

## Praxisorientierte Seminare für das Bäcker- und Konditorenhandwerk

**Kostenfreie Fortbildungen für Bäcker und Konditoren bietet die Seminarreihe ‚Bio und Nachhaltig – mehr als ein Trend!‘. Die Veranstaltungen richten sich an Mitarbeiter handwerklicher Bäckerei- und Konditoreibetriebe und werden nach der Sommerpause in den kommenden Monaten weitergeführt.**

(Frankfurt am Main, 18.09.2013) Handwerkliche Bäckereibetriebe profilieren sich am Markt mit überzeugender Backwarenqualität und neuen Konzepten.

Die Qualifizierungsmaßnahmen machen Bäcker und Konditoren fit für die Zukunft. Ob exzellente Brötchen aus diversen Teigführungen, traditionelle Feingebäckherstellung in Bioqualität, die professionelle Backwarenkalkulation oder Kundenbindung mit allen Sinnen: Mit diesen und weiteren Seminarinhalten können Betriebe ihre handwerkliche Tradition weiterentwickeln und mittelfristig Kunden gewinnen und halten.

Die Seminare werden im Auftrag des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN) von der FiBL Projekte GmbH in Zusammenarbeit mit Praxispartnern wie Verbänden, Einzelbetrieben oder Berufsschulen durchgeführt.

Das vollständige Seminarprogramm ist online einsehbar unter <http://www.oekolandbau.de/verarbeiter/weiterbildung/seminare-baeckerhandwerk/>.

Die Teilnahme an den Veranstaltungen ist kostenlos. Für die Bewirtung wird eine Kostenpauschale von 25 Euro pro Tag erhoben. Die Teilnehmerzahl der Veranstaltungen ist begrenzt. Für die Teilnahme wird um eine Anmeldung bis 14 Tage vor der Veranstaltung gebeten.

1560 Zeichen, Abdruck honorarfrei, um ein Belegexemplar wird gebeten.

---

### Ihre Ansprechpartner

Gerd Eymann  
(Seminarservice)

Tel. +49 69 7137699-46

[seminare@fibl.org](mailto:seminare@fibl.org)

<http://www.fibl.org>

Ann-Sofie Henryson  
(Seminaroordination & Öffentlichkeitsarbeit)

Tel. +49 69 7137699-47

---

### Diese Pressemitteilung im Internet

Sie finden diese Pressemitteilung sowie Bildmaterial im Internet unter

[www.fibl.org/de/medien.html](http://www.fibl.org/de/medien.html)

Die Schulungsmaßnahmen werden finanziert vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft.

Weitere Informationen erhalten Sie unter [www.oekolandbau.de](http://www.oekolandbau.de).

Die Schulungsmaßnahmen werden durchgeführt von:

FiBL Projekte GmbH  
Postanschrift:  
Postfach 90 01 63  
60441 Frankfurt am Main  
Besucheradresse:  
Kasseler Straße 1a  
60486 Frankfurt am Main

Ein Gemeinschaftsunternehmen  
von FiBL Deutschland e.V. und  
Stiftung Ökologie & Landbau  
[www.fibl.org](http://www.fibl.org)  
[www.soel.de](http://www.soel.de)



## Seminartermine für das Bäckerhandwerk, 2. Halbjahr 2013

---

### **Brot und Backwaren aus ökologisch gezüchteten Getreidesorten**

07.10.2013 in 29499 Zernien

Referenten:

- › Anke Kähler, Die Bäcker e.V.
- › Karl-Josef Müller, Getreidezüchtungsforschung Darzau

- › Was bedeutet biologische Getreidezüchtung?
- › Welche Eigenschaften haben biologisch gezüchtete Sorten?
- › Biologisch gezüchtete Getreidesorten in der Backstube
- › Backen mit verschiedenen Ausgangsrohstoffen und mit unterschiedlicher Teigführung
- › Kundenkommunikation zu ökologisch gezüchteten Getreidesorten

---

### **Biobackwarenkalkulation in der Praxis – als Beispiel für Backwaren aus nachhaltigen Rohstoffen**

09.10.2013 in 72108 Rottenburg-Oberndorf

Referenten:

- › Stephan Schiller, Geschäftsführer Bäckerei Gehr Tübingen
- › Sybille Metzler, rebio GmbH

- › Die praxisrelevanten Kalkulationsmethoden im Überblick
- › Welche Daten müssen im Betrieb bereitstehen?
- › Stärken und Schwächen einzelner Kalkulationsmethoden
- › Kalkulation von Backwaren in der Praxis
- › Schritt für Schritt: Von der Rezeptur über einzelne Herstellungsschritte zum Verkaufspreis
- › Austausch und Diskussion

---

### **Kundenbindung mit allen Sinnen – Erfolgreiche Kundenkommunikation im nachhaltigen, ökologischen Back- und Konditorenhandwerk**

28.10.2013, 64287 Darmstadt

Referenten:

- › Anke Kähler, Bäckermeisterin, Fach- und Strategieberatung Bio-Getreide/Backwaren
- › Hendrik Haase, Kommunikationsdesigner und Lebensmittelaktionskünstler

- › Basiswissen im Überblick
  - › Erzeugung und Besonderheiten ökologischer Rohstoffe
  - › Hintergrundwissen zu handwerklich gefertigter Backwaren
  - › Vermittlung aktueller, verbraucherrelevanter Informationen
  - › Analyse und Kommunikation des individuellen Betriebsprofils
  - › Erfolgreiche Kundenkommunikation – Kundenbindung und Kundenbildung mit allen Sinnen
- 



## Seminartermine für das Bäckerhandwerk, 1. Halbjahr 2014

---

### Qualitätsbrötchen – Vielfältige Teigführungen in Bioqualität (zweitägig)

29. und 30.01.2014 in 70182 Stuttgart

Referenten:

- › Franz Schmid, Bäckermeister und Bäckereiberater, OBEG Hohenlohe
- › Joachim Burkart, Württembergische Bäckerfachschule

- › Qualitätsdefinition von Mahlprodukten und anderen verwendeten Rohstoffen
- › Die besondere Visitenkarte: Innovative Brötchenrezepturen
- › Verwendung von Vor- und/oder Sauerteigen, Quell-, Brüh- oder Kochstücken
- › Verbesserung der Brötchenqualität durch natürliche Zutaten bei Verzicht auf Zusatzstoffe
- › Qualitätsfördernde Teigführungen, insbesondere Langzeitführung und Gärunterbrechung

### Brotsnacks: innovativ und einfach Backwaren veredeln – Brotsnacks aus biologisch oder regional erzeugten Rohstoffen

1. Quartal 2014, Rhein-Main-Gebiet

Referenten:

- › Björn Bergmann, Restaurant Krone Geradstetten, Björn Bergmann Catering
- › Boris Liebl oder Ann-Sofie Henryson, FiBL Projekte GmbH

- › Basics der Brotsnackbereitung: Qualität und Konzept
- › Warenkunde Veredelungszutaten
- › Herstellung verschiedener Snacks in Kleingruppen
- › Praktische Tipps für die Herstellung und den Verkauf
- › Konzepte für Betriebe im Großstadtbereich sowie für ländliche Anbieter von Backwaren
- › Betriebsbesichtigung
- › Einbezug mitgebrachter Brote, Brötchen oder weiterer Zutaten für die Snackverarbeitung
- › Typische Missverständnisse und Fehler bei der Snackherstellung

### Feingebäckherstellung in Bioqualität

05. bis 06.05.2014 in 14558 Nuthetal

Referenten:

- › Alexander Voß, IGV
- › Stefan Rauer, IGV

- › Gebäcke aus Feinteigen, Siedegebäcke und Gebäcke aus tourierten Teigen
- › Anforderungen an Rohstoffe
- › Vorteigführungen, Aufarbeitung und Gare
- › Technische Ausstattung
- › Einfluss von Knetparametern
- › Innovative Rezepturen
- › Gebäcke aus Massen, Rezepte und Verfahren für Biskuit-, Wiener- und Sandmassen
- › Herstellung unterschiedlicher Brandmassen
- › Teigverarbeitung, praktisches Backen, Schaubacken

### Grundlagen der Backwarenherstellung aus ökologischen und nachhaltig erzeugten Rohstoffen (für Auszubildende und Quereinsteiger)

26.05.2014 in 30966 Hemmingen-Hiddestorf

Referenten:

- › Anke Kähler, Die Bäcker e.V.
- › Cord Baxmann, Kampfelder Hof

- › Grundprinzipien des Ökolandbaus
- › Besichtigung eines landwirtschaftlichen Betriebs
- › Rechtliche Vorgaben für die Biobäckerei:
- › Zutaten und Zusatzstoffe, Kennzeichnungsvorgaben, Kontrollverfahren
- › Fachpraktische Übung

