



VERBAND DES RHEINISCHEN  
BÄCKERHANDWERKS



# SEMINARE 2023

für das Bäckerhandwerk im Rheinland

*„Bildung eröffnet uns nicht nur neue Möglichkeiten,  
sie ist auch eine Investition in die Zukunft.“*

# Herzlich willkommen

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

„Bildung eröffnet uns nicht nur neue Möglichkeiten, sie ist auch eine Investition in die Zukunft“ - selten war ein Zitat so zutreffend wie dieses, und das nicht nur in einer Hinsicht: Denn Bildung ist nicht nur eine Investition in die Zukunft des Menschen, sondern eine langfristige Investition in die Zukunft Ihres gesamten Unternehmens. In der Personalentwicklung ist Weiterbildung einer der größten Erfolgsfaktoren für die Zufriedenheit und Motivation von Mitarbeitern. Und das sollten Sie nutzen!

Lassen Sie also Ihr Unternehmen davon profitieren, dass sowohl Ihre Mitarbeiter als auch Sie selbst sich weiterbilden. Wir haben hierfür ein umfangreiches Seminarprogramm auf die Beine gestellt. Um Ihre Investition so rentabel wie möglich zu gestalten, bieten wir Ihnen zusätzlich eine Preisstaffelung an:



Die erste Person Ihres Unternehmens, die ein Seminar bucht, zahlt 100 % des Seminarpreises. Für jede weitere Person aus Ihrem Unternehmen im gleichen Seminar gewähren wir einen Rabatt von 30 % auf den Seminarpreis.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Investieren und freuen uns, Sie und Ihre Mitarbeiter\*innen in einem unserer Seminare wiederzusehen.

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](http://www.biv-rheinland.de/seminare)

Anmeldungen zu allen Seminaren nehmen wir ab sofort per E-Mail unter [info@biv-rheinland.de](mailto: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:

Woher kommt es, dass wir für manche Dinge immer Energie übrig haben und für andere nicht? Was passiert mit uns, wenn wir unsere Alltagsaufgaben nur noch abarbeiten, anstatt uns mit Freude und Motivation den Herausforderungen zu stellen?

Schaffen Sie sich in Ihrem Alltag Inseln der Achtsamkeit und entdecken Sie in diesem Workshop Ihre persönliche Energiequelle. Lernen Sie, wie Sie diese in den Alltag integrieren und somit nachhaltig mentale Stärke und innere Gelassenheit entwickeln.

## Seminarinhalte:

- Achtsamkeitsübungen
- Atemübungen
- Entspannungsübungen
- Lernen Sie Ihre „Energieräuber“ kennen
- Erarbeiten Sie Ihre Energiequellen
- Lernen Sie Ihr inneres Team kennen und Ihre Teamplayer führen

**Referentin:** Susanne Cano  
Kommunikationstrainerin, zert. Coach und  
zert. Mediatorin, Dipl.-Sprecherzieherin,  
Dipl.-Atem- und Bewegungspädagogin

## Zielgruppe:

Alle, die in ihrem beruflichen Alltag die Leidenschaft verloren haben und einen Motivationsschub brauchen

## Mindestteilnehmerzahl:

8 Personen



# Mentale Stärke

## zur Bewältigung der Krise

**Montag, 27.02.2023**

**9.00 - 16.00 Uhr**

BÄKO Rhein-Mosel eG  
Köln-Rodenkirchen

**Mittwoch, 22.03.2023**

**9.00 - 16.00 Uhr**

Zentrum für Ernährung und  
Gesundheit - HWK Koblenz

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



**Susanne Cano**  
Kommunikationstrainerin,  
zert. Coach und zert. Mediatorin,  
Dipl.-Sprecherzieherin,  
Dipl.-Atem- und Bewegungspädagogin

Susanne Cano arbeitet seit über 20 Jahren in der freien Wirtschaft als Trainerin für Präsentation und Kommunikation, berät Unternehmen und arbeitet als Coach in der Teamentwicklung und im Konfliktmanagement. Neben ihrer Tätigkeit als Trainerin und Coach unterrichtet sie an der Folkwang Hochschule das Fach Sprechen und vermittelt alles, was auf der Bühne mit Körperausdruck, Stimme und Sprache zu tun hat.

Ihre unterschiedlichen Kompetenzen garantieren Trainings, die praxisorientiert und fundiert sind.



# Kritikgespräch

## Wenn Feedback nicht mehr ausreicht

**Donnerstag, 09.03.2023**

**9.00 - 17.00 Uhr**

BÄKO Rhein-Mosel eG  
Köln-Rodenkirchen

**Donnerstag, 27.04.2023**

**9.00 - 17.00 Uhr**

Zentrum für Ernährung und  
Gesundheit - HWK Koblenz

**Preis pro Person: 185,00 €**  
(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:

Prozesse und Kontrollmechanismen lassen sich optimieren – das menschliche Gehirn nicht! Im täglichen Miteinander braucht daher jeder Mensch seine eigene Art der Ansprache, um Motivation und Vertrauen zu erhalten. Trotzdem können Differenzen und Konflikte nicht immer vermieden werden. In diesem Seminar lernen Sie, wie Sie damit umgehen können. Im geschützten Raum des Seminars bieten wir Ihnen genügend Zeit und Unterstützung, um sich selbst ausprobieren zu können.

### Seminarinhalte:

- Was bedeutet Führen?
- Wie funktioniert Feedback?
- Situatives Führen will gelernt sein
- Feedback oder Kritikgespräch – was brauche ich wann?
- Wie entstehen Konflikte und wie gehe ich als Führungskraft damit um?
- Wie uns die Gehirnforschung dabei helfen kann, Mitarbeiter zu führen

**Referentin:** Andrea Bolliger, Business Trainerin

### Zielgruppe:

Personen im Unternehmen, die eine Führungsrolle einnehmen und diese noch besser ausüben wollen.

### Mindestteilnehmerzahl:

8 Personen





## Zum Seminar:

Begeistern Sie Ihre Kunden vom Geschmack Ihres Brotes! Das hört sich leichter an, als es ist, und endet meistens mit einem Probiersteller auf der Verkaufstheke. Mit unserem Seminar möchten wir Ihnen zeigen, wie Sie die Wertigkeit von Brot in das Bewusstsein Ihrer Kunden bringen.

In Verkostungsrunden mit Brot, Wein, Wurst und Käse zeigt Ihnen unser Brot-Sommelier Patrick Zimmer, wie vielfältig Brot sein kann, und wie eine gelungene Verzehrempfehlung und eine genussvolle Produktbeschreibung bei Ihren Kunden die Begeisterung für Ihr Brot wecken. Dabei lernen Sie die eigenen sensorischen Fähigkeiten kennen und verbessern und können so Ihr Brot noch wertschätzender verkaufen.

## Seminarinhalte:

- Die Grundlagen der Sensorik
- Brot-Sensorik im speziellen
- Geschmack und Geruch unterscheiden lernen
- Food-Pairing
- Verzehrempfehlungen
- Die Weinheimer Brotsprache

**Referent:** Patrick Zimmer, Brot-Sommelier, Bier-Sommelier, Zigarren-Sommelier, Begeisterer

## Zielgruppe:

Genussmenschen, Brotliebhaber und Umsatzinteressierte

## Mindestteilnehmerzahl:

8 Personen



# Wertschöpfung durch Wertschätzung Mit Genuss zu mehr Umsatz

**Donnerstag, 16.03.2023**

**9.00 - 16.00 Uhr**

BÄKO Rhein-Mosel eG  
Köln-Rodenkirchen

**Donnerstag, 30.03.2023**

**9.00 - 16.00 Uhr**

Zentrum für Ernährung und  
Gesundheit - HWK Koblenz

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



## Patrick Zimmer

*Brot-Sommelier, Bier-Sommelier,  
Zigarren-Sommelier, Bäckermeister  
und Begeisterer*

Patrick ist in der elterlichen Handwerksbäckerei aufgewachsen und hat diese auch mittlerweile in der 4. Generation übernommen. Sensorik und Genuss haben bei ihm nicht nur in seiner Freizeit, sondern auch im Job einen hohen Stellenwert. So lebt er gerne seine Brot-Verliebtheit in vollen Zügen aus, besonders in puncto Foodpairing und Tasting-Events.



# Energiekrise

## Aufgeben ist keine Lösung

*Im Frühjahr 2023:*

**Montag, 17.04.2023**

**9.00 - 15.00 Uhr**

Zentrum für Ernährung und  
Gesundheit - HWK Koblenz

**Mittwoch, 19.04.2023**

**9.00 - 15.00 Uhr**

BÄKO Rhein-Mosel eG  
Köln-Rodenkirchen

*Im Herbst 2023:*

**Donnerstag, 07.09.2023**

**9.00 - 15.00 Uhr**

BÄKO Rhein-Mosel eG  
Köln-Rodenkirchen

**Montag, 09.10.2023**

**9.00 - 15.00 Uhr**

Zentrum für Ernährung und  
Gesundheit - HWK Koblenz

**Preis pro Person: 165,00 €**  
(inkl. Seminarverpflegung)



### Zum Seminar:

Die aktuelle Energiekrise treibt die Strom- und Gaskosten in schwindelnde Höhen. Diese Preislawine trifft unser Bäckerhandwerk besonders hart. Aber Aufgeben ist keine Lösung - in unserem Seminar zeigen wir Ihnen Lösungsansätze und Stellschrauben, mit denen Sie Ihre Energiekosten in den Griff bekommen.

### Seminarinhalte:

- Was verändert sich für meinen Betrieb durch die Energiekrise?
- Was muss ich tun, um meinen Betrieb sicher in die Zukunft zu steuern?
- Neue Stellschrauben zur Energieoptimierung (Backstube/Verkaufsstellen)
- Produktkalkulation
- Sortimentsoptimierung

### Zielgruppe:

Unternehmer, Nachfolger oder leitende Angestellte, die sich von der Energiekrise nicht ins Boxhorn jagen lassen und sie als Chance nutzen wollen.

### Mindestteilnehmerzahl:

8 Personen

### Referenten:



#### 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.



#### Stefan Agethen

*Betriebswirtschaftlicher Berater*

Stefan Agethen ist betriebswirtschaftlicher Berater beim Verband des rheinischen Bäckerhandwerks. Er ist Ihr Ansprechpartner für alle betriebswirtschaftlichen Belange und steht Ihnen als Rat- und Plangeber, mit einem besonderen Fokus auf die Erlöse im Bäckerhandwerk, gerne zur Verfügung.



## Zum Seminar:

Egal, um welchen Social-Media-Kanal es sich handelt – das Ziel ist immer das Gleiche: mit interessantem Inhalt zu überzeugen. Denn Content soll informieren, beraten und unterhalten. Besonders guter Inhalt und Geschichten jenseits reiner Werbebotschaften werden geteilt und erzielen höhere Reichweiten und steigern so die Conversion Rate. Es geht also darum, attraktiven Content für Ihre User zu entwickeln, ansprechend aufzubereiten und über digitale und mobile Kanäle zu verbreiten.

## Seminarinhalte:

- Überblick über die wichtigsten Social-Media-Plattformen
- Content-Analyse: Welche Arten von Content gibt es?
- Content-Planung und Erstellung
- Fotografieren mit dem Smartphone
- Tools zur Bildbearbeitung
- Bildrechte, Urheberrechte und Datenschutz
- Analyse Ihres aktuellen Content-Marketingauftritts
- Ihre Bäckerei in den sozialen Medien

**Referentin:** Susanne Kosche  
Marketingberaterin/Social-Media-Managerin (IHK)

## Zielgruppe:

Social-Media-User, die effizienter planen und professioneller auftreten wollen.

## Mindestteilnehmerzahl:

8 Personen



# Social Media Inhalt ist alles

**Montag, 22.05.2023**

**9.00 - 16.00 Uhr**

BÄKO Rhein-Mosel eG  
Köln-Rodenkirchen

**Donnerstag, 22.06.2023**

**9.00 - 16.00 Uhr**

Zentrum für Ernährung und  
Gesundheit - HWK Koblenz

**Preis pro Person: 155,00 €**  
(inkl. Seminarverpflegung)



**Susanne Kosche**  
*Dipl.-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.



# Neue Kraft schöpfen und „andere anstecken“!

**Donnerstag, 25.05.2023**

**9.00 - 16.00 Uhr**

Zentrum für Ernährung und  
Gesundheit - HWK Koblenz

**Montag, 05.06.2023**

**9.00 - 16.00 Uhr**

BÄKO Rhein-Mosel eG  
Köln-Rodenkirchen

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



**Susanne Cano**

Kommunikationstrainerin,  
zert. Coach und zert. Mediatorin,  
Dipl.-Sprecherzieherin,  
Dipl.-Atem- und Bewegungspädagogin

Susanne Cano arbeitet seit über 20 Jahren in der freien Wirtschaft als Trainerin für Präsentation und Kommunikation, berät Unternehmen und arbeitet als Coach in der Teamentwicklung und im Konfliktmanagement. Neben ihrer Tätigkeit als Trainerin und Coach unterrichtet sie an der Folkwang Hochschule das Fach Sprechen und vermittelt alles, was auf der Bühne mit Körperausdruck, Stimme und Sprache zu tun hat.

Ihre unterschiedlichen Kompetenzen garantieren Trainings, die praxisorientiert und fundiert sind.

## Zum Seminar:

Corona ist noch nicht mal ganz geschafft und schon stehen wir mitten in der Energiekrise. Wo nehmen wir da die Energie her, uns selber zu motivieren und andere anzustecken? Dies geschieht in dem Moment, in dem wir für etwas brennen. Doch was genau weckt in mir Leidenschaft und wofür brenne ich? Und was hat das mit meinem beruflichen Alltag zu tun? Wenn wir lernen, das, was in uns die Leidenschaft weckt, in unseren beruflichen Alltag mitzunehmen, fühlt sich vieles leichter an und wir können andere anstecken.

## Seminarinhalte:

- Wofür brenne ich?
- Wo versteckt sich meine Leidenschaft im Alltag?
- Wie schaffe ich es, mehr Leichtigkeit in meinen beruflichen Alltag mitzunehmen?
- Entspannungsübungen
- Bewegungsübungen für mentale Leichtigkeit
- Mit welcher inneren Haltung sollte ich durch den Tag gehen?

**Referentin:** Susanne Cano  
Kommunikationstrainerin, zert. Coach und  
zert. Mediatorin, Dipl.-Sprecherzieherin,  
Dipl.-Atem- und Bewegungspädagogin

## Zielgruppe:

Interessierte, die andere begeistern und „anstecken“ wollen.

## Mindestteilnehmerzahl:

8 Personen





## 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
- Güetermin
- Zeugnis
- Aktuelle, wichtige Rechtsprechung
- Diskussion und Lösung von Fällen aus den Betrieben

**Referent:** Henning Funke, Rechtsanwalt (Syndikusrechtsanwalt)

## Zielgruppe:

Interessierte, die sich mehr Sicherheit im Umgang mit dem aktuellen Arbeitsrecht wünschen.

## Mindestteilnehmerzahl:

8 Personen



# Arbeitsrecht für Unternehmer\*innen und Führungskräfte

**Dienstag, 20.06.2023**

**9.00 - 16.00 Uhr**

BÄKO Rhein-Mosel eG  
Köln-Rodenkirchen

**Donnerstag, 29.06.2023**

**9.00 - 16.00 Uhr**

Zentrum für Ernährung und  
Gesundheit - HWK Koblenz

**Preis pro Person: 155,00 €**

**(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.



# Tatort Kasse

## Diebstahlseminar

**Montag, 03.07.2023**

**9.00 - 16.00 Uhr**

Zentrum für Ernährung und  
Gesundheit - HWK Koblenz

**Donnerstag, 10.08.2023**

**9.00 - 16.00 Uhr**

BÄKO Rhein-Mosel eG  
Köln-Rodenkirchen

**Preis pro Person: 165,00 €**  
(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

### 2. Diebstahlerkennung und -prävention

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

### 3. Rechtliche Aspekte

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

**Referenten:** Markus Theißen, Technischer Berater, Bäckermeister  
Henning Funke, Rechtsanwalt (Syndikusrechtsanwalt)

## Zielgruppe:

Unternehmer\*innen und leitende Mitarbeiter\*innen

## Mindestteilnehmerzahl:

8 Personen



## Zum Seminar:

Entscheidend im Mitarbeitergespräch ist nicht nur, WAS ich sage, sondern vor allem auch das WIE. Die Art und Weise, wie wir unser Anliegen vermitteln, entscheidet maßgeblich darüber, ob wir unsere Mitarbeiter:innen erreichen, sodass sie kritische Punkte annehmen und verändern können. Souveränität, innere Klarheit und Wertschätzung - das sind die Erfolgsfaktoren für ein gelingendes Gespräch, mit denen wir uns in diesem Workshop beschäftigen.

## Seminarinhalte:

- Grundlagen der Kommunikation und Gesprächsführung
- Wie bereite ich mich auf das Mitarbeitergespräch vor?
- Wie stelle ich die richtigen Fragen?
- Wie drücke ich über meine Körpersprache und Stimme Souveränität und Empathie aus?
- Wie Sorge ich dafür, dass vereinbarte Veränderungen nachhaltig bleiben?

**Referentin:** Susanne Cano  
Kommunikationstrainerin, zert. Coach und  
zert. Mediatorin, Dipl.-Sprecherzieherin,  
Dipl.-Atem- und Bewegungspädagogin

**Zielgruppe:**  
Mitarbeiter\*innen mit Personalverantwortung

**Mindestteilnehmerzahl:**  
8 Personen



# Souverän im Mitarbeitergespräch

**Donnerstag, 24.08.2023**  
**9.00 - 16.00 Uhr**  
BÄKO Rhein-Mosel eG  
Köln-Rodenkirchen

**Donnerstag, 21.09.2023**  
**9.00 - 16.00 Uhr**  
Zentrum für Ernährung und  
Gesundheit - HWK Koblenz

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



**Susanne Cano**  
Kommunikationstrainerin,  
zert. Coach und zert. Mediatorin,  
Dipl.-Sprecherzieherin,  
Dipl.-Atem- und Bewegungspädagogin

Susanne Cano arbeitet seit über 20 Jahren in der freien Wirtschaft als Trainerin für Präsentation und Kommunikation, berät Unternehmen und arbeitet als Coach in der Teamentwicklung und im Konfliktmanagement. Neben ihrer Tätigkeit als Trainerin und Coach unterrichtet sie an der Folkwang Hochschule das Fach Sprechen und vermittelt alles, was auf der Bühne mit Körperausdruck, Stimme und Sprache zu tun hat.

Ihre unterschiedlichen Kompetenzen garantieren Trainings, die praxisorientiert und fundiert sind.

# Mitarbeiter\*innen finden & binden

**Donnerstag, 31.08.2023**

**9.00 - 16.00 Uhr**

BÄKO Rhein-Mosel eG  
Köln-Rodenkirchen

**Montag, 04.09.2023**

**9.00 - 16.00 Uhr**

Zentrum für Ernährung und  
Gesundheit - HWK Koblenz

**Preis pro Person: 165,00 €**  
(inkl. Seminarverpflegung)



**Susanne Kosche**

*Dipl.-Kauffrau (FH)*  
*Social-Media-Managerin*

Susanne Kosche ist Marketingberaterin beim Verband des Rheinischen Bäckerhandwerks. 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.



**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:

Aktuell ist der Fachkräftemangel eine der größten Herausforderungen im Bäckerhandwerk. Qualifizierte Mitarbeiter finden sich nicht an jeder Ecke, und in einer Zeit von relativem Wohlstand, geringer Arbeitslosigkeit und weniger Nachwuchs ist es schwer, gutes Personal zu finden. Die üblichen Instrumente der Mitarbeitersuche, wie die normale Stellenanzeige, sind keine Selbstläufer mehr - neue Wege müssen beschritten werden. In unserem Seminar möchten wir Ihnen neue Impulse geben, wie Sie Mitarbeiter suchen, finden und langfristig an Ihr Unternehmen binden können.

## Seminarinhalte:

- Selbstwahrnehmung - Fremdwahrnehmung der Arbeitgebermarke
- Wie stärke ich meine Arbeitgebermarke?
- Beispiele anderer Betriebe
- Mitarbeitersuche heute
- Wie geht's weiter nach der Einstellung?

## Referent\*in:

Susanne Kosche, Marketingberaterin/Social-Media-Managerin (IHK)  
Henning Funke, Rechtsanwalt (Syndikusrechtsanwalt)

## Zielgruppe:

Personalverantwortliche und Unternehmer, denen der demografische Wandel zu schaffen macht.

## Mindestteilnehmerzahl:

8 Personen





## Zum Seminar:

Es gibt keine rationalen Entscheidungen ohne emotionale Prozesse! Daher spielen sowohl Ihre Einstellung zum Kunden wie auch ein empathisches Verkaufsgespräch eine große Rolle, um aus einem zufälligen Kunden einen Stammkunden zu machen. Erfahren Sie mehr darüber im Seminar und probieren Sie aus, was z.B. allein Ihre Körpersprache bewirken kann.

## Seminarinhalte:

- Warum ist Vertrauen im Verkauf besonders heute wichtig?
- Was sagt die Gehirnforschung über unser Kaufverhalten?
- Was bedeuten diese Erkenntnisse für meine Verkaufsgespräche?
- Unbewusste Signale: der erste Eindruck
- Meine Einstellung zum Kunden
- Wie führe ich ein gutes Verkaufsgespräch?

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

**Referentin:** Andrea Bolliger, Business Trainerin

## Zielgruppe:

Für Verkaufstalente und die, die es noch werden wollen

## Mindestteilnehmerzahl:

8 Personen



# Umsätze sichern Stammkunden gewinnen

**Montag, 25.09.2023**

**9.00 - 17.00 Uhr**

Zentrum für Ernährung und  
Gesundheit - HWK Koblenz

**Dienstag, 26.09.2023**

**9.00 - 17.00 Uhr**

BÄKO Rhein-Mosel eG  
Köln-Rodenkirchen

**Preis pro Person: 185,00 €**  
(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 akademischen Wissen, mit Kreativität und Humor.

Profitieren Sie von dieser einzigartigen Kombination der Kompetenzen.

# Hier geht's lang

## Wegbeschreibung

### So finden Sie zu unseren Seminaren

Auf dieser Seite haben wir die Adressen unserer Seminarveranstaltungsorte aufgeführt. Der QR-Code führt Sie mit Google Maps automatisch zum richtigen Ort.

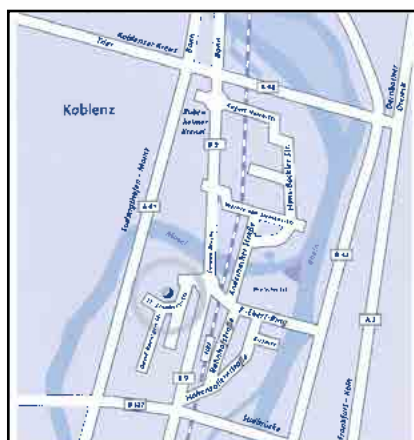
#### BÄKO Rhein-Mosel eG, Köln-Rodenkirchen



Emil-Hoffmann-Straße 51  
50996 Köln

Telefon 02236 39010  
Telefax 02236 390111

#### Zentrum für Ernährung und Gesundheit, Koblenz



St.-Elisabeth-Straße 2  
56068 Koblenz

Telefon 0261 398362  
Telefax 0261 398985

#### Hinweis:

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





# 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: \_\_\_\_\_ vegetarisch  vegan

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-Seminar 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](mailto: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*



Service  
Gesellschaft mbH  
Rheinisches Bäckerhandwerk