

# B2B WORKSHOPS & SEMINARE

---

*bis Sommer 2019*



# Für alle, die Bäcker bleiben wollen!

Stetige Weiterbildung ist eines der Schlüsselemente für den Erfolg des Bäckers.  
Die Anforderungen an die Gastronomie ändern sich ständig, Trends  
kommen und gehen, Arbeitsspitzen müssen gemeistert werden.

Begegnen Sie diesem Anspruch mit praxisnahem und direkt anwendbarem Wissen aus unse-  
ren Seminaren und Workshops. Wir zeigen neue Rezepte, technische Lösungen und intelli-  
gente Systeme, damit Bäcker auch in Zukunft erfolgreich bleiben.



## HEISSE BÄCKERSNACKS

DIE MEISTEN MÖGEN ES HEISS! KNUSPRIG HEISSE BÄCKERSNACKS  
GEWINNEN WEITER AN BEDEUTUNG

Das sind unsere Themen im Wettbewerb um die Kalorien:

- Merrychef, Atollspeed oder Kontaktgrill? Wir zeigen die Unterschiede und Einsatzmöglichkeiten.
- Soft oder knusprig? Wir zeigen neue Brötchenrezepturen mit viel Geschmack und mal ganz anders!
- Sortimente müssen lange verfügbar sein. Retourne oder intelligente Snacks mit Standzeiten?
- Was bringt Geschmack? Wir zeigen unterschiedliche Produkte von verschiedenen Herstellern - oder doch besser eigene Herstellung?
- Was sind Snackklassiker, und welche Snacks können es noch werden?
- Versorgung to go - Verfügbarkeit und Verpackungslösungen.
- Wie können Wartezeiten verringert werden und welche Systeme gibt es?

11.09.2018 / 09.10.2018 // 11 – 16 UHR //  
MAX. 16 PERS. // 149,00,-€ P.P.

*Inklusive Rezeptmappe und Beleganweisung*



## PIZZASCHULE

PIZZA-MEISTER UMBERTO NAPOLITANO VON DER PIZZA-SCHULE AUS DÜSSELDORF  
ZEIGT ZWEI TAGE LANG DIE GEHEIMNISSE DER PIZZAKUNST

Das Thema Pizza ist für eine Bäckerei fast nicht mehr wegzudenken aber gar nicht so leicht, wie man es oft denkt. Bei der Pizzavorbereitung, die Umberto als liebevolle Kunst interpretiert, spielen alle Schritte, die zu diesem Prozess gehören, eine wesentliche Rolle: von der Auswahl der richtigen Zutaten, die den höchsten Qualitätsansprüchen gerecht werden müssen, bis hin zur richtigen Teigtechnik; von der Auswahl des geeigneten Ofens bis hin zur der Belegung der Pizza. Jeder Schritt ist wichtig, jeder Schritt ist liebevoll und zur gleichen Zeit mit einer fast wissenschaftlichen Genauigkeit zu erledigen. Nur so kann man das allerbeste Ergebnis erzielen, und wer Umbertos Pizza genießen konnte, weiss, wovon wir sprechen.

04.10. – 05.10.2018 // 2 TAGE // 10.30 – 16.30 UHR //  
MAX. 15 PERS. // 170,00,-€ P.P.



## HIN & WECK

### WORKSHOP FÜR EINGEWECKTES; AUTHENTISCH, WARM & LECKER

Wer Suppen & Eintöpfe hört, denkt an die kalte Jahreszeit. Aber hier zeigen wir spannende Produkte, die das ganze Jahr über eingeweckt und gegessen werden können. Außerdem stellen wir den Mittagstisch aus 2 Komponenten als eine perfekte Ergänzung vor.



- Vom Zubereiten bis zum Einwecken – wir zeigen, wie es geht, z.B. mittels Cook & Chill.
- Suppe, Eintopf oder Mittag – Neue Rezepturen mit viel Geschmack und wenig Retouren.
- 2-Komponenten-Mittag: Leckere Ergänzungen zu Suppe und Eintopf.
- Klassisch im Topf oder effektiv in der Vario Cooking Station?
- Mikrowelle, Merrychef, Atollspeed oder Sous Vide Becken – wie wird regeneriert?
- Zum hier essen oder zum mitnehmen? Produktinszenierung für Filialen oder für unterwegs.

05.03.2019 / 21.05.2019 / 09.07.2019 // 11 – 16 UHR //  
MAX. 16 PERS. // 169,00,-€ P.P.

*Inklusive Rezeptmappe und Beleganweisung*

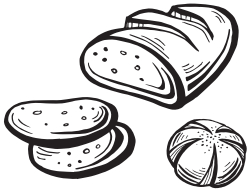


## MORGENSTUND HAT GOLD IM MUND

### WORKSHOP FÜR LECKERE BÄCKER-FRÜHSTÜCKE

Das Frühstück bleibt dem Bäcker. Aber wer nicht um die Ecke denkt, dreht sich im Kreis. Wir zeigen componenten- und themenbezogene Frühstücke.

- Verschiedene Eierspeisen / Eier „Benedikt Style“ – zeitlose Klassiker neu interpretiert.
- Omelette, Rührei oder doch Spiegeleier „Sunny Side Down“ – verschiedene Inszenierungen.
- Tellerfrühstücke oder Komponentenfrühstück? Wir schauen genau hin und beleuchten alle Vor- und Nachteile.
- Gesunde Frühstücksbegleiter – BOWLS sind ein Trend! Wir zeigen wie sie gelingen.
- Granola selbstgemacht – Die Zutaten sind in der Backstube! Ob als Müsli oder Handelsware; wir zeigen wie.
- Frisch gepresster Orangensaft als Zusatzgeschäft. Kleine Geräte machen es möglich.



05.02.2019 / 07.05.2019 / 23.07.2019 // 11 – 16 UHR //  
MAX. 16 PERS. // 159,00,-€ P.P.

*Inklusive Rezeptmappe und Beleganweisung*

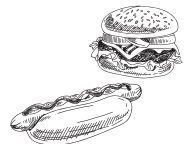


## BURGER & HOTDOGS

### VOLL IM TREND

Niemand kann Brötchen oder Buns so gut wie der Bäcker. Machen Sie sich den Trend zu Nutzen schaffen Sie einen Burger mit ganz individueller Note.

- Woraus bestehen die Buns? Gibt es spannende Alternativen zu Weizen?
- Was kann man selbst herstellen, was sollte man besser abgeben?
- Wir vergleichen verschiedene Produkte von unterschiedlichen Herstellern.
- Rinderpattys oder doch Pulled Beef? Bratwurst aus Geflügel oder doch veggie?
- Welche Sauce passt? Von Chutney bis zur Speckmarmelade.
- Tomate und Salatgurke haben ausgedient – das sind die modernen Alternativen.
- Verschiedene Beilagen, die perfekt dazu passen.
- Frisch oder vorbereitet? So gelingt's perfekt.



02.04.2019 / 28.05.2019 / 04.06.2019 // 11 – 16 UHR //  
MAX. 16 PERS. // 179,00,-€ P.P.

*Inklusive Rezeptmappe und Beleganweisung*

# PERSÖNLICHKEITS-SEMINARE IN DER WERKSTATT

mit *Susanne Lührmann*

Wer bin ich eigentlich? Worin bin ich besonders gut? Wie kann ich meine Stärken und auch Schwächen für mein Berufsleben nutzen? Die Persönlichkeit ist ein wichtiges Instrument im Alltag. Dabei ist es nicht nur wichtig, sich selbst zu ergründen und erfahren, sondern auch sein Gegenüber einschätzen zu können.

Wie geht man sensibel und geschickt miteinander um und kommt gemeinsam zum Erfolg? Was spielt meine Körperhaltung und Kommunikation dabei für Rollen?

„Meine Schulungen zeigen auf, wie Führungskräfte, Mitarbeiter und Teams, mit klaren Strukturen und Organisationstechniken ihren Arbeitsalltag erfolgreich meistern.“

Wie Sie mit einem geschulten Auftritt, Sicherheit, Aufmerksamkeit und Anerkennung erhalten. Lassen Sie sich auf Ihrem Karriereweg von mir begleiten, um Ihre Ziele mit Erfolg zu krönen.“



## KÜCHENPARTYS

DEN ERSTEN SEMINARTAG LASSEN WIR MIT EINER KÜCHENPARTY AUSKLINGEN:  
IN UNSERER OFFENEN SHOWKÜCHE MIT PROFIS SELBER KOCHEN!



Kochkurs klingt irgendwie oberlehrerhaft, finden wir – wir feiern lieber Küchenpartys mit tollem Essen, besonderen Getränken und guten Gesprächen. Uns geht es nicht darum, euch etwas vorzukochen, denn viel schöner ist es doch gemeinsam den Spaß am Umgang mit gutem Essen zu entdecken. In unserer Profiküche mit integrierter Backstube gehen wir gemeinsam auf eine spannende Reise durch die Rezeptwelt und verraten euch den einen oder anderen Profikniff. Der Umgang mit professionellem Werkzeug und besonderen Küchengeräten ist dabei für uns selbstverständlich. Schon zur Begrüßung erwartet euch ein leckerer Apéritif mit oder ohne Procente. Während ihr den Appetitan-

reger genießen, stellt unser Team sich selbst und das schmackhafte Menü vor. Dann geht's „An die Töpfe, fertig los!“ Ihr kocht ein sterneverdächtiges Menü mit mehreren Gängen und genießt es anschließend gemeinsam an unserer langen Tafel. Begleitende Weine, Biere, alkoholfreie Getränke sowie Spezialitäten aus unserer Kaffeebar und etwas „Gebranntes“ zum „Absacken“ dürfen auch nicht fehlen.

Was ihr außerdem erwarten dürft? Alle Partygäste erhalten zum Kochen natürlich eine Werkstatt-Schürze und für zu Hause eine Rezeptmappe zum Nachkochen des Menüs.



*Kochen im Team beleuchtet den Teamgeist und schafft ganz neue Ebenen!*

# FÜHRUNGSKRÄFTE (M/W) IM BÄCKERHANDWERK – IHR ERFOLGSREZEPT

ZEITGEMÄSS, ZUKUNFTSORIENTIERT, INDIVIDUELL UND NACHHALTIG

Die Herausforderungen haben sich in den letzten Jahren stark verändert, von der „Einzelbäckerei“ zur „Großbäckerei“, vom „Einzelgeschäft“ zum „Filialgeschäft“. Das bedeutet:

- Größerer Personalbedarf in Zeiten des Fachkräftemangels
- Erheblich mehr Mitarbeiter m/w die geführt werden wollen
- Mehr Organisation und Kommunikation

Haben Sie Ihre Führungsstrategien den neuen Gegebenheiten angepasst? Fachwissen allein reicht nicht mehr aus. Persönlichkeit, Motivation, Kommunikation und ein perfekter Auftritt für Ihren wirtschaftlichen Erfolg. Leben und lieben Sie Ihre Arbeit!

## MODUL 1 – TAG 1

PERSÖNLICHKEITSTRAINING – „DU BIST SO, WIE DU BIST!“

Das professionelle Führen von Unternehmen setzt starke Persönlichkeiten voraus. Ziele erreichen. Mitarbeiter w/m fördern und formen, passende Teams zusammenstellen, all das sind wesentliche Bausteine für eine zukunftsorientierte Unternehmensentwicklung. Erweitern Sie Ihre persönliche unternehmerische Kompetenz.

- Meine Herausforderungen der Mitarbeiterführung
- Meine Persönlichkeit
- Mein DISG-Profil
- Ein perfektes Team
- Mein Auftreten – der erste Eindruck
- Körpersprache
- Träume – Ziele – Motivation

## AM ABEND

KÜCHENPARTY – „AN DIE TÖPFE FERTIG LOS!“

Reflektieren Sie das Gelernte und beobachten Sie sich beim Kochen: Persönlichkeit, Auftreten, Motivation ...

## MODUL 2 – TAG 2

KOMMUNIKATIONSTRAINING – „DU KOMMUNIZIERST IMMER UND ÜBERALL“

Sind Sie Ansprechpartner m/w für Ihr Mitarbeiter m/w und Ihre Kunden m/w?

Eine gute Kommunikationsfähigkeit ist Voraussetzung für das professionelle Führen von internen und externen Gesprächen. Erreichen Sie Ihre Ziele mit einer effektiven Kommunikation. Überzeugen und begeistern Sie Ihre Gesprächspartner m/w für Ihre Ideen.

- Grundlagen der Kommunikation
- Mitarbeitergespräche vorbereiten, durchführen und nachbereiten
- Teamgespräche vorbereiten, durchführen und nachbereiten
- Small Talk
- Fragetechniken
- Zielführendes Feedback geben und nehmen

# TEAMLEITER (M/W) IM BACKSHOP

## SPAGAT ZWISCHEN KUNDEN, KOLLEGEN UND CHEF

Dieses Seminar richtet sich ausschließlich an Teamleiter im Backshop. Inhaltlich ist es identisch mit dem Seminar „Mitarbeiter m/w im Verkauf“, erweitert um das Führen von Mitarbeitergesprächen.

### MODUL 1 – TAG 1

#### PERSÖNLICHKEITSTRAINING – „DU BIST SO, WIE DU BIST!“

Persönlichkeit als wichtiges Instrument im Verkauf. Entdecken Sie Ihre individuelle Persönlichkeit und die Ihrer Kunden m/w. Erfahren Sie mehr über sich und die Menschen in Ihrem Arbeitsumfeld. Gewinnen Sie somit an Sicherheit und Souveränität.

- Meine Persönlichkeit – Deine Persönlichkeit
- Mein Verhalten – Dein Verhalten
- Meine Brille – Deine Brille / Selbstwahrnehmung – Fremdwahrnehmung
- DISG-Profil
- Feedback geben und nehmen
- Träume – Ziele – Motivation

### AM ABEND

#### KÜCHENPARTY – „AN DIE TÖPFE FERTIG LOS!“

Reflektieren Sie das Gelernte und beobachten Sie sich beim Kochen: Persönlichkeit, Auftreten, Motivation ...

### MODUL 2 – TAG 2

#### VERKAUFSSCHULUNG – „DIE ZWISCHENMENSCHLICHE BEZIEHUNG GEWINNT“

Steigern Sie Ihren persönlichen Erfolg, sowie Ihre eigene Zufriedenheit mit optimierten Verkaufsgesprächen. Betrachten Sie Ihre Verkaufspraxis einmal aus der Vogelperspektive und verbessern Sie Ihre persönlichen Kompetenzen. Meistern Sie in Zukunft Ihre Herausforderungen erfolgreich. Agieren Sie effektiver und das Ganze mit Freude.

- Fazit der Küchenparty
- Der erste Eindruck
- Körpersprache
- Gute Körperhaltung – Schlechte Körperhaltung
- Grundlagen der Kommunikation
- Small Talk
- Fragetechniken
- Zusatzverkäufe ganz angenehm
- Umgang mit schwierigen Kunden

# MITARBEITER (M/W) IM VERKAUF

## ERFOLGREICH VERKAUFEN IM BACKSHOP

### MODUL 1 – TAG 1

PERSÖNLICHKEITSTRAINING – „DU BIST SO, WIE DU BIST!“

Persönlichkeit als wichtiges Instrument im Verkauf. Entdecken Sie Ihre individuelle Persönlichkeit und die Ihrer Kunden m/w. Erfahren Sie mehr über sich und Ihre Kunden im Verkauf. Gewinnen Sie somit an Sicherheit und Souveränität.

- Meine Persönlichkeit – Deine Persönlichkeit
- Mein Verhalten – Dein Verhalten
- Meine Brille – Deine Brille / Selbstwahrnehmung – Fremdwahrnehmung
- DISG-Profil
- Ein perfektes Team
- Feedback geben und nehmen
- Träume – Ziele – Motivation

### AM ABEND

KÜCHENPARTY – „AN DIE TÖPFE FERTIG LOS!“

Reflektieren Sie das Gelernte und beobachten Sie sich beim Kochen:  
Persönlichkeit, Auftreten, Motivation ...

### MODUL 2 – TAG 2

VERKAUFSSCHULUNG – „DIE ZWISCHENMENSCHLICHE BEZIEHUNG GEWINNT“

Steigern Sie Ihren persönlichen Erfolg, sowie Ihre eigene Zufriedenheit mit optimierten Verkaufsgesprächen. Betrachten Sie Ihre Verkaufspraxis einmal aus der Vogelperspektive und verbessern Sie Ihre persönlichen Kompetenzen. Meistern Sie in Zukunft Ihre Herausforderungen erfolgreich. Agieren Sie effektiver und das Ganze mit Freude.

- Fazit der Küchenparty
- Der erste Eindruck
- Körpersprache
- Gute Körperhaltung – Schlechte Körperhaltung
- Grundlagen der Kommunikation
- Small Talk
- Fragetechniken
- Zusatzverkäufe ganz angenehm
- Umgang mit schwierigen Kunden

# JETZT ANMELDEN!

---



Laura Kutschbach | Die WERKSTATT  
Tel. 05452 / 91989-21 | [TT@DIEWERKSTATT-METTINGEN.de](mailto:TT@DIEWERKSTATT-METTINGEN.de)  
[www.DIEWERKSTATT-METTINGEN.de](http://www.DIEWERKSTATT-METTINGEN.de)

*Wir freuen uns auf Euch!*  
*Das Team der Werkstatt & Konzeptwerkstatt*

Alle genannten Preise verstehen sich netto zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.  
Die Buchung des Platzes ist verbindlich. Die Bearbeitungsgebühr bei einer Stornierung bis zu 14 Tage vor dem geplanten Workshops beträgt 25 % des Gesamtbetrages. Ab 14 Tage vor dem geplanten Workshop beträgt die Bearbeitungsgebühr 50 % des Gesamtbetrages. Erfolgt eine Stornierung später als bis zum 3. Tag vor Beginn der Veranstaltung oder erscheint der Teilnehmer nicht zur Veranstaltung, so ist der Veranstalter nicht verpflichtet, den in Rechnung gestellten Preis zurückzuzahlen. Ersatzteilnehmer können für den angemeldeten Termin gestellt werden.



*Grün belebt.*

KONZEPTWERKSTATT.DE