

# Handwerkskammer für Schwaben



## Weiterbildungs- und Seminarprogramm 2022 für Bäcker- und Konditoreibetriebe

Berufsbildungs- und Technologiezentrum Kempten  
-Fachbereich für Bäckerei und Verkauf

# Bildungsprogramm 2022

## Technologiezentrum für Bäckerei und Fachverkauf der Handwerkskammer für Schwaben



### Bäcker- Gastronomie:

**04.08.2022 „Bakery Snacks- two times a day!“**

-Snack- Mittags- und Abend- Gastronomie

für ihre Handwerksbäckerei-Kaffee und Bistro.....Seminar 1



### Produktion Konditorei:

**06.10.2022 „Christmas- Passion“**

-moderne Weihnachtsgebäcke.....Seminar 2



### Produktion Bäckerei:

**03.11.2022 „Expedition Biobackwaren“**

-neue Vielfalt für Biokleingebäcke und

Biobackwaren im Unterbruchbackverfahren.....Seminar 3



**„Bakery Snacks- two times a day!“  
Snack- Mittags- und Abend-  
Gastronomie für ihre Bäckerei!**



Neben dem Frühstücks- und Snackangebot darf es für den qualitätsbewussten Verbraucher mittlerweile auch gerne mal Mittagessen vom Bäcker sein!

Wenn die Auswahl, Frische und Qualität stimmig ist!

Dies erwarten Kunden nicht nur bei ihrer Wochenend-Restaurantwahl, sondern auch beim täglichen Mittagessen außer Haus! Der Bäcker ist immer in der Nähe und schnell erreichbar, und daher bietet sich für Bäckereibetriebe in diesem Marktsegment ein steigendes Umsatzpotenzial! Auch die neuesten Umsatzzahlen der großen Finger- und Fastfood-Anbieter zeigen die stärksten Zuwächse im Abendgeschäft ab 17 Uhr!

Doch eine Bäckereifiliale ist kein Restaurant, was viele Betriebe von der Umsetzung einer warmen Küche abhält! Was geringe Zubereitungsmöglichkeiten oder noch fehlende Kenntnisse der Mitarbeiter für qualitativ hochwertige Bäckergastronomie kompensieren können, wird ihnen und ihren Mitarbeitern in diesem Schulungsprogramm vermittelt!

In einem Satz gesagt: „Cook an chillen“- auch sie können Snacks- Mittags- und Abends warme Gerichte mit Frische, Auswahl und Qualität anbieten, die nicht die betriebliche Wirtschaftlichkeit und Rationalität beeinträchtigen, sondern ihnen einen neuen, stetig steigenden Markt eröffnen!

**Schulungsinhalte:**



- ✓ *Warme Gerichte und Snacks im Bäckereiverkauf- die technische Ausstattung*
- ✓ *Rationelle Zubereitung von warmen Gerichten im Kaffee-, Laden-, und Filialbetrieb*
- ✓ *Herstellung von süßen und pikanten Snacks- Mittags- und Abendgerichten für den Bäckereiverkauf*
- ✓ **Snacks und Gastronomie für vegetarische und vegane Ernährungstrends**
- ✓ *Generation Z -die Fingerfood-Erwartungen der Kunden von morgen*
- ✓ *Restore-Snacks für eine wirtschaftliche Gastroschiene in ihrer Bäckerei*
- ✓ *Brot und Kleingebäck- die Kernkompetenz des Handwerksbäcker in der Snackherstellung*
- ✓ *Verkostung und Qualitätsbeurteilung der hergestellten Produkte*



**Termin:** Mittwoch, **04.08.2022**, 9 bis 17 Uhr

**Ort:** HWK Schwaben- BTZ Kempten

**Schulungsgebühr:** 265 €, inklusive Unterlagen, Getränke und Mittagstisch



## „Christmas-Passion“ -moderne Weihnachtsgebäcke!



Die Jahreszeit steht wieder an, in der Bäckereibetriebe ihr Sortimentsangebot um saisonale Weihnachtsgebäcke erweitern!

Die Klassiker der Weihnachtsgebäcke -Plätzchen, Stollen und Lebkuchen gehören dann natürlich in jede Ladentheke!

Im Vorfeld beginnen die Überlegungen, welche Stollen und Lebkuchen in traditioneller Weise wiederhergestellt werden, und wie man sein Gebäcksortiment für die Weihnachtsaison mit zeitgerechter, und den Kundenwünschen entsprechend moderner Vielfalt erweitern kann.

Gerade bei einem Gebäcksortiment, das nicht kontinuierlich, sondern nur zu einer begrenzten Zeit hergestellt wird, knüpft man an die bekannte Zubereitungsweise an, und dabei werden oft die Möglichkeiten neuer Herstellungstechnologien übersehen.

Auch die Anforderungen ihrer Kunden an Inhaltsstoffe, Gesundheitswert und neue Geschmacksvielfalt werden immer umfassender.

Lassen Sie sich und ihren Mitarbeiter interessante Herstellungsmethoden für

Weihnachtsgebäckvielfalt in diesem Seminar betriebs- und praxisnah präsentieren!

Eröffnen Sie ihrem Unternehmen neben der Verbesserung der traditionellen Gebäckvariationen auch neue Ideen, um die Gebäckvielfalt in der Weihnachtssaison für ihre Kunden modern und einladend zu gestalten!

### **Seminarinhalte:**

- ✓ Rohstoffanalytik für Rohstoffe der Weihnachtsgebäcke
- ✓ Verbesserung der Gebäckqualität durch optimierte Herstellungsverfahren
- ✓ Herstellung von klassischen und individuellen Weihnachtsgebäcksortiment wie Stollen, Lebkuchen, Plätzchen und Tagesgebäck der Weihnachtsaison
- ✓ Herstellung hausgemachter Füllungen für Weihnachtsgebäcke
- ✓ Herstellung von **veganen, weizen- und glutenfreien Weihnachtsgebäcksortiment**
- ✓ Verkostung und Qualitätsbeurteilung der hergestellten Backwaren



**2**

**Termin:** Donnerstag, **06.10.2022**, 9 Uhr bis 17 Uhr

**Ort:** HWK Schwaben- BTZ Kempten

**Schulungsgebühr:** 340 €, inklusive Unterlagen, Getränke und Mittagstisch



**„Expedition Biobackwaren“  
-neue Vielfalt für Biokleingebäcke in der Langzeitführung,  
sowie Biobrote für das Unterbruchbackverfahren**



Kleingebäcke sind zu jeder Tageszeit gefragt, somit sollte die Auswahl tageszeitorientiert geplant, und die Frische immer gewährleistet sein. Bio als Rohstoffgrundlage liegt absolut im Trend der Zeit, und spricht Verbraucher aus allen Altersgruppen mit ihren unterschiedlichen Ernährungsformen an! Das steigende Interesse an Biobackwaren hat mittlerweile auch die Backwarenindustrie und der Lebensmitteleinzelhandel erkannt.

„Solange Produkte aber vergleichbar sind, vergleichen Kunden auch den Preis!“  
Daher sollte jeder Bio-Handwerksbetrieb mit besonderen Spezialitäten in einer Spitzenqualität aufwarten!

Heißt für uns Handwerksbetriebe nicht nur zu reagieren, sondern neu zu agieren, um mit unvergleichbarer Geschmacksvielfalt und einzigartiger Qualität zu überzeugen.

Wir bieten Ihnen gemeinsam mit den Bio-Rohstoffspezialisten der Meyermühle Landshut eine umfangreiche Wissensvermittlung über Herstellungsverfahren und die Spezialitätenbreite von Biokleingebäcken, sowie eine Entdeckertour in das Unterbruchbackverfahren für Brot und Kleingebäck als qualitative Alternative für ihren Betrieb! *Dieses Seminar beinhaltet Themen, die natürlich auch für konventionelle Handwerksbetriebe interessante Anreize bietet!*

**Seminarinhalte:**



- ✓ Rohstoffanalytik für Spezialzutaten Kleingebäcke
- ✓ Überblick über tierische und pflanzliche Biorohstoffe für Kleingebäck
- ✓ Kleingebäcke in der Gärverzögerung, Gärunterbrechung, gegart gefrosten und Haback
- ✓ Herstellung von Kleingebäck, Spezialkleingebäck mit Biorohstoffen
- ✓ Besonderheiten der Herstellungsparameter Brot und Kleingebäck für Unterbruchbackverfahren
- ✓ **Individuelle, vegane oder zusatzstofffreie Kleingebäcklinie für Ihr Unternehmen**
- ✓ Verkostung und Qualitätsbeurteilung der hergestellten Backwaren



**Termin:** Donnerstag, **03.11.2022**, 9 Uhr bis 17 Uhr

**Ort:** HWK Schwaben- BTZ Kempten

**Schulungsgebühr:** 225 € inkl. Schulungsunterlagen, Getränke und Mittagstisch

## Kontaktdaten, Anmeldung und Bezahlung

Die Anmeldung wird mit dem Zugang der Teilnahmebestätigung wirksam und die Gebühr bei Erhalt der Rechnung zur Zahlung fällig.

**Hiermit melde ich eine verbindliche Teilnahme für folgendes Seminar:**

- Seminar 1: 04.08.2022 „Bakery Snacks- two times a day!“**
  
- Seminar 2: 06.10.2022 „Christmas- Passion“**
  
- Seminar 3: 03.11.2022 „Expedition Biobackwaren“**

\_\_\_\_\_  
Name und Vorname:

\_\_\_\_\_  
Straße:

\_\_\_\_\_  
PLZ, Ort:

\_\_\_\_\_  
Telefon und Fax:

\_\_\_\_\_  
E-Mail:

\_\_\_\_\_  
Geburtsdatum:

Rechnung an (bitte ankreuzen):

Teilnehmer

Firma (bitte genaue Anschrift bzw. Stempel)

\_\_\_\_\_  
Datum, Unterschrift

**Kontakt: Arnulf Kleinle · Handwerkskammer für Schwaben · BTZ Kempten  
Kotterner Straße 39 · 87435 Kempten · Tel. 0831 52318-45 · Fax 0821 3259 21845  
E-Mail: [arnulf.kleinle@hwk-schwaben.de](mailto:arnulf.kleinle@hwk-schwaben.de) · [www.hwk-schwaben.de](http://www.hwk-schwaben.de)**