

JAHRESPROGRAMM

2026





WISSEN WIE'S GEHT

... und das passende Mehl dazu.

 [deinemuehle](#)

www.sd-muehle.de



SAALEMÜHLE + DRESDENER MÜHLE



Editorial



Die Aus- und Weiterbildung ist nicht nur ein Thema – sie ist DER Schlüssel zur Zukunft unseres Bäckerhandwerks. In den vergangenen Jahren durften wir uns über steigende Ausbildungszahlen in Sachsen freuen. Dieser Erfolg ist auch der engen Zusammenarbeit mit Partnerländern wie Vietnam oder Indien zu verdanken. Doch die eigentliche Aufgabe beginnt erst danach: Es gilt, die Menschen dauerhaft für unser Handwerk zu begeistern und ihnen eine berufliche Heimat zu geben. Eine solide Ausbildung und die Möglichkeit, sich kontinuierlich weiterzuentwickeln, sind dafür unverzichtbar.

Seit vielen Jahrzehnten steht unsere Akademie den Betrieben des Bäckerhandwerks als starker und verlässlicher Partner zur Seite. Rund 900 Auszubildende – angehende Bäckerinnen und Bäcker sowie Fachverkäuferinnen und Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk aus Sachsen und Sachsen-Anhalt – kommen jedes Jahr für zwei Wochen an die Akademie nach Dresden. Hier vermitteln wir ihnen nicht nur praxisnahes Wissen und Können, sondern geben auch Impulse und bereiten sie auf Prüfungen vor. Die Auszubildenden erleben Gemeinschaft und Begeisterung für ein Handwerk mit Herz und Zukunft.

Darüber hinaus setzen wir im Jahr 2026 wieder auf praxisnahe Seminare rund um Verkauf und Marketing, Handwerksqualität und moderne Technologien, Führung und Personal. Highlights sind u. a. Kurse zur Gestaltung von Schokoladen-Schaustücken oder der mehrtägige Kurs *BROTgeil!*

Für Mai ist der neue Modulkurs *Stollensommelier/Stollensommelière* geplant, der dem einzigartigen Kulturgut Stollen deutschlandweit eine neue Bühne bieten soll. Wir möchten unsere Leidenschaft für dieses Gebäck vermitteln und Menschen befähigen, sich sensorisch, technologisch und in der Kommunikation zu wahren Experten der weihnachtlichen Backware zu qualifizieren.

Wir möchten Sie ermutigen, das Jahr 2026 als Chance zu nutzen: Investieren Sie in die Kompetenz Ihrer Mitarbeitenden, erweitern Sie Ihr Wissen und gestalten Sie die Zukunft Ihres Betriebes aktiv mit! Die Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Sachsen e.V. steht Ihnen mit einem vielfältigen Angebot zur Seite – praxisnah, inspirierend und auf die Bedürfnisse unserer Branche zugeschnitten.

Ihre Akademie Deutsches Bäckerhandwerk
Sachsen e.V.

Stefan Richter
Vorstandsvorsitzender,
Landesobermeister

Manuela Lohse
Vorstandsmitglied &
Geschäftsführerin

André Bernatzky
Schulleiter
Praxis

Britta Böhnke
Schulleiterin
Verwaltung



AUS- & WEITERBILDUNG

- 6** Bäckermeister/in M63
- 7** Bäckermeister/in M64
- 8** Eignungskurs Ausbilder/in A 38
- 9** Studium Bäckereimanagement
- 10** Stollensommelier/-sommelière
- 11** Überbetriebliche Lehrunterweisung
- 25** Meisterinfotag

PRÜFUNGSVORBEREITUNG

- 18** Endspurt Bäckerei
- 19** Endspurt Fachverkauf
- 20** Endspurt Konditorei

FACHPRAXIS BÄCKEREI

- 27** BROTgeil!

FACHPRAXIS KONDITOREI

- 13** Schokotrends & Nachhaltigkeit
- 14** Schokoladen-Schaustückbau

VERKAUF & MARKETING

- 16** Stark im Verkauf
- 24** Aktion. Preis. Sortiment.

ORGANISATION & FÜHRUNG

- 15** Der Führungsturbo
- 17** Suchen. Finden. Integrieren.
- 21** Wenn der Azubi anders tickt als ich
- 23** Kompetenzworkshop für Führungskräfte

VERANSTALTUNGEN

- 12** Studienreise Dubai
- 22** Meisterfrauenexkursion Reykjavik
- 26** Praktischer Leistungswettbewerb

BERATUNG

- 28** Hygieneschulung

-
- 31** Bildung muss nicht teuer sein
 - 32** Anschriften & Anfahrt
 - 33** Anmeldung & Seminarbuchung
 - 34** Allgemeine Geschäftsbedingungen
 - 37** Unterstützer
 - 50** Impressum



FACHSEMINARE & VERANSTALTUNGEN



Bäckermeister/in M63

VOLLZEIT

**04.01.–
16.07.2027**

MEISTERSTUDIUM AUF HÖCHSTEM NIVEAU

Der Meisterstudienkurs an der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Sachsen e.V. bereitet Sie in über 1.200 Theorie- und Praxisstunden umfassend auf alle vier Teile der Meisterprüfung vor:

Teil I **Fachpraxis**

Teil II **Fachtheorie**

Teil III **Recht und Wirtschaft**

Teil IV **Berufs- und Arbeitspädagogik.**

Es besteht die Möglichkeit, einzelne Teile zu buchen. Ein Meistertitel berechtigt auch ohne Abitur zum Hochschulstudium. Für die Kursteilnahme können Fördermittel, z. B. Meister-BAföG, beantragt werden. Absolventen aus Sachsen erhalten bei erfolgreichem Abschluss einen Meisterbonus in Höhe von 2.000 Euro vom Freistaat Sachsen.



REFERENT/INNEN

Kompetenzteam der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Sachsen e.V. und externe Referent/innen



GEBÜHR

6.500,00 € für alle vier Teile, inkl.

Lehrgangsunterlagen zzgl. Prüfungsgebühr der Handwerkskammer Dresden

.....



Bäckermeister/in M64

VOLLZEIT

**03.01.–
14.07.2028**

MEISTERSTUDIUM AUF HÖCHSTEM NIVEAU

Der Meisterstudienkurs an der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Sachsen e.V. bereitet Sie in über 1.200 Theorie- und Praxisstunden umfassend auf alle vier Teile der Meisterprüfung vor:

Teil I **Fachpraxis**

Teil II **Fachtheorie**

Teil III **Recht und Wirtschaft**

Teil IV **Berufs- und Arbeitspädagogik.**

Es besteht die Möglichkeit, einzelne Teile zu buchen. Ein Meistertitel berechtigt auch ohne Abitur zum Hochschulstudium. Für die Kursteilnahme können Fördermittel, z. B. Meister-BAföG, beantragt werden. Absolventen aus Sachsen erhalten bei erfolgreichem Abschluss einen Meisterbonus in Höhe von 2.000 Euro vom Freistaat Sachsen.



REFERENT/INNEN

Kompetenzteam der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Sachsen e.V. und externe Referent/innen



GEBÜHR

6.500,00 € für alle vier Teile, inkl.

Lehrgangsunterlagen zzgl. Prüfungsgebühr der Handwerkskammer Dresden

.....



Eignungskurs Ausbilder/in A 38

Dienstags | 8–16 Uhr

25.08.–03.11.2026

EINE INVESTITION IN DIE ZUKUNFT IHRES BETRIEBES

In Zeiten, in denen es immer schwieriger wird, geeignete Fachkräfte zu finden, ist die Ausbildung von Azubis von großer Bedeutung. Um zukunftsorientiert und professionell auszubilden, bedarf es neben der fachlichen auch einer pädagogischen Qualifikation. Diese wird mit der Ausbil-
dereignungsprüfung nachgewiesen. Der Kurs bereitet Sie umfassend auf diese Prüfung vor. Der Unterricht findet immer dienstags ganztätig statt. Die Prüfung schließt sich unmittel-
bar an den Kurs an. Diese fachübergreifende Weiterbildung ist auch für Angehörige anderer Gewerke optimal geeignet.
professionelle innerbetriebliche Ausbildung | kompetenter Nachwuchs anstelle von Fachkräftemangel | rechtliche und pädagogische Kompetenz beim Umgang mit Azubis

💡 ZIELGRUPPE

Ausbilder/innen und verantwortliche
Personen in Produktion und Fachverkauf

👤 REFERENT

André Bernatzky, Schulleiter, Akademie
Deutsches Bäckerhandwerk Sachsen e. V.

💰 GEBÜHR

695,00 € inkl. MwSt. und
Lehrgangsunterlagen



Studium Bäckerei- management

AB OKTOBER 2026

BERUFSBEGLEITENDES STUDIUM FÜR BÄCKERMEISTER/INNEN

Mit diesem Studium an der Hochschule der Wirtschaft für Management (HdWM) in Mannheim können Sie ohne Verdienstaufschub Ihre Kenntnisse und Fertigkeiten im betriebswirtschaftlichen Bereich stark verbessern und einen Hochschulabschluss als Bachelor of Arts Business Management/ Schwerpunkt Bäckereimanagement erwerben. Gemeinsam mit Fachkollegen studieren Sie weitestgehend online mit einigen wenigen Präsenzphasen. Studieninhalte:

Betriebswirtschaftslehre | Marketing | Human Resource Management | Finanzierung & Investition | Risikomanagement | Bäckereimanagement | Controlling & Reporting | Prozessmanagement | Mitarbeiterführung | Nachhaltigkeitsmanagement | verantwortungsvolle Unternehmensführung | Innovationsmanagement & Entrepreneurship

💡 ZIELGRUPPE

ambitionierte Bäckermeister/innen

💰 GEBÜHR

ca. 380 €/Monat (zzgl. Immatrikulationsgebühr und Semesterbeitrag)

.....

Dieses Angebot wurde gemeinsam von der HdWM und dem ADB-Verbund erstellt. Die Anmeldung und Koordination übernimmt die Bundesakademie Weinheim.



Stollensommelier/-sommelière

5 MODULE

26.05.–12.11.2026

DIE WEITERBILDUNG ZUM BELIEBTEN TRADITIONSGEBÄCK

Rosinenstollen, Früchtestollen, Mohnstollen, Grubenstollen, Marzipanstollen, Rotweinstollen, Striezel, Klaben, Schittchen und viele weitere – die Bandbreite an lokalen Varianten und auch an Stollenzutaten ist überaus vielfältig. Für das Bäckerhandwerk hat der Stollen eine enorm historische und wirtschaftliche Bedeutung.

Mit der Ausbildung, die in Modulen mit Präsenzunterricht und Heimlernphasen abgehalten wird, setzt die Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Sachsen e.V. den lang gehegten Wunsch vieler Kolleginnen und Kollegen um, dem Kulturgut Stollen eine verdiente Bühne zu bieten. Diese Weiterbildung wird in enger Partnerschaft mit der Bundesakademie Weinheim, der Technischen Universität Dresden, dem Deutschen Brotinstitut, den BÄKO-Genossenschaften in Sachsen und weiteren Partnern aus dem Bäckerhandwerk angeboten.

ZIELGRUPPE

Bäcker- und Konditormeister/innen
(Zugangsvoraussetzung)

ABLAUF

Modul 1: 26.05.–28.05.2026

Modul 2: 23.06.–25.06.2026

Modul 3: 18.08.–20.08.2026

Modul 4: 29.09.–01.10.2026

Modul 5: 10.11.–12.11.2026

GEBÜHR

auf Anfrage



Überbetriebliche Lehrunterweisung

GANZJÄHRIG

FACHPRAKTISCHE AUSBILDUNG IM DUALEN SYSTEM – 1. BIS 3. LEHRJAHR

Die gesetzlich vorgeschriebene Überbetriebliche Lehrunterweisung (ÜLU) für Bäcker/innen und Fachverkäufer/innen im Lebensmittelhandwerk/Bereich Bäckerei dient vor allem der Sicherstellung einer beruflichen Grundausbildung auf einem einheitlich hohen Niveau, der Vertiefung und Ergänzung der betrieblichen Ausbildung sowie der Anpassung an technologische Weiterentwicklungen. Die Teilnahme ist Pflicht für alle Auszubildenden. Die ÜLU findet nach den verbindlichen Rahmenlehrplänen des Heinz-Piest-Instituts für Handwerkstechnik an der Leibniz Universität Hannover (HPI) zweimal im Ausbildungsjahr statt. Die Planung der Kurse erfolgt in enger Zusammenarbeit mit den zuständigen Handwerkskammern und Berufsschulen. Für die Auszubildenden stehen bei rechtzeitiger Buchung Unterkünfte im benachbarten Gästehaus der Handwerkskammer Dresden zur Verfügung.

Die ÜLU wird teilweise durch Fördermittel des Landes/des Europäischen Sozialfonds finanziert. Sie wird durch das Bundesministerium für Wirtschaft und Energie gefördert.



Europa fördert Sachsen.
ESF
Europäischer Sozialfonds

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Studienreise Dubai

MO–SO, 7 TAGE

23.–29.03.2026

ZWISCHEN WÜSTE UND ZUKUNFT

Dubai, die faszinierende Metropole in den Vereinigten Arabischen Emiraten, vereint Moderne und Tradition. Die atemberaubende Skyline mit dem Burj Khalifa, dem höchsten Gebäude der Welt, und die endlosen Strände ziehen Besucher aus aller Welt an. Neben der beeindruckenden zukunftsweisenden Architektur geben traditionelle Märkte, die Souks, einen Einblick in die Kultur und das Handwerk der Region. Bekannt ist Dubai auch für seine kulinarische Vielfalt, die uns spannende fachliche Eindrücke vermitteln wird.

Momentan arbeiten wir noch an einem Programm, das Ihnen sowohl die Stadt als auch das dortige Bäckerhandwerk näherbringt. Bitte wenden Sie sich bei Interesse an die Geschäftsstelle des Mitteldeutschen Bäckerinnungsverbandes.

HINWEISE

Die genauen Kosten sind noch in Planung und werden so bald wie möglich bekannt gegeben. Wir arbeiten daran, die besten Angebote für Unterkünfte, Transport und Aktivitäten zu sichern.

LEISTUNGEN

Hin- und Rückflug, Transfer vor Ort, 6 Übernachtungen mit Frühstück

.....



Schokotrends & Nachhaltigkeit

MONTAG | 9–17 UHR

13.04.2026

IM FOKUS: ROHSTOFFE UND VERARBEITUNG

Schokolade ist die liebste Süßigkeit der Deutschen und spielt auch in der modernen Konditorei eine wesentliche Rolle. Die große globale Nachfrage und die zunehmenden Auswirkungen des Klimawandels in den Erzeugerländern erschweren die Beschaffung des benötigten Kakaos und verteuern somit das Endprodukt. In diesem Seminar wollen wir aktuelle Trends rund um das Thema Schokolade mit besonderem Fokus auf nachhaltige Rohstoffe, ressourcenschonende Verarbeitung und zeitgemäße Präsentation verbinden. Bitte Arbeitskleidung mitbringen.

Auswahl und Bewertung nachhaltiger Schokoladen und Kakaoprodukte | Herstellung von modernen Schokoladenprodukten | Pralinen, Schokoladenlollis, Macarons, Schaumküsse | Kombination klassischer und innovativer Aromen | Food Pairing | Praxisbeispiele | innovative Verarbeitungstechniken für kleine Schokoladensnacks

💡 ZIELGRUPPE

Mitarbeiter/innen aus Konditorei und Bäckerei

👤 REFERENTIN

Sarah Gierig, Schokoladen-Sommelière

💰 GEBÜHR

270,00 € inkl. Lehrgangsunterlagen, zzgl. MwSt.



Schokoladen- Schaustückbau

DI-DO | 9-17 UHR

21.-23.04.2026

VON DER IDEE ZUM FERTIGEN KUNSTWERK

Theresa de Silva zeigt in diesem Kurs mit umfangreichem Theorie- und Praxisteil außergewöhnliche und innovative Techniken des Schokoladen-Schaustückbaus. Die Teilnehmenden lernen, wie aus der ersten Idee ein stimmiges Design entsteht und welche gestalterischen Mittel angewendet werden können, um die gewünschte Wirkung zu erzielen. Das Seminar befähigt dazu, eigenständig Schaustücke zu planen und diese Ideen mit vielerlei Techniken umzusetzen. Am Ende des Kurses wird jede/r Teilnehmer/in ein eigenes Schaustück mit nach Hause nehmen können. Bitte große Papp- oder Isoboxen und Arbeitskleidung mitbringen.

Theorieteil: Ideenentwicklung, Farbenlehre, Komposition und Statik | handwerkliche Techniken | handwerklich hergestellte 3D-Formen | Guss- und Aufbautechniken | Farb- und Oberflächeneffekte | Herstellung filigraner Schokoladenblüten

💡 ZIELGRUPPE

Konditor/innen, Chocolatiers, Berufsschullehrer/innen, Meisterschüler/innen

👤 REFERENTIN

Theresa de Silva, Konditormeisterin und Chocolatière, Siegerin der *Le Championnat du Chocolat à Coblence 2023*, Bronzegewinnerin bei *Das Große Backen – Die Profis 2025*

💰 GEBÜHR

780,00 € inkl. Lehrgangsunterlagen, zzgl. MwSt.

Mit freundlicher
Unterstützung von


VALRHONA



Der Führungsturbo

MO–MI | 9–17 UHR

27.–29.04.2026

KOMMUNIKATION, TEAMBUILDING, KONFLIKTE MEISTERN

Ihr größtes Kapital sind Ihre Mitarbeiter/innen. Als Vorgesetzte/r sind Sie besonders gefordert, dieses Kapital gut zu behandeln und zu pflegen. Drei Themenfelder beschäftigen jede Führungskraft hierbei ganz besonders: erstens Kommunikation, zweitens Teambuilding und drittens das Managen von Konflikten. In unserem *Führungsturbo* erlernen Sie die Basics dieser drei Themen.

Was ist Kommunikation? | aktives Zuhören | Ansichtssache | klare Anweisungen | rhetorische Tipps für klare Kommunikation | Kennzeichen eines Teams | GRPI oder was Teams brauchen | Teamuhr | Teamzusammenhalt fördern | Definition von Konflikten | Entwicklung von Konflikten | Konfliktlösungsstile | Konfliktgespräche moderieren

ZIELGRUPPE

Inhaber/innen und Führungskräfte

REFERENTIN

Annette Fürst, Diplom-Psychologin

GEBÜHR

550,00 € inkl. Lehrgangsunterlagen,
zzgl. MwSt.



Stark im Verkauf

MO | 9–16 UHR

04.05.2026

FÖRDERUNG DER PERSÖNLICHEN UND FACHLICHEN FÄHIGKEITEN VON VERKÄUFER/INNEN

»100 Brote zu verkaufen ist viel schwieriger als 100 Brote zu backen« lautet ein alter Spruch im Bäckerhandwerk. Das Engagement und die Fähigkeiten des Verkaufspersonals bestimmen maßgeblich den Erfolg einer handwerklichen Bäckerei. Fördern und entwickeln Sie Ihre Verkäufer/innen mit unserem Trainingsprogramm *Stark im Verkauf*.

Erfolgsfaktoren im Verkauf | persönliche Wirkung | Serviceelemente für den Kunden | moderner Empfehlungsverkauf | Impulspunkte in der Bäckerei | Merkmale einer tageszeitgerechten Warenpräsentation | Verkostungen strukturiert durchführen | Umgang mit Kundenbeschwerden | u.v.m.

ZIELGRUPPE

Mitarbeiter/innen im Verkauf

REFERENT

Martin Bimpage, Verkaufstrainer

GEBÜHR

350,00 € inkl. Lehrgangsunterlagen,
zzgl. MwSt.



Suchen. Finden. Integrieren.

MONTAG | 9–16 UHR

05.05.2026

KREATIVE MITARBEITERAKQUISE UND DAS ERFOLGREICHE ON-BOARDING

Die Mitarbeitersuche und langfristige Bindung gehört weiterhin zu den herausforderndsten Aufgaben in vielen Unternehmen. Vieles wurde ausprobiert und auch wieder verworfen. Der mögliche Maßnahmenstrauß ist vielfältig und dabei durchaus ergiebig. In unserem Workshop beleuchten wir die erfolgreiche, selbst umgesetzte Mitarbeiterakquise von Unternehmen – ganz konkret und im Detail. Dazu betrachten wir die expliziten Punkte, die dazu beitragen, dass sich neue Mitarbeiter im Unternehmen wohl fühlen und eine langfristige Integration stattfinden kann.

Vorstellung von eigeninitiierten Maßnahmen zu Mitarbeitersuche | Anleitung und Tipps für die eigene Umsetzung | Vor- und Nachteile externer Dienstleister | interner Prozess: von der Suche bis zur Einstellung | Wünsche und Erwartungen neuer Mitarbeiter | der erste Tag im Unternehmen | Einarbeitung: Pläne, Dauer, Umsetzung

💡 ZIELGRUPPE

Inhaber/innen, Führungskräfte aus Verkauf, Backstube und Verwaltung

👤 REFERENT

Martin Bimpage, Verkaufstrainer

💰 GEBÜHR

290,00 € inkl. Lehrgangsunterlagen, zzgl. MwSt.



Endspurt Bäckerei

MO–MI | 8–16 UHR

11.–13.05.2026

TIPPS UND TRICKS FÜR DIE ANSTEHENDE GESELLENPRÜFUNG

Fast drei Jahre Lehrzeit hast du hinter dir. Nun steht die praktische Gesellenprüfung an. In einem dreitägigen Intensivseminar wollen wir dir die letzten Unsicherheiten nehmen und dich fit für den Prüfungstag machen. Mitzubringen sind: eigene Ideen und Vorstellungen, ggf. spezielle Formen, Schablonen oder Dekomaterial, Arbeitskleidung und Fotoapparat/Handy!

Einweisung in Öfen und Maschinen | Herstellung von Feinen Backwaren und Torten | Herstellung von Brot und Brötchen | Gestaltung eines Schaubrottes | Entwicklung von Dekoren und Gestaltungsvarianten | Herstellung von perfektem Flechtgebäck | individuelle Prüfungsvorbereitung | Ideen für die Gestaltung der Backwarenpräsentation

💡 ZIELGRUPPE

Auszubildende zum/zur Bäcker/in aus Sachsen im 3. Lehrjahr



REFERENT/INNEN

Kompetenzteam der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Sachsen e.V.



GEBÜHR

290,00 € inkl. Lehrgangsunterlagen, zzgl. MwSt.



Endspurt Fachverkauf

MO & DI | 8–17 UHR

11. & 12.05.2026

GEZIELTE VORBEREITUNG FÜR IHREN ERFOLG

Nach drei Jahren Ausbildung im Verkauf einer Handwerksbäckerei steht die praktische Abschlussprüfung kurz bevor. Natürlich bist du aufgeregt, vielleicht auch unsicher und hast Fragen, Übungs- und Trainingsbedarf. In unserem Seminar haben wir für dich sämtliche Prüfungsinhalte noch einmal aufbereitet und werden alle praktischen Prüfungsschwerpunkte durchspielen. Du bekommst Anregungen für die Umsetzung der Prüfungsanforderungen. Nimm deine Prüfung gut vorbereitet und selbstbewusst in Angriff! Mitzubringen sind: eigene Ideen und Vorstellungen, Dekomaterial, Arbeitskleidung.

Gestaltung eines Werbeträgers | Anrichten eines Frühstückstellers | Brotkorb | Gestaltung eines Präsentationstisches | fachgerechtes Verkaufsgespräch | fachgerechtes Schneiden und Verpacken | Präsentation einer Kuchenplatte | Tipps und Tricks für den Prüfungstag

💡 ZIELGRUPPE

Auszubildende zum/zur Fachverkäufer/in aus Sachsen im 3. Lehrjahr



REFERENT/INNEN

Kompetenzteam der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Sachsen e.V.



GEBÜHR

250,00 € inkl. Lehrgangsunterlagen, zzgl. MwSt.



Endspurt Konditorei

DI & MI | 8–17 UHR

12. & 13.05.2026

TIPPS UND TRICKS FÜR DIE ANSTEHENDE GESELLENPRÜFUNG

Die Konditoren-Innung Dresden möchte mit diesem Seminar die letzten Unsicherheiten vor der Gesellenprüfung nehmen. Die Azubis sollen in dem zweitägigen Intensivseminar auch Räumlichkeiten und technische Ausstattung der ADB Sachsen kennenlernen, wo die Prüfungen stattfinden werden. Die Seminarinhalte werden durch die Konditoren-Innung Dresden vorgegeben und orientieren sich eng am jeweiligen Prüfungsthema. Mitzubringen sind: eigene Ideen und Vorstellungen, Skizzen für das Schaustück und die Torte, spezielle Formen, Schablonen oder Dekomaterial, Arbeitskleidung und Fotoapparat/Handy.

Einweisung in Öfen und Maschinen | Verarbeitung von Schokolade | Herstellung von Pralinen | Backen von Teigen und Massen | Tipps für die Torte und das Schaustück | individuelle Prüfungsvorbereitung | Ideen für den Präsentationstisch (Änderungen möglich)

ZIELGRUPPE

Auszubildende zum/zur Konditor/in
aus dem Bereich Dresden im 3. Lehrjahr

REFERENT/INNEN

Konditoren-Innung Dresden

GEBÜHR

350,00 € inkl. Lehrgangsunterlagen,
zzgl. MwSt.



Wenn der Azubi anders tickt als ich

MO & DI | 10–17 UHR

01. & 02.06.2026

DIE GENERATION Z VERSTEHEN

Viele junge Menschen starten ihre Ausbildung mit ganz anderen Erfahrungen und Erwartungen als frühere Generationen. Sie sind es gewohnt, jederzeit Informationen abrufen zu können, kommunizieren oft digital und bringen neue Sichtweisen mit. Im Handwerksbetrieb treffen sie auf klare Strukturen, praktische Anforderungen und persönliche Verantwortung. Im Seminar erhalten Sie praxisnahe Impulse, wie Sie Ihre Ausbildung so gestalten, dass junge Menschen sich auf Inhalte und auf Sie als Ausbilder/in einlassen. Dabei erarbeiten Sie eine konkrete Vorgehensweise für IHREN Azubi.

Werte und Motivationen der Generationen | Umgang mit verschiedenen Persönlichkeiten | Auseinandersetzung mit anders zu führenden Azubis | konkrete Beispiele | veränderte Erwartungen an Führungskräfte | Rollenbilder | Feedback im Alltag | aktives Zuhören und gewaltfreie Kommunikation | Exkurs: Umgang mit ausländischen Azubis

💡 ZIELGRUPPE

Inhaber/innen, Ausbildungspersonal und Führungskräfte

👤 REFERENTIN

Grit Schwamberger, Diplom-Psychologin, reSource Dresden GmbH

💰 GEBÜHR

380,00 € inkl. Lehrgangsunterlagen, zzgl. MwSt.



Meisterfrauen- exkursion Reykjavik

SO-DO, 5 TAGE

23.-27.08.2026

URBANITÄT UND NATUR IM HOHEN NORDEN

Reykjavik, die charmante Hauptstadt Islands, ist ein einzigartiges Reiseziel und umgeben von atemberaubenden Landschaften. Die Stadt beeindruckt mit bunten Häusern, lebhaften Cafés und einem vielfältigen Kulturleben. Werfen Sie vom Turm der ikonischen Hallgrímskirkja einen Blick über Stadt, Meer und Berge. In der Umgebung laden Geysire, Wasserfälle und die berühmte Blaue Lagune zu unvergesslichen Ausflügen ein.

Momentan arbeiten wir noch an einem Programm, das Ihnen sowohl die Stadt als auch das dortige Bäckerhandwerk näherbringt. Bitte wenden Sie sich bei Interesse an die Geschäftsstelle des Mitteldeutschen Bäckerinnungsverbandes.

HINWEISE

Die genauen Kosten sind noch in Planung und werden so bald wie möglich bekannt gegeben. Wir arbeiten daran, die besten Angebote für Unterkünfte, Transport und Aktivitäten zu sichern.

LEISTUNGEN

Hin- und Rückflug, Transfer vor Ort,
4 Übernachtungen mit Frühstück

.....



Kompetenzworkshop für Führungskräfte

MONTAG | 9–16 UHR

07.09.2026

VERBINDLICH KOMMUNIZIEREN UND MITARBEITER ERFOLGREICH FÜHREN

Das Führen von Mitarbeiter/innen ist eine vertrauensvolle und erfolgskritische Aufgabe in einem Unternehmen. Im Tagesgeschäft gehören dazu: der Blick für das Wesentliche, eine motivierende Teamkommunikation und die nachhaltige Umsetzung von Aufgaben. In unserem Workshop bearbeiten wir genau diese Erfolgskriterien. Einfache Kommunikationstipps, erprobte Führungstools und viele Situationstricks erweitern die *Kompetenzkiste* ihrer Führungskräfte und sorgen für neuen Schwung.

Aufgabenspektrum einer Führungskraft | Modell der nachhaltigen Kommunikation | motivierendes Feedback geben | verbindliche Kritikgespräche führen | der situative Führungsstil | eskalierende Kommunikation | Fragen als Führungsinstrument | Aufgaben delegieren und kontrollieren

💡 ZIELGRUPPE

Inhaber/innen, Führungskräfte aus Verkauf, Backstube und Verwaltung

👤 REFERENT

Martin Bimpage, Verkaufstrainer

💰 GEBÜHR

310,00 € inkl. Lehrgangsunterlagen,
zzgl. MwSt.



Aktion. Preis. Sortiment.

DIENSTAG | 9–16 UHR

08.09.2026

ERFOLGREICH IM VERKAUF & MARKETING

Eine sorgfältige und strategische Planung bringt Umsatzchancen, Kostenvorteile und Handlungssicherheit im Unternehmen. Im Workshop betrachten wir probate Daueraktionen, innovative und klassische Sonderaktionen, die Sortimentsarbeit und beantworten die Frage, welche Angebote tatsächlich erfolgreich sind. Wir beleuchten die Rahmenbedingungen für schlagkräftige Verkaufswettbewerbe und reden über ein Maßnahmenpaket für Filialen in »Schieflage«. Zudem stecken wir Preisfindungs- und Preisdifferenzierungsmöglichkeiten ab und diskutieren die Erfolgsfaktoren für die Einführung von neuen Produkten. Ein konkreter und inhaltsstarker Workshop für mehr Strategie-Power in Verkauf und Marketing.

💡 ZIELGRUPPE

Unternehmer/innen, Entscheider/innen,
Marketingverantwortliche

👤 REFERENT

Martin Bimpage, Verkaufstrainer

💰 GEBÜHR

310,00 € inkl. Lehrgangsunterlagen,
zzgl. MwSt.



Meisterinfotag

MITTWOCH | 14–16 UHR

09.09.2026

ALLE INFORMATIONEN ZUM MEISTERSTUDIENKURS

Sie haben Ihre Ausbildung als Bäcker/in abgeschlossen und sind noch nicht am Ende der Karriereleiter angekommen? Sie arbeiten als Quereinsteiger/in schon lange in verantwortungsvoller Position in einer Bäckerei und streben einen Meistertitel an? Sie möchten das Bäckerhandwerk mit Ihrer Kompetenz bereichern? Sie interessieren sich für einen Meisterstudienkurs? Alle relevanten Informationen erhalten Sie an diesem Infotag:

**Ablauf der Kurse | Kosten | Förderungsmöglichkeiten |
Zulassungsvoraussetzung | Prüfungen | Unterbringung im
Gästehaus der Handwerkskammer Dresden**



ZIELGRUPPE

ausgebildete Bäcker/innen oder
erfahrene Quereinsteiger/innen



REFERENT/INNEN

Kompetenzteam der ADB Sachsen



GEBÜHR

kostenfrei



Praktischer Leistungswettbewerb

MONTAG

21.09.2026

MACH MIT! NUTZE DEINE CHANCE!

Die Landesmeisterschaften für Sachsen, Thüringen und Sachsen-Anhalt werden für die prüfungsbesten Bäcker/innen und Fachverkäufer/innen der einzelnen Innungen als gemeinsamer praktischer Kammer- und Landeswettbewerb an der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Sachsen durchgeführt. Die Richtlinien des Zentralverbandes sind für den Wettbewerb verbindlich. Die Vorbereitung erfolgt in enger Abstimmung mit den jeweiligen Handwerkskammern. Die ermittelten Landesmeister/innen qualifizieren sich für die Deutsche Meisterschaft der Bäckerjugend, die im November 2026 an der Bundesakademie des Deutschen Bäckerhandwerks in Weinheim stattfindet.

Erfahrungen sammeln | attraktive Sach- und Geldpreise | öffentlichkeitswirksame Werbung für den Betrieb | Attraktivität des Betriebs für neue Azubis steigern | Nutzung des Programms *Begabtenförderung* des Bundesministeriums für Bildung und Forschung



ZIELGRUPPE

die besten Bäcker/innen und
Fachverkäufer/innen des Jahrgangs



BROTgeil!

MITTWOCH | 10–17 UHR
DONNERSTAG | 9–16 UHR

23. & 24.09.2026

RAUS AUS DER LANGEWEILE, REIN IN DEN OFEN

Jetzt ist Schluss mit der tristen, langweiligen Brottheke! Pep-
pen Sie Ihr Brotsortiment mit innovativen und fetzigen Ideen
für jede Jahreszeit auf. Setzen Sie neue Maßstäbe! In unserem
Zwei-Tages-Seminar wird Ihnen Brotsommelier Christoph
Heger aufzeigen, wie Sie mit neuen Rezeptideen, moderner
Langzeitführung, dem Einsatz innovativer Rohstoffe sowie mit
verschiedenen Sauerteigen und Lievito Madre interessante
und aufsehenerregende Brotkreationen erschaffen. Kommen
Sie mit neuen Ideen in Ihr Unternehmen zurück und begeist-
tern Ihre Kunden mit Broten im neuen Gewand

**Brotweltreise | Buchweizen-Dreikorn-Brot | San Fran-
cisco Sourdough Bread | Scharfe Granaten | Dinkarella
mit Algen | Original Simit Ringe | Kräuter Twist | Hanf
Dampf | Pan Gallego | Hartweizenbrot | Lievito Madre für
backhefefreie Brote | Langzeitführung | intensiver Aus-
tausch in der Seminargruppe**

💡 ZIELGRUPPE

Inhaber/innen, Mitarbeiter/innen aus der
Backstube, engagierte Azubis

👤 REFERENT

Christoph Heger, Brotsommelier,
Einfach.Brot.Machen

💰 GEBÜHR

490,00 € inkl. Lehrgangsunterlagen,
zzgl. MwSt.



Hygieneschulung

NACH VEREINBARUNG

HYGIENEBEWUSSTSEIN IN PRODUKTION UND VERKAUF

Bei der Arbeit mit Lebensmitteln steht die Hygiene im Vordergrund. Dazu müssen die Mitarbeiter/innen jährlich nach der VO EG 852/2004 geschult werden. Um Ihren diesbezüglichen Pflichten nachzukommen und das Hygienebewusstsein Ihrer Mitarbeiter/innen zu erhöhen, bieten wir Ihnen eine Vor-Ort-Schulung Ihres Teams zum Thema Hygiene an.

Belehrung nach VO EG 852/2004 | Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz | Erfolgskontrolle der Schulung und Dokumentation

Gern kann diese Schulung auch durch die Innung organisiert werden.

ZIELGRUPPE

Innungsbetriebe, Innungen

REFERENT

André Bernatzky, Schulleiter, Akademie
Deutsches Bäckerhandwerk Sachsen e. V.

GEBÜHR

100,00 €/Stunde zzgl. Vor-und Nach-
bereitungszeit sowie Fahrtkosten und
effektive Fahrtzeit

Backen ist Kunst – wir liefern die perfekte Technik!

Als führender Systemanbieter für Back- und Kältetechnik bieten wir Ihnen flexible Lösungen, kurze Liefer- und Servicewege und einen 24/7 Reparaturservice. So wird dank innovativer Technik alles, was Sie backen, ein Meisterwerk.

- **Systemanbieter:** Ganzheitliche Lösungen aus einer Hand – von der Planung bis zur Umsetzung.
- **Regionale Nähe:** Kurze Liefer- und Servicewege sorgen für schnelle und zuverlässige Betreuung.
- **24/7 Reparaturservice:** Wir sind rund um die Uhr für Sie da, damit Ihre Produktion niemals stillsteht.





ALLGEMEINE INFORMATIONEN



Bildung muss nicht teuer sein

NUTZEN SIE UNSERE ANGEBOTE – SCHNELL SEIN LOHNT SICH

Mit unserem Frühbucherrabatt kommen wir vor allem jenen Betrieben entgegen, die schon viele Jahre in die Aus- und Weiterbildung ihrer Mitarbeiter/innen investieren und sich damit sehr erfolgreich am Markt behaupten. Dieser Nachlass gilt für eine Vielzahl unserer Seminare, nicht jedoch für die Überbetriebliche Lehrunterweisung, Lehrgänge mit Abschlussprüfung, Studienreise und Meisterfrauenexkursion.



FRÜHBUCHERRABATT

Auf Seminarbuchungen bis zum 28.02.2026 wird ein Frühbucherrabatt in Höhe von 10 Prozent gewährt.

.....



Anschriften & Anfahrt

AKADEMIE DEUTSCHES BÄCKERHANDWERK SACHSEN E. V.

📍 Clemens-Müller-Straße 2
01099 Dresden
Telefon: 0351 8991160
Fax: 0351 8991166

@ schule@baeckersachsen.de
www.baeckersachsen.de

💬 **Ansprechpartner/innen**
André Bernatzky, Schulleiter Praxis
Britta Böhnki, Schulleiterin Verwaltung
Lea Witter, Sekretariat

SCHULVERWALTUNG

📍 Hohe Straße 22
01069 Dresden
Telefon: 0351 8991170
Fax: 0351 8991176

@ info@baeckersachsen.de
www.baeckersachsen.de

💬 **Ansprechpartnerinnen**
Manuela Lohse, Geschäftsführerin

Anmeldung & Seminarbuchung

ANMELDEFORMULAR PER FAX ODER E-MAIL

Für das Seminar		
am		
werden		Person(en) verbindlich angemeldet.

Teilnehmer/innen

Name, Vorname	
Name, Vorname	
Name, Vorname	

Rechnungsadresse	

Datum

E-Mail

Stempel & Unterschrift

Antwort per Fax **0351 8991166** oder per E-Mail an **schule@baeckersachsen.de**

Mit meiner Unterschrift akzeptiere ich die Allgemeinen Geschäftsbedingungen der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Sachsen e. V.

Ihre Daten werden gemäß der DSGVO verarbeitet und nur zum Zweck der Durchführung der Veranstaltung verwendet.
Weitere Informationen finden Sie in unserer Datenschutzerklärung unter www.baeckersachsen.de.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Geltung der Geschäftsbedingungen

Diese Geschäfts- und Teilnahmebedingungen gelten für alle Seminar- und Fortbildungsveranstaltungen (auch Meisterkurse), die von der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Sachsen e.V. durchgeführt werden.

2. Vertragspartner

In der genauen Einzelbeschreibung jedes Seminar- oder Fortbildungsangebots ist der ausrichtende Veranstalter genannt. Der genannte Veranstalter wird der Vertragspartner des Anmelders. Anmelder ist, wer eine Veranstaltung bucht. Anmelder und die für den Besuch der gebuchten Veranstaltung angemeldete Person (Teilnehmer) müssen nicht identisch sein.

3. Anmeldung

Anmeldungen können ausschließlich über das zur Verfügung gestellte Online-Formular, per E-Mail, per Telefax oder schriftlich erfolgen. Eine solche Anmeldung ist stets ein für den Anmelder bindendes Angebot an den Veranstalter, einen Vertrag abzuschließen. Den Eingang der Anmeldung erhält der Anmelder bestätigt. Darin alleine liegt noch keine Annahme des Angebots durch den Veranstalter.

Der Veranstalter ist berechtigt, das Angebot des Anmelders innerhalb von zwei Wochen durch Zusendung einer Buchungsbestätigung anzunehmen. Diese kann per E-Mail, per Fax oder schriftlich übermittelt werden.

Es besteht grundsätzlich kein Anspruch auf Teilnahme an einer Veranstaltung. Die Anzahl der Teilnehmer ist beschränkt. In der Regel berücksichtigt der Veranstalter Anmeldungen in der Reihenfolge ihres Eingangs.

4. Zahlung

Mit Zusendung der Buchungsbestätigung erhält der Anmelder eine Rechnung. Auf der Rechnung ist das Fälligkeitsdatum angegeben. Der Rechnungsbetrag ist bis zum Fälligkeitsdatum ohne Skontoabzug zu bezahlen. Ist ausnahmsweise kein Fälligkeitsdatum angegeben, ist die Zahlung innerhalb von 14 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Skontoabzug vorzunehmen.

Der Veranstalter weist darauf hin, dass eine Teilnahme an der gebuchten Veranstaltung grundsätzlich nur ermöglicht wird, wenn die Leistungen vor Inanspruchnahme bezahlt sind. Ausnahmen gelten nur, wenn der Veranstalter eine abweichende Vereinbarung schriftlich bestätigt.

5. Stornierung

Der Anmelder kann den Vertrag durch schriftliche Erklärung vor Beginn der gebuchten Veranstaltung stornieren. In diesem Fall wird eine Bearbeitungsgebühr fällig. Die Bearbeitungsgebühr beträgt, sofern nicht etwas Abweichendes vereinbart wurde, 25 Prozent des vereinbarten Gesamtpreises, maximal jedoch 300 EUR, wenn die Stornierung bis zum 14. Tag vor Beginn der gebuchten Veranstaltung erfolgt. Der Tag der Veranstaltung zählt dabei nicht mit. Storniert der Anmelder danach, beträgt die Bearbeitungsgebühr 50 Prozent des vereinbarten Gesamtpreises. Erfolgt eine Stornierung später als bis zum 3. Tag vor Beginn der Veranstaltung (Berechnung wie oben) oder erscheint ein angemeldeter Teilnehmer nicht zur Veranstaltung, ist der Veranstalter nicht verpflichtet, den vereinbarten Preis zurückzuzahlen.

In allen Fällen bleibt dem Anmelder der Nachweis vorbehalten, dass dem Veranstalter kein oder ein geringerer Schaden entstanden ist. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis vorbehalten, dass ihm ein höherer Schaden entstanden ist.

6. Ersatzteilnehmer

Für einen oder mehrere von ihm benannte Teilnehmer kann der Anmelder Ersatzteilnehmer benennen. Aus organisatorischen Gründen ist dies nur bis zum 2. Tag vor Beginn der gebuchten Veranstaltung (Berechnung wie bei 5.) möglich. Der Veranstalter behält sich vor, ungeeignete Ersatzteilnehmer im Einzelfall abzulehnen. Für die Benennung von Ersatzteilnehmern entstehen keine Kosten.

7. Leistungen des Veranstalters

Inhalt und Ablauf der Seminar- und Fortbildungsveranstaltungen können der veröffentlichten Einzelbeschreibung entnommen werden. Sofern Prüfungen durch Dritte durchgeführt werden (wie z. B. bei Meisterprüfungen), fallen i.d.R. Prüfungsgebühren an. Die Durchführung der Prüfung ist nicht Leistung des Veranstalters, die Prüfungsgebühren daher auch nicht vom vereinbarten Gesamtpreis umfasst, sondern vom Anmelder oder Teilnehmer separat zu zahlen. Führt der Veranstalter selbst Prüfungen durch, gelten gesonderte Prüfungsbestimmungen, die vom Anmelder oder Teilnehmer gesondert anzuerkennen sind.

Getränke und Mahlzeiten sind nur dann und nur in dem Umfang Bestandteil des Vertrages, wenn/wie dies in der Einzelbeschreibung der gebuchten Veranstaltung erwähnt wird. Für Hotel- und Übernachtungsleistungen gilt 8.

Jeder Teilnehmer erhält nach erfolgreicher Teilnahme der gebuchten Veranstaltung über seine Teilnahme ein Zertifikat.

8. Hotel- und Übernachtungsleistungen

Finden die Einzelveranstaltungen eines Seminar- oder Fortbildungsangebots an unterschiedlichen Tagen oder über einen längeren Zeitraum statt, sind i.d.R. Übernachtungen am Veranstaltungsort nötig. Sofern dies nicht ausdrücklich in der Einzelbeschreibung der gebuchten Veranstaltung anderes angegeben wird, sind die Übernachtungen nicht Vertragsbestandteil und damit auch nicht im Preis inbegriffen.

Etwas anderes gilt nur dann, wenn die Hotel- und Übernachtungsleistungen ausdrücklich als Eigenleistungen des Veranstalters bezeichnet werden. Der Veranstalter weist darauf hin, dass vom Anmelder bzw. Teilnehmer über Hotel- und Übernachtungsleistungen geschlossene Verträge nicht den unter 5. und 6. angegebenen Bedingungen (Stornierung und Ersatzteilnehmer) unterliegen, sondern diese ggf. gesondert geklärt werden müssen.

9. Widerrufsrecht

Ist der Anmelder Verbraucher, steht ihm das folgende Widerrufsrecht zu:

Widerrufsrecht

Sie können Ihre Vertragserklärung innerhalb von einem Monat ohne Angabe von Gründen in Textform (z. B. Brief, Fax, E-Mail) widerrufen. Die Frist beginnt nach Erhalt dieser Belehrung. Zur Wahrung der Widerrufsfrist genügt die rechtzeitige Absendung des Widerrufs. Der Widerruf ist zu richten an: Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Sachsen e.V., Clemens-Müller-Straße 2, 01099 Dresden, E-Mail: schule@baeckersachsen.de

Widerrufsfolgen

Im Falle eines wirksamen Widerrufs sind die beiderseits empfangenen Leistungen zurückzugewähren und ggf. gezogene Nutzungen (z. B. Zinsen) herauszugeben. Können Sie uns die empfangene Leistung ganz oder teilweise nicht oder nur in verschlechtertem Zustand zurückgewähren, müssen Sie uns insoweit ggf. Wertersatz leisten. Verpflichtungen zur Erstattung von Zahlungen müssen Sie innerhalb von 30 Tagen nach Absendung Ihrer Widerrufserklärung erfüllen.

Besondere Hinweise

Ihr Widerrufsrecht erlischt vorzeitig, wenn Ihr Vertragspartner mit der Ausführung der Dienstleistung mit Ihrer ausdrücklichen Zustimmung vor Ende der Widerrufsfrist begonnen hat oder Sie selbst diese veranlasst haben (z. B. durch Download etc.).

Ende der Widerrufsbelehrung

10. Haftung des Veranstalters

Der Veranstalter haftet nur für grobe Fahrlässigkeit und Vorsatz seiner gesetzlichen Vertreter, Erfüllungsgehilfen, Verrichtungsgehilfen oder Angestellten. Dies gilt nicht für Schäden aus der Verletzung von Leben, Körper oder Gesundheit des Anmelders oder Teilnehmers, hier haftet der Veranstalter auch für sonstige Fahrlässigkeit. Die Haftung ist auf typische vorhersehbare Schäden beschränkt.

Bei Absage der gebuchten Veranstaltung durch den Veranstalter infolge zu geringer Teilnehmerzahl, höherer Gewalt oder anderer Umstände, die der Veranstalter nicht zu vertreten hat (vgl. 12.), beschränkt sich die Haftung des Veranstalters auf die Erstattung des bereits bezahlten Preises. Eine Haftung wegen Reise- oder Hotelkosten bzw. Arbeitsausfall besteht nicht.

11. Änderung von Inhalt und Ablauf der Veranstaltung

Der Veranstalter kann Inhalt und Ablauf der Veranstaltung anpassen oder einen anderen Referenten einsetzen. Dies gilt nur, wenn der Gesamtcharakter der Veranstaltung erhalten bleibt und die Änderungen für den Anmelder unter Berücksichtigung dessen Interessen zumutbar sind.

12. Absage durch den Veranstalter

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

13. Datenschutz

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

14. Gerichtsstand

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

15. Rechtswahl

Es gilt ausschließlich das Recht der Bundesrepublik Deutschland unter Ausschluss des UN-Kaufrechts (CISG).

16. Salvatorische Klausel

Sollten Regelungen des Vertrages oder einzelne Regelungen dieser Geschäfts- und Teilnahmebedingungen unwirksam sein oder werden, so wird dadurch die Gültigkeit der übrigen Regelungen nicht berührt. Vielmehr vereinbaren Veranstalter und Besteller, eine unwirksame Regelung durch eine wirksame zu ersetzen, die dem wirtschaftlichen Erfolg der unwirksamen Regelung möglichst nahe kommt. Dies gilt auch im Fall von Regelungslücken.

Stand: Januar 2013

IHR LASST
MIT DER **SONNE** UNSERE
BRÖTCHEN AUFGEHEN.
UND **VERPUTZT** ZUM
FRÜHSTÜCK EIN GANZES **HAUS.**
IHR BAUT **BRÜCKEN**, WENN MENSCHEN
STEINE IN DEN WEG GELEGT BEKOMMEN.
IHR **SCHWEIßT** UNSERE **WELT**
ZUSAMMEN, **MEISTERT** UNSEREN
ALLTAG UND STEMMT UNSERE
ZUKUNFT.

#STARKELEISTUNG

VERDIENT STARKE LEISTUNGEN.

Ihr seid stark! Wir machen euch noch stärker.
Mit jeder Menge Leistungen für eure Gesundheit
und bis zu 500 Euro IKK BGM-Bonus für dein
Unternehmen und dich.

ikk-classic.de/starkeshandwerk

 **ikk**classic
Deine Gesundheit. Unser Handwerk.

IDEAL FÜR ALL IHRE
SÜSSEN KREATIONEN



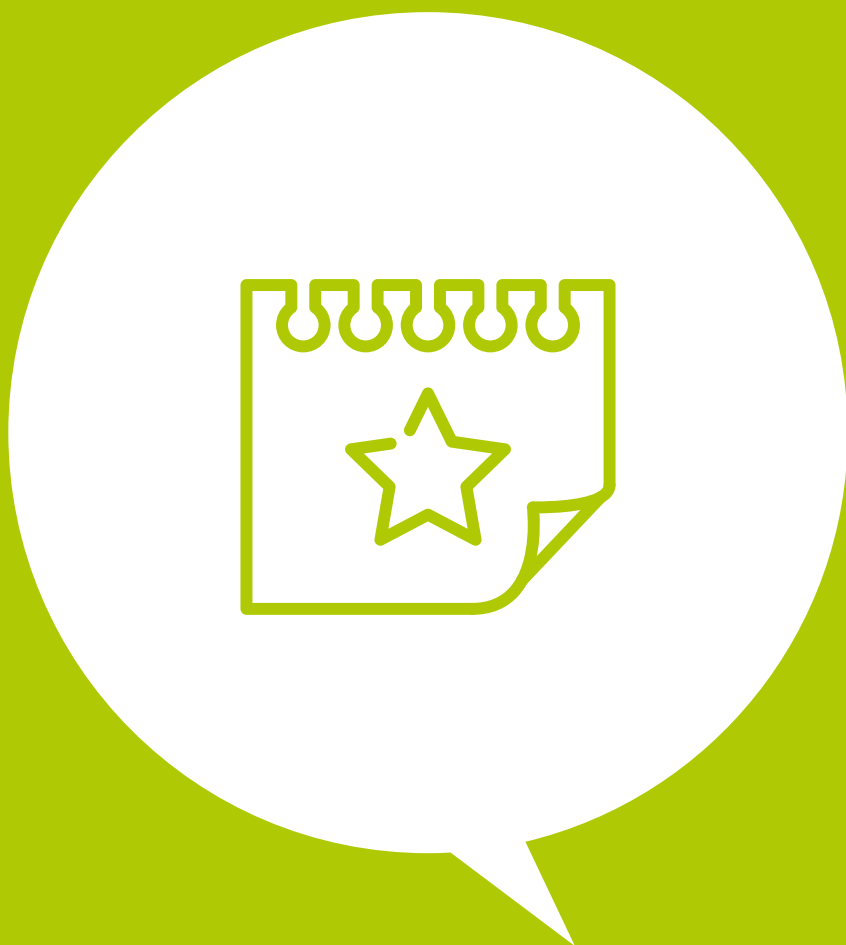
*enthält von Natur aus Zucker

TK Fruchtpürees **Les vergers Boiron**

- | 55 Geschmacksrichtungen
- | Gleichbleibende Qualität
- | Geschmack von frischen Früchten
- | Ohne Zuckerzusatz*

Entdecken Sie unsere exklusiven
Rezepte, indem Sie sich in unserem
speziellen Bereich anmelden





UNTERSTÜTZER

41 AXIS Branchensysteme und Kassentechnik GmbH

42 BÄKO Mitteldeutschland eG

43 BÄKO Ost eG

36 Boiron France

50 Cleanbake ITT GmbH

44 Contour Ladenbau GmbH

29 DEBAG Deutsche Backofenbau GmbH

2 Dresdner Mühle GmbH

46 Eisunion GmbH

45 Ernst Nestler & Söhne GmbH

35 IKK classic

40 INGER-Verlag

48 IREKS GmbH

46 Lesaffre Deutschland GmbH

47 Meisterkaffee GmbH & Co. Vertriebs KG

39 Samuelson Kassensysteme GmbH

49 SIGNAL IDUNA Krankenversicherung a.G.

48 Uldo-Backmittel GmbH

Wir digitalisieren die Backbranche – Neue Perspektiven für Ihre Bäckerei



SAMUELSON

Interesse geweckt?
Hier geht es zu
unserer Produktseite:



Neue Verkaufswege mit Samuelson Ein Kassensystem – Vier Lösungen



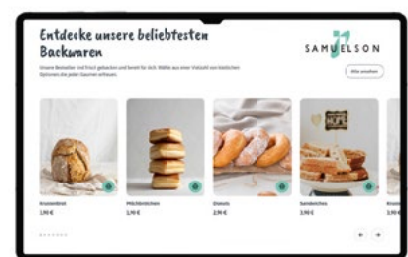
Bestellterminal

- Entlastet das Team und steigert gleichzeitig den Umsatz.
- Vergisst nie einen Zusatzverkauf – immer aufmerksam und verkaufstark.
- Live-Bestandprüfung mit integrierten Artikelsperren.



Kunden-App

- Angebote der Woche direkt auf's Smartphone.
- Umsatzsteigerung durch kundenindividuelle Werbung und persönliche Angebote.
- Neue Zielgruppen durch moderne Technologien.



WebShop

- Click & Collect oder Paketlieferung – online bestellen und bezahlen, flexibel abholen oder liefern lassen.
- Tischbestellung per QR-Code-Scan für schnellen und sicheren Service.
- Automatische Bestandsprüfung und Warenreservierung.

DAS NEUE AUSBILDUNGSJAHR BEGINNT!

BERICHTSHEFTE JETZT BESTELLEN

- die einzigen Ausbildungsnachweise (Berichtshefte) in gebundener Form
- für Bäcker/Bäckerin, Fachverkäufer/Fachverkäuferin und Konditor/Konditoren
- Umfang: 160 Seiten, auf 80 g/qm
- mit betrieblichem Ausbildungsplan

**AB 100 EURO
BESTELLWERT
– LIEFERN WIR
VERSANDKOSTENFREI**



Berichtsheft

____ Exemplare **Berichtsheft
Bäcker**
Preis: 21,50 Euro
Artikelnr. BM10013

____ Exemplare **Berichtsheft
Fachverkäufer**
Preis: 21,50 Euro
Artikelnr. BM10017

____ Exemplare **Berichtsheft
Konditor**
Preis: 21,50 Euro
Artikelnr. BM10018

Firma

Vorname, Name

Straße, Hausnummer

PLZ, Ort

Telefon, E-Mail

☒ Datum, Unterschrift



Innovative POS-Lösungen

- ✓ Systemkassen
- ✓ Kassensoftware
- ✓ Selfordering
- ✓ Registrierkassen
- ✓ Warenwirtschaft
- ✓ Waagen - Etikettieren
- ✓ Stationäre Kassen
- ✓ Kundenbindungssysteme
- ✓ Cash-Management-Systeme
- ✓ Mobile Kassen
- ✓ Bar- und Kitchenmonitoring
- ✓ Payment-Lösungen



AXIS BRANCHENSYSTEME & KASSENTECHNIK GMBH

Frankenberger Str. 216 | D-09131 Chemnitz
Tel.: 0371/35 02 87 | E-Mail: info@axis-kassen.de

axis-kassen.de



WIR FÜR SIE ...

Gemeinsam zum Erfolg!

Die **BÄKO Mitteldeutschland eG** betreut ca. 450 Mitgliedsbetriebe des Bäcker- und Konditorenhandwerkes aus Thüringen, Sachsen und Sachsen-Anhalt.

Täglich geben wir unser Bestes, um Sie pünktlich mit allem Notwendigen zu versorgen.

UNSER AUFGABENSPEKTRUM UMFASST:

- Sicherstellung bester Qualität
- Kostengünstige Lagerung und Warenabwicklung
- Fachkundige und offene Beratung und Betreuung
- Aktive Weiterbildung durch Seminare, Messen und Veranstaltungen
- Umfangreiche Sortimentsauswahl
- Transparente Einkaufsprozesse

UNSER LEISTUNGSSPEKTRUM UMFASST:

- Individuelle Belieferung nach Bedarf
- Breite Sortimentsauswahl von ca. 15.000 Lagerartikeln
- Verkauf und Vermittlung neuer/gebrauchter Maschinen
- Umfangreiche Beratung wie Ausstattung der Backstube oder Gestaltung der Arbeitsabläufe
- Existenz- und Gründungshilfe
- Betriebswirtschaftliche Beratung bei u. a. Investitionsgütern, Förderungen
- Vermietung von Verkaufsanhängern
- Verkauf und Vermittlung neu/gebrauchter Einrichtung

SONDERKONDITIONEN BEI RAHMENVERTRÄGEN, WIE:

- Strom
- Telekommunikation
- Erdgas

TECHNISCHER SERVICE:

- Reparatur aller Bäckereimaschinen
- Generalreparaturen von Bäckereimaschinen
- Wartungsverträge für die gesamte Backstube



www.baekomitteldeutschland.de

... alles
für Bäcker
und
Konditoren



Mitteldeutschland eG



TRADITION UND INNOVATION

WIR GESTALTEN ZUKUNFT



Die BÄKO Ost eG

Ein modernes Dienstleistungsunternehmen für Bäcker, Konditoren und Pfefferkühler mit über einhundert Jahren Know-How.

Als ein innovativer Vollsortimentslieferant mit einem ausgeprägten und umfassenden Dienstleistungsprofil stehen wir für eine nachhaltige, erfolgreiche und faire Partnerschaft.

Unser Leistungsprofil umfasst die Lieferung von Backrohstoffen, Papier und Verpackung, Handelswaren, Maschinen, Geräten, Ausrüstungen und Hilfsstoffen sowie Beratungs-, Projektierungs-, Wartungs- und andere Dienstleistungen durch Backmeister, EDV-Spezialisten, Techniker und Betriebswirtschaftler.

Besuchen Sie unsere Homepage: www.baeko-ost.de

LEISTUNGEN UND KONZEPTE

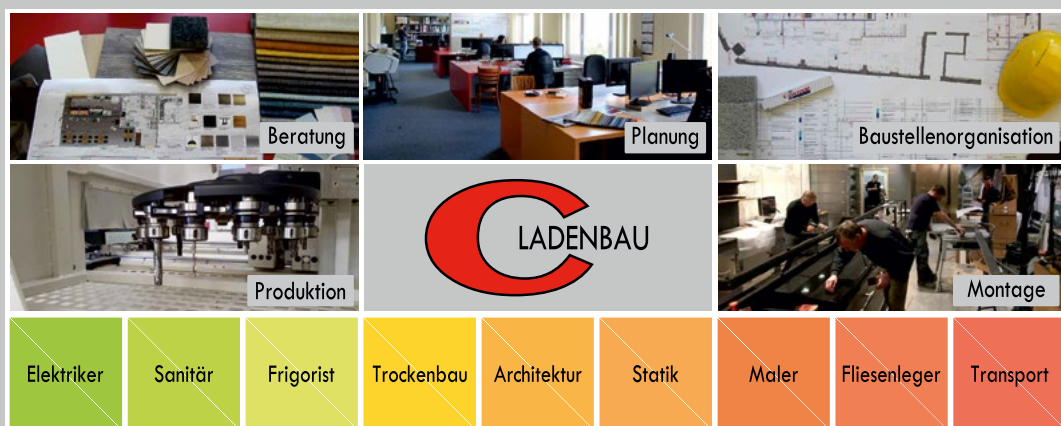
- Digitalberatung und Digitale Applikationen
- Energie- und **Klimaberatung**
- Unterstützung bei der Beantragung von **Fördermitteln**
- **Finanzierung** von Investitionsvorhaben
- Technischer **Kundendienst**
- Verkaufsförderung und **Marketing**
- **Fachberatung** in den Bereichen Bäckerei, Konditorei, Snack und Kaffee
- Filialkommissionierung
- Mietkonzepte

BÄKO Ost eG · Bäcker- und Konditorengenossenschaft Sachsen – Brandenburg
Henningstraße 1, 01665 Klipphausen · Telefon: 035245 779-0 · info@baeko-ost.de

CONTOUR

LADENBAU

FÜR IHRE PROJEKTE - UNSERE BAUSTEINE



VOM ROHBAU ZUR INDIVIDUELLEN EINRICHTUNG

CONTOUR LADENBAU GmbH
Zwickauer Straße 39
01187 Dresden



Tel.: 0351 479 63 0
dresden@contour-ladenbau.de
www.contour-ladenbau.de



AUF SIE UND IHRE VORHABEN FREUEN WIR UNS

01187 Dresden
Zwickauer Straße 39



58119 Hagen
Langenkampstraße 1

www.contour-ladenbau.de



Qualität & Innovation

prägen unsere Arbeit

Planung & Konstruktion

aus einer Hand

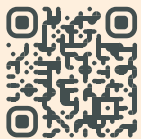
Solides Handwerk

direkt aus unserem Betrieb



1889

Ernst Nestler & Söhne GmbH
Individueller Ladenbau aus Sachsen



Website



Instagram

Bergstraße 4
08371 Glauchau
Tel.: 03763 27 17
info@ladenbau-nestler.de
www.ladenbau-nestler.de



Tradition & Erfahrung

Familienbetrieb seit 1889

Frozen Frappé

Ultimate Coffee

Voller Geschmack

Eiskaffee im Handumdrehen

Dank der Zusammenarbeit zwischen Nic und LiquidBeans® war es noch nie einfacher, Frozen Frappés zu verkaufen. Mit unserem neuen Frozen Frappé Kit können Sie schnell und unkompliziert Eiskaffees mit intensivem Kaffeegeschmack und hoher Gewinnspanne zubereiten.

Unsere Frozen Frappé Essenz ist

- ohne E-Nummern, ohne künstliche Aromen und ohne andere Zusatzstoffe
- 100 % pflanzlich
- hergestellt aus 100 % Arabica-Bohnen
- nach einem traditionellen Familienrezept aus Suriname hergestellt

Sie möchten mehr erfahren?

Besuchen Sie unsere Website: Ob innovative Eiscrème-Zutaten, leckere Backwaren oder aromatischer Kaffee: Wir liefern hochwertige Produkte, die perfekt zum Angebot Ihrer Bäckerei passen!

Ihr direkter Draht zu uns:

+49 9128 911819-0
info@eisunion.de
www.eisunion.de

Mehr Inspiration:



Nic | eisUNION

Zentrale Feucht
Gsteinacher Straße 4
90537 Feucht

Niederlassung Chemnitz
Saydaer Straße 2
09125 Chemnitz

Niederlassung Nord
Eisenstraße 22
30916 Isernhagen

Niederlassung Gießen
Ursulum 2
35396 Gießen

Niederlassung Taufkirchen
Lindenring 1
82024 Taufkirchen

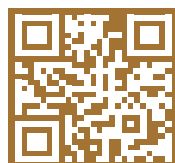
Niederlassung Altlusheim
Erste Industriestraße 1-3
68804 Altlusheim

BEREIT FÜR PUMPFÄHIGEN HEFETEIG?



Lesaffre Deutschland.
Deine Geling-Gewinn-Garantie.

FRAG DIE MIT DEM VOGEL.



MEHR ALS KAFFEE!



MEISTER KAFFEE

— EXKLUSIVER PARTNER FÜR —
BÄCKEREIEN UND KONDITOREIEN

MEISTER KAFFEE GmbH & Co. Vertriebs KG
Überseering 18 | 22297 Hamburg
Tel.: 040 / 630-9940 | info@meister-kaffee.de
www.meister-kaffee.de

Erleben Sie echte

DINKEL *Faszination*

IREKS-DINKELKOMPETENZ

alles aus einer Hand - vom Korn
bis zum fertigen Produkt

DINKEL

traditioneller Rohstoff
in reinster Qualität

PASSGENAUE LÖSUNGEN

für Ihre Individualität
und Kreativität

*Mehr dazu im
Dinkel-Magazin!*



 www.ireks.de

 [ireks.bakingcrew](https://www.instagram.com/ireks.bakingcrew)


IREKS
Wir backen's. Gemeinsam.



FÖRDERER DER
NACHWUCHSKAMPAGNE
DES DEUTSCHEN
BÄCKERHANDWERKS

ULDO PANO VEGANO® - UNSER IMMUNBOOSTER & ZELLSCHÜTZER*



100%
VEGANER GENUSS:

SAFTIG, KROSS &
EINE QUELLE VON
»ZINK«

WWW.ULDO.DE

*Zink trägt zu einer normalen Funktion des Immunsystems bei. Zink trägt dazu bei, die Zellen vor oxidativem Stress zu schützen.
10 mg Zink sind der Tagesbedarf für einen durchschn. Erwachsenen (Nutrient Reference Value). 100 g Pano Vegano decken davon 23%.


Backen ist unsere Welt



SIGNAL IDUNA 
füreinander da

Für meisterhaftes Bäcker- und Konditorenhandwerk – das SI-Meisterstück.

Mit dem SI-Meisterstück, der umfangreichen Gewerbeabsicherung exklusiv für das Lebensmittelhandwerk, schützen Sie Ihren Betrieb optimal bei Personen-, Sach- und Vermögensschäden. Und als Extra: Der einzigartige Baustellen-Schutz, der Sie während der Dauer einer Baustelle mit umsatzfördernden Maßnahmen unterstützt. Profitieren Sie von unseren Sonderkonditionen für Innungsmitglieder.

Unsere Spezialisten stehen Ihnen direkt in Ihrer Region als Ansprechpartner zur Verfügung.



Bezirksdirektion Katharina Sinn
Am Lagerplatz 8
01099 Dresden
Telefon 0351 8119817



Generalagentur Ronny Schaufel
Ernst-Ahnert-Straße 4
08496 Neumark
Telefon 037600 748927



Generalagentur Jens Lärm
Prießnitzer Straße 42
04654 Frohburg
Telefon 034348 51149



Hauptagentur Uwe Leser
Albertistraße 6a
99102 Klettbach
Telefon 036209 434021



Generalagentur Matthias Berger
Auenweg 28
06847 Dessau-Roßlau
Telefon 0340 5407788



Jetzt QR-Code scannen
und direkt informieren.

www.signal-iduna.de/meisterstueck



DIELEN / BELAUGUNG /
BERLINER / BAGUETTE TÜCHER



ABZIEHTÜCHER
BELADER TÜCHER



ABDECKUNG FÜR WAGEN / KNETER /
KESSEL / BEHÄLTER & MASCHINEN



MEHLABLAUSSCHLAUCH
FILTERSACK / SILOSCHLAUCH



TRÖGELTÜCHER FÜR KIPPDIELEN /
GÄRGEHÄNGE / GÄRSCHRÄNKE



GÄRKÖBCHEN /
BROTFORMEN AUS PEDDIGROHR



GÄRKÖBCHENEINLAGEN



PEELBOARD GÄRTÜCHER
SONDERANFERTIGUNGEN



cleanbake

Die Vorteile im Überblick:

- wasserabweisende Ausrüstung
- wenig, bis kein Mehlen notwendig
 - Risiko von Bäckerasthma wird reduziert
 - erhöht die Sauberkeit im Betrieb
- hemmt die Bildung von Schwarzsimmel
 - Tücher bleiben länger sauber
 - weniger Personaleinsatz für Austausch und Reinigung
- lange Nutzungszeit
 - waschbar
 - Qualität Made in Germany
- reduziert Kosten
- lebensmittelkontakt geprüft

Das Tuch mit dem Abperleffekt
für alle Gärprozesse

Wir produzieren passgenau für Ihre Anwendung

+ 49 345 681 57 19-0
sales@itt-textiles.com
www.cleanbake.de



IMPRESSUM

Herausgeber

Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Sachsen e. V.
Clemens-Müller-Straße 2, 01099 Dresden, Telefon 0351 8991160, Fax 0351 8991166
schule@baeckersachsen.de, www.baeckersachsen.de

Eintrag im Vereinsregister des Amtsgerichtes Dresden unter Nr. VR 2799

Verantwortlich i. S. v. § 6 MDStV Stefan Richter, Manuela Lohse

Bildnachweis Jörg Simanowski (Titel, S. 6, 7, 11, 18, 25) – Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks: Benedikt Banovic (S. 8, 16, 19, 21, 26) – Stock.adobe.com: Jacob Lund (S. 9, 20), Angelika Heine (S. 10), Sebastian Duda (S. 13), Shutter B (S. 15), Garun Studios (S. 17), DimaBerlin (S. 24), Eva (S. 28) – Pixabay.com: keerthichn (S. 12) – Theresa de Silva (S. 14) – Unsplash.com: Denise Jans (S. 22) – Fotolia.com: AYAIimages (S. 23), Melpomene (S. 27) – Freepik.com: chormail (S. 31)

Redaktionsschluss November 2025, Programmänderungen vorbehalten

Gestaltung Bettina Schmiedel, mondsilber.de