



**AKADEMIE**  
**Deutsches Bäckerhandwerk**  

---

---

**Württembergische Bäckerfachschule**

# Jahresprogramm 2012



**Württembergische Bäckerfachschule Stuttgart**  
Wilhelmstraße 7, 70182 Stuttgart

Tel.: 0711-16411-50; Fax: 0711-16411-29; e-mail: [bfs@baecker-bw.de](mailto:bfs@baecker-bw.de)

## Erfolg mit Weiterbildung

Mit unserem neuen Seminarprogramm der Württembergische Bäckerfachschule Stuttgart hoffen wir, Ihnen viele Anregungen zu geben.

Wir freuen uns, Sie bei unseren Seminaren begrüßen zu können.

Vom Verkauf, über die Produktion bis zu juristischen Themen haben wir für Sie viele interessante und aktuelle Themen zusammengestellt.

Nehmen Sie sich 10 Minuten Zeit, um sich einen Überblick zu verschaffen!

Eine regelmäßige Aus- und Weiterbildung der BetriebsinhaberInnen und der MitarbeiterInnen im Betrieb ist wichtige Voraussetzung für eine erfolgreiche Zukunft. Die Betriebe des Bäckerhandwerks haben im starken Wettbewerb der vielfältigen Angebote bei den Backwaren, im Außer-Haus-Verzehr und im Café nur mit einer Top-Leistung in der Produktion, im Verkauf und in der Unternehmensführung eine Chance.

Mehrere Seminare können auf Wunsch auch exklusiv in einem Betrieb, auf Innungsebene oder in einer BÄKO durchgeführt werden. Dauer und Kosten werden dann individuell festgelegt.

Anmelden können Sie sich mit dem beigefügten Anmeldecoupon, per Post, Fax oder direkt im Internet unter: **www.baecker-bw.de** per e-mail.

Wie finden Sie zu uns:

Reisen Sie am besten mit der Bahn oder S-Bahn bis zum Hauptbahnhof; von dort mit der U-Bahn bis zur Haltestelle Österreichischer Platz; anschließend 2 Min. zu Fuß in die Wilhelmstraße 7

Auf Wunsch schicken wir Ihnen gerne weitere Exemplare:

Frau Koburg, Tel. 0711/16411-50, Fax 0711/1641129, e-mail: koburg@baecker-bw.de.

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung!

Brigitte Ewald  
Schulleiterin

## THEMENÜBERSICHT

Nr.	Kurztitel	Seite
<b>1. Produktionstechnik</b>		
1.1.	Marzipanfiguren Modellieren – Workshop Modul 1	5
1.2.	Tortendekor aus Gelantinezucker – Workshop Modul 2	5
1.3.	Form-Torten – Workshop Modul 3	6
1.4.	Ihr Brot für die Gastronomie	6
1.5.	Hier geht´s um die Wurst – Gebäcke zur Grillsaison	7
1.6.	Leckereien aus dem Becher	7
1.7.	Desserts – Neuer Blickfang für die Theke	8
1.8.	Eisbecher	8
1.9/1	Gehören Sie zu den Top-Ten der Bäckerei Modul 1	9
1.9/2	Gehören Sie zu den Top-Ten der Bäckerei Modul 2	9
1.10	Die Zwetschge – Rundum Lecker	10
1.11	Das kleine konditorische 1x1 für Bäcker – Workshop	10
1.12	Rund und herzlich aus dem Ofen	11
1.13	Amerikanische Coffeehouse-Klassiker	11
1.14	Teigmacherseminar – Workshop	12
1.15	Qualitätsbackwaren – auch in der Filiale (Ladenbacken)	12
1.16	Süße Französische Spezialitäten	13
1.17	Frische Salate und Dressings	13
1.18	Dauerbackwaren	14
<b>2. Verkauf</b>		
2.1	Fit für die Abschlussprüfung – BäckereifachverkäuferInnen	15
<b>3. Unternehmensführung / Recht</b>		
3.1	Praxisworkshop- Lebensmittelkennzeichnung - Lose Backwaren, Getränke etc.	16
3.2	Praxisworkshop – Lebensmittelkennzeichnung – Verpackte Lebensmittel	17
3.3	Der Griff in die Ladenkasse – Was tun?	18
<b>4. Meister-Vorbereitungslehrgänge</b>		
	Vorbereitungslehrgang auf die Meisterprüfung MK 2013; Teil 1+2	18.03. -22.06.2013 19
	Vorbereitungslehrgang auf die Meisterprüfung MK 2013; Teil 1- 4	21.01.- 22.06.2013 19



## Seminare 2012

	<b>Kurztitel</b>	<b>ReferentIn</b>
<b>Februar</b>		
16.02.2012	Tortendekor aus Gelatinezucker -Workshop	H. Burkart
29.02.2012	Formtorten – Workshop	H. Burkart
22.-24.02.2012	Top Ten der Bäckerei – Workshop 1	H. Burkart, Lieb, Pfaff
<b>März</b>		
07.03.2012	Ihr Brot für die Gastronomie	H. Burkart
21.03.2012	Gebäcke zur Grillsaison	H. Pfaff
<b>April</b>		
11.04.2012	Fit für die Abschlussprüfung – Verkäuferin	Fr. Ewald
12.04.2012	Fit für die Abschlussprüfung – Verkäuferin	Fr. Ewald
18.04.2012	Leckereien aus dem Becher	Herr Pfaff
25.04.2012	Desserts, frühlingfrisch im neuen Kleid	Herr Burkart
<b>Mai</b>		
09.05.2012	Eisbecher	H. Lieb
14.05.2012	Fit für die Abschlussprüfung – Verkäuferin	Fr. Ewald
15.05.2012	Fit für die Abschlussprüfung – Verkäuferin	Fr. Ewald
23.05.2012	Lebensmittelkennzeichnung – lose Backwaren	Fr.Dietze
<b>Juni</b>		
20.06.2012	Lebensmittelkennzeichnung – verpackt. Backwaren	Fr. Dietze
<b>Juli</b>		
04.07.2012	Die Zwetschge – Rundum lecker	H. Pfaff
11.07.2012	Frische Salate und Dressings	H. Buob
<b>September</b>		
19.09.2012	Das kleine konditorische 1x1 für Bäcker	H. Lieb
26.09.2012	Rundum herzhaft aus dem Ofen	H. Burkart
<b>Oktober</b>		
10.10.2012	Amerikanische „Coffeehouse“-Klassiker	H. Pfaff
17.10.2012	Teigmacherseminar – Workshop	H. Lieb
24.10.2012	Dauerbackwaren	H. Buob
29.-31.10.2012	Top-Ten der Bäckerei – Workshop 2	H. Burkart, Lieb, Pfaff
<b>November</b>		
07.11.2012	Qualitätsbackwaren auch in der Filiale	H. Burkart, Pfaff
21.-11.2012	Ladendiebstahl	Fr. Eder-Hoffmann



## **1.1 TORTENDEKOR AUS GELANTINEZUCKER – WORKSHOP MODUL 2**

**16.02.2012**

13:30 Uhr –17:00 Uhr

Kursgebühr: 60,00 €



Dekor muss nicht immer aufwendig sein. Nutzen Sie schöne Dekorstücke aus Gelatinezucker für jeden Anlass! In diesem Workshop lernen Sie, Dekorstücke aus Gelatinezucker herzustellen – individuell, temperatur- und luftunempfindlich – Jede Torte wird so zum Blickfang für jedes Fest.

**Workshop-Inhalt:**

- Herstellung von Gelatinezucker
- Verschiedene Dekorstücke aus Gelatinezucker

***(Arbeitskleidung erforderlich!)***

**Zielgruppe:** MitarbeiterInnen der Produktion mit Schwerpunkt Konditorei

**Referent:** Fachlehrer Bäcker- u. Konditormeister Joachim Burkart

---

## **1.2 FORM-TORTEN - WORKSHOP MODUL 3**



**29.02.2012**

13:30 Uhr –17:00 Uhr

Kursgebühr: 60,00 €

Ob Taufe, Geburtstag oder Hochzeit – eine Formtorte ist immer das Highlight auf dem Kuchenbuffet. Punkten Sie bei Ihrem Kunden durch Kreativität! Im Workshop erfahren Sie, wie man mit ein paar gekonnten Tricks und Kniffen jede Torte zum einmaligen Genussobjekt verwandelt.

**Workshop-Inhalt:**

- Herstellung einer Formtorte und Verwendung verschiedener Dekorstücke

***(Arbeitskleidung erforderlich!)***

**Zielgruppe:** MitarbeiterInnen der Produktion mit Schwerpunkt Konditorei

**Referent:** Fachlehrer Bäcker- u. Konditormeister Joachim Burkart

---

## 1.3 IHR BROT FÜR DIE GASTRONOMIE

07.03. 2012

13:30 Uhr –17:00 Uhr

Kursgebühr: 60,00 €

Backen Sie schon für die örtliche Gastronomie?  
Wir zeigen Ihnen pfiffige Brotvariationen, mit denen Sie Ihre Gastronomen vor Ort überzeugen können. Nutzen Sie das Geschäft vor der Haustüre – ohne Retouren!



### Seminarinhalt:

- Moderne Kastenbrotvariationen (Sardellen-, Dreiecksbrote,...)
- Brote mit besonderen Zutaten und viel Aroma
- Halbgebackene Brötchen

**Zielgruppe:** BetriebsinhaberInnen, MitarbeiterInnen der Produktion

**Referent:** Fachlehrer Bäcker- u. Konditormeister Joachim Burkart

---

## 1.5 HIER GEHT'S UM DIE WURST - GEBÄCKE ZUR GRILLSAISON

21.03.2012

13:30 Uhr - 17:00 Uhr

Kursgebühr: 60,00 €

Jedes Jahr das gleiche Bild – kaum gibt es die ersten schönen Abende,  
wird sofort die Grillsaison wieder eröffnet.  
Nutzen Sie die Chance und platzieren Sie hier einige starke Umsatzbringer!

### Seminarinhalt:

- Rustikale Kleingebäcke
- Mediterrane Klassiker
- Verschiedene Baguettes



**Zielgruppe:** BetriebsinhaberInnen; MitarbeiterInnen der Produktion

**Referent:** Fachlehrer Bäckermeister Tobias Pfaff

---

## 1.6 LECKEREIEN AUS DEM BECHER

18.04.2012

13:30 Uhr - 17:00 Uhr

Kursgebühr: 60,00 €

Der Außerhausverzehr nimmt ständig zu. Frische Leckereien zum Löffeln sind für Ihre Kunden eine willkommene Abwechslung. Bringen Sie mit vielen tollen Ideen, die aus dem Becher gegessen werden können, neuen Schwung in Ihre Kühltheke!



### Seminarinhalt:

- Joghurts
- Müslis, Fruchtcocktails
- Sahnevariationen

**Zielgruppe:** MitarbeiterInnen der Produktion, VerkäuferInnen

**Referent:** Fachlehrer Bäckermeister Tobias Pfaff

## 1.7 DESSERTS - NEUER BLICKFANG FÜR DIE THEKE

25.04.2012

13:30 Uhr - 17:00 Uhr

Kursgebühr: 60,00 €

Schicke moderne Desserts aus Sahne, Mousse und Canache, rationell hergestellt – so wird Ihr Stückdessert zum Verkaufsschlager. Ideal für das Filialgeschäft, in dem nicht immer die ganze Torte gefragt ist, bietet sich der Einsatz von Desserts hervorragend an, um besser zu kalkulieren und die Retourenquote zu senken.

### Seminarinhalt:

- klassische Sahnedesserts
- Mousse-Desserts
- kleine süße Tartes

**Zielgruppe:** MitarbeiterInnen der Produktion, Fachkräfte mit Schwerpunkt Konditorei



**Referent:** Fachlehrer Bäcker- und Konditormeister Joachim Burkart

## 1.8 EISBECHER

09.05.2012

13:30 Uhr - 17:00 Uhr

Kursgebühr: 60,00 €

Eisbecher sind aufwendig in der Gestaltung – das erforderliche Equipment ist teuer- wird es dennoch angeschafft, wer garantiert den wirtschaftlichen Erfolg?  
Oft lassen sich mit einfacher Ausstattung eindrucksvolle Vermarktungspotenziale erschließen.  
Wie wäre es mit d e m Eisteller in verschiedensten Varianten und praxistauglichem Dekor?



### Seminarinhalt:

- Verschiedene Eisteller und Serviervorschläge bei Verzicht auf spezielle Eisschalen, Becher und Gläser

**Zielgruppe:** Servicekräfte des Verkaufs

**Referenten:** Fachlehrer: Bäcker- und Konditormeister Andreas Lieb

## 1.9/1 GEHÖREN SIE ZU DEN „TOP TEN“ DER BÄCKEREI – MODUL 1! -Talentförderung für Bäckerauszubildende –



22./23./24.02.2012

08:30 Uhr - 16:00 Uhr

Kursgebühr: 150,00 €

Interessierte Auszubildende sollten im 3. Lehrjahr sein und Spaß am Lernen haben.  
Hoch motiviert und sich der Bedeutung dieser Weiterbildung bewusst, arbeiten sie engagiert mit.

### Seminarinhalt:

- Anschlagen von Massen / Biskuit
- Herstellung von Broten, Vorstufe-, Weizensauer- und Sauerteigführungsarten
- Herstellung von Sahne- und Cremetorten
- Anfertigen eines kleinen Bäckerschaustücks
- Spezialbrötchen und Laugengebäck

Falls eine Übernachtung gewünscht wird, helfen wir Ihnen gerne bei der Vermittlung.

(Arbeitskleidung erforderlich)

**Referenten:** Fachlehrer: Bäcker- und Konditormeister Andreas Lieb  
Bäcker- und Konditormeister Joachim Burkart  
Bäckermeister Tobias Pfaff

*Die Teilnehmerzahl ist auf 10 TeilnehmerInnen begrenzt.*

## **1.9/2 GEHÖREN SIE ZU DEN „TOP TEN“ DER BÄCKEREI – MODUL 2!** -Talentförderung für Bäckerazubildende -



**29./30./31.10.2012**

08:30 Uhr - 16:00 Uhr

Kursgebühr: 150,00 €

Aufbauend auf dem Top-Ten Talentförderungsmodul 1 (aber nicht zwingend vorausgesetzt) wird der Themenbereich auf weitere Inhalte wie „kleine Küche“, Spezialmassen und Petit Fours erweitert. Ein weiteres Themengebiet ist das Erleben des guten Geschmacks mediterraner Backwaren von der Teigbereitung bis zum fertigen Produkt.

### **Seminarinhalt:**

- Herstellen von kleinen Nudelvariationen
- Herstellung von Aufläufen und Überbackenem für das Mittagsgeschäft
- Herstellung von Spezialmassen für individuelle Kuchen und kleine Köstlichkeiten
- Mediterrane Backwaren, von der Vortieführung bis zur Fertigstellung

Falls eine Übernachtung gewünscht wird, helfen wir gerne bei der Vermittlung.

(Arbeitskleidung erforderlich)

**Referenten:** Fachlehrer: Bäcker- und Konditormeister Andreas Lieb  
Bäcker- und Konditormeister Joachim Burkart  
Bäckermeister Tobias Pfaff

*Die Teilnehmerzahl ist auf 10 TeilnehmerInnen begrenzt.*

## **1.10 DIE ZWETSCHGE – RUNDUM LECKER!**

**04.07.2012**

13:30 Uhr - 17:00 Uhr

Kursgebühr: 60,00 €

Ein Zwetschkuchen aus frischen Früchten, welcher Kunde kann da widerstehen? Zudem bevorzugen immer mehr Verbraucher regionale Produkte.

Punkten Sie mit leckeren und frischen Zwetschgenideen bei Ihren Kunden!

### **Seminarinhalt:**

- Zwetschgenbrot
- Blooz mit Zwetschgen
- verschiedene Kuchen
- Zwetschgenfüllungen u. v. weitere Ideen



**Zielgruppe:** BetriebsinhaberInnen,  
MitarbeiterInnen der Produktion

**Referenten:** Fachlehrer Bäckermeister Tobias Pfaff

## 1.11 DAS KLEINE KONDITORISCHE 1X1 FÜR BÄCKER - WORKSHOP



19.09.2012

13:30 Uhr - 17:00 Uhr

Kursgebühr: 60,00 €

Sie stehen am Anfang Ihrer beruflichen Karriere als Bäcker- oder Bäckerin und möchten sich gerne weiterbilden, streben vielleicht sogar den Meistertitel an?

In unserem Seminar haben Sie Gelegenheit, das Fachgebiet der Konditorei von Grund auf umfassend kennen zu lernen und erste Erfahrungen im Rahmen eines Workshops zu sammeln.

(Arbeitskleidung erforderlich).

### Seminarinhalt:

- Sahneerzeugnisse
- Einsatz von Kuvertüre

**Zielgruppe:** MitarbeiterInnen aus der Produktion

**Referent:** Fachlehrer Bäcker- u. Konditormeister Andreas Lieb

---

## 1.12 RUND UND HERZHAFT AUS DEM OFEN

26.09.2012

13:30 Uhr - 17:00 Uhr

Kursgebühr: 60,00 €

Alle lieben Quiche, Pizza oder Dinette, frisch und knusprig aus dem Ofen. Erweitern Sie Ihr Mittagsgeschäft und punkten Sie bei Ihren Kunden mit frisch gebackenen Snacks, die sowohl vom Arbeitsaufwand, als auch kalkulatorisch für Ihren Betrieb gut umsetzbar sind!



### Seminarinhalt:

- Quiche-Variationen
- Leckere Pizzen
- Dinette und weitere regionale Köstlichkeiten

**Zielgruppe:** MitarbeiterInnen der Produktion

**Referent:** Fachlehrer Bäcker- und Konditormeister Joachim Burkart

---

## 1.13 AMERIKANISCHE „COFFEEHOUSE“- KLASSIKER

10.10.2012

13:30 Uhr - 17:00 Uhr

Kursgebühr: 60,00 €

Früher waren es die Wiener Kaffeehäuser – heute sind es zunehmend Amerikanische Kaffee Ketten, die weltweit neue Kaffee-Trends setzen. In diesem Seminar bekommen Sie einen Überblick über die verschiedenen Amerikanischen Kaffeegebäck-Trends und Klassiker.



### Seminarinhalt:

- Herstellung von Brownie-Kreationen
- Verschiedene Rolls mit Toppings
- Cookies und Vieles mehr



**Zielgruppe:** BetriebsinhaberInnen, MitarbeiterInnen der Bäckerei und Konditorei

**Referenten:** Fachlehrer Bäckermeister Tobias Pfaff

## 1.14 TEIGMACHERSEMINAR - WORKSHOP



17.10.2012

13:30 Uhr - 17:00 Uhr

Kursgebühr: 60,00 €

Die Teigbereitung ist im Produktionsbetrieb nur qualifizierten Mitarbeitern vorbehalten.

Wer aber schult unseren Nachwuchs und weist ihn in das komplexe Thema der Teigmacherei ein?

In diesem Workshop geht es darum, Berufsanfängern bzw. wenig routinierten Mitarbeitern erste Kniffe und Tipps in Sachen Knetung, Teigführung etc. zu vermitteln.



### Seminarinhalt:

- Herstellung von diversem Kleingebäck
- Einsatz verschiedener Vor- und Sauerteige

(Arbeitskleidung erforderlich)

**Zielgruppe:** Mitarbeiter der Produktion; Berufsanfänger (Auszubildende)

**Referenten:** Fachlehrer Bäcker- und Konditormeister Andreas Lieb

## 1.15 QUALITÄTSBACKWAREN – AUCH IN DER FILIALE - LADENBACKEN- DAS PRODUKTIONSSEMINAR FÜR DEN VERKAUF



07.11.2012

13:30 Uhr - 17:00 Uhr

Kursgebühr: 60,00 €

Um erfolgreich im Laden backen zu können, muss man wissen, worauf es bei guter Qualität beim Ladenbacken ankommt. Wir zeigen Ihrem Verkaufspersonal, was Alles wichtig ist, wie man Gebäckfehler erkennt und wie diese vermieden werden können.

### Seminarinhalt:

- Backwaren beurteilen ( z. B. die Reife richtig bestimmen)
- Backprozesse richtig steuern
- Fehlervermeidung bei Brötchen und Laugengebäcken

(Arbeitskleidung erforderlich)

**Zielgruppe:** Mitarbeiterinnen des Verkaufs

**Referenten:** Fachlehrer Bäcker- und Konditormeister Joachim Burkart  
Fachlehrer Bäckermeister Tobias Pfaff

---

## 1.17 FRISCHE SALATE UND DRESSINGS

11.07.2012

13:30 Uhr - 17:00 Uhr

Kursgebühr: 60,00 €

Die Frische bestimmen und welche Artikel haben wann Saison, das ist nicht immer leicht. Wir zeigen Ihnen, wie einfach vielfältige Salate und Dressings herzustellen sind. Was sind die Trends?

Wie kann man ohne großes Equipment auch Zutaten wie Fleisch und Käse zur Sortimentserweiterung nutzen? Wie präsentiert man Salate richtig und wie kann man sie als „To go-Artikel“ aufbereiten?



### Seminarinhalt:

- schmackhafte saisonale Salate und Dressings
- Einsatz in der Theke und/ oder der Salatbar

**Zielgruppe:** BetriebsinhaberInnen, Mitarbeiter der Produktion

**Referenten:** Björn Bergmann, Küchenmeister u. Gastroberater; Uli Buob, Bäckermeister

---

## 1.18 DAUERBACKWAREN

24.10.2012

13:30 Uhr - 17:00 Uhr

Kursgebühr: 60,00 €

Dauerbackwaren als optischer Blickfang in Ihrer Theke. Oft werden sie nur noch in den kleinen Handwerksbetrieben hergestellt.

Im Seminar zeigen wir Ihnen, wie Sie auch hier saisonale Abwechslung in Ihr Angebot bringen können.

Finden Sie heraus, welches die besten und erfolgreichsten Dauerbackwaren sind!



### Seminarinhalt:

Meraner Nusshörnchen, - Nussplatten

- Walnusstörtchen

- Russenbrezeln

- Schweineohren

- Zitronenschnitten

- Kongress-Schnitten

- Vanille-Hörnchen und Wiener Makronengebäck sind nur einige Klassiker, die wir Ihnen zeigen möchten.

**Zielgruppe:** BetriebsinhaberInnen, Mitarbeiter der Produktion

**Referent:** Uli Buob, Bäckermeister

---

### 2.1 FIT FÜR DIE ABSCHLUSSPRÜFUNG- Bäckereifachverkäufer/in (für Auszubildende)

11.04.2012 **oder** 12.04.2012 09:00 Uhr – 16:00 Uhr

Kursgebühr: je 50,00 €

Der Erfolg der praktischen Abschlussprüfung hängt entscheidend von den vorhandenen Fertigkeiten und der guten Vorbereitung ab.

Interessierte VerkäuferInnen können ihr Fachwissen auffrischen oder vertiefen.

#### **Seminarinhalt:**

- Kuchenpaket
- Dokumentationsmappe
- Bestellannahme
- Reklamation
- Verkaufsgespräch
- Backwarenbuffet

**Zielgruppe:** Auszubildende im 3. Lehrjahr

**Referentin:** Schulleiterin Brigitte Ewald

#### **3.1 PRAXISWORKSHOP – LEBENSMITTELKENNZEICHNUNG -1- - LOSE BACKWAREN, GETRÄNKE UND SPEISEN IM CAFÉ**

**23.05.2012**

13:30 Uhr – 17:00 Uhr

Kursgebühr: 60,00 €

Knapp 50% aller Beanstandungen gehen zurück auf Mängel bei der Kennzeichnung von Lebensmitteln!

Waren Ihre Backwaren auch dabei?

Sie wollen keine Beanstandungen und teuren Bußgelder durch falsch gekennzeichnete Backwaren? – Dann sind unsere Seminarangebote genau das Richtige für Sie!

---

##### **Seminarinhalt:**

Was Sie bei losen Backwaren sowie Getränken und Speisen im Café kennzeichnen müssen, wird Ihnen in diesem Praxis-Workshop gezeigt. Außerdem werden Sie an Beispielen aus ihrem eigenen Betrieb die Kennzeichnung selbst vornehmen. Der Vorteil für Sie: Sie haben bereits die Kennzeichnung für einige Ihrer Backwaren im Workshop selbst erstellt.

- Anforderungen des deutschen und europäischen Lebensmittelrechts (Gesetze, Verordnungen, Leitsätze der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission usw.)
- Kennzeichnungselemente (Preis, Grundpreis, Zusatzstoffe usw.)
- Bearbeitung von Beispielen

Bitte Rezepte aus dem eigenen Betrieb bis spätestens 2 Wochen vor dem Seminar bei Frau Dietze einreichen! Wenn möglich, mindestens je 1 Rezept für:

- Brot
- Kleingebäck
- durchgebackene Feine Backwaren (z. B.: Kuchen, Plunder)
- nicht durchgebackene Feine Backwaren (z. B.: Torten, Desserts)
- Snacks, Gastroartikel.

**Zielgruppe:** BetriebsinhaberInnen, Führungskräfte

**Referentin:** Technische Betriebsberaterin Stefanie Dietze

---

#### 3.2 PRAXISWORKSHOP – LEBENSMITTELKENNZEICHNUNG -2- - VERPACKTE LEBENSMITTEL

20.06.2012

13:30 Uhr – 17:00 Uhr

Kursgebühr: 60,00 €

##### Seminarinhalt:

Wie Sie verpackte Lebensmittel kennzeichnen müssen, erfahren Sie in diesem Praxis-Workshop. Außerdem werden Sie an Beispielen aus ihrem eigenen Betrieb die Kennzeichnung selbst vornehmen. Der Vorteil für Sie: Sie haben bereits die Kennzeichnung für einige Ihrer Backwaren im Workshop selbst erstellt.

- Anforderungen des deutschen und europäischen Lebensmittelrechts (Gesetze, Verordnungen, Leitsätze der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission usw.)
- Kennzeichnungselemente (Verkehrsbezeichnung, MHD, Zutatenliste, QUID, Füllmenge usw.)
- Nährwertkennzeichnung, geschützte Herkunftsbezeichnungen
- Bearbeitung von Beispielen

Bitte Rezepte aus dem eigenen Betrieb bis spätestens 2 Wochen vor dem Seminar bei Frau Dietze einreichen! Wenn möglich, mindestens je 1 Rezept für:

- Brot
- Kleingebäck
- Feine Backwaren (z. B.: Stollen, Weihnachtsgebäck, Sandkuchen)
- Süßwaren, Schokolade.

**Zielgruppe:** BetriebsinhaberInnen, Führungskräfte

**Referentin:** Technische Betriebsberaterin Stefanie Dietze

---

#### 3.3 DER GRIFF IN DIE LADENKASSE – WAS TUN?

21.11.2012

13:30 Uhr – 17:30 Uhr

Kursgebühr: 60,00 €

Was tun, wenn Mitarbeiter am Betrieb vorbei in die eigene Tasche wirtschaften?

Wie erkenne ich unehrliche Mitarbeiter, wie kann ich vorbeugen?

Wie darf ich rechtlich dagegen vorgehen? Als Teilnehmer erhalten Sie praktische Hinweise zur Früherkennung von unehrlichen Mitarbeitern, zur richtigen Anleitung der Mitarbeiter bis hin zur Überführung bei 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



**Zielgruppe:** UnternehmerInnen, Führungskräfte

**Referenten:** Rechtsanwältin Dagmar Eder-Hoffmann, Juristische Beratung LIV,  
Privatdetektiv Jürgen Leistikow, Stuttgart

### **Bäckermeister/in - ein Berufsziel, das viele Chancen bietet**

Der Weg zum Meister führt über eine praxisnahe und moderne Ausbildung in Vollzeit (Teile 1- 4). Die Belegung einzelner Teile (1+2) oder (3+4) ist ebenfalls möglich. Unsere nächster freie Termin:  
Vorbereitungslehrgang auf die Meisterprüfung MK 2013 Teil 1- 4 21.01.-22.06.2013

### **Qualität ist wichtig!**

Das gilt nicht nur für Backwaren, sondern gerade für unseren Meistervorbereitungslehrgang! Ein erfahrenes Fachlehrerteam, ergänzt durch externe Fachkräfte, bereitet Sie in modernen Räumen, auf die Anforderungen der 4 Hauptteile der Meisterprüfung umfassend vor. Die Ausbildung, inklusive der Prüfung dauert ca. 22 Wochen.

#### **Teil I**

Herstellung von Feingebäcken aus Massen  
Herstellung von Brot und Feingebäck  
Trainieren von Prüfungsabläufen

#### **Teil II**

Rohstoffkunde /Technologie und Technik  
Allgemeine Grundlagen  
Vertrieb und Verkauf

#### **Teil III**

Betriebswirtschaft  
Kaufmännische und rechtliche  
Themen

#### **Teil IV**

Berufs- und Arbeitspädagogik

### **Prüfung und Kosten**

Die Prüfung wird vom Prüfungsausschuss der Handwerkskammer Region Stuttgart abgenommen. Die Lehrgangsgebühren betragen einschließlich Anmeldung: 3.060,00 €. (zuzüglich Lehrmaterial, Materialkosten und Prüfungsgebühr der HWK)  
Es gelten die im Merkblatt enthaltenen Anmeldebedingungen und Kosten.

**Förderung:** Die Vorbereitungslehrgänge auf die Meisterprüfung werden mit **MEISTERBAFÖG** (AFBG), mit Zuschüssen und Darlehen, gefördert.

Übernachtungsmöglichkeiten gibt es im nahegelegenen Kolpinghaus.  
Wir helfen Ihnen bei der Vermittlung.

**Gerne schicken wir Ihnen ausführliche Informationen und ein Anmeldeformular zu.**

**Ihre Ansprechpartnerin:** Anke Koburg

Württembergische Bäckerfachschule e.V.  
Wilhelmstraße 7, 70182 Stuttgart  
Telefon: 0711/16411-50  
Telefax: 0711/16411-29  
e-mail: [koburg@baecker-bw.de](mailto:koburg@baecker-bw.de)

## Geschäftsstelle des Landesinnungsverbandes für das Württembergische Bäckerhandwerk und der Württembergischen Bäckerschule Stuttgart

**Wilhelmstraße 7, 70182  
Stuttgart**

### Landesinnungsverband

Telefon: 07 11 / 1 64 11 – 0  
Telefax: 07 11 / 1 64 11 – 80

### Bäckerschule

Telefon: 07 11 / 1 64 11 – 12  
Telefax: 07 11 / 1 64 11 – 29

E-Mail: [bfs@baecker-bw.de](mailto:bfs@baecker-bw.de)  
Internet: <http://www.baecker-bw.de>

### Durchwahl

### E-mail

		<i>Durchwahl</i>	<i>E-mail</i>
Landesinnungsmeister Geschäftsführer	Johannes Schultheiß	17	
	Andreas Kofler	16	<a href="mailto:kofler@baecker-bw.de">kofler@baecker-bw.de</a>
Juristische Beratung	Anna-Lena Bauer	15	<a href="mailto:bauer@baecker-bw.de">bauer@baecker-bw.de</a>
	Dagmar Eder-Hoffmann	-0	<a href="mailto:eder@baecker-bw.de">eder@baecker-bw.de</a>
Betriebswirtschaftliche Beratung	Josef A. Hartmayer	13	<a href="mailto:hartmayer@baecker-bw.de">hartmayer@baecker-bw.de</a>
	Franz E. Kunkel	25	<a href="mailto:kunkel@baecker-bw.de">kunkel@baecker-bw.de</a>
Technische Betriebsberaterin	Stefanie Dietze	18	<a href="mailto:dietze@baecker-bw.de">dietze@baecker-bw.de</a>
Sekretariat (Verband)	Carmen Beutin	11	<a href="mailto:beutin@baecker-bw.de">beutin@baecker-bw.de</a>
	Bettina Bregger	39	<a href="mailto:bregger@baecker-bw.de">bregger@baecker-bw.de</a>
(Schule)	Anke Koburg	12	<a href="mailto:koburg@baecker-bw.de">koburg@baecker-bw.de</a>
Stv. Geschäftsführer Beitrags- und Rechnungswesen	Frank Sautter	14	<a href="mailto:sautter@baecker-bw.de">sautter@baecker-bw.de</a>
Schulleitung der Württ. Bäckerschule	Brigitte Ewald	22	<a href="mailto:ewald@baecker-bw.de">ewald@baecker-bw.de</a>
Fachlehrer:			
Bäcker- u. Konditormeister	Joachim Burkart	23	<a href="mailto:burkart@baecker-bw.de">burkart@baecker-bw.de</a>
Bäcker- u. Konditormeister	Andreas Lieb	19	<a href="mailto:lieb@baecker-bw.de">lieb@baecker-bw.de</a>
Bäckermeister u. Konditor	Tobias Pfaff	24	<a href="mailto:pfaff@baecker-bw.de">pfaff@baecker-bw.de</a>
Verkaufsleiterin	Antonia Feuerstein	23	<a href="mailto:koburg@baecker-bw.de">koburg@baecker-bw.de</a>



## **AGB**

### **1. Geltung der Geschäftsbedingungen**

Diese Geschäfts- und Teilnahmebedingungen gelten für alle Seminar- und Fortbildungsveranstaltungen (auch Meisterkurse), die von der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk- Württembergische Bäckerfachschule 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 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, Württ. Bäckerfachschule e. V., Wilhelmstraße 7, 70182 Stuttgart, E-Mail: [bfs@baecker-bw.de](mailto:bfs@baecker-bw.de), Telefax: 0711-16411-29**

### **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. 10.), 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 vor geplanter Durchführung (Berechnung wie bei 5.) absagen, sofern für eine bestimmte Veranstaltung keine andere Frist vereinbart ist. Der Veranstalter wird in diesem Fall versuchen, einen Ersatztermin anzubieten. In Fällen höherer Gewalt oder in allen anderen Fällen, in denen der Veranstalter seine Hinderung, die Veranstaltung durchzuführen, nicht zu vertreten hat, kann er die Veranstaltung bis zum letzten Tag vor deren geplanten Beginn absagen. Zu diesen Fällen gehört auch die Erkrankung / der Ausfall eines Referenten. Die Rechte des Anmelders beschränken sich in diesem Fall auf die Erstattung des bereits bezahlten Preises (siehe 9.). Auch die Teilnehmer haben keine weitergehenden Rechte.

## **12. Datenschutz**

Der Veranstalter ist verpflichtet, alle einschlägigen Datenschutzgesetze (insb. Bundesdatenschutzgesetz) einzuhalten. Der Veranstalter behandelt die ihm überlassenen personenbezogenen Daten vertraulich. Soweit der Anmelder nichts anderes angibt, dürfen die Fachschulen oder die Mitgliedsverbände der ADB ihn über zukünftige Seminare und Fortbildungsveranstaltungen informieren. Diese Einwilligung kann jederzeit widerrufen werden.

## **13. Gerichtsstand**

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

## **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 nahe kommt. Dies gilt auch im Fall von Regelungslücken.

# Seminaranmeldung

(Bitte in Druckschrift ausfüllen!)

Fax: 0711-16411-29

Württembergische  
 Bäckerfachschule  
 Wilhelmstraße 7  
 70182 Stuttgart

**Name/Firma**

**Straße**

**PLZ/Ort**

**Telefon/Fax**

**Ansprechpartner / E-Mail / Firmenstempel**

---

<b>Seminar-Nr.</b>	<b>Kurztitel</b>	<b>Termin</b>	<b>Name</b>	<b>Personenzahl</b>

Die Kursgebühr ist bis zum Seminarbeginn zu überweisen.

---

Datum

Stempel / Unterschrift