



VERBAND DES RHEINISCHEN
BÄCKERHANDWERKS



SEMINARE 2022

für das Bäckerhandwerk im Rheinland

*„Wenn man etwas gut kann,
ist es Zeit, etwas Neues zu lernen.“*

Herzlich willkommen

Liebe Bäckerinnen, liebe Bäcker,
sehr geehrte Damen und Herren,

wir freuen uns, Ihnen heute unser neues Seminarprogramm für das Jahr 2022 vorzustellen. Wir nehmen im Bereich Weiterbildung ab dem Frühling wieder Fahrt auf und freuen uns auf viele inspirierende Treffen und nette Begegnungen mit Ihnen und Ihren Mitarbeitenden.

Wie sagt man so schön: „Das Auge isst mit“. Auf den folgenden Seiten haben wir einen interessanten Mix von Seminarthemen für Sie zusammengestellt. Dieser reicht von der klassischen Verkaufsschulung über Arbeitsrecht bis hin zu dem Thema Social Media, was heute kaum noch wegzudenken ist.

Neu dabei ist, dass wir jedes Seminarthema an zwei Standorten anbieten: einmal in Koblenz (Rheinland-Pfalz) und einmal in Köln (Nordrhein-Westfalen).

Besonders am Herzen liegt uns dabei das Thema Nachhaltigkeit. Wir freuen uns sehr, dass wir die Zentralstelle für die Weiterbildung im Handwerk (ZWH) gewinnen konnten ihren Workshop „Nachhaltige Betriebsführung“ in diesem Jahr bei uns anzubieten.

Frei nach unserem Motto „Wenn man etwas gut kann, ist es Zeit, etwas Neues zu lernen.“ möchten wir Sie dazu ermuntern, sich und/oder Ihren Mitarbeitenden die Zeit zu geben etwas Neues zu lernen. Es wird sich für Sie lohnen!

Alles Liebe und bis bald



Landesinnungsmeister
Jörg von Polheim



Geschäftsführer
Henning Funke



Hinweis:

Alle Seminare finden Sie auch auf
unserer Webseite:

www.biv-rheinland.de/seminare

Anmeldungen zu allen Seminaren nehmen wir ab sofort per E-Mail unter info@biv-rheinland.de oder per Fax 0211 17904091 entgegen! Für eine Anmeldung per Fax können Sie das Anmeldeformular auf der letzten Seite nutzen. Falls Sie Fragen haben, erreichen Sie uns telefonisch unter 0211-17904090.



Zum Seminar:

Ob Facebook, Twitter, WhatsApp oder Instagram - die sozialen Medien sind in Zeiten des Smartphones längst zum Alltag geworden. Mit keiner anderen Möglichkeit lassen sich potenzielle Kunden so schnell und zielgerecht erreichen. Damit auch Sie das ganze Potenzial des Social Media Marketings ausschöpfen können, bringen wir Ihnen in unserem Seminar die wichtigsten Grundlagen näher und geben Ihnen viele praktische Tipps an die Hand – zum erfolgreichen Durchstarten mit Social Media.

Seminarinhalte:

- Social Media: Einführung und Überblick
- Gelungene Beiträge auf den relevanten Kanälen veröffentlichen
- Bezahlte Reichweite: Gewünschte Zielgruppen mit Ads erreichen
- Tools für geplantes Posten, Analyse und Monitoring
- Tipps für Ihren Social-Media-Alltag
- Diskussion und Antworten auf individuelle Fragen

Referentin: Susanne Kosche, Social-Media-Managerin

Zielgruppe:

Unternehmer*innen, leitende Mitarbeitende



Social Media für Einsteiger

Mittwoch, 27.04.2022

9.00 - 17.00 Uhr

BÄKO Rhein-Mosel eG

Köln-Rodenkirchen

Preis pro Person: 185,00 €
(inkl. Seminarverpflegung)

Donnerstag, 23.06.2022

9.00 - 17.00 Uhr

Zentrum für Ernährung und

Gesundheit - HWK Koblenz

Preis pro Person: 220,00 €
(inkl. Seminarverpflegung)



Susanne Kosche
Diplom-Kauffrau (FH)
Social-Media-Managerin

Susanne Kosche ist Marketingberaterin beim Verband des Rheinischen Bäckerhandwerks. Das professionelle Arbeiten im Bereich Marketing hat sie nach ihrem Studium von der Pike auf in unterschiedlichen Positionen der Lebensmittelindustrie gelernt. Mittlerweile schlägt ihr Herz seit mehr als 10 Jahren voll und ganz fürs Bäckerhandwerk.

Sie ist Diplom-Kauffrau (FH), Marken-Fan und Ihre Ansprechpartnerin für alle Themen rund ums Marketing – auch für Social Media.



Tatort Kasse

Diebstahlseminar

Donnerstag, 28.04.2022

9.00 - 17.00 Uhr

Zentrum für Ernährung und
Gesundheit - HWK Koblenz

Preis pro Person: 275,00 €
(inkl. Seminarverpflegung)

Mittwoch, 11.05.2022

9.00 - 17.00 Uhr

BÄKO Rhein-Mosel eG
Köln-Rodenkirchen

Preis pro Person: 255,00 €
(inkl. Seminarverpflegung)



Markus Theißen

Technischer Berater, Bäckermeister

Markus Theißen ist technischer Berater beim Verband des Rheinischen Bäckerhandwerks. Mit 25 Jahren Berufserfahrung in den unterschiedlichsten Produktionsstätten kennt er die Herausforderungen im Bäckerhandwerk genau und weiß diese Erfahrung gewinnbringend einzusetzen.



Henning Funke

Rechtsanwalt (Syndikusrechtsanwalt)

Henning Funke ist Rechtsanwalt und Geschäftsführer des Verbands des Rheinischen Bäckerhandwerks. Er engagiert sich seit mehr als 20 Jahren ausschließlich in der Rechtsberatung von mittelständischen Handwerksunternehmen.

Zum Seminar:

Vier bis fünf Prozent des Umsatzes werden heute von eigenen Mitarbeitern entwendet. Erfahren Sie von zwei Profis, wie Mitarbeiterdiebstähle heute ablaufen, woran Sie sie erkennen, was Sie dagegen tun können und was Sie rechtlich dürfen.

Seminarinhalte:

1. Manipulationsmöglichkeiten heute

- Diebstahltricks anhand von Filmaufnahmen
- betrügerische Tricks von Kunden
- technische Möglichkeiten der Videoüberwachung
- Wo lauern heute Gefahren?
- Das Überführungsgespräch

Referent: Markus Theißen, Technischer Berater, Bäckermeister

2. Diebstahlerkennung und -prävention

- Allgemeine Diebstahlerkennung
- In welchen Bereichen treten die häufigsten Manipulationen auf?
- Tipps und Tricks zur Prävention

Referent: Markus Theißen, Technischer Berater, Bäckermeister

3. Rechtliche Aspekte

- Zulässigkeit von Überwachungsmaßnahmen wie Taschenkontrollen u.a.
- Aufhebungsvertrag
- Wie bekommen Sie Ihren Schaden ersetzt?
- Vermeidung von Fehlern bei der Einstellung

Referent: Henning Funke, Rechtsanwalt (Syndikusrechtsanwalt)

Zielgruppe:

Unternehmer*innen, leitende Mitarbeitende



Zum Seminar:

Um Gelegenheitskäufer als Stammkunden zu gewinnen, baut jede/r gute Verkäufer/in Beziehungen auf. Für Kunden ist nicht nur gute Qualität ein Grund, bei einem Unternehmen einzukaufen. Ebenso wichtig ist es, dass sie/er sich wohlfühlt. Dazu trägt Aufmerksamkeit und guter Service bei.

Seminarinhalte:

- Körpersprache – „ein Blick sagt mehr als tausend Worte“
- Übung: Beobachtung oder Bewertung
- Was bedeutet „guter Service“?
- Sind Sie ein guter Zuhörer?
- Wie baue ich gute Beziehungen zu meinen Kunden auf?
- Kostproben – „kleine Geschenke erhalten die Freundschaft“

Dieses Seminar vermittelt Ihnen Wissen, bietet Ihnen genügend Zeit für eigene Beispiele und ausreichend Raum für Übungen.

Referentin: Andrea Bolliger, Business Trainerin

Zielgruppe:

Führungskräfte und Mitarbeitende im Verkauf



Verkauf mit Herz und Verstand

Mittwoch, 04.05.2022

9.00 - 17.00 Uhr

Zentrum für Ernährung und
Gesundheit - HWK Koblenz

Preis pro Person: 285,00 €
(inkl. Seminarverpflegung)

Mittwoch, 01.06.2022

9.00 - 17.00 Uhr

BÄKO Rhein-Mosel eG
Köln-Rodenkirchen

Preis pro Person: 265,00 €
(inkl. Seminarverpflegung)



Andrea Bolliger

*Master of cognitive neuroscience, aon
BDVT Business Trainerin
DVNLP Master Coach*

Seit über 14 Jahren schult, inspiriert und verändert Andrea Bolliger nachhaltig Führungskräfte und Verkaufspersonal. Aufgewachsen in der elterlichen Bäckerei, wurde ihr kaufmännisches und selbstständiges Denken und Handeln förmlich in die Wiege gelegt.

In ihren Trainings und Coachings nutzt sie ihren umfassenden Erfahrungsschatz in Kombination mit dem akademischem Wissen, mit Kreativität und Humor.

Profitieren Sie von dieser einzigartigen Kombination der Kompetenzen.



Teamarbeit und Kommunikation

Mittwoch, 31.08.2022

9.00 - 17.00 Uhr

BÄKO Rhein-Mosel eG
Köln-Rodenkirchen

Preis pro Person: 265,00 €
(inkl. Seminarverpflegung)

Dienstag, 13.09.2022

8.00 - 16.00 Uhr

Zentrum für Ernährung und
Gesundheit - HWK Koblenz

Preis pro Person: 285,00 €
(inkl. Seminarverpflegung)



Andrea Bolliger

*Master of cognitive neuroscience, aon
BDVT Business Trainerin
DVNLP Master Coach*

Seit über 14 Jahren schult, inspiriert und verändert Andrea Bolliger nachhaltig Führungskräfte und Verkaufspersonal. Aufgewachsen in der elterlichen Bäckerei, wurde ihr kaufmännisches und selbstständiges Denken und Handeln förmlich in die Wiege gelegt.

In ihren Trainings und Coachings nutzt sie ihren umfassenden Erfahrungsschatz in Kombination mit dem akademischem Wissen, mit Kreativität und Humor.

Profitieren Sie von dieser einzigartigen Kombination der Kompetenzen.

Zum Seminar:

Gute Kommunikation ist die Grundvoraussetzung für die erfolgreiche Arbeit im Team. Bauen Sie eine positive und effiziente Kommunikationskultur auf und ermöglichen Sie so erfolgreiche Teamarbeit.

Seminarinhalte:

- Was die Gehirnforschung herausgefunden hat über erfolgreiche Kommunikation und Teamführung
- Die wichtigsten Faktoren für eine erfolgreiche Teamarbeit
- Die ersten Schritte zum Aufbau einer positiven Kommunikationskultur in Ihrem Team
- Die Kunst, mit Feedback zu motivieren

Dieses Seminar vermittelt Ihnen Wissen, bietet Ihnen genügend Zeit für eigene Beispiele und ausreichend Raum für Übungen.

Referentin: Andrea Bolliger, Business Trainerin

Zielgruppe:

Unternehmer*innen, leitende Mitarbeitende



Zum Seminar:

Bilder sagen mehr als tausend Worte. Mit besonders guten Bildern von Ihnen, Ihren Mitarbeitenden, Ihren Produkten und Ihren Leistungen stärken Sie Ihr Selbstbewusstsein, Ihre Marke und Ihr Team – hin zum Handwerker der Zukunft.

Lernen Sie in unseren Kreativ-Workshops, wie Sie Erlebnisse mit einem Gerät einfangen, das Sie immer dabei und jederzeit verfügbar haben. Erleben und lernen Sie, wie Sie mit Ihrem Smartphone atemberaubende Bilder machen und damit bei Ihren Kunden Begeisterung für Ihre Marke und Ihre Produkte erzeugen können.

Seminarinhalte:

- Marke, Zielgruppen, Medien, Kommunikation, Wahrnehmung
- Bildaufbau, Licht, Farben
- Smartphone und Gadgets
- Tools zur Bildbearbeitung
- Motivsuche und Story
- Praktische Umsetzung des Gelernten und Erfahrungsaustausch in der Gruppe
- Die 7 wichtigsten Tipps und Tricks

Referent: Peter Klinkert

Zielgruppe:

Unternehmer*innen, leitende Mitarbeitende



MarkenBILDung im Bäckerhandwerk

Montag, 05.09.2022

9.00 - 17.00 Uhr

BÄKO Rhein-Mosel eG

Köln-Rodenkirchen

**Preis pro Person: 275,00 €
(inkl. Seminarverpflegung)**

Dienstag, 06.09.2022

8.00 - 16.00 Uhr

Zentrum für Ernährung und

Gesundheit - HWK Koblenz

**Preis pro Person: 295,00 €
(inkl. Seminarverpflegung)**



Peter Klinkert

Betriebsberater SHK-Handwerk

Peter Klinkert ist unternehmerischer Berater im Handwerk. Zu den Babyboomern der Generation X gehörend, hat er die echte digitale Welt erst im Erwachsenenalter kennengelernt. Sein Ziel ist es, den Beweis anzutreten, dass es Handwerksbetriebe mit den ihnen zur Verfügung stehenden Werkzeugen möglich ist, einmalige Bilder selbst machen zu können. „Wie sonst werde ich als Handwerksbetrieb in den Sozialen Medien präsent und erfolgreich sein können?“, so Peter Klinkert.



Arbeitsrecht für Unternehmer

Donnerstag, 22.09.2022

8.00 - 16.00 Uhr

Zentrum für Ernährung und
Gesundheit - HWK Koblenz

Preis pro Person: 220,00 €
(inkl. Seminarverpflegung)

Dienstag, 27.09.2022

9.00 - 17.00 Uhr

BÄKO Rhein-Mosel eG
Köln-Rodenkirchen

Preis pro Person: 185,00 €
(inkl. Seminarverpflegung)



Henning Funke
Rechtsanwalt (Syndikusrechtsanwalt)

Henning Funke ist Rechtsanwalt und Geschäftsführer des Verbands des Rheinischen Bäckerhandwerks. Er engagiert sich seit mehr als 20 Jahren ausschließlich in der Rechtsberatung von mittelständischen Handwerksunternehmen.

Zum Seminar:

Die rechtlichen Rahmenbedingungen des Arbeitsverhältnisses haben sich in den vergangenen Jahren massiv verändert. Es ist nahezu unmöglich geworden, ein Arbeitsverhältnis ohne anschließende Kündigungsschutzklage ordentlich zu beenden. Auch im Verlaufe eines Arbeitsverhältnisses haben sich die Herausforderungen erheblich verändert. Wir möchten Sie in diesem Seminar auf den aktuellen Stand bringen und den Verlauf eines Arbeitsverhältnisses chronologisch abbilden. Außerdem bietet unser Format die Möglichkeit, verschiedene Einzelfragen, die für Sie in Ihrer täglichen Arbeit wichtig sind, zu besprechen und wiederkehrende Fallkonstellationen aufzuarbeiten. Damit möchten wir Sie in die Situation bringen, „teure Fehler“ von vornherein zu vermeiden und in Ihrem Betrieb Prozesse zu etablieren, die Sie dabei unterstützen.

Seminarinhalte:

- Bewerbung
- Bewerbungsgespräch
- Laufendes Arbeitsverhältnis
- Mantel- und Entgelttarifvertrag
- Beendigung des Arbeitsverhältnisses
- „Kündigung der Unkündbaren“
- Kündigungsschutzklage
- Gütetermin
- Zeugnis
- Aktuelle, wichtige Rechtsprechung
- Diskussion und Lösung von Fällen aus den Betrieben

Referent: Henning Funke, Rechtsanwalt (Syndikusrechtsanwalt)

Zielgruppe:

Unternehmer*innen, leitende Mitarbeitende



Zum Seminar:

Ihre Schritte auf dem Weg zur nachhaltigen Betriebsführung

Als Betriebsinhabende, Geschäftsführende oder Führungskraft aus dem Handwerk erhalten Sie einen praxisorientierten Einstieg in eine nachhaltige Betriebsführung. Sie wenden den digitalen Nachhaltigkeits-Navigator Handwerk an, um eine Bestandsaufnahme Ihrer nachhaltigen Aktivitäten durchzuführen und Ihre betrieblichen Prozesse zukunftsorientiert auszurichten. Darüber hinaus formulieren Sie zwei bis drei konkrete Nachhaltigkeitsziele und bekommen einen Einblick in die Nachhaltigkeits-Berichterstattung.

Seminarinhalte:

Lernen Sie die Vorteile nachhaltigen Wirtschaftens kennen

- **Aufträge sichern** – nachhaltige Betriebsführung als Türöffner!
- **Image pflegen** – attraktiv für Arbeitnehmende, Kund*innen und als Ausbildungsbetrieb!
- **Kredite erhalten** – Nachhaltigkeit als Kriterium!

Zielgruppe:

Unternehmer*innen, leitende Mitarbeitende

Hinweis:

Bei diesem Seminar handelt es sich um eine Kombination aus Präsenz-Workshop und einem zusätzlichen Online-Termin. Das im Workshop Erlernete kann in Ruhe zuhause ausprobiert werden. Der Online-Termin dient dann zur weiteren Hilfestellung und zur Beantwortung daraus resultierender Fragen.

Zukunftsfähige Betriebsführung Wege des nachhaltigen Wirtschaftens entdecken

Dienstag, 04.10.2022

9.00 - 16.00 Uhr

Zentrum für Ernährung und
Gesundheit - HWK Koblenz

Dienstag, 11.10.2022

9.00 - 11:30 Uhr

zusätzlicher Online-Termin

Dienstag, 25.10.2022

9.00 - 16.00 Uhr

BÄKO Rhein-Mosel eG
Köln-Rodenkirchen

Dienstag, 03.11.2022

9.00 - 11:30 Uhr

zusätzlicher Online-Termin

Preis pro Person: 35,00 €
(für Kombination, inkl. Seminar-
verpflegung am Präsenztermin)



Laura Briese

Dozentin der Zentralstelle für die
Weiterbildung im Handwerk (ZWH)

Laura Briese hat ihren Masterabschluss in „Angewandte Nachhaltigkeit“ an der Hochschule Bochum gemacht. Sie ist Expertin für den Bereich der Nachhaltigkeitsberichterstattung und seit 2022 Projektmitarbeiterin bei der ZWH.



Das Projekt „Nachhaltigkeit in Handwerksbetrieben stärken“ wird durch das Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF) gefördert und von der Zentralstelle für die Weiterbildung im Handwerk (ZWH) durchgeführt.





SEMINARANMELDUNG

Wir freuen uns auf Sie.

Bitte tragen Sie den Titel Ihres gewünschten Seminars,
die Teilnehmernamen und Ihre Betriebsdaten ein.
Dann bitte **per Fax: 0211 17904091** oder **E-Mail: info@biv-rheinland.de**
an uns zurücksenden.
Sie erhalten umgehend eine Reservierungsbestätigung.

Hiermit melde/n ich/wir mich/uns verbindlich zu folgendem Seminar an
(bitte in Druckbuchstaben ausfüllen):

Titel des Seminars: _____

Datum: _____

Ort: Köln Koblenz

Teilnehmer*in 1: _____

Teilnehmer*in 2: _____

Teilnehmer*in 3: _____

Bäckerei: _____

Ansprechpartner*in: _____

Straße: _____

PLZ, Ort: _____

E-Mail für die Bestätigung: _____

Datum, Unterschrift: _____

Alle Seminare bieten wir auch verkürzt und/oder individualisiert für Ihren
Betrieb als Inhouse-Seminare an. Bitte sprechen Sie uns an!

Bei allen Seminaren gelten für Nichtinnungsmitglieder andere Preise!
Rufen Sie uns an.





VERBAND DES RHEINISCHEN
BÄCKERHANDWERKS

Verband des Rheinischen Bäckerhandwerks

Stromstraße 41 • 40221 Düsseldorf

Tel.: 0211 17904090 • Fax: 0211 17904091

E-Mail: info@biv-rheinland.de



AKADEMIE
Deutsches Bäckerhandwerk

Wir sind Mitglied im ADB-Verbund

*Alle Seminare in diesem Programm werden durchgeführt von der
Servicegesellschaft des Rheinischen Bäckerhandwerks mbH,
Stromstraße 41, 40221 Düsseldorf*

