

The logo consists of a blue square with a white border, containing the word 'BAKO' in white capital letters.

BAKO

**BILDUNGS-
FORUM**

A photograph of a business meeting. In the foreground, a person's hands are clasped over a document on a dark wooden table. In the background, a man in a white shirt sits at the table, resting his chin on his hand and looking towards the camera. A white cup is visible on the table in the lower right.

**...lernen Sie für die Zukunft
Ihres Unternehmens**

Herzlich Willkommen beim BÄKO-Bildungsforum

*„Alle Veränderung erzeugt Angst.
Und die bekämpft man am besten,
indem man das Wissen verbessert.“*

Frei nach diesem Motto möchten wir auch dieses Jahr das BÄKO-Bildungsforum weiterführen.





Unser BÄKO-Bildungsforum soll Ihnen helfen sich der Angst vor Veränderungen zu stellen, neue Ideen zu hören und Verbesserungsvorschläge für Ihre persönlichen Ablaufprozesse in Ihrem Unternehmen zu erfahren.

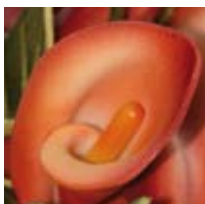
Gerade in unserer schnelllebigen Zeit und dem immer stärker werdendem Wettbewerb ist es von großer Wichtigkeit, seinen Horizont zu erweitern und zu aktualisieren, neue Eindrücke und Fähigkeiten zu sammeln und diese im eigenen Unternehmen umzusetzen.

Das BÄKO-Bildungsforum bietet die Möglichkeit für Sie, neue Ideen in den Bereichen Produktion, Verkauf, aber auch der Unternehmensführung zu erfahren. Für all diese Bereiche konnten wir hervorragende Referenten engagieren, die Ihnen und Ihren Mitarbeitern auf dem Weg in eine unbeschwerte Zukunft helfen wollen.

Das Team des BÄKO-Bildungsforums freut sich, Sie auf einem oder mehreren Seminaren begrüßen zu dürfen.

Unser Kursangebot

-  Tortenkunst -
modern, kreativ & einzigartig
-  Weihnachtliches Verpacken
von Konditoreiware
-  Planen Sie Ihr Erfolgsjahr 2010
-  Themenvorschau Bildungsforum 2010
& allgemeine Informationen



Anmeldung:

Bitte melden Sie sich per beigelegtem Faxformular (0732 30 57 07 - 221) oder auch per Email (m.derflinger@baeko.at) an.

Anmeldeschluss ist 1 Woche vor dem Veranstaltungstermin.

Bitte bedenken Sie, dass unsere Teilnehmerzahlen begrenzt sind! Je früher Sie sich anmelden, desto sicherer können Sie an dem Kurs auch teilnehmen.



Tortenkunst - modern, kreativ & einzigartig

Sie werden in diesem Tagesworkshop gemeinsam mit Brigitta Schickmaier, Austrian Chocolate Staatsmeisterin 2008, Schritt für Schritt kreative und moderne Tortenideen entwickeln und umsetzen.

Inhalt:

- Füllen & Eindecken von Torten
- Airbrushen von Torten
- Beschriftungen mit Pinsel
- Modellieren von Rosen und Callas, uvm.

Nach diesem Kurs werden Sie Ihre Kunden mit neuen, kreativen und einzigartigen Torten verzaubern und dabei Ihre handwerklichen sowie künstlerischen Qualitäten beweisen.

Referentin: Brigitta Schickmaier

Brigitta Schickmaier betreibt seit 13 Jahren eine Konditorei der anderen Art, in der sie nur Auftragsarbeiten annimmt. Brigitta Schickmaier nahm bereits an vielen nationalen und internationalen Wettbewerben für Konditoren erfolgreich teil. Dabei erreichte Sie unter anderem den Titel „Austrian Chocolate Master 2008“.

Termin	Ort	KursNr
Di 10.11.2009	BÄKO Linz	0901L
Do 19.11.2009	Landesberufsschule* „Emma Hellenstainer“ Brixen	0901B

Dauer: 9:00 - 17:00 Uhr

Gebühren: € 150,-
inkl. Materialien & Verpflegung

Teilnehmer: Konditoren, max. 15 Personen

*Anmeldung für Seminar 0901B am 19.11. direkt bei der Berufsschule (Fr. Peintner bpeintner@hds-bz.it oder +390741 310 508)



Weihnachtliches Verpacken von Konditoreiware

Die Verpackung verleiht Ihren mit Liebe und Handwerkskunst hergestellten Köstlichkeiten das letzte, entscheidende „i“-Tüpfelchen. Sie wertet nicht nur auf, sondern sorgt dafür, dass der Konsument Ihre Ware ohne lange zu überlegen für sich oder seine Lieben mit nach Hause nimmt.

Inhalt:

- Verpacken von Stollen oder Kletzenbrot
- Verpacken von Weihnachtsgebäck & Pralinen
- Verpacken von Pralinschachteln
- Füllen und Verpacken von Cellophantüten

Thematischer Schwerpunkt des Workshops ist Weihnachten. Gerne ist Frau Ewald aber auch für Ihre Anregungen offen.

Bitte bringen Sie zu diesem Workshop mit:

- 1 Stollen oder Kletzenbrot
- Weihnachtsgebäck (ca. 200g)
- Pralinen lose (ca. 200g)
- 1 Schachtel Pralinen (ca. 250g)

Bringen Sie außerdem gerne eigene Produkte aus Ihrem Sortiment mit, um im Workshop gemeinsame Verpackungsideen zu entwickeln.

Referentin: Brigitte Ewald

Termin	Ort	KursNr
Di 17.11.2009	Linz, BÄKO	0902L
Mi 18.11.2009	Wien, BÄKO	0902W

Dauer: 13:00 - 16:00 Uhr

Gebühren: € 85,-

Teilnehmerkreis: Konditoren, Bäcker, Verkauf
max. 25 Personen



Planen Sie Ihr Erfolgsjahr 2010

Besuchen Sie diesen Tagesworkshop noch heuer und Sie haben die wichtigsten Weichen für ein erfolgreiches Jahr 2010 gestellt!

Denn nach diesem Trainingstag werden Sie Ihren individuellen Unternehmensjahreszielplan inklusive umsetzungsreifen Vorgehensplänen, Ausarbeitung von Problemlösungen und Terminfixierung von Teilschritten in Händen halten.

Inhalt:

- Analyse der aktuellen Situation
- Stärken und Schwächen erkennen
- klare Zielsetzungen definieren
- Erstellen eines Jahreszielplanes 2010
- Vorgehensplanung: Teilschritte bestimmen, Mittel & Maßnahmen festlegen
- Erstellen eines „methoPlans“ (hilft gute Problemlösungen zu finden und durchdachte Entscheidungen zu treffen)
- systematisches Zeitmanagement: Zeitplans & Methoden für dessen Realisierung
- Einzelaktivitäten aus den Plänen herausarbeiten und mit Zeitplänen versehen
- Möglichkeiten für Zeiteinsparung und erfolgreiches Selbstmanagement

Referent: Prok. Roland Gläbel, HelfRecht

Termin	Ort	KursNr
Di 25.11.2009	Linz, BÄKO	0903L

Dauer: 9:00 - 17:00 Uhr

Gebühren: € 280,-

Preis inklusive Arbeitsunterlagen & Verpflegung

Teilnehmerkreis: Unternehmer
max. 20 Personen

Vorschau Bildungsforum 2010

Im Jahr 2010 werden wir Ihnen ebenfalls wieder verschiedene Veranstaltungen anbieten, an denen wir bereits für Sie arbeiten.

Um vorab einen kleinen Einblick ins nächste Jahr zu geben, sind hier einige voraussichtliche Themen aufgelistet. Änderungen behalten wir uns jedoch vor. Gerne haben wir auch ein offenes Ohr für Ihre Anregungen und Wünsche!

Vorschau Themen 2010:

- Eis
- Kaffee
- Sauerteig
- Warenpräsentation
- Schokolade
- Marzipan

Allgemeine Informationen

Veranstaltungsort

Den genauen Veranstaltungsort und den dazugehörigen Anfahrtsplan erhalten Sie rechtzeitig mit Ihrer Anmeldebestätigung zugesandt.

Kursunterlagen:

Kursunterlagen und sämtliche Materialien, die im Laufe des Kurses benötigt werden, sind im Preis inbegriffen und werden Ihnen zu Kursbeginn ausgehändigt.

Anmeldung:

Die Anmeldung kann mittels beigelegtem Anmeldeformular per Fax 0732/305707-221 oder per Email m.derflinger@baeko.at erfolgen.

Datenschutz

Ihre persönlichen Daten werden von uns nicht an Dritte weitergegeben.

Bezahlung der Kursgebühren

Die Kursgebühren werden nach dem Kursbesuch verrechnet. Barzahlung ist auf Wunsch auch direkt bei der Veranstaltung möglich. Preise exkl. MwSt.

Storno:

Bis 2 Woche vor Kursbeginn ist eine absage kostenlos! Nach dieser Frist wird eine Stornogebühr in Höhe von 50% der Teilnahmegebühr, bei Nichterscheinen am Kurstag die volle Teilnahmegebühr in Rechnung gestellt. Die Nominierung eines Ersatzteilnehmers ist jederzeit möglich.

Absage durch die BÄKO:

Die BÄKO behält sich eine rechtzeitige Absage aus wichtigen Gründen vor. Bereits gezahlte Gebühren werden dann selbstverständlich erstattet. Die BÄKO behält sich das Recht vor, im Einzelfall einen anderen Trainer als angekündigt einzusetzen. Eine negative Beeinträchtigung des Seminars ist aber ausgeschlossen.

Die endgültige Entscheidung, ob ein Kurs auf Grund der angemeldeten Teilnehmerzahl durchgeführt werden kann, fällt in der Regel 14 Tage vor Kursbeginn. Nur in Ausnahmefällen wird damit bis 1 Woche vor Kursbeginn zugewartet. Es ist daher empfehlenswert, wenn Sie sich ehest möglich also schon vor der 14-Tage-Frist- zum Kurs anmelden, da Ihre Anmeldung entscheidend für das Zustandekommen des Kurses sein kann.

Kontakt

Sollten Sie dringende Informationen benötigen, bitten wir Sie uns telefonisch unter 0732 30 57 07 531 oder m.derflinger@baeko.at



BAKO Österreich Zentrale

Im Südpark 194
4030 Linz-Pichling
Tel.: 0732-30 57 07-0
Fax: 0732-30 57 07-223/221
E-Mail: office@baeko.at
Internet: www.baeko.at

Geschäftsstelle Tirol

Gewerbepark 36
6068 Mils
Tel. 05223-43 118
Fax. 05223-43 118-5

Geschäftsstelle Salzburg

Rechtes Salzachufer 42
5101 Salzburg-Bergheim
Tel. 0662-45 05 01-0
Fax. 0662-45 05 01-45

Geschäftsstelle Graz

Tiergartenweg 13
8055 Graz
Tel. 0316-29 12 24-0
Fax. 0316-29 12 24-20

Geschäftsstelle Wien

Siebenhirtenstraße 17
1230 Wien
Tel. 01-60 29 187-0
Fax. 01-60 29 187-23