



AKADEMIE
Deutsches Bäckerhandwerk
Südwest e.V.



**Seminar
Programm
2024**

61462 **Königstein/Taunus**
Altkönigstraße 1
Telefon 0 61 74 / 99 88 63
Telefax 0 61 74 / 99 88 647
info@bivsuedwest.de

70182 **Stuttgart**
Wilhelmstraße 7
Telefon 0711 / 164 11 12
Telefax 0711 / 164 11 29
info@bivsuedwest.de

76227 **Karlsruhe**
Dieselstraße 9
Telefon 0721 / 9 32 32 20
Telefax 0721 / 9 32 32 32
info@bivsuedwest.de

Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Südwest e.V. - Ihr Partner für mehr Erfolg im Beruf

Handwerkliches Know-how und umfassende Kenntnisse in den verschiedensten Bereichen der Unternehmensführung sind entscheidender denn je für eine erfolgreiche Zukunft Ihres Unternehmens am Markt. Auch und gerade in der derzeitigen Krise ist es wichtig, Ihnen und Ihren Mitarbeitern die Möglichkeit einer qualifizierten Aus- und Weiterbildung auf höchstem Niveau zu garantieren.

Der Fachkräfte- und Mitarbeitermangel hat das Bäckerhandwerk längst erreicht. Neben der notwendigen Personalsuche und dem Bereitstellen von guten Rahmenbedingungen für die Mitarbeiter wird es in Zukunft unerlässlich sein, den bestehenden Mitarbeiterstamm deutlich zu qualifizieren, um dadurch bestehende Personallücken in den Betrieben auszugleichen.

Nur mit einer steigenden Qualifikation kann die Leistung und Leistungsbereitschaft jedes einzelnen Mitarbeiters gesteigert werden.

Unser gemeinsames Aus- und Weiterbildungskonzept der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Südwest e.V., mit ihren Standorten in Weiterstadt, Kassel, Karlsruhe, Stuttgart, hat sich bewährt und ist allseits auf positive Resonanz gestoßen.

Deshalb haben wir für Sie ein vielseitiges Angebot an Seminaren zusammengestellt. Mit unserem neuen Seminarprogramm hoffen wir, Ihnen viele Anregungen für Produktion, Verkauf und Unternehmensführung zu geben.

Anmelden können Sie sich mit dem beigefügten Anmeldecoupon, per Post, Fax oder per Mail unter: info@bivsuedwest.de.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen unseres Seminarangebotes und freuen uns auf Ihre Anmeldung!

Stefan Körber
Hauptgeschäftsführer

2024

SEMINARÜBERSICHT

Datum	Kurztitel	Veranstaltungsort	Referent*in	Seite
März				
19.03.2024	Volles Korn voraus	Karlsruhe	Hr. Dümler	05
April				
03.-05.04.2024	Sicher in die Gesellenprüfung	Stuttgart	Team Stuttgart	06
03.-05.04.2024	Prüfungstraining Verkauf	Stuttgart	Team Stuttgart	19
10.04.2024	Teigmacher (Workshop)	Stuttgart	Hr. Heger	07
17.04.2024	Der Preis ist nice	Online-Seminar	Fr. Uhl	18
23.04.2024	Fresh up your snack	Stuttgart	Fr. Kluge	08
Mai				
06.-08.05.2024	Sicher in die Gesellenprüfung	Weiterstadt	Team Weiterstadt	06
06.-08.05.2024	Prüfungstraining Verkauf	Weiterstadt	Team Weiterstadt	19
07.05.2024	Bäcker-Knäcke mit Deklaration	Karlsruhe	Fr. Dietze/Hr. Dümler	09
22.05.2024	Grundlagen der veganen Bäckerei	Weiterstadt	Hr. Backstenstos	10
Juni				
11.06.2024	Arbeitsrecht	Online-Seminar	Fr. Eder-Hoffmann	22
18.06.2024	Rezeptgestaltung	Online-Seminar	Fr. Dietze	21
19.-20.06.2024	Lievito Madre	Karlsruhe	Hr. Eßrich/ Hr. Backstenstos	12
25.06.2024	Hygiene und Recht	Online-Seminar	Fr. Dietze/ Fr. E-H	23

Datum	Kurztitel	Veranstaltungsort	Referent*in	Seite
-------	-----------	-------------------	-------------	-------

September

03.09.2024	Backen mit regionalen Zutaten	Karlsruhe	Hr. Dümler	13
11.09.2024	Tartes süß und salzig	Karlsruhe	Hr. Backenstos	11
17.09.2024	Workshop LMKZ I	Online-Seminar	Fr. Dietze	25
24.09.2024	Workshop LMKZ	Online-Seminar	Fr. Dietze	26
26.09.2024	Lebkuchen	Stuttgart	Fr. Steinbrich	14
26.09.2024	Plant based Snacks	Karlsruhe	Hr. Backenstos	15

Oktober

02.10.2024	quadratisch, praktisch, lecker	Karlsruhe	Hr. Dümler	16
09.10.2024	vegane Weihnachten	Karlsruhe	Hr. Backenstos	17

Seminar-Nr.: 1.1- K

Volles Korn voraus!!!

Dass Vollkornprodukte als gesundheitsfördernd eingestuft werden ist vielen bekannt. Über die positiven Eigenschaften der Ballaststoffe im Darm wissen jedoch nicht viele Bescheid. Den richtigen Umgang mit Vollkornteigen und den Unterschied zu Weißmehlteigen zeigen wir Ihnen in diesem Seminar!

ZIELGRUPPE: Betriebsinhaber*innen, Mitarbeiter*innen in der Produktion

REFERENT: Stefan Dümler, Bäckermeister

KURSGEBÜHR: 115,00 €

HINWEIS: Bitte Arbeitskleidung mitbringen!

SEMINARINHALT:

- Inhaltsstoffe des Vollkornmehls
- Unterschiede der Vollkornmehle je nach Mahlverfahren
- Praktisches backen von Vollkornbrot, Vollkornklein- und Vollkornfeingebäck
- Erprobte Rezepturen

TERMIN: **19. März 2024, 14:00 Uhr – 18:30 Uhr**
ADB Südwest e.V. Standort Karlsruhe, Backstube
Ottostraße 9, 76227 Karlsruhe



Seminar-Nr.: 1.2 – S (für Standort Stuttgart)

Seminar-Nr.: 1.2 – W (für Standort Weiterstadt)

Der Erfolg der praktischen Gesellenprüfung hängt entscheidend von den vorhandenen Fertigkeiten und einer guten Vorbereitung ab. Unter fachkundiger Anleitung und mit praktischer Arbeit kann der Auszubildende wertvolle Tipps für die Gesellenprüfung erhalten. Das Seminar soll zur Vertiefung des bereits Erlernten dienen.

ZIELGRUPPE: Auszubildende im 3. Lehrjahr

REFERENTEN: Fachlehrerteam Stuttgart, Weiterstadt

KURSGEBÜHR: 255,00 € (3-Tages-Seminar)

HINWEIS: Bitte Arbeitskleidung mitbringen!

SEMINARINHALT:

- Grundlegende Vorbereitung auf die praktische Gesellenprüfung im Bäckerhandwerk
- Herstellen von verschiedenen prüfungsrelevanten Backwaren wie Sauerteigbrot und Kleingebäck
- Umrechnung von Rezepturen
- Tipps rund ums Fachgespräch

TERMINE: **03. bis 05. April 2024, 9:00 Uhr – 16:00 Uhr**
ADB Südwest e. V., Standort Stuttgart,
Wilhelmstraße 7; 70182 Stuttgart

06. bis 08. Mai 2024, 9:00 Uhr – 16:00 Uhr
BTZ Weiterstadt, Lehrbackstube
Rudolf-Diesel-Str. 30; 64331 Weiterstadt



Sofern eine Übernachtungsmöglichkeit benötigt wird, sind wir Ihnen gerne dabei behilflich. Bitte geben Sie dies bei Ihrer Anmeldung an!

Seminar-Nr.: 1.3 – S

Bis das perfekte Gebäck über die Theke gehen kann, sind viele Schritte notwendig. Schon der Erste ist sehr wichtig: Der Teig! Fachwissen, Verantwortung und ein großes Maß an Gefühl, zeichnen einen guten Teigmacher aus.

Neue Technologien und "Alte Getreidesorten" stellen uns vor Herausforderungen, bieten aber große Chancen. Bringen Sie die Mitarbeiter*innen der Mischerei auf den neuesten Stand! Vorteig, Sauerteig, Poolish, Lievito madre und Biga im direkten Vergleich - Was bringt welche Vorstufe?

- ZIELGRUPPE:** Betriebsinhaber*innen/ Mitarbeiter*innen der Teigmacherei
- REFERENT:** Christoph Heger, Bäckermeister, Brotsommelier
- KURSGEBÜHR:** 230,00 €
- HINWEIS:** Bitte Arbeitskleidung mitbringen!
- SEMINARINHALT:**
- Typische Fehler beim Kneten und deren Auswirkung auf die Gebäcke
 - Vergleich von verschiedenen Vorstufen
 - Richtiges Kneten von Weizen-, Roggen- u. "Urgetreideteigen"
- TERMIN:** **10. April 2024, 10:00 - 17:00 Uhr**
ADB Südwest e.V., Standort Stuttgart,
70182 Stuttgart, Wilhelmstraße 7



CHRISTOPH HEGER
EINFACH • BROT • MACHEN

Seminar-Nr.: 1.4- S**Neue Ideen für Snacks, Salate und Bowls**

In diesem Seminar zeigen wir Ihnen, wie Sie Ihre Snacks und Salate auf neue Art präsentieren können, ohne zusätzliche Rohstoffe oder mehr Aufwand zu betreiben.

Durch neue Optik und vielfältige Kreationen werden Ihre Snacks zum Highlighter in Ihrer Verkaufstheke. Außerdem erfahren Sie, wie Sie Salate und Frühstück sowie Bowls als Blickfang in Ihrem Sortiment präsentieren können.

Melden Sie sich jetzt an und entdecken Sie neue Ideen für Ihren Snackbereich!

ZIELGRUPPE: Betriebsinhaber*innen, Mitarbeiter*innen der Produktion

REFERENTIN: Michaela Kluge, Verkaufsleiterin, Snackberaterin

KURSGEBÜHR: 230,00 €

HINWEIS: Bitte Arbeitskleidung mitbringen!

TERMIN: **23. April 2024, 10:00 Uhr – 17:00 Uhr**
ADB Südwest e.V., Standort Stuttgart
Wilhelmstraße 7, 70182 Stuttgart



Seminar-Nr.: 1.5 – K

Das Knäckebrot zurück in die Bäckerei. Wir zeigen Ihnen die rationelle Herstellung verschiedenster Sorten Knäckebrot. Wir erstellen mit Ihnen ein Musteretikett um das Knäckebrot auch als verpackte Ware anbieten zu können, was sowohl die Haltbarkeit als auch die Absatzmöglichkeiten erweitert.

ZIELGRUPPE: Betriebsinhaber*innen, Mitarbeiter*innen in der Produktion

REFERENTEN: Stefanie Dietze, technische Betriebsberaterin und Stefan Dümler, Bäckermeister

KURSGEBÜHR: 115,00 €

HINWEIS: Bitte Arbeitskleidung mitbringen!

SEMINARINHALT:

- Rationelles Herstellen verschiedener Sorten Knäckebrot
- Geeignete Verpackungsmöglichkeiten
- Richtige Deklaration der Zutaten
- Erstellen eines Etiketts für verpacktes Knäckebrot

TERMIN: **7. Mai 2024, 14:00 Uhr – 18:30 Uhr**
ADB Südwest e.V. Standort Karlsruhe, Backstube
Ottostraße 9, 76227 Karlsruhe



Seminar-Nr.: 1.6 – W

Vegane Ernährung boomt.

Im Lebensmitteleinzelhandel und in der Gastronomie ist das Thema bereits fest verankert. Immer mehr Bäckereien erweitern ihr Sortiment. Das gilt vor allem bei den süßen veganen Backwaren.

Ei, Butter und Milch kann man oftmals einfach und ohne teure Ersatzprodukte austauschen. Fachwissen und Übung sind aber unerlässlich. Unser Referent Thomas Backenstos erklärt in seinem Seminar „Grundlagen der veganen Bäckerei“, welche Rohstoffe und Techniken gerade angesagt sind und stellt Ihnen internationale Trends vor. Es werden im intensiven Austausch mit der Seminargruppe kreative, schmackhafte, bunte und authentische vegane Produkte hergestellt.

ZIELGRUPPE: Betriebsinhaber*innen/ Mitarbeiter*innen der Produktion

REFERENT: Thomas Backenstos, Bäcker- und Konditormeister

KURSGEBÜHR: 230,00 €

HINWEIS: Bitte Arbeitskleidung mitbringen!

SEMINARINHALT:

- Grundlagen des veganen Backens
- Hefeteige, Croissantteige, Plunderteige vegan
- Verschiedene vegane Füllungen pikant und herzhaft
- Plant based Snacks
- Kuchen und Tartes
- Traditionelles Backen ohne tierische Inhaltsstoffe
- Die Kunst der Inszenierung
- Einsatz von Eierersatzprodukten

TERMIN: **22. Mai 2024, 09:00 Uhr - 16:00 Uhr**
BTZ Weiterstadt, Lehrbackstube
Rudolf-Diesel-Str. 30; 64331 Weiterstadt

Seminar-Nr.: 1.7 – K

Für Tartes werden Mürb-, Blätter- oder Plunderteige verwendet. Ebenso vielfältig sind die Zutaten. Fleisch, Fisch oder pflanzliche Zutaten werden roh oder gegart mit Soßen und/oder Füllungen hergestellt. So können frühlingsfrische Kräuter-Tartes, sommerlich leichte Kompositionen, die fruchtig daherkommen, herbstliche Rezepturen mit Kastanien, Birnen oder Kürbis und auch winterliche Küchlein beispielsweise mit Rosenkohl immer wieder neue Geschmacksnerven kitzeln. Die Vielfalt ist schier unendlich. Schnell und effizient geht es auch. Wie zeigt Ihnen Thomas Backenstos und Sie können direkt mitmachen.

ZIELGRUPPE: Betriebsinhaber*innen, Mitarbeiter*innen in der Produktion

REFERENT: Thomas Backenstos, Bäckermeister und Konditormeister

KURSGEBÜHR: 115,00 €

HINWEIS: Bitte Arbeitskleidung mitbringen!

SEMINARINHALT:

- Grundlagen der Teigherstellung
- Auswahl und Verarbeitung von Zutaten
- Gestaltungsmöglichkeiten der Garnierung
- Backen mit Flexipan-Matten

TERMIN: **11. September 2024, 14:00 Uhr – 18:30 Uhr**
ADB Südwest e.V. Standort Karlsruhe, Backstube
Ottostraße 9, 76227 Karlsruhe



Seminar-Nr.: 1.8 – K

Lievito Madre ist ein milder, fein aromatischer Weizensauer, der für Brot, Pizzen, Kleingebäck und Hefeteige eingesetzt wird und den fertigen Produkten einen unvergleichlichen Geschmack verleiht. Damit sich Hefen und Milchsäurebakterien in einem optimalen Verhältnis entwickeln können, braucht es Zeit und das richtige know-how. Die Bäckermeister Tom Essrich und Thomas Backenstos zeigen Ihnen, welche Möglichkeiten diese Sauerteigführung hat, um das Thema Tageszeitbäckerei in Ihrer Produktion einführen zu können.

ZIELGRUPPE: Betriebsinhaber*innen, Mitarbeiter*innen in der Produktion

REFERENTEN: Tom Eßrich, Bäckermeister und Thomas Backenstos, Bäckermeister und Konditormeister

KURSGEBÜHR: 230,00 €

HINWEIS: Bitte Arbeitskleidung mitbringen!

SEMINARINHALT:

- Übernachtführung Roggenmischbrot und Weizenvollkornbrot
- Langzeitführung Spezialbrot
- Kleingebäcke ohne und reduzierte Hefemenge
- Typische südländische Spezialitäten Focaccia, Pizzen, Fladenbrote etc.

Außerdem können im Vorfeld Rezeptideen eingereicht werden, die im Workshop probiert werden können.

TERMINE: **19. Juni 2024, 14:00 Uhr – 18:00 Uhr**
20. Juni 2024, 08:00 Uhr – 13:00 Uhr

ADB Südwest e.V. Standort Karlsruhe, Backstube
Ottostraße 9, 76227 Karlsruhe



Seminar-Nr.: 1.9 – K

Regional erzeugte Rohstoffe werden von immer mehr Verbrauchern gewünscht. Das ist nachhaltig, die kurzen Wege sorgen für eine Frische, die bei langen Transporten unmöglich ist und nicht zuletzt gibt es regional oft Produkte, die nicht überall zu haben sind und mit denen man sich in entscheidender Weise von der Konkurrenz abheben kann. Der Herbst bringt uns eine nahezu unerschöpfliche Quelle regionaler Rohstoffe, welche typisch für diese Jahreszeit sind und kreativ in unseren Teigen für ein abwechslungsreiches Sortiment sorgen können. Lassen Sie sich verzaubern von den besonderen Ideen, die Sie in diesem Seminar mitnehmen können.

- ZIELGRUPPE:** Betriebsinhaber*innen, kreative Mitarbeiter*innen in der Produktion
- REFERENT:** Stefan Dümler, Bäckermeister
- KURSGEBÜHR:** 115,00 €
- HINWEIS:** Bitte Arbeitskleidung mitbringen!
- SEMINARINHALT:**
- Bezugsquellen regionaler Rohstoffe
 - Lagerung der Rohstoffe
 - Vorbereitung und Verarbeitung der Rohstoffe
 - Praktisches Backen herbstlicher Produkte mit regionalen Rohstoffen
- TERMIN:** **03. September 2024, 14:00 Uhr – 18:30 Uhr**
ADB Südwest e.V. Standort Karlsruhe, Backstube
Ottostraße 9, 76227 Karlsruhe



Seminar-Nr.: 1.10 - S

Bewährt oder altbacken, aktuell oder überflüssig? Jedes Jahr stellt sich neu die Frage, ob und welche Lebkuchensorten es noch ins Sortiment schaffen. In Zeiten von teuren Rohstoffen, Personalmangel und dem Kundenwunsch nach Zuckerreduktion könnte man versucht sein, auf die handwerkliche Herstellung dieses feinen Weihnachtsgebäckes zu verzichten.

Doch auch die Nachfrage nach bewährter Handwerkskunst und kreativen Neuinterpretationen ist ungebrochen, so dass sich eine Neuauflage der beliebten Klassiker lohnt.

Dieses Seminar widmet sich auf der einen Seite den Dauerbrennern im Lebkuchenbereich wie Elisen, Honiglebkuchen und Pfeffernüssen und wagt sich gleichzeitig auf neue Wege. Ungewohnte Rohstoffe wie Kürbiskern, Hanf und Maronen finden ihren Weg ins Sortiment und wecken damit Neugier und Experimentierfreudigkeit sowohl in der Backstube als auch bei der Kundschaft. Auch die Reduktion bzw. der Ersatz von Industriezucker wird thematisiert sowie die Verwendung der Geschmacksrichtung „Lebkuchen“ in anderen Produkten des Konditoreibereichs wie Pralinen oder Waffeln. Gut präsentiert und argumentiert könnte das nächste Weihnachtsgeschäft die Lebkuchentradition wieder ganz groß herausbringen.

ZIELGRUPPE: Mitarbeiter*innen der Bäckerei und Konditorei

REFERENTIN: Lydia Steinbrich, Konditormeisterin

KURSGEBÜHR: 230,00 €

HINWEIS: Bitte Arbeitskleidung mitbringen!

SEMINARINHALT:

- Elisenlebkuchen (normal, Schoko, Marone, weiß)
- Grüne Lebkuchen (unter Verwendung von Hanf, Kürbiskern, Pistazie, Macha)
- Pfeffernüsse & Magenbrot
- Lebkuchenpraline, Lebkuchenwaffeln
- Blechlebkuchen (Baseler Leckerli, braune Lebkuchen)
- Braune Lebkuchen kreativ gestalten (Norwegerpullis, Glashaus, Weihnachtsbaum-Deko / Schneeflocken, Lebkuchendorf in der Theke)
- Möglichkeiten der Zuckerreduktion in Lebkuchen

TERMIN: **26. September 2024, 10:00 Uhr - 17:00 Uhr**
ADB Südwest e.V., Standort Stuttgart
Wilhelmstraße 7, 70182 Stuttgart

Seminar-Nr.: 1.11 – K

Plant Based Snack

VON DER BEILAGE ZUM STAR - DIE NEUE ROLLE DER PFLANZLICHEN ZUTATEN

Plant based food oder auch eine pflanzenbasierte Ernährung ist ein Begriff, der sich mehr und mehr vom „Ernährungstrend“ in einen wichtigen Pfeiler der nachhaltigen Ernährung gewandelt hat. Denn der Grundpfeiler von Plant based food ist nicht der Verzicht auf Fleisch, sondern primär die bewusste, auf pflanzlichen Zutaten basierte Ernährung. Tierische Produkte werden also selten gegessen und pflanzliche Lebensmittel machen den Großteil der Ernährung aus.

In diesem Seminar werden verschiedene Möglichkeiten aufgezeigt, Backwaren und Plant Based Zutaten im Snackbereich als auch im Inhouse – Verzehr zu kombinieren.

ZIELGRUPPE: Betriebsinhaber*innen, Mitarbeiter*innen in der Produktion

REFERENT: Thomas Backenstos, Bäckermeister und Konditormeister

KURSGEBÜHR: 115,00 €

HINWEIS: Bitte Arbeitskleidung mitbringen!

SEMINARINHALT:

- Grundlagen plant based
- Arbeiten mit verschiedenen Nüssen und Samen
- Hülsenfrüchte wie Linsen, Kichererbsen, Bohnen
- Verschiedene Snackaufstriche
- Power – Bowls – Baukasten für verschieden Anwendungen

TERMIN: **26. September 2024, 14:00 Uhr – 18:30 Uhr**
ADB Südwest e.V. Standort Karlsruhe, Backstube
Ottostraße 9, 76227 Karlsruhe



Seminar-Nr.: 1.12 – K

Ob Sandmassen oder Hefeteige, Blechkuchen lieben alle. Sie sind fruchtig, lecker, unkompliziert und abwechslungsreich. Mit Dinkel oder Urgetreide können neue Varianten Klassiker im neuen Kleid erscheinen lassen. Auch beim Belag ist vieles möglich. Obendrein sind sie effizient herstellbar und das ist in Zeiten wie diesen besonders beachtenswert. Stefan Dümler hat neue Ideen für Ihre süße Theke, die frischen Wind für Ihre Auslage bedeuten. Sie wissen ja: Ihre Kunden sind immer auf der Suche nach Neuem! Befriedigen Sie dieses Bedürfnis ohne großen Aufwand.

ZIELGRUPPE: Betriebsinhaber*innen, Mitarbeiter*innen in der Produktion

REFERENT: Stefan Dümler, Bäckermeister

KURSGEBÜHR: 115,00 €

HINWEIS: Bitte Arbeitskleidung mitbringen!

SEMINARINHALT:

- Verschiedene Teige als Grundlage
- Verschiedene Füllungen und Auflagen
- Baukastenprinzip
- Rationelle Herstellung

TERMIN: **02. Oktober 2024, 14:00 Uhr – 18:30 Uhr**
ADB Südwest e.V. Standort Karlsruhe, Backstube
Ottostraße 9, 76227 Karlsruhe



Seminar-Nr.: 1.13 – K

Der Trend vegan ist ungebrochen. Auch süße vegane Backwaren gibt es mittlerweile in vielen Bäckereien.

Klappt das auch für das weihnachtliche Angebot? Natürlich!

Ei, Butter und Milch kann man oftmals einfach und ohne teure Ersatzprodukte austauschen. Fachwissen und Übung sind aber unerlässlich. Thomas Backenstos zeigt Ihnen worauf es ankommt.

ZIELGRUPPE: Betriebsinhaber*innen, Mitarbeiter*innen in der Produktion

REFERENT: Thomas Backenstos, Bäckermeister und Konditormeister

KURSGEBÜHR: 115,00 €

HINWEIS: Bitte Arbeitskleidung mitbringen!

SEMINARINHALT: Traditionelle Weihnachtsgebäcke neu interpretiert
Vegane Stollen
Weihnachtliche Cakes
Vegane Füllungen wie Ganache, Franchipañfüllung etc.
Vegane Desserts zur Adventszeit

TERMIN: **09. Oktober 2024, 14:00 Uhr – 18:30 Uhr**

ADB Südwest e.V. Standort Karlsruhe, Backstube
Ottostraße 9, 76227 Karlsruhe



Seminar-Nr.: 2.1– V Richtige Preiskommunikation

Die aktuelle Zeit stellt viele Betriebe vor neue Herausforderungen. Vor allem gestiegene Rohstoff- und Energiepreise, sowie die Erhöhung des Mindestlohns sorgen für einen sprunghaften Anstieg der Backwarenpreise.

Da dies für die Kundschaft leider oft nicht nachvollziehbar ist, befindet sich das Verkaufspersonal in der schwierigen Situation, die gestiegenen Preise rechtfertigen zu müssen. Wie genau das am besten funktioniert, welche Informationen man hierzu an die Kunden weitergibt und wie man den Kunden die Ware trotz höherem Preis „schmackhaft“ macht, damit beschäftigen wir uns im Webinar „Preiskommunikation“.

ZIELGRUPPE: Betriebsinhaber*innen; Führungskräfte im Verkauf

REFERENTIN: Johanna Uhl, Bäckermeisterin, Verkaufsleiterin

KURSGEBÜHR: 95,00 €

SEMINARINHALT:

- Preisbildung – Wie setzt sich ein Preis zusammen?
- Was beeinflusst unseren Backwarenpreis?
- Wodurch kommen Preiserhöhungen zustande?
- Preiskommunikation:
Wie kann ich meinen Kunden die gestiegenen Preise erklären?
- Welche Informationen braucht der Kunde um die Preiserhöhungen nachvollziehen zu können?
- Verschiedene Verkaufstechniken zur Preisargumentation
- Preisargumentation durch Produktauslobung und Storytelling

TERMIN:

17. April 2024, 10:00 Uhr - 12:00 Uhr
Virtueller Seminarraum



2.2– S (für den Standort Stuttgart)

2.2– W (für den Standort Weiterstadt)

Der Erfolg der praktischen Abschlussprüfung hängt entscheidend von den vorhandenen Fertigkeiten und der guten Vorbereitung ab. In diesem Seminar erhalten Sie nützliche Tipps und Tricks für eine gute Leistung in der Abschlussprüfung.

ZIELGRUPPE: Auszubildende im 3. Lehrjahr

REFERENTEN: Fachlehrerteam Stuttgart bzw. Weiterstadt

KURSGEBÜHR: 255,00 € (3-Tages-Seminar)

HINWEIS: Bitte Arbeitskleidung mitbringen!

SEMINARINHALT:

- Fachberatung, Verkaufsgespräch
- Umgang mit Waren, fachgerechtes Verpacken
- Werbemittel herstellen, Ware dekorieren und präsentieren
- Bestellannahme, Reklamation, Rechnungsstellung, Kasse
- Herstellung von Snacks und kleinen Gerichten
- Wirtschaftliche, technische, ökologische und lebensmittelrechtliche Vorgaben, Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit
- Weitere Themen werden nach Bedarf erarbeitet

TERMINE: **03. bis 05. April 2024, 9:00 Uhr – 16:00 Uhr**

ADB Südwest e.V., Standort Stuttgart
Wilhelmstr. 7, 70182 Stuttgart

06. bis 08. Mai 2024, 9:00 Uhr – 16:00 Uhr

BTZ Weiterstadt
Rudolf-Diesel-Str. 30, 64331 Weiterstadt

Sofern eine Übernachtungsmöglichkeit benötigt wird, sind wir Ihnen gerne dabei behilflich. Bitte geben Sie dies bei Ihrer Anmeldung an!



Inhouse Schulungen für den Verkauf

Mit unserem Inhouse Schulungsangebot bieten wir Ihnen die Möglichkeit Ihre Mitarbeiter*innen zu verschiedenste Themen auch vor Ort, bei Ihnen im Betrieb, zu beschulen. Hierbei kann durch vorherige Absprache ganz gezielt auf Ihre individuellen Schulungswünsche eingegangen werden.

Die Vorteile einer Inhouse Schulung liegen auf der Hand:

- Es können viele Ihrer Mitarbeiter gleichzeitig beschult werden
- Maßgeschneiderte Schulungen die perfekt auf Ihr Unternehmen passen
- Effektive Inhouse-Schulungen steigern die Mitarbeitermotivation und damit die Kundenzufriedenheit

Mögliche Themen für Ihr Unternehmen könnten sein:

- **Verkaufsgrundlagen**
 - Körpersprache im Verkauf
 - Ablauf eines Verkaufsgesprächs
 - Unterschiedliche Verkaufstechniken zur Wunschermittlung
 - Zusatzverkäufe steigern
- **Kundenumgang und Reklamation**
 - Verschiedene Kundentypen erkennen und passend bedienen
 - Verhalten bei Reklamationen und Kundenandrang
 - Reklamationsbearbeitung – angemessenes Verhalten
- **Grundlagen Backwaren und Warenpflege / Verpackung**
 - Leitsätze verschiedener Backwaren
 - Umgang mit unterschiedlichen Backwaren
 - Fachgerechtes Verpacken

(Gebühren auf Anfrage; Ihre Anfrage richten Sie bitte an:
Herrn Paff: 0711-16411-22 oder Frau Koburg: 0711-16411-12)

Seminar-Nr.: 3.1- V

Vom Rezept zur verpackten Ware – einfache Kennzeichnung von Anfang an

Sie haben tolle Ideen für neue Gebäcke, die Sie verpackt anbieten wollen?

Sie planen eine neue hochwertige Verpackung für Ihre verpackten Artikel? In dem Zug möchten Sie auch die Kennzeichnung dieser Artikel schön und vor allem rechtssicher gestalten?

Die Lebensmittelüberwachung hat die Kennzeichnung Ihrer verpackten Produkte beanstandet und sie müssen diese nun überarbeiten?

Dann ran an die Arbeit! Aber Achtung! Es gibt ein paar Dinge, die Sie beachten sollten.

Denn: Mit einem gut durchdachten Rezept, das Sie auch komplett schriftlich festhalten, fällt die Kennzeichnung des Produkts viel leichter.

ZIELGRUPPE:	Betriebsinhaber*innen, Führungskräfte, QM-Beauftragte
REFERENTIN:	Stefanie Dietze, Technische Betriebsberaterin
KURSGEBÜHR:	95,00 €
SEMINARINHALT:	<ul style="list-style-type: none"> • was Sie bereits bei der Rezepturerstellung beachten sollten (Auswahl von Zutaten, Dekor, süße Brösel/Fertigprodukte, Aromen etc.) • Aufbau eines Rezepts • Informationen, die zusätzlich zur Rezeptur, unbedingt schriftlich festhalten werden sollten • Hintergrundinformationen zur Lebensmittelkennzeichnung • Beispiele
TERMIN:	18. Juni 2024, 10:00 Uhr - 11:30 Uhr Virtueller Seminarraum

Seminar-Nr.: 3.2- V

Das Arbeitsrecht beinhaltet eine fast unüberschaubare Anzahl von Regelungen und Gesetzen, die Sie als Arbeitgeber bzw. Ihre Personalreferenten von der Anbahnung bis zum Ende eines Arbeitsverhältnisses beachten müssen. Hinzu kommt die sich ständig in Bewegung befindliche arbeitsgerichtliche Rechtsprechung. Um erfolgreich den Überblick zu behalten laden wir Sie zu diesem arbeitsrechtlichen Seminar, das neben der Vermittlung von rechtlichen Kenntnissen auch dem Erfahrungsaustausch dienen soll, ein.

- ZIELGRUPPE:** Betriebsinhaber*innen/ Führungskräfte
- REFERENTIN:** RAin Dagmar Eder-Hoffmann, juristische Beratung
- KURSGEBÜHR:** 115,00 €
- SEMINARINHALT:**
- Kündigungsrecht (unter welchen Voraussetzungen sind ordentliche/außerordentliche Kündigungen möglich? Welche Formvorschriften sind einzuhalten? Wann kann der Aufhebungsvertrag eine Alternative zur Kündigung sein?)
 - Befristung von Arbeitsverhältnissen
 - Lohnfortzahlungstatbestände (Was ist beim Thema Urlaub und Lohnfortzahlung im Krankheitsfall zu beachten?)
 - Form des Arbeitsvertrages und Bedeutung mündlicher Vereinbarungen
 - Aktuelle arbeitsgerichtliche Rechtsprechung
- TERMIN:** **11. Juni 2024, 09:00 Uhr - 12:00 Uhr**
Virtueller Seminarraum



Seminar-Nr.: 3.3- V

Die Bereiche Hygiene und Recht sind eng miteinander verzahnt. In der europäischen Lebensmittelverordnung (EU-LMHV) sind die entsprechenden rechtlichen Vorschriften festgelegt. Diese in die betriebliche Praxis umzusetzen, obliegt den Betriebsinhabern. Eine nicht immer einfache Aufgabe.

Unser Seminar bietet praxisnahe Hilfestellungen, um die gesetzlichen Vorschriften praktikabel in Ihrem Arbeitsalltag umzusetzen.

ZIELGRUPPE: Betriebsinhaber*innen, Führungskräfte, QM-Beauftragte

REFERENTINNEN: RAin Dagmar Eder-Hoffmann, juristische Beratung
Stefanie Dietze, technische Betriebsberatung

KURSGEBÜHR: 115,00 €

SEMINARINHALT:

- Belehrung bei Einstellung
- Infektionsschutz
- rechtswirksame Festlegung von Hygieneverantwortlichkeiten
- Eigenkontrollsystem
- Produkthaftung

TERMIN: 25. Juni 2024, 09:00 Uhr – 12:00 Uhr
Virtueller Seminarraum



Seminar-Nr.: 3.4- V

Bei diesem Praxisworkshop erfahren Sie, was Sie bei losen Backwaren sowie Getränken und Speisen im Café kennzeichnen müssen. Außerdem werden Sie an verschiedenen Beispielen die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und Allergenen selbst vornehmen. Der Vorteil für Sie: Sie wissen genau, was Sie bei unverpackten Backwaren sowie bei Getränken und Speisen im Café kenntlich machen müssen.

ZIELGRUPPE: Betriebsinhaber*innen / Führungskräfte

REFERENTIN: Stefanie Dietze, Technische Betriebsberaterin

KURSGEBÜHR: 115,00 €

SEMINARINHALT:

- rechtliche Anforderungen (Gesetze, Verordnungen, Leitsätze der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission usw.), Erläuterung wichtiger Begriffe wie „Zutat“, „Zusatzstoff“ etc.
- Angabe von Preis, Grundpreis, Zusatzstoffe, Allergene usw.
- verschiedene Möglichkeiten der Kenntlichmachung der Zusatzstoffe und Allergene auf dem Preisschild, in der Speise-/Getränkekarte oder im Aushang (Kladde)
- Bearbeitung von Beispielen

TERMIN: **17. September 2024, 10:00 Uhr - 14:00 Uhr**
Virtueller Seminarraum



Seminar-Nr.: 3.5- V

Bei diesem Praxisworkshop erfahren Sie, wie Sie verpackte Lebensmittel kennzeichnen müssen. Außerdem werden Sie anhand von verschiedenen Rezepten die Zutatenlisten für einige Lebensmittel selbst erstellen. Der Vorteil für Sie: Sie haben die Erstellung der Zutatenlisten im Workshop bereits intensiv geübt.

ZIELGRUPPE: Betriebsinhaber*innen / Führungskräfte

REFERENTIN: Stefanie Dietze, Technische Betriebsberaterin

KURSGEBÜHR: 115,00 €

SEMINARINHALT:

- rechtliche Anforderungen (Gesetze, Verordnungen, Leitsätze der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission usw.)
- Definitionen
- Angabe von Verkehrsbezeichnung, MHD, Zutatenliste, QUID, Füllmenge usw.
- Berechnung des Anteils namensgebender Zutaten (QUID)
- Nährwertkennzeichnung, geschützte Herkunftsbezeichnungen
- Bearbeitung von Beispielen

HINWEIS: *Seminarunterlagen gehen einige Tage vorher als E-Mail zu; Bitte farbige Stifte und Taschenrechner beim Workshop bereithalten!*

TERMIN: **24. September 2024, 10:00 Uhr - 14:00 Uhr**
Virtueller Seminarraum



MEISTERVORBEREITUNGSLEHRGÄNGE

Haben Sie Ihre Gesellenprüfung erfolgreich abgeschlossen und möchten nun Ihre persönliche Karriere fortsetzen z. B. eine verantwortungsvolle neue Stelle im Unternehmen bekommen oder sogar die ersten Schritte in Richtung Selbständigkeit gehen? Dann ist der Erwerb des Meistertitels eine gute Basis für Ihre persönliche Zukunft. Der Weg zum Meister führt über eine praxisnahe und moderne Ausbildung in Vollzeit oder Teilzeit. Wenn Sie aufgrund Ihrer beruflichen Einbindung nicht die Zeit für den Besuch aller Vorbereitungssteile auf einmal haben, besteht die Möglichkeit, die Teile I und II sowie III und IV auch nacheinander zu besuchen und die Prüfungen abzulegen.

Qualität ist wichtig!

Das gilt nicht nur für Backwaren, sondern auch für den Meistervorbereitungslehrgang! Ein erfahrenes Fachlehrerteam, ergänzt durch externe Fachkräfte, bereitet Sie auf die Anforderungen der einzelnen Hauptteile der Meisterprüfung umfassend vor.

Teil I Herstellung von Feingebäcken und Massen Herstellung von Brot und Kleinbackwaren Trainieren von Prüfungsabläufen	Teil III Betriebswirtschaft Kaufmännische und rechtliche Themen
Teil II Rohstoffkunde/Technologie und Technik Allgemeine Grundlagen Vertrieb und Verkauf	Teil IV Berufs- und Arbeitspädagogik

Bafög-Förderung etc.:

Fortbildungskosten können mit erheblichen Zuschüssen unterstützt werden, siehe AufstiegsBAfög.de

Wir beraten Sie gerne bei der erfolgreichen Planung Ihrer Fortbildung.

Für Betriebsinhaber:

Die Weiterbildung Ihres Personals ist ein wesentlicher Baustein zur Zukunftssicherung Ihres Betriebes. Gerade jetzt, in Zeiten von Fachkräftemangel ist es wichtig, das Potential der eigenen Mitarbeiter zu nutzen und Fachkräfte aus den eigenen Reihen zu entwickeln. Auf diese Weise kommt nicht nur mehr Wissen in Ihr Unternehmen, sondern Sie bringen Ihren Mitarbeitern Wertschätzung entgegen, was zu höherer Motivation und Mitarbeiterbindung führt.



MEISTERVORBEREITUNGSLEHRGANG STUTTGART

- VOLLZEITKURS -

Lehrgangsdauer:

MK 2025 Teil 1- 4: 20.01. - 05.07.2025 (inkl. Prüfungszeitraum)

Die Ausbildung, inklusive der Prüfung dauert ca. 24 Wochen.

In weniger als 6 Monaten zur/m Bäckermeister/-in!

Der Unterricht findet Montag- Freitag (ca. 8:10 Uhr – 16:15 Uhr), in den Räumen der ADB Südwest e.V., Standort Stuttgart, Wilhelmstraße 7, 70182 Stuttgart statt.

Für alle Meisterprüfungsteile werden durch erfahrene Dozenten umfangreiche Kenntnisse und Fertigkeiten zur Prüfungsvorbereitung vermittelt. Übernachtungsmöglichkeiten gibt es im nahegelegenen Kolpinghaus. Wir helfen Ihnen bei der Vermittlung.

Lehrgangsgebühren:

Anmeldung und Kursgebühr für die Teile I bis IV (ADB Südwest e.V.)

Die Anmeldungen werden nach Vorliegen des Anmeldeformulars in der Reihenfolge des Eingangs berücksichtigt. Die gesamte Kursgebühr für die Vorbereitung zu den Prüfungsteilen beträgt 4.650,00 Euro (zuzüglich Lehrmaterial und Materialkosten).

Es gelten die im Merkblatt enthaltenen Anmeldebedingungen und Kosten.

Ansprechpartner:

Inhalte des Meisterkurses

Tobias Pfaff

Telefon: 0711/1641122

pfaff@bivsuedwest.de

Formalien des Meisterkurses

Anke Koburg

Telefon: 0711/1641112

koburg@bivsuedwest.de

Gerne schicken wir Ihnen ausführliche Informationen und ein Anmeldeformular zu.

Die Prüfung wird vom Prüfungsausschuss der Handwerkskammer Region Stuttgart abgenommen.

Die aktuellen Prüfungsgebühren können direkt bei der Handwerkskammer Region

Stuttgart unter: www.hwk-stuttgart.de eingesehen werden.

MEISTERVORBEREITUNGSLEHRGANG KARLSRUHE

- TEILZEITKURS -

Lehrgangsdauer:

Beginn: 27. Mai 2024

Dauer: ca. 10-12 Monate

ADB Südwest e.V. Standort Karlsruhe:

Der Unterricht findet i. d. R. Montag- und/oder Dienstagnachmittags (14:00 – 18:30 Uhr), in den Räumen der ADB Südwest e.V. Standort Karlsruhe, Ottostr. 9, 76227 Karlsruhe Durlach statt.

Für die Meisterprüfungsteile I und II werden von der ADB Südwest e.V. Kenntnisse und Fertigkeiten als Vorbereitung zur Meisterprüfung vermittelt. Praxiserfahrene Referenten unterrichten den Kurs als Kleingruppe mit maximal 12 Teilnehmern.

NEU: Im praktischen Bereich findet der Unterricht als Workshop statt.

Lehrgangsgebühren:

Anmeldung und Kursgebühr für die Teile I und II (ADB Südwest e.V.)

Die Anmeldungen werden nach Vorliegen des Anmeldeformulars in der Reihenfolge des Eingangs berücksichtigt. Die gesamte Kursgebühr für die Vorbereitung zu den Prüfungsteilen I (Fachpraxis) und II (Fachtheorie) beträgt 2.950,00 Euro.*

Vorbereitungskurse für die Teile III (Betriebswirtschaft und Recht) und IV (Ausbildung der Ausbilder) können Sie u. A. an der Bildungsakademie der Handwerkskammer Karlsruhe absolvieren, die sowohl Vollzeit, als auch Teilzeitkurse anbietet. Informationen erhalten Sie von Frau Carolin Rastetter unter Fon 0721/1600-430, Email rastetter@hwk-karlsruhe.de

Prüfungsgebühren bei der Handwerkskammer Karlsruhe*:

Teil I 300,00 Euro* Teil II 275,00 Euro* Teil III 150,00 Euro* Teil IV 150,00 Euro*

Ansprechpartner:

Inhalte des Meisterkurses

Stefan Dümler

Telefon: 0721/9323220

duemler@bivsuedwest.de

Formalien des Meisterkurses

Vera Wolf

Telefon: 0721/9323220

wolf@bivsuedwest.de

* Stand: Januar 2024, ohne Gewähr

AGB

1. Geltung der Geschäftsbedingungen

Diese Geschäfts- und Teilnahmebedingungen gelten für alle Seminar- und Fortbildungsveranstaltungen (auch Meisterkurse), die von der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Südwest 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 150 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, maximal jedoch 300 EUR. 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 sind 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. Jeder Teilnehmer erhält nach erfolgreicher Teilnahme der gebuchten Veranstaltung über seine Teilnahme ein Zertifikat.

8. Widerrufsbelehrung

Ist der Anmelder Verbraucher, steht ihm nachfolgendes Widerrufsrecht zu:

Widerrufsrecht

Anmelder 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 in Textform. Zur Wahrung der Widerrufsfrist genügt die rechtzeitige Absendung des Widerrufs. Der Widerruf ist zu richten an:

**Akademie Deutsches Bäckerhandwerk, Südwest e. V., Altkönigstraße 1, 61462 Königstein
E-Mail: info@bivsuedwest.de, Telefax: 06174-9988647**

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 soweit ggf. Wertersatz leisten. Verpflichtungen zur Erstattung von Zahlungen müssen innerhalb von 30 Tagen erfüllt werden. Die Frist beginnt für Sie mit der Absendung Ihrer Widerrufsbelehrung, für uns mit dem Empfang.

Besondere Hinweise

Ihr Widerrufsrecht erlischt vorzeitig, wenn der Vertrag von beiden Seiten auf Ihren ausdrücklichen Wunsch vollständig erfüllt ist, bevor Sie Ihr Widerrufsrecht ausgeübt haben.

- Ende der Widerrufsbelehrung –

9. Haftung des Veranstalters

Der Veranstalter haftet nur für grobe Fahrlässigkeit und Vorsatz seiner gesetzlichen Vertreter, Erfüllungsgehilfen, Verrichtungsgehilfen oder Angestellten. Dies gilt nicht bei Schäden aus der Verletzung von Leben, Körper oder Gesundheit des 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. 11.), beschränkt sich die Haftung des Veranstalters auf die Erstattung des bereits bezahlten Preises. Eine Haftung wegen Reisekosten oder Arbeitsausfall besteht nicht.

10. 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.

11. Absage durch den Veranstalter

Der Veranstalter kann bei zu geringer Teilnehmerzahl die Veranstaltung bis zu sieben Tage 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 9.). Auch die Teilnehmer haben keine weitergehenden Rechte.

12. Datenschutz – Informationen zur Datenschutzgrundverordnung

Mit diesen Hinweisen informieren wir Sie über die Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten und die Ihnen nach dem Datenschutz zustehenden Rechte. Welche Daten im Einzelnen verarbeitet werden und in welcher Weise sie genutzt werden richtet sich maßgeblich nach den erbrachten und vereinbarten Dienstleistungen.

Verantwortlich für die Datenverarbeitung: Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Südwest e.V.

Unser Datenschutzbeauftragter: E-Mail Herr Keller: keller@bivsuedwest.de

Zwecke der Verarbeitung und entsprechende Rechtsgrundlage

Wir verarbeiten personenbezogenen Daten unter Beachtung der EU-Datenschutz-Grundverordnung (DS-GVO) sowie aller weiteren maßgeblichen Gesetze:

1. Zur Erfüllung von vertraglichen Pflichten (Art. 6 Abs.1b)DS-GVO)
Die Verarbeitung personenbezogener Daten (Art. 4 Nr. 2 DS-GVO) erfolgt z.B. zur Bearbeitung von Aufträgen, Angebotserstellungen und vorvertraglichen Maßnahmen, Erbringung von Dienstleistungen, zur Rechnungsstellung und Lieferung von Waren. Die Zwecke der Verarbeitung richten sich dabei in erster Linie nach der durch uns zu erbringende Leistung.
2. Im Rahmen der Interessensabwägung (Art. 6 Abs. 1f) DG-GVO)
Soweit erforderlich verarbeiten wir Daten auch, um berechnigte Interessen von uns oder von Dritten zu wahren. Dies kann z. B. der Fall sein bei:
 - der Gewährleistung der IT-Sicherheit und des IT-Betriebs einschließlich Tests
 - zur Verhinderung und Aufklärung von Straftaten
 - für statistische Zwecke
 - zu Bonitätsermittlungen bei Auskunfteien
3. Aufgrund Ihrer Einwilligung (Art. 6 Abs.1a) DS-GVO, Art. 9 Abs. 2a) i. V. m. Art. 7 DS-GVO)
Insoweit uns eine Einwilligung zur Verarbeitung von personenbezogenen Daten für bestimmte Zwecke durch Sie vorliegt, (z.B. Werbung) ist die Rechtmäßigkeit dieser Verarbeitung auf Basis Ihrer Einwilligung gegeben. Eine einmal erteilte Einwilligung kann jederzeit widerrufen werden. Zu beachten ist, dass der Widerruf für die Zukunft wirkt. Verarbeitungen, die vor diesem Widerruf getätigt wurden, sind hiervon unberührt.
4. Verarbeitung aufgrund gesetzlicher Vorgaben (Art. 6 Abs. 1c) DS-GVO9
Es kann vorkommen, dass wir zur Erfüllung gesetzlicher Pflichten Ihre personenbezogenen Daten verarbeiten. Hierzu zählen z. B. handels- und steuerrechtliche Aufbewahrungsfristen sowie ggf. Auskünfte an Behörden.

An wen erfolgt die Weitergabe der Daten (Kategorien von Empfängern)

Datenverarbeitung innerhalb der Unternehmung:

Bestimmte Datenverarbeitungsvorgänge haben wir in unserem Unternehmen gebündelt. Diese werden zentral durch spezialisierte Unternehmensbereiche wahrgenommen. Hierbei können Ihre Daten etwa für den telefonischen Kundenservice, die Rechnungsabwicklung oder die Postbearbeitung verarbeitet werden.

Externe Auftragnehmer und Dienstleister (Auftragsverarbeiter):

Zur Erfüllung unserer Aufgaben und der Vertragserfüllung nutzen wir zum Teil externe Auftragnehmer und Dienstleister. Hierunter können z. B. Aktenvernichter, Druckdienstleister, Logistik und IT-Dienstleister zählen.

Weitere Empfänger:

Darüber hinaus können Daten an Empfänger gehen, an die wir aufgrund gesetzlicher Pflichten zur Weitergabe verpflichtet sind (z.B. Strafverfolgungsbehörden und Gerichte)

Dauer der Datenspeicherung

Soweit erforderlich verarbeiten und speichern wir Ihre personenbezogenen Daten für die Dauer unserer Geschäftsbeziehung. Dies umfasst auch die Anbahnung und Abwicklung eines Vertrags/ Auftrags. Zusätzlich unterliegen wir verschiedenen Aufbewahrungspflichten, welche sich u. a. aus dem Handelsgesetzbuch ergeben. Schließlich ergibt sich die Speicherdauer auch nach den gesetzlichen Verjährungsfristen, die in der Regel drei Jahre aber auch bis zu 10 Jahre betragen können.

Datenübermittlung in Drittländer

Eine Datenübermittlung in Drittstaaten (Staaten außerhalb der EU und des Europäischen Wirtschaftsraums EWR) findet nicht statt.

Betroffenenrechte

Sie können über die oben bekanntgegebenen Kontaktdaten Auskunft über die zu Ihrer Person gespeicherten Daten verlangen (Art. 15 DS-GVO). Zudem können Sie unter bestimmten Voraussetzungen die Berichtigung oder die Löschung Ihrer Daten verlangen (Art. 16 und 17 DS-GVO). Sie haben das Recht die Einschränkung der Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten zu verlangen (Art. 18 DS-GVO). Darüber hinaus haben Sie das Recht auf Herausgabe der von Ihnen bereitgestellten Daten in einem strukturierten, gängigen maschinenlesbaren Format (Art. 20 DS-GVO).

Besteht eine Pflicht zur Bereitstellung von Daten?

Im Rahmen einer Geschäftsanbahnung oder Geschäftsbeziehung zu uns müssen Sie im Allgemeinen nur die Daten bereitstellen, die wir zur entsprechenden Begründung, Durchführung oder Beendigung dieser Beziehung benötigen. Ohne die Bereitstellung der erforderlichen Daten müssen wir ggf. die Begründung einer geschäftlichen Beziehung ablehnen bzw. können diese nicht durchführen oder müssen eine solche sogar beenden.

Beschwerderecht

Sie haben die Möglichkeit sich mit einer Beschwerde an unseren Datenschutzbeauftragten oder an eine Datenschutzaufsichtsbehörde zu wenden.

Widerspruchsrecht Direktwerbung

Sie haben das Recht einer Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten zu Zwecken der Direktwerbung zu widersprechen. Verarbeiten wir Ihre Daten zur Wahrung berechtigter Interessen, können Sie dieser Verarbeitung widersprechen, wenn sich aus Ihrer besonderen Situation Gründe ergeben, die gegen die Datenverarbeitung sprechen.

13. Gerichtsstand

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

14. Rechtswahl

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

15. 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 nahekommt. Dies gilt auch im Fall von Regelungslücken.

Seminaranmeldung

(Bitte in Druckschrift ausfüllen)



Akademie Deutsches
Bäckerhandwerk Südwest e.V.
Altkönigstr. 1
61462 Königstein

Email: info@bivsuedwest.de

Fax: 0 61 74/ 99 88 647

Hiermit melde ich mich für folgendes Seminar an:

Seminartitel / Seminarnummer

Name des Teilnehmers

Termin

Seminarort

Ich benötige eine Unterkunft und bitte um Übernachtungsempfehlungen
(gilt nur für mehrtägige Seminare)

(bitte Zutreffendes ankreuzen)

ja nein

Nach Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine Anmeldebestätigung mit
ggf. Übernachtungsempfehlungen; Zugangsdaten bei Online-Seminaren
sowie die Gebührenanforderung über die Seminargebühr.

Rechnungsanschrift:

Name / Betrieb: _____

Straße: _____

PLZ / Ort: _____

Tel.-Nr. _____

Email: _____

Ort, Datum

Unterschrift + Stempel