

MARTIN BRAUN · GRUPPE

BACKFORUM



WEITERBILDUNGSPROGRAMM

2013



Bei der Martin Braun-Gruppe steht die praxisnahe Weiterbildung im Vordergrund.



Impressionen aus den aktuellen Seminaren



Übersicht Weiterbildung 2013

Seminare Fachwissen

Feine Konditorei – Sahnegebäcke	Hannover	Seite 8
Feine Konditorei – Cremegebäcke	Hannover	Seite 10
Dauergebäcke sind Dauerrenner	Hannover	Seite 12
Stollen-Vielfalt	Hannover	Seite 14
Erfolg durch neue süße Gebäckideen	Hannover	Seite 16
Mit Kaffeegenuss zum Umsatzplus!	Hannover	Seite 18
Für Einsteiger: Speiseeis, selbst hergestellt – Ihre Chance für mehr Umsatz	Hannover	Seite 20
Führerschein Backtechnologie	Hannover Bremerhaven	Seite 22
Produkthandling und moderne Backofentechnik beim Ladenbacken	Hannover	Seite 26
„Food to go“ – Wertschöpfung von der Produktion bis zum Verkauf von Snacks	Hannover	Seite 28
Energie – Reiz- und Kostenthema unserer Tage	Hannover	Seite 30
Umluft oder Etage? Welches Backverfahren ist für Ihre Kunden das Richtige?	Hannover	Seite 32
Ein Abwieger, der wirklich abwägt – für alle Teige, für Brot und Brötchen	Hannover	Seite 34
Mehr als nur Amerikaner dosieren!	Hannover	Seite 36
Sensorische Produktprüfung bringt Erfolg und Sicherheit!	Hannover	Seite 38
Lebensmittelrecht – kompakt und leicht verständlich	Hannover	Seite 40

Seminare Werbung & Verkauf

Anders. Besser. Wirksamer. Mehr verkaufen durch die richtige Werbung!	Hannover	Seite 42
Verkaufserfolge sind machbar und umsatzsteigernd!	Hannover Fürth	Seite 44
Von allem das Wichtigste!	Hannover	Seite 46

Seminare Organisation und Mitarbeiterführung

Erfolgsfaktor Führung – Gestalter statt Verwalter	Hannover	Seite 48
Lebensmittelhygiene – ein Muss in Bäckereien und Konditoreien	Hannover	Seite 50
Dauerhafter Erfolg der Betriebe durch Konzentration und Spezialisierung	Hannover	Seite 52

IHK-Lehrgang

Kompaktlehrgang: Managementpraxis für Unternehmer und Führungskräfte aus der Nahrungsmittelbranche	Hannover	Seite 54
--	----------	----------

Allgemeine Informationen

Organisation Hannover	Seite 56
Organisation Fürth	Seite 57
Allgemeine Informationen zu den Seminaren	Seite 58
Terminübersicht 2013	Seite 59

Die Martin Braun-Gruppe: Ihr Partner für das professionelle Backen

Qualität, Kompetenz, Service und Kontinuität



Süße und herzhaft Backwaren, Brot, Brötchen, Desserts und Eis: Die Unternehmen der Martin Braun-Gruppe setzen Maßstäbe für eine besonders gute Gebäckqualität. Der hohe Anspruch an die Rohstoffe und die Rezepturen der Produkte bieten den Weiterverarbeitern optimale Voraussetzungen für das Angebot bester Backwaren. Der Unternehmensverbund beschäftigt mehr als 1.200 Mitarbeiter an zwölf europäischen Standorten und ist mit seinen Produkten weltweit präsent.

In Deutschland ist die Martin Braun-Gruppe in der Backbranche mit den Firmen Martin Braun KG, Wolf ButterBack KG und C. Siebrecht Söhne KG (mit den

Marken AGRANO, Siebin und RAU) vertreten.

Die Unternehmen der Martin Braun-Gruppe haben sich anspruchsvollen Zielen verschrieben, um die Kundenzufriedenheit sicherzustellen: Hohe Qualitätsstandards, Gelingsicherheit für die gesamte Produktvielfalt, absolute Zuverlässigkeit und Kontinuität, kompetente Kundenbetreuung und professioneller Service rund um das Backen. Zu dem umfangreichen Serviceangebot zählen die Beratung vor Ort durch kompetente Fachleute und das professionelle Schulungsangebot im BACKFORUM in Hannover sowie im BACKSTUDIO in Fürth. Mehr Informationen finden Sie unter www.martinbraungruppe.de

Erfolg mit echter Handwerksqualität und besten Zutaten aus der Martin Braun-Gruppe.

 <p>Zutaten für SÜSSE PRODUKTE</p>  <ul style="list-style-type: none"> · Aromen · Füllungen · Sahnestandmittel · Glasuren und Dekore · Fertig- und Vormischungen für feine Backwaren · Gelier- und Bindemittel · Premium-Fruchtpürees 	 <p>Zutaten für BROT/BRÖTCHEN</p> <ul style="list-style-type: none"> · Backmittel für Brot und Brötchen · Backmischungen für Brot und Brötchen · Vor- und Fertigmischungen für Spezialbrote · Sauerteige und Bio-Backhefe 	 <p>Zutaten für ITALIENISCHES GELATO</p> <ul style="list-style-type: none"> · Toppings · Saucen · Basis- und andere Pulverprodukte · Pasten · Granita (Sorbet-Getränk) · Softeiszutaten 	 <p>TIEFGEKÜHLTE PREMIUM-BACKWAREN</p> <ul style="list-style-type: none"> · Tiefkühlteiglinge: Croissants, süßes Gebäck, herzhaft Snacks · Siedegebäck · Laugengebäck · Muffins · Brot-Spezialitäten 
--	---	---	---



Praxisnahe Weiterbildung stärkt fachliches Know-how und Motivation

Können und Wissen der Mitarbeiter sind elementare Bausteine für den Betriebserfolg, deshalb ist gezielte fachliche Weiterbildung besonders wichtig. Das BACKFORUM der Martin Braun-Gruppe bietet der Backbranche eine herausragende Service- und Beratungsqualität und ein umfangreiches Schulungsangebot rund um das professionelle Backen.

Wichtiges Fachwissen wird durch erfahrene Anwendungstechniker und kreative Gebäckspezialisten im BACKFORUM in optimaler Arbeitsatmosphäre vermittelt bzw. aufgefrischt. Das Weiterbildungsangebot 2013 legt den besonderen Schwerpunkt auf die fachlichen Themen rund um das Backen.

Auch wieder in 2013 dabei: Die Seminarreihe „Führerschein Backtechnologie“ in Zusammenarbeit

mit dem ttz Bremerhaven und ein Kooperationsseminar „Lebensmittelhygiene – ein Muss in Bäckereien und Konditoreien“ mit dem Lebensmittelinstitut KIN. Weiterhin werden aktuelle Grundlagen des Lebensmittelrechts vermittelt sowie das trendige Gebäckthema „Erfolg durch neue süße Gebäckideen“ mit den Fachleuten erarbeitet.



Wir freuen uns auf Sie in unserem BACKFORUM in Hannover!

Offizieller Förderer des deutschen Bäckerhandwerks

Martin Braun und Siebrecht sind seit 2011 offizieller Förderer des Zentralverbands des Deutschen Bäckerhandwerks und unterstützen somit aktiv alle Maßnahmen zur Stärkung und Unterstützung der backenden Zunft. Die Nachwuchsförderung stellt eine zentrale Aufgabe dar. Eine wichtige Rolle spielt auch die Imagepflege: Der Zentralverband stellt die wirtschaftliche und kulturelle Bedeutung des Handwerks in der Öffentlichkeit heraus und sensibilisiert für die besondere Güte der Erzeugnisse.

Die Weiterbildungsmöglichkeiten im BACKFORUM bieten dem Backhandwerk interessante Alternativen, um die kreative Seite des Bäcker- und Konditorenberufs zu stärken. Für die optimale Förderung von Fachkräften, z.B. in der Produktion und im Verkauf, werden gezielte Seminare angeboten.

Offizieller Förderer



Eindrücke der Teilnehmer...



Claudia Tiemann
(Karl Schmidt GmbH)

„Für mich sind alle Seminare zum Thema Verkaufsförderung interessant. Ich bekomme darin Tipps, wie ich mein Verkaufspersonal trainieren kann, so dass die Zusatzverkäufe besser funktionieren. Außerdem lerne ich den Umgang mit Zahlen und den Umgang mit dem Personal, um verschiedene Probleme einfacher lösen zu können. Das heutige Seminar gefällt mir sehr gut. Die Referentin, Frau Poggenclaas, macht es so toll; sehr lebendig und spricht mir wirklich aus dem Herzen. Ich nehme viele umsatzsteigernde Ideen und Anregungen mit nach Hause, von denen ich weiß, dass sie nicht nur Theorie sind, sondern auch in der Praxis funktionieren werden!“



Marcel-André Viertel
(Bäckerei Viertel)

„Ich bin begeistert von den Seminaren und habe hier auch schon einige mitgemacht. Am meisten hat mir bisher gefallen, dass die Seminare sehr informativ sind und mich immer ein Stück weiter gebracht haben. Ich bin noch sehr jung und muss für die Zukunft lernen. Zum Beispiel das mehrtägige Seminar „Führerschein Backtechnologie“ ist sehr interessant, weil mir viel Neues aus verschiedenen Bereichen gezeigt wird. Das Weiterbildungsprogramm hier im BACKFORUM ist sehr vielfältig und es ist für jeden etwas dabei.“



Manuela Schwarze
(Bäckerei & Konditorei Schwarze)

„An Ihrem Seminarangebot gefällt mir besonders, dass die Praxis mit einbezogen wird und man von den vielen praktischen Beispielen lernen kann. Das heutige Seminar finde ich gut, weil es in kleinen Gruppen durchgeführt wird, so dass die Kommunikation im Vergleich zu riesigen Seminaren besser funktioniert. Hier ist es sehr persönlich und jeder kommt mit jedem schnell ins Gespräch.“



Ildiko Gyenesova
(Nobis Printen e. K.)

„Zum ersten Mal war ich vor drei Jahren hier. Damals war ich Filialeiterin und hatte oft Selbstzweifel. Das Seminar hat mir gezeigt, dass die anderen Teilnehmer die gleichen Schwierigkeiten haben und dass es immer Lösungsmöglichkeiten gibt. Im heutigen Seminar habe ich viel Neues dazu gelernt, zum Beispiel wie die Verkaufsgespräche noch besser geführt werden sollten. Die Referentin hat uns viele verschiedene Vorschläge gemacht, um die tagtäglichen Probleme zu lösen, ohne feste Vorgaben zu machen oder uns einzuschränken. Dieses Verkaufstraining war einfach “wow“!“



Naoufal Benabbes
(Werners Backstube)

„Hier im BACKFORUM bin ich zum ersten Mal. Das heutige Seminar finde ich im Gesamtpaket super. Die Animation ist für mich total neu und der Informations- und Erfahrungsaustausch mit anderen Teilnehmern ist sehr interessant und hilfreich.“



Peter Winnen
(Musswessels GmbH & Co. KG)

„Ihr Außendienstmitarbeiter hat mich auf das Seminarangebot aufmerksam gemacht. Die Seminarbroschüre kenne ich, die habe ich schon öfter durchgesehen. Vor einem Jahr habe ich das Cremeseminar schon mitgemacht und jetzt dieses mit den “neuen süßen Gebäckideen“. Am interessantesten finde ich, dass man nicht nur etwas gezeigt bekommt, sondern auch selbst mitarbeitet. Dabei bekommt man von den Mitarbeitern hier im BACKFORUM wertvolle Tipps und auf jede Frage eine kompetente Antwort. Außerdem kann man sich mit den anderen Teilnehmern unterhalten und erfahren, wie man manche Dinge anders machen kann. Da nimmt man immer einige Ideen mit, finde ich. Das heutige Seminar gefällt mir auch sehr gut, vor allen Dingen die Ideen mit Sushi, Cupcakes und Desserts.“

Feine Konditorei – Sahnegebäcke

Ein praxisbezogenes Intensivseminar zur Herstellung feinsten Sahnegebäcke

Nur Standard reicht heute nicht mehr aus!

Doch wie kann sich der Bäcker oder Konditor mit seinem Sahnesortiment vom Wettbewerb abheben?

Dieses Seminar bietet konkrete Ideen für die praxisnahe Umsetzung. Mit vielen Tipps und Tricks zur Herstellung, Dekoration und Veredelung von Sahnegebäcken erhalten Sie in diesem Praxisseminar neue Anregungen für Ihren eigenen Betrieb.

Wir stellen Ihnen saisonale Gebäcke und Gebäcke zu besonderen Anlässen vor. Wir zeigen Ihnen Wege, wie Sie mit einem abwechslungsreichen Sahnesortiment neue Käuferschichten ansprechen und Zusatzumsätze erzielen können.

Von klassisch bis modern: Mit attraktiver Sahnevielfalt können Sie Ihren Erfolg entscheidend verbessern.



**Seminarleiter:
Dieter Thiemann**

Herr Thiemann ist gelernter Konditormeister und nach einigen Jahren Auslandserfahrung seit 1986 bei Martin Braun tätig. Seit 1990 ist er Leiter der Martin Braun-Anwendungsberatung.



**Das BACKFORUM-Team
unterstützt die Seminarteilnehmer
mit fachlicher Kompetenz**

BACKFORUM

■ Zielgruppe

Konditor- und Bäckermeister/-innen,
Gesellinnen, Gesellen sowie Auszubildende
ab dem 2. Lehrjahr

■ Termine

BACKFORUM Hannover:
30.01.2013 | 20.02.2013 | 10.09.2013
jeweils von 9.00 bis ca. 16.00 Uhr

■ Seminarinhalt

1. Theorie

Wissenswertes für das Herstellen
feiner Sahnegebäcke

- Einfach und kreativ
- Rohstoffe richtig einsetzen und verarbeiten
- Tipps und Tricks zur Herstellung von
Torten und Schnitten

2. Praxis

- Sahnegebäck fantasievoll, kreativ und lecker
- Herstellen von Dekorrouladen
- Herstellen von Schokoladendekoren
- Einsatz verschiedener Formen
- Dekorieren und veredeln von
Torten und Schnitten
- Präsentation der selbst hergestellten
Sahnegebäcke in der Ladentheke
- Verkostung der Gebäcke

■ Anmeldung

**Tagungspauschale inkl. Teilnahmezertifikat
und Bewirtung während des Seminars: 90,- €
zzgl. der gesetzlichen MwSt.**

- Teilnehmeranzahl: max. 12 Personen
- Anmeldeschluss ist 4 Wochen vor dem
jeweiligen Termin
- Stornierung bis 2 Wochen vor Termin, danach
fallen 50 % der Tagungspauschale an

Verbindliche ANMELDUNG zum Seminar: Feine Konditorei – Sahnegebäcke

(Bitte in Druckbuchstaben ausfüllen!)

Name, Vorname des Teilnehmers: _____

Position im Unternehmen: _____

Rechnungsanschrift / Firma: _____

Straße / Nr.: _____

PLZ / Ort: _____

E-Mail: _____

Tel. & Fax: _____

Unterschrift: _____

**Für Ihre Anmeldung
faxen Sie bitte diese
Seite oder das beiliegende
Anmeldeformular an:
05 11/ 41 07-389**

**oder schicken Sie eine Mail:
backforum@martinbraun.de**

Termin bitte ankreuzen: **BACKFORUM Hannover:** 30.01.2013 20.02.2013 10.09.2013

Feine Konditorei – Cremegebäcke

Ein praxisbezogenes Intensivseminar zur Herstellung feinsten Cremegebäcke

Wie kann sich der Bäcker oder Konditor mit seinem Gebäcksortiment vom Wettbewerb abheben? Ergänzen Sie Ihr Gebäcksortiment mit attraktiven Cremegebäcken – lohnend in der heutigen Zeit!

Nur Standard reicht heute nicht mehr aus! Der Druck von Seiteneinsteigern, Discountern und dem Lebensmitteleinzelhandel (LEH) wird immer stärker.

In diesem Praxisseminar zeigen wir Ihnen Wege, wie Sie mit einem vielseitigen Cremesortiment neue Käuferschichten ansprechen und interessante Zusatzumsätze erzielen können. Außerdem stellen wir Ihnen saisonale Gebäcke und Gebäcke zu besonderen Anlässen vor.

Mit vielen Tipps und Tricks zur Herstellung, Dekoration und Veredelung erhalten Sie neue Anregungen für Ihren eigenen Betrieb.



**Seminarleiter:
Dieter Thiemann**

Herr Thiemann ist gelernter Konditormeister und nach einigen Jahren Auslandserfahrung seit 1986 bei Martin Braun tätig. Seit 1990 ist er Leiter der Martin Braun-Anwendungsberatung.



**Das BACKFORUM-Team
unterstützt die Seminarteilnehmer
mit fachlicher Kompetenz**



BACKFORUM

■ Zielgruppe

Konditor- und Bäckermeister/-innen,
Gesellinnen, Gesellen sowie Auszubildende
ab dem 2. Lehrjahr

■ Termine

BACKFORUM Hannover:
13.02.2013 | 01.10.2013
jeweils von 9.00 bis ca. 16.00 Uhr

■ Seminarinhalt

1. Theorie

Wissenswertes für das Herstellen
feiner Buttercremegebäcke

- Einfach und kreativ
- Rohstoffe richtig einsetzen und verarbeiten
- Tipps und Tricks zur Herstellung von
Torten und Schnitten

2. Praxis

- Cremegebäck fantasievoll, kreativ und lecker
- Herstellen von Dekorrouladen
- Herstellen von Schokoladendekoren
- Einsatz verschiedener Formen
- Dekorieren und veredeln von
Torten und Schnitten
- Präsentation der selbst hergestellten
Cremegebäcke in der Ladentheke
- Verkostung der Gebäcke

■ Anmeldung

Tagungspauschale inkl. Teilnahmezertifikat
und Bewirtung während des Seminars: 90,- €
zzgl. der gesetzlichen MwSt.

- Teilnehmeranzahl: max. 12 Personen
- Anmeldeschluss ist 4 Wochen vor dem
jeweiligen Termin
- Stornierung bis 2 Wochen vor Termin, danach
fallen 50 % der Tagungspauschale an

Verbindliche ANMELDUNG zum Seminar: Feine Konditorei – Cremegebäcke

(Bitte in Druckbuchstaben ausfüllen!)

Name, Vorname des Teilnehmers: _____

Position im Unternehmen: _____

Rechnungsanschrift / Firma: _____

Straße / Nr.: _____

PLZ / Ort: _____

E-Mail: _____

Tel. & Fax: _____

Unterschrift: _____

**Für Ihre Anmeldung
faxen Sie bitte diese
Seite oder das beiliegende
Anmeldeformular an:
05 11/ 41 07-389**

**oder schicken Sie eine Mail:
backforum@martinbraun.de**

Termin bitte ankreuzen: **BACKFORUM Hannover:** 13.02.2013 01.10.2013

Dauergebäcke sind Dauerrenner

Leckere Gebäcke aus handwerklicher Fertigung mit garantiertem Umsatzerfolg

Sie sind gut geeignet für unterwegs, als Pausensnack, zum Kaffee am Nachmittag oder einfach mal zwischendurch. Dauergebäcke haben durch ihre längere Haltbarkeit große Vorteile für Kunden und Betriebe. Die Bäckereien können diese Gebäcke auf Vorrat herstellen und sie eignen sich bestens zum Auffüllen der Ladentheken. Somit bleibt das Angebot den ganzen Tag vorhanden und bietet den Kunden immer eine attraktive Verkaufstheke.

In diesem Seminar zeigen wir Ihnen kreative Gebäckideen sowie vielfältige Veredelungsmöglichkeiten, wie zum Beispiel das maschinenunterstützte Überziehen mit Glasuren als Vollüberzug, Teilüberzug oder Streifendekor auf der DOJA TEC-Glasuranlage.



**Seminarleiter:
Dieter Thiemann**

Herr Thiemann ist gelernter Konditormeister und nach einigen Jahren Auslandserfahrung seit 1986 bei Martin Braun tätig. Seit 1990 ist er Leiter der Martin Braun-Anwendungsberatung.



**Seminarreferent:
Jaro Janecek**

Herr Janecek ist Geschäftsführer der Firma DOJA TEC Sondermaschinen GmbH.



**Das BACKFORUM-Team
unterstützt die Seminarteilnehmer
mit fachlicher Kompetenz**



BACKFORUM

■ Zielgruppe

Konditor- und Bäckermeister/-innen,
Gesellinnen, Gesellen sowie Auszubildende
ab dem 2. Lehrjahr

■ Termine

BACKFORUM Hannover:
01.08.2013
von 9.00 bis ca. 16.00 Uhr

■ Seminarinhalt

1. Theorie

- Allgemeines zur Herstellung von Dauergebäcken
- Qualität & mehr

2. Praxis

Herstellen von verschiedenen Dauergebäcken, wie z. B.:

- Florentiner
- Knusperringe
- Mandelhörnchen
- Bobbes
- Nuss-Creme-Riegel
- Mandel-Rum-Ringe
- Punschberge & mehr

■ Anmeldung

Tagungspauschale inkl. Teilnahmezertifikat und Bewirtung während des Seminars: 90,- € zzgl. der gesetzlichen MwSt.

- Teilnehmeranzahl: max. 12 Personen
- Anmeldeschluss ist 4 Wochen vor dem jeweiligen Termin
- Stornierung bis 2 Wochen vor Termin, danach fallen 50 % der Tagungspauschale an

Verbindliche ANMELDUNG zum Seminar: Dauergebäcke sind Dauerrenner

(Bitte in Druckbuchstaben ausfüllen!)

Name, Vorname des Teilnehmers: _____

Position im Unternehmen: _____

Rechnungsanschrift / Firma: _____

Straße / Nr.: _____

PLZ / Ort: _____

E-Mail: _____

Tel. & Fax: _____

Unterschrift: _____

**Für Ihre Anmeldung
faxen Sie bitte diese
Seite oder das beiliegende
Anmeldeformular an:
05 11/ 41 07-389**

**oder schicken Sie eine Mail:
backforum@martinbraun.de**

Termin bitte ankreuzen: **BACKFORUM Hannover:** 01.08.2013

Stollen-Vielfalt

Klassisch – trendy – neu in Form

Der handwerkliche Christstollen ist das Weihnachtsgebäck mit der wohl längsten Tradition in Deutschland. Die erste urkundliche Erwähnung erfolgte „anno 1329“.

In diesem Seminar zeigen wir Ihnen neben der Herstellung von Stollen klassischer Art auch zahlreiche Varianten des Traditionsgebäckes. Zusätzlich zu den Klassikern, wie Marzipan-, Nuss- und Mohnstollen, stellen wir Ihnen trendige Stollenrezepte von BRAUN vor. Diese zeichnen sich durch außergewöhnliche Zutaten und Aromen, wie zum Beispiel Cranberries, Batida de Côco und Cointreau, aus. Köstliche Spezialitäten, wie Stollenkonfekt, Orangen-Quarkstollen und Stollenherzen, runden Ihr Stollenangebot ab.

Erfüllen Sie den Wunsch Ihrer Kunden nach Geschmack und Genuss mit einem abwechslungsreichen Sortiment und innovativen Stollenideen – ein traditionelles Gebäck mit trendigen Zutaten in neuen Formen und Größen.

Zusätzlich zeigen wir Ihnen Möglichkeiten, Stollen rationell über eine Rheon-Anlage herzustellen. Der Rheon Twin Divider behandelt den Stollenteig äußerst schonend, erhält dessen Struktur und teilt die Teigstücke gravimetrisch gewichtsgenau und automatisiert ab.

Außerdem lernen Sie den sicheren Umgang mit den hergestellten Stollenspezialitäten im Zusammenspiel von Backprogrammen und der Nutzung verschiedener MIWE-Ofensysteme kennen.



**Seminarleiter:
Dieter Thiemann**

Herr Thiemann ist gelernter Konditormeister und nach einigen Jahren Auslandsferfahrung seit 1986 bei Martin Braun tätig. Seit 1990 ist er Leiter der Martin Braun-Anwendungsberatung.



**Seminarreferent:
Peter Cleven**

Herr Cleven ist Geschäftsführer der Carlton Food Technik GmbH, Generalvertretung für Rheon Automatic Machinery GmbH in Deutschland.



**Seminarreferent:
Andreas Günther**

Herr Günther ist Backmeister und Anwendungstechniker der Firma MIWE Michael Wenz GmbH. Als Bäckermeister ist er vom Fach und hat zusätzlich ein Studium als Betriebswirt im Handwerk abgeschlossen. Weiterhin qualifizierte er sich in der Fachrichtung Backwaren, besonders für den Bereich Lebensmittelmanagement.

BACKFORUM

■ Zielgruppe

Konditor- und Bäckermeister/-innen,
Gesellinnen, Gesellen sowie Auszubildende
ab dem 2. Lehrjahr

■ Termine

BACKFORUM Hannover:
22.08.2013
von 9.00 bis ca. 16.00 Uhr

■ Seminarinhalt

1. Theorie

- Allgemeines zur Herstellung von Stollen
- Qualitätsmerkmale für Stollen

2. Praxis

Herstellen verschiedener Stollen,
wie z. B.:

- Orangen-Quarkstollen
- Butterstollen
- Cranberry-Butterstollen

Von der Teigherstellung über Aufarbeiten
und Backen bis zur Veredelung

3. Verpackungsideen für Stollengebäck

■ Anmeldung

**Tagungspauschale inkl. Teilnahmezertifikat
und Bewirtung während des Seminars: 90,- €
zzgl. der gesetzlichen MwSt.**

- Teilnehmeranzahl: max. 16 Personen
- Anmeldeschluss ist 4 Wochen vor dem
jeweiligen Termin
- Stornierung bis 2 Wochen vor Termin, danach
fallen 50 % der Tagungspauschale an



**Das BACKFORUM-Team
unterstützt die Seminarteilnehmer
mit fachlicher Kompetenz**

Verbindliche **ANMELDUNG** zum Seminar: **Stollen-Vielfalt**

(Bitte in Druckbuchstaben ausfüllen!)

Name, Vorname des Teilnehmers: _____

Position im Unternehmen: _____

Rechnungsanschrift / Firma: _____

Straße / Nr.: _____

PLZ / Ort: _____

E-Mail: _____

Tel. & Fax: _____

Unterschrift: _____

**Für Ihre Anmeldung
faxen Sie bitte diese
Seite oder das beiliegende
Anmeldeformular an:
05 11/ 41 07-389**

**oder schicken Sie eine Mail:
backforum@martinbraun.de**

Termin bitte ankreuzen: BACKFORUM Hannover: 22.08.2013

Erfolg durch neue süße Gebäckideen

Kreative Gebäckanregungen zur Gewinnung neuer Zielgruppen und Stärkung der Handwerkskompetenz

Das klassische Handwerk gerät immer mehr unter Druck. Backdiscounter, der Lebensmittel-einzelhandel und Coffeeshops sind auf dem Vormarsch und gewinnen wertvolle Marktanteile.

Nur durch hervorragende Qualität und neue Ideen kann sich das klassische Handwerk von der Konkurrenz abgrenzen und dadurch Kundengruppen halten bzw. zurückerobern.

In diesem Seminar geben wir Ihnen Anregungen, wie Sie sich von Ihren Mitbewerbern abheben können und Zielgruppen erreichen, die heute ihre Gebäcke lieber bei Starbucks & Co., McCafé oder im Lebensmitteleinzelhandel kaufen.

Bieten Sie neue Gebäckthemen an, wie Cupcakes, Sweet Sushi und Cocktail-Desserts; oder begeistern Sie Ihre Kunden durch Gebäckklassiker im neuen Look, wie zum Beispiel den Käsekuchen im Glas.

Die kreativen Gebäckideen und deren praktische Umsetzung helfen Ihnen, die Anregungen in eigenen Betrieb kurzfristig und erfolgreich umzusetzen.



**Seminarreferentin:
Claudia Linder**

Frau Linder ist Marketing-Managerin und für den Handwerksbereich der Martin Braun KG zuständig. Die Diplom-Betriebswirtin verfügt über langjährige Erfahrungen im Produkt- und Projektmanagement und ist seit 1992 bei der Martin Braun KG tätig.



**Seminarleiter:
Klaus Hilbig**

Herr Hilbig ist gelernter Konditormeister und Anwendungsberater und hat langjährige Erfahrung in der Bäckerei und Konditorei. Seit 1988 ist Herr Hilbig als Anwendungsberater bei der Martin Braun KG und fachlicher Ansprechpartner für das gesamte Gebäcksortiment.



**Das BACKFORUM-Team
unterstützt die Seminarteilnehmer
mit fachlicher Kompetenz**



BACKFORUM

■ Zielgruppe

Inhaber/-innen, Geschäftsführer/-innen, Produktions- und Betriebsleiter/-innen und Mitarbeiter/-innen, die an der Sortimentsgestaltung beteiligt sind und neue Zielgruppen gewinnen möchten

■ Seminarinhalt

1. Theorie

- Marktdaten
- Anregungen für trendige Gebäckthemen und Gebäcke im neuen Look von Martin Braun
- Vorstellung erfolgreicher Konzepte

2. Praxis

- Eigene Herstellung von trendigen Gebäcken, wie z. B. Cupcakes, Cocktail-Desserts und Sweet Sushi
- Präsentation und Beurteilung der Gebäcke
- Erfahrungsaustausch

■ Termine

BACKFORUM Hannover:

26.09.2013

von 9.00 bis ca. 16.00 Uhr

■ Anmeldung

Tagungspauschale inkl. Teilnahmezertifikat und Bewirtung während des Seminars: 90,- € zzgl. der gesetzlichen MwSt.

- Teilnehmeranzahl: max. 12 Personen
- Anmeldeschluss ist 4 Wochen vor dem jeweiligen Termin
- Stornierung bis 2 Wochen vor Termin, danach fallen 50 % der Tagungspauschale an

Verbindliche ANMELDUNG zum Seminar: Erfolg durch neue süße Gebäckideen

(Bitte in Druckbuchstaben ausfüllen!)

Name, Vorname des Teilnehmers: _____

Position im Unternehmen: _____

Rechnungsanschrift / Firma: _____

Straße / Nr.: _____

PLZ / Ort: _____

E-Mail: _____

Tel. & Fax: _____

Unterschrift: _____

**Für Ihre Anmeldung
faxen Sie bitte diese
Seite oder das beiliegende
Anmeldeformular an:
05 11/ 41 07-389**

**oder schicken Sie eine Mail:
backforum@martinbraun.de**

Termin bitte ankreuzen: **BACKFORUM Hannover:** 26.09.2013

Mit Kaffeegenuss zum Umsatzplus!

Basiswissen rund um Kaffee für alle, die sich für die richtige Zubereitung des Kaffees und kreative Ideen rund um das Kaffeambiente interessieren

Um das vielseitige Angebot an Kaffeespezialitäten erfolgreich zu verkaufen, muss das Sortiment nicht nur angeboten, sondern „aktiv“ verkauft werden!

Das gelingt nur mit neuen Ideen und motiviertem sowie geschultem Personal! Dazu gehört ein umfassendes Wissen vom Ursprung des Kaffees über Maschinenteknik bis hin zu den verschiedenen Zubereitungsarten der einzelnen Kaffeespezialitäten.

In diesem Praxisseminar sehen, riechen und schmecken Sie den Unterschied verschiedener Kaffeesorten. Zur perfekten Herstellung von Kaffeespezialitäten, wie zum Beispiel Cappuccino und Latte Macchiato, lernen Sie die optimale Milchaufschäumung und die Unterschiede in der Zubereitung und der Produkte kennen. Denn: Kaffee ist nicht gleich Kaffee! Um Ihre Kunden zu begeistern, zeigen wir Ihnen außerdem verschiedene Kaffeepräsentationsmöglichkeiten.

In diesem Seminar erhalten Sie das Basiswissen „Rund um Kaffee“ und werden zusätzlich praxisnah in die Welt der „Baristatechnik“ eingeführt.

Außerdem zeigen wir Ihnen als Ergänzung das schnelle rationelle „Finishing“ von ansprechenden Desserts, wie Sie diese, zum Beispiel im Becher, attraktiv anbieten und optisch aufwerten können.



Seminarreferent: Henning Springer

Herr Springer ist Bezirksleiter der Firma Heimbs Kaffee GmbH & Co. KG mit den Schwerpunkten Betreuung von Bäckereien/Konditoreien sowie Gastronomie und Hotellerie.



BACKFORUM

■ Zielgruppe

Unternehmensinhaber/-innen, Verkaufsleiter/-innen und Fachverkäufer/-innen kleinerer und mittelgroßer Bäckereien und Konditoreien sowie der Gastronomie und Hotellerie.

Dieses Seminar richtet sich an alle, die mit Kaffee Umsatz machen und diesen steigern wollen.

■ Seminarinhalt

1. Theorie

- Geschichte, Ursprung, Anbauländer
- Von der Pflanze bis zum Rohprodukt
- Handel, Steuer und Veredelung (Röstung)
- Die Bedeutung des Kaffees als Umsatzträger
- Aktives Verkaufen, Erfolg für unseren Betrieb
- Kaffeeverkostung: Sehen, riechen und schmecken

2. Praxis

- Einführung in die Baristatechnik und praxisorientiertes Arbeiten am Siebträger
- Maschinenkomponenten, Halb- und Vollautomaten
- Verschiedene Kaffeespezialitäten, Abverkaufsunterstützung
- Kaffeespezialitäten und ihre Zubereitung
- Kaffeespezialitäten und ihre Produktunterschiede
- Präsentationsmöglichkeiten
- Kleine Teekunde
- Attraktive Gestaltung und Präsentation von Desserts

■ Termine

BACKFORUM Hannover:

25.06.2013 | 22.10.2013

jeweils von 10.00 bis ca. 15.00 Uhr

■ Anmeldung

Tagungspauschale inkl. Teilnahmezertifikat und Bewirtung während des Seminars: 60,- € zzgl. der gesetzlichen MwSt.

- Teilnehmeranzahl: max. 12 Personen
- Anmeldeschluss ist 4 Wochen vor dem jeweiligen Termin
- Stornierung bis 2 Wochen vor Termin, danach fallen 50 % der Tagungspauschale an

Verbindliche **ANMELDUNG** zum Seminar: **Mit Kaffeegenuss zum Umsatzplus!**

(Bitte in Druckbuchstaben ausfüllen!)

Name, Vorname des Teilnehmers: _____

Position im Unternehmen: _____

Rechnungsanschrift / Firma: _____

Straße / Nr.: _____

PLZ / Ort: _____

E-Mail: _____

Tel. & Fax: _____

Unterschrift: _____

**Für Ihre Anmeldung
faxen Sie bitte diese
Seite oder das beiliegende
Anmeldeformular an:
05 11/ 41 07-389**

**oder schicken Sie eine Mail:
backforum@martinbraun.de**

Termin bitte ankreuzen: **BACKFORUM Hannover:** 25.06.2013 22.10.2013

Für Einsteiger: Speiseeis, selbst hergestellt – Ihre Chance für mehr Umsatz

Wir unterstützen Sie bei den ersten Schritten zur eigenen Herstellung von Speiseeis in Theorie und Praxis

Handwerklich hergestelltes und qualitativ hochwertiges Speiseeis ist ein Garant für zusätzliche Umsätze. Nicht nur in der warmen Jahreszeit, wenn der Gebäckumsatz oft rückläufig ist, bietet dieses Segment viele Chancen. Eis kann, in den richtigen Geschmacksrichtungen und Angebotsformen, ganzjährig dazu beitragen, Ihren Erfolg zu verbessern.

In diesem Seminar möchten wir Ihnen in kleiner überschaubarer Gruppe die wichtigsten Grundlagen in Theorie und Praxis vermitteln. Hier haben Sie auch die Möglichkeit, selbst Eis herzustellen, um sich einen ersten Überblick über und einen Einblick in dieses interessante Segment zu verschaffen.

Bei der Erläuterung der Kälte-Klima-Speiseeis-Technik unterstützt uns unser kompetenter Partner, die Firma Kälte-Rudi GmbH + Co. KG.

Die weitere Begleitung zu Produkten, Herstellprozessen und -technik bis zu Ihrem Einstieg in dieses neue Geschäft ist für uns und unsere Partner eine Selbstverständlichkeit.



**Seminarleiter:
Rainer Mundt**

Herr Mundt ist Marketing-Manager und für den Handwerksbereich der Martin Braun KG zuständig. Der Marketingfachkaufmann und Betriebswirt verfügt über langjährige Erfahrungen im Marketing der Nahrungsmittelbranche und ist seit 2001 bei der Martin Braun KG tätig.



**Seminarreferent:
Robert Scherbanowitz**

Herr Scherbanowitz ist Konditormeister und Anwendungsberater. Er verfügt über langjährige Erfahrung in der Bäckerei, Konditorei und Gastronomie. Seit 2003 ist Herr Scherbanowitz als Anwendungsberater bei der Martin Braun KG, u.a. fachlicher Ansprechpartner für das Eissortiment.



BACKFORUM

■ Zielgruppe

Inhaber/-innen, Geschäftsführer/-innen, Produktions- und Betriebsleiter/-innen und Mitarbeiter/-innen aus Betrieben, die Interesse an der Einführung eines Eissortiments haben

■ Termine

BACKFORUM Hannover:

19.03.2013 | 01.10.2013

jeweils von 9.00 bis ca. 16.00 Uhr

■ Seminarinhalt

- Vermittlung von Grundlagenwissen zum Thema Speiseeis in der Theorie
- Grundlagen zu der benötigten Technik durch unseren kompetenten Partner
- Grundlagen zu den Rohstoffen in Theorie und Praxis
- Herstellung von verschiedenen Eistypen und Eissorten in der Praxis, inkl. aktiver Mitarbeit der Teilnehmer
- Dekorationsvarianten von Eisschalen für die Eisvitrine

■ Anmeldung

Tagungspauschale inkl. Teilnahmezertifikat und Bewirtung während des Seminars: 90,- € zzgl. der gesetzlichen MwSt.

- Die Teilnehmeranzahl ist begrenzt
- Anmeldeschluss ist 4 Wochen vor dem jeweiligen Termin
- Stornierung bis 2 Wochen vor Termin, danach fallen 50 % der Tagungspauschale an

Verbindliche **ANMELDUNG** zum Seminar:**Für Einsteiger: Speiseeis, selbst hergestellt – Ihre Chance für mehr Umsatz**

(Bitte in Druckbuchstaben ausfüllen!)

Name, Vorname des Teilnehmers: _____

Position im Unternehmen: _____

Rechnungsanschrift / Firma: _____

Straße / Nr.: _____

PLZ / Ort: _____

E-Mail: _____

Tel. & Fax: _____

Unterschrift: _____

**Für Ihre Anmeldung
faxen Sie bitte diese
Seite oder das beiliegende
Anmeldeformular an:
05 11/ 41 07-389**

**oder schicken Sie eine Mail:
backforum@martinbraun.de**

Termin bitte ankreuzen: BACKFORUM Hannover: 19.03.2013 01.10.2013

Führerschein Backtechnologie

Der Führerschein Backtechnologie stellt Ihnen neue Methoden, Technologien und Techniken vor. Damit legen Sie die Grundlage für Gebäck in höchster Qualität und eine energieeffiziente Produktion.

Der Führerschein Backtechnologie besteht aus den folgenden Bausteinen:

Baustein Rühr- und Knettechnologie

Der Knetvorgang ist ein entscheidender Schritt der Teigverarbeitung. Denn er beeinflusst die Qualität des Backerzeugnisses nachhaltig und legt die Grundlage für die Ausprägung zentraler Teig- und Gäreigenschaften sowie der Qualitätsmerkmale des Backproduktes. Nur ein optimal ausgebildeter und entwickelter Teig bietet die notwendigen Voraussetzungen für die Weiterverarbeitung und ein qualitativ hochwertiges Endprodukt. In diesem Seminar lernen Sie neuartige Knetsysteme und -verfahren kennen. Sie erfahren, wie Sie den optimalen Knetter für Ihren Betrieb finden – natürlich anhand praktischer Demonstrationen. Außerdem lernen Sie aus dem Bereich Feine Backwaren Vor- und Nachteile verschiedener Herstell- und Aufschlagtechniken sowie das Zusammenspiel von Roh- und Zusatzstoffen, wie z. B. Mehlqualitäten, Emulgatoren, etc. kennen. Eine optimale Einstellung von Massendichte und Schaumstabilität führen zu qualitativ hochwertigen Endprodukten.

Baustein Kältetechnologie

Die Techniken der Gärsteuerung und besonders der Gärverzögerung dienen heute nicht mehr nur zur Entlastung der Produktion zu Spitzenzeiten und zur Verbesserung der Kapazitätsauslastung. Der Einsatz dieser Verfahren ermöglicht auch die Herstellung von Premium- und Gourmet-Backwaren, für die Ihre Kunden einen höheren Preis akzeptieren. Temperatur, Zeit und Luftfeuchtigkeit sind ausschlaggebend für das Backergebnis. Die Beherrschung dieser Faktoren trägt zu höchster Qualität der Backwaren bei – bietet aber auch relevante Energieeinsparmöglichkeiten. In diesem Seminar lernen Sie die gängigen Kälteverfahren am Beispiel von Brötchen kennen und vergleichen die verschiedenen Einflussfaktoren.

Baustein Intelligente Ofensteuerung und Energiemonitoring

Zur Ausbildung der gewünschten Gebäudeigenschaften sind kontrollierte klimatische Bedingungen während des Backprozesses erforderlich. Qualitative und quantitative Gebäckmerkmale, wie beispielsweise Rösche, Glanz, Fensterung und Gebäckvolumen, werden durch die exakte produktspezifische Steuerung der klimatischen Bedingungen (Temperatur, Feuchte und Luftströmung) optimiert. Sie erhalten in praktischen und theoretischen Teilen einen Überblick über die thermodynamischen Vorgänge während des Backprozesses sowie über neuartige Möglichkeiten zur Steuerung des Backprozesses unter den Aspekten der Energieeffizienz und der Vermeidung von Produktfehlern. Ebenso wird der gesamte Herstellungsprozess unter energetischen Aspekten betrachtet und zusammen mit Ihnen ausgewertet.



Baustein Fermentation

Der Bäcker lebt von Fermentation. Durch den Einsatz von Mikroorganismen in Sauerteig und Vorteig lassen sich spezifische Geruchs- und Geschmackseindrücke generieren. Weizen- und Roggenmehle besitzen unterschiedliche Anforderungen an eine Fermentation. Das Seminar vermittelt Kenntnisse zum Verständnis und zur eigenständigen Führung betriebsspezifischer Fermentationsprozesse. Es werden ebenso neuartige und alternative Fermentationsverfahren vorgestellt, wie zum Beispiel die enzymgestützte oder sauerstoffgestützte Sauerteigfermentation. Ebenso ist es möglich, Reststoffe aus der Produktion über eine enzymatische Fermentation aufzuwerten. Anhand der praktischen und theoretischen Seminarinhalte lernen Sie, Ihren „eigenen“ Geschmack in den Betrieb zu bringen.

Baustein Brot-Sensorik

Die sensorische Produktqualität entscheidet über den Erfolg von Produkten im Geschäft. Nur sensorisch attraktive Produkte werden vom Kunden angenommen und haben langfristigen Erfolg in der Ladentheke. Wie sichere ich durch die richtige und zuverlässige Anwendung sensorischer Methoden meinen Geschäftserfolg? In diesem Seminarbaustein erlernen und erleben Sie die wichtigsten Schritte zur Bewertung und Überprüfung von Backwaren. Wir wollen Ihnen das vom ttz Bremerhaven entwickelte Bewertungsschema für Weizenbrötchen vorstellen und damit ein Werkzeug für die tägliche sensorische Qualitätssicherung mit an die Hand geben. In einem weiteren Schritt erlernen Sie die Sensorik und Konsumentenwünsche durch Fragebögen zu erfassen, um die Ergebnisse gezielt in Produktoptimierungen und -entwicklungen zu übersetzen. Dabei ist es unerlässlich, die eigenen Sinne zu erleben und einschätzen zu können, um auch bei der täglichen Überprüfung der Qualität Ihrer Produkte den richtigen Riecher zu haben. **Tipp:** Die Teilnehmer erfahren in den Bausteinen Produkt- und Gebäckentwicklung sowie Qualitätssicherung und Haltbarmachung, wie Ihre Produktwünsche in die eigenen Produktentwicklungen eingearbeitet werden können und die Produktqualität durch sensorische Tests überprüft werden kann, um Schwachstellen und Produktmängel identifizieren zu können.

Baustein Ganzheitliche Produkt- und Gebäckentwicklung

Auf Kundenwünsche zu reagieren bedeutet die Wünsche des Kunden zu verstehen. In diesem Seminarbaustein lernen Sie einfache Portfolio-, Konsumenten- und Marktanalysen durchzuführen und diese als Grundlage für neue Ideen zu nutzen. Zu einer ganzheitlichen Entwicklung gehört es ebenso, die in der Bäckerei anfallenden Nebenströme kreativ und lebensmittelrechtlich korrekt nutzen zu können. Ein Beispiel ist hier die Generierung und der Einsatz von Brotsirup aus Restbrot oder Keksbruch. Rezeptentwicklung und Anwendungstests werden mit kreativen Ideen kombiniert. Die Verwendung von Brotsirup, alten Getreidesorten und regionalen oder saisonalen Kräutern und Gewürzen ist nur eine Möglichkeit, das eigene Produktangebot attraktiver zu gestalten. Ein optimierter Herstellungsprozess führt dabei auch zu neuen sensorischen Highlights (z. B. langanhaltende Röste). Natürlich werden die lebensmittelrechtlichen Grundlagen zur Auswahl neuer oder innovativer Rohstoffe und Verfahren berücksichtigt. **Tipp:** Als Grundlage empfehlen wir die Teilnahme am Baustein Brot-Sensorik.

Baustein Qualitätssicherung und Haltbarmachung

Qualitätssicherung fängt schon beim Rohstoff an. Hier lernen Sie die Spezifikationen der Zulieferer zu interpretieren und die dahinter verborgenen Analysemethoden zu verstehen. Für die tägliche Qualitätssicherung ist eine schnelle und sichere Beurteilung der Zutaten und Endprodukte entscheidend. Dies kann zum Beispiel anhand von sensorischen In- und Out-Tests, Rückstellmustern und Fotodokumentation der Produkte praxisnah erfolgen. In diesem Seminar werden neben den lebensmittelrechtlichen, HACCP und hygienischen Grundlagen besonders eine aktive Eingangs- und Prozesskontrolle vermittelt. Die Qualitätssicherstellung wird zudem im hohen Maß durch die Haltbarkeit (sensorisch und mikrobiell) bestimmt. Der Seminarbaustein wird daher mit herkömmlichen und innovativen Methoden zur sensorischen und mikrobiellen Haltbarmachung abgerundet. **Tipp:** Als Grundlage empfehlen wir die Teilnahme am Baustein Brot-Sensorik.

Führerschein Backtechnologie

■ Anmeldung

Tagungspauschale inkl. Teilnahmezertifikat
und Bewirtung während der Seminare:

390 € je Baustein bei Buchung von 1-2 Seminartagen

360 € je Baustein bei Buchung von 3-5 Seminartagen

330 € je Baustein bei Buchung von 6-7 Seminartagen

zzgl. der gesetzlichen MwSt. (keine weitere
Rabattierung möglich)

- Teilnehmeranzahl: mind. 10 Personen,
max. 15 Personen
- Anmeldeschluss ist 4 Wochen vor dem
jeweiligen Termin
- Stornierung bis 2 Wochen vor Termin,
danach fallen 50 % der Tagungspauschale an

Alle Bausteine sind einzeln und unabhängig voneinander buchbar, wobei das Optimum der Besuch aller Bausteine ist. Das Buchen von mehreren Bausteinen bietet attraktive Sonderkonditionen.



Seminarleiter:
Prof. Dr. Klaus Lösche

Herr Prof. Dr. Lösche studierte nach seiner Bäckerlehre im Jahre 1972 an der TU Berlin und der TU München-Weihenstephan. Seit 1985 ist er als Professor im Bereich „Produkttechnologie der Lebensmittel pflanzlicher Herkunft“ an der Hochschule Bremerhaven tätig. Er ist Gründer des Bremerhavener Instituts für Lebensmitteltechnologie und Bioverfahrenstechnik, welches er bis heute als Institutsleiter führt. In zahlreichen Publikationen und Fachbüchern veröffentlicht er wissenschaftliche Erkenntnisse und Fachwissen vor allem auf dem Gebiet der Getreidetechnologie.



Seminarreferentin:
Linda Ringer

Frau Ringer ist ausgebildete Fachkraft für Lebensmitteltechnik und Dipl.-Ing. (FH) der Lebensmitteltechnologie. Sie arbeitet seit sieben Jahren im Forschungs- und Entwicklungsbereich des ttz-BILB/EIBT und leitet seit 2010 die Arbeitsgruppe Bäckerei- und Getreidetechnologie. Ihre Hauptarbeitsfelder sind die fermentative Prozess- und Produktentwicklung, die Analyse und Korrelation von funktionellen Eigenschaften, der Umgang mit unterschiedlichen und alternativen Getreidearten und die Produktentwicklung.



Seminarreferent:
Markus von Barga

Herr von Barga ist ausgebildeter Bäcker mit 20 Jahren Berufserfahrung. Er ist staatlich geprüfter Techniker und arbeitet seit 11 Jahren im Forschungs- und Entwicklungsbereich des ttz-BILB/EIBT. Seit 2010 ist er Leiter der Arbeitsgruppe Bäckertechnik und Applikationen. Zu seinen Kernkompetenzen gehört die langjährige Erfahrung in Gärsteuerung- und Frostungsverfahren, die Implementierung neuer Techniken und Technologien in das Handwerk und die Industrie sowie die Rezeptur- und Verfahrensentwicklung.



BACKFORUM

■ Zielgruppe

Betriebsleiter/-innen, Produktionsleiter/-innen, Produktentwickler/-innen,
QS-Leiter/-innen von kleineren bis mittleren Betrieben

■ Termine

BACKFORUM Hannover:

18.06.2013 Rühr- und Knettechnologie
19.06.2013 Kältetechnologie
20.11.2013 Intelligente Ofensteuerung und
Energiemonitoring
21.11.2013 Qualitätssicherung und
Haltbarmachung

jeweils von 9.00 bis ca. 16.00 Uhr

ttz Bremerhaven:

10.09.2013 Brot-Sensorik
11.09.2013 Ganzheitliche Produkt- und
Gebäckentwicklung
29.10.2013 Intelligente Ofensteuerung und
Energiemonitoring
30.10.2013 Fermentation

jeweils von 9.00 bis ca. 16.00 Uhr



**Seminarreferentin:
Imke Matullat**

Frau Matullat ist Ökotrophologin und arbeitet seit 2006 als Projektleiterin am Sensoriklabor des ttz Bremerhaven. Seit 2010 ist sie Arbeitsgruppenleiterin des Sensoriklabores. Zu ihren Aufgabenbereichen zählen Konsumentenforschung, Produktprofilierungen, Sensorikschulungen und nationale sowie internationale Projekte im Spannungsfeld Sensorik, Konsumenten und Lebensmittel.



**Seminarreferent:
Benjamin Börsmann**

Herr Börsmann ist Dipl. Ing. (FH) der Lebensmitteltechnologie und arbeitet seit 4 Jahren im Forschungs- und Entwicklungsbereich des ttz-BILB/EIBT. Seine Tätigkeiten als Projektleiter umfassen u.a. die thermodynamische Analyse von bäckereitechnologischen Prozessen und die rheologische Charakterisierung verschiedenster Teigsysteme.



**Seminarreferentin:
Beate Hajek**

Frau Hajek ist Dipl.-Ing. (FH) der Lebensmitteltechnologie und ist seit sieben Jahren Projektleiterin in der Arbeitsgruppe Bäckerei- und Getreidetechnologie des ttz-BILB/EIBT. Zu ihren Hauptaufgabenfeldern zählen die umfangreichen Anwendungen in der Extrusionstechnologie, die Analyse und Korrelation von funktionellen Eigenschaften von Panadensystemen sowie die Rezeptur- und Produktentwicklung.

**Verbindliche ANMELDUNG zum Seminar:
Führerschein Backtechnologie**

(Bitte in Druckbuchstaben ausfüllen!)

Name, Vorname des Teilnehmers: _____

Position im Unternehmen: _____

Rechnungsanschrift / Firma: _____

Straße / Nr.: _____

PLZ / Ort: _____

E-Mail: _____

Tel. & Fax: _____

Unterschrift: _____

Termin bitte ankreuzen: **BACKFORUM Hannover:** 18.06.2013 19.06.2013 20.11.2013 21.11.2013
ttz Bremerhaven: 10.09.2013 11.09.2013 29.10.2013 30.10.2013

**Für Ihre Anmeldung
faxen Sie bitte diese
Seite oder das beiliegende
Anmeldeformular an:
05 11/ 41 07-389**

**oder schicken Sie eine Mail:
backforum@martinbraun.de**

Produkthandling und moderne Backofentechnik beim Ladenbacken – Theorie und Praxis

Der sichere Umgang mit Ihren Backwaren von der Produktion über den Transport bis in die Auslage

Die Herstellung eines breiten Sortiments in einer reproduzierbaren Qualität erfordert sicheres Handling mit der eingesetzten Technik. Denn der gekonnte Umgang mit den Backprodukten sowie einwandfreies Bedienen der Ofentechnik garantieren Ihnen Qualität und Umsatz!

In diesem Seminar wird Ihnen aufgezeigt, wie bei der Vorbereitung der Produkte und bei der Bedienung von Backöfen Fehler vermieden werden können.

Nutzen Sie die Vorteile der neuesten MIWE-Technik und nehmen Sie wertvolle Anregungen zur praktischen Umsetzung mit!



**Seminarreferent:
Mathias Schmitt**

Herr Schmitt ist langjähriger Mitarbeiter im Bereich Anwendungstechnik – Produktparte Backstationen der Firma MIWE Michael Wenz GmbH. Aufgrund seiner Funktion als Referent auf Messen, Kundentrainer sowie Servicetechniker verfügt Herr Schmitt bereits über mehrjährige internationale Erfahrung.



**Seminarreferent:
Andreas Günther**

Herr Günther ist Backmeister und Anwendungstechniker der Firma MIWE Michael Wenz GmbH. Als Bäckermeister ist er vom Fach und hat zusätzlich ein Studium als Betriebswirt im Handwerk abgeschlossen. Weiterhin qualifizierte er sich in der Fachrichtung Backwaren, besonders für den Bereich Lebensmittelmanagement.



**Seminarleiter:
Dieter Thiemann**

Herr Thiemann ist gelernter Konditormeister und nach einigen Jahren Auslandserfahrung seit 1986 bei Martin Braun tätig. Seit 1990 ist er Leiter der Martin Braun-Anwendungsberatung.

BACKFORUM

■ Zielgruppe

Produktions- und Verkaufsleitung,
Qualitätsbeauftragte,
Backstubenleiter/-innen

■ Termine

BACKFORUM Hannover:
03.09.2013
von 9.00 bis ca. 16.00 Uhr

■ Seminarinhalt

Voraussetzungen im Laden

- Klimatische Verhältnisse
- Lagerung

Antworten zu Fragen der praktischen Umsetzung

- Unterschiede beim Backen mit Konvektion oder Etage
- Vorheizen bzw. Abstehen
- Schwadenmengen
- Fehleranalyse und Tipps zu deren Beseitigung

Steuerung

- Bedienung des MIWE-Steuerungssystems
- Erstellen und Optimieren von Backprogrammen

■ Anmeldung

Tagungspauschale inkl. Teilnahmezertifikat und Bewirtung während des Seminars: 90,- € zzgl. der gesetzlichen MwSt.

- Teilnehmeranzahl: max. 20 Personen
- Anmeldeschluss ist 4 Wochen vor dem jeweiligen Termin
- Stornierung bis 2 Wochen vor Termin, danach fallen 50 % der Tagungspauschale an

Verbindliche ANMELDUNG zum Seminar: Produkthandling und moderne Backofentechnik beim Ladenbacken – Theorie und Praxis

(Bitte in Druckbuchstaben ausfüllen!)

Name, Vorname des Teilnehmers: _____

Position im Unternehmen: _____

Rechnungsanschrift / Firma: _____

Straße / Nr.: _____

PLZ / Ort: _____

E-Mail: _____

Tel. & Fax: _____

Unterschrift: _____

**Für Ihre Anmeldung
faxen Sie bitte diese
Seite oder das beiliegende
Anmeldeformular an:
05 11/ 41 07-389**

**oder schicken Sie eine Mail:
backforum@martinbraun.de**

Termin bitte ankreuzen: **BACKFORUM Hannover:** 03.09.2013

„Food to go“ – Wertschöpfung von der Produktion bis zum Verkauf von Snacks

Erfahren Sie, wie Sie mit kreativen Snackideen und cleverem Wareneinsatz nicht nur Umsatz generieren, sondern auch Gewinne erzielen

Der Snackmarkt für Bäcker hat sich in den vergangenen Jahren zu einem Wachstumsgaranten entwickelt. Die Veränderung der Arbeitszyklen, der zunehmende Stress und die geringe freie Zeit der Konsumenten: Dies alles beeinflusst die Essgewohnheiten der Verbraucher und führt zu einem verstärkten Außer-Haus-Verzehr.

Für den Bäcker ist es daher unweigerlich notwendig, sein Produktsortiment den Marktgegebenheiten anzupassen bzw. entsprechend auszubauen. In diesem Zusammenhang müssen gerade die optimale Zubereitung sowie die Kalkulation der hergestellten Verkaufsware im Überblick behalten werden.

Das Seminar beschäftigt sich sowohl mit der Zubereitung von verschiedenen Snackideen, als auch mit der für die jeweiligen Anforderungen einzusetzenden Backtechnik. Außerdem betrachten wir die dahinter stehenden Zahlen, die am Ende den Gewinn sicherstellen. Weiter wird eine Wissensbasis für backtechnisches und technisches Know-how speziell für Produkte des Außer-Haus-Verzehrs geschaffen und schließlich erfolgt deren Umsetzung im praktischen Teil mit MIWE-Ofensystemen.



**Seminarreferent:
Mathias Schmitt**

Herr Schmitt ist langjähriger Mitarbeiter im Bereich Anwendungstechnik – Produktparte Backstationen der Firma MIWE Michael Wenz GmbH. Aufgrund seiner Funktion als Referent auf Messen, Kundentrainer sowie Servicetechniker verfügt Herr Schmitt bereits über mehrjährige internationale Erfahrung.



**Seminarreferent:
Carsten Lütkemann**

Herr Lütkemann hat sein Handwerk Koch von der Pike auf gelernt. Er war viele Jahre verantwortlich tätig bis hin zur Geschäftsleitung in den Bereichen Systemgastronomie, Bankett, Restaurant und in der Sterne-Hotellerie. Im Anschluss daran absolvierte er ein Studium der Betriebswirtschaft. Seit Oktober 2006 ist er Berater und Trainer für die Hotellerie und Gastronomie. Des Weiteren betreut er Seminare, die in Zusammenarbeit mit der Firma MIWE Michael Wenz GmbH durchgeführt werden.



**Seminarleiter:
Dieter Thiemann**

Herr Thiemann ist gelernter Konditormeister und nach einigen Jahren Auslandserfahrung seit 1986 bei Martin Braun tätig. Seit 1990 ist er Leiter der Martin Braun-Anwendungsberatung.



BACKFORUM

■ Zielgruppe

Unternehmensinhaber/-innen,
Geschäftsführer/-innen,
Mitarbeiter/-innen von Cafés,
Bistros, Snack-Shops sowie
Bäckereien und Konditoreien

■ Termine

BACKFORUM Hannover:
16.04.2013 | 04.09.2013
von 09.00 bis ca. 16.00 Uhr

■ Seminarinhalt

1. Theorie

- Die Entwicklung des Snackmarktes
- Sicht- und Duftbacken im Reich der Sinne
- Tipps und Tricks rund um das Backen
- Die richtige Herstellung und Präsentation von Snacks
- Wareneinsatz und Kostenkontrolle

2. Praxis

- Wertschöpfung bei Herstellung und Kalkulation der Snacks
- Eigene Snackideen entwickeln und praktisch umsetzen
- Rezeptur, Kalkulation und Verkaufspreis

■ Anmeldung

Tagungspauschale inkl. Teilnahmezertifikat und Bewirtung während des Seminars: 90,- € zzgl. der gesetzlichen MwSt.

- Teilnehmeranzahl: max. 20 Personen
- Anmeldeschluss ist 4 Wochen vor dem jeweiligen Termin
- Stornierung bis 2 Wochen vor Termin, danach fallen 50 % der Tagungspauschale an

Verbindliche ANMELDUNG zum Seminar: „Food to go“ – Wertschöpfung von der Produktion bis zum Verkauf von Snacks

(Bitte in Druckbuchstaben ausfüllen!)

Name, Vorname des Teilnehmers: _____

Position im Unternehmen: _____

Rechnungsanschrift / Firma: _____

Straße / Nr.: _____

PLZ / Ort: _____

E-Mail: _____

Tel. & Fax: _____

Unterschrift: _____

**Für Ihre Anmeldung
faxen Sie bitte diese
Seite oder das beiliegende
Anmeldeformular an:
05 11/ 41 07-389**

**oder schicken Sie eine Mail:
backforum@martinbraun.de**

Termin bitte ankreuzen: **BACKFORUM Hannover:** 16.04.2013 04.09.2013

Energie – Reiz- und Kostenthema unserer Tage

Von einfachen Energieeinsparungen bis hin zu intelligenten Gesamtkonzepten für die backende Branche

Energieeinsparung in der Backstube ist in aller Munde. Doch wie sieht die Bilanz in der Backstube genau aus? Wo wird die meiste Energie benötigt und wo vielleicht verschwendet? Und mit welchen Mitteln können Sie in Ihrer Situation Energie sparen, Verschwendung vermeiden oder Energie intelligent rückgewinnen?

In diesem Seminar gehen wir auf Lösungsansätze für die unterschiedlichen Bedürfnisse, Prozesse und Backstubengrößen ein. Ob beim Kühlen, Gären oder Backen, an jeder Stelle des Backprozesses gibt es Möglichkeiten, Energieverluste zu verringern. Von Tipps zur optimalen Steuerung und Nutzung eines Backofens, über effizientere Technik bis hin zu Konzepten zur Energierückgewinnung erfahren Sie, wie Sie aus Ihrer speziellen Situation das Beste rausholen können und was Sie bei Neuinvestitionen berücksichtigen sollten.

Wir zeigen Ihnen, wie Sie mit klugen Konzepten und leistungsfähiger Technik dauerhaft aus der Energiekostenfalle kommen.



**Seminarreferent:
Christian Braun**

Herr Braun entwickelte nach dem Maschinenbaustudium zunächst Lösungskonzepte für die Lebensmittelindustrie. Seit 2005 befasst er sich bei der Firma MIWE Michael Wenz GmbH mit den Themen Strömungssimulation und Wärmerückgewinnung. Christian Braun ist technischer Leiter des Bereichs MIWE Energy.



**Seminarleiter:
Dieter Thiemann**

Herr Thiemann ist gelernter Konditormeister und nach einigen Jahren Auslandserfahrung seit 1986 bei Martin Braun tätig. Seit 1990 ist er Leiter der Martin Braun-Anwendungsberatung.



BACKFORUM

■ Zielgruppe

Inhaber/-innen, Geschäftsführer/-innen,
Produktionsleiter/-innen und
Betriebsleiter/-innen, Energieberater/-innen
und KfW-Gutachter/-innen

■ Seminarinhalt

- Allgemeine Situation des Energiemarktes
- Kostensituation in der Branche heruntergebrochen auf die einzelnen Klimaprozesse in der Bäckerei – Gären, Kühlen, Backen
- Effizienz der Anlagentechnik
- Kostenlose Energiespar-Sofortmaßnahmen
- Energierückgewinnung
- Kraft-Wärme-Kopplung
- Alternative Energien
- Lösungsansätze aus der Praxis (MIWE energy:scout, Fallbeispiele aus der Praxis)

■ Termine

BACKFORUM Hannover:
20.03.2013
von 09.00 bis ca. 16.00 Uhr

■ Anmeldung

Tagungspauschale inkl. Teilnahmezertifikat und Bewirtung während des Seminars: 90,- € zzgl. der gesetzlichen MwSt.

- Teilnehmeranzahl: max. 20 Personen
- Anmeldeschluss ist 4 Wochen vor dem jeweiligen Termin
- Stornierung bis 2 Wochen vor Termin, danach fallen 50 % der Tagungspauschale an

Verbindliche ANMELDUNG zum Seminar: Energie – Reiz- und Kostenthema unserer Tage

(Bitte in Druckbuchstaben ausfüllen!)

Name, Vorname des Teilnehmers: _____

Position im Unternehmen: _____

Rechnungsanschrift / Firma: _____

Straße / Nr.: _____

PLZ / Ort: _____

E-Mail: _____

Tel. & Fax: _____

Unterschrift: _____

**Für Ihre Anmeldung
faxen Sie bitte diese
Seite oder das beiliegende
Anmeldeformular an:
05 11/ 41 07-389**

**oder schicken Sie eine Mail:
backforum@martinbraun.de**

Termin bitte ankreuzen: BACKFORUM Hannover: 20.03.2013

Umluft oder Etage? Welches Backverfahren ist für die Ansprüche Ihrer Kunden das Richtige?

Wir erarbeiten mit Ihnen in Theorie und Praxis die Unterschiede der Verfahren und schaffen damit für Sie eine Entscheidungsgrundlage für das eine oder andere System

Die Welt des Backens ist, angefangen bei den Produkten bis hin zu den verschiedenen Produktionsverfahren, ausgesprochen vielschichtig. Je nach Gebäckgruppe und Convenience-Stufe sind verschiedene Herstellungsverfahren notwendig, um die vom Kunden erwartete Qualität zu erzeugen. Ob teilgebackene oder langzeitgeführte Teiglinge, ob Brötchen oder Feinbäck, für jede Art gibt es den richtigen Backprozess.

In diesem Seminar werden zunächst die Unterschiede der Technik von Umluft- und Etagenöfen und die damit verbundenen gängigen Gebäckanforderungen und Handlungsfehler thematisiert. Auch die unterschiedlichen Convenience-Stufen und die damit notwendige Technik werden erläutert. Im Praxisteil erfolgt, in gemeinsam durchgeführten Backversuchen, ein direkter Vergleich der Backwaren beim Einsatz von Umluft- und Etagenöfen.

Holen Sie sich neue Inspirationen und Anregungen für die von Ihnen erforderliche Backtechnik, unter Berücksichtigung der speziellen Ansprüche Ihrer Kunden.



**Seminarreferent:
Thomas Kleinschnitz**

Herr Kleinschnitz ist gelernter Bäcker und Elektroniker und kombiniert somit das Know-how der beiden wichtigsten Bereiche der modernen Backofentechnik. Durch seine langjährige Erfahrung bei der Firma MIWE Michael Wenz GmbH als Servicemonteur, Referent und Kundentrainer hat er den Rundumblick von der Hardware über die Steuerung bis hin zu den Backwaren selbst. Herr Kleinschnitz ist seit 21 Jahren bei MIWE tätig und ist heute Leiter der Anwendungstechnik.



**Seminarreferent:
Andreas Günther**

Herr Günther ist Backmeister und Anwendungstechniker der Firma MIWE Michael Wenz GmbH. Als Bäckermeister ist er vom Fach und hat zusätzlich ein Studium als Betriebswirt im Handwerk abgeschlossen. Weiterhin qualifizierte er sich in der Fachrichtung Backwaren, besonders für den Bereich Lebensmittelmanagement.



**Seminarleiter:
Dieter Thiemann**

Herr Thiemann ist gelernter Konditormeister und nach einigen Jahren Auslandserfahrung seit 1986 bei Martin Braun tätig. Seit 1990 ist er Leiter der Martin Braun-Anwendungsberatung.



BACKFORUM

■ Zielgruppe

Produktions- und Verkaufsleitung,
Qualitätsbeauftragte,
Backstubeleiter/-innen

■ Termine

BACKFORUM Hannover:
24.04.2013
von 09.00 bis ca. 16.00 Uhr

■ Seminarinhalt

1. Theorie

- Unterschiede der Backverfahren mit Konvektion und ruhender Backatmosphäre
- Die verschiedenen Convenience-Stufen mit den dadurch bedingten Anforderungen an die Technikausstattung eines Betriebes
- Gebäck- und Handlingsfehler

2. Praxis

- Direkter Vergleich von unterschiedlichen Produkten beim Backen mit Umluft oder Etage
- Verwendung von Gebäcken mit unterschiedlichen Convenience-Stufen (Produktionsverfahren)

■ Anmeldung

Tagungspauschale inkl. Teilnahmezertifikat und Bewirtung während des Seminars: 90,- € zzgl. der gesetzlichen MwSt.

- Teilnehmeranzahl: max. 20 Personen
- Anmeldeschluss ist 4 Wochen vor dem jeweiligen Termin
- Stornierung bis 2 Wochen vor Termin, danach fallen 50 % der Tagungspauschale an

Verbindliche **ANMELDUNG** zum Seminar: Umluft oder Etage?
Welches Backverfahren ist für die Ansprüche Ihrer Kunden das Richtige?

(Bitte in Druckbuchstaben ausfüllen!)

Name, Vorname des Teilnehmers: _____

Position im Unternehmen: _____

Rechnungsanschrift / Firma: _____

Straße / Nr.: _____

PLZ / Ort: _____

E-Mail: _____

Tel. & Fax: _____

Unterschrift: _____

**Für Ihre Anmeldung
faxen Sie bitte diese
Seite oder das beiliegende
Anmeldeformular an:
05 11/ 41 07-389**

**oder schicken Sie eine Mail:
backforum@martinbraun.de**

Termin bitte ankreuzen: **BACKFORUM Hannover:** 24.04.2013

Ein Abwieger, der wirklich abwägt – für alle Teige, für Brot und Brötchen

Gewichtsgenaue und teigschonende Teigteilung und Teigverarbeitung in der Bäckerei sowie Herstellung herzhafter Snacks mit wohlschmeckenden Füllungen

Der Rheon Twin Divider stellt die Möglichkeiten der rationellen Brot- und Brötchenproduktion für die moderne Bäckerei dar. Von fest bis weich, von jung bis gegart, von Roggen bis Weizen reicht das Spektrum der Teige, die verarbeitet werden können.

Herzhaft gefüllte Körnerbrötchen, süße Brötchen – zweifarbig (Schoko und hell), Rumkugeln, Stollenkonfekt, Gebäck, Pralinen, Makronen, Mandelhörnchen u. v. m., hergestellt auf einer Maschine? Ja! Mit der Rheon Form-, Füll- und Portioniermaschine Cornucopia wird die Herstellung von gefüllten Bäckerei- und Konditoreiprodukten anschaulich gezeigt. Eine unglaubliche Produktvielfalt wird auf einer einzigen Maschine auf kleinstem Raum hergestellt.

Außerdem erleben Sie, wie sich die unterschiedlichen Gebäckcharakteristiken unter Verwendung verschiedener Ofensysteme, zum Beispiel Konvektion und Strahlung, auswirken. Das Seminar ist eine Mischung aus Praxis und theoretischen Informationen, die Sie hautnah erleben und zukünftig anwenden können. Durch den Einsatz verschiedener MIWE-Ofensysteme wird der Unterschied klar hervorgehoben.



**Seminarreferent:
Peter Cleven**

Herr Cleven ist Geschäftsführer der Carlton Food Technik GmbH, Generalvertretung für Rheon Automatic Machinery GmbH in Deutschland.



**Seminarreferent:
Hermann Späth**

Herr Späth ist als Bäcker-/Konditormeister der Firma MIWE Michael Wenz GmbH innerhalb der Branche sehr bekannt. Er war als Fachlehrer an der Bayerischen Bäckerfachschule in Lochham tätig und verfügt über langjährige internationale Erfahrung als Anwendungstechniker.



**Seminarleiter:
Dieter Thiemann**

Herr Thiemann ist gelernter Konditormeister und nach einigen Jahren Auslandserfahrung seit 1986 bei Martin Braun tätig. Seit 1990 ist er Leiter der Martin Braun-Anwendungsberatung.



BACKFORUM

■ Zielgruppe

Inhaber/-innen, Geschäftsführer/-innen,
Produktions- und Betriebsleiter/-innen von
Bäckereien und Konditoreien

■ Termine

BACKFORUM Hannover:

15.05.2013 | 14.11.2013

jeweils von 9.00 bis ca. 16.00 Uhr

■ Seminarinhalt

**1. Allgemeine Einführung und Vorstellung
der Maschinen**

**2. Herstellung folgender Teige/Gebäcke
auf diversen Maschinen:**

Twin Divider:

- Krusties (Baguettebrötchen)
- Rustikales Baguette
- Rustikale Brotsorten aus weichen Teigen
- Ciabatta, Ciabattabrötchen
- Körnerbrötchen
- Süße Brote
- Mehrkornbrote
- Roggenmischbrote
- Vollkornbrote

Cornucopia:

- Gefüllte Bäckereiprodukte

■ Anmeldung

Tagungspauschale inkl. Teilnahmezertifikat
und Bewirtung während des Seminars: 90,- €
zzgl. der gesetzlichen MwSt.

- Teilnehmeranzahl: max. 12 Personen
- Anmeldeschluss ist 4 Wochen vor dem
jeweiligen Termin
- Stornierung bis 2 Wochen vor Termin, danach
fallen 50 % der Tagungspauschale an

Verbindliche **ANMELDUNG** zum Seminar:
Ein Abwieger, der wirklich abwägt – für alle Teige, für Brot und Brötchen

(Bitte in Druckbuchstaben ausfüllen!)

Name, Vorname des Teilnehmers: _____

Position im Unternehmen: _____

Rechnungsanschrift / Firma: _____

Straße / Nr.: _____

PLZ / Ort: _____

E-Mail: _____

Tel. & Fax: _____

Unterschrift: _____

**Für Ihre Anmeldung
faxen Sie bitte diese
Seite oder das beiliegende
Anmeldeformular an:
05 11/ 41 07-389**

**oder schicken Sie eine Mail:
backforum@martinbraun.de**

Termin bitte ankreuzen: BACKFORUM Hannover: 15.05.2013 14.11.2013

Mehr als nur Amerikaner dosieren!

Pfiffige Ideen zur Erweiterung des Produktsortiments durch den Einsatz moderner Dosiertechnik

Mehr denn je heißt es heute für den Bäckerei- und Konditoreibetrieb, sich Gedanken über Erweiterung des Produktsortiments im Bereich Feingebäck zu machen. Ein ständig wachsendes Produktangebot im Lebensmitteleinzelhandel gibt Anlass, über die handwerkliche Herstellung von Feingebäcken nachzudenken. Durch den Einsatz von moderner Dosiertechnik lässt sich eine Vielzahl von Produkten rationell und kostengünstig herstellen.

In diesem Praxisseminar zeigen wir Ihnen, wie Sie durch den Einsatz einer Dosier- und Spritzmaschine das klassische Sortiment an Spritzgebäck sowie Produktneuheiten effektiv herstellen können.

Weiterhin geben wir Ihnen Ideen und praktische Tipps, wie Sie mit geringem Aufwand eine abwechslungsreiche Gebäckvielfalt fertigen können. Begeistern Sie Ihre Kunden mit tollen und ansprechenden Gebäckideen.

Außerdem zeigen wir Ihnen Möglichkeiten, verschiedene Arbeitsgänge in der Backwarenproduktion durch die Verwendung einer Dosiermaschine zu automatisieren.



**Seminarreferent:
Daniel Pfohl**

Herr Pfohl ist seit 1995 als Anwendungstechniker bei der Firma KRUMBEIN rationell GmbH & CoKG tätig. Aufgrund seiner jahrelangen Tätigkeit im Bereich Kundenberatung sowie Kundendienst verfügt Herr Pfohl über ein fundiertes Fachwissen im Bereich Dosiertechnik.



**Seminarleiter:
Dieter Thiemann**

Herr Thiemann ist gelernter Konditormeister und nach einigen Jahren Auslandserfahrung seit 1986 bei Martin Braun tätig. Seit 1990 ist er Leiter der Martin Braun-Anwendungsberatung.

■ Zielgruppe

Inhaber/-innen, Geschäftsführer/-innen,
Produktions- und Betriebsleiter/-innen,
Konditor- und Bäckermeister/-innen,
Gesellinnen und Gesellen

■ Seminarinhalt

1. Theorie

- Basisinformationen zur Verwendung von Dosiertechnik
- Was ist bei der Verwendung von Dosiermaschinen zu beachten?
- Vorstellung der Möglichkeiten bei der Verwendung von Dosiermaschinen

2. Praxis

- Verarbeitung einer großen Produktvielfalt mit möglichst wenig Rüstzeit
- Herstellen folgender Produkte:
 - ▶ Variationen von Spritzgebäck
 - ▶ Baiserprodukte
 - ▶ Bisquitrouladen
 - ▶ Ochsenaugen
 - ▶ Nougatringe
 - ▶ Brandmasse
 - ▶ Macarones
 - ▶ Muffins

3. Produktpräsentation und Verkostung der Gebäcke

■ Termine

BACKFORUM Hannover:

27.02.2013 | 25.09.2013

von 09.00 bis ca. 16.00 Uhr

■ Anmeldung

Tagungspauschale inkl. Teilnahmezertifikat und Bewirtung während des Seminars: 90,- € zzgl. der gesetzlichen MwSt.

- Teilnehmeranzahl: max. 20 Personen
- Anmeldeschluss ist 4 Wochen vor dem jeweiligen Termin
- Stornierung bis 2 Wochen vor Termin, danach fallen 50 % der Tagungspauschale an

Verbindliche ANMELDUNG zum Seminar: Mehr als nur Amerikaner dosieren!

(Bitte in Druckbuchstaben ausfüllen!)

Name, Vorname des Teilnehmers: _____

Position im Unternehmen: _____

Rechnungsanschrift / Firma: _____

Straße / Nr.: _____

PLZ / Ort: _____

E-Mail: _____

Tel. & Fax: _____

Unterschrift: _____

**Für Ihre Anmeldung
faxen Sie bitte diese
Seite oder das beiliegende
Anmeldeformular an:
05 11/ 41 07-389**

**oder schicken Sie eine Mail:
backforum@martinbraun.de**

Termin bitte ankreuzen: BACKFORUM Hannover: 27.02.2013 25.09.2013

Sensorische Produktprüfung bringt Erfolg und Sicherheit!

Backwaren mit geschulten Sinnen prüfen ist ein zunehmend wichtiges Instrument für den Markterfolg

In diesem Seminar lernen Sie, Produktqualitäten sensorisch zu erfassen und strategisch zu prüfen.

Ein Produkt, das unangenehm riecht, schmeckt oder aussieht, wird nicht wieder gekauft – an ein positives Geschmackserlebnis erinnert sich der Kunde dagegen gerne! Die menschliche Wahrnehmung lässt sich schulen. Die Sensorik ist eine preiswerte und effektive Prüfmethode für regelmäßige Produktkontrollen und -verbesserungen. In Übungen entdecken Sie Ihre sensorischen Fähigkeiten und trainieren das Erlernte direkt an Backprodukten. Grundlage der Backwarenprüfung ist das Bewertungsschema nach DLG, das auf den eigenen Betrieb bzw. auf die eigenen Produkte zugeschnitten wird. Im eigenen Betrieb setzen Sie sich (noch) intensiver mit der Qualität Ihrer Produkte auseinander und sprechen in Ihrem Qualitätsteam die gleiche sensorische Sprache. Auch für den Verkauf ist es wichtig, Produktkriterien für den Kunden so zu benennen, dass er angenehme Sinneseindrücke damit verbindet.

Sie können auch eigene Produkte zum Seminar mitbringen, die im Anschluss fachkompetent geprüft werden – gerne auch im Einzelgespräch mit der Referentin! Diese Prüfung ist im Seminarpreis schon enthalten.



**Seminarleiterin:
Martina Gemein**

Frau Gemein ist Inhaberin der Firma BACKTREND. Die Ingenieurin für Lebensmitteltechnologie kommt aus einem Bäckerei-Familienunternehmen und bringt langjährige Erfahrungen im Qualitäts- und Hygienemanagement mit. Sie begeistert seit über 10 Jahren als Trainerin, Referentin und Management-Coach.



BACKFORUM

■ Zielgruppe

Personen aus Geschäftsleitung, Produktion, Vertrieb und Verkauf, die für Produktqualitäten verantwortlich sind

■ Seminarinhalt

- Grundlagen der Sensorik
- Erfolgsfaktor: Sensorik
- Sensorische Fähigkeiten entdecken
- Ein Qualitätsteam zusammenstellen – Wie sprechen wir die gleiche Sprache?
- Produktprüfungen an Backprodukten
- **Einzel- und Gruppenübungen, praxisbezogene Beispiele**

■ Termine

BACKFORUM Hannover:
24.10.2013
von 9.00 bis ca. 16.00 Uhr

■ Anmeldung

Tagungspauschale inkl. Teilnahmezertifikat und Bewirtung während des Seminars: 195,- € zzgl. der gesetzlichen MwSt.

- Teilnehmeranzahl: mind. 8 Personen
- Anmeldeschluss ist 4 Wochen vor dem jeweiligen Termin
- Stornierung bis 2 Wochen vor Termin, danach fallen 50 % der Tagungspauschale an

Verbindliche **ANMELDUNG** zum Seminar:
Sensorische Produktprüfung bringt Erfolg und Sicherheit!

(Bitte in Druckbuchstaben ausfüllen!)

Name, Vorname des Teilnehmers: _____

Position im Unternehmen: _____

Rechnungsanschrift / Firma: _____

Straße / Nr.: _____

PLZ / Ort: _____

E-Mail: _____

Tel. & Fax: _____

Unterschrift: _____

**Für Ihre Anmeldung
faxen Sie bitte diese
Seite oder das beiliegende
Anmeldeformular an:
05 11/ 41 07-389**

**oder schicken Sie eine Mail:
backforum@martinbraun.de**

Termin bitte ankreuzen: BACKFORUM Hannover: 24.10.2013

Lebensmittelrecht – kompakt und leicht verständlich

Finden Sie sich im Gesetzes-Dschungel zurecht und lernen Sie, welche lebensmittelrechtlichen Vorgaben für Ihren Betrieb relevant sind

Die Lebensmittelgesetzgebung befindet sich im stetigen Wandel. Besonders der Bereich der Lebensmittelkennzeichnung ist hiervon betroffen. Doch was wird in Zukunft auf Sie als Unternehmer in der Backbranche zukommen? Sie lernen in diesem Kompaktseminar die Grundlagen und die aktuellen Entwicklungen im Lebensmittelrecht kennen. Anhand von Praxisbeispielen erarbeiten Sie, welche Angaben zur Kennzeichnung wichtig sind und welche Unterschiede beim Verkauf von verpackten und losen Backwaren beachtet werden müssen.

Immer häufiger tauchen die Schlagwörter „Nährwerte“ und „Allergene“ auf. Was verbirgt sich dahinter und was ist für Ihren Betrieb relevant? Damit Sie sich besser zurecht finden, erfahren Sie in diesem Seminar, wie Sie Nährwerte einfach berechnen können, welche Allergene in der Bäckerei zu finden sind und wie Sie diese erfassen und übersichtlich kennzeichnen können.

Am Ende des Seminars werden Sie das Licht im Gesetzes-Dschungel erkennen! Denn: Sie werden das Erlernte in die Praxis umsetzen können, Sie üben die Erstellung von Zutatenlisten und wie Sie Kennzeichnungen positiv in der Ladentheke präsentieren können.

Gerne können Sie auch eigene Produkte und Zutatenlisten zum Seminar mitbringen und die Kennzeichnung vor Ort üben.



**Seminarleiter:
Dennis Witthöft**

Herr Witthöft ist Diplom-Ökotrophologe (FH) und gelernter Bäcker. Seit dem Jahr 2011 ist er für den Bereich Lebensmittelrecht bei Martin Braun zuständig und leitet diesen seit 2012.



**Seminarreferentin:
Friederike Niemann**

Frau Niemann ist Ingenieurin für Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelwirtschaft. Sie ist bei Martin Braun im Bereich Lebensmittelrecht tätig und betreut dort das Spezifikationswesen.



Royal 

Aromatisierende Bestandteile:
Aromaextrakte
Sonstige Bestandteile: Cointreau (60 % Vol.); Ethylalkohol; Zucker; Wasser; Verdickungsmittel E 466

Ideale Lagerbedingung: verschlossen, bis max. 20 °C.
Nur zur gewerblichen Weiterverarbeitung.

Dieses Erzeugnis darf nicht zu Trinkzwecken

MARTIN
Backmit
und Essz
30433 H
Fachlich
Tel. (05
Fax (05
Bestell
Tel. (05
Fax (05
www.ma
Enthält



■ Zielgruppe

Unternehmensinhaber/-innen,
Geschäftsführer/-innen von Bäckereien
und Konditoreien, Führungskräfte aus
Produktion, Vertrieb und Verkauf

■ Termine

BACKFORUM Hannover:

09.09.2013

jeweils von 9.00 bis ca. 16.00 Uhr

■ Seminarinhalt

1. Grundlagen

- Was ist Lebensmittelrecht?
- Lebensmittelrecht in Europa und Deutschland
- Lebensmittelrecht in der Backbranche
- Deklaration: Wie deklariert man verpackte und lose Ware richtig?

2. Lebensmittelrecht aktuell

- Lebensmittelkennzeichnung inklusive Nährwertkennzeichnung richtig aufgebaut
- Kennzeichnungspflicht von Allergenen bei loser Ware

3. Praxis

- Erstellung von Zutatenlisten (Vom Rezept zur Zutatenliste)
- Praxisbeispiele: Deklaration in der Ladentheke

■ Anmeldung

Tagungspauschale inkl. Teilnahmezertifikat und Bewirtung während des Seminars: 195,- € zzgl. der gesetzlichen MwSt.

- Teilnehmeranzahl: max. 16 Personen
- Anmeldeschluss ist 4 Wochen vor dem jeweiligen Termin
- Stornierung bis 2 Wochen vor Termin, danach fallen 50 % der Tagungspauschale an

Verbindliche **ANMELDUNG** zum Seminar: **Lebensmittelrecht – kompakt und leicht verständlich**

(Bitte in Druckbuchstaben ausfüllen!)

Name, Vorname des Teilnehmers: _____

Position im Unternehmen: _____

Rechnungsanschrift / Firma: _____

Straße / Nr.: _____

PLZ / Ort: _____

E-Mail: _____

Tel. & Fax: _____

Unterschrift: _____

**Für Ihre Anmeldung
faxen Sie bitte diese
Seite oder das beiliegende
Anmeldeformular an:
05 11/ 41 07-389**

**oder schicken Sie eine Mail:
backforum@martinbraun.de**

Termin bitte ankreuzen: BACKFORUM Hannover: 09.09.2013

Anders. Besser. Wirksamer. Mehr verkaufen durch die richtige Werbung!

Tipps und Tricks wie Sie mit wirksamen Werbemitteln aus Umsatzchancen realen Mehrumsatz machen

Der Kunde von heute ist verwöhnt. Alles muss top sein: Produktqualität, Ansprache, Preis-Leistungs-Verhältnis, Raumgestaltung... Und genau dieses hohe Erwartungsniveau hat er auch in Bezug auf die Bäckerwerbung: Vom Firmenzeichen über die Schaufenstergestaltung, Deckenhänger, Aktionsaufsteller, Handzettel, Tütengestaltung bis zum Internetauftritt. Wer hier bei der Konzeption der Aktionen und der Gestaltungsentwicklung die hohe Erwartung der Kunden nicht trifft, überlässt der Konkurrenz das Geschäft.

Auf was muss also geachtet werden? Wo liegen die Stolpersteine? Wie wird die eigene gute Gebäckqualität mit glaubwürdiger Werbung und Verkaufsförderung kommuniziert?

In diesem Seminar wird durch positive und auch negative Werbebeispiele für alle wesentlichen Werbemittel ein Anforderungsprofil abgeleitet und Wege aufgezeigt, wirkungsvoll Qualität zu transportieren und Kaufwünsche beim Kunden auszulösen.

Ein Fallbeispiel eines kleineren Filialisten zeigt anschaulich, wie in der Praxis erfolgreich geworben wird. Abgerundet wird das Seminar durch Beispiele aus Ihrem individuellen Betrieb – welche Werbemittel und Aktionen werden bei Ihnen bereits erfolgreich eingesetzt? Ein reger Erfahrungsaustausch zeigt, was in der Praxis alles möglich ist.

Das Intensiv-Seminar bietet den Teilnehmern zahlreiche Anregungen und praktische Hilfen, die unter anderem auch im Workshop-Prinzip erarbeitet werden.



**Seminarreferent:
Knut Hasenbank**

Herr Hasenbank ist Inhaber des „TOP LEVEL Büro für Absatzentwicklung“. Seit 10 Jahren berät er unterschiedliche Unternehmen der Backbranche im Bereich Qualitätsprofilierung, Markenwerbung und Verkaufsförderung. Seine Seminare zeichnen sich durch Fachkompetenz und einen unterhaltsamen Vortragsstil aus.



**Seminarleiterin:
Susanne Steinfurt-Klass**

Frau Steinfurt-Klass ist Leiterin Corporate Marketing Communications der Martin Braun-Gruppe. Die Diplomkauffrau verfügt über langjährige Erfahrungen im Produkt- und Projektmanagement der Nahrungsmittelbranche und ist seit 2006 bei Martin Braun zuständig für die Kommunikationspolitik.



BACKFORUM

■ Zielgruppe

Inhaber/-innen,
Geschäftsführer/-innen,
Führungskräfte und
Werbeverantwortliche
kleinerer und mittlerer
Bäckereien und Konditoreien

■ Seminarinhalt

- Welche Werbemedien/-mittel eignen sich am besten, um Ihren Verkauf am wirkungsvollsten zu unterstützen?
- Welche Anforderungen müssen an die Gestaltungsqualität von Werbemitteln erfüllt sein, damit sie bei Ihren Kunden wirken?
- Vorstellung Fallbeispiel: Welche Erkenntnisse sind für Ihr Unternehmen zu gewinnen?
- Moderierter Erfahrungsaustausch: Praxisbeispiele direkt „aus dem Leben“ – Beispiele aus den Betrieben der Seminarteilnehmer
- Chancen durch Nutzung von Gestaltungsvorlagen, z. B. von Martin Braun bei der Umsetzung Ihrer Werbung und Verkaufsförderung

■ Termine

BACKFORUM Hannover:
04.11.2013
von 9.00 bis ca. 16.00 Uhr

■ Anmeldung

Tagungspauschale inkl. Teilnahmezertifikat und Bewirtung während des Seminars: 195,- € zzgl. der gesetzlichen MwSt.

- Teilnehmeranzahl: mind. 8 Personen
- Anmeldeschluss ist 4 Wochen vor dem jeweiligen Termin
- Stornierung bis 2 Wochen vor Termin, danach fallen 50 % der Tagungspauschale an

Verbindliche **ANMELDUNG** zum Seminar:
Anders. Besser. Wirksamer. Mehr verkaufen durch die richtige Werbung!

(Bitte in Druckbuchstaben ausfüllen!)

Name, Vorname des Teilnehmers: _____

Position im Unternehmen: _____

Rechnungsanschrift / Firma: _____

Straße / Nr.: _____

PLZ / Ort: _____

E-Mail: _____

Tel. & Fax: _____

Unterschrift: _____

Termin bitte ankreuzen: **BACKFORUM Hannover:** 04.11.2013

**Für Ihre Anmeldung
faxen Sie bitte diese
Seite oder das beiliegende
Anmeldeformular an:
05 11/ 41 07-389**

**oder schicken Sie eine Mail:
backforum@martinbraun.de**

Verkaufserfolge sind machbar und umsatzsteigernd!

Aktivität des/der Verkäufers/-in ist der Schlüssel für das erfolgreiche Verkaufen in Bäckereien und Konditoreien

Sie stehen hinter der Theke einer Bäckerei oder Konditorei und suchen nach neuen Möglichkeiten, Verkaufsgespräche effektiver und umsatzorientierter zu führen? Dann sind Sie bei diesem Verkaufstraining richtig!

Bis zu 40 % des Umsatzpotenzials können vom Verkaufspersonal positiv und aktiv beeinflusst werden. Häufig wird aber nur verteilt und nicht tatkräftig verkauft. Deshalb ist es wichtig, die Umsatzreserven - über die jeder Betrieb verfügt - zu erkennen und zu nutzen.

Dieses Seminar bietet aktuelle Lösungen, viele praktische Tipps und Anregungen, die langfristig zur Umsatzsteigerung beitragen. Wir besprechen zunächst die Grundlagen der Verkaufspsychologie sowie die Kaufmotive der Kunden, die unterschiedlichen Arten von Kundengruppen, Frage- und Verkaufstechniken. Zudem arbeiten wir aus, wie sich Kundenwünsche wecken lassen.

Nach dem theoretischen Teil heißt es „learning by doing“: Die Seminarteilnehmer/-innen üben an der Theke Verkaufsgespräche und -techniken, um das Erlernte schnell und erfolgreich im eigenen Betrieb umsetzen zu können. Außerdem werden neue Kenntnisse in der Wort- und Körpersprache gewonnen und somit die Kommunikationskompetenz erweitert! Anschauliche Beispiele aus der täglichen Praxis und viele erprobte Verkaufstipps runden den Lehrgang ab.

Dieses Seminar ist ein „aktives Verkaufstraining“, das zur deutlichen Umsatzsteigerung beiträgt!



**Seminarreferentin
in Hannover:
Ulrike Poggenlaas**

Frau Poggenlaas ist selbstständige Verkaufstrainerin und Referentin mit Schwerpunkten in den Bereichen Bäckerei und Lebensmittel-Einzelhandel.



**Seminarreferent
in Fürth:
Karl Wiesmann**

Herr Wiesmann ist langjähriger Leiter für Aus- und Weiterbildung im Lebensmitteleinzelhandel und seit 2002 tätig bei Bäckerei MÜLLERBÄCK OHG in Kist im Bereich Personalentwicklung mit den Schwerpunkten Training für Verkaufs- und Führungskräfte.



**Seminarleiterin:
Susann Altmann-Hoppe**

Frau Altmann-Hoppe ist Marketingfachkauffrau mit langjähriger Erfahrung im Produktmanagement. Seit 1983 ist sie im Unternehmen Martin Braun, seit 2006 im Seminarmanagement des BACKFORUMs tätig.



BACKFORUM

■ Zielgruppe

Filialleiter/-innen und Verkäufer/-innen
von Bäckereien und Konditoreien

■ Seminarinhalt

- Wie sollte ein erfolgreiches Verkaufsgespräch aufgebaut sein?
- Wie viele Entscheidungshilfen benötigen Kunden?
- Das erfolgreiche Verkaufsgespräch: Von der Fragetechnik bis zur Produktargumentation
- Produktauslobung geschickt eingesetzt
- Wann und wie spreche ich zusätzlich einen Empfehlungskauf an?
- Ist der Preis ein wichtiges Kriterium?
- Keine Angst vor Reklamationen
- Einzel- und Gruppenarbeiten
- Training anhand praxisbezogener Beispiele
- Übungen zur Wort- und Körpersprache
- Praktische Übungen an der Verkaufstheke

■ Termine

BACKFORUM Hannover:

26.06.2013 | 12.11.2013

jeweils von 9.00 bis ca. 17.00 Uhr

BACKSTUDIO Fürth:

21.03.2013 | 05.09.2013

jeweils von 9.00 bis ca. 16.00 Uhr

■ Anmeldung

Tagungspauschale inkl. Teilnahmezertifikat und Bewirtung während des Seminars: 195,- € zzgl. der gesetzlichen MwSt.

- Teilnehmeranzahl: max. 20 Personen
- Anmeldeschluss ist 4 Wochen vor dem jeweiligen Termin
- Stornierung bis 2 Wochen vor Termin, danach fallen 50 % der Tagungspauschale an

Verbindliche **ANMELDUNG** zum Seminar: Verkaufserfolge sind machbar und umsatzsteigernd!

(Bitte in Druckbuchstaben ausfüllen!)

Name, Vorname des Teilnehmers: _____

Position im Unternehmen: _____

Rechnungsanschrift / Firma: _____

Straße / Nr.: _____

PLZ / Ort: _____

E-Mail: _____

Tel. & Fax: _____

Unterschrift: _____

Termin bitte ankreuzen: BACKFORUM Hannover: 26.06.2013 12.11.2013

BACKSTUDIO Fürth: 21.03.2013 05.09.2013

**Für Ihre Anmeldung
faxen Sie bitte diese
Seite oder das beiliegende
Anmeldeformular an:
05 11/ 41 07-389**

**oder schicken Sie eine Mail:
backforum@martinbraun.de**

Von allem das Wichtigste!

Warenkunde und Warenpräsentation sind wichtig! Ein Seminar auch für „Seiteneinsteiger“

Heutzutage ist es in einer Bäckerei/Konditorei sehr wichtig, welche Ware zu welcher Tageszeit, wo und wie platziert wird. Je attraktiver eine Ware präsentiert wird, desto besser lässt sie sich verkaufen.

Allerdings wird die Ware oft ohne fachlichen Hintergrund irgendwie in der Theke präsentiert. Darunter leidet ein erfolgreiches Verkaufsgespräch. Die Folge sind deutliche Umsatzverluste!

Auch haben immer mehr „Seiteneinsteiger/-innen“ heute einen festen Arbeitsplatz in Bäckereien und Konditoreien. Bei ihnen bleiben oft die interne Warenkunde und Produktschulung sowie die Regeln der Warenpräsentation auf der Strecke.

Die Teilnehmer/-innen erfahren das Basiswissen über Brot und Backwaren sowie Feingebäck und deren Warenpräsentation. Sie gehen „gestärkt“ aus dem Seminar, können Produkte erklären, beschreiben und gezielt anbieten und treten so kritischen Kunden mit mehr Sicherheit gegenüber. Das „Arbeiten hinter der Theke“ macht deutlich mehr Spaß und ist erfolgreicher, wenn ich weiß, was ich verkaufe und wie ich es wirkungsvoll präsentieren kann!

Das Erlernte dürfen die Teilnehmer/-innen in Form von praktischen Übungen hinter der Theke und dem Brotregal ausprobieren und zeigen.



Seminarreferentin:
Ulrike Poggenlaas

Frau Poggenlaas ist selbstständige Verkaufstrainerin und Referentin mit Schwerpunkten in den Bereichen Bäckerei und Lebensmitteleinzelhandel.



Seminarleiterin:
Susann Altmann-Hoppe

Frau Altmann-Hoppe ist Marketingfachkauffrau mit langjähriger Erfahrung im Produktmanagement. Seit 1983 ist sie im Unternehmen Martin Braun, seit 2006 im Seminarmanagement des BACKFORUMs tätig.



BACKFORUM

■ Zielgruppe

Inhaber/-innen, Filialleiter/-innen,
Verkäufer/-innen sowie
Seiteneinsteiger/-innen von Bäckereien
und Konditoreien

■ Termine

BACKFORUM Hannover:
27.06.2013 | 13.11.2013
jeweils von 9.00 bis ca. 17.00 Uhr

■ Seminarinhalt

- Grundbegriffe und Zusammenhänge der Ernährungslehre
- Basiswissen über Brot, Backwaren und Feingebäck
- Produktargumentation und gezielte Kundenberatung
- Welche Grundregeln sollten bei der erfolgreichen Warenpräsentation beachtet werden?
- Tageszeitabhängige Präsentation
- ABC-Analyse des Sortiments
- Praktische Übungen hinter der Theke
- Gruppenarbeiten mit anschließender Präsentation

Nach der Theorie erhalten die Teilnehmer/-innen Präsentationsbeispiele, diese werden gruppenweise bearbeitet und im Anschluss den anderen Teilnehmern/-innen vorgestellt.

■ Anmeldung

Tagungspauschale inkl. Teilnahmezertifikat und Bewirtung während des Seminars: 195,- € zzgl. der gesetzlichen MwSt.

- Teilnehmeranzahl: max. 20 Personen
- Anmeldeschluss ist 4 Wochen vor dem jeweiligen Termin
- Stornierung bis 2 Wochen vor Termin, danach fallen 50 % der Tagungspauschale an

**Verbindliche ANMELDUNG zum Seminar:
Von allem das Wichtigste!**

(Bitte in Druckbuchstaben ausfüllen!)

Name, Vorname des Teilnehmers: _____

Position im Unternehmen: _____

Rechnungsanschrift / Firma: _____

Straße / Nr.: _____

PLZ / Ort: _____

E-Mail: _____

Tel. & Fax: _____

Unterschrift: _____

**Für Ihre Anmeldung
faxen Sie bitte diese
Seite oder das beiliegende
Anmeldeformular an:
05 11/ 41 07-389**

**oder schicken Sie eine Mail:
backforum@martinbraun.de**

Termin bitte ankreuzen: BACKFORUM Hannover: 27.06.2013 13.11.2013

Erfolgsfaktor Führung – Gestalter statt Verwalter

Zukunftssicherung im Handwerksbetrieb durch kompetente Führung

Der Wandel ist überall spürbar, die Zukunft gehört guten Teams, deren Beteiligte qualifiziert, motiviert und eigenverantwortlich handeln können. Ob im Rahmen des Generationswechsels oder sich als „neue“ Führungskraft zu positionieren – immer kommt es darauf an, den Spagat zwischen Nähe und Distanz hin zur Akzeptanz zu schaffen. „Ein bisschen Führung“ gibt es nicht. Gute Führungskräfte sind rar. In diesen Seminaren erhalten Sie das Werkzeug zur guten Führungskraft!

Basierend auf umfangreichen Erfahrungen und den Wünschen unserer Partner bieten wir 2 TOP-Intensivseminare im Bereich Führung an. Die Teilnehmerzahlen sind limitiert – so wird ein optimaler Praxistransfer ermöglicht.

Beide Seminare sind einzeln und unabhängig voneinander buchbar, wobei das Optimum der Besuch beider Seminare ist.

2-Tages-Seminar: Baustein A – Führen - kommunizieren - Team erleben (Intensivseminar)

Dieses praxisorientierte 2-Tages-Seminar befasst sich mit den Hauptaufgaben einer Führungskraft.

■ Seminarinhalt

- Hauptaufgaben der Führungskraft
- Die Führungskraft in der Sandwich-situation
- Mitarbeiterführung mit Fingerspitzengefühl
- Neu als Führungskraft – was nun?
- Wie mit dem Generationswechsel umgehen?
- Wirkungsvolle Kommunikation als Basis erfolgreicher Führung
- Was Pinguine von bunten Vögeln lernen können
- Veränderungen lieben und leben
- Synergien starker Teams nutzen



2-Tages-Seminar: Baustein B – Motivation - Zielvereinbarung - Mitarbeitergespräche (Intensivseminar)

Dieses praxisorientierte 2-Tages-Seminar befasst sich mit dem Führungsprinzip „Führen über Ziele“ und dem Führen „wirkungsvoller Mitarbeitergespräche“.

■ Seminarinhalt

- Chancen wirkungsvoller Motivation und Anerkennung
- Der Zielvereinbarungsprozess
- Anerkennung und Motivation durch Ziele
- Grundlagen und Techniken im Mitarbeitergespräch – die richtigen Worte finden
- Vorbereitung, Aufbau, Organisation und Rahmenbedingungen von Mitarbeitergesprächen
- Vorbeugen statt Nachsehen: Umgang mit Diebstahl
- Argumentations- und Diskussionstechniken
- Praktische Übungen an relevanten Beispielen der Teilnehmer

■ Termine

BACKFORUM Hannover:

13./14.05.2013 (Baustein A)
 28./29.10.2013 (Baustein A)
 27./28.05.2013 (Baustein B)
 25./26.11.2013 (Baustein B)
 jeweils von 9.00 bis ca. 16.00 Uhr

■ Anmeldung

Tagungspauschale inkl. Teilnahmezertifikat und Bewirtung während des Seminars: 490,- € zzgl. der gesetzlichen MwSt pro Baustein (inkl. Abendveranstaltung)

- Teilnehmeranzahl: mind. 8 Personen
- Anmeldeschluss ist 4 Wochen vor dem jeweiligen Termin
- Stornierung bis 2 Wochen vor Termin, danach fallen 50 % der Tagungspauschale an

■ Zielgruppe

Inhaber/-innen, Führungskräfte und zukünftige Führungsverantwortliche in Bäckereien und Konditoreien sowie Produktionsbetrieben



Seminarreferent:
Rolf Birmes

Herr Birmes ist selbstständiger Führungs- und Verkaufstrainer und Coach. Er ist Gründer eines Trainernetzwerkes, das mehrfach ausgezeichnet wurde und verfügt über eine mehr als 10-jährige Erfahrung in der Backmittelbranche.



Seminarleiterin:
Susanne Steinfort-Klass

Frau Steinfort-Klass ist Leiterin Corporate Marketing Communications der Martin Braun-Gruppe. Die Diplomkauffrau verfügt über langjährige Erfahrungen im Produkt- und Projektmanagement der Nahrungsmittelbranche und ist seit 2006 bei Martin Braun zuständig für die Kommunikationspolitik.

Verbindliche ANMELDUNG zum Seminar: Erfolgsfaktor Führung – Gestalter statt Verwalter

(Bitte in Druckbuchstaben ausfüllen!)

Name, Vorname des Teilnehmers: _____

Position im Unternehmen: _____

Rechnungsanschrift / Firma: _____

Straße / Nr.: _____

PLZ / Ort: _____

E-Mail: _____

Tel. & Fax: _____

Unterschrift: _____

Termin bitte ankreuzen: BACKFORUM Hannover: 13./14.05.2013 (A) 28./29.10.2013 (A)
 27./28.05.2013 (B) 25./26.11.2013 (B)

**Für Ihre Anmeldung
faxen Sie bitte diese
Seite oder das beiliegende
Anmeldeformular an:
05 11/ 41 07-389**

**oder schicken Sie eine Mail:
backforum@martinbraun.de**

Lebensmittelhygiene – ein Muss in Bäckereien und Konditoreien

Ein praktischer Grundlagenkurs für den betrieblichen Alltag

Sie alle als Unternehmer in der Backwarenbranche wissen, dass die Einhaltung der Hygienevorschriften entscheidend für das Herstellen und Verkaufen Ihrer Produkte ist. Doch worauf muss geachtet werden und wie können Sie Ihre Mitarbeiter zu einer konsequenten Umsetzung motivieren?

In diesem Seminar lernen Sie rechtliche und mikrobiologische Grundlagen kennen. Anhand von Beispielen erarbeiten Sie gemeinsam die 7 Grundsätze zur Erstellung eines HACCP-Konzeptes. Um Ihren Kunden hygienisch einwandfreie Produkte anbieten zu können, erfahren Sie außerdem, wie eine richtige Reinigung und Desinfektion durchgeführt wird und welche Einflussfaktoren Sie beachten müssen.

Der Mensch – und damit auch Ihre Mitarbeiter – sind Keimträger. Motivieren Sie deshalb Ihre Mitarbeiter verantwortlich mit den Produkten umzugehen! Hierzu lernen Sie, wie Hygienemaßnahmen praktisch umgesetzt werden und wie Sie die Produkthygiene sicherstellen.

Nehmen Sie aus diesem Seminar wertvolle Tipps mit, um Ihre Produkte von der Warenannahme bis zum Verkauf hygienisch einwandfrei Ihren Kunden anbieten zu können!



Seminarreferent:
Michael Benner

Herr Benner ist Veterinärmediziner und war als Hochschulassistent in der studentischen Ausbildung im Bereich Lebensmittelmikrobiologie und Lebensmittelhygiene tätig. Seit 1986 ist er Mitarbeiter des KIN im Bereich Qualitätssicherung mit den Schwerpunkten Mikrobiologie und Hygiene, Qualitätsmanagement, Hygienemanagement und Lebensmittelrecht. Als staatlich zugelassener Lebensmittelsachverständiger und Fachauditor für Qualitätsmanagementsysteme besitzt er langjährige Erfahrungen im Bereich der fachlichen Weiterbildungen. Seit 2010 ist Herr Benner Leiter des KIN-Qualitätssicherungslabors.



Seminarleiter:
Christian Wiechmann

Herr Wiechmann ist Leiter der Forschung & Entwicklung/Qualitätsmanagement der Martin Braun KG. Der Dipl.-Ing. für Lebensmitteltechnologie, M. Sc. für Production Engineering-Industrial Engineering ist außerdem Lehrbeauftragter an der Hochschule Bremerhaven für das Fach „Spezielle Produkttechnologie – Kühlen und Gefrieren“.



BACKFORUM

■ Seminarinhalt

1. Rechtliche Grundlagen

- Hygienepaket
- Nationale Bestimmungen
- Infektionsschutzgesetz

2. Mikrobiologische Grundlagen

- Einführung in die Mikrobiologie
- Wichtige Hürden in der Mikrobiologie
- Haltbarmachungsgrundsätze

3. HACCP

- Die 7 Grundsätze der Erstellung eines HACCP-Konzeptes
- Beispiele und Dokumentation

4. Reinigung und Desinfektion

- Ablauf
- Einflussfaktoren
- Prüfung des Erfolges

5. Personalhygiene

- Mensch als Keimträger
- Praktische Hygienemaßnahmen
- Schutzbekleidung
- Richtige Händedesinfektion

6. Produktionshygiene

- Warenannahme, Lagerung, Verarbeitung, Verpackung, Transport
- Grundsätze und Dokumentation

■ Zielgruppe

Unternehmensinhaber/-innen,
Geschäftsführer/-innen von Bäckereien
und Konditoreien, Führungskräfte aus
Produktion, Vertrieb und Verkauf

■ Termine

BACKFORUM Hannover:

05.11.2013

von 9.00 bis ca. 16.00 Uhr

■ Anmeldung

**Tagungspauschale inkl. Teilnahmezertifikat und
Bewirtung während des Seminars: 290,- € zzgl.
der gesetzlichen MwSt.**

- Teilnehmeranzahl: mind. 8 Personen
- Anmeldeschluss ist 4 Wochen vor dem jeweiligen Termin
- Stornierung bis 2 Wochen vor Termin, danach fallen 50 % der Tagungspauschale an

Verbindliche ANMELDUNG zum Seminar: Lebensmittelhygiene – ein Muss in Bäckereien und Konditoreien

(Bitte in Druckbuchstaben ausfüllen!)

Name, Vorname des Teilnehmers: _____

Position im Unternehmen: _____

Rechnungsanschrift / Firma: _____

Straße / Nr.: _____

PLZ / Ort: _____

E-Mail: _____

Tel. & Fax: _____

Unterschrift: _____

**Für Ihre Anmeldung
faxen Sie bitte diese
Seite oder das beiliegende
Anmeldeformular an:
05 11/ 41 07-389**

**oder schicken Sie eine Mail:
backforum@martinbraun.de**

Termin bitte ankreuzen: BACKFORUM Hannover: 05.11.2013

Dauerhafter Erfolg der Betriebe durch Konzentration und Spezialisierung („Die richtigen Dinge tun...“)

Das „magische Fünfeck“ zur Erzielung von Gewinn – jetzt und in der Zukunft

Die Bäckerbranche befindet sich weiter im Umbruch und der vor Jahren begonnene Verdrängungswettbewerb hält unvermindert an. Wer letztendlich am Markt erfolgreich bestehen wird, ist nicht abhängig von der Größe des Unternehmens. Entscheidend ist ein sichtbarer Wettbewerbsvorteil der einzelnen Betriebe in der Produktion und/oder dem Verkauf. Diesen gilt es zu identifizieren und permanent auszubauen und zu verbessern. Die Erzielung eines dauerhaften Gewinns ist eine Notwendigkeit für jeden Betrieb – zur Bildung von finanziellen Reserven aber auch zur Weiterentwicklung des Betriebes in immer schwierigeren Zeiten. Entscheidend ist aber hierfür, die für den Betrieb richtige Strategie zu definieren, unter Berücksichtigung der wesentlichen Erfolgsfaktoren und diese konsequent umzusetzen. Im Rahmen dieses Intensivseminars werden die entscheidenden Erfolgsfaktoren mit Hilfe des „magischen Fünfecks“ praxisnah erläutert und anhand von ausführlichen Unterlagen und Checklisten zur Umsetzung in der Praxis dokumentiert.

Beide Seminare sind einzeln und unabhängig voneinander buchbar, wobei das Optimum der Besuch beider Seminartage/Bausteine ist.

Baustein A – Die wichtigsten Faktoren zur Erzielung von dauerhaftem Erfolg in den Betrieben sowie die erforderlichen Schritte zur Umsetzung

■ Seminarinhalt

- Status quo in der Backwarenbranche
- Positive Zukunft Backwarenbranche
- Warum geraten Unternehmen überhaupt in die Verlustzone?
- Gewinne in der Zukunft sichern – aber wie?
- Vorstellung eines praxiserprobten und zukunftsorientierten Gewinnmodells
- Erläuterung der Maßnahmen zur Erreichung von nachhaltigem Gewinn anhand erfolgreicher Praxisbeispiele:
 - ▶ Strategieentwicklung: Erarbeitung eines Werkzeugs zur direkten Umsetzung in der Praxis
 - ▶ Finanzierung und Controlling: Welche Möglichkeiten der Finanzierung gibt es – was ist hierfür zu tun? Wie können Abweichungen identifiziert und sichtbar gemacht werden? (Umsatzveränderungen, Kostensteigerungen, Diebstahl, Schwund etc.)
 - ▶ Kundenbedarf: Was erwartet der Kunde von einer Bäckerei? Wie können diese Wünsche optimal erfüllt werden?
 - ▶ Prozessoptimierung: Wie können interne Prozesse verbessert werden?
 - ▶ Führung und Kommunikation: Mitarbeiter gewinnen, binden und motivieren

Baustein B – Prozessanalyse und Verbesserung der Abläufe in den Betrieben und damit Erzielung von mehr Erfolg

■ Seminarinhalt

- Welche Erfolgsfaktoren liegen vor?
- Wo befinden sich die größten Engpassfaktoren in der Praxis?
- Wie können Prozesse dauerhaft optimiert werden?
- Welche Maßnahmen sind zu ergreifen?
- Abbildung der Prozesse anhand einer „Schnellanalyse für die Praxis“ sowie Erarbeitung eines Handlungsleitfadens für Mehr-Umsatz auf bestehender Fläche in Bäckereien und Konditoreien

■ Termine

BACKFORUM Hannover:

18.11.2013 (Baustein A)

19.11.2013 (Baustein B)

jeweils von 9.00 bis ca. 16.00 Uhr

■ Anmeldung

Tagungspauschale inkl. Teilnahmezertifikat und Bewirtung während der Seminare jeweils: 290,- € zzgl. der gesetzlichen MwSt. pro Baustein.

Bei Buchung beider Bausteine: 490,- € zzgl. der gesetzlichen MwSt. (inkl. Abendveranstaltung)

- Teilnehmeranzahl: mind. 8 Personen
- Anmeldeschluss ist 4 Wochen vor dem jeweiligen Termin
- Stornierung bis 2 Wochen vor Termin, danach fallen 50 % der Tagungspauschale an

■ Zielgruppe

Inhaber/-innen, Geschäftsführer/-innen und Führungskräfte aus dem Bereich Verwaltung/ Rechnungswesen in Bäckereien und Konditoreien



Seminarreferent:
Oliver Vogt

Herr Vogt ist Diplom-Kaufmann und geschäftsführender Gesellschafter der Gehrke Econ Gruppe. Als Unternehmensberater und Experte für die Backbranche begleitet er Unternehmen erfolgreich im Rahmen ganzheitlicher Unternehmensanalysen, Aufbau und Implementierung von Planungsrechnungen, externes Controlling und Erarbeitung/Implementierung von strategischen Zielen.



Seminarleiterin:
Susanne Steinfurt-Klass

Frau Steinfurt-Klass ist Leiterin Corporate Marketing Communications der Martin Braun-Gruppe. Die Diplom Kauffrau verfügt über langjährige Erfahrungen im Produkt- und Projektmanagement der Nahrungsmittelbranche und ist seit 2006 bei Martin Braun zuständig für die Kommunikationspolitik.

Verbindliche ANMELDUNG zum Seminar: Dauerhafter Erfolg der Betriebe durch Konzentration und Spezialisierung

(Bitte in Druckbuchstaben ausfüllen!)

Name, Vorname des Teilnehmers: _____

Position im Unternehmen: _____

Rechnungsanschrift / Firma: _____

Straße / Nr.: _____

PLZ / Ort: _____

E-Mail: _____

Tel. & Fax: _____

Unterschrift: _____

Termin bitte ankreuzen: BACKFORUM Hannover: 18.11.2013 (nur A) 19.11.2013 (nur B)
 18./19.11.2013 (A und B)

**Für Ihre Anmeldung
faxen Sie bitte diese
Seite oder das beiliegende
Anmeldeformular an:
05 11/ 41 07-389**

**oder schicken Sie eine Mail:
backforum@martinbraun.de**

Kompaktlehrgang: Managementpraxis für Unternehmer und Führungskräfte aus der Nahrungsmittelbranche

In diesem Kompaktlehrgang erhalten Sie alle wesentlichen Grundlagen zu den Themen der Unternehmensführung und zu den Inhalten der praxisorientierten Betriebswirtschaft. Die Themen werden auf die Praxis bezogen und den Teilnehmern kompakt und verständlich vermittelt. Betriebswirtschaftliche Begriffe werden erläutert und geklärt und es wird ein umfassendes Verständnis für den Betrieb hergestellt.

Sie erarbeiten ein Fundament, das Ihnen in der Praxis die erforderliche Sicherheit und Kompetenz für betriebswirtschaftliche Fragestellungen gibt.

Zum Abschluss dieses Kompaktlehrganges wird nach dem erfolgreichen Bestehen eines Tests ein IHK-Zertifikat vergeben.

Dieser Kompaktlehrgang besteht aus den folgenden 6 thematischen Bausteinen:

■ 1. Unternehmensstrategie

Strategien sichern den Betrieben die Möglichkeit zur langfristigen Wettbewerbsfähigkeit. Die Teilnehmer lernen die verschiedenen Arten und die wichtigsten Instrumente der Strategieführung kennen. Darüber hinaus erarbeiten die Teilnehmer ein individuelles Strategiedokument für den Einsatz in der Praxis. Hierzu werden Checklisten erarbeitet und vorgestellt mit dem Ziel, Ergebnisse zu sichern und praxisgerecht im Betrieb einzusetzen.

■ 2. Marketing

Lernen Sie, Marketing als ganzheitlichen Prozess zu verstehen und zielgerichtet im Betrieb einzusetzen. Hierzu werden praxisrelevante Vorgehensweisen erläutert und anhand eines Marketingpapiers konzipiert und umgesetzt.

■ 3. Rechnungswesen und Kostenrechnung

Die Teilnehmer erhalten einen Überblick über die Zusammenhänge des Rechnungswesens für eine zukunftsorientierte Unternehmensführung. Mit dem Wissen sind Sie in der Lage, Unternehmenskosten zu analysieren und Entscheidungen zu treffen.



**Dauer: 2 x 3 Tage
Inkl. IHK-Zertifikat**

BACKFORUM

■ 4. Bilanzierung und Bilanzanalyse

Es werden den Teilnehmern der Aufbau und die Inhalte einer Bilanz sowie der GuV-Rechnung praxisnah vermittelt. Darüber hinaus werden Gestaltungsmöglichkeiten aufgezeigt, um ergebniswirksame Bilanzpolitik betreiben zu können, und um mit ausgewählten Finanzkennzahlen einen Jahresabschluss zu analysieren.

■ 5. Planung und Controlling

Unternehmenspläne dienen dazu, den Betrieb langfristig sowie im Tagesgeschäft erfolgreich zu führen. Die Teilnehmer erfahren, welche Inhalte der Gesamtplan enthalten sollte und wie einzelne Teilpläne aufgebaut sind. Das Controlling ist die wesentliche Funktion zur Überprüfung und Entwicklung des Betriebs, zur Steigerung der Rentabilität oder um die Liquidität dauerhaft zu sichern. Die wichtigsten Kennzahlen werden erläutert und in Praxisbeispielen anschaulich verdeutlicht.

■ 6. Finanzierung

Die Teilnehmer erhalten Kenntnisse zu den wesentlichen Einflussfaktoren aus Bankensicht zur Beurteilung von Betrieben (Rating Basel II) sowie zu Arten und Instrumenten der Finanzierung. Ziel ist es, die Zusammenhänge der Finanzierungsarten bewerten zu können und darüber hinaus neue Finanzierungsarten für die unterschiedlichen Anforderungen in der Praxis auszuwählen bzw. zu berücksichtigen.

■ Termine

BACKFORUM Hannover:

13.–15.05.2013 (Baustein 1–3)

24.–26.06.2013 (Baustein 4–6)

jeweils von 9.00 bis ca. 16.00 Uhr

Inklusive eines abschließenden Tests

■ Anmeldung

Seminargebühren inkl. IHK-Zertifikat und Bewirtung während der Seminartage:

1.800,-€ zzgl. der gesetzlichen MwSt.

- Teilnehmeranzahl: mind. 10 Personen, max. 20 Personen
- Anmeldeschluss ist 6 Wochen vor dem ersten Termin (Baustein 1–3)
- Stornierung bis 4 Wochen vor Termin, danach fallen 50 % der Seminargebühren an



Seminarreferent:
Oliver Vogt

Herr Vogt ist Diplom-Kaufmann und geschäftsführender Gesellschafter der Gehrke Econ Gruppe. Als Unternehmensberater und Experte für die Backbranche begleitet er Unternehmen erfolgreich im Rahmen ganzheitlicher Unternehmensanalysen, Aufbau und Implementierung von Planungsrechnungen, externes Controlling und Erarbeitung/Implementierung von strategischen Zielen.



Seminarleiterin:
Susann Altmann-Hoppe

Frau Altmann-Hoppe ist Marketingfachkauffrau mit langjähriger Erfahrung im Produktmanagement. Seit 1983 ist sie im Unternehmen Martin Braun, seit 2006 im Seminarmanagement des BACKFORUMs tätig.

Verbindliche ANMELDUNG zum Seminar: Kompaktlehrgang Management IHK

(Bitte in Druckbuchstaben ausfüllen!)

Name, Vorname des Teilnehmers: _____

Position im Unternehmen: _____

Rechnungsanschrift / Firma: _____

Straße / Nr.: _____

PLZ / Ort: _____

E-Mail: _____

Tel. & Fax: _____

Unterschrift: _____

Termin bitte ankreuzen: **BACKFORUM Hannover:** 13.–15.05.2013 (Baustein 1–3) und
 24.–26.06.2013 (Baustein 4–6)

**Für Ihre Anmeldung
faxen Sie bitte diese
Seite oder das beiliegende
Anmeldeformular an:
05 11/ 41 07-389**

**oder schicken Sie eine Mail:
backforum@martinbraun.de**

Organisation Hannover



Susann Altmann-Hoppe
Seminarmanagement BACKFORUM

Tel.: 05 11 / 41 07 -523
E-Mail: backforum@martinbraun.de



Dieter Thiemann
Leiter der Martin Braun-
Anwendungsberatung

Tel.: 05 11 / 41 07 -380
E-Mail: d.thiemann@martinbraun.de

BACKFORUM in Hannover

Martin Braun-Gruppe · BACKFORUM · Tillystr. 21 · 30459 Hannover

Ausführliche Anreisebeschreibungen finden Sie unter www.martinbraungruppe.de

Übernachtung in Hannover

Für Sie haben wir zwei Hotels als Empfehlung ausgewählt und bei beiden Hotels besondere Konditionen für Sie verhandelt.

Bitte reservieren Sie unter dem Stichwort „MARTIN BRAUN“.

■ Gehobene Mittelklasse: **Leine Hotel**



Das familiär geführte Leine Hotel in Pattensen liegt in ländlicher Umgebung und südlich von Hannover, nur knapp 15 Minuten von Martin Braun entfernt. Dieses 4 Sterne Hotel verfügt über 80 sehr gepflegte Zimmer in persönlichem Ambiente und bietet modernen Komfort, wie z.B. LCD-TV und WLAN im Zimmer. Außerdem gibt es ein gemütliches Restaurant mit mediterranen und deutschen Köstlichkeiten. Weiterhin stehen Gratis-Parkplätze direkt am Haus sowie ein moderner Wellness-Bereich zu Ihrer Verfügung. Preise: EZ ab 59,-Euro, DZ ab 75,-Euro inkl. eines reichhaltigen Frühstücks.

Leine Hotel Pattensen: Schöneberger Str. 43, 30982 Pattensen, Tel.: 051 01 / 918 0
E-Mail: info@leinehotel.de, www.leinehotel.de

■ Gehobene Mittelklasse: **Loccumer Hof**



Im Hotel Loccumer Hof Hannover erwarten Sie 97 Zimmer, ausgestattet mit Bad, TV, Telefon, Fön und Minibar, ein Restaurant, eine gemütliche Hotelbar sowie verschiedene Veranstaltungsräume. Das Hotel liegt in unmittelbarer Nähe zum Hauptbahnhof. Preise: EZ (Business) ab 69,- Euro inkl. Frühstück, DZ (Business) ab 79,- Euro inkl. Frühstück, DZ (Deluxe) 99,- EUR inkl. Frühstück.

Hotel Loccumer Hof: Kurt-Schumacher-Straße 14/16, 30159 Hannover, Tel.: 05 11 / 12 64 0
E-Mail: info@loccumerhof.de, www.loccumerhof.de



Leine Hotel



Loccumer Hof

Organisation Fürth



Susann Altmann-Hoppe
Seminarmanagement BACKFORUM

Tel.: 05 11 / 41 07 -523
E-Mail: backforum@martinbraun.de



Jasmin Piontek
Seminarmanagement BACKSTUDIO

Tel.: 09 11 / 670 44-316
E-Mail: backstudio@butterback.de

BACKSTUDIO in Fürth

Wolf ButterBack KG · BACKSTUDIO · Magazinstr. 77 · 90763 Fürth

Ausführliche Anreisebeschreibungen finden Sie unter www.butterback.de/kontakt

Übernachtung in Fürth

Für Sie haben wir zwei Hotels als Empfehlung ausgewählt:

■ Standardklasse: Landgasthof „Höfener Garten“



Der Landgasthof Höfener Garten ist ein kleines, familiär geführtes Hotel mit Wohlfühlatmosfera. Das sehr gute Restaurant / Steakhaus mit einem der schönsten Gärten in der Umgebung lädt zum Genießen ein. Ihnen stehen insgesamt 15 Gästezimmer zur Verfügung. Die Inhaber haben bereits über die Hälfte der Zimmer liebevoll als individuell gestaltete Themenzimmer renoviert. Diese stehen Ihnen ab 75 Euro für ein DZ oder ab 65 Euro für ein EZ, inkl. Frühstück zur Verfügung. Der Preis für eine Übernachtung im Standard-DZ beginnt bei 67 Euro und bei 57 Euro für ein Standard-EZ, inkl. Frühstück. Alle Zimmer sind mit Dusche, WC, Telefon, TV und kostenlosem WLAN ausgestattet.

Landgasthof „Höfener Garten“: Höfener Straße 184, 90431 Nürnberg, Tel.: 09 11 / 32 45 30,
E-Mail: info@hoefener-garten.de, www.hoefener-garten.de

■ Standardklasse: Appart Hotel Tassilo



Das Hotel befindet sich in der Nürnberger Weststadt und liegt genau zwischen den Stadtzentren von Nürnberg und Fürth. Beide Altstädte erreichen Sie in nur 5 Minuten mit der U-Bahn. Die 80 großen, modernen Zimmer verfügen über Bad mit Badewanne, einen Schreibtisch, TV, Telefon, Minibar und WLAN. Es stehen Ihnen eine Sauna und ein Fitnessraum kostenlos zur Verfügung. Preise: EZ ab 49,- Euro inkl. Frühstück, DZ ab 69,- Euro inkl. Frühstück (außerhalb von Messe- und Eventzeiten).

Appart Hotel Tassilo Betriebs GmbH: Tassilostr. 21, 90429 Nürnberg, Tel.: 09 11 / 32 666,
E-Mail: info@tassilo-hotel.de, www.tassilo-hotel.de



Landgasthof „Höfener Garten“



Appart Hotel Tassilo



Allgemeine Informationen zu den Seminaren

■ Anmeldeverfahren

Die Anmeldung zu den Seminaren kann mit dem beiliegenden Coupon per Fax bis 4 Wochen vor Seminarbeginn erfolgen. Alle Anmeldungen (für alle Standorte) werden im BACKFORUM Hannover organisiert.

■ Bestätigung

Nach Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine schriftliche Bestätigung, damit ist Ihre Teilnahme am Seminar verbindlich. Können Sie nicht teilnehmen, ist es jedoch möglich, eine/-n Ersatzteilnehmer/-in zu benennen.

■ Zahlungsbedingungen

Die Gebühren für die Seminare werden mit Erhalt der Rechnung fällig und sind ohne Abzug zahlbar bis zu dem in der Rechnung festgesetzten Datum.

■ Teilnehmerzahl

Um die Effektivität der Seminare zu gewährleisten, ist die Teilnehmerzahl begrenzt. Anmeldungen werden in der Reihenfolge des Eingangs berücksichtigt. Für Gruppen ab 15 Personen stellen wir Ihnen gerne Ihr individuelles Seminarprogramm zusammen.

■ Hotelreservierung

Bitte übernehmen Sie die Hotelreservierung selbst. Zwei Hoteltipps pro Standort finden Sie in dieser Broschüre.

■ Ausfall von Seminaren

Wir behalten uns vor, bei nicht kostendeckender Anmeldezahl die Seminare rechtzeitig abzusagen. Bereits gezahlte Gebühren werden dann selbstverständlich erstattet.

■ Stornierung

Jedes Seminar ist schriftl. stornierbar (Fristen entnehmen Sie bitte den Seminarbeschreibungen). Bitte haben Sie aufgrund der Planungssicherheit Verständnis, dass nach Fristablauf die Hälfte der Tagungspauschale fällig wird.

■ Dozentenwechsel

Ein Wechsel in der Person des jeweiligen Dozenten ist jederzeit möglich. Mit dem Dozentenwechsel ist eine negative Beeinträchtigung des Seminars ausgeschlossen. Der Dozentenwechsel berechtigt weder zum Rücktritt vom Vertrag noch zur Minderung der Tagungspauschale.

■ Datenschutz

Ihre persönlichen Daten werden nur zum Zwecke der Seminarverwaltung verwendet und nicht an Dritte weitergegeben.

■ Tagungspauschale

Die Tagungspauschalen beinhalten ein Zertifikat sowie Pausensnacks, Erfrischungsgetränke und ein Mittagessen.



Ihre direkte Verlinkung zum
Weiterbildungsprogramm 2013

Terminübersicht 2013

Termin	Seminar	Ort	Seite
30.01.2013	Feine Konditorei – Sahnegebäcke	Hannover	08
13.02.2013	Feine Konditorei – Cremegebäcke	Hannover	10
20.02.2013	Feine Konditorei – Sahnegebäcke	Hannover	08
27.02.2013	Mehr als nur Amerikaner dosieren!	Hannover	36
19.03.2013	Für Einsteiger: Speiseeis, selbst hergestellt	Hannover	20
20.03.2013	Energie – Reiz- und Kostenthema unserer Tage	Hannover	30
21.03.2013	Verkaufserfolge sind machbar und umsatzsteigernd!	Fürth	44
16.04.2013	„Food to go“	Hannover	28
24.04.2013	Umluft oder Etage? Welches Backverfahren ist für Ihre Kunden das Richtige?	Hannover	32
13./14.05.2013	Erfolgsfaktor Führung – Gestalter statt Verwalter (Baustein A)	Hannover	48
13.–15.05.2013	IHK-Kompaktlehrgang: Managementpraxis (Baustein 1–3)	Hannover	54
15.05.2013	Ein Abwieger, der wirklich abwägt – für alle Teige, für Brot und Brötchen	Hannover	34
27./28.05.2013	Erfolgsfaktor Führung – Gestalter statt Verwalter (Baustein B)	Hannover	48
18./19.06.2013	Führerschein Backtechnologie	Hannover	22
24.–26.06.2013	IHK-Kompaktlehrgang: Managementpraxis (Baustein 4–6)	Hannover	54
25.06.2013	Mit Kaffeegenuss zum Umsatzplus!	Hannover	18
26.06.2013	Verkaufserfolge sind machbar und umsatzsteigernd!	Hannover	44
27.06.2013	Von allem das Wichtigste!	Hannover	46
01.08.2013	Dauergebäcke sind Dauerrenner	Hannover	12
22.08.2013	Stollen-Vielfalt	Hannover	14
03.09.2013	Produkthandling und moderne Backofentechnik beim Ladenbacken	Hannover	26
04.09.2013	„Food to go“	Hannover	28
05.09.2013	Verkaufserfolge sind machbar und umsatzsteigernd!	Fürth	44
09.09.2013	Lebensmittelrecht – kompakt und leicht verständlich	Hannover	40
10./11.09.2013	Führerschein Backtechnologie	Bremerhaven	22
10.09.2013	Feine Konditorei – Sahnegebäcke	Hannover	08
25.09.2013	Mehr als nur Amerikaner dosieren!	Hannover	36
26.09.2013	Erfolg durch neue süße Gebäckideen	Hannover	16
01.10.2013	Feine Konditorei – Cremegebäcke	Hannover	10
01.10.2013	Für Einsteiger: Speiseeis, selbst hergestellt	Hannover	20
22.10.2013	Mit Kaffeegenuss zum Umsatzplus!	Hannover	18
24.10.2013	Sensorische Produktprüfung bringt Erfolg und Sicherheit!	Hannover	38
28./29.10.2013	Erfolgsfaktor Führung – Gestalter statt Verwalter (Baustein A)	Hannover	48
29./30.10.2013	Führerschein Backtechnologie	Bremerhaven	22
04.11.2013	Anders. Besser. Wirksamer. Mehr verkaufen durch die richtige Werbung!	Hannover	42
05.11.2013	Lebensmittelhygiene – ein Muss in Bäckereien und Konditoreien	Hannover	50
12.11.2013	Verkaufserfolge sind machbar und umsatzsteigernd!	Hannover	44
13.11.2013	Von allem das Wichtigste!	Hannover	46
14.11.2013	Ein Abwieger, der wirklich abwägt – für alle Teige, für Brot und Brötchen	Hannover	34
18./19.11.2013	Dauerhafter Erfolg der Betriebe (Baustein A und Baustein B)	Hannover	52
20./21.11.2013	Führerschein Backtechnologie	Hannover	22
25./26.11.2013	Erfolgsfaktor Führung – Gestalter statt Verwalter (Baustein B)	Hannover	48



MARTIN BRAUN • GRUPPE

Martin Braun-Gruppe · BACKFORUM · Tillystr. 17-21 | 30459 Hannover | www.martinbraungruppe.de · backforum@martinbraun.de

Wolf ButterBack KG · BACKSTUDIO · Magazinstr. 77 | 90763 Fürth · www.butterback.de · backstudio@butterback.de

