Backwaren und moderner Cafés. Brot hat seit Jahrhunderten einen besonderen Stellenwert in der griechischen Kultur. Sowohl traditionelle Bäckereien als auch moderne Backstuben bieten eine Vielzahl an Brotsorten und Geschmacksrichtungen an. Besuchen Sie mit uns verschiedene Bäckereien, werfen Sie einen Blick hinter die Kulissen und tauschen Sie sich mit Branchenexpert/innen aus.

**Besuch mehrerer Bäckereien | Besichtigung verschiedener Sehenswürdigkeiten | griechische Kultur erleben**

Änderungen vorbehalten

### HINWEISE

Bitte wenden Sie sich bei Interesse an die Geschäftsstelle des Landesinnungsverbandes. Die genauen Kosten sind derzeit noch in Planung und werden so bald wie möglich bekannt gegeben. Wir arbeiten daran, die besten Angebote für Unterkünfte, Transport und Aktivitäten zu sichern.

### LEISTUNGEN

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

---



# Stark im Verkauf

MO & DI | 10–17 UHR

**28. & 29.04.2025**

## FÖRDERUNG DER PERSÖNLICHEN UND FACHLICHEN FÄHIGKEITEN VON VERKÄUFER/INNEN

»100 Brote zu verkaufen ist viel schwieriger als 100 Brote zu backen« lautet ein alter Spruch im Bäckerhandwerk. Das Engagement und 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 | Serviceelemente für den Kunden | moderner Empfehlungsverkauf | Impulspunkte in der Bäckerei | Merkmale einer tageszeitgerechten Warenpräsentation | Verkostungen strukturiert durchführen | Umgang mit Kundenbeschwerden | u.v.m.**

### ZIELGRUPPE

Mitarbeiter/innen im Verkauf

### REFERENT

Martin Bimpage, Beratung Training Konzept

### GEBÜHR

380,00 € inkl. Lehrgangsunterlagen, zzgl. MwSt.



# 360° – Rundumblick auf die E-Rechnung

MONTAG | 10–16 UHR

**12.05.2025**

## DIE UMSETZUNG IN BÄCKEREIEN

In diesem Seminar erfahren Sie alles, um sich auf die E-Rechnung vorzubereiten. Dabei handelt es sich nicht um Hexenwerk, sondern eher um ein neues Rezept, das man mit etwas Übung gut umsetzen kann. Die erfahrenen Referent/innen werfen einen Blick auf alle wichtigen Aspekte und zeigen Ihnen, dass die Umstellung einfacher ist als das Herstellen eines perfekten Sauerteigs. Ein Kollege aus der Branche wird berichten, wie er das Thema Rechnungslegung seit Jahren erfolgreich »backt« und damit seinen Laden rockt. Dazu bringen Referenten von DATEV, der Finanzverwaltung, der Kassenhändler und der Steuerberater noch ein paar Zutaten mit, damit das neue Rezept in Ihrem Betrieb erfolgreich umgesetzt werden kann.

### ZIELGRUPPE

Inhaber/innen und Führungskräfte

### REFERENT/INNEN

Claudia Thaller-Birkigt, Diplom-Kauffrau,  
WNP Dr. Wasmer Thaller & Partner  
Steuerberatungsgesellschaft PartG mbB  
Thomas Neubert, Finanzverwaltung  
Sachsen-Anhalt  
Patrick Neubert, DATEV eG  
Steve Köhler, Geschäftsführer Axis GmbH

### GEBÜHR

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



# Künstliche Intelligenz im Handwerk

DIENSTAG | 10–16 UHR

**13.05.2025**

## BACKE BACKE KUCHEN, DIE KI HAT GERUFEN?

So weit ist es noch nicht. Es ist aber unbestreitbar, dass im Rahmen der Digitalisierung auch die künstliche Intelligenz Einzug ins Handwerk hält. Die Ansätze sind sehr individuell – eine KI-Lösung im Kfz-Gewerk hat ganz andere Schwerpunkte als in unserem Bereich. In diesem Seminar wollen wir daher zeigen, was KI in Bäckerei und Konditorei zu bieten hat, wo sie bereits heute eine Hilfe ist und vor welchen Herausforderungen die Technik noch steht.

**Was ist KI? | Möglichkeiten im Handwerk | Lösungen für das Bäcker- und Konditorenhandwerk | Erarbeiten eigener Use-Cases | Schichtplan mit ChatGPT | Werbung auf Social Media | Gruppenarbeit mit Coaching-Elementen | Datenräume und Datenzusammenhänge | Reflexion**

### ZIELGRUPPE

Inhaber/innen und Führungskräfte

### REFERENT

Robert Falkenstein, KI-Trainer vom Mittelstand-Digital Zentrum Handwerk

### GEBÜHR

kostenfrei dank Förderung durch das Mittelstand-Digital Zentrum Handwerk, 20,00 € Unkostenpauschale für Seminarverpflegung

 Mittelstand-Digital  
Zentrum  
Handwerk





# Masterclass Claudio Perrando

MO-MI | 9-16 UHR

**26.-28.05.2025**

## DREI TAGE »OPEN CRUMB«

Claudio Perrando ist ein international renommierter Artisan Bäcker. Geboren in Deutschland mit italienischen Wurzeln lebt er heute in Panama und ist auf der ganzen Welt zu Hause – ein Globetrotter des Sauerteigbackens. Sein Markenzeichen sind außergewöhnliche Sauerteigbrote mit spektakulären Open-crumb-Krumenstrukturen. Als Quereinsteiger hat er in seiner über 20-jährigen Bäckerkarriere sehr eigene, neue Backmethoden entwickelt. Claudio Perrando gibt nicht nur erfolgreich Backkurse, sondern arbeitet auch als Berater für kleine und große Bäckereien rund um den Globus.

Bitte Arbeitskleidung mitbringen!

**LEGO-Methode | Pan de Cristal | Open-crumb-Technik | verschiedene Vorteigvariationen von Madre, Poolish, Sauerteig | Tartine Brot | Roggenbrot | Borodinsky Brot | Ciabatta | Focaccia | Country Potato Brot | Panettone | Brioche | u. v. m.**

### 💡 ZIELGRUPPE

Mitarbeiter/innen in der Produktion

### 👤 REFERENT

Claudio Perrando, Artisan Baker, Panama

### 💰 GEBÜHR

780,00 € inkl. Lehrgangsunterlagen,  
zzgl. MwSt.



# BäckerBarCamp XI

SAMSTAG | AB 12 UHR

**14.06.2025**

## DAS JAHRESHIGHLIGHT

Nach zehn fantastischen Jahren BäckerBarCamp für und mit euch wollen wir neue Wege gehen und die Veranstaltung etwas anders ausrichten. Das 11. BBC findet ausschließlich an einem Samstag statt. Wir beginnen wieder mittags und werden ab Nachmittag bis in den Abend hinein Workshops durchführen. Der späte Abend ist dann für Genuss und Gespräche vorgesehen. Lasst euch von unserem neuen Konzept überraschen.

**Workshop Brot | Workshop Konditorei | Genuss und Sensorik | Verkauf und Marketing | Digitalisierung und KI | viele spannende Referent/innen und Themen**

### HINWEISE

Das Programm wird nach Anmeldung rechtzeitig übermittelt.

### GEBÜHR

120,00 € pro Person inkl. Verpflegung, Seminare & Workshops, zzgl. MwSt.

---



# Von der Natur zum Brot

MO & DI | 9–17 UHR

**25. & 26.08.2025**

## DIE MAGIE DES SAUERTEIGS FÜR UNSERE GESUNDHEIT

Dr. Sven Mostegl steht für eine Revolution im Brotbacken, indem er traditionelle Techniken mit modernem Wissen über Ernährung vereint. Seine Mission: Menschen vitaler machen, indem sie verstehen, was wirklich in ihrem Brot steckt und wie es in ihrem Körper wirkt. Seine Seminare sind einzigartig, da sie nicht nur Techniken vermitteln, sondern das Verständnis für die tiefere Bedeutung des Brotbackens erweitern.

Unterstützt von der DEBAG Deutsche Backofenbau GmbH fordert er die Teilnehmenden heraus, das Brotbacken mit neuen Augen zu sehen und ihre Ernährung von Grund auf zu überdenken. Bitte Arbeitskleidung mitbringen!

**aromareiche, saftige Backwaren | erstklassige Frischhaltung | intensiver Geschmack | milde Säure | Top-Qualität | Einsatz verschiedener Fermentteige | Koch- und Brühstücke | innovative Rohstoffe | Herstellung über Kühlung | Tagesbäckerei | gesundheitliche Aspekte des Brotes**

### 💡 ZIELGRUPPE

Mitarbeiter/innen in der Produktion

### 👤 REFERENTEN

Dr. Sven Mostegl – Sven the Baker, Bakers Kitchen, Dubai

Expertenteam der DEBAG

### 📄 GEBÜHR

680,00 € inkl. Lehrgangsunterlagen, zzgl. MwSt.



# Psychische Beeinträchtigungen

MO & DI | 10–17 UHR

**18. & 19.08.2025**

## HILFESTELLUNGEN FÜR DEN UMGANG MIT MITARBEITENDEN

Führungskräfte, aber auch Teammitglieder müssen sich gelegentlich Auszubildenden und Mitarbeiter/innen stellen, die sich anders verhalten bzw. Anzeichen psychischer Erkrankungen zeigen. Dadurch wird das gemeinsame Arbeiten herausfordernder und manchmal erschwert. Gemeinsam mit unserer Referentin erarbeiten Sie sich Kenntnisse und Fähigkeiten im Umgang mit psychisch auffälligen Mitarbeiter/innen.

**Störungen im Zusammenhang mit Sucht | Persönlichkeitsstörungen | affektive Störungen | depressive Störungen | Borderline | Krisenintervention | Umgang mit psychischen Ausnahmezuständen**

### ZIELGRUPPE

Inhaber/innen, Ausbildungspersonal und Führungskräfte

### REFERENTIN

Grit Schwamberger, Diplom-Psychologin, reSource Dresden GmbH

### GEBÜHR

480,00 € inkl. Lehrgangsunterlagen, zzgl. MwSt.



# Meisterinfotag

MITTWOCH | 14–16 UHR

**03.09.2025**

## 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



# Aktion. Preis. Sortiment.

MONTAG | 9–16 UHR

**15.09.2025**

## 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 Angebote 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. Ein konkreter und inhaltsstarker Workshop für mehr Strategie-Power in Verkauf und Marketing.

### ZIELGRUPPE

Unternehmer/innen, Entscheider/innen,  
Marketingverantwortliche

### REFERENT

Martin Bimpage, Verkaufstrainer

### GEBÜHR

300,00 € inkl. Lehrgangsunterlagen,  
zzgl. MwSt.

.....



# Praktischer Leistungswettbewerb

MONTAG

**22.09.2025**

## 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 Richtlinien des Zentralverbandes sind für den Wettbewerb verbindlich. Die Vorbereitung erfolgt in enger Abstimmung mit den jeweiligen Handwerkskammern. Die ermittelten Landesmeister/innen qualifizieren sich für die Deutsche Meisterschaft der Bäckerjugend, die im November 2025 an der Bundesakademie des Deutschen Bäckerhandwerks in Weinheim stattfindet.

**Erfahrungen sammeln | attraktive Sach- und Geldpreise | öffentlichkeitswirksame Werbung für den Betrieb | Attraktivität des Betriebs für neue Azubis steigern | Nutzung des Programms *Begabtenförderung* des Bundesministeriums für Bildung und Forschung**

### 💡 ZIELGRUPPE

die besten Bäcker/innen und Fachverkäufer/innen des Jahrgangs



# Milde Fermentation in Theorie und Praxis

MITTWOCH | 9–17 UHR

**24.09.2025**

## BACKEN MIT KÜHLER GARE

Spezielle Teigführungen und gezielte Fermentation liegen im Trend und ergeben Produkte mit langer Frischhaltung und guter Bekömmlichkeit. Dies gilt insbesondere für Gebäcke aus Weizen, Dinkel, Roggen und Urgetreide. In unserem Seminar wollen wir Ihnen zeigen, wie Sie durch die Verarbeitung von verschiedenen Fermentteigen und langer Teigführung Gebäcke mit bester Verträglichkeit und Top-Qualität backen können. Bitte Arbeitskleidung mitbringen!

**aromareiche, saftige Backwaren | erstklassige Frischhaltung | intensiver Geschmack | milde Säure | Einsatz verschiedener Fermentteige | Koch- und Brühstücke | Top-Qualität | innovative Rohstoffe | Herstellung über Kühlung | Tagesbäckerei**

### ZIELGRUPPE

Mitarbeiter/innen in der Produktion

### REFERENT

Jochen Hofmann, Backstubenoptimierer

### GEBÜHR

380,00 € inkl. Lehrgangsunterlagen,  
zzgl. MwSt.





# Das Einmaleins des Verkaufens

MI & DO | 8–16 UHR

**24. & 25.09.2025**

## GRUNDLAGENSEMINAR FÜR QUEREINSTEIGER

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

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

### ZIELGRUPPE

Quereinsteiger/innen im Verkauf



### REFERENT/INNEN

Kompetenzteam der ADB Sachsen



### GEBÜHR

380,00 € inkl. Lehrgangsunterlagen,  
zzgl. MwSt.



# 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**  
100,00 €/Stunde zzgl. Vor- und Nach-  
bereitungszeit sowie Fahrtkosten und  
effektive Fahrtzeit



# 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 Lehrlernausbildung, Lehrgänge mit Abschlussprüfung, Studienreise, Meisterfrauenexkursion und Online-Seminare.



### FRÜHBUCHERRABATT

Auf Seminarbuchungen bis zum 31.01.2025 wird ein Frühbucherrabatt in Höhe von 10 Prozent gewährt.

.....



## Anschriften & Anfahrt

### AKADEMIE DEUTSCHES BÄCKERHANDWERK SACHSEN E. V.

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

@ schule@baeckersachsen.de  
www.baeckersachsen.de

🗨️ **Ansprechpartner/innen**  
André Bernatzky, Schulleiter Praxis  
Britta Böhnki, Schulleiterin Verwaltung  
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  
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](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 Eigeneleistungen 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.

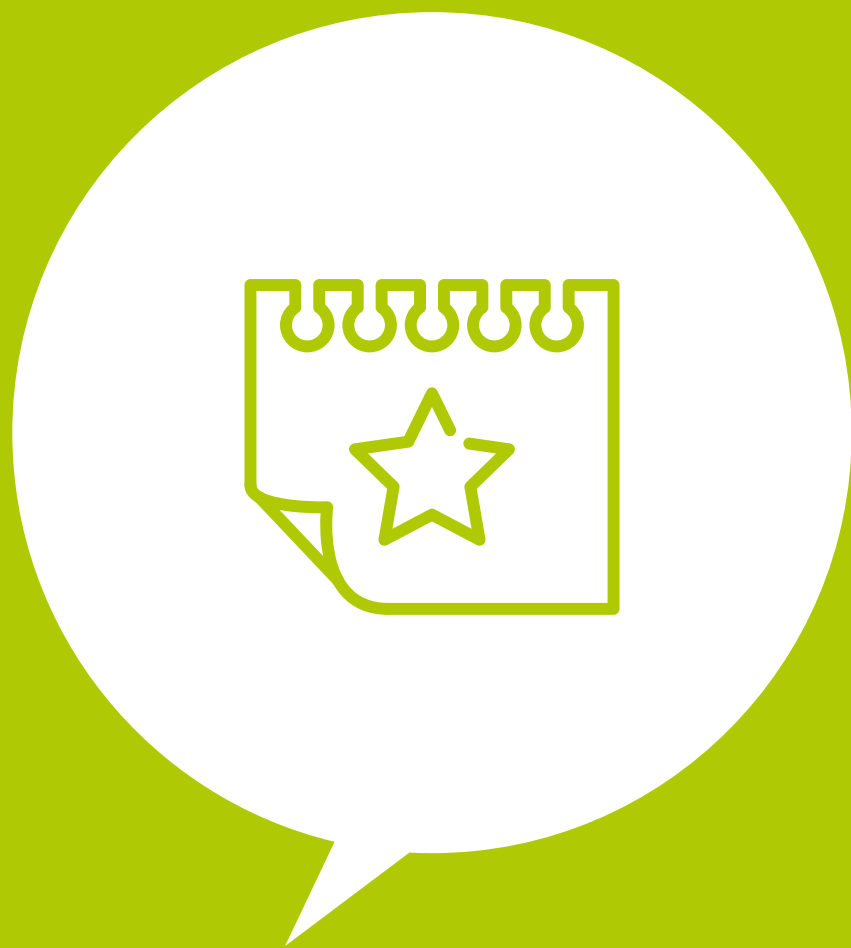
## 15. Rechtswahl

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



43 AXIS Branchensysteme und Kassentechnik GmbH

46 BÄKO Mitteldeutschland eG

47 BÄKO Ost eG

52 Cleanbake ITT GmbH

48 Contour Ladenbau GmbH

59 DEBAG Deutsche Backofenbau GmbH

50 Eisunion GmbH

49 Ernst Nestler & Söhne GmbH

60 IKK classic

45 INGER-Verlag

54 IREKS GmbH

42 Meisterkaffee GmbH & Co. Vertriebs KG

2 PMG Premium Mühlen Gruppe GmbH & Co. KG

44 Samuelson Kassensysteme GmbH

52 SHB Allgemeine Versicherung VVaG

53 SIGNAL IDUNA

54 Uldo-Backmittel GmbH



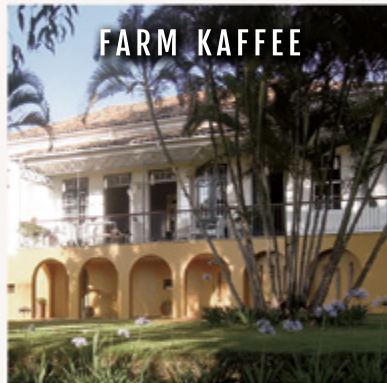
MEISTER KAFFEE

— EXKLUSIVER PARTNER FÜR —  
BÄCKEREIEN UND KONDITOREIEN

# INNOVATIVE MARKEN FÜR HÖCHSTE ANSPRÜCHE!



CAFE DA LAGOA  
Farm Kaffee



PERSÖNLICH · EXKLUSIV · INDIVIDUELL

Kontakt: 040 6370 9940 • [info@meister-kaffee.de](mailto:info@meister-kaffee.de) • [www.meister-kaffee.de](http://www.meister-kaffee.de)



## Innovative POS-Lösungen

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



AXIS BRANCHENSYSTEME & KASSENTECHNIK GMBH

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

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

# Wir digitalisieren die Backbranche – Neue Perspektiven für Ihr Bäckereigeschäft



Interesse geweckt?  
Hier geht es zu  
unserer Produktseite:



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



### ... der BackShop-App

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



### ... dem Samuelson-Kiosk

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

DAS NEUE AUSBILDUNGSJAHR BEGINNT!

# BERICHTSHEFTE JETZT BESTELLEN

- 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

\_\_\_ Exemplare **Berichtsheft  
Fachverkäufer**  
Preis: 21,50 Euro  
Artikelnr. BM10017

\_\_\_ Exemplare **Berichtsheft  
Konditor**  
Preis: 21,50 Euro  
Artikelnr. BM10018

\_\_\_\_\_  
Firma

\_\_\_\_\_  
Vorname, Name

\_\_\_\_\_  
Straße, Hausnummer

\_\_\_\_\_  
PLZ, Ort

\_\_\_\_\_  
Telefon, E-Mail

Datum, Unterschrift



# WIR FÜR SIE ...

## Gemeinsam zum Erfolg!

Die **BÄKO Mitteldeutschland eG** betreut ca. 450 Mitgliedsbetriebe des Bäcker- und Konditorenhandwerkes aus Thüringen, Sachsen und Sachsen-Anhalt.

Täglich geben wir unser Bestes, um Sie pünktlich mit allem Notwendigen zu versorgen.

### UNSER AUFGABENSPEKTRUM UMFASST:

- Sicherstellung bester Qualität
- Kostengünstige Lagerung und Warenabwicklung
- Fachkundige und offene Beratung und Betreuung
- Aktive Weiterbildung durch Seminare, Messen und Veranstaltungen
- Umfangreiche Sortimentsauswahl
- Transparente Einkaufsprozesse

### UNSER LEISTUNGSSPEKTRUM UMFASST:

- Individuelle Belieferung nach Bedarf
- Breite Sortimentsauswahl von ca. 15.000 Lagerartikeln
- Verkauf und Vermittlung neuer/gebrauchter Maschinen
- Umfangreiche Beratung wie Ausstattung der Backstube oder Gestaltung der Arbeitsabläufe
- Existenz- und Gründungshilfe
- Betriebswirtschaftliche Beratung bei u. a. Investitionsgütern, Förderungen
- Vermietung von Verkaufsanhängern
- Verkauf und Vermittlung neu/gebrauchter Einrichtung

### SONDERKONDITIONEN BEI RAHMENVERTRÄGEN, WIE:

- Strom
- Telekommunikation
- Erdgas

### TECHNISCHER SERVICE:

- Reparatur aller Bäckereimaschinen
- Generalreparaturen von Bäckereimaschinen
- Wartungsverträge für die gesamte Backstube



[www.baekomitteldeutschland.de](http://www.baekomitteldeutschland.de)

... alles  
für Bäcker  
und  
Konditoren



Mitteldeutschland eG



## TRADITION UND INNOVATION WIR GESTALTEN ZUKUNFT



### 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.

**Besuchen Sie unsere Homepage: [www.baeko-ost.de](http://www.baeko-ost.de)**

### LEISTUNGEN UND KONZEPTE

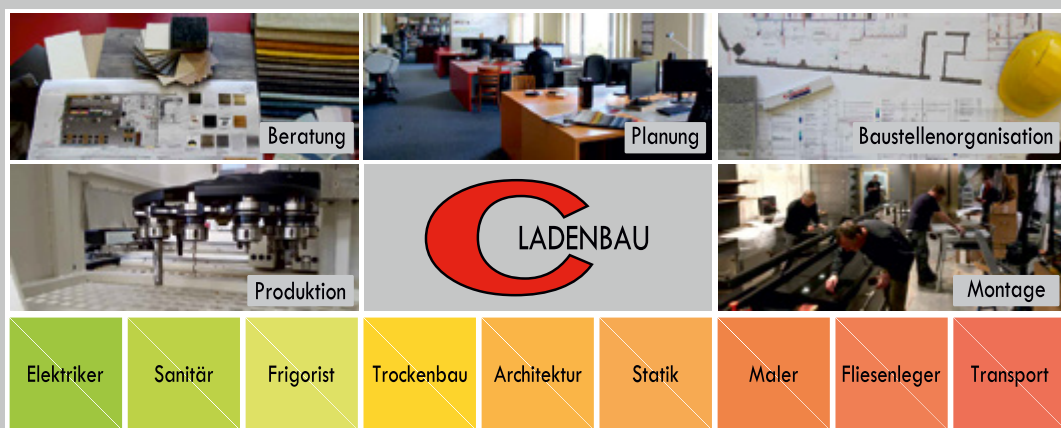
- Digitalberatung und Digitale Applikationen
- Energie- und **Klimaberatung**
- Unterstützung bei der Beantragung von **Fördermitteln**
- **Finanzierung** von Investitionsvorhaben
- Technischer **Kundendienst**
- Verkaufsförderung und **Marketing**
- **Fachberatung** in den Bereichen Bäckerei, Konditorei, Snack und Kaffee
- Filialkommissionierung
- Mietkonzepte

BÄKO Ost eG · Bäcker- und Konditorenengenossenschaft Sachsen – Brandenburg  
Henningstraße 1, 01665 Klipphausen · Telefon: 035245 779-0 · [info@baeko-ost.de](mailto:info@baeko-ost.de)

# CONTOUR

## LADENBAU

### FÜR IHRE PROJEKTE - UNSERE BAUSTEINE



### VOM ROHBAU ZUR INDIVIDUELLEN EINRICHTUNG

CONTOUR LADENBAU GmbH  
Zwickauer Straße 39  
01187 Dresden



Tel.: 0351 479 63 0  
dresden@contour-ladenbau.de  
www.contour-ladenbau.de



### AUF SIE UND IHRE VORHABEN FREUEN WIR UNS

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

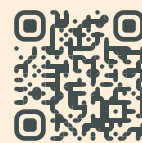
### Solides Handwerk

direkt aus unserem Betrieb



## Tradition & Erfahrung

Familienbetrieb seit 1889



Website



Instagram



# eisUNION

Ihr starker Partner für den besten *Eisgenuss*

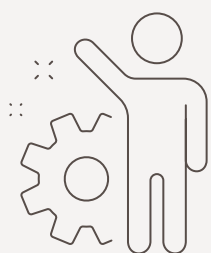
## Wir sind Deutschlands größter, bundesweit agierender, vielseitiger Fachhändler für Speiseeisbedarf!

Unsere umfangreiche Produktpalette umfasst über 4.000 Artikel. Bei uns erhalten Sie alles, was Sie für den erfolgreichen Betrieb Ihres Eiscafé's benötigen. Wir führen die namhaften Hersteller der Branche und mit unseren breit aufgestellten Hausmarken bieten wir Ihnen zudem hochwertige Produkte zu einem sehr attraktiven Preis. Profitieren Sie zudem von unseren



## Investition in Ihre Zukunft!

Nutzen Sie unsere vielfältigen Finanzierungsmöglichkeiten für neue Maschinen, Ihre Ausstattung oder Einrichtung, ohne das Budget zu belasten. Neben top Leasing- und Kreditangeboten, bieten wir attraktive Mietkaufoptionen.



### eisUNION Gießen

Ursulum 2, 35396 Gießen  
Tel: +49 (0) 6421 - 480 292-19

### eisUNION Hannover

Eisenstr. 22, 30916 Isernhagen  
Tel: +49 (0) 511 - 300 258-38  
E-Mail: [technik@eisunion.de](mailto:technik@eisunion.de)



eisunion gmbh



laufend wechselnden  
Angeboten und Aktionen mit großartigen Rabatten.

Unser Sortiment setzt Trends und wird regelmäßig an Ihre Bedürfnisse angepasst. Gemeinsam können wir den Markt gestalten. Darauf freuen wir uns!

## Wir gewährleisten Ihnen höchste Qualität und Service!

Unser engagiertes Vertriebsteam steht Ihnen persönlich zur Seite. Wir helfen Ihnen bei der Produktauswahl, Technikfragen, Ihrer Ausstattung und Einrichtung sowie steuerrechtlichen Fragen, Gründungsvorhaben und allen sonstigen Anliegen rund um den Betrieb Ihres Eiscafé's. Nutzen Sie auch unsere professionelle Betreuung vor Ort inkl. Montage- und Einweisungs-Service.

Unsere Kunden laden wir regelmäßig zu Produktvorführungen, interessanten Weiterbildungen und Seminaren ein. Auf Anfrage zeigen unsere Anwendungstechniker Ihnen gerne in Ihrem Labor die perfekten Techniken zur Herstellung von bestem handwerklichen Speiseeis.

In unserer großen Ausstellung in Gießen und Hannover bieten wir Ihnen im gemütlichen Ambiente einen Einblick in unser Maschinenangebot, Eis- und Caffè-Sortiment.

## Maschinenservice

Unsere hauseigenen Technikabteilungen in Gießen und Hannover garantieren Ihnen eine kompetente Beratung bei Neukauf, sowie einen Reparatur- und Wartungsservice mit geschultem Personal.

Nutzen Sie auch unseren schnellen und unkomplizierten WhatsApp Ersatzteilservice: +49 (0) 171 - 553 5649

Folgen Sie uns auf [f](#) [@](#) [in](#)

# Zeitgemäßes Sortiment für jeden Anspruch!



## Rohstoffe

Unser vielfältiges Rohstoffsortiment lässt keine Wünsche offen. Sie können bei uns zwischen allen top Marken und Lieferanten der Branche wählen.



## Snack & Bar

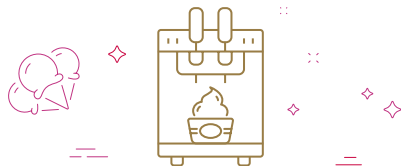
Egal zu welcher Jahreszeit – wir bieten Ihnen die passenden Produkte und liefern auch leckere Backwaren, Snacks, Getränke und alles rund um das Thema Caffè.



## Ausstattung

Neben hochwertigem Geschirr und ansprechenden to-go Artikeln finden Sie bei uns viele Artikel für eine moderne Ausstattung und Einrichtung Ihres Eiscafés.

Steigern Sie die Kundenbindung, indem Sie to-go Artikel und Servietten mit Ihrem Branding versehen. Wir liefern Ihnen viele Artikel mit Ihrem Logo, Text und Design.



## Maschinen

Unser Verkaufsteam steht Ihnen zur Seite, um die idealen Maschinen und das passende Equipment auszuwählen. Unser Angebot umfasst Technologie für jeden Anspruch.

Als Carpigiani® Master-Distributor und exklusiver Faema®-Lieferant in Deutschland bieten wir Ihnen beste Beratung, Support und ein umfangreiches High-Level-Sortiment.



## An 7 Standorten für Sie da!

Unsere Niederlassungen sind etablierte Betriebe, mit familiärem Charakter. Wir freuen uns auf Ihren Besuch. Unser Kundenserviceteam ist zudem telefonisch und per E-Mail für Sie da.

Unsere Logistikabteilung mit eigenem Fuhrpark sorgt für eine besonders günstige, effiziente und zuverlässige Lieferung Ihrer Ware.



## Wir stehen für echten Umweltschutz!

Ob Verpackungen oder to-go Geschirr aus recycelbaren sowie wiederverwendbaren Materialien – wir bieten Konzeptlösungen für das nachhaltige Eiscafé und zeigen Ihnen, wie sich die Gelatieri umweltbewusst aufstellen. Qualitativ hochwertige, langlebige Maschinerie und Ausstattung, sowie unser Reparaturservice reduzieren Abfälle und sparen Geld.

### eisUNION Zentrale

Gsteinacher Straße 4, 90537 Feucht  
Tel: +49 (0) 9128 - 911819-0

### [www.eisunion.de](http://www.eisunion.de)

E-Mail: [info@eisunion.de](mailto:info@eisunion.de)  
Herausgeber: EISUNION GmbH



Like and follow – Facebook, Instagram und LinkedIn

**eisunion gmbh**

[www.eisunion.de](http://www.eisunion.de)



DIELEN / BELAUGUNG / BERLINER / BAGUETTE TÜCHER



ABZIEHTÜCHER BELADER TÜCHER



ABDECKUNG FÜR WAGEN / KNETER / KESSEL / BEHÄLTER & MASCHINEN



MEHLABLASSSCHLAUCH FILTERSACK / SILOSCHLAUCH



TRÖGELTÜCHER FÜR KIPPDIELEN / GÄRGEHÄNGE / GÄRSCHRÄNKE



GÄRKÖBCHEN / BROTFORMEN AUS PEDDIGROHR



GÄRKÖBCHENEINLAGEN



PEELBOARD GÄRTÜCHER SONDERANFERTIGUNGEN



cleanbake

**Die Vorteile im Überblick:**

- wasserabweisende Ausrüstung
- wenig, bis kein Mehlen notwendig
  - Risiko von Bäckerasthma wird reduziert
  - erhöht die Sauberkeit im Betrieb
- hemmt die Bildung von Schwarzsimmel
  - Tücher bleiben länger sauber
  - weniger Personaleinsatz für Austausch und Reinigung
- lange Nutzungszeit
  - waschbar
  - Qualität Made in Germany
- reduziert Kosten
- lebensmittelkontakt geprüft

**Das Tuch mit dem Abperleffekt für alle Gärprozesse**

Wir produzieren passgenau für Ihre Anwendung

+ 49 345 681 57 19-0  
sales@itt-textiles.com  
www.cleanbake.de



**100** JAHRE  
Handwerk mit Tradition.

**SHB**

Allgemeine  
Versicherung  
WVaG

# 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.



**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.

Unsere Spezialisten stehen Ihnen direkt in Ihrer Region als Ansprechpartner zur Verfügung.



**Bezirksdirektion Katharina Sinn**  
Am Lagerplatz 8  
01099 Dresden  
Telefon 0351 8119817



**Generalagentur Ronny Schaufel**  
Ernst-Ahnert-Straße 4  
08496 Neumark  
Telefon 037600 748927



**Generalagentur Jens Lärm**  
Prießnitzer Straße 42  
04654 Frohburg  
Telefon 034348 51149



**Hauptagentur Uwe Leser**  
Albertstraße 6a  
99102 Klettbach  
Telefon 036209 434021



**Generalagentur Matthias Berger**  
Auenweg 28  
06847 Dessau-Roßlau  
Telefon 0340 5407788



Jetzt QR-Code scannen  
und direkt informieren.

[www.signal-iduna.de/meisterstueck](http://www.signal-iduna.de/meisterstueck)

Mit jedem  
**Korn**

**Qualität** für Ihre  
besten Backergebnisse

**Verlässlichkeit** in der  
Rohstoffbeschaffung für  
Ihre sichere Planung

**Individualisierungsmöglichkeiten**  
für passgenaue  
Lösungen und Ihre Kreativität

**Kompetente  
Ansprechpersonen** für Ihre  
Fragen und Anliegen


**Transparenz &  
Rückverfolgbarkeit**  
vom Feld an

**Sicherheit**, die Sie  
an Ihre Kunden  
weitergeben können

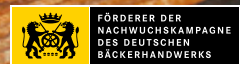
**Produktvielfalt** für Ihr  
abwechslungsreiches  
Gebäckangebot

Sie möchten mehr dazu wissen, welche Kompetenzen IREKS entlang der Wertschöpfungskette weiterentwickelt und welchen Nutzen Sie davon haben? Schauen Sie auf unserer Internetseite vorbei!



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

  
**IREKS**



# ULDO PANO VEGANO® - UNSER IMMUNBOOSTER & ZELLSCHÜTZER\*



100%  
VEGANER GENUSS:  
SAFTIG, KROSS &  
EINE QUELLE VON  
»ZINK«

[WWW.ULDO.DE](http://WWW.ULDO.DE)

\*Zink trägt zu einer normalen Funktion des Immunsystems bei. Zink trägt dazu bei, die Zellen vor oxidativem Stress zu schützen. 10 mg Zink sind der Tagesbedarf für einen durchschnittlichen Erwachsenen (Nutrient Reference Value). 100 g Pano Vegano decken davon 23%.

  
Backen ist unsere Welt

## IHRE NOTIZEN

A series of horizontal dotted lines for taking notes.

## 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 MDStV** Stefan Richter, Manuela Lohse

**Bildnachweis** Jörg Simanowski (Titel, S. 6, 7, 18, 29, 36) – Fotolia.com: Ikonoklast (S. 8, 11, 33), contrastwerkstatt (S. 22), Tyler Olson (S. 34) – Stock.adobe.com: Angelika Heine (S. 10), vegefox.com (S. 13), mad\_production (S. 14), The Little Hut (S. 15), Rawpixel.com (S. 16), 135pixels (S. 19), littlewolf1989 (S. 20), metamorworks (S. 23), Mellow Frame Gallery (S. 24), bensaid (S. 26), Virginie Verglas (S. 28), georgerudy (S. 30) – Hochschule der Wirtschaft für Management Mannheim (S. 9) – Freepik.com: Md Fahim Walid (S. 12), samael334 (S. 21) – René Klinkmüller (S. 17) – Claudio Perrando (S. 25) – Dr. Sven Mostegl (S. 27) – ADB (S. 31) – Jochen Hofmann (S. 32)

**Redaktionsschluss** November 2024, Programmänderungen vorbehalten

**Gestaltung** Bettina Schmiedel, mondsilber.de



## **Backen ist Kunst – wir liefern die perfekte Technik!**

Als führender Systemanbieter für Back- und Kältetechnik bieten wir Ihnen flexible Lösungen, kurze Liefer- und Servicewege und einen 24/7 Reparaturservice. So wird dank innovativer Technik alles, was Sie backen, ein Meisterwerk.

- **Systemanbieter:** Ganzheitliche Lösungen aus einer Hand – von der Planung bis zur Umsetzung.
- **Regionale Nähe:** Kurze Liefer- und Servicewege sorgen für schnelle und zuverlässige Betreuung.
- **24/7 Reparaturservice:** Wir sind rund um die Uhr für Sie da, damit Ihre Produktion niemals stillsteht.



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.