



**AKADEMIE**  
Deutsches Bäckerhandwerk  
Südwest e.V.



**Seminar  
Programm  
2025**

61462 **Königstein/Taunus**  
Altkönigstraße 1  
Telefon 0 61 74 / 99 88 63  
Telefax 0 61 74 / 99 88 647  
[info@bivsuedwest.de](mailto:info@bivsuedwest.de)

70182 **Stuttgart**  
Wilhelmstraße 7  
Telefon 0711 / 164 11 12  
Telefax 0711 / 164 11 29  
[info@bivsuedwest.de](mailto:info@bivsuedwest.de)

76227 **Karlsruhe**  
Dieselstraße 9  
Telefon 0721 / 9 32 32 20  
Telefax 0721 / 9 32 32 32  
[info@bivsuedwest.de](mailto:info@bivsuedwest.de)

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

Das Bäckerhandwerk befindet sich in einer Zeit des Wandels und steht vor großen Herausforderungen. Steigende Rohstoff- und Energiekosten, ein sich wandelndes Konsumverhalten sowie der zunehmende Fachkräftemangel prägen den Alltag der Betriebe. In dieser Phase ist handwerkliches Know-how gepaart mit unternehmerischer Kompetenz wichtiger denn je, um Ihr Unternehmen erfolgreich in die Zukunft zu führen. Es gilt, nicht nur traditionelle Werte zu bewahren, sondern auch innovative Wege zu gehen, um langfristig wettbewerbsfähig zu bleiben.

Insbesondere der Fachkräfte- und Mitarbeitermangel stellt das Bäckerhandwerk vor große Hürden. Qualifiziertes Personal zu finden und langfristig zu binden, ist eine der größten Herausforderungen unserer Zeit. Dabei kommt der Qualifizierung bestehender Mitarbeiter eine zentrale Rolle zu. Um die Produktivität zu sichern und Personallücken zu kompensieren, wird es immer wichtiger, durch gezielte Fort- und Weiterbildung die Leistungsfähigkeit des gesamten Teams zu steigern.

Unser Ziel bei der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Südwest e.V. ist es, Ihnen und Ihren Mitarbeitern in diesen anspruchsvollen Zeiten die bestmögliche Unterstützung zu bieten. Unser bewährtes Aus- und Weiterbildungskonzept an unseren Standorten in Weiterstadt, Kassel, Karlsruhe und Stuttgart wird stetig weiterentwickelt, um auf die aktuellen Bedürfnisse der Branche einzugehen.

In unserem neuen Seminarprogramm finden Sie ein breites Angebot, das sowohl die handwerklichen Aspekte des Bäckerberufs als auch Themen wie Personalführung, Marketing und betriebswirtschaftliche Kenntnisse abdeckt. Wir hoffen, dass unser Programm Ihnen wertvolle Impulse für Produktion, Verkauf und Unternehmensführung bietet und Sie bei den Herausforderungen des Marktes unterstützt.

Anmelden können Sie sich wie gewohnt per Anmeldeformular, Post, Fax oder E-Mail an [info@bivsuedwest.de](mailto:info@bivsuedwest.de).

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Entdecken unserer Seminarangebote und freuen uns darauf, Sie bald persönlich begrüßen zu dürfen!

Stefan Körber  
Hauptgeschäftsführer

# 2025

## SEMINARÜBERSICHT

Datum	Kurztitel	Veranstaltungsort	Referent*in	Seite
<b>Februar</b>				
11.02.2025	Hafer, der Trend von morgen	Karlsruhe	Hr. Dümler	05
19.02.2025	Bäckersnacks - Alles aus dem Ofen	Karlsruhe	Hr. Backenstos	06
<b>März</b>				
17.-20.03.2025	Der/die Hygienebeauftragte im Betrieb	Stuttgart	Referententeam	16
19.03.2025	Teigmacherseminar	Stuttgart	Hr. Heger	07
25.03.2025	Trend- und Genuss tour	Reutlingen	Hr. Winter	18
<b>April</b>				
22.-24.04.2025	Sicher in die Gesellenprüfung	Stuttgart	Team Stuttgart	08
22.-24.04.2025	Prüfungstraining Verkauf	Stuttgart	Team Stuttgart	14
28.-30.04.2025	Sicher in die Gesellenprüfung	Weiterstadt	Team Weiterstadt	08
28.-30.04.2025	Prüfungstraining Verkauf	Weiterstadt	Team Weiterstadt	14
<b>Mai</b>				
06.05.2025	Hygiene und Recht – Verantwortlichkeiten im Betrieb von Anfang an richtig regeln	Online-Seminar	Fr. Dietze/ Fr. Eder-Hoffmann	19
15.05.2025	Levante: Bunte Köstlichkeiten	Karlsruhe	Hr. Backenstos	09
20.05.2025	Sauerteig, große Aromen aus der Natur - neu gedacht	Karlsruhe	Hr. Dümler	10
<b>Juni</b>				
04.06.2025 oder 11.06.2025	Wie lese ich meine BWA?	Online-Seminar	Hr. Kuisle/ Hr. Backenstos	20
24.06.2025	Rezeptgestaltung	Online-Seminar	Fr. Dietze	21
25.06.2025	Arbeitsrecht und Kündigung	Online-Seminar	Fr. Eder-Hoffmann	22

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

### September

---

16.09.2025	Lebensmittelkennzeichnung I	Stuttgart	Fr. Dietze	23
23.09.2025	Lebensmittelkennzeichnung II	Stuttgart	Fr. Dietze	24
23.09.2025	Regionale Zutaten im Herbst	Karlsruhe	Hr. Dümler	11
25.09.2025	Lunch reloaded	Stuttgart	Fr. Uhl	12

### Oktober

---

21.10.2025	Volles Korn!!!	Karlsruhe	Hr. Dümler	13
------------	----------------	-----------	------------	----

**Seminar-Nr.: 1.1- K**

Hafer überzeugt mit seinen wertvollen Inhaltsstoffen. Doch aus dem nahrhaften Getreide lässt sich sehr viel mehr als nur Flocken für eine Bestreuung oder eine Zutat für Müsli machen. Kennen Sie Hafermehl? Haben Sie schon einmal einen Hafer-Sauerteig hergestellt? Wir zeigen Ihnen kreative, bekömmliche und köstliche Rezepturen mit Hafer, über die Sie staunen werden.

<b>ZIELGRUPPE:</b>	BetriebsinhaberInnen, MitarbeiterInnen der Produktion
<b>REFERENT:</b>	Stefan Dümler, Bäckermeister
<b>KURSGEBÜHR:</b>	115,00 €
<b>HINWEIS:</b>	Bitte Arbeitskleidung mitbringen!
<b>SEMINARINHALT:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Die besonderen Verarbeitungseigenschaften des Hafers</li><li>• Hafer-Sauerteig, Haferbrot mit Hafersauer</li><li>• Kleingebäcke mit Hafer</li><li>• Süßgebäcke mit Hafer</li></ul>
<b>TERMIN:</b>	<b>11. Februar 2025, 12:00 Uhr – 17:00 Uhr</b> ADB Südwest e.V. Standort Karlsruhe, Backstube Ottostraße 9, 76227 Karlsruhe



**Seminar-Nr.: 1.2- K**

Ofengerichte sind die besten Gerichte. Sie sind perfekt für Gäste, lassen sich am Vortag zubereiten und sind immer schnell gemacht.

Besinnen Sie sich zurück auf Ihre Kernkompetenz und bieten Sie anstelle von Nudel- oder ähnlichen Gerichten, Snacks aus dem Ofen an. Das ist authentisch und lässt sich effizient herstellen.

- ZIELGRUPPE:** BetriebsinhaberInnen, MitarbeiterInnen der Produktion
- REFERENT:** Thomas Backenstos, Bäcker- und Konditormeister
- KURSGEBÜHR:** 115,00 €
- HINWEIS:** Bitte Arbeitskleidung mitbringen!
- SEMINARINHALT:**
- Quiches, Tartes und Co.
  - Pide, Pizza, Pinsa, Strudel
  - Upcycling von Retouren
  - Wie bereite ich meine Rohstoffe vor, Veredelung am Point of Sale

**TERMIN:** **19. Februar 2025, 14:00 Uhr – 18:30 Uhr**  
 ADB Südwest e.V. Standort Karlsruhe, Backstube  
 Ottostraße 9, 76227 Karlsruhe



**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:** BetriebsinhaberInnen, MitarbeiterInnen 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-, Urgetreideteigen
- TERMIN:** **19. März 2025, 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** (für Standort Stuttgart)

**Seminar-Nr.: 1.4 – 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, bzw. 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:**
- 22. bis 24. April 2025, 9:00 Uhr – 16:00 Uhr**  
ADB Südwest e. V., Standort Stuttgart,  
Wilhelmstraße 7; 70182 Stuttgart
- 28. bis 30. April 2025, 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.: 1.5- K**

Begeistern Sie Ihre Kunden mit einem Kaleidoskop vielfältiger Geschmackserlebnisse und Aromen. Feigen, Sesam, Haselnüsse, Datteln, Zimt, Kardamom, Nelken, Minze, Feta, Joghurt usw. sind typisch für die levantinische Küche. Daraus lassen sich hocharomatische Köstlichkeiten zaubern, die sowohl im Backwarenbereich als auch im Snackbereich einsetzbar sind.

**ZIELGRUPPE:** BetriebsinhaberInnen, MitarbeiterInnen der Produktion

**REFERENT:** Thomas Backenstos, Bäcker- und Konditormeister

**KURSGEBÜHR:** 115,00 €

**HINWEIS:** Bitte Arbeitskleidung mitbringen!

**SEMINARINHALT:**

- Herstellung verschiedener Gebäckspezialitäten
- Verschiedene Aufstriche aus Kichererbsen etc.
- Bunte Bowls mit Falafel
- Einsatz von Hülsenfrüchten im Snackbereich; Mezze, das levantinische Pendant zu Tapas

**TERMIN:** 15. Mai 2025, 14:00 Uhr – 18:30 Uhr

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

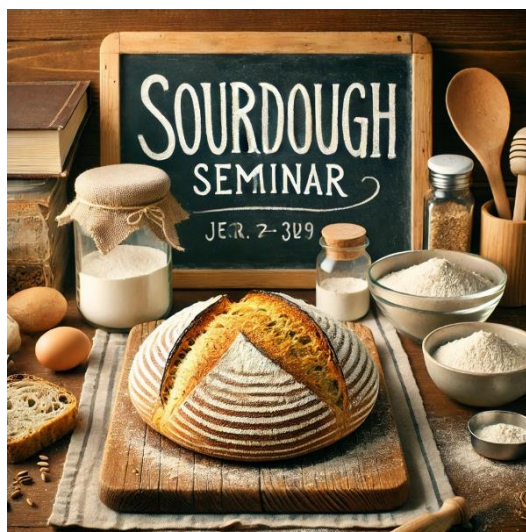


**Seminar-Nr.: 1.6- K**

Sauerteig ist für viele Verbraucher ein wichtiges Indiz für traditionelle Herstellungsweise und sollte im Marketing herausgestellt werden. Das machen jedoch mittlerweile praktisch alle Bäckereien. Und nicht nur die! Ist Sauerteig also ein alter Hut? Mitnichten! Mit welchen besonderen Sauerteigen kann man sich jedoch von der Konkurrenz abheben? Welche Führungen kommen in Frage und ergeben einen besonderen Benefit für den Betrieb, sein Marketing und den potenziellen Kunden? Der Aufwand soll sich auch noch in Grenzen halten. Bäckermeister Stefan Dümler zeigt Ihnen Möglichkeiten auf, die Sie im Workshop nachvollziehen und umsetzen können.

<b>ZIELGRUPPE:</b>	BetriebsinhaberInnen, MitarbeiterInnen der Produktion
<b>REFERENT:</b>	Stefan Dümler, Bäckermeister
<b>KURSGEBÜHR:</b>	230,00 €
<b>HINWEIS:</b>	Bitte Arbeitskleidung mitbringen!
<b>SEMINARINHALT:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Hafersauerteig für besonders bekömmliche Gebäcke</li><li>• Kaffeesauerteig, das besondere Aroma</li><li>• Aromatisierter Kräutersauerteig</li><li>• Backen ohne oder mit wenig Hefe: Weizensauerteig</li></ul>

**TERMIN:** **20. Mai 2025, 10:00 Uhr – 17:00 Uhr**  
ADB Südwest e.V. Standort Karlsruhe, Backstube  
Ottostraße 9, 76227 Karlsruhe



**Seminar-Nr.: 1.7 – K**

Regional erzeugte Rohstoffe werden von immer mehr Verbrauchern gewünscht. Das ist nachhaltig, die kurzen Wege sorgen für 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 oder als Belag für ein abwechslungsreiches Sortiment sorgen können. Rote Beete, Paprika, Kürbisse, Kartoffeln, die es übrigens auch in besonderen Farben gibt sind nur wenige Beispiele. Lassen Sie sich von den kreativen Ideen, die Sie in diesem Seminar mitnehmen können verzaubern!

**ZIELGRUPPE:** BetriebsinhaberInnen, kreative MitarbeiterInnen in der Produktion

**REFERENT:** Stefan Dümler, Bäckermeister

**KURSGEBÜHR:** 115,00 €

**HINWEIS:** Bitte Arbeitskleidung mitbringen!

**SEMINARINHALT:**

- Einkauf, Lagerung, Vorbereitung regionaler Rohstoffe
- Brote und Brötchen mit herbstlichem Bezug
- Herbstliche Focaccia und andere Snacks
- Kartoffelkuchen und Kürbiscookies für das süße Finale

**TERMIN:** **23. September 2025, 12:00 Uhr – 17:00 Uhr**  
ADB Südwest e.V. Standort Karlsruhe, Backstube  
Ottostraße 9, 76227 Karlsruhe



**Seminar-Nr.: 1.8- S**

Leberkäsesemmel war gestern. Im heutigen Bäckereikonzept hat ein moderner Mittagstisch längst Einzug gehalten. In diesem praxisnahen Seminar lernen Sie, wie Sie Ihr Mittagsangebot mit innovativen und herzhaften Gerichten bereichern können.

**Ideen und Rezepte für kreative Mittagsangebote:** Von herzhaften Bowls über geschmackvollen Suppen, bis hin zu kreativen Salaten – lassen Sie sich inspirieren!

**Nachhaltig lecker:** Wie aus Retouren frische Gerichte werden können.

**Präsentation und Vermarktung:** Tipps zur ansprechenden Präsentation Ihrer Mittagsgерichte und effektiven Marketingstrategien.

**Kundenbindung durch Vielfalt:** Lernen Sie, wie abwechslungsreiche Angebote die Kundschaft anziehen und langfristig binden.

Melden Sie sich jetzt an und verwandeln Sie Ihre Bäckerei zu einem beliebten Treffpunkt für die Mittagspause!

**ZIELGRUPPE:** BetriebsinhaberInnen, MitarbeiterInnen der Produktion

**REFERENTIN:** Johanna Uhl, Bäckermeisterin, Verkaufsleiterin

**KURSGEBÜHR:** 230,00 €

**HINWEIS:** Bitte Arbeitskleidung mitbringen!

**TERMIN:** **25. September 2025, 10:00 Uhr – 17:00 Uhr**  
ADB Südwest e. V. Standort Stuttgart,  
Wilhelmstraße 7, 70182 Stuttgart



**Seminar-Nr.: 1.9 – K**

Vollkornprodukte werden als gesundheitsfördernd eingestuft. Ihre Ballaststoffe wirken sich positiv auf den Darm aus. Wie der Einsatz von Vollkornmehl sich auf die Enzymatik von Sauerteig auswirkt, welche Aktivierungsenergie im Teig steckt und wie damit umzugehen ist, erfahren Sie in diesem Seminar. Es braucht ein besonderes Wissen, um ausgezeichnete und geschmackvolle Produkte herstellen zu können.

<b>ZIELGRUPPE</b>	BetriebsinhaberInnen, MitarbeiterInnen der Produktion
<b>REFERENTEN</b>	Stefan Dümler, Bäckermeister
<b>KURSGEBÜHR</b>	115,00 €
<b>HINWEIS</b>	Bitte Arbeitskleidung mitbringen!
<b>SEMINARINHALT</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Unterschiede der Vollkornmehle je nach Mahlverfahren</li> <li>• Vollkornsauerteige aus Weizen-, Dinkel-, Roggen- und Hafer Vollkornmehl</li> <li>• Vorteige, Brüh- und Kochstücke aus verschiedenen Vollkornmehlen</li> <li>• Backen von Broten, Kleingebäcken und Süßgebäcken auf Vollkornbasis</li> </ul>
<b>TERMINE</b>	<p><b>21. Oktober 2025, 12.00 – 17:00 Uhr</b></p> <p>ADB Südwest e.V. Standort Karlsruhe, Backstube Ottostraße 9, 76227 Karlsruhe</p>



**2.1– S** (für den Standort Stuttgart)

**2.1– 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:** **22. bis 24. April 2025, 9:00 Uhr – 16:00 Uhr**  
ADB Südwest e.V., Standort Stuttgart  
Wilhelmstr. 7, 70182 Stuttgart

**28. bis 30. April 2025, 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- S**

## **Der/Die HYGIENEBEAUFTRAGTE im Betrieb**

Stellen Sie sich vor, Sie haben in Ihrem Unternehmen Mitarbeiter\*innen, die ein gutes Hygienebewusstsein haben. Dann könnten Sie die Aufgaben, rund um das Thema Hygiene, auf diese Mitarbeiter\*innen übertragen. In diesem 4-tägigen Seminar macht unser kompetentes Referenten-Team die Teilnehmer\*innen fit für diese besondere Aufgabe im Unternehmen.

Los geht es mit einem Überblick über die gesetzlichen Vorschriften und einem Einblick in die Rechte und Pflichten der Lebensmittelüberwachungsbehörden. Anschließend wird die Umsetzung der Hygienevorschriften im Bäckereibetrieb umfassend thematisiert. Die Teilnehmer\*innen werden praktische Tipps und Hilfsmittel an die Hand bekommen, damit sie ihre Aufgaben gut bewältigen können. Umfangreiche Informationen zu relevanten Mikroorganismen im Bäckerei- und Konditoreibereich, sowie deren Beherrschung, vervollständigen das Thema.

Die Themen Kommunikation und Psychologie nehmen einen großen Teil des Seminars ein. Denn die Kolleginnen und Kollegen im Betrieb müssen schließlich überzeugt und motiviert werden, die Hygienevorschriften einzuhalten. Zeit für den gemeinsamen Austausch und Betriebsbesichtigungen runden die 4 Seminartage ab.

- ZIELGRUPPE:** Führungskräfte, QM-Beauftragte, MitarbeiterInnen der Produktion und des Verkaufs
- REFERENTEN:** Dietmar Böhm Beratung & Training  
Dipl. Ing. Friedemann Wörner, ILH Wörner food hygiene  
RAin Dagmar Eder-Hoffmann, juristische Beraterin  
Stefanie Dietze, technische Betriebsberaterin
- KURSGEBÜHR:** 1.100,00 € inkl. Seminarunterlagen und Verpflegung während der Seminarzeiten  
Am Montag, den 17. März 2025 lädt die ADB Südwest e.V. alle Teilnehmer\*innen zu einem gemeinsamen Abendessen, zum Kennenlernen und gegenseitigen Austausch, ein.



**SEMINARINHALT:**

- Grundlagen des Hygienerechts, Aufgaben und Befugnisse der Lebensmittelüberwachungsbehörden, Folgen bei Hygieneverstößen
- Umsetzung der Hygiene im Betrieb, Vorstellung Eigenkontrollsystem
- erfolgreiche Kommunikation mit Kolleginnen und Kollegen
- relevante Mikroorganismen im Bäckerei- & Konditoreibereich, Vorkommen – Ursachen – Möglichkeiten der Beherrschung – mikrobiologische Grenzwerte
- digitale Lösungen für das Hygienemanagement
- Betriebsbesichtigung
- Abschlusstest

**TERMIN:****17. – 20. März 2025**

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

Montag, 17. März 2025 von 10:00 Uhr bis 17:00 Uhr

Dienstag, 18. März 2025 von 8:30 Uhr bis 17:00 Uhr

Mittwoch, 19. März 2025 von 8:30 Uhr bis 17:00 Uhr

Donnerstag, 20. März 2025 von 8:30 Uhr bis 14:00 Uhr

**ÜBERNACHTUNG:**

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



**Seminar-Nr.: 3.2- S**

## **Trend- und Genusstour – Transformation im Bäckerhandwerk**

Innovative Bäckereikonzepte, Café- und Gastroszene in der City von Reutlingen; auf den Spuren von Kimmicher, Mutschel und Schiedwecken und mit einem finalen Gastro-Highlight: Dinner in der Genusswerkstatt „Café Sommer“ (inklusive).

Zu Fuß und mit Shuttle werden verschiedenste Konzepte vorgestellt und besichtigt.

- ZIELGRUPPE:** BetriebsinhaberInnen/ Führungskräfte
- REFERENT:** Michael Winter, Trendtour-Guide und Bäckermeister
- KURSgebühr:** 129,00 €
- SEMINARINHALT:**
- Reutlinger Café- und Gastroszene und diverse Bäckereikonzepte
  - Besichtigung der Boulangerie „Süß und Salzig“ von Brotsommelier und Wildbaker Jörg Schmid
  - Bio-Bäckerei Berger mit Pastakzept und Flexbaker
  - Café Sommer – von der Top-Konditorei zur Genussmanufaktur – exzellente Nachfolgeregelung mit 4 Geschwistern; hier findet dann auch das Abschlussdinner statt
- TERMIN:** **25. März 2025 13:30 Uhr – ca. 18:30 Uhr**

Treffpunkt: Parkhaus P2, Obere Wässere, vor dem Wirtshaus „Barfüsser“, 72764 Reutlingen



**B3**  
backen  
beraten  
betreuen



**Michael Winter**  
Bäckermeister

Winter Verwaltungs GmbH  
**B3 backen-beraten-betreuen**  
Albstraße 10  
72555 Metzingen - Neuhausen  
Telefon: +49 7123 20321  
mobil: +49 170 4730847  
eMail: baecker.winter@t-online.de

**Seminar-Nr.: 3.3- V**

Die Bereiche Hygiene und Recht, insbesondere das Arbeitsrecht, sind eng miteinander verzahnt. In den hygienerechtlichen Regelungen und verschiedenen arbeitsrechtlichen Verordnungen und Gesetzen sind die entsprechenden Vorschriften festgelegt. Diese in die betriebliche Praxis umzusetzen obliegt den Betriebsinhabern und Führungskräften. Eine nicht immer ganz einfache Aufgabe.

Unser Seminar bietet den Verantwortlichen praxisnahe Hilfestellung, um die gesetzlichen Vorschriften praktikabel im Betrieb umzusetzen. Sie erhalten umfangreiche Informationen zu den gesetzlichen Anforderungen und erfahren gleichzeitig, wie Sie diese bestmöglich im Betrieb umsetzen. Während des Seminars werden sehr viele praxiserprobte Dokumente der beiden Referentinnen gezeigt und durchgesprochen (z.B. Arbeitsverträge, Stellenbeschreibungen, Personalfragebogen, Kassenanweisung, Schulungsunterlagen, gesamtes Hygiene-Eigenkontrollsystem und viele mehr).

**ZIELGRUPPE:** BetriebsinhaberInnen, Führungskräfte, QM-Beauftragte

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

**KURSGEBÜHR:** 115,00 €

**SEMINARINHALT:**

- Belehrungen und Regelungen bei der Einstellung neuer Mitarbeiter\*innen
- häufige Hygienemängel im Betrieb
- Vorstellung eines beispielhaften Hygiene-Eigenkontrollsystems
- rechtswirksame Festlegung von Hygieneverantwortlichkeiten
- Lebensmittelkontrolle: Befugnisse, Verhalten während der Kontrolle bzw. Probenahme
- Produkthaftung
- Vorstellung vieler beispielhafter Dokumente

**TERMIN:** 6. Mai 2025, 9:00 – 12:30 Uhr

Virtueller Seminarraum



**Seminar-Nr.: 3.4.1 oder 3.4.2 - V**

Kennen Sie Ihre BWA? Wissen Sie aus der Auswertung die richtigen Schlüsse zu ziehen und geeignete Maßnahmen in die Wege zu leiten? Wer hier noch Anleitung und Unterstützung braucht kann dies online in einem zweistündigen Seminar erhalten. Kleiner Aufwand, große Wirkung. Anschließend sind Sie in der Lage schnell auf auftretende Abweichungen vom Soll zu reagieren.

- ZIELGRUPPE:** BetriebsinhaberInnen, Führungskräfte
- REFERENTEN:** Hermann Kuisle, Betriebsberater  
Thomas Backenstos, Betriebsberater
- KURSgebÜHR:** 95,00 €
- SEMINARINHALT:**
- Zusammenhang zwischen der Finanzbuchführung und der BWA
  - Interpretation der BWA
  - Die wichtigsten betriebswirtschaftlichen Kennzahlen der BWA
  - Effiziente Fehlerprüfung anhand der BWA
  - Einfluss des Buchungsverhaltens auf die BWA
  - Verbesserung der BWA-Qualität durch Verbesserung der FIBU-Qualität
- TERMINE:** **04. Juni 2025 10:00 Uhr - 12:00 Uhr Nr.: 3.4.1-V oder**  
**11. Juni 2025 10:00 Uhr - 12:00 Uhr Nr.: 3.4.2-V**

Virtueller Seminarraum



**Seminar-Nr.: 3.5- 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:** BetriebsinhaberInnen, Führungskräfte, QM-Beauftragte

**REFERENTIN:** Stefanie Dietze, technische Betriebsberaterin

**KURSGEBÜHR:** 95,00 €

**SEMINARINHALT:**

- 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 festgehalten werden sollten
- Hintergrundinformationen zur Lebensmittelkennzeichnung
- Beispiele

**TERMIN:** **24. Juni 2025, 10:00 Uhr - 12:00 Uhr**  
Virtueller Seminarraum



**Seminar-Nr.: 3.6- 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:** BetriebsinhaberInnen, 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:** 25. Juni 2025, 09:00 Uhr - 12:45 Uhr  
Virtueller Seminarraum



## Seminar-Nr.: 3.7- S

Die Lebensmittelüberwachungsbehörde hat Ihre Allergen- und Zusatzstoff-Kennzeichnung beanstandet? Oder möchten Sie Ihre Preistafeln/Speisekarten überarbeiten und neu drucken lassen? Dann müssen Sie jetzt aktiv werden und die Dokumente überarbeiten.

Sie wissen nicht genau, was Sie bei der Überarbeitung beachten müssen, damit die Dokumente anschließend auch rechtskonform sind? Dann sind Sie bei diesem Workshop genau richtig!

In diesem Workshop erfahren Sie, was Sie auf Preisschildern, Preistafeln und Speisekarten alles kennzeichnen müssen. Anhand verschiedener Beispiele bekommen Sie gezeigt, wie die Allergen- und Zusatzstoff-Kennzeichnung vorgenommen werden kann. Außerdem werden Sie die Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen während des Workshops üben.

Ihre Vorteile:

- ✓ Sie wissen nach dem Workshop genau, wie Sie unverpackte Backwaren, sowie Getränke und Speisen im Café kennzeichnen müssen.
- ✓ Sie erhalten die ausführlichen Seminarunterlagen zum späteren Nachschlagen.
- ✓ Sie haben die Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen bereits geübt.

**Zielgruppe:** BetriebsinhaberInnen, Führungskräfte, QM-Beauftragte

**Referentin:** Stefanie Dietze, technische Betriebsberaterin

**Kursgebühr:** 115,00 €

### Seminarinhalt:

- Welche rechtlichen Anforderungen gibt es (Gesetze, Verordnungen, Leitsätze der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission usw.)?
- Erläuterung wichtiger Begriffe wie „Zutat“, „Zusatzstoff“ usw.
- Was muss auf dem Preisschild, auf Preistafeln und in Speisekarten überhaupt alles gekennzeichnet werden?
- Welche Allergene und Zusatzstoffe müssen gekennzeichnet werden und auf welche Weise?
- Was ist zu beachten bei der Angabe von Produktname, Menge, Preis, Ersatzstoffen usw.?
- Vorstellen verschiedener Möglichkeiten der Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen
- Bearbeitung von Beispielen

Bitte farbige Stifte zum Workshop mitbringen!

**Termin:** 16. September 2025, 10:00 – 15:00 Uhr

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



## Seminar-Nr.: 3.8- S

Die Lebensmittelüberwachungsbehörde hat die Kennzeichnung Ihrer verpackten Lebensmittel beanstandet? Oder möchten Sie die Etiketten Ihrer verpackten Lebensmittel neu und auch rechtssicher gestalten? Dann müssen Sie jetzt aktiv werden und die Etiketten überarbeiten. Sie wissen nicht genau, was Sie bei der Überarbeitung beachten müssen, damit die Etiketten anschließend auch rechtskonform sind? Dann sind Sie bei diesem Workshop genau richtig!

In diesem Workshop erfahren Sie, wie Sie verpackte Lebensmittel kennzeichnen müssen. Außerdem werden Sie anhand von verschiedenen Rezepten die Zutatenlisten für einige Lebensmittel selbst erstellen und auch die QUID-Berechnung vornehmen.

Ihre Vorteile:

- ✓ Sie wissen nach dem Workshop genau, wie Sie verpackte Lebensmittel kennzeichnen müssen.
- ✓ Sie erhalten die ausführlichen Seminarunterlagen zum späteren Nachschlagen.
- ✓ Sie haben die Erstellung von Zutatenlisten und die QUID-Berechnung bereits geübt.

**Zielgruppe:** BetriebsinhaberInnen, Führungskräfte, QM-Beauftragte

**Referentin:** Stefanie Dietze, technische Betriebsberaterin

**Kursgebühr:** 115,00 €

### Seminarinhalt:

- Welche rechtlichen Anforderungen gibt es (Gesetze, Verordnungen, Leitsätze der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission usw.)?
- Erläuterung wichtiger Begriffe wie „Zutat“, „Zusatzstoff“ usw.
- Was muss auf der Verpackung von verpackten Lebensmitteln überhaupt alles gekennzeichnet werden?
- Was ist zu beachten bei der Angabe von Produktbezeichnung, Füllmenge, MHD, Preis usw.?
- Was muss bei der Erstellung der Zutatenliste beachtet werden? Welche Allergene und Zusatzstoffe müssen in der Zutatenliste gekennzeichnet werden und auf welche Weise?
- Wie funktioniert die Berechnung der namensgebenden bzw. wertbestimmenden Zutaten (QUID)?
- Informationen zur Nährwertkennzeichnung und geschützten Herkunftsbezeichnungen
- Bearbeitung von Beispielen

**Bitte farbige Stifte und Taschenrechner zum Workshop mitbringen!**

**Termin:** 23. September 2025, 10:00 – 15:00 Uhr

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





# 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 Vorbereitungsteile 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.

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

## Bafög-Förderung etc.:

Fortbildungskosten können mit erheblichen Zuschüssen unterstützt werden, siehe [AufstiegsBAfög.de](http://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 – ausgebucht**

**MK 2026 Teil 1- 4: 19.01. - 04.07.2026 (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 4.950,00 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](mailto:pfaff@bivsuedwest.de)

### Formalien des Meisterkurses

Anke Koburg

Telefon: 0711/1641112

[koburg@bivsuedwest.de](mailto: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](http://www.hwk-stuttgart.de) eingesehen werden.

# MEISTERVORBEREITUNGSLEHRGANG KARLSRUHE

- TEILZEITKURS -

## Lehrgangsdauer:

Beginn: 12. Mai 2025

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 3.150,00 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](mailto: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](mailto:duemler@bivsuedwest.de)

### Formalien des Meisterkurses

Vera Wolf

Telefon: 0721/9323220

[wolf@bivsuedwest.de](mailto:wolf@bivsuedwest.de)

\* Stand: Oktober 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](mailto: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](mailto: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-GVO)  
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](mailto:info@bivsuedwest.de)

Fax: 0 61 74/ 99 88 647

Hiermit melde ich mich für folgendes Seminar an:

\_\_\_\_\_

Semintitel / Semintnummer

\_\_\_\_\_

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 Semingebühr.

## Rechnungsanschrift:

Name / Betrieb: \_\_\_\_\_

Straße: \_\_\_\_\_

PLZ / Ort: \_\_\_\_\_

Tel.-Nr. \_\_\_\_\_

Email: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Ort, Datum

\_\_\_\_\_

Unterschrift + Stempel