

## Neue **Live-Webinare** im Herbst 2020



Aufgrund großer Nachfrage und eines tollen Feedbacks der Webinar-Gäste zu den letzten Webinar-Paketen bieten wir im Herbst erneut ein Paket mit **spannenden Live-Webinaren** an:

- Die besten Referenten via Internet **live bei Ihnen** im Betrieb oder zu Hause.
- Kurze Bildungsimpulse: Webinar-Dauer inkl. Rückfragen im Chat nur ca. 1 Stunde.
- Jedes Webinar findet **zweimal** statt: Sie können einen passenden Termin wählen oder auch beide nutzen, beim zweiten Termin z.B. eine andere Person einloggen und schulen.
- **Günstiger Preis:** 5 Webinare nach Wahl für 240 Euro, das gesamte Paket für nur 320 Euro.



### Die Welt der Sauerteige

Unser Dozent **Karl de Smedt** von der Sauerteig-Bibliothek im belgischen Sankt-Vith reist an Ihrem eigenen Computer mit Ihnen durch die Backstuben der Welt. Er vergleicht dabei die Sauerteige der verschiedenen Regionen und Länder und gibt Praxistipps für mehr Qualität und Aroma im Brot.

*Donnerstag 17. Sept. 16 Uhr + Montag 12. Okt. um 11 Uhr*

### Discounter im Wandel: Chancen für Bäckereien?

**Prof. Dr. Bastian Halecker** aus Berlin gilt als LEH-Insider und kennt die Strukturen der Discounter sowie deren Strategien. In diesem Webinar erfahren Sie live von ihm u.a., wie dort der Kundenzugang und die Kundenerfahrung (Experience) gesteuert werden. Was können Bäckereien hiervon lernen?

*Mittwoch 23. Sept. 11 Uhr + Dienstag 13. Oktober 11 Uhr*



### Die Physik des Backens

Der Unterricht von **Prof. Thomas A. Vilgis** hier in Weinheim versetzt selbst erfahrene Bäckermeister/innen regelmäßig ins Staunen. Erlernen Sie von ihm live die Grundlagen der physikalischen Einflüsse auf den Geschmack, die Aromen und Texturen von Backwaren. Spannend!

*Montag 28. Sept. um 14 Uhr + Donnerstag 20. Okt. 10:30 Uhr*

### Nachhaltiger Erfolg im Brotmarkt

Kultbäcker **Josef Hinkel** gibt in diesem Webinar mit seiner bekannt unterhaltsamen Art und hoher Kompetenz Tipps für die eigene Brotqualität und Markenbildung. Dazu kommt das Thema Generationenübergang, als wichtiges (und oft nicht einfaches) Element der Nachhaltigkeit.

*Mittwoch 7. Oktober 15 Uhr + Donnerstag 29. Okt. 10 Uhr*





### Vernetzte Wertschöpfung und Prozessoptimierung

Die Live-Webinare von **Prof. Dr. Klaus Lösche** wurden zuletzt als besonders wertvoll bewertet. Hier legt er für Sie nach und spricht live über Optimierungspotentiale vor und nach dem Backen, inkl. Energieeinsparung, CO<sup>2</sup> Foodprint und Qualität. Holen Sie sich hier Praxistipps aus der Wissenschaft!

*Montag 14. September 14 Uhr + Mittwoch 6. Oktober 11 Uhr*

### Virtuelle Weltreise: Bäckerei- und Gastro-Konzepte

Unser Dozent **Pierre Nierhaus** organisiert seit vielen Jahren Trendtouren zu spannenden Bäckerei- und Gastrokonzepten in aller Welt. In diesem Webinar reisen Sie mit ihm virtuell und erleben dabei die neusten Design- und Produkt-Trends.

*Dienstag 15. Sept. 10:30 Uhr + Montag 19. Okt. um 13 Uhr*



### Optimierung der Stollenqualität

Wie uns die Besucher der zweitägigen Stollen-Seminare in Weinheim immer wieder bestätigen, ist aus dem Stollengeschäft noch richtig viel rauszuholen. Unser Bäcker- und Konditormeister **Matthias Frész** fasst für Sie zusammen.

*Donnerstag 24. Sept. 14 Uhr + Donnerstag 15. Okt. um 9 Uhr*

### Die Wahrheit über den Weizenwahn

Brot macht dick? Weizen macht dumm und krank? Unsere Ernährungswissenschaftlerin **Petra Scharfscheer** räumt mit den gängigen Mythen auf, vermittelt Fakten aus der Wissenschaft und liefert wertvolle Argumente für den Verkauf.

*Mittwoch 30. Sept. 16 Uhr + Donnerstag 29. Okt. um 14 Uhr*



### Beseeltes Arbeiten und nachhaltiges Wirtschaften

In diesem Live-Webinar zeigt **Volker Schmidt-Sköries** von der Kaiser Biobäckerei völlig neue Ansätze für eine ethische Unternehmensführung. Er spricht über seinen erfolgreichen Weg zu mehr Balance im Unternehmen und inspiriert mit sehr ganzheitlichen Ideen.

*Montag 28. Sept. 16 Uhr + Montag 26. Okt. um 15 Uhr*

### Die neue Bäckerwelt nach Corona

Was haben wir in Zeiten von Corona richtig – und was völlig falsch gemacht? **Dr. Gerhard Bosselmann** spricht Tacheles über die „neue Normalität“. Was lehrt uns Corona? Wer gewinnt die Zukunft, wer verliert? Was genau muss jetzt getan werden?

*Montag 21. Sept. um 16 Uhr + Donnerstag 8. Oktober um 9 Uhr*



**Jetzt anmelden:** E-Mail an [info@akademie-weinheim.de](mailto:info@akademie-weinheim.de)

mit Rechnungsanschrift, gewünschter Mailadresse -falls abweichend- und (nur) beim 5er Paket die 5 Webinare