

AKADEMIE DES BAYERISCHEN BÄCKERHANDWERKS LOCHHAM



**2.Halbjahr
2009**

KURSPROGRAMM

**Akademie des bayerischen Bäckerhandwerks,
Postfach 15 13 23, 80048 München,
Tel.: 089/544 213 0, Fax: 089/54 42 13 51**

Anmeldung

Tel.: 089 / 544 213 0

Fax: 089 / 544 213 51

Mail: lochham@baecker-bayern.de

**LOCHHAM:
DIE AKADEMIE
FÜR KERNKOMPETENZEN**

Akademie des bayerischen Bäckerhandwerks

Bayerische Bäckerfachschule



Lochham



14.-16.09.2009 Modul 1 Lochham
19.-21.10.2009 Modul 2 Lochham

Verkauf

Ernährungsberater/in im Bäckerhandwerk

Petra Scharfscheer
Oecotrophologin und Ernährungsberaterin

Inhalt

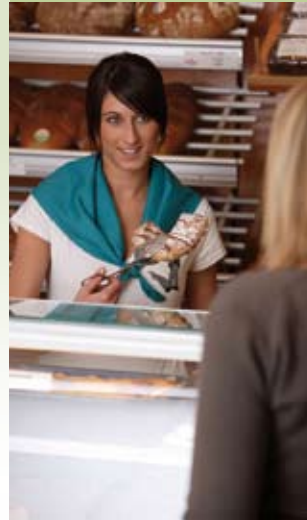
Modul 1:

- Nährstoffe und ihre Stoffwechsel
- Rohstoffe und deren ernährungsphysiologische Bedeutung
- Diäten und spezielle Ernährungsformen

Modul 2:

- Das Bäckereisortiment und dessen Bedeutung bei der Ernährung
- Kommunikationstraining
- Lebensmittelrecht

Gebühr: 1.090,00 Euro



Immer öfter werden über die Medien neue Ernährungsformen, Diäten und Lebensmittelskandale an unsere Kunden herangebracht, die Fragen aufwerfen. Auch die Zahl der Nahrungsmittelallergiker nimmt stetig zu, somit auch der Beratungsbedarf über das normale Fachwissen einer Bäckerei-Fachverkäuferin hinaus.

Überlassen Sie das Thema Ernährung nicht länger den Krankenkassen, den Medien und selbsternannten Experten! Eine kompetente Ernährungsberatung festigt den Ruf Ihrer Bäckerei als Fachgeschäft und macht Kunden zu Stammkunden.

14.-16.12.2009 Modul 3 Lochham
27.-29.01.2010 Modul 4 Lochham

Verkauf

Ernährungsberater/in im Bäckerhandwerk

Petra Scharfscheer
Oecotrophologin und Ernährungsberaterin

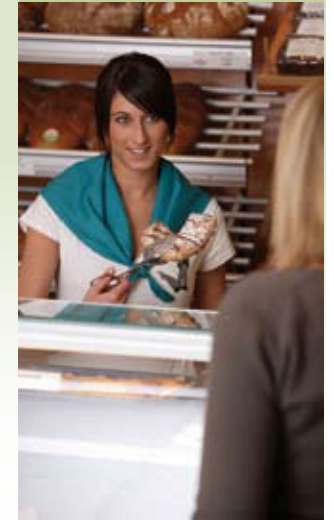
Inhalt

Modul 3:

- Functional Food
- Ernährungslehre
- Lebensmittel-Label und Bio
- Einschränkungen in der Ernährung

Modul 4:

- Unerwünschte Stoffe in Lebensmitteln
- Marketing und Anwendungstipps
- Schriftliche und mündliche Endprüfung



Immer öfter werden über die Medien neue Ernährungsformen, Diäten und Lebensmittelskandale an unsere Kunden herangebracht, die Fragen aufwerfen. Auch die Zahl der Nahrungsmittelallergiker nimmt stetig zu, somit auch der Beratungsbedarf über das normale Fachwissen einer Bäckerei-Fachverkäuferin hinaus.

Überlassen Sie das Thema Ernährung nicht länger den Krankenkassen, den Medien und selbsternannten Experten! Eine kompetente Ernährungsberatung festigt den Ruf Ihrer Bäckerei als Fachgeschäft und macht Kunden zu Stammkunden.

22.09.2009 09.00 – 16.30 Uhr Lochham

Personal

Mehr Erfolg mit motivierten Mitarbeitern

Stefanie Kastl, Ergotherapeutin und Persönlichkeitstrainerin
Harald Kriegbaum, Unternehmensberater und Mediator

Inhalt

- Der erfolgreiche Mitarbeiter
- Mitarbeitermotivation als Schlüssel zum Erfolg
- Nur motivierte Mitarbeiter sind gute Mitarbeiter
- Lernen Sie Techniken und Instrumente kennen, wie Sie Ihre Mitarbeiter nachhaltig motivieren

Gebühr: 230,00 Euro
(Innungsmitglieder: 173,00 Euro)



Ein berühmter Spruch lautet „Das, was wir am meisten brauchen, ist ein Mensch, der uns dazu bringt, das zu tun, wozu wir fähig sind“. Dies ist ein schönes Lebensmotto. Aber wo gibt es diesen Menschen?

Jeder von uns ist sich selbst der nächste. Aber Hilfe ist gerne willkommen – im wohlverstandenen Sinne natürlich, nämlich als „Hilfe zur Selbsthilfe“.

Das Motivationsseminar will und kann genau das leisten. Es weckt in jedem Teilnehmer die Eigenmotivation und gewährleistet, daß die positive innere Einstellung im Berufs- und Privatleben sichtbar wird und zum Erfolg führt.

23.09.2009 09.00 – 16.00 Uhr Lochham
25.11.2009 09.00 – 16.00 Uhr Taufkirchen

Verkauf

Erfolgreich verkaufen im Bäckerfachgeschäft Basis-Seminar

Barbara Zinkl
Handelsfachwirtin und Betriebswirtin (HWK)

Inhalt

- Erscheinung, Mimik, Gestik, Kompetenz, Grundeinstellung
- Unsere Semmeln/ unser Brot/ unser Snack/ unser Kaffee haben Vornamen
- Die richtige Sprache im Verkaufsraum
- Durch die richtige Fragetechnik zu Mehrumsatz
- Zuhören und beobachten – dadurch werden Zusatzverkäufe zum Kinderspiel
- Preisauskunft – Sicherheit durch richtige Antworttechnik
- Probierstück – ein Anlaß zum Verkauf
- Do`s und don`ts im Verkauf
- Der Bedienvorgang – der Kunde steht im Mittelpunkt
- Thekenbelegungs- und Beschickungspläne

Gebühr: 230,00 Euro
(Innungsmitglieder: 173,00 Euro)



Beste Backwarenqualität reicht nicht, wenn es Defizite im Verkauf gibt. Der Erfolg kommt letztlich nur mit fachkompetentem, freundlichem Verkaufspersonal.

Die Kunden werden immer anspruchsvoller, der Informationsbedarf immer größer und die Mitbewerber (auch die Discounter) immer stärker.

Auf der anderen Seite fehlt es – gerade bei Quereinsteigern – vielfach an Grundkenntnissen. Verkäufer/innen sind aber die Visitenkarte einer jeden Bäckerei. Es gilt, alle – aber wirklich alle Verkaufskräfte – auf ein einheitlich hohes Niveau zu bringen.

24.09.2009 09.00 – 16.00 Uhr Lochham

Bäckerei

Die Bäckerküche kalt/warm

Peter Michael Schumacher
Food Stylist



„Schuster bleib bei Deinen Leisten“ – ein bekannter Spruch, der aber nicht immer zutrifft. Warum soll der Bäcker auf Umsatz verzichten, wenn der Kunde bei ihm Speisen nachfragt, die nicht aus dem Kernsortiment stammen?

Das Aktiv-Seminar „Die Bäcker-Küche“ greift Speisen auf, die – teils mit zentraler und teils mit dezentraler Vorbereitung – weitgehend mit den Maschinen und Gerätschaften hergestellt werden können, die in einer Bäckerei zum Standard gehören.

Inhalt

- Nudeln Klassisch und als Auflauf (Spaghetti & Co in allen Variationen)
- Kartoffeln aus der Backstube (Salate, Gratins, Aufläufe)
- Pfiffiges mit Reis
- Feinkost-Salate (Hähnchen, Fisch und Vegetarisch)
- Eierspeisen (Rührei und Spiegelei einmal anders)

Gebühr: 245,00 Euro
(Innungsmitglieder: 185,00 Euro)

29./30.09.2009 09.00 – 17.00 Uhr Lochham

Bäckerei

Teigmacher-Seminar

Henrik Passmann
Stv. Schulleiter Akademie Lochham



Inhalt

Theorie

- Sicherheit durch Mehlanalytik
- Weizentechnologie
- Knetsysteme und ihre Auswirkungen
- Knetprozesse und deren Abhängigkeiten
- Zugußbestimmungen mit mehreren Faktoren und Eismengenbestimmung
- Verwendung von verschiedenen Vorteigen

Praxis

- Weizenteigherstellung mit verschiedenen Parametern
- Roggenteigherstellung mit verschiedenen Parametern
- Verschiedene Anwendungsverfahren
- Verwendung von verschiedenen Vorteigen
- Rezepturaufspaltung

Gebühr: 485,00 Euro
(Innungsmitglieder: 365,00 Euro)

In der Produktion, während der Teigherstellung, werden die Weichen für die Herstellung und den Verkauf hochwertigster Backwaren gestellt. Dabei sorgen immer wieder „neue“, aber auch wiederentdeckte Herstellungsverfahren für Qualitätsverbesserungen und Frische.

Mit praxisnahen Herstellungsparametern vermittelt dieses Seminar nützliche Basistipps und das notwendige Rüstzeug, um Kontinuität und Standardisierung in das Backwarensortiment zu bringen. Die Rezepturschlüssel gewähren die effektive, leicht umsetzbare Rezeptverwaltung.

30.09.2009 09.00 – 16.30 Uhr Lochham

Verkauf

Filialleiter/innen - Seminar Schwerpunkt: Mitarbeiter

Barbara Zinkl

Handelsfachwirtin und Betriebswirtin (HWK)

Inhalt

- Mit welchen Erwartungen kommen die Kunden zu uns?
- Die Rolle der Filialleitung – Schnittstelle zwischen Chefs und Mitarbeitern
- Filialleitung als Vorbild: Maßstab für ein gutes Geschäft
- Mitarbeiterplanung und -einteilung (inkl. Hilfsmittel)
- Mitarbeiterführung – Führungsstile (Jeder ist einzigartig)
- Umgang mit Stärken und Schwächen der Mitarbeiter
- Kritik als Chance zur Verbesserung
- Regelmäßige Mitarbeitergespräche
- Der richtige Umgang mit neuen Mitarbeitern (inkl. Azubis)
- Wie wird aus Einzelkämpfern ein Team? (Gruppendynamik, Zielvereinbarungen und Erfolgserlebnisse)
- Ein gutes Betriebsklima spürt der Kunde

Gebühr: 230,00 Euro

(Innungsmitglieder: 173,00 Euro)



Die Betriebsinhaber im Handwerk haben oft einen besonderen Spagat zu absolvieren: Nächstens in der Produktion, werden sie tagsüber mit vielschichtigen Aufgaben und Problemen konfrontiert, die oft über die zeitlichen Möglichkeiten der Chefs hinausgehen.

Strukturierte, verlässliche Filialarbeit ist daher unerlässlich, um die Führungsebene zu entlasten. Die Filialleiter/innen kommen meist aus der Praxis und sind sehr gute Verkäufer/innen – jedoch werden sie auf die neuen Führungsaufgaben selten konsequent vorbereitet.

01.10.2009 09.00 – 17.00 Uhr Lochham

Konditorei

Premium Weihnachtsgebäcksortiment

Arnulf Kleinle, Schulleiter Akademie Lochham

Henrik Passmann, stv. Schulleiter Akademie Lochham

Inhalt

- Die Rohstoffe für Weihnachtsgebäcke
- Rezeptzusammensetzung zur optimalen Gebäckqualität
- Alternativ-Rohstoffeinsatz
- Moderne Verfahrenstechniken für Gebäckherstellung und Gebäckaufarbeitung
- Rationelle Erweiterung des Sortiments in Handwerksbetrieben
→ Kirschstollen, Walnusstollen, Aprikosenstollen, Bananenstollen, Dinkelstollen, Vollkornstollen, Kokosstollen
- Rationelle Früchtebrotherstellung
- Rationelle Erweiterung des Tagesgebäcksortiments
- Rationelle Erweiterung des Lebkuchensortiments

Gebühr: 245,00 Euro

(Innungsmitglieder: 185,00 Euro)



Die Vorweihnachtszeit und die Festtage selbst fordern die Bäcker in besonderer Weise. Weihnachtsgebäcke sind buchstäblich in aller Munde. Viel Gelegenheit also, „Geschäft“ zu machen

Doch mit althergebrachten Rezepturen wird man heute nicht mehr weit kommen. König Kunde gibt sich weltoffen und experimentierfreudig. So sehr er auf der einen Seite Tradition schätzt, so offen ist er für Neues. Der Rohstoffmarkt verspricht eine große Bandbreite aufregender Gaudenfreuden; vorausgesetzt, man kombiniert sie fachmännisch.

22.10.2009 09.00 – 16.30 Uhr Lochham

Verkauf

Filialeiter/innen - Seminar Schwerpunkt: Eigenkontrolle

Barbara Zinkl

Handelsfachwirtin und Betriebswirtin (HWK)

Inhalt

- Kenntnis des Marktes, des direkten Umfeldes und der anderen Filialen des Betriebes
- Festlegung und Erarbeitung von Standards als Basis
- Wieviel Kontrolle braucht mein Team?
- Strukturierte Kontrolle wird als gerecht empfunden
- Fehler besprechen und beheben
- Zusammenarbeit mit den Behörden (Gewerbeaufsicht etc.)
- Für was brauchen wir Kennzahlen? – Heranführung an die Unternehmersicht
- Welche Kennzahlen gibt es im Verkauf und wie kommuniziere ich sie im Team?
- Wie kommen die Zahlen zustande und wie kann ich sie verbessern?

Gebühr: 230,00 Euro

(Innungsmitglieder: 173,00 Euro)



Gute Filialeiter/innen entlasten ihre Chefs und geben ihnen Freiräume. Für Unternehmen, die das Ergebnis ihrer Filialen verbessern wollen, ist abschließende Kontrolle unerlässlich.

Nicht jeder ist von Haus aus ein „Controller“. Doch alles ist erlernbar. Erkennt man erst einmal die Logik des Vorgehens und beherrscht die Technik der Kontrolle, stellen sich Erfolge fast zwangsläufig ein.

Wichtig ist allerdings, Controlling nicht nur als einmaliges Ereignis zu sehen, sondern es zum zentralen Punkt des Betriebsgeschehens zu machen.

10.11.2009 09.00 – 17.00 Uhr Lochham

Konditorei

Das kommt mir nicht aus der Tüte - Massen, Teige, Füllungen

Arnulf Kleinle, Schulleiter Akademie Lochham

Henrik Passmann, stv. Schulleiter Akademie Lochham

Inhalt

- Technologie und Rohstoffkunde für Massen-, Teig- und Füllungsbereitung
- Traditionelle Herstellung von leichten, mittelschweren und schweren Hefeteigen nach neuen Erkenntnissen
- Konventionelle Herstellung von Spezialteigen ohne Vormischung
- Herstellung von Massen ohne Einsatz von Fertigmischungen
- Selbsthergestellte Füllungen aus Früchten, Quark und Ölsaaten

Gebühr: 235,00 Euro

(Innungsmitglieder: 175,00 Euro)



Wenn nicht ohnehin schon die Kostensituation und die Qualitätsfrage dazu veranlassen, die Herstellung von Teigen, Massen und Füllungen kritisch zu hinterfragen, so zwingt seit geraumer Zeit die Forschung im Bereich der Rohstoffbeschaffenheit (Stichwort „Transfette“) dazu. Wer Teige, Massen und Füllungen selbst herstellt, erlangt nicht nur eine höhere Wertschöpfung, sondern ist auch flexibler und individueller: Beides starke Argumente, die der Kunde zu schätzen weiß.

11.11.2009 09.00 – 17.00 Uhr Lochham

Konditorei

Mit 180°C zum Erfolg- Siedegebäcke, Krapfen und Co. neu entdecken

Gisela Reisacher, Fachlehrerin Akademie Lochham
Arnulf Kleinle, Schulleiter Akademie Lochham

Inhalt

- Anforderungen an und Unterschiede von Siedegebäcken
- Anforderungen an Fettbackgeräte
- Grundlagenkenntnisse der Rohstoffe für Fettgebäcke
- Rezeptzusammensetzung für eine optimale Gebäckqualität
- Herstellung von Siedegebäcken auf konventionelle Art
- Erweiterung des Fettgebäcksortiments: Vielfalt durch rationelle Herstellung kennenlernen, Individualität präsentieren
- Umsetzbare Veredelung der Siedegebäcke durch verschiedene Füllungen und Dekors
- Qualitätsbeurteilung von Krapfen und Co.

Gebühr: 245,00 Euro
(Innungsmitglieder: 185,00 Euro)



Siedegebäcke gehören traditionell zur kalten Jahreszeit. Sylvester und Fasching sind ohne Krapfen, Küchle und Mutzen nicht vorstellbar. Ob mit Konfitüre, Pflaumenmus, Apfelmus oder Hagebuttenmark – alles ist möglich.

Der Verbraucher hat sich an eine schier unüberschaubare Vielfalt von Siedegebäcken gewöhnt. Und wer die Wahl hat, der hat bekanntlich die Qual – auch als Bäcker. Für ein Fachgeschäft kommt es darauf an, im Wettbewerb mit Industriebäckern, Discountern und Backshops seinen Kunden etwas Besonderes zu bieten. Da ist Kreativität gefragt.

12.11.2009 09.00 – 17.00 Uhr Lochham

Bäckerei

Perfekt gebacken - Optimierung der Produktqualität an der Ofentür

Arnulf Kleinle, Schulleiter Akademie Lochham
Gisela Reisacher, Fachlehrerin Akademie Lochham

Inhalt

- Technologie des Backvorgangs
- Beurteilung der optimalen Garreife von verschiedenen Gebäcken
- Optimale Ofenführung für verschiedene Herstellungswege aus Gärverzögerung und Gärunterbrechung
- Fehlerquellen, Fehlererkennung und Problemlösung für Backfehler
- Stikken oder Etagenofen? Optimale Gebäckqualität durch unterschiedliche Backgutträger
- Anpassung der Backzeiten an Rohstoffbedingungen
- Backmöglichkeiten des Betriebes wirtschaftlich nutzen

Gebühr: 235,00 Euro
(Innungsmitglieder: 175,00 Euro)



Mischen und Backen sind die beiden großen „Geheimnisse“ des Bäckers. Hier liegt all sein Können drin. Das Ergebnis kann der Kunde jeden Tag bestaunen – im Positiven ebenso wie im Negativen.

Die große Nachfrage nach dem im letzten Jahr erstmals angebotenen „Teigmacher-Seminar“ und das dabei vorgebrachte Interesse an einem vergleichbaren Seminar für Ofenposten hat zum Angebot dieses Seminars geführt. Zusammen können beide Seminare Erfolgsgaranten der handwerklichen Bäckerei werden.

Allgemeine Geschäftsbedingungen für alle Kurse der Akademie des bayerischen Bäckerhandwerks und Widerrufsinformation für Verbraucher

Geschäfts- und Teilnahmebedingungen

1. Geltung der Geschäftsbedingungen

Diese Geschäfts- und Teilnahmebedingungen gelten für alle Seminar- und Fortbildungsveranstaltungen (auch Meisterkurse), die von der Akademie des bayerischen Bäckerhandwerks Lochham durchgeführt werden.

2. Vertragspartner

In der genauen Einzelbeschreibung jedes Seminar- oder Fortbildungsangebots ist der ausrichtende Veranstalter genannt. Der genannte Veranstalter wird der Vertragspartner des Anmelders. Anmelder ist, wer eine Veranstaltung bucht. Anmelder und die für den Besuch der gebuchten Veranstaltung angemeldete Person (Teilnehmer) müssen nicht identisch sein.

3. Anmeldung

Anmeldungen können ausschließlich über das zur Verfügung gestellte Online-Formular, per E-Mail, per Telefax oder schriftlich erfolgen. Eine solche Anmeldung ist stets ein für den Anmelder bindendes Angebot an den Veranstalter, einen Vertrag abzuschließen. Den Eingang der Anmeldung erhält der Anmelder bestätigt. Darin alleine liegt noch keine Annahme des Angebots durch den Veranstalter. Der Veranstalter ist berechtigt, das Angebot des Anmelders innerhalb von zwei Wochen durch Zusendung einer Buchungsbestätigung anzunehmen. Diese kann per E-Mail, per Fax oder schriftlich übermittelt werden. Es besteht grundsätzlich kein Anspruch auf Teilnahme an einer Veranstaltung. Die Anzahl der Teilnehmer ist beschränkt. In der Regel berücksichtigt der Veranstalter Anmeldungen in der Reihenfolge ihres Eingangs.

4. Zahlung

Mit Zusendung der Buchungsbestätigung erhält der Anmelder eine Rechnung. Auf der Rechnung ist das Fälligkeitsdatum angegeben. Der Rechnungsbetrag ist bis zum Fälligkeitsdatum ohne Skontoabzug zu bezahlen. Ist ausnahmsweise kein Fälligkeitsdatum angegeben, ist die Zahlung innerhalb von 14 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Skontoabzug vorzunehmen. Der Veranstalter weist darauf hin, dass eine Teilnahme an der gebuchten Veranstaltung grundsätzlich nur ermöglicht wird, wenn die Leistungen vor Inanspruchnahme bezahlt sind. Ausnahmen gelten nur, wenn der Veranstalter eine abweichende Vereinbarung schriftlich bestätigt.

5. Stornierung

Der Anmelder kann den Vertrag durch schriftliche Erklärung vor Beginn der gebuchten Veranstaltung stornieren. In diesem Fall wird eine Bearbeitungsgebühr fällig. Die Bearbeitungsgebühr beträgt, sofern nicht etwas Abweichendes vereinbart wurde, 25 Prozent des vereinbarten Gesamtpreises, maximal jedoch 150 EUR, wenn die Stornierung bis zum 14. Tag vor Beginn der gebuchten Veranstaltung erfolgt. Der Tag der Veranstaltung zählt dabei nicht mit. Storniert der Anmelder danach, beträgt die Bearbeitungsgebühr 50 Prozent des vereinbarten Gesamtpreises, maximal jedoch 300 EUR. Erfolgt eine Stornierung später als bis zum 3. Tag vor Beginn der Veranstaltung (Berechnung wie oben) oder erscheint ein angemeldeter Teilnehmer nicht zur Veranstaltung, ist der Veranstalter nicht verpflichtet, den vereinbarten Preis zurückzuzahlen. In allen Fällen bleibt dem Anmelder der Nachweis vorbehalten, dass dem Veranstalter kein oder ein geringerer Schaden entstanden ist. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis vorbehalten, dass ihm ein höherer Schaden entstanden ist.

6. Ersatzteilnehmer

Für einen oder mehrere von ihm benannte Teilnehmer kann der Anmelder Ersatzteilnehmer benennen. Aus organisatorischen Gründen ist dies nur bis zum 2. Tag vor Beginn der gebuchten Veranstaltung (Berechnung wie bei 5.) möglich. Der Veranstalter behält sich vor, ungeeignete Ersatzteilnehmer im Einzelfall abzulehnen. Für die Benennung von Ersatzteilnehmern entstehen keine Kosten.

7. Leistungen des Veranstalters

Inhalt und Ablauf der Seminar- und Fortbildungsveranstaltungen können der veröffentlichten Einzelbeschreibung entnommen werden. Sofern Prüfungen durch Dritte durchgeführt werden (wie z.B. bei Meisterprüfungen), fallen i.d.R. Prüfungsgebühren an. Die Durchführung der Prüfung ist nicht Leistung des Veranstalters, die Prüfungsgebühren daher auch nicht vom vereinbarten Gesamtpreis umfasst, sondern vom Anmelder oder Teilnehmer separat zu zahlen. Führt der Veranstalter selbst Prüfungen durch, gelten gesonderte Prüfungsbestimmungen, die vom Anmelder oder Teilnehmer gesondert anzuerkennen sind. Getränke und Mahlzeiten sind nur dann und nur in dem Umfang Bestandteil des Vertrages, wenn/wie dies in der Einzelbeschreibung der gebuchten Veranstaltung erwähnt wird. Für Hotel- und Übernachtungsleistungen gilt 8. Jeder Teilnehmer erhält nach erfolgreicher Teilnahme der gebuchten Veranstaltung über seine Teilnahme ein Zertifikat.

8. Hotel- und Übernachtungsleistungen

Finden die Einzelveranstaltungen eines Seminar- oder Fortbildungsangebots an unterschiedlichen Tagen oder über einen längeren Zeitraum statt, sind i.d.R. Übernachtungen am Veranstaltungsort nötig. Sofern nicht ausdrücklich in der Einzelbeschreibung der gebuchten Veranstaltung anderes angegeben wird, sind die Übernachtungen nicht

Vertragsbestandteil und damit auch nicht im Preis inbegriffen. Etwas anderes gilt nur dann, wenn die Hotel- und Übernachtungsleistungen ausdrücklich als Eigenleistungen des Veranstalters bezeichnet werden. Der Veranstalter weist darauf hin, dass vom Anmelder bzw. Teilnehmer über Hotel- und Übernachtungsleistungen geschlossene Verträge nicht den unter 5. und 6. angegebenen Bedingungen (Stornierung und Ersatzteilnehmer) unterliegen, sondern diese ggf. gesondert geklärt werden müssen.

9. Widerrufsrecht

Ist der Anmelder Verbraucher, steht ihm das folgende Widerrufsrecht zu:

Widerrufsrecht

Sie können Ihre Vertragserklärung innerhalb von einem Monat ohne Angabe von Gründen in Textform (z. B. Brief, Fax, E-Mail) widerrufen. Die Frist beginnt frühestens mit Erhalt dieser Belehrung. Zur Wahrung der Widerrufsfrist genügt die rechtzeitige Absendung des Widerrufs. Der Widerruf ist zu richten an: Akademie des bayerischen Bäckerhandwerks Lochham, Postfach 15 13 23, 80048 München, Fax: 0 89 / 54 42 13 – 51, E-Mail: lochham@baecker-bayern.de

Widerrufsfolgen

Im Falle eines wirksamen Widerrufs sind die beiderseits empfangenen Leistungen zurückzugewähren (und ggf. gezogene Nutzungen (z. B. Zinsen) herauszugeben). Können Sie uns die empfangene Leistung ganz oder teilweise nicht oder nur in verschlechtertem Zustand zurückgewähren, müssen Sie uns insoweit ggf. Wertersatz leisten. Verpflichtungen zur Erstattung von Zahlungen müssen Sie innerhalb von 30 Tagen nach Absendung Ihrer Widerrufserklärung erfüllen.

Besondere Hinweise

Ihr Widerrufsrecht erlischt vorzeitig, wenn Ihr Vertragspartner mit der Ausführung der Dienstleistung mit Ihrer ausdrücklichen Zustimmung vor Ende der Widerrufsfrist begonnen hat oder Sie diese selbst veranlasst haben (z. B. durch Download etc.)

Ende der Widerrufsbelehrung

10. Haftung des Veranstalters

Der Veranstalter haftet nur für grobe Fahrlässigkeit und Vorsatz seiner gesetzlichen Vertreter, Erfüllungsgehilfen, Verrichtungsgehilfen oder Angestellten. Dies gilt nicht bei Schäden aus der Verletzung von Leben, Körper oder Gesundheit des Anmelders oder Teilnehmers, hier haftet der Veranstalter auch für sonstige Fahrlässigkeit. Die Haftung ist auf typische vorhersehbare Schäden beschränkt. Bei Absage der gebuchten Veranstaltung durch den Veranstalter infolge zu geringer Teilnehmerzahl, höherer Gewalt oder anderer Umstände, die der Veranstalter nicht zu vertreten hat (vgl. 12.), beschränkt sich die Haftung des Veranstalters auf die Erstattung des bereits bezahlten Preises. Eine Haftung wegen Reise- oder Hotelkosten bzw. Arbeitsausfall besteht nicht.

11. Änderung von Inhalt und Ablauf der Veranstaltung

Der Veranstalter kann Inhalt und Ablauf der Veranstaltung anpassen oder einen anderen Referenten einsetzen. Dies gilt nur, wenn der Gesamtcharakter der Veranstaltung erhalten bleibt und die Änderungen für den Anmelder unter Berücksichtigung dessen Interessen zumutbar sind.

12. Absage durch den Veranstalter

Der Veranstalter kann bei zu geringer Teilnehmerzahl die Veranstaltung bis zu sieben Tage vor geplanter Durchführung (Berechnung wie bei 5.) absagen, sofern für eine bestimmte Veranstaltung keine andere Frist vereinbart ist. Der Veranstalter wird in diesem Fall versuchen, einen Ersatztermin anzubieten. In Fällen höherer Gewalt oder in allen anderen Fällen, in denen der Veranstalter seine Hinderung, die Veranstaltung durchzuführen, nicht zu vertreten hat, kann er die Veranstaltung bis zum letzten Tag vor deren geplanten Beginn absagen. Zu diesen Fällen gehört auch die Erkrankung / der Ausfall eines Referenten. Die Rechte des Anmelders beschränken sich in diesem Fall auf die Erstattung des bereits bezahlten Preises (siehe 10.). Auch die Teilnehmer haben keine weitergehenden Rechte.

13. Datenschutz

Der Veranstalter ist verpflichtet, alle einschlägigen Datenschutzgesetze (insb. Bundesdatenschutzgesetz) einzuhalten. Der Veranstalter behandelt die ihm überlassenen personenbezogenen Daten vertraulich. Soweit der Anmelder nichts anderes angibt, dürfen die Fachschulen oder die Mitgliedsverbände der ADB ihn über zukünftige Seminare und Fortbildungsveranstaltungen informieren. Diese Einwilligung kann jederzeit widerrufen werden.

14. Gerichtsstand

Ist der Anmelder Kaufmann im Sinne des Handelsgesetzbuch, juristische Person des öffentlichen Rechts oder öffentlich-rechtliches Sondervermögen, so ist der Gerichtsstand für alle Verpflichtungen aus dem Vertragsverhältnis der Sitz des Veranstalters.

15. Rechtswahl

Es gilt ausschließlich das Recht der Bundesrepublik Deutschland unter Ausschluss des UN-Kaufrechts (CISG).

16. Salvatorische Klausel

Sollten Regelungen des Vertrages oder einzelne Regelungen dieser Geschäfts- und Teilnahmebedingungen unwirksam sein oder werden, so wird dadurch die Gültigkeit der übrigen Regelungen nicht berührt. Vielmehr vereinbaren Veranstalter und Besteller, eine unwirksame Regelung durch eine wirksame zu ersetzen, die dem wirtschaftlichen Erfolg der unwirksamen Regelung möglichst nahe kommt. Dies gilt auch im Fall von Regelungslücken.

Stand: August 2009

Per Fax an: 089/544 213 51

Hiermit melde ich nachstehend aufgeführte Personen für folgende Seminare verbindlich an:

Seminar	Datum	Name des Teilnehmers

Die Buchungen sind verbindlich. Sie erhalten eine Anmeldebestätigung. Es gelten die AGB der Akademie des bayerischen Bäckerhandwerks (siehe Seite 16+17).

Auftraggeber(Betriebsstempel) und Unterschrift

Beratung und telefonische Anmeldung unter : Tel.: 089/544 213 0
Sie können sich auch per Email anmelden unter lochham@baecker-bayern.de



Akademie des bayerischen Bäckerhandwerks,
Josef-Schöfer-Strasse 1, 82166 Gräfelfing

Anfahrt: Autobahn aus Richtung Lindau

Ausfahrt Gräfelfing/Lochham. Oben an der Pasinger Straße rechts und dann nach ca. 200 m an der 1. Ampel links in die Lochhamer Straße einbiegen. Nach ca. 1,4 km erreichen Sie eine S-Bahn-Unterführung. Hinter der Unterführung biegen Sie nach links in die Maria-Eich-Straße und bleiben auf dieser Straße. Sie macht nach 200 m eine scharfe Linkskurve, an deren Ecke bereits das Schild „Bayerische Bäckerfachschule“ steht. Ab da noch 1,8 km bis zur Kreuzung mit der Freihamer Straße (in der Regel gelbe Blinklicht-Ampel). An dieser Kreuzung sehen Sie bereits ein nach rechts weisendes braunes Schild mit weißer Schrift „Bayerische Bäckerfachschule“. Folgen Sie diesem Schild. Nach 400 m endet die Freihamer Straße – dort biegen Sie rechts in die Josef-Schöfer-Straße ein. Nach weiteren 200 m biegen Sie links auf das Grundstück und nehmen dort die linke Hofeinfahrt zu dem kleineren Gebäude.

Anfahrt: Autobahn aus Richtung Nürnberg, Deggendorf

Von der A92 (Deggendorf) kommend, am AB Kreuz Neufahrn auf die A9 einfahren, Richtung München. Auf der A9 bis zur Ausfahrt Frankfurter Ring, dort die Autobahn verlassen, in der Ausfahrt links halten, auf den Frankfurter Ring fahren. Am Autobahnwegweiser Garmisch/Lindau links abbiegen in die Landshuter Allee, weiterhin geradeaus, nach dem zweiten Tunnel rechts halten und dem Schild Lindau folgen. Auf die A96 einfahren bis zur Ausfahrt Gräfelfing. An der Ampel rechts, Autobahn überqueren und nach ca. 300 m Ampel rechts in die Lochhamer Straße. Ab hier wie beschrieben in der Anfahrtsbeschreibung aus Richtung Lindau.

Anfahrt: Autobahn aus Richtung Stuttgart, Augsburg

Sie fahren die A8 bis zum Autobahnende München-West. Überqueren Sie den Kreisell und fahren nicht am Kreisell, sondern ca. 100 m hinter dem Kreisell rechts in die Pippinger Straße hinein. Ab hier wie in der Anfahrtsbeschreibung aus Richtung Nürnberg/Deggendorf (Pippinger Straße) beschrieben.

