

# Welches Webinar läuft wann?

	28. Oktober Moderation: Lukas Orft	29. Oktober Moderation: Dirk Waclawek
11:00 Uhr	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Begrüßung</li> <li>• Messerundgang Technik</li> <li>• <b>Trond Patzphals</b> Gedächtnis der Backbranche: <b>Roland Ermer</b> – ein Bäckerleben in der DDR</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Begrüßung</li> <li>• Messerundgang Verkauf</li> <li>• <b>Trond Patzphals</b> Gedächtnis der Backbranche: <b>Eberhard Vielhaber</b> – Müller und Bäcker</li> </ul>
12:00 Uhr	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Carsten Rüger:</b> Mitarbeiter zu Weihnachten glücklich machen</li> <li>• <b>Dr. Oliver Brabender:</b> Asperex – einzigartiges Wirkspektrum geben Schwarzschilder und Kreideschilder in Backbetrieben</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Messerundgang Technik</li> <li>• <b>Caroline Bosselmann:</b> Foodtrends und wie man sie für das eigene Konzept nutzt – das BoBo-Restaurant in Hannover</li> </ul>
13:00 Uhr	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Gesprächsrunde:</b> Mitarbeiterbindung und Arbeitgebermarke</li> <li>• <b>Dominik Schröder:</b> Einfacher optimiert mit intratool: Ob Safebagkontrolle, HACCP-Aufgabe oder ein Verbesserungsvorschlag. Praxisbeispiele für die Umsetzung mit intratool.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Gesprächsrunde:</b> Social Media für das Bäckerhandwerk</li> <li>• <b>Anna Katharina Lingmann:</b> Instagram - Die Hochglanzpolitur Ihrer Online-Präsenz</li> </ul>
14:00 Uhr	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Heiko Klages:</b> Dos and Don'ts bei Stellenanzeigen und Bewerbungsgesprächen</li> <li>• <b>Trond Patzphals</b> Gedächtnis der Backbranche: <b>Roland Ermer</b> – Backmittel, Transparenz und Bäckerehre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ingmar Krimmer:</b> Wie Sie einen Audio-Podcast erfolgreich machen.</li> <li>• <b>Dirk Waclawek:</b> Welche Technik brauchen Sie für einen Livestream?</li> </ul>
15:00 Uhr	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Christian Bremicker:</b> Trendgetreidesorten und ihre Anwendung in der Backstube</li> <li>• <b>Gesa Lüken:</b> Mitarbeiterbindung durch Wertschätzung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Christoph Heger:</b> Die Unterbruch-Backmethode – Tipps und Einsatzmöglichkeiten</li> <li>• <b>Trond Patzphals</b> Gedächtnis der Backbranche: Eberhard Vielhaber – die Freuden mit der Bürokratie</li> </ul>
16:00 Uhr	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Marktkieker-Verleihung 2021 – das Video</li> <li>• Bis zum nächsten Mal</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Marktkieker-Verleihung 2021 – das Video</li> <li>• Bis zum nächsten Mal</li> </ul>

Alle Angaben ohne Gewähr. Den aktuellen Terminplan finden Sie auf [www.baeckerwelt-messe.de](http://www.baeckerwelt-messe.de).  
Bei allen Webinaren besteht die Möglichkeit, per Chat live Fragen zu stellen.