



# Seminar Programm 2026



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

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 Wegbegleiter für beruflichen Erfolg**

In einer Zeit, in der sich Märkte rasant verändern, sind fundiertes handwerkliches Können und ein breites Wissen in allen Bereichen der Unternehmensführung wichtiger denn je. Gerade jetzt – in wirtschaftlich herausfordernden Zeiten – möchten wir Ihnen und Ihrem Team die Möglichkeit bieten, sich durch hochwertige Aus- und Weiterbildungsangebote optimal für die Zukunft aufzustellen.

Der Fachkräfte- und Mitarbeitermangel macht auch vor dem Bäckerhandwerk nicht halt. Umso entscheidender ist es, neben der gezielten Personalsuche auch in die Weiterentwicklung der bestehenden Belegschaft zu investieren. Nur wer sein Team stärkt und gezielt qualifiziert, kann entstehende Lücken schließen und langfristig erfolgreich bleiben.

Denn: Mit steigender Qualifikation wachsen nicht nur Wissen und Können, sondern auch Motivation und Leistungsbereitschaft jedes Einzelnen.

Unser bewährtes Konzept der Aus- und Weiterbildung – getragen von der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Südwest e.V. mit ihren Standorten in Weiterstadt, Kassel, Karlsruhe und Stuttgart – überzeugt seit Jahren durch Qualität, Praxisnähe und positive Rückmeldungen unserer Teilnehmer.

Mit unserem neuen Seminarprogramm präsentieren wir Ihnen ein vielseitiges Angebot, das Inspiration und frische Impulse für Produktion, Verkauf und Unternehmensführung bietet.

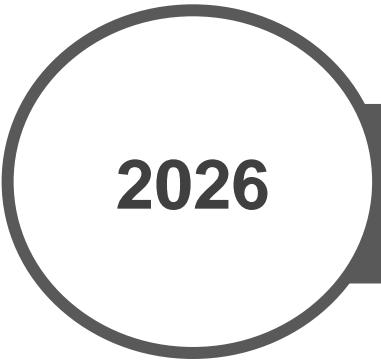
Melden Sie sich ganz bequem über den beiliegenden Anmeldecoupon, per Post, Fax, QR-Code oder per E-Mail an: [info@bvsuedwest.de](mailto:info@bvsuedwest.de).

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

Mit freundlichen Grüßen

Stefan Körber

*Hauptgeschäftsführer*



**2026**

# SEMINARÜBERSICHT

Datum	Kurztitel	Veranstaltungsort	Referent*in	Seite
<b>März</b>				
15.03.2026	Tartes	Karlsruhe	Backenstos	05
18.03.2026	Glutenfreie Backwaren	Karlsruhe	Hecker	06
<b>April</b>				
07.-09.04.2026	Sicher in die Gesellenprüfung Bäcker*in	Stuttgart	Team BFS	08
07.-09.04.2026	Fit für die Abschlussprüfung Bäckereifachverkäufer*in	Stuttgart	Team BFS	17
21.04.2026	Hafer	Karlsruhe	Dümler	07
22.04.2026	Rezeptentwicklung & Kennzeichnung	Online	Dietze	19
27.- 29.04.2026	Sicher in die Gesellenprüfung Bäcker*in	Weiterstadt	Schnabel	08
<b>Mai</b>				
11.- 13.05.2026	Fit für die Abschlussprüfung Bäckereifachverkäufer*in	Weiterstadt	Arends/Helmes	17
19.05.2026	Mitarbeiterdiebstahl	Online	Eder-Hoffmann	20
<b>Juni</b>				
09.06.2026	Arbeitsrecht und Kündigung	Online	Eder-Hoffmann	21
10.06.2026	KI in der Bäckerei	Stuttgart	Lutz	22
25.06.2026	Plant based Snacks	Karlsruhe	Backenstos	09

**Juli**

---

05.07.2026	Bunte Welt der Hefegebäcke	Karlsruhe	Dümler	10
07.07.2026	Workshop LMKZ 1 - lose Backwaren	Stuttgart	Dietze	23
14.07.2026	Workshop LMKZ 2 - verpackte Backwaren	Stuttgart	Dietze	24
21.07.2026	Wie werde ich Bäckermeister*in Info-Veranstaltung (kostenlos)	online	Pfaff/ Dümler	27

**September**

---

20.09.2026	Plant based bakery	Karlsruhe	Backenstos	11
23.09.2026	Moderne Kleintorten	Stuttgart	Steinbrich	12
29.09.2026	Sauerteig	Karlsruhe	Dümler	14
29.09.2026	Geschmacksfarben Planung eines Events im Betrieb	Stuttgart	Steinbrich	13

**Oktober**

---

10.11.2026	Leistungswettbewerb der Bäckerjugend			25
18.10.2026	Herbstliche Snacks aus dem Ofen	Karlsruhe	Dümler	15
24.-27.10.2026	südback – Messe Stuttgart			26

**November**

---

04.-05.11.2026	Langzeitführung	Karlsruhe	Heger	16
12.11.2026	Erfolgreich verkaufen	Karlsruhe	Arends	18

## Produktion

## Workshop

### TARTES: VIELFÄLLTIGE MÖGLICHKEITEN SÜSS UND SALZIG

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

#### **Tartes: Grenzenlose Vielfalt**

Eine nahezu unerschöpfliche Vielfalt an Gebäcken lassen sich mit Tartes realisieren. Schon die verschiedensten Teige sind dafür geeignet. Das Gleiche gilt für die Füllungen und eventuelle Toppings. Außerdem sind die kleinen Gebäcke einfach schön! Thomas Backenstos zeigt Ihnen die effiziente Herstellung und hat unglaubliche Ideen für Sie im Gepäck.

#### **Seminarinhalt:**

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

#### **Anmeldung:**



#### **Zielgruppe:**

Betriebsinhaber\*innen, Mitarbeiter\*innen  
der Produktion

**Referent:** Thomas Backenstos, BM u. KM

**Kursgebühr:** 230,00 €

**Termin:** Sonntag, 15. März 2026,

9:00 Uhr – 16:00 Uhr  
ADB Südwest e.V. Standort  
Karlsruhe, Backstube  
Ottostraße 9, 76227 Karlsruhe

**Hinweis:** Bitte Arbeitskleidung mitbringen



## Seminar-Nr.: 1.2. - K

### Glutenfreie Backwaren

Immer mehr Menschen leiden an Zöliakie/ Glutenunverträglichkeit. Dies ist eine Autoimmunkrankheit. Dazu kommen Menschen mit Krankheiten die sich dadurch auch glutenfrei ernähren müssen. Es ist auch erwiesen, dass eine glutenfreie Ernährung gut für den Körper ist. Hier setze ich an, denn es ist ein größeres Feld in dem auch, wenn man es richtig macht, neue Felder erschlossen werden können.

Ich zeige wie man Brötchen, Teilchen, usw herstellt, in einfacher Weise, aber glutenfrei und das diese Sachen nicht schlechter schmecken müssen.

### Seminarinhalt:

- Grundlagen des glutenfreien Backens
- Umsetzung in bestehenden Betrieben, ob selbst produziert oder zugekauft
- Kontaminationsfreie Präsentation
- Kalkulation und Marketing Grundlagen der Teigherstellung

### Anmeldung:



### Zielgruppe:

Betriebsinhaber\*innen, Mitarbeiter\*innen der Produktion

**Referent:** Jörg Hecker KM und Buchautor

**Kursgebühr:** 230,00 €

**Termin:** Mittwoch, 18. März 2026,

14:00 Uhr – 18:30 Uhr  
ADB Südwest e.V. Standort  
Karlsruhe, Backstube  
Ottostraße 9, 76227 Karlsruhe

**Hinweis:** Bitte Arbeitskleidung mitbringen



#### Seminar-Nr.: 1.3. - K

#### Hafer – der Trend von Morgen

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.

#### Seminarinhalt:

- Die besonderen Verarbeitungseigenschaften des Hafers
- Hafer-Sauerteig, Haferbrot mit Hafersauer
- Kleingebäcke mit Hafer
- Süßgebäcke mit Hafer

#### Anmeldung:



#### Zielgruppe:

Betriebsinhaber\*innen,  
Mitarbeiter\*innen der Produktion

**Referent:** Stefan Dümler, BM

**Kursgebühr:** 115,00 €

**Termin:** Dienstag, 21. April 2026,  
12:00 Uhr – 17:00 Uhr  
ADB Südwest e.V. Standort  
Karlsruhe, Backstube  
Ottostraße 9, 76227 Karlsruhe

**Hinweis:** Bitte Arbeitskleidung mitbringen!



### Seminar-Nr.:

**1.4. – S** (Standort Stuttgart)

**1.4 – W** (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.

### 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

### Anmeldung:



### Zielgruppe:

Auszubildende im 3. Lehrjahr

**Referenten:** Team der Akademie Stuttgart bzw. Weiterstadt

**Kursgebühr: 255,00 € (3-Tages-Seminar)**

**Termine:** **07.-09. April 2026**  
**09:00 Uhr – 16:00 Uhr**  
**ADB Südwest e. V.**  
**Standort Stuttgart**  
Wilhelmstraße 7  
70182 Stuttgart  
**27.-29. April 2026**  
**09:00 Uhr – 16:00 Uhr**  
**ADB Südwest e. V.**  
**BTZ Weiterstadt**  
Rudolf-Diesel-Str. 30  
64331 Weiterstadt

### Hinweis:

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



#### Seminar-Nr.: 1.5. - K

##### Plant based snacks

Plant based food ist inzwischen ein fester Begriff der nachhaltigen Ernährung. Pflanzliche Produkte machen den Großteil der Ernährung aus und tierische Produkte werden nur selten gegessen.

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

##### Seminarinhalt:

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

##### Anmeldung:



##### Zielgruppe:

Betriebsinhaber\*innen,  
Mitarbeiter\*innen der Produktion

**Referent:** Thoms Backenstos, BM, KM

**Kursgebühr:** 115,00 €

**Termin:** Donnerstag, 25. Juni 2026,  
14:00 Uhr – 18:30 Uhr  
ADB Südwest e.V. Standort  
Karlsruhe, Backstube  
Ottostraße 9, 76227 Karlsruhe

**Hinweis:** Bitte Arbeitskleidung mitbringen!



Seminar-Nr.: 1.6. - K

**Die bunte Welt der Hefegbäcke**

Ist die Ausrollmaschine kaputt oder keine Zeit zum tourieren ? Hefegebäcke sind süß und salzig ein lockerer Genuss!

**Seminarinhalt:**

- Grundlagen der Teigherstellung
- Gerührter Teig
- Flechtgebäcke und Figuren
- Schnecken und Buchteln

**Anmeldung:**



**Zielgruppe:**

Betriebsinhaber\*innen, Mitarbeiter\*innen der Produktion

**Referent:** Stefan Dümler, BM

**Kursgebühr:** 115,00 €

**Termin:** Sonntag, 05. Juli 2026,

12:00 Uhr – 17:00 Uhr  
ADB Südwest e.V. Standort  
Karlsruhe, Backstube  
Ottostraße 9, 76227 Karlsruhe

**Hinweis:** Bitte Arbeitskleidung mitbringen!



#### Seminar-Nr.: 1.7. - K

##### Plant Based Bakery

Veganes Essen ist beliebt, nicht nur bei denen, die sich rein pflanzlich ernähren. Auch 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 nötig. Thomas Backenstos erklärt Ihnen, 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.

##### Seminarinhalt:

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

##### Anmeldung:



##### Zielgruppe:

Betriebsinhaber\*innen,  
Mitarbeiter\*innen der Produktion

**Referent:** Thoms Backenstos, BM, KM

**Kursgebühr:** 230,00 €

**Termin:** Sonntag, 20. September 2026,  
09:00 Uhr – 17:00 Uhr  
ADB Südwest e.V. Standort  
Karlsruhe, Backstube  
Ottostraße 9, 76227 Karlsruhe

**Hinweis:** Bitte Arbeitskleidung mitbringen!



### Seminar-Nr.: 1.8. - S

#### Moderne Kleintorten und Entremets

Nicht alle können oder wollen sich eine ganze Torte leisten, auch wenn es einen schönen Anlass zu feiern gibt. Und für 3 Leute braucht es auch keinen ganzen Kuchen. Doch leider sind einzelne Tortenstücke weit weniger präsentabel als eine kompakte, vollständige und ansehnlich ausdekorierte Torte. Die Erfahrungen von Feiertagen wie Mutter- oder Valentinstag zeigen, dass auch kleinere Ausgaben bekannter Tortenlieblinge gewinnbringend an die Kundschaft gebracht werden können.

Manche Trends der französischen Patisserie benötigen etwas länger, um alle zu überzeugen. So ist es in Frankreich seit Langem üblich, kleine Torten am Stück zu verkaufen und nicht wie in der deutsch-österreichischen Konditorei große, in Stücke eingeteilte Torten. Die Vorteile liegen klar auf der Hand, so dass Kleintorten und Entremets (mehrlagige Desserts in unterschiedlichsten Formen und Größen) inzwischen in vielen Bäckereien und Konditoreien Deutschlands zu finden sind.

Das Seminar bietet einen Überblick über Aufbau und Idee der Entremets, stellt die einzelnen Komponenten und Variationsmöglichkeiten sowie deren Geschmacksvielfalt und Dekorationen vor. Ebenfalls werden diverse Kleintorten – von beliebten Klassikern bis hin zu modernen Neukreationen – vor- und gemeinsam hergestellt. Verkaufsargumente und -strategien sowie die Rationalität bei hoher Kundenorientierung sind ebenfalls wesentlicher Bestandteil des Seminars.

#### Anmeldung:



#### Zielgruppe:

Betriebsinhaber\*innen,  
Mitarbeiter\*innen der Produktion/ Konditorei

**Referentin:** Lydia Steinbrich, KM

**Kursgebühr:** 230,00 €

**Termin:** **Mittwoch, 23. September 2026,**

10:00 Uhr – 17:00 Uhr

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

#### Seminarinhalt:

- Bestandteile und Strukturen von Entremets (Cremeux, Fruchteinlage, Gelee, Crunch)
- Dekorationstechniken (Glacage, Schokodekore, Frucht, Individualisierung)
- Rationelle Herstellung von Entremets
- Kleintorten mit Sahne
- Kleintorten mit Cremeux und Buttercreme
- Gebackene Kleintorten
- Marketing und Rationalität

**Seminar-Nr.: 1.9. - S****Geschmacksfarben**

– Kunst in der Konditorei, Impulse für ein Eventseminar im eigenen Betrieb

Kunst und Ästhetik spielen im Konditorenhandwerk seit jeher eine wichtige Rolle, wobei sich die Stile und das Schönheitsverständnis konstant im Wandel befinden. Altes wird wieder aufgegriffen und Trends bedienen sich aus dem fast endlosen Reichtum vorheriger Ideen und Kreationen. Diese Entwicklungen finden wir sowohl in der Back- als auch in der Bildenden Kunst. Wie diese Verbindung für die Kundschaft moderner Bäckereien und Konditorei nutz- und v.a. schmeckbar gemacht wird, vermittelt dieses Seminar. Es wendet sich an Betriebe, die selbst Seminare oder Tastings anbieten, um ihren Kunden ein einzigartiges Event zu bieten. Es weckt Interesse, erschließt neue Kundschaft und ein mögliches neues Geschäftsfeld und man präsentiert sich als modernen und kreativen Betrieb. Natürlich sind auch alle Kunst- und Konditoreiliebhaber angesprochen, die sich auf einen neuen Ansatz zur Produktentwicklung einlassen wollen.

Im Seminar wird beispielhaft gezeigt, wie ein interaktives Seminar aufgebaut werden kann, das Kunst und Konditorei verbindet. Dazu werden verschiedene Kunstile und -werke optisch und geschmacklich in Produkten umgesetzt oder dienen als Inspiration für neue Geschmackskompositionen. Dazu gehören relevante Hintergrundinformationen zum Künstler und der verwendeten Technik, die sich ebenfalls in der Produktentwicklung wiederfinden. Die Didaktik und die Unterschiede eines Seminars und eines Tastings werden ebenfalls besprochen und können auf das eigene Betriebskonzept angepasst werden.

**Anmeldung:****Zielgruppe:**

Betriebsinhaber\*innen,  
Mitarbeiter\*innen der Produktion/ Konditorei

**Referentin:** Lydia Steinbrich, KM

**Kursgebühr:** 230,00 €

**Termin:** **Mittwoch, 29. September 2026,**  
10:00 Uhr – 17:00 Uhr  
ADB Südwest e.V. Standort Stuttgart,  
Wilhelmstraße 7, 70182 Stuttgart

**Seminarinhalt:**

Lassen Sie sich überraschen!!!

#### Seminar-Nr.: 1.10. - K

##### Sauerteig – viel mehr als nur Roggen und Wasser

Sauerteig mit Roggenmehl und Wasser können Sie?

Wie verändert sich der Sauerteig, wenn Roggen durch Weizen, Dinkel oder Hafer ersetzt wird?

Wasser im Sauerteig hat jeder – wir nehmen Bier und Wein.

##### Seminarinhalt:

- Grundlagen der Sauerteigführung
- Praktisches Backen mit diversen Sauerteigen
- Weizen, Dinkel, Hafersauerteig
- Rotwein-, Bier-, Kräuter- und Schokosauerteig

##### Anmeldung:



##### Zielgruppe:

Betriebsinhaber\*innen,  
Mitarbeiter\*innen der Produktion

**Referent:** Stefan Dümler, BM

**Kursgebühr:** 115,00 €

**Termin:** Dienstag, 29. September 2026,

12:00 Uhr – 17:00 Uhr

ADB Südwest e.V. Standort

Karlsruhe, Backstube  
Ottostraße 9, 76227 Karlsruhe

**Hinweis:** Bitte Arbeitskleidung mitbringen!



#### Seminar-Nr.: 1.11. - K

##### Herbstliche Snacks aus dem Ofen

Regional erzeugte Rohstoffe werden von immer mehr Verbrauchern gewünscht und geschätzt. Der Herbst bringt eine nahezu unerschöpfliche Quelle regionaler Rohstoffe, welche typisch für diese Jahreszeit sind und kreativ in unseren Produkten eingesetzt werden können. Lassen Sie sich verzaubern von den besonderen Snack-Ideen, die Sie in diesem Seminar mitnehmen können.

##### Seminarinhalt:

- Einkauf, Lagerung, Vorbereitung regionaler Rohstoffe
- Herbstliche Foccacia und andere Snacks auf Teigbasis
- Kartoffel- und Kürbiskuchen im praktischen Schnittenblech
- Kleine herbstliche Gerichte aus dem

##### Anmeldung:



##### Zielgruppe:

Betriebsinhaber\*innen,  
Mitarbeiter\*innen der Produktion

**Referent:** Stefan Dümler, BM

**Kursgebühr:** 115,00 €

**Termin:** Dienstag, 29. September 2026,

12:00 Uhr – 17:00 Uhr  
ADB Südwest e.V. Standort  
Karlsruhe, Backstube  
Ottostraße 9, 76227 Karlsruhe

**Hinweis:** Bitte Arbeitskleidung mitbringen!



#### Seminar-Nr.: 1.12. - S

##### Langzeitführung: Garant für Geschmack und Bekömmlichkeit

Langzeitgeführte Teige sind ein großes Thema für Bäckereien. Der Geschmack, der sich so entwickeln kann ist mehr als überzeugend. Darüber hinaus garantiert eine lange Teigführung eine besondere Bekömmlichkeit, da Stoffe, die den Organismus belasten abgebaut werden.

Für viele Kunden ein ebenso wichtiger Punkt. Natürlich ist einiges bei den Abläufen zu beachten. Brotsommelier Christoph Heger hat alle wichtigen Informationen und tolle Ideen für Sie dabei.

##### Seminarinhalt:

- Basiswissen Langzeitführung
- Backhefe freie Brote
- Wannengare und Stückgare über Langzeitführung
- Backtechnologische Besonderheiten der Langzeitführung

##### Anmeldung:



##### Zielgruppe:

Betriebsinhaber\*innen,  
Mitarbeiter\*innen der Produktion

**Referent:** Christoph Heger, BM,  
Brotsommelier

**Kursgebühr:** 350,00 €

**Termine:** **Mittwoch, 04. November 2026,**  
12:00 Uhr – 17:00 Uhr  
**Donnerstag, 05. November 2026**  
08:00 Uhr – 14:00 Uhr  
ADB Südwest e.V. Standort  
Karlsruhe, Backstube  
Ottostraße 9, 76227 Karlsruhe



**VERKAUF**

## STUTTGART/ WEITERSTADT

Prüfungstraining für die Abschlussprüfung – Fachverkäufer\*in im Lebensmittelhandwerk – Schwerpunkt Bäckerei (für AZUBIS)

**Seminar-Nr.: 2.1 - W** (für Weiterstadt)

**Seminar-Nr.: 2.1 - S** (für Stuttgart)

### Prüfungstraining - Verkauf

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.

#### Seminarinhalt:

- Fachberatung, Verkaufsgespräche
- 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 Arbeitsschutz
- weitere Themen nach Bedarf

#### Anmeldung:



**Zielgruppe:** Auszubildende im 3. Lehrjahr

**Referenten:** Fachlehrerteam der ADB

**Kursgebühr: 255,00 € (3-Tages-Seminar)**

**Termine:** **07.-09. April 2026**  
**09:00 Uhr – 16:00 Uhr**  
**ADB Südwest e. V.**  
**Standort Stuttgart**  
Wilhelmstraße 7  
70182 Stuttgart  
**11.-13. Mai 2026**  
**09:00 Uhr – 16:00 Uhr**  
**ADB Südwest e. V.**  
**BTZ Weiterstadt**  
Rudolf-Diesel-Str. 30  
64331 Weiterstadt

#### Hinweis:

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



**Seminar-Nr.: 2.2 - K****Erfolgreich verkaufen  
in der Bäckerei**

In diesem kraftvollen Seminar dreht sich alles darum, wie Verkauf im Bäckereialltag heute wirklich funktioniert. Wir zeigen, wie Kundenkommunikation lebendig, herzlich und treffsicher wird – vom ersten Lächeln bis zum überzeugenden Zusatzverkauf.

Wir entwickeln moderne Verkaufsstrategien, die perfekt ins Lebensmittelhandwerk passen: authentisch, serviceorientiert und mit klarem Fokus auf Mehrwert für Kund\*innen. Dazu gehört auch, wie man Produkte emotional präsentiert und Begeisterung spürbar macht.

Ein weiterer Schwerpunkt: die Psychologie hinter Kaufentscheidungen. Was löst Appetit aus? Wie entsteht Vertrauen an der Theke? Wie begeistert man Stammkundschaft und gewinnt neue Fans?

Abgerundet wird das Seminar durch die Stärkung der persönlichen Fähigkeiten: selbstbewusst auftreten, sympathisch überzeugen, mit Einwänden locker umgehen und stressige Stoßzeiten souverän meistern.

Ein energiegeladenes Seminar für alle, die im Bäckerhandwerk mit Herz, Kompetenz und Spaß verkaufen – und jeden Tag mehr aus ihrem Verkaufspotenzial machen wollen.

**Seminarinhalt:**

- Kundenkommunikation
- Verkaufsstrategie und Psychologie
- Persönliche Fähigkeiten

**Anmeldung:**

**Zielgruppe:** Betriebsinhaber\*innen,  
Mitarbeiter\*innen im Verkauf

**Referentin:** Johanna Arends,  
Betriebswirtin des Handwerks

**Kursgebühr: 115,00 €**

**Termin:** **Donnerstag, 12. November**  
**14:00 Uhr – 18:30 Uhr**  
ADB Südwest e. V.  
Standort Karlsruhe, Backstudio  
Dieselstraße 9, 76227 Karlsruhe



**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 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! 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 leichter.

**Seminarinhalt:**

- was Sie bereits bei der Rezepterstellung beachten sollten (Auswahl der Zutaten, Dekor, süße Brösel/Fertigprodukte, Aromen etc.)
- Aufbau eines Rezepts
- Informationen, die zusätzlich zur Rezeptur unbedingt schriftlich festgehalten werden sollten
- Hintergrundinformationen zur Lebensmittelkennzeichnung
- Beispiele

**Anmeldung:**



**Zielgruppe:**

Betriebsinhaber\*innen; Führungskräfte;  
QM-Beauftragte

**Referentin:** Stefanie Dietze,  
Techn. Betriebsberaterin

**Kursgebühr:** 95,00 €

**Termin:** Mittwoch, 22. April 2026,  
10:00 Uhr – 12:00 Uhr  
Virtueller Seminarraum

#### Seminar-Nr.: 3.2. - V

##### Mitarbeiterdiebstahl

Was tun, wenn Mitarbeitende am Unternehmen vorbei für den eigenen Vorteil handeln?

Wie erkennt man unehrliche Mitarbeitende und wie lässt sich das verhindern?

Welche rechtlichen Schritte sind möglich? Teilnehmende erhalten praxisnahe Hinweise zur frühzeitigen Erkennung von betrügerischem Verhalten, zur korrekten Anleitung und Führung von Mitarbeitenden sowie zum Vorgehen bei begründeten Verdachtsmomenten.

##### Seminarinhalt:

- Wie werden Arbeitsabläufe im Hinblick auf den Bargeldverkehr richtig organisiert?
- Wie können Mitarbeiter sensibilisiert oder kontrolliert werden?
- Welche Kassendifferenzen entstehen durch "normale" Eingabefehler und welche durch strafbare Handlungen?
- Was muss für einen Tatverdacht vorliegen? Ist die Einschaltung der Polizei sinnvoll?
- Welche Überwachungsmaßnahmen sind rechtlich zulässig?
- Was kann die Einschaltung eines Detektiv-Büros bringen?
- Bekommt man als Geschädigter sein Geld zurück?
- Moderne Technik der Überwachung

##### Anmeldung:



##### Zielgruppe:

Betriebsinhaber\*innen; Führungskräfte;

**Referentin:** RAin Dagmar Eder-Hoffmann  
Juristische Betriebsberatung

**Kursgebühr:** 115,00 €

**Termin:** Dienstag, 19. Mai 2026,  
09:00 Uhr – 12:30 Uhr  
Virtueller Seminarraum



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

**Arbeitsrecht und Kündigung**

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.

**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

**Anmeldung:**



**Zielgruppe:**

Betriebsinhaber\*innen; Führungskräfte;

**Referentin:** RAin Dagmar Eder-Hoffmann  
Juristische Betriebsberatung

**Kursgebühr:** 115,00 €

**Termin:** Dienstag, 09. Juni 2026,  
09:00 Uhr – 12:30 Uhr  
Virtueller Seminarraum



**Seminar-Nr.: 3.4. - S**

**KI im Marketing,  
Schwerpunkt Social-Media**

Social Media bleibt ein dynamisches Feld im betrieblichen Marketing. Wer bereits die Grundlagen beherrscht, kann im Fortgeschrittenenseminar lernen, wie man Instagram und andere Plattformen noch gezielter für Marketing und Unternehmenskommunikation einsetzt. Vertiefen Sie Ihre Kenntnisse im Bereich der KI-gestützten Content-Erstellung, analysieren Sie die neuesten Trends und optimieren Sie Ihre Strategie mit datenbasierten Ansätzen. Dieses Seminar richtet sich an diejenigen, die bereits mit den Grundlagen vertraut sind und ihre Fähigkeiten auf das nächste Level bringen möchten und sich mit KI eine Menge Zeit und Arbeit sparen möchten. Außerdem lernen Sie zahlreiche (kostenfreie und kostenpflichtige) KI Tools kennen, die Sie direkt nach dem Seminar anwenden können.

**Seminarinhalt:**

- Vertiefte Analyse des Instagram-Algorithmus
- KI-Tools zur Automatisierung und Optimierung von Content
- Strategien für datenbasiertes Targeting und Reichweitensteigerung
- Advanced Storytelling: Emotionale Bindung zu den Followern aufbauen
- Nutzung von Analyse-Tools zur Optimierung der Social Media Strategie
- Praxisbeispiele und individuelle Fallstudien
- Hands-on-Sessions zur Erstellung komplexer Reels und Videos

**Anmeldung:**



**Zielgruppe:** KI-interessierte Betriebsinhaber\*innen; Führungskräfte, Social-Media-Beauftragte

**Referent:** Florian Lutz,  
Social-Media-Experte  
BM, Betriebsinhaber

**Kursgebühr:** 149,00 €

**Termin:** **Mittwoch, 10. Juli 2026,**  
14:00 Uhr – 17:30 Uhr  
ADB Südwest e.V. Standort  
Stuttgart, Wilhelmstraße 7

**Seminar-Nr.: 3.5. - S**

**Workshop Lebensmittelkennzeichnung  
- lose Backwaren, Getränke und  
Speisen im Café**

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.



**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 Produktnamen, Menge, Preis, Ersatzstoffen usw.?
- Vorstellen verschiedener Möglichkeiten der Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen
- Bearbeitung von Beispielen

**Anmeldung:**



**Zielgruppe:** Betriebsinhaber\*innen;  
Führungskräfte; QM-Beauftragte

**Referentin:** Stefanie Dietze,  
Techn. Betriebsberaterin

**Kursgebühr:** 185,00 €

**Termin:** Dienstag, 07. Juli 2026,  
10:00 Uhr – 16:00 Uhr  
ADB Südwest e.V. Standort  
Stuttgart, Wilhelmstraße 7  
70182 Stuttgart

**Seminar-Nr.: 3.6. - S**

**Workshop Lebensmittelkenn-  
zeichnung II  
- verpackte Lebensmittel**

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.



**Seminarinhalt:**

- Welche rechtlichen Anforderungen gibt es?
- 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

**Anmeldung:**



**Zielgruppe:** Betriebsinhaber\*innen;  
Führungskräfte; QM-Beauftragte

**Referentin:** Stefanie Dietze,  
Techn. Betriebsberaterin

**Kursgebühr:** 185,00 €

**Termin:** **Dienstag, 14. Juli 2026,**  
10:00 Uhr – 16:00 Uhr  
ADB Südwest e.V. Standort  
Stuttgart, Wilhelmstraße 7

# DEUTSCHE MEISTERSCHAFT IM BÄCKERHANDWERK LANDESENTSCHEID

## Praktischer Leistungswettbewerb der Handwerksjugend im Bäckerhandwerk

Über 1200 junge Menschen werden derzeit im Bäckerhandwerk in Baden-Württemberg, 668 in Hessen ausgebildet. Im Sommer beenden viele von ihnen ihre Ausbildung erfolgreich. Die baden-württembergischen und hessischen Handwerkskammern melden den Akademien Deutsches Bäckerhandwerk Südwest e.V. die jeweils Besten der Lehrabschlussprüfung, die zu dem landesweiten Wettbewerb eingeladen werden.



Am **12. und 13. August 2026** findet am Schulstandort Weiterstadt der ADB Südwest e. V. der praktische Leistungswettbewerb der Bäckerjugend statt. Am Standort Stuttgart findet der Wettbewerb am **10. Oktober 2026** statt.

Die frischgebackenen Bäckergesellen\*innen und Fachverkäufer\*innen im Nahrungsmittelhandwerk – Schwerpunkt Bäckerei – stellen sich in diesem Jahr dem Thema: „Urlaub“.

Bei den Bäckern werden verschiedene Brote mit Sauerteig, Klein- und Partygebäck, Plundergebäcke, ein gebackenes, vollständig essbares Schaustück aus Hefeteig und eine Torte zum Wettbewerbsthema verlangt und bewertet.

Im Verkauf geht es im Wettbewerb nicht nur die Beratungskompetenz und die Warenkunde, sondern auch das Gestalten von einer Kreidetafel und von Produktschildern. Außerdem müssen die Verkäuferinnen leckere Bäcker-Snacks, einen Frühstücksteller sowie ein kleines Nudelgericht zubereitet. All das fließt in die Bewertung ein.

Mit der Teilnahme am Wettbewerb sichern sich die Wettbewerber\*innen die Begabtenförderung der Länder. Diese kann z.B. für den Meisterkurs, den Verkaufsleiterkurs oder weitere Fortbildungsangebote im Bäckerhandwerk eingesetzt werden.

Auf die jeweiligen Sieger\*innen warten attraktive Geldpreise und die ersten Sieger\*innen qualifizieren sich zur Teilnahme an am Bundesentscheid, der Deutschen Meisterschaft der Jugend im Bäckerhandwerk.

Wir wünschen ihnen viel Erfolg und gutes Gelingen!



# südback 2026

24.-27.10.2026 – Messe Stuttgart

## Fachmesse für Bäckerei und Konditorei

Die **südback** ist eine der begehrtesten Trend- und Fachmessen für Bäckerei und Konditorei in Europa. Sie ist die Drehscheibe für den Austausch von Ideen, Meinungen und Informationen sowie für die Präsentation von Trends, Entwicklungen und technischen Innovationen. Das Bäcker-Trend-Forum, das Konditoren-Trend-Forum und der **südback** Trend Award erfreuen sich großer Beliebtheit. Hier werden innovative Produktentwicklungen in Hinsicht auf Technik, Design und Konzept prämiert. Die hohe Qualität der Forumsvorträge und das Schaubacken ziehen viele Fachbesucherinnen und Fachbesucher an.

### Viele gute Gründe für die **südback**:

- Brancheninsights und Innovationen erleben
- Netzwerken und Kontakte knüpfen
- Fachwissen vertiefen
- Produkte live testen und vergleichen
- Inspiration für Ihren Betrieb



\* Quelle: Messe Stuttgart

# MEISTERVORBEREITUNGSLEHRGÄNGE

Kompakte Info-Veranstaltung - online

**Sie interessieren sich für den Bäckermeisterkurs haben aber noch viele Fragen – schalten Sie sich bequem per Video-Link zu unserer Info-Runde!**

**Termin: Dienstag, 21. Juli 2026; 17:00 Uhr**

**Referenten:**

Stefan Dümler; Fachlehrer Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Südwest e. V.

- Standort Karlsruhe (Teilzeitkurs; Teile I und II)

Tobias Pfaff; Schulleiter Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Südwest e. V.

- Standort Stuttgart (Vollzeitkurs; Teile I bis IV)

**Was erwartet Sie:**

Sie erhalten Informationen zum Aufbau des Kurses, Stundenplan und Prüfungsbestandteilen. Wir geben Ihnen eine Übersicht zu den Kosten/ Gebühren sowie Fördermöglichkeiten (z. B. Aufstiegs-Bafög).

Wir stellen den modularen Kursaufbau vor, erklären Wochen- sowie praktische Backeinheiten. Alle Prüfungsteile (theoretischer Teil, praktische Prüfungen, ggf. mündliche Prüfungen) werden mit Anforderungen und Ablauf erläutert.

Abschließend beantworten wir Ihre Fragen in einer kurzen Live-Frage-Runde.

Hinweis: Die Veranstaltung findet per Zoom-Konferenz statt.

Den erforderlichen Link bekommen Sie nach Ihrer Anmeldung



# MEISTERVORBEREITUNGSLEHRGÄNGE

## Allgemeine Informationen

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.

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



# MEISTERVORBEREITUNGSLEHRGANG KARLSRUHE

- TEILZEITKURS -

## Lehrgangsdauer:

**Beginn: 11. Mai 2026**

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.

## 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

## Prüfungsgebühren bei der Handwerkskammer Karlsruhe\*:

Teil I 400,00 Euro\*    Teil II 350,00 Euro\*    Teil III 200,00 Euro\*    Teil IV 200,00 Euro\*

## Ansprechpartner:

### Inhalte des Meisterkurses

Stefan Dümler

Telefon: 0721/9323220

[duemler@bvsuedwest.de](mailto:duemler@bvsuedwest.de)

### Formalien des Meisterkurses

Vera Wolf

Telefon: 0721/9323220

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



\* Stand: Januar 2025, ohne Gewähr

# MEISTERVORBEREITUNGSLEHRGANG STUTTGART

- VOLLZEITKURS -

## Lehrgangsdauer:

**MK 2026: für Teil I u. II noch wenige freie Plätze**

**MK 2027 Teil 1- 4: 11.01. - 25.06.2027 (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. Sollten Sie eine Übernachtungsmöglichkeit benötigen, helfen wir 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 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

[pfaaff@bvsuedwest.de](mailto:pfaaff@bvsuedwest.de)

### Formalien des Meisterkurses

Anke Koburg

Telefon: 0711/1641112

[koburg@bvsuedwest.de](mailto:koburg@bvsuedwest.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.

## Seminaranmeldung



**Ganz einfach online (Link anklicken oder QR-Code scannen)**  
**oder per Rückmeldung mit Anmeldeformular auf der nächsten Seite**

Hier geht's zur Anmeldung:

Link anklicken

<https://form.jotform.com/250202154837046>

oder

QR-Code scannen



# Seminaranmeldung



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

Email: [info@bvsuedwest.de](mailto:info@bvsuedwest.de)

Fax: 0 61 74/ 99 88 647

Hiermit melde ich folgende Teilnehmer/innen für das Seminar an: (*Bitte in Druckschrift ausfüllen*)

---

Seminartitel / Seminarnummer

---

Termin

---

Seminarort

---

(Name Teilnehmer/in)

---

(Name Teilnehmer/in)

---

(Name Teilnehmer/in)

Ich/wir benötigen 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

# **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@bvsuedwest.de](mailto:info@bvsuedwest.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@bvsuedwest.de](mailto:keller@bvsuedwest.de)

## Zwecke der Verarbeitung und entsprechende Rechtsgrundlage

Wir verarbeiten personenbezogene 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 berechtigte 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 getätigten 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.