

# Im Weiterbildungsdschungel

*Fachschulen, Zulieferer, Vereine – viele Institutionen bemühen sich um die Weiterbildung von Menschen in der Backbranche. Brot+backwaren sorgt für einen Überblick über die Angebote.*

Was müssen Mitarbeiter und Betriebsinhaber der Backbranche lernen, damit sie in ihrem Betrieb an ihrem Arbeitsplatz erfolgreich und motiviert arbeiten können? Mit dieser Frage beschäftigen sich unzählige Institutionen, Organisationen und Unternehmen auf die unterschiedlichste Weise. Sie alle fühlen sich befugt, Menschen aus Produktion, Vertrieb oder Führungsebene mit Wissen zu versorgen. Allen voran die sechs Bäckereifachschulen in Deutschland. Aber sie werden dicht gefolgt von immer mehr kommerziellen und nicht-kommerziellen Anbietern u.a. aus der Zulieferindustrie.

Jüngstes Beispiel ist die BAUM - Bäckerei-Akademie und Managementcenter, eine Institution, die vor rund drei Jahren aus dem Seminar- und Weiterbildungsprogramm von BIB-Ulmer Spatz und MeisterMar-

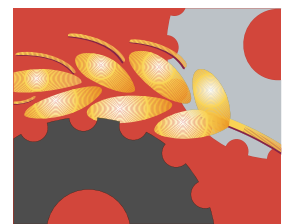
## Seminare für den Bereich Verkauf

Anbieter	Seminar-Themen	Preise (ohne Übernachtung)
<b>Bundesfachschule des Deutschen Bäckehandwerks e.V.</b> , Gorxheimer Talstraße 23, 69469 Weinheim, 06201/1070, www.bu-fa-weinheim.de	Verkaufstrainer im Backhandwerk, Aktionsideen zur Fußball WM, Kundenservice, Verkaufstraining praxisnah, Praxistraining für Filial- und Verkaufsleiterinnen, Mit Freude mehr verkaufen, Aktives Verkaufen <i>Viele Seminare werden mehrfach angeboten.</i>	2 – 3 Tagesseminar 135 € 1 Tagesseminar 90 €
<b>Sächsische Bäckereifachschule Dresden-Helmsdorf e.V.</b> , Clemens-Müller-Straße 2, 01099 Dresden, 0351/8991160, www.ba-eckersachsen.de	Cafébetrieb in der Bäckerei, Erfolgreich verkaufen, Schlummernde Umsatzpotenziale, Plakatgestaltung, Grundlagen für Verkäufer/innen, Deko-Tipps, Verkaufsgespräche führen	1-Tages-Seminare 35 € bis 110 € 2-Tages-Seminare 100 €, für Saxonia-Innungsmitglieder jeweils ermäßigt.
<b>Württembergische Bäckereifachschule e.V.</b> , Wilhelmstraße 7, 70182 Stuttgart, 0711/1641150, www.baecker-bw.de	Reklamation und Warenpräsentation, Warenkunde für Brot und Feine Backwaren, Erfolgreich verkaufen, Weihnachtszauber mit Kaffee und Tee	1 Tagesseminare 54 €, 50 €, 100 €, 120 €
<b>Erste Deutsche Bäckereifachschule</b> Zur Bäckereifachschule 5, 57462 Olpe, 0234/513471, www.baeckerfachschule.de	Seminar für Führungskräfte im Verkauf mit den Schwerpunkten Betriebswirtschaft, Lebensmittelrecht, Marketing/Personal, Bedienen und Verpacken, Meisterfrauen-seminar: Kunden begeistern (auf Syll), Schwiegertöchterseminar: Hilfe ich habe eine Bäckerei geheiratet (2 Monate, montags und dienstags, ganztags)	1-Tages-Seminare 90 € und 130 € 2-Tages-Seminare 690 € Schwiegertöchterseminar 1.100 € Bei mehreren Teilnehmern aus einem Betrieb werden Staffelpreise gewährt. Nicht-Innungsmitglieder zahlen Aufpreise.
<b>Karl-Grüsser-Fachschule</b> , Kärntener Str. 8, 10827 Berlin, 030/7879790, www.baecker-berlin.de	Verpackungen, Warenpräsentation, Verkaufstraining	20 – 45 €, 50% Ermäßigung für Innungsmitglieder
<b>Bäckereifachschule Hannover</b> , Herschelstr. 28, 30159 Hannover, 0511/12607652, www.bfs-baecker.de	Verkaufsschulung für nicht gelernte Verkäuferinnen, Verkaufsseminar für Filialleiterinnen, Kundengerechte Filialbetreuung, Verkaufsschulung II	50 – 85 €, 2-Tages-Seminar 375 €
<b>IGV Institut für Getreideverarbeitung GmbH</b> , Arthur-Scheunert-Allee 40/41, 14558 Bergholz-Rehbrücke, 033200/89172, www.igv-gmbh.de	Besser verkaufen	88 €
<b>Fachschule Richemont</b> , Rigistr. 28, CH-6006 Luzern 0041/41 3758585, www.richemont-luzern.ch	Warenpräsentation und Verpackung, Zusatzverkäufe, Der Lieferanten-Fahrer – Wichtige Repräsentanten des Betriebs, Geschenkideen, Beschriftung, Verkaufsförderung	1-Tages-Seminare 112,67 € bis 220 € (inkl. MwSt) 2-Tages-Seminare 240 € bis 458,67 € Ermäßigungen für Mitglieder
<b>BAUM – Bäckerei-Akademie und Managementcenter</b> , <i>Standort Bremen</i> , Theodor-Heuss-Allee 8, 28215 Bremen, 421/3502666, www.meistermarken.de, <i>Standort Bingen</i> , Mainzer Str. 152 – 160, 55411 Bingen am Rhein, 06721/790282, www.bib-ulmerspatz.de	Fachseminar Verkaufsförderung, Fachseminar Zusatzverkäufe, Fachseminar Verkauf von Snacks, Fachseminar Ladenbacken	2 + 3 Tage 320 €, 380 €, 395 €, 600 € plus MwSt- 1 Tag 120 €, 180 € plus MwSt
<b>Borco-Höhns GmbH + Co. KG</b> , Fahrzeugwerk, Industriestr. 1 – 3, 27343 Rotenburg/Wümme, 04261/6710, www.borco.de	Erfolgreich im Mobilien Backwarenverkauf, Kunden gewinnen <i>Diese Veranstaltungen werden mehrfach jährlich in Rotenburg und Regensburg angeboten.</i>	59 € und 120 €
<b>Westfälische Lebensmittelwerke</b> Lindemann GmbH & Co. KG, Herforder Str. 173 – 179, 32257 Bünde, 05223/820384, www.wlwl.de	Basis-Seminar: Erfolgsfaktoren des Bäckereigeschäfts: Warenpräsentation, Sortiment, Freundlichkeit, Verkaufsverhalten des Personals	Kostenlos



***Die Internationale Fachmesse  
für Technologien, Rohstoffe und  
Halbfertigprodukte für die  
Produktion von Brot, Teigwaren,  
Pizza, Gebäck und Speiseeis.***

**VERONA**  
**5.-9. MAI 2007**



**SIAB**  
**8<sup>th</sup> International  
Techno-Bake  
Exhibition**

[www.siabweb.com](http://www.siabweb.com)



**VERONAFIERE**

ken hervorgegangen ist. Seitdem werden dort gut besuchte Kurse aus den Bereichen Management, Produktion und Verkauf angeboten. Sie erstrecken sich zum Teil über viele Wochen und schließen mit einer Prüfung und einem Zertifikat ab. „Wir wollten für unsere Seminare eine höhere Wertigkeit kreieren“, begründet Iris Feldmann die räum-

liche und namentliche Trennung vom Mutterkonzern. Sie betreut den Bildungsgang BAUM-Qualitätsmanagement. Dass sich diese Weiterbildungsmöglichkeit einen Namen machen wird, ist für die Zukunft sicher zu erwarten. Dafür sprechen schon die Qualität der Themen und Referenten sowie die große Zufriedenheit der bisherigen Teilnehmer.

Andere, inzwischen etablierte Abschlüsse außerhalb der Schulen sind der Detmolder Backmanager (2000 von der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung in Detmold eingeführt) und der Technische Bäcker (seit 2002 vom Institut für Getreideverarbeitung in Bergholz-Rehbrücke angeboten). Sie alle sprechen ganz unterschiedliche Klientel an. Das

**Seminare für den Bereich Produktion**

Anbieter	Seminar-Themen	Preise (ohne Übernachtung)
<b>Bundesfachschule des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.</b> , Gorxheimer Talstraße 23, 69469 Weinheim, 06201/1070, www.bufa-weinheim.de	Sauerteigherstellung, Vollkorngebäcke, Füllungen, Kälteanwendung, Mediterrane Weizengebäcke, Frucht- und Sahnetorten, Bio-Backwaren für Einsteiger, Fast Food, Speiseeis- und Eisgebäckherstellung, Entwicklung eigener Rezepturen, Snacks, Pasteten, Desserts, Stollen, Weihnachtsgebäcke, Konditoreierzeugnisse für die Wintersaison <i>Viele Seminare werden mehrfach angeboten.</i>	2 – 3 Tagesseminar 135 € 1 Tagesseminar 90 €
<b>Sächsische Bäckerfachschule Dresden-Helmsdorf e.V.</b> , Clemens-Müller-Straße 2, 01099 Dresden, 0351/8991160, www.baeckersachsen.de	Gebäcke aus Massen, Modellieren mit Marzipan, Lange Teigführungen, Kuvertüre, Schaugebäcke aus Flechtwerk, Garnierkurs für Anfänger, Kleine Snacks, Spezialbrot, Petit Fours, Torten und Desserts mit Obst, Bio-Backwaren, Weihnachtbäckerei	1-Tages-Seminare 35 € bis 110 € 2-Tages-Seminare 100 €, für Saxonia-Innungsmitglieder jeweils ermäßigt.
<b>Württembergische Bäckerfachschule e.V.</b> , Wilhelmstraße 7, 70182 Stuttgart, 0711/1641150, www.baecker-bw.de	Gebäcke aus tourierten Teigen, Schwäbisches Brot- und Kleingebäck, Kuvertürenverarbeitung, Backen im Laden, Brotspezialitäten aus Sauerteig, Bio-Backwaren	1 Tagesseminare 54 €, 50 €, 100 €, 120 €
<b>Akademie für das Bayerische Bäckerhandwerk Lochham</b> , Josef-Schöfer-Str. 1, 82166 Gräfelfing, 089/5442130, www.baecker-bayern.de	Plunder und Blätterteig, Neue internationale Gebäcke, Obstsnitten und Fruchtkuchen, Sauerteigführungen, Weizengebäcke ohne Backmittel. <i>Einige dieser Kurse werden wegen großer Nachfrage wiederholt.</i>	155 € inklusive Verpflegung und Lehrgangsunterlagen für Innungsmitglieder des Bayerischen Bäckerhandwerks. Nicht-Innungsmitglieder zahlen 25% Aufschlag.
<b>Karl-Grüsser-Fachschule</b> , Kärntener Str. 8, 10827 Berlin, 030/7879790, www.baecker-berlin.de	Snacks, Festliche Torten, Glutenfreie Backwaren, Bio-Brot und -Brötchen	20 – 45 €, 50% Ermäßigung für Innungsmitglieder
<b>Bäckerfachschule Hannover</b> , Herschelstr. 28, 30159 Hannover, 0511/12607652, www.bfs-baecker.de	Vollkornbrot, Snacks und Fingerfood,	50 – 85 €, 2-Tages-Seminar 375 €
<b>Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung (AGF) e.V.</b> , Schützenberg 10, 32756 Detmold, 05231/6166420, www.agfdt.de	Fortbildungsseminar für Getreidetechnologie (1 Woche)	400 €
<b>IGV Institut für Getreideverarbeitung GmbH</b> , Arthur-Scheunert-Allee 40/41, 14558 Bergholz-Rehbrücke, 033200/89172, www.igv-gmbh.de	Herstellung von Karamellschaustücken, Dekorative Marzipanherstellung, Baumkuchenherstellung mit und ohne Baumkuchenmaschine (alle drei Demonstrationsveranstaltungen), Innovative Roggengebäcke – hergestellt nach dem IGV-Roggenverfahren, Herstellung von Premiübrötchen und -brotten auf Basis langer Teigführung	Demonstrationsveranstaltungen 25 € 1-Tages-Seminare 30 € und 75 €
<b>Fachschule Richemont</b> , Rigistr. 28, 6006 Luzern, Schweiz, 0041/41 3758585, www.richemont-luzern.ch	Konfitüre, Pizza, Feine Gebäcke, Rezeptgestaltung und Sortimentsvielfalt, Eis und Halbgefrorenes, Neue Eissorten, Backen mit alternativen Rohstoffen, Tortendekor, Gezielt eingesetzte Kältetechnik, Triebführungsarten, Sauerteig, Kleine Mahlzeiten aus dem Kombi-Steamer, Schaubrote, Desserts, Mehlkennzahlen richtig umsetzen, Mehlqualität definieren, Produktideen zu Weihnachten	1-Tages-Seminare 112,67 € bis 220 € (inkl. MwSt) 2-Tages-Seminare 240 € bis 458,67 € Ermäßigungen für Mitglieder
<b>Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenindustrie (ZDS)</b> , De-Leuw-Str. 3-9, 42653 Solingen, 0212/59610, www.zds-solingen.de	Kreative Überzüge für Feine Backwaren, Einführung in die industrielle Backwarenherstellung, Praktikum Waffeln und Füllungen, Anleitung zum Aufbau einer systematischen Produktentwicklung	1-Tages-Seminare 550 € 2-Tages-Seminare 930 € 3-Tages-Seminare 1.225 € Ab zwei Teilnehmern aus einem Unternehmen 5% Ermäßigung. Mitglieder erhalten Sonderpreise.
<b>BAUM – Bäckerei-Akademie und Managementcenter</b> , Standort Bremen, Theodor-Heuss-Allee 8, 28215 Bremen, 421/3502666, www.meistermarken.de, Standort Bingen, Mainzer Str. 152 – 160, 55411 Bingen am Rhein, 06721/790282, www.bib-ulmerspatz.de	Fachseminar Produktion für Teigmacher, Fachseminar Brötchen-Produktion, Fachseminar Brot-Produktion, Fachseminar Produktion für Ofenführer, Fachseminar Feinteige, Fachseminar Stollen	2 + 3 Tage 320 €, 380 €, 395 €, 600 € plus MwSt 1 Tag 120 €, 180 € plus MwSt
<b>Isernhäger GmbH &amp; Co. KG</b> , Lohner Weg 2, 30916 Iserhagen, 05139/999524, www.vorteig.de	Brotdfermentation – und wie man damit umgeht, Quellen ,brühen, kochen – welche Technik bringt wo Vorteile?	1-Tages-Seminare 250 € inkl. Material. Für Kunden ist das Seminar zur Brotdfermentation einmal im Jahr kostenlos.
<b>Georg Plange KG</b> , Hansastr. 6 – 8, 41416 Neuss, 02131/2795336, www.plange-bc.de	Praxisseminar Barom-Mehl	25 €
<b>Wiesheu GmbH</b> , Daimlerstr. 10, 71563 Affalterbach, 07144/3030, www.wiesheu.de	Trends und Snack Ideen rund ums Ladenbacken, Trendseminar für Bäcker, Fleischer und Gastronomen kombiniert	1 Tag 70 € 2,5 Tage 450 € (inkl. Übernachtung und Verpflegung)

BAUM-Qualitätsmanagement ist beispielsweise ganz auf die Schulung von Führungskräften in Management-Themen ausgerichtet. Der Detmolder-Backmanager hat solche Themen auch im Ausbildungsprogramm, bietet darüber hinaus aber auch produktionstechnische Themen. Er ist also mehr ein Rundumschlag. Der Technische Bäcker dagegen ist

etwas für Praktiker und richtet sich deshalb mehr an die Mitarbeiter in der Produktion (siehe dazu auch die Tabelle „Abschlüsse mit Zertifikat“).

Der Hintergedanke der Zulieferfirmen ist ganz klar: Wenn die Bäckereien pleite machen, können wir auch nichts mehr verdienen. Also stärken wir ihre Kompetenzen. Deshalb finden sich keine Seminare

zum Veredeln von Fertigprodukten in diesen ambitionierten Weiterbildungsangeboten, sondern ausgewogene Konzepte aus den Bereichen Produktion, Verkauf und Betriebsführung.

Bernd Kütscher, seit April Leiter der Bundesfachschule des Deutschen Bäckerhandwerks in Weinheim, be-  
**>> Lesen Sie weiter auf Seite 33**

Seminare für den Bereich Betriebsführung		
Anbieter	Seminar-Themen	Preise (ohne Übernachtung)
<b>Bundesfachschule des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.</b> , Gorxheimer Talstraße 23, 69469 Weinheim, 06201/1070, www.bufa-weinheim.de	Rhetorik, Menschenführung/Motivation, Diebstahlvermeidung, Public Relation für das eigene Unternehmen, Pfiffige Akquisition, Werbung und Firmenbildgestaltung, Zielgesteuerte Unternehmensentwicklung, Kreativität und Teamarbeit, Filialcontrolling <i>Viele Seminare werden mehrfach angeboten.</i>	2 – 3 Tagesseminare 135 € 1 Tagesseminare 90 €
<b>Sächsische Bäckerfachschule Dresden-Helmsdorf e.V.</b> , Clemens-Müller-Straße 2, 01099 Dresden, 0351/8991160, www.ba-eckersachsen.de	Mitarbeitermotivation, Rhetorik für Führungskräfte, Einstellungsgespräche, Arbeitsrecht, Strategien in Mitarbeitergesprächen, Preisbeurteilung mit der Teilkostenrechnung, Kassen- und Computertechnik, Produktbeschreibung mit PIN, Einführung in die Tabellenkalkulation, Betriebsübernahme aus Sicht des Existenzgründers, Betriebsübernahme aus Sicht des Seniors, Renditeermittlung im Verkauf, Controlling	1-Tages-Seminare 35 € bis 110 € 2-Tages-Seminare 100 €, für Saxonia-Innungsmitglieder jeweils ermäßigt
<b>Württembergische Bäckerfachschule e.V.</b> , Wilhelmstraße 7, 70182 Stuttgart, 0711/1641150, www.baecker-bw.de	AufbauSeminar für Verkäuferinnen und Filialeiterinnen, Arbeitsverträge – Kündigungsrecht, Diebstahl, Management und Controlling	1 Tagesseminare 54 €, 50 €, 100 €, 120 €
<b>Erste Deutsche Bäckerfachschule</b> Zur Bäckerfachschule 5, 57462 Olpe, 0234/513471, www.baeckerfachschule.de	Unternehmerseminar mit den Themenschwerpunkten Betriebswirtschaft, Lebensmittelrecht, Marketing, Personal; Chancen und Risiken im Bäckerhandwerk: Schwerpunkte: Marktstrukturen, Marktpotenziale, Marktvolumen, Marketing, Produktion, Personal, Unternehmensführung; Lebensmittelrecht; Arbeitsschutz	1-Tages-Seminare 90 € und 130 € 2-Tages-Seminare 690 € Bei mehreren Teilnehmern aus einem Betrieb werden Staffelpreise gewährt. Nicht-Innungsmitglieder zahlen Aufpreise.
<b>Karl-Grüßer-Fachschule</b> , Kärntener Str. 8, 10827 Berlin, 030/7879790, www.baecker-berlin.de	Lebensmittelhygieneschulung für Mitarbeiter, Quid-Kennzeichnung, Motivation, Sozialversicherungspflicht für mitarbeitende Familienangehörige, Arbeitsschutz, EDV-Seminar	20 – 45 €, 50% Ermäßigung für Innungsmitglieder.
<b>Bäckerfachschule Hannover</b> , Herschelstr. 28, 30159 Hannover, 0511/12607652, www.bfs-baecker.de	Lebensmittelrecht, BGN-Seminar für Unternehmer, Werbung, Hygieneschulung im Betrieb, Hygieneschulung, Kalkulationsprogramm bro:T, EDV-Seminar	1-Tages-Seminare 50 € – 85 € 2-Tages-Seminar 375 €
<b>IGV Institut für Getreideverarbeitung GmbH</b> , Arthur-Scheunert-Allee 40/41, 14558 Bergholz-Rehbrücke, 033200/89172, www.igv-gmbH.de	Verkauf und Wertschöpfung, Preis- und Verkaufsstrategien und die Verbesserung von Entscheidungen für mehr Wertschöpfung, Betriebswirtschaft und Recht für Franchise-Nehmer und Gebietsleiter, MWSt-Sparstrategien	1-Tages-Seminare 149,64 € und 254,04 € 2-Tages-Seminare 458,20 € 4-Tages-Seminare 690,20 €
<b>Fachschule Richemont</b> , Rigistr. 28, CH-6006 Luzern 0041/41 3758585, www.richemont-luzern.ch	Telefonieren, Technik der Telefonanlage, aktives Telefonieren; Arbeitsplatzsicherheit	1-Tages-Seminare 112,67 € bis 220 € (inkl. MwSt) 2-Tages-Seminare 240 € bis 458,67 € Ermäßigungen für Mitglieder
<b>Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenindustrie (ZDS)</b> , De-Leuw-Str. 3 – 9, 42653 Solingen, 0212/59610, www.zds-solingen.de	HACCP in Theorie und Praxis, HACCP/Eigenkontrolle für Fortgeschrittene, Hygienemanagement und Hygienestandards in der Lebensmittelindustrie, Qualitätsmanagement nach DIN ISO 22000 (alle Seminare 2-tägig)	930 € Ab zwei Teilnehmern aus einem Unternehmen 5 % Ermäßigung. Mitglieder erhalten Sonderpreise.
<b>BAUM – Bäckerei-Akademie und Managementcenter</b> , Standort Bremen, Theodor-Heuss-Allee 8, 28215 Bremen, 421/3502666, www.meistermarken.de, Standort Bingen, Mainzer Str. 152 – 160, 55411 Bingen am Rhein, 06721/790282, www.bib-ulmerspatz.de	Führungskräfte in der Produktion (Inhalte u.a.: Brotqualität, Qualitätsmanagement, Personalführung, Arbeitsrecht, Lebensmittelrecht); Führungskräfte im Verkauf (Inhalte u.a.: Erfolgsfaktoren-Analyse, Mitarbeitermotivation, Zusatzverkauf, Personalführung, Mitarbeitergespräch); Fachseminar Mitarbeitermotivation; Fachseminar Konfliktbewältigung im Arbeitsalltag; Führungsstil; Qualitätsmanagement; Standortanalyse	2 + 3 Tage 320 €, 380 €, 395 € , 600 € plus MwSt 1 Tag 120 €, 180 € plus MwSt
<b>Georg Plange KG</b> , Hansastr. 6 – 8, 41416 Neuss, 02131/2795336, www.plange-bc.de	Verkaufscontrolling, Marketing	30 €
<b>Westfälische Lebensmittelwerke</b> Lindemann GmbH & Co. KG, Herforder Str. 173 – 179, 32257 Bünde, 05223/820384, www.wlwl.de	Führungskräfte-Seminar: 3 Säulen moderner Betriebsführung – Führen, Motivieren und Strategien	Kostenlos

## Zertifizierte Abschlüsse

### ↻ Betriebswirt des Handwerks (BdH)

#### Beschreibung

Höchste Weiterbildung im Handwerk. Das Studium zum Betriebswirt vermittelt in rund 500 Stunden (ca. 3 Monate Vollzeitausbildung) solides Basiswissen über Betriebswirtschaft, Volkswirtschaft, Personalmanagement und Recht. Anders als bei einem Betriebs- oder Volkswirtschaftsstudium an einer Hochschule ist der Lehrplan für Betriebswirte des Handwerks auf Belange und Größenordnungen von Handwerksbetrieben zugeschnitten.

#### Zugangsvoraussetzung

Meisterbrief, eine gleichwertige technische Ausbildung oder mehrjährige Führungserfahrung in einem kleinen oder mittelständischen Betrieb.

#### Anbieter und Preis

Dieser Ausbildungsgang ist BAföG-fähig.

##### ↻ Erste Deutsche Bäckerfachschule,

Olpe, 02761/63507, [www.baeckerfachschule.de](http://www.baeckerfachschule.de), drei Monate Vollzeit montags bis donnerstags, 2.600 € Lehrgangsgebühren, 230 € Lehrmittel, 460 € Prüfungsgebühren der Handwerkskammer.

##### ↻ IGV Institut für Getreideverarbeitung,

Bergholz-Rehbrücke, 033200/89171, [www.igv-gmbh.de](http://www.igv-gmbh.de),

Das IGV führt den Kurs im Auftrag der Handwerkskammer Potsdam durch, diese ist Veranstalter, vierzehntägig freitags und samstags 8 bis 17 Uhr über ca. fünf Monate, 2.950 € Lehrgangsgebühren inkl. Unterlagen, 285 € Prüfungsgebühren der Handwerkskammer.

##### ↻ Frankfurter Bäckerfachschule J.A. Heyne,

069/617463, [www.fachschule-heyne.de](http://www.fachschule-heyne.de), 12 Wochen Vollzeit, 3.450 € Lehrgangsgebühren inkl. Unterlagen, 440 € Prüfungsgebühren der Handwerkskammer.

##### ↻ Handwerkskammer Hannover,

0511/3485941, [www.hwk-hannover.de](http://www.hwk-hannover.de), 2.500 € Lehrgangsgebühren, 200 € Lehrmaterialien, 300 € Prüfungsgebühr.

↻ Sehr viele weitere Handwerkskammern bieten den Ausbildungsgang Betriebswirt/in (HWK) in Vollzeit oder berufsbegleitend an.

Nur als Kombikurs zusammen mit dem Meister-vorbereitungskurs:

##### ↻ Bundesfachschule des Deutschen Bäckerhandwerks,

Weinheim, 06201/1070, [www.bufa-weinheim.de](http://www.bufa-weinheim.de)

↻ Sächsische Bäckerfachschule Dresden-Helmsdorf, 0351/8991160, [www.baekersachsen.de](http://www.baekersachsen.de)

↻ Akademie für das Bayerische Bäckerhandwerk, Lochham, 089/5442130, [www.baecker-bayern.de](http://www.baecker-bayern.de)

### ↻ Staatlich geprüfter Lebensmitteltechniker/in mit Schwerpunkt Bäckereitechnik (Bäckereitechniker)

#### Beschreibung

Im Gegensatz zum Betriebswirtschaftlichen Schwerpunkt beim Betriebswirt des Handwerks liegt hier der Ausbildungsschwerpunkt in der Vermittlung von technologischen Kenntnissen. Ausbildungsdauer sind zwei Jahre. Sie bereitet nicht auf die selbst-

ständige Führung eines Handwerksbetriebs vor, sondern befähigt zu Tätigkeiten auf mittlerer bis gehobener Führungsebene in Handwerk, Back- und Zulieferindustrie in der Entwicklung, Qualitätskontrolle und Überwachung der Produktion. Das Zeugnis nach einem Jahr berechtigt zum Führen der Berufsbezeichnung „Staatlich geprüfte Verkaufsleiterin/Staatlich geprüfter Verkaufsleiter“. Das Abschlusszeugnis nach zwei Jahren berechtigt zum Führen der Berufsbezeichnung „Staatlich Geprüfte Technikerin/Staatlich geprüfter Techniker“. Zusätzlich wird die Ausbildereignung erworben.

#### Zugangsvoraussetzung

Abgeschlossene Berufsausbildung als Bäcker, Konditor, Fachverkäufer im Nahrungsmittelhandwerk und mindestens ein Jahr Berufserfahrung.

#### Anbieter und Preis

Die Ausbildung dauert zwei Jahre. Da an staatlichen Schulen unterrichtet wird, fallen keine Kurs- oder Prüfungsgebühren an.

##### ↻ Berufliches Schulzentrum Dippoldiswalde;

Fachschule für Technik, 03504/634360, [www.bs2-dw.de](http://www.bs2-dw.de)

##### ↻ Emil Fischer Schule;

Fachschule für Lebensmitteltechnik, Berlin, 030/4147210, [www.emilfischerschule.de](http://www.emilfischerschule.de)

##### ↻ Berufsbildende Schule 2,

Fachschule für Lebensmitteltechnik, Hannover, 0511/220650, [www.bs2-hannover.de](http://www.bs2-hannover.de). An dieser Schule erwerben die Absolventen nach erfolgreichem ersten Jahr den Titel Staatlich geprüfter Verkaufsleiter.

##### ↻ Berufsbildende Schule 1 – Technik;

Fachschule für Lebensmitteltechnik, Kaiserslautern, 0631/37270, [www.bbs1-kl.de](http://www.bbs1-kl.de)

##### ↻ ZDS Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft,

Solingen, 0212/59610, [www.zds-solingen.de](http://www.zds-solingen.de)

### ↻ Detmolder Backmanager

#### Beschreibung

Inzwischen gut etabliertes Weiterbildungsangebot der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung (AGV) aus Detmold, das im Jahr 2000 zum ersten Mal angeboten wurde. Die Ausbildung ist ein Rundumschlag, der alle Fachrichtungen umfasst: Rohstoffkunde, Knet-, Back- und Kältetechnik, Mikrobiologie, Sensorik, Lebensmittelrecht, Personalführung, Qualitäts- und Umweltmanagement, Arbeitssicherheit, Hygiene und Betriebswirtschaftslehre. Dazu kommen Praktika zur Sensorik, Vor- und Sauerteigführung, Mikrobiologie und Roggen- und Weizenbrotherstellung. Lehrgangsdauer sind vier Wochen (rund 140 Unterrichtsstunden). Am Ende folgt eine Prüfung über alle Ausbildungsteile, die benotet wird.

#### Zugangsvoraussetzung

Keine

#### Anbieter und Preis

↻ Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung (AGF), Detmold, 05231/6166420, [www.agfdt.de](http://www.agfdt.de), Preise sind nach Teilnehmerzahl gestaffelt. 2.500 € bis 900 €. AGF-Mitglieder erhalten 50% Rabatt.

### ↻ Technischer Bäcker

#### Beschreibung

Ein Jahr nach den Detmoldern startete das IGV Institut für Getreideverarbeitung in Bergholz-Rehbrücke ebenfalls mit einem Weiterbildungsangebot. Im Gegensatz zu Detmold liegt hier der Schwerpunkt mehr auf der Produktionstechnik. Sehr hoher Wert wird auf einen großen Praxisanteil gelegt. Hintergrund ist, dass die Arbeit in den expandierenden Backwarenunternehmen von den Mitarbeitern ein hohes Maß an technischem Verständnis hinsichtlich der angewandten Herstellungsverfahren und technischen Anlagen verlangt. Der Lehrgang besteht aus drei Modulen: 1. Weizenbrot- und Kleingebäckherstellung, 2. Roggenbrot- und Spezialbrotherstellung, 3. Herstellung von Feinen Backwaren. Jeder Themenbereich endet mit einer schriftlichen Prüfung und der Überreichung eines Zertifikats. Die Seminardauer pro Modul beträgt 6 Tage. Diese Weiterbildungsmöglichkeit gibt es seit 2002.

#### Zugangsvoraussetzung

Alle berufstätigen Bäcker

#### Anbieter und Preis

##### ↻ IGV Institut für Getreideverarbeitung,

Bergholz-Rehbrücke, 033200/89171, [www.igv-gmbh.de](http://www.igv-gmbh.de), 2.950 € plus MwSt für alle drei Module, 1.150 € plus MwSt pro Einzelmodul. Preis inkl. Seminarunterlagen sowie Mittags- und Pausenverpflegung.

### ↻ Geprüfter Produktionsleiter Bäckerei

#### Beschreibung

Eine Intensiv-Fortbildung für Produktionsleiter und Nachwuchskräfte. Sie besteht aus drei Modulen von jeweils zwei Tagen: 1. Mitarbeiterführung und Motivation, 2. Hygiene und die Umsetzung in der Praxis, Konfliktmanagement, 3. Weizen-Technologie und Kältetechnik, 4. Roggen-Technologie, Lebensmittelrecht. Ein Zertifikat gibt es nur nach erfolgreicher Abschlussprüfung. Das Modul 2 umfasst eine Ausbildung zum betrieblichen Hygienebeauftragten. Module können auch einzeln gebucht werden.

#### Zugangsvoraussetzung

Produktionsleiter und Nachwuchskräfte

#### Anbieter und Preis

##### ↻ Bundesfachschule des Deutschen Bäckerhandwerks,

Weinheim, 06201/1070, [www.bufa-weinheim.de](http://www.bufa-weinheim.de), 2-Tages-Modul 290 €, 4-Tages-Modul 420 €.

Kompl. Seminar, alle Module 1.080 €.

Prüfungsgebühr 75 €.

### ↻ Geprüfte(r) Fachfrau/Fachmann für Brot und Brötchen

#### Beschreibung

Wer am BAUM – Bäckerei-Akademie und Managementcenter die vier jeweils dreitägigen Fachseminare Produktion besucht und jedes mit einem schriftlichen Test erfolgreich abgeschlossen hat, erhält das Zertifikat „Geprüfte(r) Fachfrau/Fachmann für Brot und Brötchen). 1. Fachseminar für Teigmacher, 2. Fachseminar für sichere Brötchen-

qualität, 3. Fachseminar für sichere Brotqualität, 4. Fachseminar für Ofenführer.

**Zugangsvoraussetzung**

Keine

**Anbieter und Preis**

☛ **BAUM – Bäckerei-Akademie und Managementcenter,**

Bingen, 06721/790177, www.bib-ulmerspatz.de, 4 x 3 Tage à 320 € plus MwSt, inkl. Tagesverpflegung.

☛ **BAUM Management Programm für Führungskräfte in Bäckereien**

**Beschreibung**

Die BAUM – Bäckerei-Akademie und Managementcenter ist eine Institution von BIB-Ulmer Spatz und Meistermarken. Diese Institution hat das BAUM Management Programm entwickelt, das 2004 zum ersten Mal durchgeführt wurde. Der Kurs umfasst die Bereiche Organisation, Führung, Marketing und Management. Es werden zu jedem Komplex mündliche und schriftliche Prüfungen abgelegt. Die Teilnehmer erhalten ein Zertifikat und ein Zeugnis, das die Ergebnisse der Leistungsnachweise einzeln und in einer Gesamtnote ausweist. Der Kurs ist berufsbegeleitend an 7 x einer Woche über ein Jahr verteilt.

**Zugangsvoraussetzung**

Das Management-Programm setzt in der Regel die Meisterprüfung voraus. Es richtet sich an junge Führungskräfte in wachsenden Bäckerei-Unternehmen und an Unternehmer, die ihre Management-Qualifikation umfassend erweitern möchten.

**Anbieter und Preis**

☛ **BAUM – Bäckerei-Akademie und Managementcenter,**

Bingen, 06721/790150, www.bib-ulmerspatz.de, 5.400 € plus MwSt inkl. Lehrmaterialien und Tagesverpflegung, dazu kommen 200 € Abschlussgebühr.

☛ **IHK Zertifikat für Führungskräfte im Verkauf**

**Beschreibung**

Der Lehrgang beinhaltet die Themen Führen von Mitarbeitern, Spielregeln des Personalwesens, Verkaufstraining, Verkaufsförderung, Umgang mit Kennzahlen, Planung und Organisation. Er dauert 8 Tage und schließt mit einem Test ab. Die Teilnehmer erhalten ein IHK-Zertifikat.

**Zugangsvoraussetzung**

Führungskräfte im Verkauf, die bereits Führungsverantwortung haben, oder sie in nächster Zeit bekommen.

**Anbieter und Preis**

☛ **BAUM – Bäckerei-Akademie und Managementcenter,**

Bingen, 06721/790150, www.bib-ulmerspatz.de in Kooperation mit der IHK Rheinhesen, 1.300 € plus MwSt, inkl. Lehrmaterialien, Tagesverpflegung, Testkosten.

☛ **Verkaufsleiter/in im Nahrungsmittelhandwerk**

**Beschreibung**

Höchste Weiterbildungsmöglichkeit für Bäckereifachverkäufer/innen. Sie vermittelt Kenntnisse, die zur Leitung von Filialen und Verkaufsstellen benötigt werden. Eine weitere Berufsperspektive könnte anschließend auch eine Stelle als Assistent/in der Betriebsleitung für Marketing und Verkauf sein. Dieser Abschluss ist etabliert und wie der Meisterbrief bundesweit einheitlich. Er wurde Ende der 1970-er Jahre eingeführt. Der Abschluss vor der Handwerkskammer beinhaltet die Ausbildungsprüfung. Damit kann die Verkaufsleiterin verantwortlich die Berufsausbildung der Fachverkaufslehrlinge im Betrieb leiten. Die Ausbildung wird in vier Blöcken vorbereitet und geprüft: Teil 1: Berufspraxis, Teil 2: Fachtheorie, Teil 3: Wirtschafts- und Rechtswesen, Teil 4: Berufs- und Arbeitspädagogik. Die Teile 3 und 4 entsprechen denen der Meisterprüfung. Im Gegensatz zur Mei-

Anzeige

# WELCOME BACK

**Innovation fürs Handwerk**

Seite an Seite mit Daub in eine erfolgreiche Zukunft: Als Erfinder des Backens mit Thermo-Öl sind wir bewährter Partner des Handwerks für alle qualitätsbewussten Bäcker. Der Technologievorsprung unserer Öfen garantiert optimale Backergebnisse – zu jeder Zeit, für jedes Sortiment. Darauf können Sie sich verlassen!

Unter **0180 5000 272** sind wir 24 Stunden für Sie erreichbar.











**Daub**  
Backofenbau  
und Backtechnik

Daub Backtechnik GmbH  
21147 Hamburg  
Telefon: +49 (0)40 547 69 - 0  
info@daub-hamburg.de

member of the  **Kaak Group**

sterprüfung berechtigt der Abschluss zur Verkaufsleiterin jedoch nicht zum selbstständigen Führen eines Handwerksbetriebs. Er gilt bei den meisten Handwerkskammern jedoch als Zugangsberechtigung zur Weiterbildung zum Betriebswirt des Handwerks (BdH). Das ist der Nachteil an dieser Ausbildung. Sie ist genauso anspruchsvoll wie eine Meisterprüfung, der Absolvent erhält anschließend allerdings nicht das Meisterprivileg.

**Zugangsvoraussetzung**

Die Zugangsvoraussetzungen sind nicht ganz einheitlich. Als grobe Richtlinie kann gelten: abgeschlossene Fachverkäuferinnen-Ausbildung oder eine bestandene Prüfung als Gewerbegehilfin im Nahrungsmittelhandwerk und eine 2 – 3-jährige Berufspraxis. Häufig besteht auf Antrag auch für Ungelehrte mit mehrjähriger Arbeitspraxis in diesem Berufsfeld die Möglichkeit der Teilnahme und Prüfung.

**Anbieter und Preis**

Dieser Ausbildungsgang ist BAföG-fähig.

➔ **Bundesfachschule des Deutschen Bäckerhandwerks,**

Weinheim, 06201/1070, www.bufa-weinheim.de, 14 Wochen Vollzeit, 1.750 € Lehrgangsgebühr, 300 € Lehrgangsunterlagen, 700 € Prüfungsgebühr der Handwerkskammer Mannheim.

➔ **Frankfurter Bäckerfachschule J.A. Heyne,**

069/617463, www.fachschule-heyne.de (mit Zusatzprüfung „Food-Store-Manager/in“ – das beinhaltet die Prüfungsthemen Verkaufspsychologie, Personalwesen, Betriebliche Eigenkontrolle, Öffentlichkeitsarbeit und EDV-Kassen- und -abrechnungssysteme), 12 Wochen Vollzeit, 3.250 € Lehrgangsgebühren inkl. Lehrmittel, 660 € Prüfungsgebühren der Handwerkskammer.

➔ **Karl-Grüßer-Fachschule,**

Berlin, 030/7879790, www.baecker-berlin.de, 11 Monate berufsbegleitend an jeweils drei Nachmittagen in der Woche, 2148 € Prüfungsgebühren inkl. Lehrmittel, 204 € Prüfungsgebühren der Handwerkskammer. Die 4 Prüfungsteile können auch einzeln belegt werden. Die Preise dafür müssen erfragt werden.

➔ **Sächsische Bäckerfachschule Dresden-Helmsdorf,**

0351/8991160, www.baeckersachsen.de, 18 Wochen Vollzeit, 3.233 € Lehrgangsgebühr inkl. Unterlagen, 500 € Prüfungsgebühr der Handwerkskammer.

➔ **Erste Deutsche Bäckerfachschule,**

Olpe, 02761/63507, www.baeckerfachschule.de, ein neuer Kurs ist für die Zeit nach den Sommerferien 2006 geplant, die Preise sind noch nicht kalkuliert.

➔ **Fachkauffrau der Handwerkswirtschaft und Ausbildereignungsprüfung (Teil III und IV der Meisterprüfung)**

**Beschreibung**

Diese Ausbildung entspricht den Teilen III und IV der Meisterprüfungsordnung. Der erfolgreiche Abschluss des Teils III berechtigt zum Führen des Titels Fachkauffrau der Handwerkswirtschaft und berechtigt zur Zulassung des Bildungsgangs Betriebswirt des

Handwerks (BdH). Er beinhaltet die Themen Wirtschafts- und Rechtswesen. Der Teil IV beinhaltet die Berufs- und Arbeitspädagogik. Der erfolgreiche Abschluß dieses Teils berechtigt zum Ausbilden von Lehrlingen (Ausbildereignungsprüfung).

**Zugangsvoraussetzung**

Bäckereifachverkäuferinnen und Personen mit mehrjähriger Berufserfahrung, deren sachliche Eignung von der Prüfungskommission der Handwerkskammer festgestellt wird.

**Anbieter und Preis**

➔ **Erste Deutsche Bäckerfachschule,**

Olpe, 02761/63507, www.baeckerfachschule.de, 11 Wochen Vollzeit, 1.650 € Lehrgangsgebühren, 225 € Lernmittel, 375 € Prüfungsgebühr der Handwerkskammer.

➔ **Ausbildereignungsprüfung (Teil IV der Meisterprüfung)**

**Beschreibung**

Die Ausbildereignungsprüfung ist der Teil IV der Meisterprüfung. Sie vermittelt pädagogische Qualifikationen, die neben dem fachlichen Wissen zur Lehrlingsausbildung nötig sind.

**Zugangsvoraussetzung**

Eine beliebige abgeschlossene Berufsausbildung, oder aber eine sachliche Eignung, die von der Prüfungskommission der Handwerkskammer festgestellt wird. Dazu zählen dann auch Meisterfrauen und andere Personen, die lange genug im Verkauf tätig waren und ausbilden sollen.

**Anbieter und Preis**

➔ **Sächsische Bäckerfachschule Dresden-Helmsdorf,**

0351/8991160, www.baeckersachsen.de, 14 Wochen berufsbegleitend, immer montags ganztätig, 430 € Lehrgangsgebühr inkl. Unterlagen, 160 € Prüfungsgebühr der Handwerkskammer.

➔ **Ernährungsberaterin im Bäckerhandwerk mit Abschlusszertifikat**

**Beschreibung**

Diese Ausbildung gibt es schon für das Fleischerhandwerk. Die Bundesfachschule des Deutschen Bäckerhandwerks hat einen Ausbildungsgang konzipiert, der in diesem Jahr zum ersten Mal stattfinden wird und für den es bereits jetzt zahlreiche Interessenten gibt. Er wird in vier Blöcken à drei Tagen abgehalten. Lernarbeiten für Zuhause werden aufgegeben, schriftliche Hausarbeiten fließen in das Prüfungsergebnis mit ein. Nach erfolgreicher Abschlußprüfung wird das Zertifikat „Ernährungsberaterin im Bäckerhandwerk“ ausgehändigt. Die vier Module beinhalten die Themengebiete: 1. Nährstoffe und Stoffwechsel, 2. Rohstoffkunde, 3. Warenkunde, 4. Ernährungslehre, 5. Ernährungspläne, 6. Functional Food, 7. Kontrollierter Anbau und ökologischer Anbau, 8. Unerwünschte Stoffe in Lebensmitteln, 9. Einschränkungen in der Ernährung, 10. Diäten und spezielle Ernährungsformen, 11. Rechtliche Grenzen der Ernährungsberatung, 12. Ernährungslehre in der Praxis, 13. So verkaufen Sie Ihr Ernährungswissen (Praxistraining).

**Zugangsvoraussetzung**

Erfahrung im Verkauf

**Anbieter und Preis**

➔ **Bundesfachschule des Deutschen Bäckerhandwerks,**

Weinheim, 06201/1070, www.bufa-weinheim.de, 4 Module à 3 Tage, 970 € Lehrgangsgebühr für alle 4 Module, inkl. Seminarunterlagen und Prüfungsgebühr.

➔ **Betrieblicher Hygienebeauftragter**

**Beschreibung**

Es ist das Modul 2 der Produktionsleiter-Fortbildung an der Bundesfachschule des Deutschen Bäckerhandwerks, Weinheim. Es kann einzeln gebucht werden und schließt mit der Prüfung zum Betrieblichen Hygienebeauftragten ab.

**Zugangsvoraussetzung**

Keine

**Anbieter und Preis**

➔ **Bundesfachschule des Deutschen Bäckerhandwerks,**

Weinheim, 06201/1070, www.bufa-weinheim.de, 4 Tage, 250 €.

➔ **Qualitätsbeauftragte/r kleiner und mittlerer Lebensmittelbetriebe (QMB)**

**Beschreibung**

Zusammen mit dem RKW Brandenburg Rationalisierungs- und Innovationszentrum veranstaltet das IGV Institut für Getreideverarbeitung in Bergholz-Rehrücke einen Ausbildungskurs zum Qualitätsmanagement-Berater (QMB). Inhalte des 3 – 4-tägigen Kurses sind die Erläuterung von ISO-Normen. Die Besonderheit ist, dass hier speziell die Normen in Bezug auf Lebensmittelbranchen besprochen werden. Die Inhalte und auch die Dauer werden stark auf die Wünsche der Teilnehmer abgestimmt. Am Ende erfolgt eine Prüfung zum Qualitätsmanagement-Berater (QMB).

**Zugangsvoraussetzung**

Keine

**Anbieter und Preis**

➔ **IGV Institut für Getreideverarbeitung,**

Bergholz-Rehrücke, 033200/89171, www.igv-gmbh.de.

Der Preis richtet sich nach der Teilnehmerzahl.

**Weitere Fortbildungsmöglichkeiten**

Die Bäckerinnungsverbände, denen keine Bäckerfachschule angegliedert ist, veranstalten für ihre Mitglieder Seminare. Handwerkskammern bieten zahlreiche Kurse zu kaufmännisch-betriebswirtschaftlichen Themen, beispielsweise zur EDV, Rhetorik, Buchführung u.s.w. Alle Seminare sind auf die Bedürfnisse von Handwerksbetrieben zugeschnitten. Die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten (BGN) bietet regional Kurse zu den Themen Arbeitssicherheit. Viele Betriebe der Zulieferindustrie bieten für ihre Kunden direkt Weiterbildungsseminare an. Auch ein Blick in die Programme der örtlichen Volkshochschulen kann sich lohnen.

dauert diese Entwicklung: „Wir sollten unseren Nachwuchs schon selber ausbilden.“ Der Neue hat viel vor, sagt aber noch wenig. Ein Blick in das Jahresprogramm seiner Schule zeigt, dass auch „die Zünfte selber“ in der Lage sind, zukunftsweisende Themen in großer Vielzahl und in allen Bereichen anzubieten. Die Produktionsthemen folgen dem Trend „Zurück zu den Wurzeln“, die Verkaufsthemen beziehen Ungerlernte genauso mit ein, wie sie Fachverkäuferinnen und Führungskräfte bedienen, alles rund um Betriebsführung von Mitarbeiterführung über Controlling und Marketing bis hin zu HACCP ist im Programm.

Und die anderen Fachschulen sowie die Weiterbildungsangebote der Innungen, denen keine Schulen angegliedert sind, folgen diesem Trend. „Wir haben alle die gleiche Philosophie“, sagt Leo Trumm, Schulleiter der Ersten Deutschen Bäckerfachschule Olpe. Sein Kollege von der Sächsischen Bäckerfach-

schule Dresden-Helmsdorf, Lutz Krumm, nennt die Schlagworte: „Hohe Qualität nicht nur in der Produktion, sondern auch in der Beratung, dem Verkauf, der Betriebs- und Personalführung“.

In welche Richtung das Angebot der Fachschulen verbessert werden soll, darüber wird zur Zeit noch geschwiegen, aber es soll sich etwas bewegen. Das wird auch nötig sein angesichts der immer größer werdenden Konkurrenz. Denn aus der Zulieferindustrie ist auch zu hören, dass die Seminarangebote erweitert werden sollen. Im nächsten Jahr beispielsweise hat Martin Braun sein Kundenzentrum mit Seminarräumen fertig. Dabei können die „Privaten“ inhaltlich und von der Qualität der Referenten deutlich mit den „Gemeinnützigen“ mithalten. Die meisten, wie beispielsweise Ireks, Jung Zeelandia, Böcker, Dr. Suwelack oder Reimelt wollen allerdings nach wie vor nur ihre Kunden direkt ansprechen. Und auch Unter-

nehmensberater wie Inpraxi oder die Gehrke-Gruppe halten das so.

Lernen ist nicht nur ein wichtiger Baustein zur Vermeidung der Insolvenz. Lernen kann auch Spaß machen. Diesen Aspekt sollte niemand unberücksichtigt lassen. Weiterbildung bringt einen nicht nur fachlich, sondern auch persönlich voran. „Da tun sich manchmal Welten auf“, sagt Studiendirektor Günter Eikemeier von der Berufsbildenden Schule 2, Fachschule für Lebensmitteltechnik, Hannover, die Bäckereitechniker ausbildet.

Um ein wenig Überblick über die verwirrende Vielfalt an Seminaren und Anbietern zu bringen, hat brot+backwaren eine Übersicht zusammengestellt. Sie ist aufgeteilt in die Themen Produktion, Verkauf und Betriebsführung. Ein Extrateil beschäftigt sich mit Weiterbildungsmöglichkeiten mit zertifizierten Abschlüssen. Der Meisterbrief als Grundlage allen bäckereischen Schaffens ist nicht mit berücksichtigt. ■

Anzeige



## COTTES. Wort für Brot.



Die Brote von Roland Cottes tragen einen klangvollen Namen: ‚Les Pains Pérènes de Roland Cottes‘. In Frankreich sind sie ein Begriff für absolute Extraklasse. Jetzt neu. Exklusive Infos bei:

**Meylip Nahrungsmittel GmbH & Co. KG**

Tel. (D): (+ 49) 5221 767 0

Tel. (A): (+ 43) 6412 6554

Fax: (+ 49) 5221 767 161

[www.meylip.de](http://www.meylip.de)

*Brot von Cottes. Frankreich pur.*