

OLPER

Folge uns auch auf



BACKKOMPETENZ 2021



Aus- und Weiterbildung für unser Bäckerhandwerk

Exzellente Meisterkurse

Vielfältige Seminare & Workshops

Moderne Schulungen & Trainings

Zertifizierte Studiengänge

Individuelle Inhouse-Seminare

Erste Deutsche Bäckerfachschule
OLPE



AKADEMIE
Deutsches Bäckerhandwerk



baeko.de



WER GLAUBT, GENOSSENSCHAFT IST EIN ALTER HUT ...

... **der ist von gestern**. Denn das Geschäftsmodell der Genossenschaft, bei dem der Kunde gleichzeitig Eigentümer ist, bietet jedem Mitglied direkten Mehrwert und Mitbestimmung. Wir, die BÄKO-ORGANISATION, agieren als Verbundgruppe in der Rechtsform Genossenschaft und bündeln innerhalb des deutschen und österreichischen Backwarenmarktes die Interessen von fast 14.000 Handwerksbetrieben, Bäckern und Konditoren.



WIR machen das!

Fortschritt gestalten

Von der Pandemie zur Aufbruchsstimmung



Stand 30.10.20, Änderungen vorbehalten, Foto: pixabay.com

Das Jahr 2020 war ein außergewöhnliches und intensives Jahr mit vielen neuen Erfahrungen für uns alle. Mit dem vorliegenden Seminarheft möchten wir gemeinsam mit Ihnen in die Zukunft blicken.

Wir bieten Ihnen in 2021 ein breites Angebotsspektrum an unseren beiden Standorten Olpe und Bochum an, um Ihren Betrieb für die Zeit nach der Pandemie optimal aufzustellen. Neu im Angebot ist z. B. der Konditormeister und der Betriebswirt des Handwerks als sinnvolle Ergänzung unserer bundesweit anerkannten Olper Bäckermeisterkurse.

Die Sicherheit unserer Teilnehmer hat höchste Priorität für uns: Verkleinerung der Klassengrößen, Verringerung der insgesamt anwesenden Teilnehmer durch Einführung der 6-Tage-Woche, ausgefeiltes Teilnehmermanagement, Einsatz von Luftreinigern mit HEPA-Filtern und UV-Desinfektion, Bereitstellung von über 100 Seifen- und Desinfektionsmittelspendern und vieles mehr.

Wir wünschen viel Vergnügen beim Lesen unserer Angebote, wir freuen uns auf Sie!



Jürgen Hinkemann
Vorstandsvorsitzender
Erste Deutsche
Bäckerfachschule

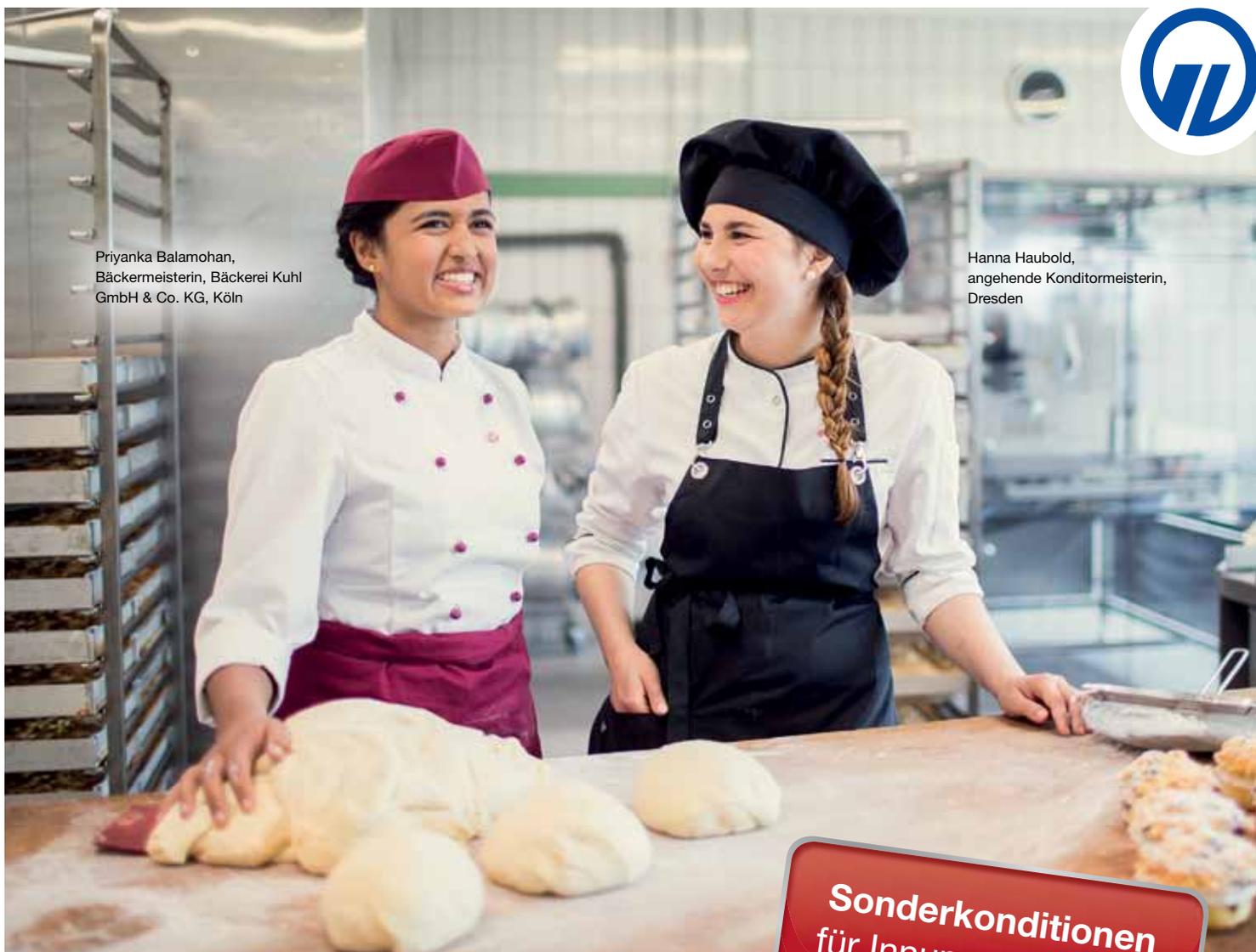


Michael Bartilla
Geschäftsführer
Erste Deutsche
Bäckerfachschule



Priyanka Balamohan,
Bäckermeisterin, Bäckerei Kuhl
GmbH & Co. KG, Köln

Hanna Haubold,
angehende Konditormeisterin,
Dresden



**Sonderkonditionen
für Innungsmitglieder**

Nur die besten Zutaten – das **SI-Meisterstück**.

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

Nähere Informationen finden Sie unter: www.signal-iduna.de/meisterstueck

Generalagenturen Tobias Lange und Paul Lachacz

Versorgungswerkbeauftragte der Kreishandwerkerschaft Dortmund und Lünen

Fachberater HHG (Handwerk/Handel und Gewerbe)

Lange Reihe 62, 44143 Dortmund

Telefon 0231 9272840, Fax 0231 9272859

Mobil 0177 3358452 und 0177 5902528

tobias.lange@signal-iduna.net und paul.lachacz@signal-iduna.net



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



Ein Heft voller Informationen

Wir weisen Ihnen den Weg

Inhalt	Seite
Zukunftsorientierte Ausbildung an der Ersten Deutschen Bäckerfachschule	6
Lernen & Wohnen – Die passende Umgebung für eine optimale Weiterbildung	8
Mehr als 90 Jahre Tradition und Erfahrung	11
OLPER Meisterkurse – Wir backen Bäckermeister/innen und Konditormeister/innen	12
Fortbildungskurse – Wir bringen Sie ganz nach oben	18
Rund ums Backen – Praxisseminare für Bäcker/innen	22
Erfolgreich verkaufen – Mitarbeiterführung und Verkaufstrainings	28
Ausbildung im Bäckerhandwerk – Angebote rund um die Ausbildung	34
Exklusivleistungen - Angebote für Betriebsinhaber/innen	42
Wissen zum Nachschlagen - Fachbücher für das Bäckerhandwerk	50
Anmelde- und Buchungsformular	54
Allgemeine Geschäftsbedingungen	56
Der Schulverein	58

Impressum

Bäckerinnungs-Verband Westfalen-Lippe

Adresse:

Haus des Bäckerhandwerks
Bergstraße 79/81
44791 Bochum

Kontakt:

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

Erste Deutsche Bäckerfachschule e. V.

Adresse:

Zur Bäckerschule 5
57462 Olpe/Biggese

Kontakt:

Telefon: 02761/63507
Telefax: 02761/63653
E-Mail: info@baeckerfachschule.de
Internet: www.baeckerfachschule.de

Zukunftsorientierte Ausbildung

Wir bieten modernste Technik- und Schulungsräume



Seit 2020 auch am Standort in Bochum

Die Grundvoraussetzung für beste Lernerfolge ist eine optimale, auf die Bedürfnisse abgestimmte Ausstattung. Die Erste Deutsche Bäckerfachschule in Olpe und Bochum garantiert dank modernster Technik- und Schulungsräume eine zukunftsorientierte Ausbildung. Dazu kommt die über 90-jährige Erfahrung, die stets um aktuelle Themenbereiche ergänzt wird. So stellen wir sicher, Sie in allen Bereichen der Schwerpunkte „Backen“, „Kaffee“ und „Verkaufen“ bestens unterrichten zu können. Ein über viele Jahre gefestigtes Dozententeam lässt Ihre Aus- und Weiterbildung zum Erlebnis werden. Unser Motto „Lernen erleben“ hat höchste Priorität. Sie werden überzeugt sein, schauen Sie vorbei!

- ✓ 2 Backstuben
- ✓ Konditoreibackstube
- ✓ 2 Verkaufsräume/Snackbackstube
- ✓ 2 Kaffeewelten
- ✓ Labor
- ✓ EDV-Raum
- ✓ 2 Hörsäle
- ✓ Holzbackofen
- ✓ Vakuumkonditionierung **1**
- ✓ Ofentechnik aktuellster Generation **2**
- ✓ Aroma Cooler **3**
- ✓ Computergesteuerte Ausrollmaschine **4**
- ✓ Eismaschine **5**
- ✓ Creme-Pasteurierer **6**
- ✓ Intelligente Kühltechnik **7**
- ✓ Kaffeewelt mit Wasserbelebung **8**
- ✓ Whiteboardtechnologie **9**



Stand 30.10.20, Änderungen vorbehalten, Foto: BIV Westf.-Lippe

Lernen & Wohlfühlen

Wir bieten die passende Umgebung für eine optimale Weiterbildung



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

Die neuen 1-Bett-Apartments sind hell und freundlich gestaltet und mit Flachbildschirm und eigenem Bad ausgestattet. Selbstverständlich fehlt auch der Schreibtisch nicht, an dem Projektarbeiten vorbereitet und Gelerntes nachbereitet werden können.

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

So macht das Lernen Spaß!



Hell und modern eingerichtete
1-Bett-Apartments:

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

Sport, Spaß & Entspannung

Wir sorgen für die Unterhaltung zwischen den Lernphasen



Stand 30.10.20, Änderungen vorbehalten, Foto: pixabay.com

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

Seit Mitte des Jahres 2020 steht den Teilnehmern und Teilnehmerinnen ein schuleigenes Kino zur Verfügung. Die Möglichkeit eine Runde Billard zu spielen oder zu kickern runden das Angebot ab. Tischtennis und Darts haben wir ebenfalls im Angebot.

Dazu bieten wir ein regelmäßiges Sportangebot in der benachbarten Turnhalle an. Eine Betreuung findet durch unseren Sozialpädagogen auch außerhalb der Schulzeiten statt.

So ist für den passenden Ausgleich gesorgt!



Sport und Unterhaltungsmöglichkeiten in der Schule, Stadt und Umgebung:

- ✓ schuleigenes Kino
- ✓ Billard, Kicker und Darts
- ✓ Hallen-, Wasser- & Radsport
- ✓ Fitnessstraining
- ✓ gemütliche Gastronomie



WEIL IHRE
HÄNDE
WICHTIGERES
ZU TUN HABEN,

ALS DAUMEN
ZU DRÜCKEN.

Rundum gesund.

Nutzen Sie die große Bandbreite an Vorsorgeangeboten der IKK classic: von Impfungen bis zur Gesundheitsuntersuchung. Mehr Infos unter www.ikk-classic.de/vorsorge-erwachsene

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

Tradition & Erfahrung

Wir sind stolz seit über 90 Jahren die TOP-Adresse zu sein



Die Erste Deutsche Bäckerfachschule in Olpe blickt auf mehr als 90 Jahre Tradition und Erfahrung zurück und ist die TOP-Adresse für Ihre Aus- und Weiterbildung. Der Fokus liegt auf den OLPER MEISTERKURSEN. Unsere Kernkompetenz bei der Meisterausbildung macht uns weit über die Grenzen Nordrhein-Westfalens bekannt. Ab 2021 bieten wir ergänzend den **Konditormeister** an.

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

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

OLPER Meisterkurse

Wir backen Bäckermeister/innen und Konditormeister/innen



Stand 30.10.20, Änderungen vorbehalten, Foto: Werbegemeinschaft des Deutschen Bäckerverwerks e. V./Darius Ramazani

Die Erste Deutsche Bäckerfachschule in Olpe steht für eine hervorragende Vorbereitung auf die Meisterprüfung. Wir garantieren Ihnen eine exzellente Begleitung bis zur Meisterprüfung durch:

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

Unsere Bildungsstätte
ist QM-zertifiziert!



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

OLPER Meisterkurse

Preise und Förderungen

In unseren neuen Apartments wohnen Sie während Ihres Meisterkurses **bereits ab 195,- €** pro Woche inkl. Vollpension!

Geld sparen durch „Meister-BAföG“!
 Unsere Meisterkurse sind voll BAföG-fähig: Gerne ist Ihnen Frau Apollonia Huckestein bei der Beantragung behilflich, telefonisch unter **02761/63507** oder per Mail an **huckestein@baeckerfachschule.de**

PREISBAUSTEINE

Kursart	Kursgebühr inkl. Lernmittel	Übernachtung Meister-Apartment	Übernachtung Standardzimmer	Verpflegung Vollpension
Teile I + II (Bäckermeister/in)	3.940,00 €	1.645,00 €	1.430,00 €	1.095,00 €
Teile I + II (Konditormeister/in)	2.995,00 €	1.235,00 €	1.075,00 €	825,00 €
Teil III (gepr. Fachmann n. HWO)	1.560,00 €	895,00 €	780,00 €	475,00 €
Teil IV (Ausbildereignungsprüfung)	740,00 €	405,00 €	355,00 €	220,00 €
Betriebswirt des Handwerks	3.750,00 €	925,00 €	805,00 €	615,00 €

Zzgl. Prüfungsgebühren der Handwerkskammer Südwestfalen.

STAATLICHE FÖRDERUNGEN

Sofortiger, nicht rückzahlbarer Zuschuss von 50% der Kursgebühren. Für den verbleibenden Teil der Kosten kann ein zinsgünstiges Darlehen in Anspruch genommen werden. Bei bestandener Prüfung erfolgt ein Darlehenserlass von 50%. Dazu erhalten Sie bis zu 892 € pro Monat für Unterkunft u. Verpflegung.

Infos BAföG ->



BAföG-Rechner ->



UNSER VERSPRECHEN

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

OLPER Bäckermeisterkurse

Aufbau und Inhalt

OLPER BÄCKERMEISTERKURS

Block 1

Teil I

Fachpraxis
Bäcker/in

Teil II

Fachtheorie
Bäcker/in

Block 2

Teil III

Gepr. Fachmann/Fach-
frau für kaufmännische
Betriebsführung n. HWO

Teil IV

Ausbildereignungs-
prüfung / AEP



MEISTERVORBEREITUNG IM BÄCKERHANDWERK: BÄCKERMEISTER/-IN (HWK)

Um sich Meister seines Handwerks nennen zu dürfen und um es zu sein, muss in Deutschland eine Prüfung in vier verschiedenen Bereichen bestanden werden. Dabei bildet der Block 1 (Teile I und II) die Fachpraxis und Fachtheorie.

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

UNSERE MEISTERKURSE SIND NICHT NUR FÜR BÄCKERINNEN & BÄCKER

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



Fotos: pixabay.com

OLPER Bäckermeisterkurse

Termine und Anmeldung



TERMINE

Meisterkurs	Kompletter Meisterkurs (Teile I - IV)	Block 1 (Teil I + II) Fachpraxis und Fachtheorie	Block 2 (Teil III + IV) Fachmann/-frau und Ausbildereignungsprüfung
Frühjahr 2021 (ML-I-2021)	25.01.2021 - 16.07.2021	19.04.2021 - 16.07.2021	25.01.2021 - 16.04.2021
Herbst 2021 (ML-II-2021)	09.08.2021 - 04.02.2022	25.10.2021 - 04.02.2022	09.08.2021 - 22.10.2021

ANMELDUNG

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

-  Rufen Sie uns an: 02761/63507
-  Faxen Sie uns die ausgefüllte Anmeldung (s. Seite 49) an: 02761/63653
-  Schreiben Sie eine E-Mail an: huckestein@baeckerfachschole.de
-  Nutzen Sie die Online-Anmeldeformulare auf www.baeckerfachschole.de
-  Scannen Sie den QR-Code und melden Sie sich direkt online an

Buchungs-ID:
21/OMK

Hier online anmelden!



OLPER Konditormeisterkurs

Nach dem Bäckermeister direkt noch die Prüfung zum Konditormeister ablegen



€ 2.995 *

📍 Olpe

📅 01.02.2021 - 30.04.2021 **

Stand 30.10.20, Änderungen vorbehalten, Foto: FomaA-stockadobe.com

INHALT:

Teil I - Praxis:

Praktische Vorbereitung auf die Meisterprüfung inklusive Training und Simulationen auf die Prüfung.

Teil II - Theorie

Alle theoretischen Handlungsfelder zur Prüfung der fachtheoretischen Kenntnisse. Sie umfassen Themen wie die Gestaltung, Herstellungsverfahren, Auftragsabwicklung, Betriebsführung und Betriebsorganisation.

VORTEILE FÜR SIE!

Dieses Angebot richtet sich exklusiv an diejenigen Teilnehmer/innen, die an unserer Ersten Deutschen Bäckerfachschule ebenfalls den OLPER Meisterkurs zur Meistervorbereitung im Bäckerhandwerk Bäckermeister/-in (HWK) besuchen.

Da Sie die Teile III + IV bereits im OLPER Meisterkurs ablegen, benötigen Sie für den Konditormeister lediglich zwei weitere Teile, die Teile I + II.

Unterkunft und Verpflegung in der Schule möglich. Preise siehe Übersicht S.13.

* Preis pro Person zzgl. Prüfungsgebühren, ** Genaue Unterrichtszeiten unter www.baeckerfachschule.de/seminare

REFERENTEN:



Das gesamte Team
der Ersten Deutschen
Bäckerfachschule

Buchungs-ID:

21/KDM

Hier online anmelden!



Betriebswirt/in des Handwerks

Kaufmännisches Wissen sichert Ihren Umsatz

Stand 30.10.20, Änderungen vorbehalten, Foto: Jonas Claubitzi-stock.adobe.com

 **3.750 ***

 **Olpe**

 **09.08.2021 - 20.10.2021 ****

PRÄAMBEL:

- Differenziertere Kundenwünsche
- Verschärfter Verdrängungswettbewerb
- Schneller technischer Wandel
- Steigende Qualitätsanforderungen & Kosten
- Konzentrationsprozesse
- Geänderte oder neue Rechtsformen

sind nur einige der Themen, mit denen sich Handwerksbetriebe mehr und mehr auseinandersetzen müssen.

INFORMATIONEN ZUM KURS!

Voraussetzung für die Zulassung zur Prüfung ist die erfolgreich abgelegte Meisterprüfung im Bäckerhandwerk oder der Abschluss zum/zur geprüften Verkaufsleiter/in im Lebensmittelhandwerk.

Die Lehrgangsdurchführung erfolgt in Kooperation mit der Handwerkskammer Südwestfalen auf Grundlage der „Verordnung über die Prüfung zum anerkannten Fortbildungsabschluss Geprüfter Betriebswirt nach der Handwerksordnung und Geprüfte Betriebswirtin nach der Handwerksordnung.“

Unterkunft und Verpflegung in der Schule möglich. Preise siehe Übersicht S.13.

* Preis pro Person zzgl. Prüfungsgebühren, ** Genaue Unterrichtszeiten unter www.baeckerfachschule.de/seminare

REFERENTEN:



Das gesamte Team
der Ersten Deutschen
Bäckerfachschule

Buchungs-ID:

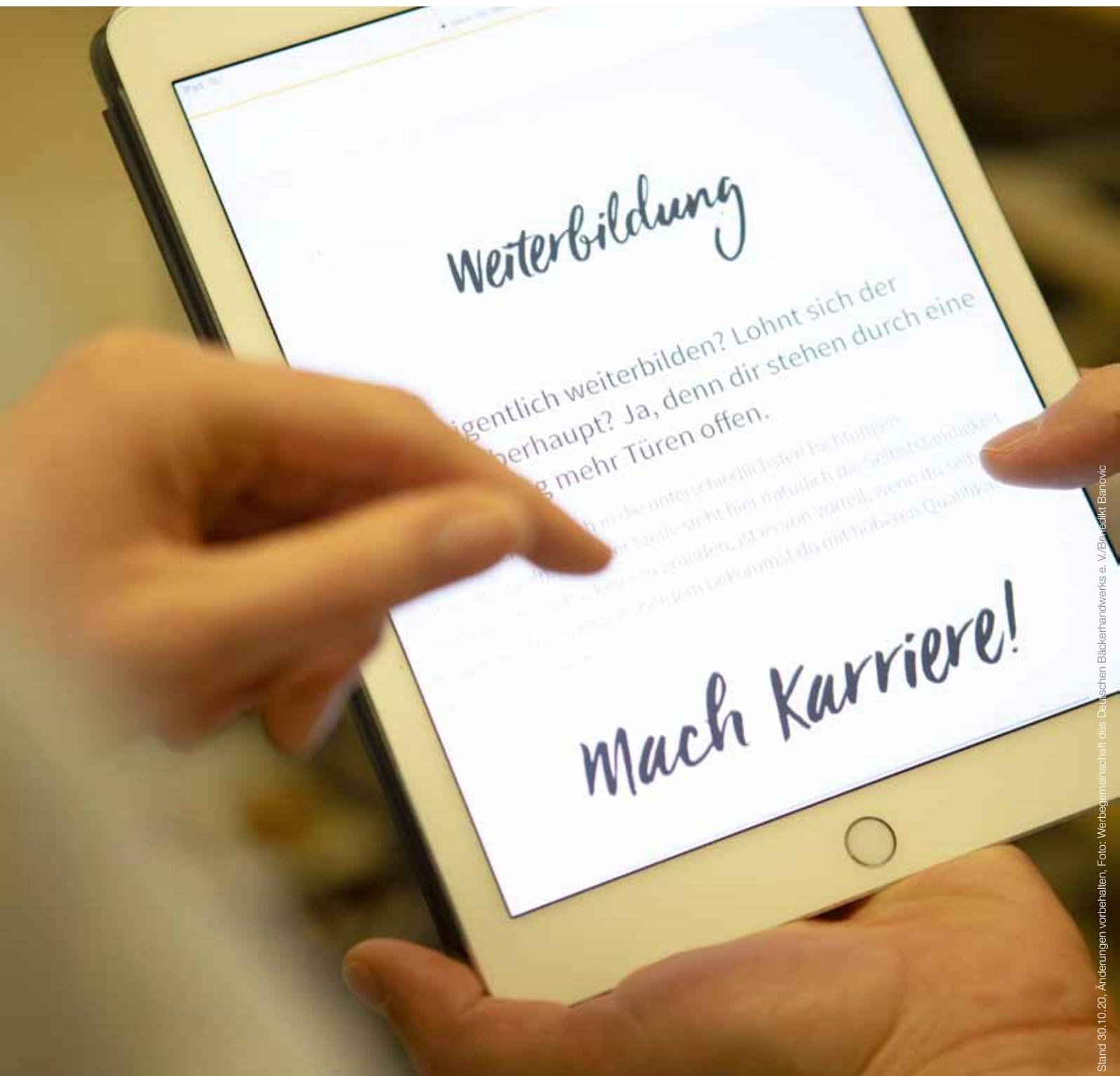
21/BDH

Hier online anmelden!



Fortbildungskurse

Wir bringen Sie ganz nach oben



Stand 30.10.20, Änderungen vorbehalten. Foto: Werbegemeinschaft des Deutschen Bäckerhandwerks e. V./Benedikt Banovic

KURSÜBERSICHT

- Verkaufsleiter/in Seite 19
- Filialmanager/in Seite 21

Verkaufsleiter/in

in 3 Modulbausteinen zum Erfolg (Vollzeit)



1.950 *



Olpe



25.10.2021 - 07.01.2022**

INHALT:

Modulbaustein 1 - Fachtheorie und Fachpraxis:

Erlangen Sie als Bäckereifachverkäufer/in den höchsten staatlich anerkannten Abschluss „Verkaufsleiter/in“.

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

VORTEILE FÜR SIE!

Voraussetzung ist eine abgeschlossene Berufsausbildung und mindestens ein Jahr Berufserfahrung als Bäckereifachverkäufer/in. Neben dem hier angebotenen Modul 1 müssen auch die Module 2 „Fachkauffrau/mann für kaufm. Betriebsführung“ und 3 „Ausbildereignungsprüfung“ abgelegt werden. Diese können ebenfalls an der Ersten Bäckerfachschule gebucht werden. Alle Informationen hierzu finden Sie auf den Seiten 12 bis 15.

* Preis pro Person zzgl.19% MwSt., ** Genaue Unterrichtszeiten unter www.baeckerfachschule.de/seminare

REFERENTEN:



Das gesamte Team
der Ersten Deutschen
Bäckerfachschule

Buchungs-ID:

21/VKL

Hier online anmelden!





MEISTER KAFFEE

— EXKLUSIVER PARTNER FÜR —
BÄCKEREIEN UND KONDITOREIEN



CAFE DA LAGOA
Farm Kaffee



KLASSISCH

Beste Röstkaffees nach
handwerklicher Tradition.



TRANSPARENT

Das Farm Kaffee-Konzept
besonderer Herkunft.



INDIVIDUELL

Das Kaffee-Konzept,
das Ihren Namen trägt.



NACHHALTIG

Fair. Bio. Sozial.



PERSÖNLICH · EXKLUSIV · INDIVIDUELL

Filialmanager/in

im Bäckerhandwerk

Stand 30.10.20, Änderungen vorbehalten, Foto: Werbegemeinschaft des Deutschen Bäckerhandwerks e. V./Dariusz Ramezani

 **1.999 ***

 **Olpe**

 **10.05.2021 - 16.06.2021**

INHALT:

Zertifikatsstudiengang (4 Module á 3 Tage**):

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

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

VORTEILE FÜR SIE!

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

REFERENTEN:



Das gesamte Team
der Ersten Deutschen
Bäckerfachschule

Buchungs-ID:

21/FMB

Hier online anmelden!



* Preis pro Person zzgl. 19% MwSt., ** Genaue Unterrichtszeiten unter www.baeckerfachschule.de/seminare

Rund ums Backen

Praxisseminare für Bäckerinnen und Bäcker



Stand 30.10.20, Änderungen vorbehalten, Foto: Werbegemeinschaft des Deutschen Bäckerhandwerks e. V./Darius Ramazani

SEMINARÜBERSICHT

- Sahneseminar Seite 23
- Brotseminar Seite 25
- Stollenseminar Seite 27

Sahne-Workshop

Weg von der Tüte – eigene innovative Rezepte



Stand 30.10.20, Änderungen vorbehalten, Foto: BV West-Lippe

 199 *

 Olpe

 01.06.2021 | 09:00 - 16:00 Uhr

 03.11.2021 | 09:00 - 16:00 Uhr

INHALT:

- Sahne-/Sahnecremetorten, Sahne-/Sahnecremeschnitten, Sahne/Sahnecremeteilchen
- Mousse-Herstellung
- Sahneverarbeitung unter Berücksichtigung der Gelatineverarbeitung, Alternative zur Gelatine (vegetarisch)
- Sahnefond-Herstellung und Variantenerarbeitung

VORTEILE FÜR SIE!

- Rezepte selbst umstellen
- Rezeptentwicklung
- Lactosefreie Rezepte
- Vergrößerung des Kundenkreises (vegetarisch/Rindergelatine statt Schweine..., lactosefrei...)

REFERENTEN:



Wolfgang Vollmer
Bäcker-/Konditormeister
Barista

Peter Kramer
Konditormeister
BdH

Buchungs-ID:

21/01

Hier online anmelden!



* Preis pro Person zzgl. 19% MwSt.

Sie verstehen Ihr Handwerk.

GEMEINSAM

ZUKUNFT

WIRTSCHAFTSBERATUNG

GESTALTEN PROFILE

STEUERBERATUNG SCHÄRFEN

GEWINN

STEUERN SENKEN

STEIGERN

ENGAGEMENT &

KRISE

HERZBLUT

ÜBERWINDEN

ERFA-KREISE

Wir auch.

QBS

QBS KELLER ...

• STEUERBERATUNG

• WIRTSCHAFTSBERATUNG

QBS Keller Steuerberatungsgesellschaft mbH

Josef-Baumann-Str. 7
44805 Bochum

Telefon 0234-516 29-0
info@qbskeller.de

qbskeller.de

Brotseminar

Mehr als nur lecker



Stand 30.10.20, Änderungen vorbehalten, Foto: Werbegemeinschaft des Deutschen Bäckerhandwerks e. V./BIV Westf.-Lippe

€ 349 *

📍 Olpe

📅 07.09.2021 - 08.09.2021

INHALT:

- Produktbezogene Sensorikschulung
- Brote beschreiben und bewerten
- Brotbeschreibungen aktiv durchführen

REFERENT:



Maik Wegner
Bäckermeister, BdH
Brotssommelier, Barista

VORTEILE FÜR SIE!

Viele Verkäufer/innen können keine Antwort auf die recht einfache und vom Kunden häufig gestellte Eröffnungsfrage geben, oft auch, weil es der Chef und/oder die Filialleitung selbst nicht können. Lernen Sie in diesem Seminar Brote kundenorientiert emotional zu beschreiben. Verbessern Sie Ihre Kundenansprache und kundengerechte Beratung.

* Preis pro Person zzgl. 19% MwSt.

Buchungs-ID:

21/02

Hier online anmelden!





KÄLTERUDI®

*Für alle, DIE KEINE ZEIT
VERLIEREN WOLLEN!*

WEIL WIR
ES LIEBEN,
SCHNELLER
ZU SEIN.

LEISTUNGSSTARK MIT KURZEN
PRODUKTIONSZEITEN



KÄLTE-RUDI GMBH & CO. KG
INFO@KAELTE-RUDI.DE
WWW.KAELTE-RUDI.DE

DIESELSTRASSE 5 - 7 & 16
75210 KELTERN-DIETLINGEN
DEUTSCHLAND

MADE IN GERMANY SINCE 1964

Stollenseminar

Neue innovative Rezepte



Stand 30.10.20, Änderungen vorbehalten, Foto: pixabay.com

 249 *

 Olpe

 10.06.2021 | 09:00 - 17:00 Uhr

INHALT:

Trendstollen

- Von traditionell bis Dinkel
- Freigeschoben und handwerklich aufgearbeitet
- Früchtestollen mit Superfood
- Sommerstollen als Saison-Gebäck
- Gebäcke aus Stollenteig, wie Muffins, Konfekt, Herzen oder Schnitten

VORTEILE FÜR SIE!

Weg von der Tüte – neue innovative Rezepte, von Dinkel über vegan bis zu lactosefrei.

Rationell traditionell, von fruchtig bis nussig!

REFERENTEN:



Fritzi Müller
Bäckermeisterin



Wolfgang Vollmer
Bäcker-/Konditormeister
Barista

Buchungs-ID:

21/03

Hier online anmelden!



* Preis pro Person zzgl. 19% MwSt.

Erfolgreich verkaufen

Mitarbeiterführung und Verkaufstrainings



Stand: 30.10.20, Änderungen vorbehalten. Foto: Werbegemeinschaft des Deutschen Bäckerhandwerks e. V./Benedikt Banovic

SEMINARÜBERSICHT

• Mitarbeiterführung	Seite 29	• Couch im Verkauf	Seite 32
• Mehr Erfolg im Verkauf	Seite 30	• Qualifizierung von	
• Handlettering	Seite 31	Quereinsteigern	Seite 33

Mitarbeiterführung

Basisseminar mit dem Schwerpunkt „Kommunikation“

Auch als
Inhouse-Seminar
buchbar.
Wir kommen nach
Absprache zu
Ihnen in den
Betrieb!

 199 *

 Olpe

 01.06.2021 | 09:00 - 16:00 Uhr
02.11.2021 | 09:00 - 16:00 Uhr

INHALT:

- Prävention der Über- und Unterforderung
- Arbeitsanweisungen gekonnt formulieren
- Sicherer Umgang in Konfliktsituationen
- Kommunikationsstrukturen im Unternehmen
- Mitarbeiter an das Unternehmen binden
- Warum tun meine Mitarbeiter nicht das, was ich ihnen sage?
Wie schaffe ich das?

REFERENT:



Christian Bertelsbeck
Bäckermeister, Fachlehrer,
Berufspädagoge

VORTEILE FÜR SIE!

- Sicheres Auftreten in Mitarbeitergesprächen
- Verminderung von Kommunikationsproblemen
- Handlungsorientiertes Lernen mit dem Fokus auf die praktische Umsetzung
in den Alltag

Buchungs-ID:

21/04

Hier online anmelden!



* Preis pro Person zzgl. 19% MwSt., die Gebühr für Inhouse-Seminar beträgt 949,- Euro pro Tag zzgl. MwSt. + Fahrtkosten
Teilnehmerzahl: max 10

Mehr Erfolg im Verkauf

Verkaufstraining – von Beruf(ung) bis Verkostung

Auch als
Inhouse-Seminar
buchbar.
Wir kommen nach
Absprache zu
Ihnen in den
Betrieb!

 199 *

 Olpe

 31.05.2021 | 09:00 - 16:00 Uhr
04.11.2021 | 09:00 - 16:00 Uhr

INHALT:

Fachkompetente Beratung durch Fachwissen

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

VORTEILE FÜR SIE!

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

REFERENT:



Sven Müller
Bäckermeister
Verkaufsleiter

Buchungs-ID:

21/05

Hier online anmelden!



* Preis pro Person zzgl. 19% MwSt., die Gebühr für Inhouse-Seminar beträgt 949,- Euro pro Tag zzgl. MwSt. + Fahrtkosten
Teilnehmerzahl: max 10

Handlettering

Werbebotschaften richtig gestalten



Stand 30.10.20, Änderungen vorbehalten, Foto: pixabay.com

€ 199 *

📍 Olpe



08.06.2021 | 09:00 - 16:00 Uhr
06.10.2021 | 09:00 - 16:00 Uhr

INHALT:

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

REFERENT:



Sven Müller
Bäckermeister
Verkaufsleiter

VORTEILE FÜR SIE!

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

Buchungs-ID:

21/06

Hier online anmelden!



* Preis pro Person zzgl. 19% MwSt.

Coach im Verkauf

Wie arbeitet eine ausgezeichnete Spitzen-Führungskraft

Auch als
Inhouse-Seminar
buchbar.
Wir kommen nach
Absprache zu
Ihnen in den
Betrieb!



249 *



Olpe



09.09.2021 | 09:00 - 16:00 Uhr

INHALT:

- Teamtreffen organisieren
- das Vieraugengespräch
- Backwarenprojekt organisieren
- Emotionale Backwarenpräsentation über alle Sinne

REFERENT:



Sven Müller
Bäckermeister
Verkaufsleiter

VORTEILE FÜR SIE!

- Entlastung von Chef + Chefin
- Vorbild werden und leben
- Selbstbewusstsein im Verkauf
- Sicherheit bei Entscheidungen
- Teamführung
- Motivation der Mitarbeiter/innen

* Preis pro Person zzgl. 19% MwSt., die Gebühr für Inhouse-Seminar beträgt 949,- Euro pro Tag zzgl. MwSt. + Fahrtkosten
Teilnehmerzahl: max 10

Buchungs-ID:

21/07

Hier online anmelden!



Qualifizierung von Quereinsteigern

Kostenlose Prüfungsvorbereitung für Quereinsteiger/innen im Verkauf *

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

 **kostenlos ***  **Olpe | Bochum**
Inhouse  **01/21** od. 03/21*** - 06/21**
08/21 od. 09/21*** - 01/22**

INHALT:

Intensive Prüfungsvorbereitung durch praktische Unterweisung und theoretischen Unterricht. Der Lehrgang umfasst 161 Unterrichtsstunden (berufsbegleitend) an zwei Tagen pro Woche à 6 Unterrichtsstunden oder alternativ 8 Unterrichtsstunden an einem Tag pro Woche. Voraussetzungen:

- Quereinsteiger/innen im Verkauf in einer Bäckerei/Konditorei
- Personen ohne Berufsabschluss, die mehrere Jahre im Verkauf tätig waren
- Personen mit Berufsabschluss, wenn sie seit mind. vier Jahren eine an- oder ungelernte Tätigkeit verrichten und nicht mehr in ihrem erlernten Beruf arbeiten

VORTEILE FÜR SIE!

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

Informationen erteilt Ihnen unsere Beratungsstelle für Bildung: 0234/516591-14

* Bei Vorliegen der Voraussetzungen werden sämtliche Kosten von der Agentur für Arbeit übernommen
** 1 Schulungstag (8 Stunden) pro Woche, *** 2 Schulungstage (je 6 Stunden) pro Woche

REFERENTEN:



Sven Müller
Bäckermeister
Verkaufsleiter



Christian Bertelsbeck
Bäckermeister, Fachlehrer,
Berufspädagoge

Buchungs-ID:

21/INT

Hier online anmelden!



Ausbildung im Bäckerhandwerk

Angebote für angehende Bäcker/innen und Bäckereifachverkäufer/innen



Stilng und alle Änderungen vorbehalten. Foto: Werbegemeinschaft des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. / Darius Ranzani

SEMINARÜBERSICHT

- | | | | |
|---|----------|---|----------|
| • Betriebsorientierung
für Flüchtlinge | Seite 35 | • Vorbereitung auf die
Gesellenprüfung | Seite 38 |
| • Überbetr. Lehrlingsunterweisung | Seite 36 | • XXL-Durchstarterseminar | Seite 40 |

Berufsorientierung für Flüchtlinge

Vorgeschaltete Grundlagenvermittlung für Ihre Bewerber/innen



Stand 30.10.20, Änderungen vorbehalten, Foto: BV Westf.-Lippe

 **kostenlos ***
 **Olpe | Bochum**
 **Frühjahr 2021 & Herbst 2021**

INHALT:

Zum Frühjahr und Herbst 2021 startet in der Bäckerfachschule in Olpe und im Haus des Bäckerhandwerks in Bochum die Berufsorientierung für Zugewanderte (BOF). Den Teilnehmern/innen werden in 18 Wochen der Einstieg in die Ausbildungsberufe Fachverkäufer/in und Bäcker/in ermöglicht. Abschließend geht es in ein 8-wöchiges Praktikum in Betriebe in Wohnortnähe. Voraussetzungen: Asylberechtigte(r), Asylbewerber(in), Geduldete(r) oder Zugewanderte(r) im Alter zwischen 18 und 30 Jahre, der/die Vollzeitschulpflicht erfüllt und noch keine Erstausbildung oder Berufserfahrung hat.

VORTEILE FÜR SIE!

Gibt es derzeit in Ihrem Betrieb Bewerberinnen oder Bewerber, für die eine vorgeschaltete Grundlagenvermittlung sinnvoll wäre? Dann ist diese Maßnahme genau richtig! Wir bereiten Ihre Bewerber/innen zur anschließenden Ausbildung oder Einstiegsqualifizierung in Ihrem Betrieb optimal vor.

Informationen erteilt Ihnen unsere Beratungsstelle für Bildung: 0234/516591-14

REFERENTEN:



Peter Kramer
Konditormeister

Elizete Bente da Silva
Bäckermeisterin

Buchungs-ID:

21/08

Hier online anmelden!



* Bei Vorliegen der Voraussetzungen werden sämtliche Kosten übernommen

Überbetriebl. Lehrlingsunterweisung

Für die Berufe Bäcker/in & Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk Bäckerei



 Olpe



pro Ausbildungsjahr 2 ÜLU-Wochen á 5 Tage

INHALT:

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

Die Überbetriebliche Lehrlingsunterweisung übernimmt somit drei zentrale Aufgaben:

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

Überbetriebl. Lehrlingsunterweisung

Aufbau und Inhalte

Die Überbetriebliche Lehrlingsunterweisung für den Beruf: Bäcker/in



Foto: fotolia.com/21318606

1. Ausbildungsjahr

- 1. ÜLU-Woche**
Grundlagen der Herstellung von Broten, Kleingebäcken und Feinen Backwaren auf der Basis von Weizen (G-BAE1/18)
- 2. ÜLU-Woche**
Grundlagen der Herstellung von Partygebäcken, Feinen Backwaren, Überzügen, Füllungen und Cremes (G-BAE2/18)

2. Ausbildungsjahr

- 1. ÜLU-Woche**
Zeitgemäße Verfahren zur Herstellung von Backwarensnacks sowie roggen- und weizenhaltigen Backwaren (BAE1/18)
- 2. ÜLU-Woche**
Zeitgemäße Verfahren zur Herstellung von Feinen Backwaren aus Teigen und Massen sowie kleinen Gerichten und Speisen (BAE2/18)

3. Ausbildungsjahr

- 1. ÜLU-Woche**
Zeitgemäße Verfahren zur Herstellung von Vollkorn-, Schrot- und Spezialbrot/Kleingebäcken sowie Feinen Backwaren aus Teigen (BAE3/18)
- 2. ÜLU-Woche**
Kundenorientierung und Qualitätssicherung (BAE4/18)

Die Überbetriebliche Lehrlingsunterweisung für den Beruf: Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk Schwerpunkt Bäckerei



Foto: contrastwerkstatt-istock.adobe.com

1. Ausbildungsjahr

- 1. ÜLU-Woche**
Grundlagen des Verkaufs, Rohstoff-, Waren- und Materialkunde I: Brot und Kleingebäck (G-VBA1/18)
- 2. ÜLU-Woche**
Qualität und Qualitätssicherung im Fachverkauf (G-VBA2/18)

2. Ausbildungsjahr

- 1. ÜLU-Woche**
Rohstoff-, Waren- und Materialkunde II: Feine Backwaren aus Teigen und Massen / Lebensmittelhygiene (VBA1/18)
- 2. ÜLU-Woche**
Verkaufsförderung, Werbung, Kundenberatung und kundenorientierte Kommunikation im Fachverkauf (VBA2/18)

3. Ausbildungsjahr

- 1. ÜLU-Woche**
Ernährung: Verbrauchertrends, Snacks, Lebensmittelrecht und Lebensmittelsicherheit (VBA3/18)
- 2. ÜLU-Woche**
Gastronomie und Service – Gerichte und Warenpräsentation VBA4/18

Vorbereitung auf die Gesellenprüfung

Für den Beruf Bäcker/in



Stand 30.10.20; Änderungen vorbehalten. Foto: Werbegemeinschaft des Deutschen Bäckerhandwerks e. V./Andreas Henk

 299 *

 Olpe



10.05.2021 - 12.05.2021

INHALT:

Fit für die Prüfung? Back – Basics:

Grundlagenvertiefung im Bereich Brot, Kleingebäck und feine Backwaren

- Handwerkliches Herstellen von Brot
- Handwerkliches Herstellen von Kleingebäck in verschiedenen Varianten
- Grundlagen der Blätterteigherstellung
- Grundlagen von Bäckersnacks
- Grundlagen Cremetortenherstellung

VORTEILE FÜR SIE!

- Vertiefung der Grundlagen im Hinblick auf die Gesellenprüfung in den Bereichen Brot, Kleingebäck und feinen Backwaren
- Vertiefung der handwerklichen Fertigkeiten. Der Auszubildende hat die Möglichkeit, intensiv und gezielt praktische Fertigkeiten zu vertiefen.
- Festigung der Grundkenntnisse im Bäckerhandwerk

REFERENTEN:



Maik Wegner

Bäckermeister, BdH
Brotsommelier, Barista

Wolfgang Vollmer

Bäcker-/Konditormeister
Barista

Buchungs-ID:

21/09

Hier online anmelden!



* Preis pro Person zzgl. 19% MwSt., Unterkunft und Verpflegung (auf Anfrage).

Voraussetzung: Ausbildung in einer Bäckerei. Prüfungsanforderungen bei Anmeldung mitsenden.

Vorbereitung auf die Abschlussprüfung

Für den Beruf Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk, Bäckerei



€ 299 *

📍 Olpe

📅 10.05.2021 - 12.05.2021

INHALT:

Back-Basics – Grundlagenvertiefung im Bereich Backwarenverkauf, Service, Snackherstellung und Werbemittelerstellung (Plakatschrift, Handlettering, etc.)

Vertiefung der Grundlagen im Hinblick auf die Gesellenprüfung in den Bereichen Verkauf, incl. Verpackung, Kundentypen, Allergenschulung.

Vertiefung der handwerklichen Fertigkeiten. Der/die Auszubildende hat die Möglichkeit, intensiv und gezielt praktische Fertigkeiten zu vertiefen.

VORTEILE FÜR SIE!

- Verkaufsgespräche fachgerecht führen, Beratung durch Warenkunde, Verpackung
- Snacks, Canapee's und überbackene Baguettes, Brotscheiben etc. erstellen und präsentieren
- Preisschilder und Tafeln kreieren und schreiben
- Informationen zu Buffetbau, Schaufenster etc...

REFERENTEN:



Sven Müller
Bäckermeister
Verkaufsleiter



Nicole Dünnebacke
Bäckermeisterin

Buchungs-ID:

21/10

Hier online anmelden!



* Preis pro Person zzgl. 19% MwSt., Unterkunft und Verpflegung (auf Anfrage). Voraussetzung: Ausbildung in einer Bäckerei. Prüfungsanforderungen bei Anmeldung mitsenden.

XXL-Durchstarterseminar

Exklusivseminar für Bäckerlehrlinge



 299 *

 Olpe



26.05.2021 - 28.05.2021

INHALT:

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

REFERENTEN:



Das gesamte Team
der Ersten Deutschen
Bäckerfachschule

VORTEILE FÜR SIE!

Für TOP-Absolventen der Zwischenprüfung zur Belohnung der erbrachten Leistung. Das XXL-Durchstarter-Seminar ist ein 3-Tages-Seminar und richtet sich an die Auszubildenden aus ganz Nordrhein-Westfalen.

Buchungs-ID:

21/11

Hier online anmelden!



* Preis pro Person zzgl. Unterkunft und Verpflegung (auf Anfrage)

XXL-Durchstarterseminar

Exklusivseminar für Verkaufsauszubildende

Stand 30.10.20, Änderungen vorbehalten. Foto: BV Westf.-Lippe, Werbegemeinschaft des Deutschen Bäckerhandwerks



€ 299 *

📍 Olpe



26.05.2021 - 28.05.2021

INHALT:

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

VORTEILE FÜR SIE!

Für TOP-Absolventen der Zwischenprüfung zur Belohnung der erbrachten Leistung. Das XXL-Durchstarter-Seminar ist ein 3-Tages-Seminar und richtet sich an die Auszubildenden aus ganz Nordrhein-Westfalen.

REFERENTEN:



Das gesamte Team
der Ersten Deutschen
Bäckerfachschule

Buchungs-ID:

21/12

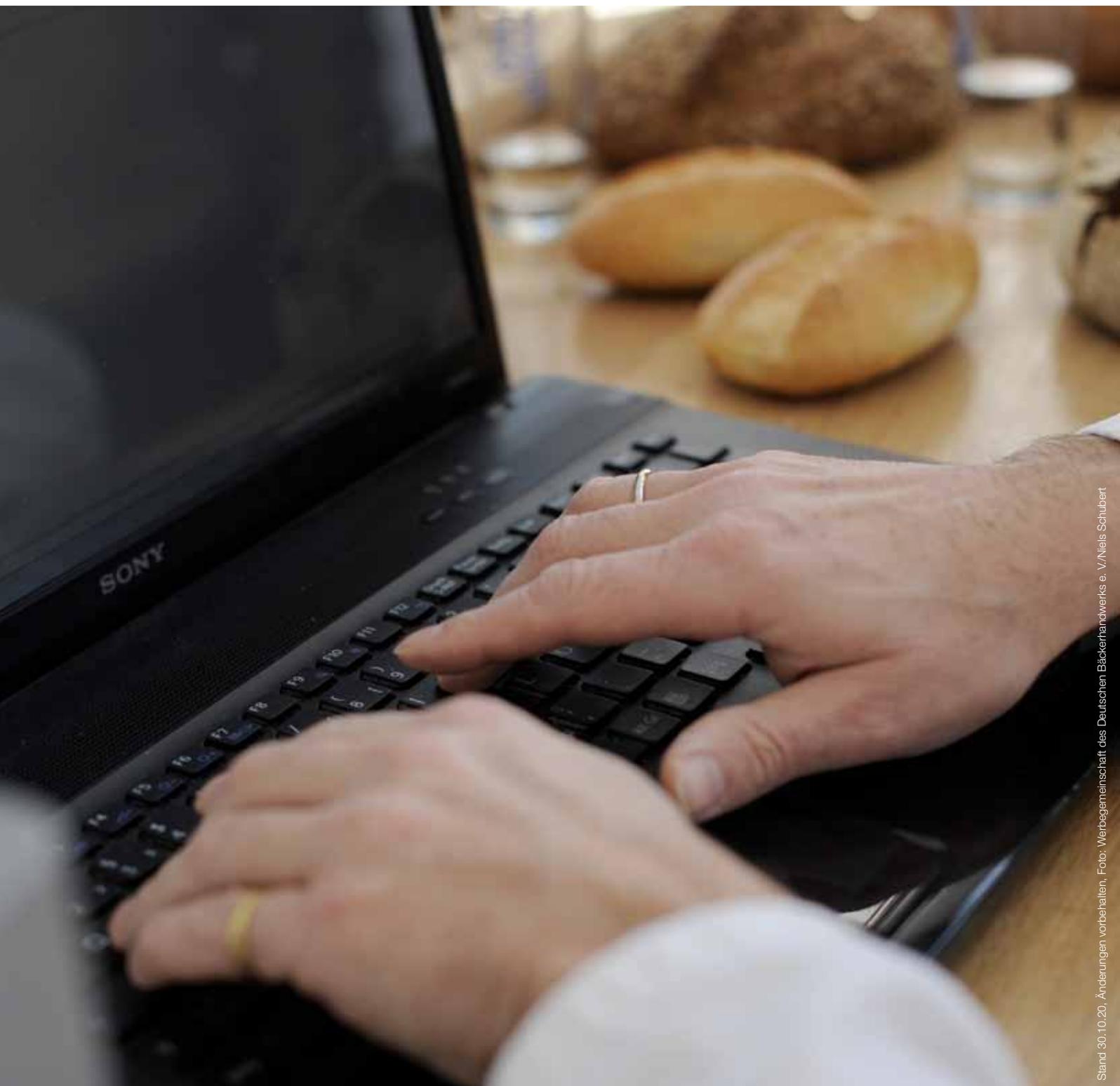
Hier online anmelden!



* Preis pro Person zzgl. Unterkunft und Verpflegung (auf Anfrage)

Exklusivleistungen

Angebote für Betriebsinhaber/innen



Stand 30.10.20, Änderungen vorbehalten, Foto: Werbegemeinschaft des Deutschen Bäckerhandwerks e. V./Niels Schubert

LEISTUNGSÜBERSICHT

- | | | | |
|-----------------------------|----------|--------------------|----------|
| • Zentrale Stollenprüfung | Seite 43 | • ERFA-Kreise | Seite 47 |
| • Standort-Check & Testkauf | Seite 44 | • Umsetzung DSGVO | Seite 48 |
| • Durchstarter-Seminar | Seite 46 | • Beratungsstellen | Seite 49 |

Zentrale Stollenprüfung

Nach dem bekannten 5-Punkte-Schema des Deutschen Brotinstituts geprüft

nur
24,90 Euro
je Stollen
zzgl. 19% MwSt.

Stand 06.10.20, Änderungen vorbehalten © 2019 Biv-WL Westf.-Lippe



 **24,90 ***

 **Bochum**

 **14.10.2021
15.11.2021**

INFORMATIONEN UND ABGABORT:

Bitte geben Sie die folgenden Informationen zu den eingereichten Stollen an. Hierfür steht auf der Homepage unter www.biv-wl.de ein Formular bereit.

- Genaue Stollenbezeichnung
- Höhe des Fettanteils in % bezogen auf Mehl
- Höhe des Trockenfrüchteanteils in % bezogen auf Mehl
- Angaben über Spezialstollen und über sonstige Zutaten

Bitte reichen Sie je Sorte mind. 1 Stollen bis spätestens am Vortag (Mo - Do 8-17 Uhr, Fr 8-14 Uhr) des jeweiligen Prüfungstermins ein.

Ort: Bäckerinnungs-Verband Westfalen-Lippe
Haus des Bäckerhandwerks, Bergstraße 79 - 81, 44791 Bochum

VORTEILE FÜR SIE!

Durch Ihre Teilnahme an der Qualitätsprüfung werden Sie mit Ihrem „sehr guten“ und „guten“ Ergebnis im World-Wide-Web und auf der App des Deutschen Brotinstituts „Brottest“ für Ihre modernen Kunden auffindbar.

Seien Sie dabei: Lassen Sie Ihre Stollen testen und tragen Sie Ihre Filiale ein!

PRÜFER:



Karl Ernst Schmalz
Brotprüfer
Sachverständiger

Christof Nolte
Brotprüfer
Sachverständiger

Buchungs-ID:

21/13

Hier online anmelden!



* Preis pro Stollen zzgl. 19% MwSt.

Standort-Check

Für bestehende und geplante Standorte



€ 159 *

i 0234 516591-0

📅 nach Absprache

Stand 30.10.20, Änderungen vorbehalten, pixabay.com

LEISTUNGEN:

Die Wahl eines neuen Standortes sollte aufgrund des hohen finanziellen Risikos sowie im Hinblick auf die zu erwarteten Umsätze sorgfältig geplant werden, daher unterstützen wir Sie bei der Bewertung Ihres geplanten Standortes anhand von unterschiedlichen Standortfaktoren und Kennzahlen.

Wir kalkulieren die notwendige Rentabilität und geben eine Umsatzprognose ab. Der Standort wird dabei auf die Infrastruktur, die Verkehrslage, das Bevölkerungsumfeld, die Absatzmöglichkeiten und vor allem auf die Wettbewerber im Einzugsgebiet analysiert.

BERATER:



Moritz Horn
Dipl.-Kaufmann, Betriebswirtschaftl. Beratungsstelle

Christof Nolte
Bäckermeister, Betriebs-techn. Beratungsstelle, BdH

Buchungs-ID:

21/14

Hier online anmelden!



Preis für Fahrtkostenpauschale zzgl. 19% MwSt. für Innungsmitglieder. Preis für Nicht-Innungsmitglieder auf Anfrage.

Testkauf

Überlassen sie nichts dem Zufall



€ 159 *

i 0234 516591-0

📅 nach Absprache

LEISTUNGEN:

Wir besuchen anonym Ihre gewünschten Filialen und bewerten die Verkaufstätigkeiten, achten auf die Einhaltung der Hygienevorschriften des Verkaufspersonals und haben einen Blick auf einen ordnungsgemäßen Kassivorgang.

Des Weiteren werden die Aufmachung, das Erscheinungsbild der Filiale sowie die Warenpräsentation und viele weitere Faktoren in unseren Bewertungsbericht aufgenommen. Nutzen Sie die gesammelten Eindrücke und Informationen von Experten, um Verbesserungspotenziale zu erkennen und diese effizient für Ihr Unternehmen zu nutzen.

Zusätzlich unterziehen wir auch Ihre Produktgruppen einer Qualitätsprüfung durch einen DLG-Sachverständigen, der dazu zwei Brotsorten, zwei Sorten Kleingebäck sowie zwei Sorten Feingebäck nach dem DLG-5-Punkteschema prüft. Ziel dabei ist es, Ihnen Verbesserungsvorschläge für die Qualität Ihrer Produkte mitzuteilen.

Abschließend erhalten Sie einen Testkauf-Bericht, aus dem Sie unsere Bewertungen und Empfehlungen entnehmen können.

BERATER:



Moritz Horn
Dipl.-Kaufmann, Betriebswirtschaftl. Beratungsstelle



Christof Nolte
Bäckermeister, Betriebswirtschaftl. Beratungsstelle, BdH

Buchungs-ID:

21/15

Hier online anmelden!



Preis für Fahrtkostenpauschale zzgl. 19% MwSt. zzgl. Einkaufswerverstattung für Innungsmitglieder. Preise für Nicht-Innungsmitglieder auf Anfrage.

3-Tages-Seminar für Durchstarter

Ergebnisse verbessern in schwierigen Zeiten



 **595 ***
 **Bochum**
 **15.06., 22.06. und 27.06.2021**

INHALT:

Die sogenannte „neue Normalität“ beinhaltet Chancen und Risiken – das Einkaufsverhalten ändert sich. Jetzt bietet sich eine gute Gelegenheit, profitabel darauf zu reagieren und vorhandene Potentiale zu heben! Höchste Zeit für Filialoptimierung und Effizienzsteigerungen.

Elmar Vogt hat einen Workshop für ein aktuelles, praxisorientiertes Maßnahmenpaket zum „Durchstarten“ und „Mehr-draus-machen“ zusammengestellt. Vieles davon können Sie schnell umsetzen, damit Sie nach der akuten Krisenbewältigung wieder in eine motivierende Positiv-Schleife gelangen.

SEMINARAUFBAU:

Tag 1: Die neue Marktsituation – Gefahren und Chancen. Übersicht über die wichtigsten Stellschrauben für bessere Ergebnisse: Der Bäckerei-Management-Check.

Tag 2+3: Praxisbewährte Sofort-Maßnahmen für bessere Ergebnisse:

- Optimierung von Preisen und Spannen
- Kundenbindung für eine höhere Besuchsquote
- neue Kunden und Zielgruppen
- Sortimente optimieren und entwickeln
- Verkaufsförderung in der Filiale
- Mitarbeiter(innen) erfolgreich machen
- Organisieren, vereinfachen, führen mit Kennzahlen.

BERATER:



Elmar Vogt
Unternehmensberater
„sieben plus“

Buchungs-ID:

21/16

Hier online anmelden!



* Preis pro Person zzgl. 19% MwSt.

ERFA-Kreise

Neues Wissen – neue Ideen



Stand 30.10.20, Änderungen vorbehalten, Foto: fotolia.com



0234 516591-0



Bochum | vor Ort



nach Absprache

LEISTUNGEN:

Unter dem Motto „miteinander und voneinander lernen“ führen wir unsere Erfa-Kreise in einem geschützten und vertrauensvollen Rahmen unter Bäckerkolleginnen und -kollegen.

Nutzen Sie neben fachlichen und betriebswirtschaftlichen Themen den gemeinsamen Erfahrungsaustausch für die Weiterentwicklung Ihres Unternehmens und profitieren Sie von den Stärken Ihrer Branchenkollegen.

Auf unseren Erfa-Tagungen sprechen wir über branchenaktuelle Themen, nehmen Betriebsbesichtigungen vor und analysieren z.B. Kennzahlenvergleiche der teilnehmenden Betriebe.

Kontaktieren Sie uns, damit wir Sie individuell beraten können und gemeinsam den passenden Erfa-Kreis für Ihre Ansprüche finden.

BERATER:



Moritz Horn

Dipl.-Kaufmann, Betriebswirtschaftl. Beratungsstelle



Christof Nolte

Bäckermeister, Betriebs-techn. Beratungsstelle, BdH

Buchungs-ID:

21/17

Hier online anmelden!



* Mitgliedsbeitrag pro Betrieb pro Jahr zzgl. 19% MwSt.

Umsetzung DSGVO

Datenschutzgrundverordnung – ist Ihr Betrieb konform?



 ab 590 *

 0234 516591-0

 nach Absprache

INHALT:

- Präsentation zum Einstieg bei Ihnen vor Ort
- Bestandsaufnahme
- Erstellung Ihres persönlichen Datenschutzordners

BERATER:



Patrick Najda
Datenschutzbeauftragter,
EDV/IT-Betreuer

Christof Nolte
Bäckermeister, Betriebs-
techn. Beratungsstelle, BdH

VORTEILE FÜR SIE!

Seit dem 25. Mai 2018 gilt die neue EU-Datenschutzgrundverordnung. Handwerksbetriebe müssen seit diesem Zeitpunkt die erforderlichen Anpassungen vorgenommen haben. Vor allem stehen die neuen Dokumentations- und Informationspflichten auf der „To Do“-Liste der Betriebe. Auch muss geprüft werden, ob ein Datenschutzbeauftragter gestellt werden muss. Wir machen Ihren Betrieb datenschutzkonform.

* Preis für 1 Beratungstag zzgl. 19% MwSt. - reicht in der Regel für Betriebe bis zu 5 Verkaufsstellen. Für größere Betriebe erstellen wir Ihnen gerne ein persönliches Angebot.

Buchungs-ID:

21/18

Hier online anmelden!



Betriebsberatung vor Ort

Unterstützung – Optimierung – Umsatzsteigerung



Stand 30.10.20, Änderungen vorbehalten, Foto: fotolia.com

 0234 516591-0

 Bochum | vor Ort

 nach Absprache

BERATUNGSSTELLEN:

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

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

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

BERATER:



Moritz Horn
Dipl.-Kaufmann



Christof Nolte
Bäckermeister, Betriebswirt



Marion Mertens
Dipl.-Pädagogin

Wissen zum Nachschlagen

Fachbücher für das Bäckerhandwerk

Bestellung
der Bücher auch
telefonisch unter
0234 516591-0



Stand: 30.10.20, Änderungen vorbehalten, Foto: pixabay.com

BUCHÜBERSICHT

- Meisterhaft Backen Band 3 Seite 51
- Füllungen, Auflagen, Glasuren Seite 52
- Berichtshefte Seite 53

Meisterhaft Backen Bd. 3

Vom Brot bis zur Torte



INHALT:

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

Ein herausforderndes Thema, dem sich die beiden Fachautoren Heinz Bittner und Heino Schumacher - beide ehemalige Fachlehrer des Kollegiums der Ersten Deutschen Bäckerfachschule - ausführlich gewidmet haben.

ISBN 3-920787-21-8, 4. Auflage

VERLAG:



Deutscher
Bäcker-Verlag

Bochum

Bestell-ID:

MHB3

Hier online bestellen!



* Preis inkl. MwSt. zzgl. Versandkostenpauschale

Füllungen • Auflagen • Glasuren

Handwerklich hergestellt – von herzhaft bis süß



77 *



264 Seiten



Wegner & Vollmer

INHALT:

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

ISBN 9783981722031, 1. Auflage

VERLAG:



INGER
Verlagsgesellschaft

Osnaabrück

Bestell-ID:

FAG

Hier online anmelden!



* Preis inkl. MwSt. zzgl. Versandkostenpauschale

Berichtsheft

Bäcker/in & Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk (Bäckerei)



19,50 *



160 Seiten

INHALT:

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

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

VERLAG:



INGER
Verlagsgesellschaft

Osnabrück

Bestell-ID:

BB / BFV

Hier online bestellen!



* Preis inkl. MwSt. zzgl. Versandkostenpauschale

Anmeldung / Buchung

Falls Sie nicht unsere Online-Formulare nutzen möchten



UND SO EINFACH MELDEN SIE SICH AN:

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



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



Schreiben Sie eine E-Mail an: anmeldung@baeckerfachschule.de



Nutzen Sie die Online-Anmeldeformulare auf www.baeckerfachschule.de



Nutzen Sie einfach den QR-Code in der jeweiligen Informationsleiste



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

Per Fax an: 02761/63653 od. 0234/516591-22
Per Mail an: anmeldung@baeckerfachschule.de

Anrede: Herr Frau

Name: _____

Vorname: _____

Betrieb: _____
(Rechnungsanschrift)

Straße: _____

PLZ, Ort: _____

Telefon: _____

E-Mail: _____

AGBs:

Die AGBs (s. Seite 56) mit der Stornoregelung und der Widerrufsbelehrung habe ich gelesen und akzeptiert. (Bitte ankreuzen, damit Ihre Anmeldung bearbeitet werden kann!)

 Unterschrift

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

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

Datenschutzhinweis:

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

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB)

des Bäckerinnungs-Verbandes Westfalen-Lippe,
Bergstraße 79/81, 44791 Bochum und
der Ersten Deutschen Bäckerfachschule,
Zur Bäckerschule 5, 57462 Olpe/Biggese

im Folgenden „Veranstalter/Anbieter“ genannt
für die angebotenen Fortbildungen

1. Geltung der Geschäftsbedingungen

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

2. Vertragspartner

In der genauen Einzelbeschreibung jedes Seminar- oder Fortbildungsangebots ist der ausrichtende „Veranstalter/Anbieter“ genannt. Der genannte „Veranstalter/Anbieter“ wird der Vertragspartner des 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/Anbieter“, einen Vertrag abzuschließen. Den Eingang der Anmeldung erhält der Anmelder bestätigt. Darin alleine liegt noch keine Annahme des Angebots durch den „Veranstalter/Anbieter“. Der „Veranstalter/Anbieter“ 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/Anbieter“ 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/Anbieter“ weist darauf hin, dass eine Teilnahme an der gebuchten Veranstaltung grundsätzlich nur ermöglicht wird, wenn die Leistungen vor Inanspruchnahme bezahlt sind. Ausnahmen gelten nur, wenn der „Veranstalter/Anbieter“ eine abweichende Vereinbarung schriftlich bestätigt.

5. Stornierung

Der Anmelder kann den Vertrag durch schriftliche Erklärung vor Beginn der gebuchten Veranstaltung stornieren. In diesem Fall wird eine Bearbeitungsgebühr fällig. Die Bearbei-

tungsgebühr beträgt, sofern nicht etwas Abweichendes vereinbart wurde, 25 Prozent des vereinbarten Gesamtpreises, maximal jedoch 300 EUR, wenn die Stornierung bis zum 30. Tag vor Beginn der gebuchten Veranstaltung erfolgt. Der Tag der Veranstaltung zählt dabei nicht mit. Storniert der Anmelder danach, beträgt die Bearbeitungsgebühr 50 Prozent des vereinbarten Gesamtpreises.

Erfolgt eine Stornierung später als bis zum 5. Tag vor Beginn der Veranstaltung (Berechnung wie oben) oder erscheint ein angemeldeter Teilnehmer nicht zur Veranstaltung, ist der „Veranstalter/Anbieter“ nicht verpflichtet, den vereinbarten Preis zurückzuzahlen. In allen Fällen bleibt dem Anmelder der Nachweis vorbehalten, dass dem „Veranstalter/Anbieter“ kein oder ein geringerer Schaden entstanden ist. Dem „Veranstalter/Anbieter“ bleibt der Nachweis vorbehalten, dass ihm ein höherer Schaden entstanden ist.

6. Ersatzteilnehmer

Für einen oder mehrere von ihm benannte Teilnehmer kann der 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/Anbieter“ behält sich vor, ungeeignete Ersatzteilnehmer im Einzelfall abzulehnen. Für die Benennung von Ersatzteilnehmern entstehen keine Kosten.

7. Leistungen des Veranstalters

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

Der „Veranstalter/Anbieter“ weist darauf hin, dass vom Anmelder bzw. Teilnehmer über Hotel- und Übernachtungsleis-

tungen 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 frühestens mit Erhalt dieser Belehrung. Zur Wahrung der Widerrufsfrist genügt die rechtzeitige Absendung des Widerrufs. Der Widerruf ist zu richten an:

Bäckerinnungs-Verband Westfalen-Lippe
Bergstraße 79/81, 44791 Bochum oder
Erste Deutsche Bäckerfachschule e.V.
Zur Bäckerschule 5, 57462 Olpe
E-Mail: info@biv-wl.de,
E-Mail: info@baeckerfachschule.de

Widerrufsfolgen:

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

Besondere Hinweise:

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

Ende der Widerrufsbelehrung

10. Haftung des Veranstalters

Der „Veranstalter/Anbieter“ haftet nur für grobe Fahrlässigkeit und Vorsatz seiner gesetzlichen Vertreter, Erfüllungshelfen, Verrichtungsgehilfen oder Angestellten. Dies gilt nicht bei Schäden aus der Verletzung von Leben, Körper oder Gesundheit des Anmelders oder Teilnehmers, hier haftet der „Veranstalter/Anbieter“ auch für sonstige Fahrlässigkeit. Die Haftung ist auf typische vorhersehbare Schäden beschränkt. Bei Absage der gebuchten Veranstaltung durch den „Veranstalter/Anbieter“ infolge zu geringer Teilnehmerzahl, höherer Gewalt oder anderer Umstände, die der „Veranstalter/Anbieter“ nicht zu vertreten hat (vgl. 12.), beschränkt sich die Haftung des Veranstalters auf die Erstattung des bereits bezahlten Preises. Eine Haftung wegen Reise- oder Hotelkosten bzw. Arbeitsausfall besteht nicht.

11. Änderung von Inhalt und Ablauf der Veranstaltung

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

12. Absage durch den Veranstalter

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

In Fällen höherer Gewalt oder in allen anderen Fällen, in denen der „Veranstalter/Anbieter“ seine Hinderung, die Veranstaltung durchzuführen, nicht zu vertreten hat, kann er die Veranstaltung bis zum letzten Tag vor deren geplanten Beginn absagen. Zu diesen Fällen gehört auch die Erkrankung / der Ausfall eines Referenten.

Die Rechte des 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/Anbieter“ ist verpflichtet, alle einschlägigen Datenschutzgesetze (insb. Bundesdatenschutzgesetz Neu und DSGVO) einzuhalten. Der „Veranstalter/Anbieter“ behandelt die ihm überlassenen personenbezogenen Daten vertraulich. Die Datenschutzerklärung und die Kontaktdaten des Datenschutzbeauftragten des „Veranstalter/Anbieter“ finden Sie auf der Homepage.

14. Gerichtsstand

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

15. Rechtswahl

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

16. Salvatorische Klausel

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

Stand: September 2018

Erste Deutsche Bäckerfachschule e.V.

Ihre Vorteile der Mitgliedschaft – Stellen Sie noch heute den Antrag

Jetzt Mitglied werden und Vorteile nutzen!



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



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



Zugang zu allen trendaktuellen Informationen unserer Einrichtung.

DER VEREIN STELLT SICH VOR:

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

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

Und das alles mit Ihrem Jahresbeitrag von nur 50 Euro!

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

**Faxantwort an
0234/516591-22**

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

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



BÄKO-BackKultur 2021 – Erfolgsrezepte für Ihr Brotsortiment!

Die BÄKO-BackKultur, die professionelle Rezeptsammlung in Kooperation mit der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim, unterstützt Bäckereien und Konditoreien in ihrer täglichen Arbeit mit innovativen, trendigen, internationalen und traditionellen Ideen. Aktuell 140 praxisrelevante Rezepturen!

Freuen Sie sich mit uns auf eine handwerksnahe und zugleich trendige Auswahl an Brotrezepturen, die bei Ihren Kunden punkten.

Kontakte

Alle wichtigen
Kontaktdaten
im Überblick

Telefon
Internet
E-Mail
StraÙe
Telefax
Ort

Bäckerinnungs-Verband Westfalen-Lippe

Adresse:

Haus des Bäckerhandwerks
Bergstraße 79/81
44791 Bochum

Kontakt:

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

Erste Deutsche Bäckerfachschule e. V.

Adresse:

Zur Bäckerschule 5
57462 Olpe/Biggese

Kontakt:

Telefon: 02761/63507
Telefax: 02761/63653
E-Mail: info@baeckerfachschule.de
Internet: www.baeckerfachschule.de

Gästehaus der Bäckerfachschule:

Auf Anfrage können Übernachtung und Verpflegung während der Seminarzeit im schuleigenen Gästehaus kostengünstig zugebucht werden. Die Zimmer befinden sich direkt auf dem Gelände der Schule.

So können Sie entspannt starten!

Wir sind Mitglied im Verbund



AKADEMIE
Deutsches Bäckerhandwerk