

# Neue Live-Webinare aus Weinheim

1. Halbjahr 2025, von Ende Februar bis Anfang Juni

- Top-Referenten aus Wissenschaft und Praxis
- Je Webinar nur ca. 1 Std. Zeitaufwand, im eigenen Büro
- Exklusiver Zugang zu Aufzeichnungen, falls mal keine Zeit ist
- **Günstiger Preis:** das gesamte Paket (12 Webinare) für nur **390 Euro**



## Superfood Sauerteigbrot: neuste Erkenntnisse

Der weltbekannte Experte **Karl de Smedt** von der Sauerteig-Bibliothek in Belgien teilt hier neuste wissenschaftliche Erkenntnisse zu den gesundheitlichen Vorteilen von Backwaren mit Sauerteig. Spannend!

*Live am Dienstag, 25. Februar 10:30 Uhr oder als Aufzeichnung danach*



## Krachende Aktionen im Verkauf

In diesem Live-Webinar erhalten Deine Verkäufer/innen von **Michaela Kluge** praxisnahe Tipps und Ideen für Aktionen, die Kunden begeistern und binden. Gemeinsam bringen wir mehr Stimmung in deine Fachgeschäfte.

*Live am Dienstag, 11. März 10:30 Uhr oder als Aufzeichnung danach*



## Das ist die Zukunft: Zeit und Geld sparen mit KI

Alle reden davon. Viele haben schon damit herum experimentiert. Doch kaum jemand kennt alle Möglichkeiten der künstlichen Intelligenz (KI) und wendet sie richtig an. Unser Direktor **Bernd Kütscher** möchte helfen.

*Live am Montag, 17. März 10:30 Uhr oder als Aufzeichnung danach*



## Umstellung auf Langzeitführung, aber wie?

Kein Geheimnis: Backwaren aus Langzeitführung sind bekömmlicher und schmecken besser. Doch wie genau stellt man Traditionsrezepte um? Wo entstehen Probleme und wie löst man sie? **Thomas Lepold** zeigt Wege.

*Live am Dienstag, 18. März 10:30 Uhr oder als Aufzeichnung danach*



## Kundentypen entschlüsseln, Begeisterung erzeugen

Im Fachgeschäft trifft Dein Team auf die unterschiedlichsten Kundentypen. Wie sie am besten darauf reagieren und sich verhalten, zeigt Dir der Kommunikationsexperte und Buchautor **Hans Günter Lemke**.

*Live am Dienstag, 25. März 10:30 Uhr oder als Aufzeichnung danach*

→ Fortsetzung auf der Folgeseite



### Klimawandel & Qualität: Das müssen deine Bäcker wissen

Durch neue Düngerichtlinien sinkt der Eiweißgehalt im Mehl. Dies führt zu teils heftigen Qualitätsschwankungen. Hier wirft **Prof. Dr. Thomas Becker** einen Blick auf die Zukunft und gibt wichtige Praxistipps für jeden Bäcker.

*Live am Dienstag, 1. April 10:30 Uhr oder als Aufzeichnung danach*



### Das perfekte Croissant

In diesem Webinar verrät Top-Pâtissier **Tim Tegtmeier** die Geheimnisse des perfekten Croissants sowie allerneuste Trends. Seine Präsenz-Seminare in Weinheim begeistern sehr, nun ist er auch online zu erleben.

*Live am Dienstag 8. April 10:30 Uhr oder als Aufzeichnung danach*



### Geniale Techniken für eine bessere Stimmung im Team

Unsere Führungskräfte-Trainerin **Annette Fürst** zeigt in diesem Webinar live geniale Werkzeuge, mit denen sich schnell und effektiv die Stimmung im Team verbessern lässt – und zwar ohne höhere Personalkosten!

*Live am Dienstag, 15. April 10:30 Uhr oder als Aufzeichnung danach*



### Neue Rohstofftrends für Bäckerei und Konditorei

Unser Experte **Siegfried Brenneis** nimmt Euch mit auf eine spannende Reise zu besonders spannenden Rohstoffen. Urgetreide, fermentierte Saaten, neue vegane Rohstoffe und mehr: Hier lernt jeder dazu.

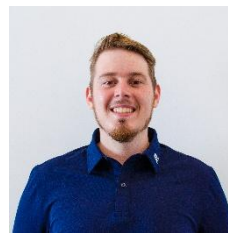
*Live am Dienstag, 29. April 10:30 Uhr oder als Aufzeichnung danach*



### Hashtags und mehr: Der Weg zu viralem Erfolg im Netz

Viele Bäckereien tun sich schwer, auf Social Media Reichweite und neue Follower zu finden. Unser Experte **Lukas Hartmann** zeigt in diesem Live-Webinar, wie das mit nur wenigen Änderungen bei den Postings gelingt.

*Live am Dienstag, 6. Mai 10:30 Uhr oder als Aufzeichnung danach*



### Weltweites Recruiting: Azubis aus anderen Ländern finden

Viele Bäckereien machen gute Erfahrungen mit Azubis aus anderen Ländern, etwa aus Asien. **Derek Douglas** zeigt hier, wie die Suche und die Integration solcher Menschen in den Betrieb nachhaltig gelingt.

*Live am Dienstag, 13. Mai 10:30 Uhr oder als Aufzeichnung danach*



### Neue Impulse für Konditorei und Pâtisserie

Unser Konditormeister **Christoph Rinck** zeigt in diesem Live-Webinar neue, spannende Produkte und gibt Praxistipps für deren Herstellung. Ein Fachseminar, das inspiriert.

*Live am Dienstag, 03. Juni 10:30 Uhr oder als Aufzeichnung danach*

Einfach ausfüllen, abfotografieren oder einscannen und per E-Mail an **info@akademie-weinheim.de** oder per **Whatsapp an 0151-51100319** schicken.  
Oder per Fax: 06201-182579. Online-Buchung: [www.akademie-weinheim.de/seminare](http://www.akademie-weinheim.de/seminare)

## Ja, ich bin dabei !

Hiermit buche ich das Webinarpaket 1. Halbjahr 2025 zum Preis von 390 Euro.

Mir ist bekannt, dass ich die später zugesandten Zugangsdaten für Live-Webinare und Aufzeichnungen **nur innerhalb des Unternehmens** (für das eigene Team) nutzen und außerhalb dessen nicht weitergeben darf.

Meine Anmeldung ist verbindlich, eine spätere Stornierung ist ausgeschlossen.

**Name:**

**E-Mail-Adresse für die Zugangsdaten (bitte groß + deutlich schreiben):**

**Rechnungsempfänger (deutlicher Stempelabdruck genügt):**

**Was uns noch interessiert (Angabe ist nicht verpflichtend):**

- Ich war bereits Gast Eurer Live-Webinare
- Webinare kenne ich, aber nicht Eure.
- Online-Unterricht ist für mich neu, ich brauche ggf. Hilfe.

***Danke für deine Anmeldung. Wir freuen uns auf Dich!***