



Teilnehmer/innen aus aller Welt...

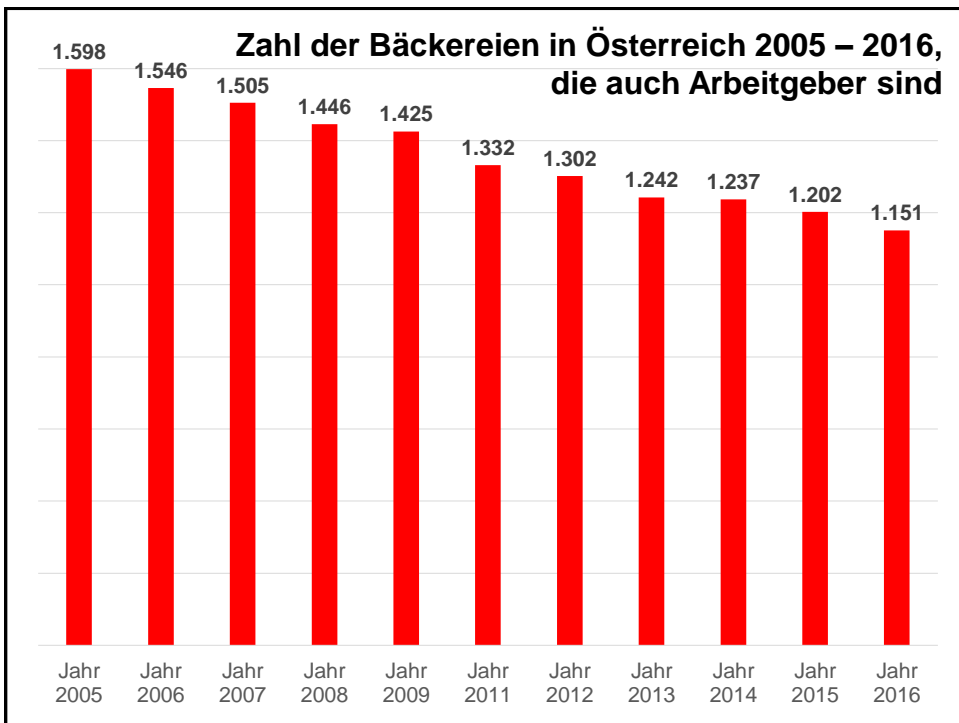




**In Weinheim zum Brotsommelier ausgebildet:
Christopher Lang (Bäckerei Brandl, Linz)**



Seminarübersicht: www.akademie-weinheim.de







Sind die Bäcker der Zukunft vorwiegend Aufbäcker ?

Quelle: cash.at



Neustes Discounter-Konzept von ALDI Süd (Hofer-Mutter)

CNBC Search: Stocks, News & Videos

HOME NEWS MARKETS INVESTING TECH MAKE IT VIDEO SHOWS MORE

SUBSCRIBE PRO LIVE TV WATCHLIST

RESTAURANTS

CONSUMER | RETAIL | AUTOS | FOOD AND BEVERAGE | **RESTAURANTS** | FASHION

Starbucks opens its first Reserve store and said it sees retail rents easing

- Starbucks on Tuesday will open the first of 1,000 planned upscale Starbucks Reserve stores.
- It's part of a broad strategy to defend against high-end coffee rivals like Intelligentsia Coffee & Tea and Blue Bottle Coffee.
- Starbucks for the first time in 2017 had more U.S. outlets than McDonald's.

Published 7:54 AM ET Tue, 27 Feb 2018



Erster Starbucks „Reserve“ Store in Seattle, gemeinsam mit Princi aus Mailand

Quelle: Starbucks

- 
1. Kurze Vorstellung der Akademie
 2. Marktveränderungen
 3. Was sagen die Trendforscher?
 4. Digitalisierung: Chancen und Risiken
 5. Gestaltung der Zukunft

Mega-Zukunftstrends aus Sicht der Trendforschung



Mintel-Report Lebensmittelrends 2018

Zunehmende **Selbstfürsorge der Verbraucher**, daher immer mehr flexible und ausgewogene Ernährung.

Neue **Ära der Personalisierung** dank wachsender Möglichkeiten der Digitalisierung.

Zunahme von **im Labor kultivierten oder synthetischen Fleisch**.

Zunehmende Bedeutung der **Textur** bei Lebensmitteln!

Kernthesen Nestlé Zukunftsstudie 2030

Derzeit stark kommende Trends sind **Natürlichkeit, Frei von, Flexitarier und weniger Zucker, Salz und Fett**

Die Megatrends sind **Gesundheit, Nachhaltigkeit, Information und Vernetzung**

„Was ich esse, ist immer mehr ein **Statement über meine Persönlichkeit**“ - *Beatrice Guillaume-Grabisch (Nestlé) im BLL-Interview, gepostet auf der BLL Facebookseite am 19.01.2018*

Kernthesen Ars Electronica Futurelab (Linz) zu 2037

Menschen leben dank **digitalisierter Medizin** länger.

Künstliche Intelligenz nimmt uns lästige Arbeiten ab.

Reisen finden vielfach nur noch **in virtuellen Welten** statt.

Internet der Dinge wird überall präsent sein.

Autonome Mobilität: selbstfahrende Autos, LKW und Züge, Umsteigen von Zug zu Zug bei laufender Fahrt möglich,

Künstliches Fleisch aus Bioreaktoren verdrängt echtes Fleisch.

Smarte Kühlschränke mit „Null Abfall Modus“ ordern Lebensmittel bedarfsgerecht, Lieferung per Kurier.

Prof. Gunther Hirschfelder (Uni Regensburg)

Ökonomische Schere wird sich weiter öffnen: Arme werden ärmer, Reiche noch reicher.

Re-Nationalisierung im Lebensmittelmarkt: traditionelle Nahrungsmittel werden wieder zunehmen.

Dynamisierung der Landwirtschaft: im Jahr 2050 müssen 9 Milliarden Menschen ernährt werden.

Ernährung dient in Zukunft verstärkt dem **Körperstyling**.

Angesichts einer immer schnelleren Welt wird **alles Alte zum Wertvollen**.

„Die Bäckerei ist der neue Ort der Menschlichkeit!“

Hanni Rützler Zukunftsinstitut

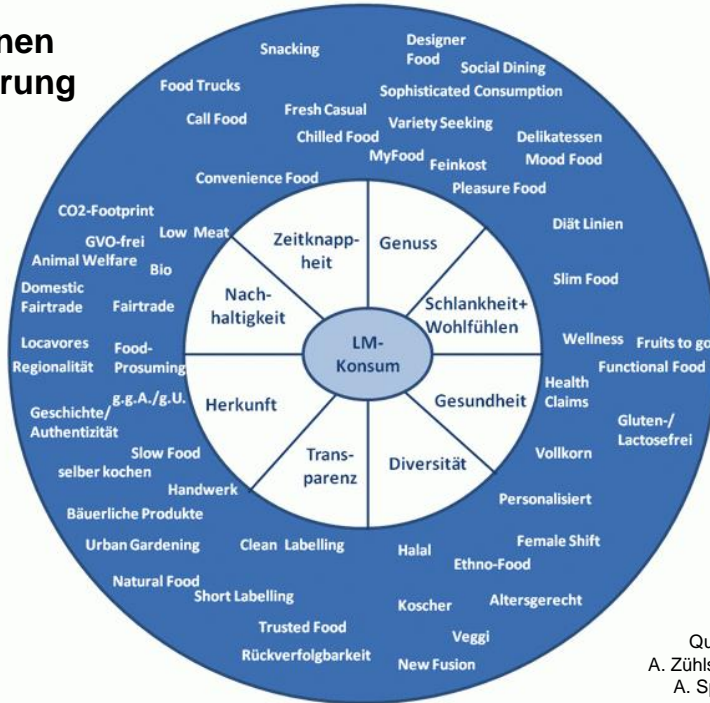
Food-Trend-Map 2018



Quelle: H. Rützler
Zukunftsinstitut

Foto: Bäckerei Hoefler

Dimensionen der Ernährung

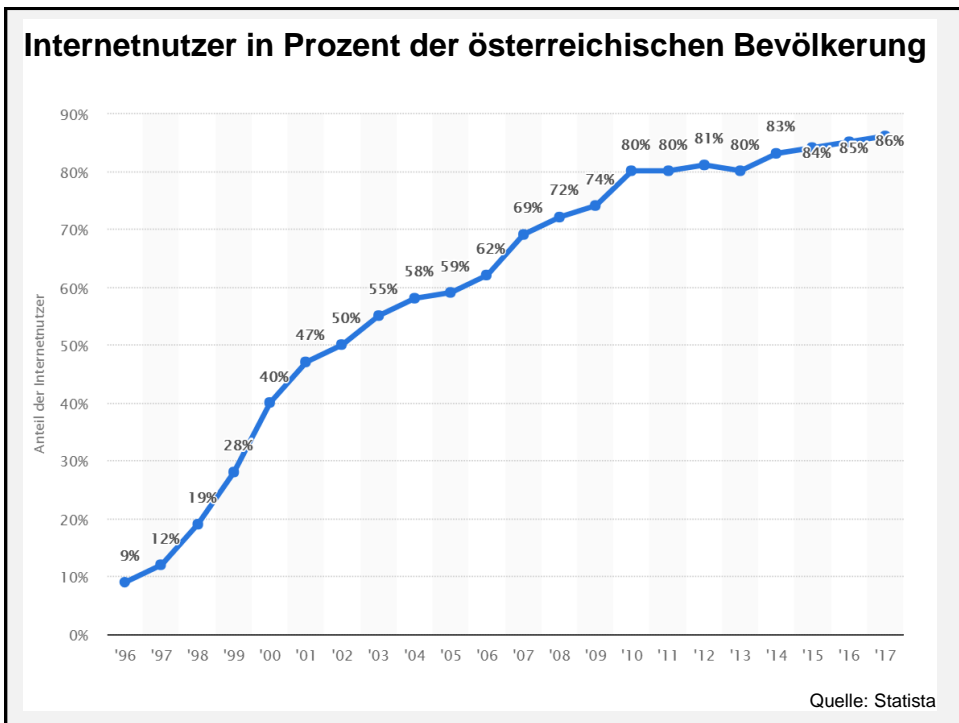


Quelle:
A. Zühlsdorf
A. Spiller



AKADEMIE
Deutsches
Bäckerhandwerk
Weinheim

1. Kurze Vorstellung der Akademie
2. Marktveränderungen
3. Was sagen die Trendforscher?
- 4. Digitalisierung: Chancen und Risiken**
5. Gestaltung der Zukunft





WIKIPEDIA

The Free Encyclopedia

Hier gibt es alles Wissen der Welt...

Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim
(Untergebiet von Akademie Weinheim)

Die Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim e.V. ist als Bäcker-Bundesakademie die zentrale Bildungseinrichtung aller Bäcker-Landesinnungsverände

Deutsches Brotinstitut
Das Deutsche Brotinstitut, früher Institut für Qualitätssicherung von Backwaren, ist ein im Vereinsregister des Amtsgerichts Berlin

Brot-Sommelier

Seit 2015 bietet die Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim die Fortbildung zum **Geprüften Brot-Sommelier** (weiblich: **Geprüfte Brot-Sommelière**) an. Am Ende des Kurses steht eine staatlich anerkannte Prüfung der Handwerkskammer Mannheim Rhein-Neckar, die insgesamt 8 als anspruchsvoll geltende Prüfungsteile umfasst. Erklärtes Ziel der Fortbildung zum geprüften Brot-Sommelier ist es, vielseitige Experten zum das Thema Brot auszubilden, die weitgehend unbekanntes Brotwissen an ihre Kunden weitergeben können, zudem über die Medien auch an weitere Kreise.

Ausbildung [Bearbeiten]

Voraussetzung für eine Teilnahme an dem jährlich stattfindenden Kurs, ist eine erfolgreiche Ausbildung zum Bäckermeister oder ein vergleichbarer Abschluss in der Lebensmittelbranche, z.B. ein abgeschlossenes Studium aus dem Bereich der Ernährungs- oder Getreidewissenschaften.

Während der Ausbildung an der Bundesakademie des deutschen Bäckerhandwerks in Weinheim vermitteln Referenten aus Wissenschaft und Praxis 11 Monate berufsbegleitend (mit 8 Modulen je 3 Tagen Präsenzzeit inkl. HWK-Prüfungen) den Teilnehmern Kenntnisse aus den Bereichen Brotkultur, nationaler und internationaler Brotmarkt, Grundlagen der Sensorik und Brotsensorik, Brotsorten aus aller Welt, Foodpairing (welches Brot passt zu welchem Wein, Käse, Bier usw.), Brotromarad und Weinheimer Brotsprache, Qualitative Bewertung von Brot und viele weitere Teilbereiche. Zudem ist von den Absolventen in der Ausbildungszeit eine Projektarbeit von 40 - 60 Seiten anzufertigen, in der neues Wissen zu Brot geschaffen werden soll. Derzeit gibt es 44 staatlich geprüfte Brot-Sommeliers in Deutschland (Stand Februar 2018).

Domink Huth, Absolvent der Fortbildung 2017 mit Starkoch Johann Lafer

Brot-Sommeliers des Jahrgangs 2017 mit Johann Lafer (Foto: Markus Hildebrand)

Bäckerei Dreißig

Die **Bäckerei Cornelia und Peter Dreißig KG** ist eine familiengeführte mittelständische Bäckerei in den neuen Bundesländern. Das Familienunternehmen hat seinen Sitz im Gubener Ortsteil Deulowitz.

Bäckerei Peter und Cornelia Dreißig KG

Rechtsform KG
Gründung 14. Juli 1911
Sitz Guben
Leitung

- Peter Dreißig, Geschäftsführer
- Cornelia Dreißig, Geschäftsführerin

Mitarbeiter ca. 900
Umsatz 35 Mio. Euro
Branche Nahrungsmittelproduktion
Website www.baecckerei-dreissig.de/g

Geschichte

Am 14. Juli 1911 eröffnet Paul Dreißig als erster Bäcker in der Familiengeschichte der Dreißigs eine kleine Bäckerei in Guben. Im selben Jahr heiratete er Alma Dreißig, mit der er gemeinsam die Bäckerei führte. Drei Jahre später, am 2. Juli 1914 verlegten die Dreißigs ihr Geschäft auf ihr eigenes Grundstück in die neu gebaute Bäckerei. Paul und Alma Dreißig hatten drei Kinder, nach den zwei Töchtern Charlotte (* 1910 in Sommerfeld) und Gertrud (* 1914 in Guben) wurde am 18. Februar 1920 Werner Dreißig geboren. Ab 1934 ging Werner bei seinem Vater in die Lehre, die er im Sommer 1937 erfolgreich abschloss. Anschließend begab er sich auf Wanderschaft und arbeitete als Geselle u. a. in der Konditorei „Schausel“ in Esleben und in weiteren Konditoreien in Ascherleben und Berlin. Im Jahr 1938 wird Werner Dreißig zum Reichsarbeitsdienst (RAD) eingezogen und ab 1. September 1939 zur Wehrmacht, er kehrt erst nach Ende des Zweiten Weltkrieges wieder nach Guben zurück.

Am 29. Dezember 1949 heiratet Werner Dreißig Charlotte Schulz in Guben. Nach dem Tod von Paul Dreißig übernimmt Werner Dreißig die Führung der Bäckerei. Am 12. April 1952 kommen die Zwillinge Peter und Klaus Dreißig zur Welt. Klaus stirbt am 1. Mai 1952 noch im Krankenhaus.

Im September 1968 beginnt Peter Dreißig seine Lehre zum Konditor in der „VEB Großbäckerei Eisenhüttenstadt“. Er schließt die Lehre im Sommer 1970 erfolgreich ab. Im September desselben Jahres beginnt er eine weitere

... auch schon Ihre Bäckerei ?

Reich
ART OF BAKING

UNTERNEHMEN | PRODUKTE | INFOS | SHOPS

HOME BAKING BLOG

LUST AUF BROT SELBER BACKEN?

Ich präsentiere Euch auf unserem HOMEBAKING BLOG traditionelle und ausgefallene Brote zum Nachbacken!

DIETMAR KAPPL

BÄCKERMEISTER
PRODUKTIONSLEITER
BLOGGER

www.reich-art-of-baking.de

ART OF BAKING

Blogger, Influencer und „Foodies“ bestimmen heute über Qualität. Tipp: Eigener Blog als moderner Kundendialog



Die Weizenangst ist ein gutes Geschäft und fest in den Köpfen der Menschen, wissenschaftlich aber fragwürdig

Zum Thema Brot in der Ernährung, 18. Aug 2015

Dick und krank dank Weizen? Fakten!

Warum das Buch „Weizenwampe“ nach Meinung von Experten höchst unseriös ist...

In seinem Buch „Wheat Belly“ – in Deutschland unter dem Namen „Weizenwampe“ erschienen und ebenfalls ein Bestseller – wirft der amerikanische Arzt Dr. William Davis einige tollkühne Thesen auf, wie schon der Untertitel des Buches unterstreicht: „Warum Weizen dick und krank macht“. Demnach sei dem Weizen in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts durch Züchtungen ein zusätzliches Eiweiß mit dem Namen „Gladin“ beigefügt worden, so dass der Weizen heute ein

Seite teilen

Teilen Tweet Teilen

**Fakten dazu unter www.brotexperte.de
(mein eigener Blog)**



Instagram: mit Blick auf die junge Zielgruppe spannend, von der Backbranche aber noch nicht konsequent genutzt



Dimensionen der Digitalisierung



Informatisierung



Internet der Dinge



Künstliche Intelligenz



Big Data Analytics



Spezialisierung der Märkte



Automatisierung und Robotisierung



Virtualisierung / HM-Interfaces



3D-Druck



Netzwerkwirtschaft



Prozess-Innovationen



IT- und Datensicherheit



Zunehmender Wettbewerb

Quelle: LinkedIn Slide Share Digital Logistics 2025

DIE WELT

zur Startseite machen

Abo Shop TV-Programm Wetter

Suchen...

Home Politik Wirtschaft Geld Sport Wissen Panorama Kultur ICON Reise Motor Regional Meinung V

IN DEN NACHRICHTEN: Prokon | Detroit Motorshow | NSA | Julie Gayet

Home > Wirtschaft > Frisches Brot kommt in Zukunft aus dem Internet

DIE WELT

iPad mini + WELT Digital zum Mini-Preis!

Frisches Brot kommt in Zukunft aus dem Internet

In jedem kleinen Ort bekommen Verbraucher frisches Brot und Brötchen. Dennoch verkaufen einige findige Bäcker ihre Produkte über das Internet. Das ist ein schwieriges Geschäft – doch es wächst. *Von Max Zimmermann*



ARTIKEL EMPFEHLEN

E-Mail 193 Empfehlen

Kommentare (6) Drucken

NACHRICHTEN AUS MÜNCHEN

Mukoviszidose

Sekten-Guru verweigerte Kranken

München

Website vermittelt Ersatz-Kusche

Jan Lachauer

Münchner Trickfilmer für Oscar ne

Zahlen zu Online-Shopping

Motivation für Lebensmittelkäufe im Internet:
56 % Unabhängigkeit von Öffnungszeiten, **53 % Zeitersparnis**, **42 % größeres Angebot**

28 % der Online-Shopper haben schon mal Lebensmittel im Internet **bestellt**

93 % aller Online-Lebensmittelkäufer waren **zufrieden**.

Der Absatz von Lebensmitteln im Internet hat in Deutschland innerhalb eines Jahres **um 24,7 % zugenommen**

The screenshot displays the Amazon.de website interface for the Amazon Fresh section. The top navigation bar includes the Amazon logo, 'amazon.de', and a search bar. Below the navigation, there are category links for 'Lebensmittel', 'Haushalt, Gesundheit & Beauty', 'Lieblingsläden', and 'Letzte Einkäufe'. The main content area is titled 'amazonfresh' and features a large banner with the text 'Ihr kompletter Einkauf frisch, lokal, nach Wunsch geliefert' and 'Jetzt einkaufen'. Below the banner, there are several category buttons: 'FRISCHES OBST', 'FRISCHES GEMÜSE', 'FLEISCH & FISCH', 'MILCH & KÜHLWARE', and 'BROT & BACKWAREN'. At the bottom, there are three featured product tiles: 'Frisches Brot', 'Feinkost & Besonderes', and 'Bio-Produkte'.

Jede Marktveränderung birgt **Risiken**,
aber immer auch **Chancen**



Foto: © Fotolia

Merzenich
Das Genuss-Bäckerei von 1826
100 Jahre

[STARTSEITE](#) [BACKWAREN](#) [ÜBER UNS](#) [KARRIERE](#) [BÄCKEREI SUCHEN](#)

[ONLINE-SHOP](#)

Genussbäckerei
Merzenich

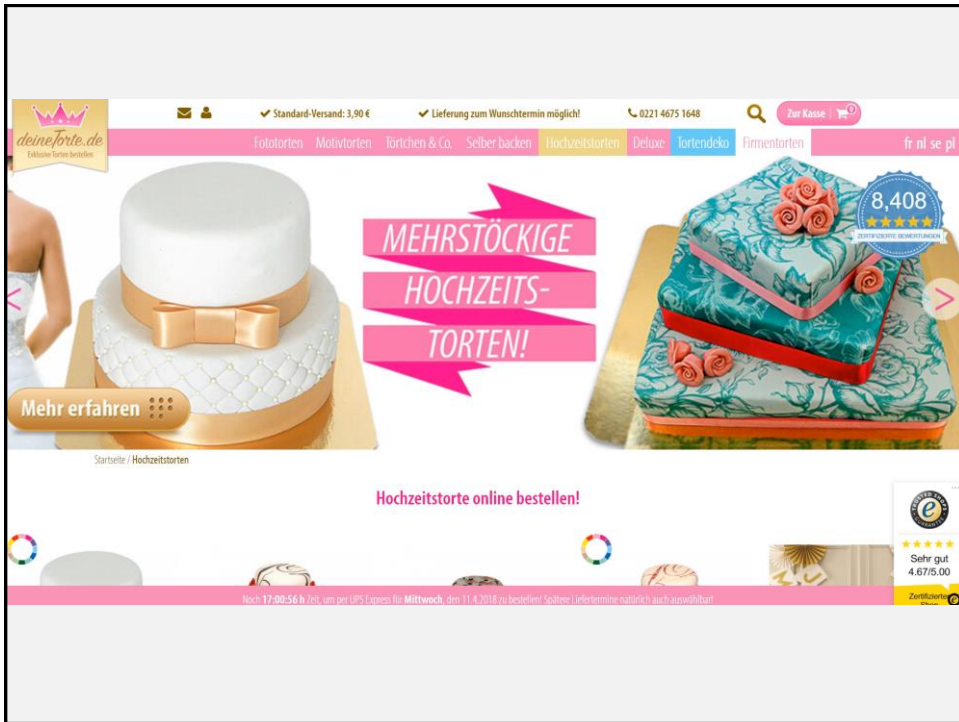
ZU DEN
BACKWAREN

AKTION

Azubis für 2018 gesucht!

Wir suchen noch Auszubildende für das Jahr 2018

[KONTAKT](#) | [IMPRESSUM](#)



**Seminar-Tipp, um kein „Lehrgeld“ zu bezahlen:
Der erfolgreiche Online-Shop für Bäcker und Konditoren
am 23. Oktober in Weinheim**

Dimensionen der Digitalisierung



Informatisierung



Internet der Dinge



Künstliche Intelligenz



Big Data Analytics



Spezialisierung der Märkte



Automatisierung und Robotisierung



Virtualisierung / HM-Interfaces



3D-Druck



Netzwerkwirtschaft



Prozess-Innovationen



IT- und Datensicherheit



Zunehmender Wettbewerb

Quelle: LinkedIn Slide Share Digital Logistics 2025



„Virtual Reality ist **eine Superdroge**. Sie wird unsere Gedanken umsteuern. So entsteht ein Drang, der Realität zu entfliehen. Die Mühen des Alltags werden dann zur Belastung. Wenn wir die Realität dann als Enttäuschung wahrnehmen, wird die virtuelle Welt zu einer Gefahr.“

Steven Spielberg, April 2018

Auf der iba können Sie Bäckereien virtuell besichtigen !



Augmented Reality



Quelle: gruenderszene.de

Dimensionen der Digitalisierung



Informatisierung



Internet der Dinge



Künstliche Intelligenz



Big Data Analytics



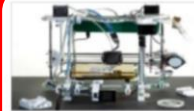
Spezialisierung der Märkte



Automatisierung und Robotisierung



Virtualisierung / HM-Interfaces



3D-Druck



Netzwerkwirtschaft



Prozess-Innovationen



IT- und Datensicherheit



Zunehmender Wettbewerb

Quelle: LinkedIn Slide Share Digital Logistics 2025

Personalisiertes Brautpaar



Quelle: Twitter/copyof_me

Dimensionen der Digitalisierung



Informatisierung



Internet der Dinge



Künstliche Intelligenz



Big Data Analytics



Spezialisierung der Märkte



Automatisierung und Robotisierung



Virtualisierung / HM-Interfaces



3D-Druck



Netzwerkwirtschaft



Prozess-Innovationen



IT- und Datensicherheit



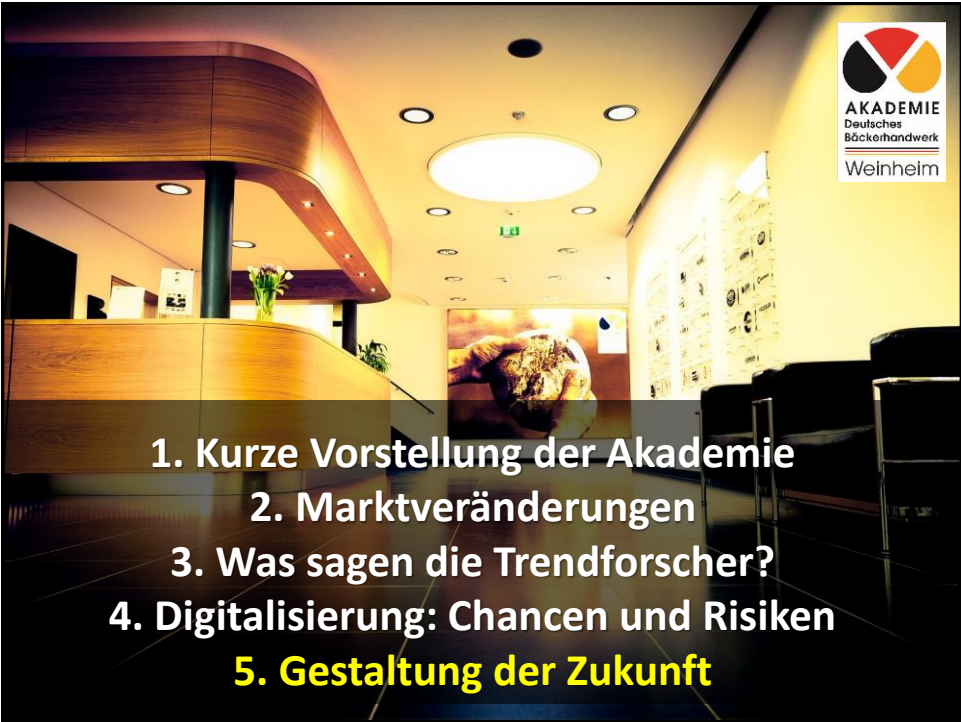
Zunehmender Wettbewerb

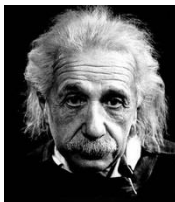
Quelle: LinkedIn Slide Share Digital Logistics 2025

Amazon Go: Just Walk Out Technologie



Bild: fastcompany.net

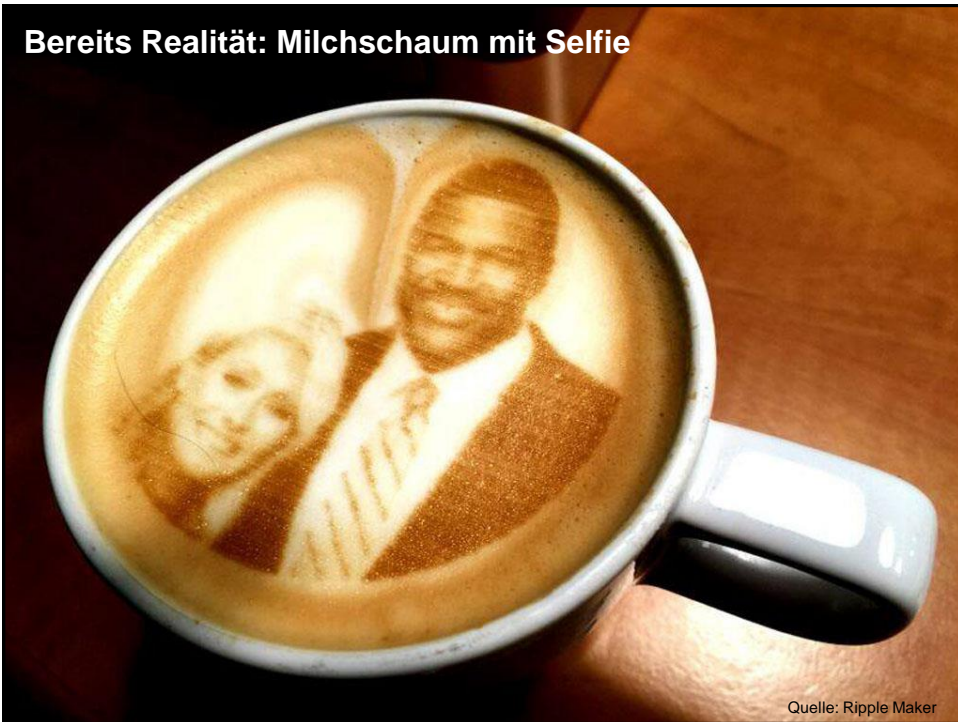
- 
1. Kurze Vorstellung der Akademie
 2. Marktveränderungen
 3. Was sagen die Trendforscher?
 4. Digitalisierung: Chancen und Risiken
 5. **Gestaltung der Zukunft**



Eine wirklich gute Idee erkennt man daran, dass ihre Verwirklichung von vorne herein ausgeschlossen erscheint.

Albert Einstein

Bereits Realität: Milchschaum mit Selfie



Quelle: Ripple Maker

Marzipanfiguren aus dem 3D-Drucker



Foto: 3D-grenzenlos



BEWERBEN LEICHT GEMACHT...

**Sende uns dein
schönstes Lächeln**

EINFACH PER WHATS APP
ODER SMS
0171-68 20 131

**WIR SUCHEN
DICH
FÜR UNSER
VERKAUFSTEAM!**
Voll-, Teilzeit und Aushilfen

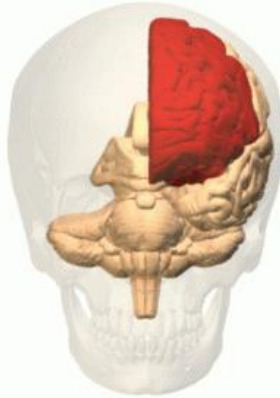
**Görtz
BÄCKER**

Zeitgemäße Form der Bewerbung statt „Mappe mit vollständigen Unterlagen“ – Tipp: Kontaktschwelle senken!

WHISKY & BROT TASTING

Samstag, 20.01.2018, Freitag, 23.03.2018 & Donnerstag, 27.09.2018 | Café Kult, Gomaringen
Tickets: www.schwaebischer-shop.de | Silberburg am Marktplatz, Tübingen | Café Kult, Gomaringen & Dusslingen

**Fester Baustein einer erfolgreichen
Zukunft: spannende Kundenevents !**



Kaufentscheidungen sind nicht rational, sondern ganz überwiegend **emotional: Menschen kaufen eigentlich keine Produkte, sondern **ein gutes Gefühl** !**

Bildquelle: Wikipedia



**Wir bringen Freiburg
jeden Tag das kleine Glück...**



PFEIFLE

MEIN BÄCKER IN FREIBURG



Buchtipp:

160 Seiten Praxistipps zu Brotbeschreibungen und Brotevents, Brotkultur, Foodpairing mit Brot etc.

Autoren:
Prof. Michael Kleinert
und Bernd Kütscher

erscheint im September
im Matthaes Verlag



Hier ist nur ein Teil der Charts abgebildet - nur für den persönlichen Gebrauch, bitte keine Weitergabe! Kontakt bei Rückfragen: kuetscher@akademie-weinheim.de