

20  
26  
**BILDUNG**

# Exzellente Aus- und Weiterbildung für das Bäcker- & Konditorenhandwerk

Mit Tradition und Erfahrung in die Zukunft seit 1926.



Image-Clip  
ansehen!

Meisterlehrgänge • Workshops • Unterweisungen • Beratungen

Angebot & Buchung unter [www.baeckerfachschule.de](http://www.baeckerfachschule.de)

Folge uns auch auf



# INHALT

Vorwort	3
Standorte	4
Die Schule	5
OLPER Meisterlehrgänge	8
Fortbildungskurse und Qualifizierungen	15
Ausbildung	18
Berufsorientierung	21
Workshops	
• Praxis	22
• Verkauf	32
• Mitarbeiterführung	34
• Recht	36
• Social Media	38
• KI	39
Beratung	42
Literatur	46

# VORWORT

## Mit Tradition und Erfahrung in die Zukunft

Die Zukunft des Bäckerhandwerks liegt bei euch – den Menschen, die jeden Tag mit Herz und Leidenschaft in Backstuben, Verkaufsräumen und Familienbetrieben stehen. Damit Handwerk spannend und attraktiv bleibt, braucht es eine Ausbildung, die Tradition mit modernem Wissen kombiniert: praxisnah, direkt und mit Freude am Lernen.

Unsere Schule steht seit 100 Jahren genau dafür – Wissen vermitteln, Begeisterung wecken und das Bäckerhandwerk fit für die Zukunft machen. Das Jubiläum feiern wir, um auf unsere Geschichte stolz zu sein und gleichzeitig gemeinsam mit euch neue Ideen für morgen anzugehen.

Mit dieser Broschüre 2026 bekommst du einen schnellen Überblick über unser vielseitiges Angebot: von den bekannten OLPER Meisterlehrgängen, Fach-Workshops bis zu Tipps für die Unternehmensführung und gezielter Förderung des Nachwuchses.

Suchst du neue Impulse, möchtest dein Wissen vertiefen oder planst du den nächsten Karriereschritt? Bei uns findest du das passende Angebot – an mehreren Standorten, in persönlicher Atmosphäre und mit einem Team, das für das Bäckerhandwerk brennt.

Wir freuen uns darauf, dich bald kennenzulernen!

Dein Team der Ersten Deutschen Bäckerfachschule Olpe  
und des Bäckerinnungsverbandes WEST



## Immer nah dran – persönlich und präsent

Unsere Schule und unser Verband sind direkt da, wo Handwerk stattfindet: An unseren drei Standorten in Olpe, Bochum und Düsseldorf findest du Weiterbildungs- und Beratungsangebote ganz in deiner Nähe. Egal ob Meisterlehrgänge, Workshops oder individuelle Beratung – unsere Teams stehen für dich bereit.

### Olpe

#### Bäckerfachschule

Zur Bäckerschule 5  
57462 Olpe / Biggesee  
 02761 63507  
 info@baeckerfachschule.de

### Bochum

#### Haus des Bäckerhandwerks

Bergstraße 79/81  
44791 Bochum  
 0234 516591-0  
 info@biv-west.de

### Düsseldorf

#### Haus der Verbände

Stromstraße 41  
40221 Düsseldorf  
 0211 17904090  
 info@biv-west.de

## Weiterbildung, die zu dir kommt

Du willst dein Team praxisnah und unkompliziert weiterbilden – direkt im Betrieb und ohne Reisen? Mit unseren Inhouse-Workshops geht das easy! Alle Schulungen mit dem diesem Symbol gibt's auch direkt bei euch vor Ort.

Deine Vorteile:

- Inhalte passend für deinen Betrieb
- Zeit- und kostensparend, keine lange Anfahrt
- Praxisnah im gewohnten Arbeitsumfeld
- Auch Vorbereitungskurse für Abschlüsse wie Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk möglich

Sprich uns einfach an – wir machen dir ein Angebot, das zu euch passt!



# Aus- und Weiterbildung in Olpe

Schon seit 100 Jahren sind wir eine Top-Adresse fürs Bäckerhandwerk. Die Erste Deutsche Bäckerfachschule Olpe steht für praxisnahe Aus- und Weiterbildung, persönliche Begleitung und moderne Lernmethoden.

Unsere OLPER Meisterlehrgänge sind über NRW hinaus echt bekannt – und seit 2021 gibt's bei uns auch den Konditormeisterlehrgang. Dazu kommen Workshops, Schulungen und die Überbetriebliche Lehrlingsunterweisung (ÜLU) für Azubis im Bäckerhandwerk.

Was erwartet dich?

- Superkompetentes und engagiertes Dozententeam
- Moderne Lehrmethoden, speziell für Meisteranwärter\*innen
- Fundierte Prüfungsvorbereitung, praktisch und theoretisch
- Persönliche Betreuung für deine Entwicklung
- Prüfungssimulationen für echte Sicherheit

Unsere Angebote stehen für Qualität, Erfahrung und Zukunft. Wer bei uns lernt, geht richtig gut vorbereitet in die Prüfung – und startet mit besten Chancen ins Berufsleben.



Unsere Bildungsstätte  
ist QM-zertifiziert!



# Lernen mit Wohlfühlfaktor

## Moderne Unterkünfte und entspannte Lernatmosphäre

Wer richtig was lernen will, braucht auch Platz zum Abschalten. Unsere neuen Einzel- und Doppelzimmer direkt auf dem Olper Schulgelände sind hell, modern und funktional – mit eigenem Bad, praktischem Schreibtisch und viel Stauraum. Zum Chillen gibt's gemütliche Aufenthaltsräume mit Flatscreens.

Für den Snack zwischendurch gibt's zwei top ausgestattete Gemeinschaftsküchen, perfekt für kleine Mahlzeiten oder einen entspannten Abend mit anderen. So fühlt sich Lernen fast wie Zuhause an.

Willst du lieber deine Ruhe? Kein Problem – in modernen Zimmern hast du genug Platz für Regeneration und Nachbereitung. Egal ob du für Prüfungen büffelst oder einfach ein cooles Lernumfeld willst: Bei uns findest du die ideale Mischung aus Rückzugsort und Gemeinschaft.

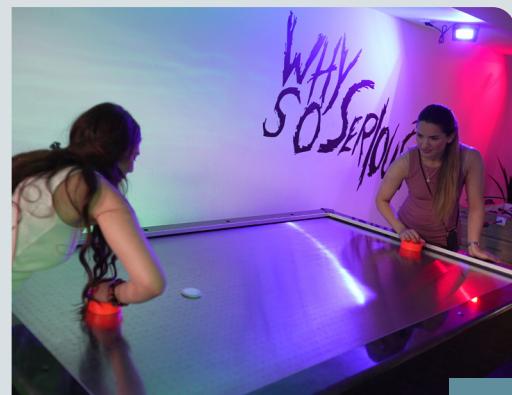
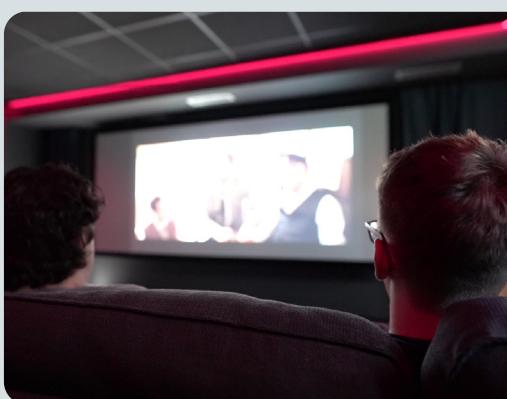


# Freizeit & Ausgleich - direkt vor Ort

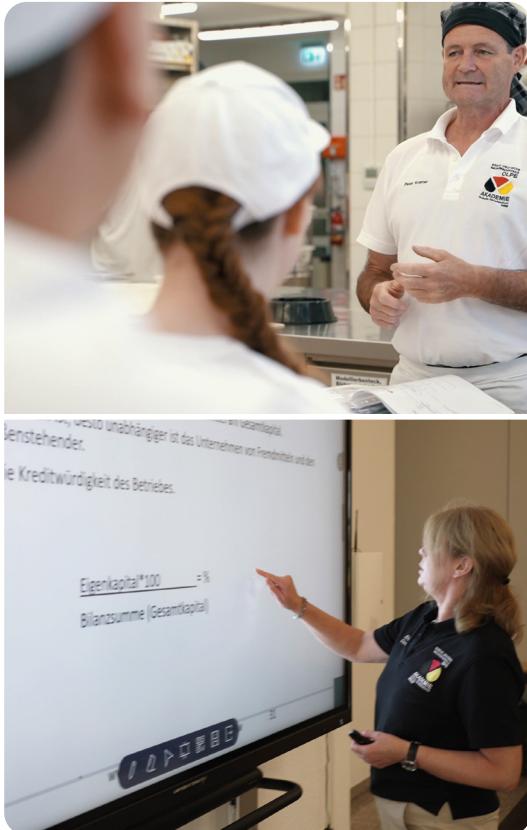
## Weil Lernen auch Pausen braucht

Lernen braucht Pausen – und die gibt's bei uns in Olpe ohne Stress. Auf dem Schulgelände kannst du in unserem schuleigenen Kino entspannt Filme schauen, beim Kicker, Tischtennis, Airhockey oder Darts Spaß haben oder im „Meisterstübchen“ mit Bar chillen. Ruhige Ecken zum Lesen, Lernen oder Durchatmen sind natürlich auch dabei.

Rund um die Schule laden die Stadt Olpe, der nahe Biggesee und das Sauerland zu Spaziergängen, Sport und frischer Luft ein. Hier kannst du neue Leute treffen oder einfach mal abschalten – genau das, was du für erfolgreiches Lernen brauchst.



## Olper Meisterlehrgang - wo Meister\*innen gemacht werden



### Block I - für Bäcker\*innen und Konditor\*innen<sup>\*)</sup>

#### Teil 1 - Fachpraxis:

Vorbereitung auf die praktische Meisterprüfungsarbeit und Arbeitsprobe – diese Prüfung musst du bestehen, um Meister\*in zu werden.

#### Teil 2 - Fachtheorie:

Hier lernst du tiefgehendes theoretisches Wissen in vier wichtigen Bereichen, das du für die Prüfungen brauchst.

### Block II - für alle Handwerksberufe

#### Teil 3 - Fachmann\*frau für kaufmännische Betriebsführung:

Vorbereitung auf die Prüfung zum/r geprüften Fachmann\*frau für kaufmännische Betriebsführung (nach HWO).

#### Teil 4 - Ausbildereignungsprüfung:

Vorbereitung auf die Ausbildereignungsprüfung (AEVO).

Teil 3 und 4 kannst du unabhängig von deinem Handwerksberuf belegen – egal ob KFZ-Mechatroniker\*in, Tischler\*in oder Straßenbauer\*in. Damit bist du fit für Führung und Ausbildung.

Mit dem Olper Meisterlehrgang bist du perfekt vorbereitet – praxisnah, modern und auf den Punkt für deinen Beruf!

<sup>\*)</sup> Dieses Angebot richtet sich exklusiv an diejenigen Teilnehmer\*innen, die an unserer Ersten Deutschen Bäckerfachschule ebenfalls den OLPER Meisterlehrgang zur Meistervorbereitung im Bäckerhandwerk besuchen.

# Olper Meisterlehrgang

## Schritt für Schritt zum Meistertitel im Handwerk

In vier Teilen zum Ziel: Wer Meister\*in im Handwerk werden will, muss in Deutschland vier Prüfungen bestehen. An der Ersten Deutschen Bäckerfachschule Olpe kannst du alle Teile kombiniert oder einzeln machen.

### Block I

- Teil 1: Fachpraxis – Vorbereitung auf die praktische Meisterprüfungsarbeit.
- Teil 2: Fachtheorie – wichtiges Wissen in vier Bereichen für deine Prüfungen.

### Block II

- Teil 3: „Geprüfte/r Fachmann/frau für kaufmännische Betriebsführung“ – Top für Führungsaufgaben.
- Teil 4: Ausbildungsergebnisprüfung – Berechtigung, selbst auszubilden.

Teile 3 und 4 kannst du auch einzeln buchen – egal welcher Handwerksberuf.

## Unser Versprechen

Bei uns bestehen mehr als 9 von 10 Teilnehmer\*innen ihre Meisterprüfung direkt beim ersten Versuch. Sollte es dir wider Erwarten nicht beim ersten Mal gelingen, kannst du kostenlos erneut an der Prüfungsvorbereitung teilnehmen. So bist du bestens unterstützt, um die Prüfung beim nächsten Mal zu bestehen.



## Termine, Preise und Buchung

Auf den nächsten Seiten findest du alle aktuellen Termine und Preise für unsere OLPER Meisterlehrgänge. Weil wir regelmäßig Zusatzkurse anbieten, lohnt sich auch immer ein Blick auf unsere Webseite [www.baeckerfachschule.de](http://www.baeckerfachschule.de), wo du bequem und schnell deine Buchung online erledigen kannst.

Wenn du Fragen hast oder persönlich beraten werden möchtest, erreichst du uns telefonisch unter +49 (0)2761 63507 oder per E-Mail an [info@baeckerfachschule.de](mailto:info@baeckerfachschule.de). Wir helfen dir gerne weiter und begleiten dich bei deinem Weg zum Meistertitel.

# Olper Meisterlehrgang für Bäcker:innen

## TERMINE

Lehrgang	Kompletter Meisterlehrgang (Teile 1 bis 4)	Lehrgang	Block I (Teil 1 und 2) für Bäcker:innen
ML-I-26	02.02.2026 - 17.07.2026	MLB-I-26	20.04.2026 - 17.07.2026
ML-II-26	17.08.2026 - 29.01.2027	MLB-II-26	02.11.2026 - 29.01.2027
ML-III-26	02.11.2026 - 16.04.2027		
ML-I-27	01.02.2027 - 09.07.2027	MLB-I-27	19.04.2027 - 09.07.2027
ML-II-27	09.08.2027 - 28.01.2028	MLB-II-27	25.10.2027 - 28.01.2028
ML-III-27	25.10.2027 - 13.04.2028		
ML-I-28	31.01.2028 - 14.07.2028	MLB-I-28	18.04.2028 - 14.07.2028
ML-II-28	14.08.2028 - 26.01.2029	MLB-II-28	06.11.2028 - 26.01.2029
ML-III-28	06.11.2028 - 20.04.2029		
ML-I-29	29.01.2029 - 13.07.2029	MLB-I-29	23.04.2029 - 13.07.2029
ML-II-29	13.08.2029 - 01.02.2030	MLB-II-29	05.11.2029 - 01.02.2030
ML-III-29	05.11.2029 - 18.04.2030		
ML-I-30	04.02.2030 - 19.07.2030	MLB-I-30	23.04.2030 - 19.07.2030
ML-II-30	12.08.2030 - 24.01.2031	MLB-II-30	28.10.2030 - 24.01.2031

# Olper Meisterlehrgang für Konditor:innen

Lehrgang	Block I (Teil 1 und 2) für Konditor:innen
MLK-27	01.02.2027 - 16.04.2027
MLK-28	31.01.2028 - 13.04.2028
MLK-29	29.01.2029 - 20.04.2029
MLK-30	04.02.2030 - 18.04.2030



Teil 3 und Teil 4 haben Sie bereits im OLPER Meisterlehrgang zur Meistervorbereitung im Bäckerhandwerk abgelegt.



# Olper Meisterlehrgang für alle Handwerksberufe (Block II)

## TERMINE

Block II (Teil 3 und 4)		Teil 3 (Einzelkurs)		Teil 4 (Einzelkurs)	
Lehrgang	Lehrgang	Lehrgang	Lehrgang	Lehrgang	Lehrgang
MLH-I-26	02.02.2026 - 21.04.2026	MLF-I-26	04.02.2026 - 21.04.2026	MLA-I-26	02.02.2026 - 18.03.2026
MLH-II-26	22.04.2026 - 17.07.2026	MLF-II-26	22.04.2026 - 17.07.2026	MLA-II-26	27.04.2026 - 18.06.2026
MLH-III-26	17.08.2026 - 30.10.2026	MLF-III-26	19.08.2026 - 30.10.2026	MLA-III-26	17.08.2026 - 30.09.2026
MLH-IV-26	02.11.2026 - 29.01.2027	MLF-IV-26	04.11.2026 - 29.01.2027	MLA-IV-26	02.11.2026 - 16.12.2026
MLH-I-27	01.02.2027 - 16.04.2027	MLF-I-27	03.02.2027 - 16.04.2027	MLA-I-27	01.02.2027 - 17.03.2027
MLH-II-27	19.04.2027 - 09.07.2027	MLF-II-27	21.04.2027 - 09.07.2027	MLA-II-27	19.04.2027 - 03.06.2027
MLH-III-27	09.08.2027 - 22.10.2027	MLF-III-27	11.08.2027 - 22.10.2027	MLA-III-27	09.08.2027 - 22.09.2027
MLH-IV-27	25.10.2027 - 28.01.2028	MLF-IV-27	27.10.2027 - 28.01.2028	MLA-IV-27	25.10.2027 - 02.12.2027
MLH-I-28	31.01.2028 - 13.04.2028	MLF-I-28	02.02.2028 - 13.04.2028	MLA-I-28	31.01.2028 - 15.03.2028
MLH-II-28	18.04.2028 - 14.07.2028	MLF-II-28	19.04.2028 - 14.07.2028	MLA-II-28	18.04.2028 - 08.06.2028
MLH-III-28	14.08.2028 - 27.10.2028	MLF-III-28	16.08.2028 - 27.10.2028	MLA-III-28	14.08.2028 - 27.09.2028
MLH-IV-28	06.11.2028 - 26.01.2029	MLF-IV-28	08.11.2028 - 26.01.2029	MLA-IV-28	06.11.2028 - 20.12.2028
MLH-I-29	29.01.2029 - 20.04.2029	MLF-I-29	31.01.2029 - 20.04.2029	MLA-I-29	29.01.2029 - 14.03.2029
MLH-II-29	23.04.2029 - 13.07.2029	MLF-II-29	25.04.2029 - 13.07.2029	MLA-II-29	23.04.2029 - 13.06.2029
MLH-III-29	13.08.2029 - 31.10.2029	MLF-III-29	15.08.2029 - 31.10.2029	MLA-III-29	13.08.2029 - 26.09.2029
MLH-IV-29	05.11.2029 - 01.02.2030	MLF-IV-29	07.11.2029 - 01.02.2030	MLA-IV-29	05.11.2029 - 19.12.2029
MLH-I-30	04.02.2030 - 18.04.2030	MLF-I-30	06.02.2030 - 18.04.2030	MLA-I-30	04.02.2030 - 20.03.2030
MLH-II-30	23.04.2030 - 19.07.2030	MLF-II-30	24.04.2030 - 19.07.2030	MLA-II-30	23.04.2030 - 12.06.2030
MLH-III-30	12.08.2030 - 25.10.2030	MLF-III-30	14.08.2030 - 25.10.2030	MLA-III-30	12.08.2030 - 25.09.2030
MLH-IV-30	28.10.2030 - 24.01.2031	MLF-IV-30	30.10.2030 - 24.01.2031	MLA-IV-30	28.10.2030 - 11.12.2030

# Olper Meisterlehrgang – Preisübersicht

	Teile 1 + 2 Bäcker*in	Teile 1 + 2 Konditor*in	Teil 3 Fachmann/ Fachfrau	Teil 4 Ausbilder- eignungsprüfung
Kursgebühr	3.720,- €	2.610,- €	1.950,- €	990,- €
Lernmittel	310,- €	130,- €	250,- €	190,- €
Materialkosten	800,- €	990,- €	0,- €	0,- €
Übernachtung (optional)	2.200,- €	1.570,- €	1.210,- €	540,- €
Verpflegung (optional)	1.445,- €	1.120,- €	650,- €	340,- €

**Hinweis:** Bitte beachte, dass die Preise für Buchungen von Meisterlehrgängen ab dem Jahr 2027 angepasst werden können. Wir geben unser Bestes, die Gebühren und Kosten stabil zu halten, wie es uns für dieses Jahr gelungen ist. Aber aufgrund der aktuellen Lage können wir künftige Preis-anpassungen nicht komplett ausschließen. Schau am besten regelmäßig auf unserer Webseite vorbei, um immer auf dem neuesten Stand zu sein.



Alle Infos zu den OLPER Meisterlehrgängen im Überblick.

PREISE

# Meisterprämie

NRW

Das Land Nordrhein-Westfalen zahlt seit Mitte 2023 an alle, die ihre Meisterprüfung im Handwerk erfolgreich abgeschlossen haben, eine Prämie von 2.500,- Euro. Damit möchte das Land einen Anreiz schaffen, den Weg zur Meisterschaft zu erleichtern und den Fachkräftenachwuchs zu stärken.

Der Antrag ist online innerhalb von drei Monaten nach Ausstellung des Zeugnisses möglich. Voraussetzungen sind, dass du in NRW wohnst, dein Abschluss nach der Handwerksordnung gilt und du die Prüfung nach Mitte 2023 erfolgreich gemacht hast.

Mehr Infos und den Antrag findest du auf der offiziellen Webseite: [www.meisterprämie.nrw](http://www.meisterprämie.nrw). Damit unterstützen wir dich bei deinem nächsten Schritt im Handwerk!



# Aufstiegs-BAföG

deine Förderung für den Weg zum/zur Meister\*in

Unsere Meisterlehrgänge sind voll BAföG-fähig. Das heißt: Du kannst von richtig guten Zuschüssen und Förderungen profitieren.

Deine Vorteile im Überblick:

- 50% Zuschuss auf die Kursgebühren – das musst du nicht zurückzahlen
- Für den Rest kannst du ein zinsgünstiges Darlehen aufnehmen
- Besteht du die Prüfung, werden weitere 50% des Darlehens erlassen
- Wenn du danach eine Existenzgründung startest, gibt's den Darlehenserlass komplett
- Zusätzlich kannst du monatlich bis zu 1.019,- € für Unterkunft und Verpflegung bekommen
- Dazu gibt's noch einen Heizkostenzuschuss bis zu 345,- €

Mit dem BAföG-Rechner kannst du schnell und einfach checken, wie viel Förderung du genau bekommst.

BAföG-Rechner:



Download Info-Flyer:



# Betriebswirt des Handwerks

## „Geprüfter Betriebswirt\*in (HWO)“ - Vollzeit

In Kooperation mit der Handwerkskammer Südwestfalen bieten wir den Lehrgang „Geprüfter Betriebswirt\*in (HWO)“ in Vollzeit an. Der Kurs vermittelt umfassendes betriebswirtschaftliches Wissen und qualifiziert dich, ein Unternehmen strategisch, wirtschaftlich und zukunftsorientiert zu führen.

Das erwartet dich:

### **Unternehmensstrategie**

Volkswirtschaftliche und gesellschaftliche Rahmenbedingungen bewerten  
Rechtliche Rahmenbedingungen berücksichtigen  
Unternehmensstrategien entwickeln und umsetzen

### **Unternehmensführung**

Organisation und Rechnungswesen gestalten  
Finanzierung und Liquidität sichern  
Marketingkonzepte und Kundenmanagement entwickeln  
Wertschöpfung im Betrieb optimieren

### **Personalmanagement**

Personalbedarf planen und Fachkräfte gewinnen  
Mitarbeitende führen und entwickeln

### **Innovationsmanagement & Projektarbeit**

Innovationsprozesse gestalten und praxisorientierte Projektarbeit umsetzen



Termin: 09.08.2027 - 02.12.2027

Ort: Olpe

Referenten: Team Olpe

Preis: 5.170,- €

zzgl. Lehrmittel & Prüfgebühr

Unterkunft/Verpflegung optional

Buchung:



### **Für wen ist diese Weiterbildung:**

Meister\*innen, Fachwirte\*innen, (Nachwuchs-)Führungskräfte und Betriebsinhaber\*innen



# Verkaufsleiter:in im Bäckerhandwerk

## Modul 1 - Führungskompetenz und Verkaufserfolg

Werde Verkaufsleiter:in – der höchste staatlich anerkannte Abschluss für Fachverkäufer:innen im Bäckerhandwerk. In drei Modulen führen wir dich Schritt für Schritt zum Ziel.

### Modul 1 – Fachtheorie und Fachpraxis

In 11 Einheiten à 3 Tagen lernst du alles, was du für deine Führungsrolle im Verkauf brauchst:

- Personalführung und Konfliktmanagement
- Organisation von Warenströmen und Retouren
- Projektplanung, -entwicklung und -umsetzung
- Vertriebskonzepte, Beratung und Verkauf

#### Voraussetzung:

Du hast eine abgeschlossene Berufsausbildung als Bäckereifachverkäufer\*in und mindestens ein Jahr Berufserfahrung.

#### Zusätzlich brauchst du die Module:

Modul 2: Fachkauffrau/-mann für kaufmännische Betriebsführung

Modul 3: Ausbildereignungsprüfung (AEVO)

Beide Module kannst du ebenfalls bei uns absolvieren. (s. Seite 12)

**Alle Termine für den kompletten Lehrgang (Teile 1 - 3)** findest Du auf unserer Homepage unter: [www.baeckerfachschule.de/verkaufsleiterin](http://www.baeckerfachschule.de/verkaufsleiterin)

Termine: 18.08.2026 - 29.10.2026  
10.08.2027 - 21.10.2027  
15.08.2028 - 26.10.2028  
14.08.2029 - 25.10.2029  
13.08.2030 - 24.10.2030

Ort: Olpe  
Referenten: Team Olpe  
Preis: 2.354,- € zzgl. MwSt.  
zzgl. Prüfungsgebühr,  
Unterkunft/Verpflegung optional

Buchung:



#### Für wen ist diese Weiterbildung gedacht?

Für engagierte Fachverkäufer\*innen, die im Verkauf beruflich durchstarten und Führungsverantwortung übernehmen wollen

# Plötzlich Filialleitung

## In nur 4 Tagen fit für deine Führungsaufgaben im Verkauf

Der Sprung vom Verkauf in eine verantwortungsvolle Führungsposition passiert oft schneller als erwartet – manchmal wirst du überrascht und musst plötzlich ein Team leiten. Dieser Workshop bereitet dich gezielt auf diese neue Herausforderung vor. Du bekommst genau das Handwerkszeug, um deine Führungsrolle sicher und kompetent auszufüllen, egal ob es um Mitarbeitendenführung, Organisation oder Verkaufsplanung geht.

Die intensive und praxisnahe Weiterbildung in kompakter Form hilft dir, dich schnell in deine neue Rolle einzufinden und dabei erfolgreich zu sein.

### Das erwartet dich:

- Grundlagen der Verkaufssteuerung: Zahlen, Kennzahlen, Organisation
- Mitarbeiterführung und Teambildung
- Planung von Aktionen und Verkaufsförderung
- Aufbau und Durchführung von Teamtreffen
- Kommunikation: Feedback geben und Konflikte lösen
- Werbemittel professionell erstellen und einsetzen

So hast du das richtige Handwerkszeug, um deine neue Aufgabe mit Erfolg zu meistern!



### Für wen ist der Workshop gedacht?

Neue Führungskräfte, Nachwuchstalente, erfahrene Verkäufer\*innen, Quereinsteiger\*innen, die ihre Führungskompetenzen ausbauen wollen



Termin: 26.05.2026 - 29.05.2026

18.05.2027 - 21.05.2027

06.06.2028 - 09.06.2028

22.05.2029 - 25.05.2029

Ort: Olpe

Referenten: Bleonita Sejdiu  
Christian Bertelsbeck  
Sven Müller

Preis: 999,- € zzgl. MwSt.  
Unterkunft/Verpflegung optional

Buchung:



## ÜLU - Die Überbetriebliche Lehrlingsunterweisung

In Deutschland lernt man nicht nur im Betrieb und in der Berufsschule, sondern auch in der ÜLU – dem dritten wichtigen Lernort während der Ausbildung. Ziel der ÜLU ist es, eine durchgehend hohe Qualität der Ausbildung zu sichern – egal, in welchem Betrieb oder welcher Region du bist.

### Die ÜLU übernimmt drei wichtige Aufgaben:

- Sie sorgt für eine systematische Grundausbildung, die alle Lernenden auf ein gleiches Level bringt.
- Sie ergänzt die praktische Ausbildung im Betrieb und stellt sicher, dass du die nötigen Fähigkeiten beherrschst
- Sie passt die Ausbildung an neue technische Entwicklungen an, damit du immer up to date bist.

So bist du bestens vorbereitet für deinen Beruf – auch wenn dein Betrieb nicht alle Inhalte selbst vermitteln kann.

Back Dir Deine  
Zukunft!



Gefördert durch:



Bundesministerium  
für Wirtschaft  
und Klimaschutz

Mit finanzieller Unterstützung des Landes Nordrhein-Westfalen und der Europäischen Union



Kofinanziert von der  
Europäischen Union

Ministerium für Arbeit,  
Gesundheit und Soiales  
des Landes Nordrhein-Westfalen



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

## Ausbildungsberufe im Bäckerhandwerk

Bäcker\*in



Fachverkäufer\*in im Lebensmittelhandwerk



## FACHVERKÄUFER/IN

## BÄCKER/IN

### 1. Ausbildungsjahr

#### 1. ÜLU-Woche – Kurs: G-BAE1/18

Grundlagen der Herstellung von Brot, Kleingebäcken und Feinen Backwaren auf der Basis von Weizen

#### 2. ÜLU-Woche – Kurs: G-BAE2/18

Grundlagen der Herstellung von Partygebäcken, Feinen Backwaren, Überzügen, Füllungen und Cremes

### 2. Ausbildungsjahr

#### 1. ÜLU-Woche – Kurs: BAE1/18

Zeitgem. Verfahren zur Herstellung von Backwarensnacks sowie roggen- und weizenhaltigen Backwaren

#### 2. ÜLU-Woche – Kurs: BAE2/18

Zeitgem. Verfahren z. Herstellung v. Feinen Backwaren aus Teigen & Massen sowie kleinen Gerichten & Speisen

### 3. Ausbildungsjahr

#### 1. ÜLU-Woche – Kurs: BAE3/18

Zeitgem. Verfahren z. Herstellung v. Vollkorn-, Schrot- & Spezialbroten/Kleingebäcken sowie Feinen Backwaren aus Teigen

#### 2. ÜLU-Woche – Kurs: BAE4/18

Kundenorientierung und Qualitätssicherung

### 1. Ausbildungsjahr

#### 1. ÜLU-Woche – Kurs: G-VBA1/18

Grundlagen des Verkaufs, Rohstoff-, Waren- und Materialkunde I: Brot und Kleingebäck

#### 2. ÜLU-Woche – Kurs: G-VBA2/18

Qualität und Qualitätssicherung im Fachverkauf

### 2. Ausbildungsjahr

#### 1. ÜLU-Woche – Kurs: VBA1/18

Rohstoff-, Waren- und Materialkunde II: Feine Backwaren aus Teigen und Massen / Lebensmittelhygiene

#### 2. ÜLU-Woche – Kurs: VBA2/18

Verkaufsförderung, Werbung, Kundenberatung und kundenorientierte Kommunikation im Fachverkauf

### 3. Ausbildungsjahr

#### 1. ÜLU-Woche – Kurs: VBA3/18

Ernährung: Verbrauchertrends, Snacks, Lebensmittelrecht und Lebensmittelsicherheit

#### 2. ÜLU-Woche – Kurs: VBA4/18

Gastronomie und Service – Gerichte und Warenpräsentation



# Ausbildung kompakt

## Kostenlose, intensive Prüfungsvorbereitung

Mit unserem Lehrgang „Ausbildung kompakt“ machen wir dich fit für die Abschlussprüfung zum/r Fachverkäufer\*in im Lebensmittelhandwerk – Schwerpunkt Bäckerei. Der Kurs kombiniert intensive praktische Übungen mit fundiertem Theorieunterricht – kostenlos für förderfähige Teilnehmer\*innen.

### Das erwartet dich:

- Intensive Prüfungsvorbereitung mit erfahrenen Fachdozent\*innen
- Mischung aus Praxis und Theorie (160 Unterrichtsstunden, berufsbegleitend)
- Abschluss mit der Kammerprüfung
- Qualifizierung speziell für Quereinsteiger\*innen im Verkauf (Prämie: 1.500,- Euro)
- Bildungsprämie bei erfolgreichem Abschluss

### Voraussetzungen:

Du bist Quereinsteiger\*in im Verkauf, hast keine formale Berufsausbildung oder bereits einen Abschluss, arbeitest aber seit mindestens vier Jahren an- oder ungelernt.

### Förderung:

Die Agentur für Arbeit übernimmt bei Erfüllung der Kriterien die Lehrgangskosten. Zusätzlich können im Rahmen des Qualifizierungschancengesetzes Aufwendungen für Schulung, Prüfung, Fahrt, Unterkunft und Ausfallzeiten erstattet werden.

Starttermine: 23.02.2026  
25.02.2026  
07.09.2026

Ort: Olpe

Referenten: Sven Müller



Christian Bertelsbeck

Preis: kostenlos

Unterkunft/Verpflegung optional

Buchung:



### Für wen ist der Lehrgang gedacht?

Quereinsteiger\*innen, Wiedereinsteiger\*innen und Mitarbeitende im Verkauf, die einen anerkannten Berufsabschluss anstreben.

# BOFplus

## Berufsorientierung und Sprachförderung für Zugewanderte

Mit BOFplus bieten wir eine kostenlose, praxisnahe Grundlagenvermittlung für Bewerberinnen und Bewerber mit Migrationshintergrund. In 18 Wochen bereiten unsere Fachlehrer die Teilnehmenden theoretisch und praktisch auf die Ausbildungsberufe Bäcker\*in und Fachverkäufer\*in im Lebensmittelhandwerk vor. Ein intensives, fachbezogenes Sprachtraining unterstützt zusätzlich beim Einstieg in die Berufswelt.

Das anschließende betriebliche Praktikum in Wohnortnähe erleichtert den Übergang in eine Ausbildung oder Einstiegsqualifizierung. Die Gesamtdauer der Maßnahme beträgt bis zu 23 Wochen.

### Voraussetzungen:

Asylberechtigte, Asylbewerber\*innen, Geduldete oder Zugewanderte zwischen 18 und 30 Jahren, mit erfüllter Vollzeitschulpflicht und ohne Erstausbildung oder Berufserfahrung.

### Für deinen Betrieb:

BOFplus bereitet Bewerber\*innen ideal auf ihren Ausbildungsstart in deinem Betrieb vor.



### Für wen ist der Lehrgang gedacht?

Zugewanderte mit Interesse an einer Ausbildung im Bäcker- oder Verkaufshandwerk.



Starttermine: 23.03.2026

20.07.2026

16.11.2026

Ort: Bochum

Referenten: Elizete da Silva

Preis: kostenlos

Buchung:





Termine:	3-Tages-Workshop
	Termin nach Absprache
Ort:	Olpe
Referenten:	Team Olpe
Preis:	499,- € zzgl. MwSt., p. Person, inkl. Unterkunft/Verpflegung
Buchung:	Für deine individuelle Anfrage rufe uns an oder sende uns eine Mail an: <a href="mailto:info@baeckerfachschule.de">info@baeckerfachschule.de</a>

# ADB Elite Workshop

## Praxis, Kreativität und Teamgeist vereint

Du möchtest deinen leistungsstarken Auszubildenden oder Mitarbeitenden einen praxisnahen Workshop bieten, Teamgeist stärken und Abteilungen vernetzen? Der 3-tägige ADB Elite Workshop richtet sich an Handwerksbetriebe aus ganz Deutschland und bietet Raum für Austausch, kreative Projekte und praxisorientiertes Lernen.

Die Teilnehmenden entwickeln und produzieren gemeinsam ein Produkt – von der Idee bis zur Vermarktung. **Inhalte sind unter anderem:**

- Produktentwicklung (Snacks, Gebäck, Füllungen)
- Arbeiten mit MS 365 (Allergenlisten, Kalkulation, Marketing)
- Gestaltung und Dekoration (Schaufenster, Kreidetafeln, Preisschilder, Plakate)
- Kundenansprache mit klassischen Marketingmaßnahmen
- Grundlagen der Produktpräsentation und Schaufenersterdekoration

Mit diesem Workshop erhält dein Team wichtige Impulse für kreatives und effektives, gemeinsames Arbeiten.



### Für wen ist der Workshop gedacht?

Exklusiv für Unternehmen, die die Teamarbeit und den abteilungsübergreifenden Austausch ihrer Auszubildenden und/oder Mitarbeiter fördern wollen.

# Cremekocher reloaded

## Nachhaltige Auslastung des Cremekochers

Ein Cremekocher ist ein echtes Multitalent in der Bäckerei. Ob süße oder herzhafte Füllungen, Konfitüren, Cremes oder Bindemittel – mit dem richtigen Know-how kannst du das Gerät vielseitig und wirtschaftlich einsetzen. Moderne Cremekocher ermöglichen eine präzise Temperaturregelung und schonende Verarbeitung, damit deine Produkte gleichbleibend hohe Qualität erreichen. In unserem Workshop lernst du, wie du die volle Leistung des Cremekochers ausschöpfst, um mehr Vielfalt ins Sortiment zu bringen und gleichzeitig den Einsatz von Fertigprodukten zu reduzieren.

### Das erwartet dich:

- Herstellung klassischer und moderner Füllungen
- Fruchtfüllungen wie Erdbeere, Heidelbeere, Sauerkirsche
- Milch- und Nussfüllungen, Röstmassen, Cremes
- Bindemittel verstehen: Pektin, Stärke, Gelatine, Agar Agar
- Sinnvoller Einsatz von Glaswaren und Halbfabrikaten
- Praxisnahe Gerätehandhabung und wertvolle Anwendungstipps

Mit praktischem Know-how steigerst du die Qualität und den Geschmack deiner Produkte – und nutzt den Cremekocher wirtschaftlich.



Termin: 28.05.2026

Uhrzeit: 09.15 - 16.00 Uhr

Ort: Olpe

Referenten: Wolfgang Vollmer  
Peter Kramer

Preis: 299,- € zzgl. MwSt.

Buchung:



### Für wen ist der Workshop gedacht?

Bäcker:innen, Konditor:innen, Produktentwickler:innen sowie Führungskräfte aus der Produktion, die die Einsatzmöglichkeiten des Cremekochers erweitern und optimieren möchten.



Termine: 16.09.2026  
Uhrzeit: 09.15 - 16.00 Uhr  
Ort: Olpe  
Referenten: Sven Müller  
Bleonita Sejdiu  
Preis: 299,- € zzgl. MwSt.  
Buchung:



# Snack-Workshop

## Kreative Snacks für den Verkaufserfolg

Snacks sind heute ein wichtiger Bestandteil in modernen Bäckereien und gewinnen immer mehr an Bedeutung. In diesem Workshop lernst du, wie du dein Snack-Angebot gezielt erweiterst und professionalisierst. Neben bewährten Klassikern zeigen wir dir trendbewusste, neue Ideen, die sich in der Praxis schnell und wirtschaftlich umsetzen lassen. So bleibst du flexibel und sprichst verschiedene Kundengruppen an

### Das erwartet dich:

- Saisongemüse in neuem Stil
- Hausmannskost im und auf Brot, so wie Mutter kocht
- Vegetarische Burger, verfeinert mit Dipp und Pesto
- Vegetarische Waffeln in neuem Gewand mit Superfood und Saisongemüsen
- Zucchini Puffer im Brötchen mit pochiertem Ei
- Saisonale Süßspeise
- Ausgarnieren, anrichten und gestalten der Produkte

### Für wen ist der Workshop gedacht?

Der Workshop richtet sich an Bäcker\*innen, die ihr Snack-Sortiment erweitern, professionalisieren und attraktiver gestalten möchten.

# Der große Eis-Workshop

## Herstellung, Kalkulation, Trends

Eis – der Star in deinem Sortiment, nicht nur im Sommer! In diesem zweitägigen Workshop lernst du, wie du Speiseeis professionell, wirtschaftlich und ohne Fertigprodukte herstellst. Von den Basics der Rezeptur über verschiedene Herstellungsmethoden bis zum Trend „Eis im Becher to go“ bekommst du top Praxiswissen und coole Tipps.

### Das erwartet dich:

- verschiedene Herstellungsmethoden und Rezepturaufbau
- Rohstoffkunde und Einfluss der Zutaten auf das Endprodukt
- Bilanzieren und Kalkulieren von Speiseeis nach Leitsätzen
- Rezepturberechnung und praktische Übungen
- Abfüllen von Eis in Becher – der aktuelle Trend für To-go und 24/7-Automatenverkauf



Termin: 17.03.2026 - 18.03.2026

Uhrzeit: 09.15 - 16.00 Uhr

Ort: Olpe

Referenten: Wolfgang Vollmer  
Kälte Rudi

Preis: 429,- € zzgl. MwSt.

Unterkunft/Verpflegung optional

Buchung:



In Kooperation mit



### Für wen ist der Workshop gedacht?

Der Workshop richtet sich an Bäcker\*innen und Konditor\*innen, die ihr Sortiment um handwerklich hergestelltes Eis erweitern möchten.





# Hochzeitstorten – Trends 2026

## Kreative Tortenkunst für den schönsten Tag

Hochzeitstorten sind das Aushängeschild jeder Konditorei oder Bäckerei und ein emotionales Highlight für Deine Kundenschaft. In diesem Workshop lernst du moderne Gestaltungstechniken kennen, die ohne Fondant oder aufwendiges Modellieren auskommen. Mit Cremedekoren, Farbverläufen, frischen Blumen und essbaren Elementen setzt du Torten kunstvoll in Szene und trifftst den Geschmack der Zeit.

### Das erwartet dich:

- Einstreichtechniken und elegante Farbverläufe
- kreative Cremedekore statt Fondant
- Dekoration mit frischen Blumen und essbaren Elementen
- Aufbau und Gestaltung moderner Art-Cakes
- jede:r Teilnehmer:in gestaltet eine eigene Hochzeitstorte zum Mitnehmen

Das Seminar Hochzeitstorten -Trends 2026 eignet sich auch als Ergänzung zum Kurs „Modellieren mit Marzipan & Fondant“ (s. Seite 27).

Termine:	02.03.2026
Uhrzeit:	09.15 - 16.00 Uhr
Ort:	Olpe
Referenten:	Julia Moser Emily Gorden
Preis:	339,- € zzgl. MwSt.
Buchung:	



### Für wen ist der Workshop gedacht?

Der Workshop richtet sich an Bäcker\*innen und Konditor\*innen die ihre Kund\*innen mit modernen Hochzeitstorten-Trends begeistern möchten.

# Modellieren mit Marzipan & Fondant

## klassisch und modern

Du liebst es, mit deinen Händen Kunstwerke zu schaffen? Dann wirst du diesen Workshop lieben. Hier dreht sich alles um Kreativität, Präzision und den Spaß am Detail. Du willst deine Torten zu echten Hinguckern machen? Dann ist dieser Workshop genau dein Ding. Hier lernst du, wie du Figuren und Dekore aus Marzipan und Fondant professionell modellierst – von den Grundlagen bis zu modernen Trends.

**In lockerer Atmosphäre** zeigt dir unsere Konditorin, wie du:

- gleichmäßige Figuren und kreative Dekore modellierst
- Torten sauber eindeckst und mit Airbrush besondere Effekte erzielst
- aktuelle Cake-Designs und Formen sicher umsetzt.

So machst du aus jeder Torte ein Unikat – handwerklich perfekt und mit deiner persönlichen Note.

Der Workshop ergänzt sich ideal mit dem Kurs „Hochzeitstorten – Trends 2026“ (s. Seite 26), wenn du dein Können weiter vertiefen möchtest.



Termin: 09.03.2026

Uhrzeit: 09.15 - 16.00 Uhr

Ort: Olpe

Referenten: Julia Moser

Preis: 339,- € zzgl. MwSt.

Buchung:



### Für wen ist der Workshop gedacht?

Der Workshop richtet sich an Bäcker\*innen, Konditor\*innen, die ihre Kenntnisse im Dekorbereich erweitern und das kreative Potenzial von Marzipan und Fondant ausschöpfen möchten.



Termine: 28.04.2026 - 29.04.2026

Uhrzeit: 09.15 - 16.00 Uhr

Ort: Olpe

Referenten: Peter Kramer  
Wolfgang Vollmer

Preis: 429,- € zzgl. MwSt.  
Unterkunft/Verpflegung optional-

Buchung:



# Stollen-Workshop

Der Klassiker neu gedacht - Premium-Stollen handwerklich interpretieren

Stollen ist viel mehr als Weihnachtsgebäck – er ist Tradition, Emotion und ein Stück Handwerksstolz. In diesem Workshop lernst du, wie du aus dem Klassiker ein echtes Highlight machst: modern, hochwertig und ganz nach deinem Stil.

**Unsere erfahrenen Referent\*innen zeigen dir, wie du:**

- traditionelle und neue Stollenvarianten entwickelst
- Urgetreide, Vollkorn oder alternative Zutaten gezielt einsetzt
- Rezepturen anpasst und Produktionsprozesse optimierst
- Haltbarkeit und Präsentation professionell gestaltest.

Du erfährst, wie du mit kleinen Kniffen Geschmack, Textur und Wirtschaftlichkeit verbesserrst – und deinen Stollen zu etwas Besonderem machst. Ob klassische Butterstollen oder kreative Premium-Varianten: Du nimmst Rezepte, Ideen und neues Selbstvertrauen mit in die Backstube. Ein Workshop für alle, die Handwerk, Qualität und Genuss auf das nächste Level heben wollen.

## Für wen ist der Workshop gedacht?

Für Bäcker\*innen und Konditor\*innen, Produktverantwortliche, Fachkräfte für Feine Backwaren.

# Feingebäck-Workshop

## Teegebäck - Klassik trifft auf moderne Kreationen

Feingebäck ist Liebe zum Detail – zart, edel und immer ein Stück Handwerkskunst.

In diesem Workshop lernst du, wie du traditionelle Rezepte neu interpretierst und mit modernen Ideen kombinierst. Ob für den Verkauf, das Buffet oder als Geschenkidee – dein Gebäck wird zum Genussmoment.

**Unsere Konditormeisterin Emily Gorden - bekannt aus dem TV - zeigt dir, wie du:**

- Klassiker wie Buttergebäck, Spritzgebäck oder Kipferl modern umsetzt,
- kreative Füllungen und Aromen entwickelst, die überraschen,
- vegane und zeitgemäße Varianten ins Sortiment bringst,
- deine Rezepte effizient und wirtschaftlich produzierst.

Du erfährst, wie du mit kleinen Abwandlungen große Wirkung erzielst – geschmacklich, optisch und emotional. Nach dem Workshop nimmst du erprobte Rezepte, Inspiration und neue Ideen mit, um dein Feingebäck-Angebot auf das nächste Level zu heben. Ein perfekter Kurs für alle, die Handwerk und Kreativität verbinden wollen – knusprig, duftend, unwiderstehlich



Termin: 11.03.2026

Uhrzeit: 09.00 - 16.00 Uhr

Ort: Olpe

Referenten: Emily Gorden

Preis: 299,- € zzgl. MwSt.

Buchung:



**Für wen ist der Workshop geeignet?**

Für alle, die neue Impulse und Ideen für modernes Teegebäck suchen



# Schokolade und Pralinen

## Kleine Kunstwerke - große Wirkung

Kaum etwas verbindet Handwerk und Emotion so sehr wie Schokolade. Sie steht für Genuss, Kreativität und Perfektion – und genau das lernst du in diesem Workshop. Hier tauchst du ein in die Welt der modernen Chocolaterie und erfährst, wie du aus Kuvertüre handwerkliche Meisterstücke zauberst.

### **Unsere Expert\*innen zeigen dir, wie du:**

- Kuvertüre richtig temperierst und Kristallisation beherrschst,
- klassische und moderne Pralinen mit abwechslungsreichen Füllungen herstellst,
- trendige Bruchschokolade oder bunte Formpralinen für den Verkauf kreierst,
- Geschmack, Glanz und Haltbarkeit professionell kombinierst.

Du arbeitest mit hochwertigen Rohstoffen, verfeinerst deine Techniken und entwickelst ein Gespür für Textur und Aroma. Nach dem Workshop kannst du Schokolade nicht nur perfekt verarbeiten, sondern auch deine Kund\*innen mit einzigartigen Kreationen überraschen. Ein Workshop für alle, die Handwerkskunst lieben – und aus süßer Leidenschaft ein echtes Statement machen wollen.



### **Für wen ist der Workshop gedacht?**

Alle die, die ihre Schokoladenkompetenz erweitern und Kund\*innen mit hochwertigen, handgemachten Kreationen überraschen möchten.



## OLPER MEISTERWERKE

Innovative Rezeptideen & Snackkonzepte  
kreiert für den Olper Backwaren Designpreis



# Der große Olper Backwaren Designpreis

Erlebe  
jetzt den  
Designpreis  
LIVE!

Einer der wichtigsten Fähigkeiten zukünftiger Führungskräfte der Bäckerei ist es, neue und markt- und verkaufsfähige Produkte zu kreieren, die den Kundenwünschen entsprechen. Dieses deutschlandweit einzigartige Event der Ersten Deutschen Bäckerfachschule bildet genau diese Fähigkeiten ab. Die Teilnehmer:innen dieses Wettbewerbes stellt ausschließlich der jeweils aktuelle Bäckermeisterkurs. Nach intensiver Entwicklung werden die Ergebnisse am Präsentationstag von einer fachkundigen Jury bewertet. Zu diesem Präsentationstag einzigartiger Produkte mit zusätzlicher Abendveranstaltung bist auch du bei kostenlosem Eintritt als Zuschauer herzlich eingeladen.

Infos & Termine >>>

oder auf [www.baeckerfachschule.de](http://www.baeckerfachschule.de)



Der Zutritt als Zuschauer ist nur nach vorheriger Anmeldung per Mail an [berg@baeckerfachschule möglich.](mailto:berg@baeckerfachschule.de)  
Übernachtungsmöglichkeiten in unserem schuleigenen Internat sind vorhanden.



# Handlettering

## kreative Botschaften, die wirken

Worte können verzaubern – vor allem, wenn sie mit Stil geschrieben sind.

In diesem Workshop lernst du, wie du mit Handlettering deine Verkaufstafeln in echte Hingucker verwandelst. Ob Angebote, Aktionen oder saisonale Produkte – du bringst deine Botschaften kreativ und persönlich auf den Punkt.

Mit Kreide, Stiften und einfachen Techniken gestaltest du Schriftzüge, die auffallen und begeistern. Du erfährst, wie du mit kleinen Details große Wirkung erzielst und deinem Verkaufsraum Charakter verleihst.

### **Das erwartet dich:**

- Grundlagen des Handletterings: Schriftarten, Stile und Materialien
- kreative Gestaltung von Angebots- und Preistafeln
- flexible Tafelgestaltung nach deinen Ideen
- Tischaufsteller und kleine Schilder wirkungsvoll einsetzen
- Tipps für Layout, Lesbarkeit und Farbgestaltung

Nach dem Workshop setzt du Werbebotschaften sicher und individuell um – und schaffst eine Atmosphäre, die neugierig macht und zum Kauf anregt.



### **Für wen ist der Workshop gedacht?**

Mitarbeiter:innen aus Verkauf und Marketing, die Freude an Gestaltung haben und Angebote kreativ präsentieren möchten.

# Mehr Umsatz im Verkauf

## Umsätze sichern – Stammkunden gewinnen

Ein freundliches Lächeln ist wichtig – reicht aber heute nicht mehr aus. Im modernen Verkauf kommt es darauf an, deine Kund\*innen emotional zu erreichen, ihre Bedürfnisse zu verstehen und gezielt darauf einzugehen. Denn unser Gehirn entscheidet emotional – beim Einkauf ebenso wie bei der Reklamation.

In diesem Seminar erfährst du, wie du Körpersprache, Stimme und Haltung gezielt einsetzt, um eine Wohlfühlatmosphäre zu schaffen und Kund\*innen langfristig zu binden.

### Gemeinsam beantworten wir Fragen wie:

- Warum kaufen Kund\*innen wirklich?
- Welche Motive beeinflussen ihre Entscheidungen?
- Was brauchen sie, um gerne wiederzukommen?

Du bekommst praktische Tipps für den Alltag, trainierst kundenorientierte Kommunikation und lernst Strategien, um Umsätze zu steigern und Stammkunden zu gewinnen.

Ein Seminar, das dir zeigt, wie du mit kleinen Veränderungen große Wirkung erzielst – für dich, dein Team und deine Kundschaft.



### Für wen ist das Seminar gedacht?

Fachverkäuferinnen, Verkaufsleiterinnen und Führungskräfte im Verkauf, die ihre Umsätze gezielt steigern und Kund\*innen langfristig binden möchten.



Termin/Ort: 21.04.2026, Bochum  
18.06.2026, Düsseldorf

Uhrzeit: 09.00 - 16.00 Uhr

Referenten: Andrea Bolliger

Preis: 299,- € zzgl. MwSt.

Buchung:



Bochum



Düsseldorf



Termine: 26.08.2026

Uhrzeit: 09.15 - 16.00 Uhr

Ort: Olpe



Referenten: Christian Bertelsbeck

Preis: 299,- € zzgl. MwSt.

Buchung:



# Mitarbeiterführung

klar, kompetent, souverän

Gute Führung beginnt mit klarer Kommunikation – und genau das trainierst du in diesem Workshop. Ob du ein Team leitest, neu in der Verantwortung bist oder deine Rolle stärken willst: Hier lernst du, wie du Mitarbeitende motivierst, Konflikte souverän löst und Strukturen schaffst, die im Alltag funktionieren.

## Das erwartet dich:

- klare Arbeitsanweisungen gibst, ohne autoritär zu wirken,
- Über- und Unterforderung erkennst und vermeidest,
- Konflikte rechtzeitig ansprichst und konstruktiv löst,
- Vertrauen aufbaust und dein Team langfristig bindest.

Im Mittelpunkt steht praxisnahes Lernen mit echten Beispielen aus dem Betriebsalltag. Du übst, wie du Gespräche sicher führst, Feedback gibst und dabei deine eigene Haltung stärkst.

Nach dem Workshop gehst du mit neuen Werkzeugen, mehr Sicherheit und einem klaren Führungsstil zurück in den Betrieb – souverän, empathisch und handlungsfähig. Ein Workshop für diejenigen, die als Führungskraft wachsen wollen.

## Für wen ist der Workshop gedacht?

Angehende und erfahrene Führungskräfte, die ihre Führungskompetenz stärken und ihre Kommunikationsfähigkeiten ausbauen möchten.

# Erste Deutsche Bäckerfachschule Olpe –

Akademie Deutsches Bäckerhandwerk WEST e.V.



Jetzt Mitglied werden!

Hier schlägt das Herz des Bäckerhandwerks. Seit Generationen steht die Erste Deutsche Bäckerfachschule Olpe für Wissen, Leidenschaft und Qualität – und verbindet Tradition mit modernem Lernen. Jährlich profitieren rund 2.000 Auszubildende, Fach- und Führungskräfte sowie Betriebsinhaber\*innen von unseren Workshops und Beratungen.

Bei uns lernst du praxisnah, persönlich und auf Augenhöhe. Unsere Dozent\*innen kommen aus dem Handwerk und geben Wissen weiter, das du sofort nutzen kannst. Mit deiner Mitgliedschaft im Schulverein unterstützt du die Zukunft des Bäckerhandwerks!

Lernen in Olpe heißt: Wissen teilen, Gemeinschaft leben und Zukunft gestalten.





# Arbeitsrecht

## Aktuelles Wissen für rechtssichere Entscheidungen

Rechtliche Fragen gehören im Betriebsalltag einfach dazu – vom Vorstellungsgespräch bis zur Kündigung. In diesem Seminar bekommst du das nötige Wissen, um im Arbeitsrecht sicher zu handeln und typische Fehler zu vermeiden.

Du lernst, welche Rechte und Pflichten du als Arbeitgeber\*in oder Führungskraft hast, wie du Verträge richtig gestaltest und in Konfliktsituationen souverän bleibst.

### Das erwartet dich:

- rechtssichere Gestaltung von Arbeitsverträgen und Bewerbungsprozessen
- aktuelles Wissen zu Tarifverträgen und Arbeitszeiten
- Umgang mit Abmahnung, Kündigung und Gütertermin
- Tipps zu Arbeitszeugnissen und aktueller Rechtsprechung

Besonders wichtig: Du kannst eigene Fälle oder Fragen aus deinem Betrieb einbringen und mit Expert\*innen besprechen. So bekommst du nicht nur Theorie, sondern Lösungen, die du direkt anwenden kannst.

Nach dem Seminar weißt du, worauf du achten musst, um rechtssicher und fair zu handeln – und teure Fehler zu vermeiden.

Termin/Ort: 13.04.2026 Bochum  
15.09.2026 Düsseldorf

Uhrzeit: 09.00 - 16.00 Uhr

Referenten: RA Henning Funke

Preis: 299,- € zzgl. MwSt.

Buchung:



Bochum

Düsseldorf



### Für wen ist das Seminar gedacht?

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

# Tatort Kasse

## Das Diebstahlseminar

Vertrauen ist gut – Kontrolle ist besser.

In diesem spannenden Seminar erfährst du, wie du Diebstähle im Betrieb erkennst, vorbeugst und im Ernstfall richtig reagierst. Zwei erfahrene Profis zeigen dir, welche Tricks heute genutzt werden, wie du Manipulationen aufdeckst und welche rechtlichen Schritte erlaubt sind.

### Du lernst, wie du:

- typische Manipulationsmöglichkeiten an der Kasse erkennst,
- betrügerisches Verhalten von Mitarbeitenden oder Kund\*innen richtig einschätzt,
- Videoüberwachung und Taschenkontrollen rechtssicher einsetzt,
- Gespräche professionell und ohne Eskalation führst.

Neben vielen Praxisbeispielen bekommst du klare Handlungsempfehlungen, um dein Team zu sensibilisieren und deine Abläufe sicher zu gestalten.

So schützt du dein Unternehmen, stärkt Vertrauen und sorgst für klare Strukturen im Umgang mit Geld und Verantwortung.

Ein Seminar, das Wissen, Sicherheit und Verantwortung verbindet – damit du Risiken früh erkennst und souverän handeln kannst.



### Für wen ist das Seminar gedacht?

Unternehmer\*innen und leitende Mitarbeiter\*innen, die Diebstähle im Betrieb erkennen, vorbeugen und rechtssicher handeln möchten.



Termin/Ort: 11.05.2026 Bochum  
02.11.2026 Düsseldorf

Uhrzeit: 09.00 - 16.00 Uhr

Referenten: Markus Theiß  
RA Henning Funke

Preis: 299,- € zzgl. MwSt.

Buchung:



Bochum



Düsseldorf



Termin/Ort: 20.04.2026 Bochum  
29.09.2026 Düsseldorf  
Uhrzeit: 09.00 - 16.00 Uhr  
Referenten: Susanne Kosche  
Preis: 299,- € zzgl. MwSt.  
Buchung:



Bochum



Düsseldorf



# Social Media – Inhalt ist alles

Mit gutem Content Reichweite und Wirkung steigern

Egal ob Instagram, Facebook oder LinkedIn – auf allen Kanälen zählt vor allem eines: starker Inhalt. Guter Content informiert, unterhält und berührt – er wird geteilt, kommentiert und steigert so direkt die Reichweite und Conversion Rate Ihres Unternehmens.

In diesem praxisorientierten Seminar lernst du, wie du attraktiven Content entwickeln, professionell aufbereiten und gezielt über digitale Kanäle verbreiten kannst.

## Das erwartet dich:

- Überblick über die wichtigsten Social-Media-Plattformen
- Content-Analyse: Welche Inhalte funktionieren und warum?
- Content-Planung und -Erstellung
- Fotografieren mit dem Smartphone & Tools zur Bildbearbeitung
- Bildrechte, Urheberrecht und Datenschutz
- Analyse Ihres aktuellen Social-Media-Auftritts: Ihre Bäckerei im Netz

## Für wen ist das Seminar gedacht?

Inhaber\*innen, Marketingverantwortliche und Mitarbeitende, die den Social-Media-Auftritt ihres Betriebs professionell gestalten möchten.

# KI-Werkstatt für Bäckerbetriebe

## Vom Denken zum Machen - KI in der Praxis für das Bäckerhandwerk

Künstliche Intelligenz klingt kompliziert? Nicht bei uns!

In dieser praxisnahen KI-Werkstatt lernst du, wie du smarte digitale Helfer in deinen Arbeitsalltag integrierst – einfach, verständlich und mit direktem Nutzen. Gemeinsam testen wir KI-Systeme, bauen kleine Assistenten für typische Aufgaben und entdecken Tools, die im Bäckerhandwerk schon heute echte Arbeit abnehmen.

### Du erfährst, wie du:

- KI-Betriebssysteme sinnvoll einsetzt,
- Prompts so formulierst, dass sie wirklich Ergebnisse liefern,
- Abläufe wie Rezeptverwaltung, Dienstplanung oder Kundenkommunikation automatisierst,
- einfache Pilotlösungen im eigenen Betrieb umsetzt.

Am Ende gehst du mit einem eigenen Mini-Assistenten, einer praktischen Prompt-Vorlage und einer Tool-Liste für den Start nach Hause. Du bekommst einen klaren 5-Schritte-Plan, wie du von der Idee zum ersten KI-Projekt kommst – ohne Technikfrust und mit Spaß am Ausprobieren.

Bring einfach dein Notebook oder Tablet mit – und verwandle Theorie in Praxis.

Denn KI ist kein Zukunftsthema – sie kann dir heute schon Arbeit erleichtern.



Termin: 05.05.2025

Uhrzeit: 09.00 - 16.00 Uhr

Ort: Bäckerfachschule Olpe

Referenten: Christoph Krause

Preis: 299,- € zzgl. MwSt.

Buchung:



### Für wen ist das Seminar gedacht?

Für Betriebsinhaberinnen, Führungskräfte und Mitarbeitende im Bäckerhandwerk, die KI praktisch im Betrieb nutzen möchten – ideal auch für Einsteiger\*innen ohne technisches Vorwissen.



# KI rechtssicher einsetzen

## Rechtl. Rahmenbedingungen für den Einsatz von KI im Betrieb

Künstliche Intelligenz bringt viele Chancen – aber auch neue Pflichten.

Damit du KI im Betrieb sicher und verantwortungsvoll einsetzen kannst, vermittelt dir dieses Seminar die wichtigsten rechtlichen Grundlagen rund um den EU-KI-Act und das kommende deutsche Umsetzungsgesetz.

Du erfährst, welche Regeln künftig für alle gelten, die KI nutzen oder in ihre Abläufe integrieren: vom kleinen Handwerksbetrieb bis zum großen Unternehmen. Gemeinsam klären wir, was für dich als Betreiber\*in eines KI-Systems relevant ist und wie du Transparenz, Sicherheit und Rechtskonformität in deinem Betrieb sicherstellst.

### Das erwartet dich:

- verständliche Einführung in die EU-KI-Verordnung
- Überblick über das deutsche Umsetzungsgesetz
- Verantwortlichkeiten entlang der Wertschöpfungskette
- Haftungsfragen für Anbieter, Betreiber und Händler
- konkrete Auswirkungen auf Handwerksbäckereien

Du bekommst praxisnahe Beispiele, klare Orientierung und Raum für individuelle Fragen. So setzt du KI nicht nur sinnvoll ein – sondern auch sicher und gesetzeskonform.

Termin/Ort: 09.06.2025 Bochum

08.10.2025 Düsseldorf

Uhrzeit: 09.00 - 13.00 Uhr

Referenten: Henning Funke

Preis: 299,- € zzgl. MwSt.

Buchung:



Bochum

Düsseldorf



### Für wen ist das Seminar gedacht?

Für Betriebsinhaber\*innen, Führungskräfte und Mitarbeitende, die KI im Betrieb nutzen wollen und rechtliche Sicherheit brauchen

# IMAGE-CLIP

## Du kennst unsere Akademie in Olpe noch nicht?!

In unserem neuen Image-Clip bekommst du einen ersten Eindruck unserer Ersten Deutschen Bäckerfachschule in Olpe! Wir zeigen dir in bewegten Bildern wie unsere Teilnehmerinnen und Teilnehmer lernen erleben. Sieh' modernste Lernausstattung gepaart mit komfortabler Wohn- und Freizeitumgebung.

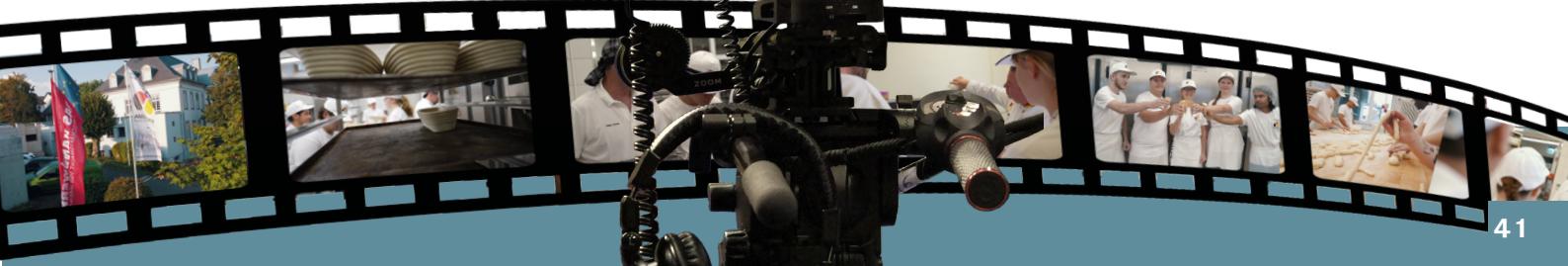


Jetzt reinschauen!

**Dann schaue doch  
am besten direkt mal rein!**



Du möchtest die Schule im Vorfeld direkt vor Ort erleben? Auch das ist möglich! Nimm gerne Kontakt mit uns auf und wir heißen dich herzlich willkommen.



## Beratungsstelle Betriebstechnik

### Technische Kompetenz für Qualität und Effizienz

Unsere technischen Berater beim Bäckerinnungsverband WEST verfügen über mehr als 25 Jahre Berufserfahrung in unterschiedlichsten Produktionsbetrieben. Sie kennen die Herausforderungen im Bäckerhandwerk genau – und setzen ihr Wissen gezielt ein, um Deine Abläufe zu optimieren und Deine Produktion wirtschaftlich wie qualitativ weiterzuentwickeln.

Zu den Schwerpunkten zählen:

- Analyse und Optimierung von Produktionsabläufen
- Betriebsplanung bei Neu-, Um- und Erweiterungsbauten
- Produktionsplanung und Produktentwicklung
- Rezepturberechnung und -analyse
- Qualitätsmanagement und Qualitätssicherung
- Betriebliche Hygienekonzepte (LMHV/HACCP)
- Lebensmittelrecht und -kennzeichnung
- Zeitwertermittlung von Maschinen und Geräten
- Qualitätsprüfung von Brot, Brötchen und Stollen
- Energieeffizienz und Ressourcennutzung

### Ihre Berater

Christof Nolte

Bäckermeister, Betriebswirt

Telefon: 0234 516591-13

Telefax: 0234 516591-22

E-Mail: christof.nolte@biv-west.de



Digitale

Visitenkarte:

Markus Theißen

Technischer Berater, Bäckermeister

Telefon: 0211 17904090

Telefax: 0211 17904091

E-Mail: markus.theissen@biv-west.de



Digitale

Visitenkarte:

# Beratungsstelle Betriebswirtschaft

## Ihr Partner für wirtschaftlichen Erfolg im Bäckerhandwerk

Unsere betriebswirtschaftlichen Berater beim Bäckerinnungsverband WEST sind deine Ansprechpartner für alle wirtschaftlichen Fragestellungen rund um deinen Betrieb. Als erfahrene Rat- und Plangeber unterstützen sie dich praxisnah und mit einem besonderen Fokus auf die Erlössituation im Bäckerhandwerk.

Zu den Schwerpunkten zählen:

- Optimierung betriebswirtschaftlicher Unterlagen
- EDV-gestütztes Controlling
- Liquiditätsplanung/Finanzplanung
- Vorbereitung und Begleitung bei Bankgesprächen
- Erarbeitung von Vertriebskonzepten
- Standort-, Filialanalyse und Personalanalyse  
Hilfestellung bei der Kalkulation
- Hilfestellung bei Betriebsübergabe/-übernahme inkl. Erstellung von Finanzierungskonzepten und Rentabilitätsrechnungen

## Ihre Berater

Stefan Agethen

Betriebswirtschaftlicher Berater

Telefon: 0211 17904090

Telefax: 0211 17904091

E-Mail: stefan.agethen@biv-west.de



Digitale

Visitenkarte:

Samuel Fischer

Bäckermeister, Bachelor of Arts

Telefon: 0234 516591-15

Telefax: 0234 516591-22

E-Mail: samuel.fischer@biv-west.de



Digitale

Visitenkarte:

## Beratungsstelle Bildung

### Beratung für Ausbildung und Fachkräftesicherung

Marion Mertens und Lydia Pokall sind deine Ansprechpartnerinnen für alle Fragen rund um berufliche Bildung im Bäckerhandwerk. Sie beraten Mitgliedsinnungen und Betriebe, entwickeln Konzepte zur Nachwuchsgewinnung und gestalten Bildungsangebote, die den Fachkräftebedarf von morgen sichern.

Zu den Schwerpunkten zählen:

- Beratung der Mitgliedsinnungen und Mitgliedsbetriebe im Bereich berufliche Bildung
- Entwicklung von Konzepten zur Nachwuchsgewinnung und Fachkräftesicherung
- Entwicklung und Zertifizierung von Schulungskonzepten
- Organisation von Praktika und beruflicher Förderung (z. B. Umschulung)
- berufliche Förderung und betriebliche Eingliederung von Migrant\*innen und Geflüchteten
- Strategien zum Umgang mit dem demografischen Wandel



gefördert von

Bildungsketten



Das Projekt wird gefördert vom Bundesministerium für Bildung und Forschung im Rahmen der Initiative Bildungsketten.

### Ihre Beraterin

Lydia Pokall

Projektleiterin

Telefon: 0234 516591-14

Telefax: 0234 516591-22

E-Mail: [lydia.pokall@biv-west.de](mailto:lydia.pokall@biv-west.de)



Digitale

Visitenkarte:

## Beratungsstelle Marketing

Susanne Kosche ist Marketingberaterin beim Bäckerinnungsverband WEST. Das professionelle Arbeiten im Bereich Marketing hat sie von der Pike auf gelernt. Mittlerweile schlägt ihr Herz seit 15 Jahren voll und ganz fürs Bäckerhandwerk.

## Beratungsstelle Recht

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

## Beratungsstelle Orga & Personal

Michael Bartilla ist Dipl. Kaufmann und Geschäftsführer des BIV WEST und ist dein kompetenter Ansprechpartner für Betriebsorganisation und Unternehmensentwicklung, Personalentwicklung, Tarif- & Arbeitsrecht sowie zu aktuellen Themen und Gesetzgebungen.

## Ihre Beraterinnen und Berater

Susanne Kosche

Dipl. Kauffrau, Social-Media-Managerin

Telefon: 0211 17904090

Telefax: 0211 17904091

E-Mail: susanne.kosche@biv-west.de

Digitale

Visitenkarte:



Henning Funke

Rechtsanwalt, Geschäftsführer

Telefon: 0211 17904090

Telefax: 0211 17904091

E-Mail: henning.funke@biv-west.de

Digitale

Visitenkarte:



Michael Bartilla

Dipl. Kaufmann, Geschäftsführer

Telefon: 0234 516591-0

Telefax: 0234 516591-22

E-Mail: michael.bartilla@biv-west.de

Digitale

Visitenkarte:





55,-  
Euro

## Meisterhaft backen Bd. 3 Vom Brot bis zur Torte

Der/die Bäcker\*in der Zukunft wird sich künftig mit hochwertigen, individuell und handwerklich hergestellten Produkten noch stärker von industrieller Massenware abgrenzen als bislang. Dieses Buch entstand an der Ersten Deutschen Bäckerfachschule in Olpe. Seit vielen Jahren wird in Olpe der weitestgehende Verzicht auf Fertigmischungen und Convenience-Produkte vermittelt. Das Buch „Meisterhaft backen – Band 3“ gehört zur Standardlektüre der Olper Meisterkurse. Es beinhaltet Rezepturen vieler traditionsreicher Backwaren, die Ihnen bei der Umsetzung in Ihrer betrieblichen Praxis hochwertige Produkte mit unverwechselbaren Alleinstellungsmerkmalen bescheren.

## Brot Chancen für die Bäckerei • Rezepte und Backtechnologie

Ein mediterranes Weizenbrot mit Rucola und Feta gebacken, das softe Dinkel-Hafer-Quark-Brot, ein Vollkornschrotbrot mit Cranberries und das super saftige Roggenmischbrot – es gibt sie: ausgewählte bekannte und neue Brotsorten, die den Käuferwünschen unserer modernen Gesellschaft entsprechen.

Werner und Meinolf Kräling – zwei Brüder, zwei Bäckermeister – haben für dieses Fachbuch rund 80 Rezepte zusammengestellt: zum Teil bekannte Klassiker – neu bearbeitet – und innovative, trendige Brotsorten. Aus der Praxis für die Praxis.



35,-  
Euro

# Füllungen - Auflagen - Glasuren

von herhaft bis süß

Wolfgang Vollmer und Maik Wegner tragen in diesem 264-seitigen Referenzwerk für Füllungen, Auflagen und Glasuren ihr gesammeltes Wissen aus vielen Seminaren und jahrelanger Berufserfahrung zusammen, gepaart mit vielen neuen und ungewöhnlichen Kreationen. Dabei richten sich die Rezepte sowohl an Bäckereibetriebe, die geringe Mengen auf dem Gaskocher zubereiten, als auch an die Besitzer eines Cremekochers. In großen Abbildungen führen die Autoren Schritt für Schritt durch die Herstellung von über 120 Rezepturen und geben hilfreiche Tipps. So zeigen sie Ihnen, wie Sie Ihre süßen und herzhaften Produkte abwechslungsreich füllen und mit den richtigen Toppings und Auflagen gekonnt in Szene setzen. Sämtliche Rezepte verzichten natürlich auf Convenience-Produkte.



77,-  
Euro



## Berichtshefte

Bäcker/in, Fachverkäufer/in  
und Konditor/in

Die Ausbildungsnachweise (Berichtshefte) sind hochwertig im Kunstleinen-Einband eingefasst. Der Umfang der Berichtshefte beträgt 160 Seiten. Die Berichtshefte beinhalten den betrieblichen Ausbildungsplan, der auch noch einmal in Kopie zum Herausnehmen für den Lehrmeister beigelegt ist.



Alle Bücher bequem  
online bestellen!

# Wir freuen uns auf deinen Kontakt!



## Erste Deutsche Bäckerfachschule

Standort Olpe  
Zur Bäckerschule 5  
57462 Olpe/Biggese

Tel      02761 63507  
Fax     02761 63653  
Mail    info@baeckerfachschule.de  
Web    www.baeckerfachschule.de

## Verbandsgeschäftsstellen

Standort Düsseldorf  
Stromstraße 41  
40221 Düsseldorf

Tel      0211 17904090  
Fax     0211 17904091  
Mail    info@biv-west.de  
Web    www.biv-west.de

Standort Bochum  
Bergstraße 79/81  
44791 Bochum

Tel      0234 516591-0  
Fax     0234 516591-22  
Mail    info@biv-west.de  
Web    www.biv-west.de