

Anlage
zum HPI-Gutachten
vom 13.03.2018

**Modernisierung und Erweiterung der
Akademie Deutsches Bäckerhandwerk
in Weinheim**
(17-058 HW/Gau)

- **Schulungsprogramme 2016 und 2020**
- **Grundrisse und Raumübersichten**

SCHULUNGSPROGRAMM				Bezeichnung der Bildungstätte:								Datum der Eintragung:		
Bezogen auf das Jahr: 2016														
Tagesmaßnahmen (Vollzeit)								* Bitte eindeutige Bezeichnung			** siehe gesondertes Tabellenblatt "Abkürzungen"		*** s. Tabellenblatt Maßnahmekategorie	
Lfd. Nr.	Beruf	Einzugsbereich	Lehrgang / Kurs	Maßnahmeart **	mit anerkannter Abschlussprüfung nach HWO oder BBIG	Maßnahmekategorie ***	Teiln./Jahr	max. Teiln./Lehrg.	Ø Teiln./Lehrg.	Lehrg./Jahr	Dauer der Maßnahme [Std] (Std=60min)	Übungseinheit Raumbezeichnung*	Abk. Zuordnung Werkstattart **	Belegung [GrWo/J]
1	Bäcker	bundesweit	Aufgabenerstellungskommission	FW		21	30	30	30	1	16	Baden	THE	0,4
		bundesweit	Aufgabenerstellungskommission	FW		21	30	30	30	1	16	Württemberg	THE	0,4
2	Bäcker	bundesweit	Bäckermeisterkurs Theoriepart	FW	HWO §42	2	14	14	14	1	800	Hessen	THE	20,0
		bundesweit	Bäckermeisterkurs Computer	FW	HWO §42	2	14	14	14	1	16	Hamburg	THE-EDV	0,4
		bundesweit	Bäckermeisterkurs Praxis Bäckerei	FW	HWO §42	2	14	14	14	1	72	Backstube 1	BAW	1,8
		bundesweit	Bäckermeisterkurs Praxis Konditorei	FW	HWO §42	2	14	14	14	1	72	Backstube 2	BAW	1,8
		bundesweit	Meister UWP	FW	HWO §42	2	14	14	14	1	16	Backstube 1	BAW	0,4
		bundesweit	Meister UWP	FW	HWO §42	2	14	14	14	1	16	Backstube 2	BAW	0,4
		bundesweit	Meister Praktische Prüfungen	FW	HWO §42	2	14	14	14	1	72	Backstube 1	BAW	1,8
		bundesweit	Meister Praktische Prüfungen	FW	HWO §42	2	14	14	14	1	72	Backstube 2	BAW	1,8
		bundesweit	Meister Praktische Prüfungen	FW	HWO §42	2	14	14	14	1	72	Backstube 3	BAW	1,8
		bundesweit	Meister Theorieprüfung	FW	HWO §42	2	14	14	14	1	24	Württemberg	THE	0,6
		bundesweit	Meister Theorieprüfung	FW	HWO §42	2	14	14	14	1	24	Baden	THE	0,6
		bundesweit	Meister mündl. Prüfung	FW	HWO §42	2	14	14	14	1	24	Württemberg	THE	0,6
3	Bäcker	bundesweit	Bäckermeisterkurs+BDH Theoriepart	FW	HWO §42	2	20	20	20	1	912	Hessen	THE	22,8
		bundesweit	Bäckermeisterkurs+BDH Computer	FW	HWO §42	2	20	16	10	2	16	Hamburg	THE-EDV	0,8
		bundesweit	Bäckermeisterkurs+BDH Praxis Bäckerei	FW	HWO §42	2	20	20	20	1	72	Backstube 1	BAW	1,8
		bundesweit	Bäckermeisterkurs+BDH Praxis Konditorei	FW	HWO §42	2	20	20	20	1	72	Backstube 2	BAW	1,8
		bundesweit	Meister Theorieprüfung	FW	HWO §42	2	20	20	20	1	24	Württemberg	THE	0,6
		bundesweit	Meister Theorieprüfung	FW	HWO §42	2	20	20	20	1	24	Baden	THE	0,6
		bundesweit	Meister mündl. Prüfung	FW	HWO §42	2	20	20	20	1	24	Württemberg	THE	0,6
		bundesweit	Meister+BDH UWP	FW	HWO §42	2	20	20	20	1	16	Backstube 1	BAW	0,4
		bundesweit	Meister+BDH UWP	FW	HWO §42	2	20	20	20	1	16	Backstube 2	BAW	0,4
		bundesweit	Meister+BDH Praktische Prüfungen	FW	HWO §42	2	20	20	20	1	72	Backstube 1	BAW	1,8
		bundesweit	Meister+BDH Praktische Prüfungen	FW	HWO §42	2	20	20	20	1	72	Backstube 2	BAW	1,8
		bundesweit	Meister+BDH Praktische Prüfungen	FW	HWO §42	2	20	20	20	1	72	Backstube 3	BAW	1,8
		bundesweit	BDH Prüfung 3	FW	HWO §42	2	20	20	20	1	8	Baden	THE	0,2

gelb markiert = Änderung durch Gutachter

SCHULUNGSPROGRAMM				Bezeichnung der Bildungstätte:								Datum der Eintragung:		
Bezogen auf das Jahr: 2016								* Bitte eindeutige Bezeichnung			** siehe gesondertes Tabellenblatt "Abkürzungen"		*** s. Tabellenblatt Maßnahmekategorie	
Tagesmaßnahmen (Vollzeit)														
Lfd. Nr.	Beruf	Einzugsbereich	Lehrgang / Kurs	Maßnahmeart **	mit anerkannter Abschlussprüfung nach HWO oder BBIG	Maßnahmekategorie ***	Teiln./Jahr	max. Teiln./Lehrg.	Ø-Teiln./Lehrg.	Lehrg./Jahr	Dauer der Maßnahme [Std] (Std=60min)	Übungseinheit Raumbezeichnung*	Abk. Zuordnung Werkstattart **	Belegung [GrWo/J]
		bundesweit	BDH Prüfung 3	FW	HWO §42	2	20	20	20	1	8	Württemberg	THE	0,2
		bundesweit	BDH Prüfung 1	FW	HWO §42	2	20	20	20	1	8	Baden	THE	0,2
		bundesweit	BDH Prüfung 1	FW	HWO §42	2	20	20	20	1	8	Württemberg	THE	0,2
		bundesweit	BDH Prüfung 2	FW	HWO §42	2	20	20	20	1	4	Baden	THE	0,1
		bundesweit	BDH Prüfung 2	FW	HWO §42	2	20	20	20	1	4	Württemberg	THE	0,1
		bundesweit	BDH Ergänzungsprüfung	FW	HWO §42	2	20	20	20	1	16	Weinheim	THE	0,4
		bundesweit	BDH Prüfung 4	FW	HWO §42	2	20	20	20	1	24	Weinheim	THE	0,6
4	Bäcker	weltweit	Intensiv-Seminar japanische Bäcker	FW		20	2	2	1	2	45	Backstube 3	BAW	2,3
5	Konditor/Verkäufer	bundesweit	Kaffeeworkshop (Seminar)	FW		7	8	12	8	1	16	Baden	THE	0,4
6	Bäcker/Verkäufer	weltweit	Nachwuchswettbewerb intern.	FW		20	12	12	12	1	48	Backstube 1	BAW	1,2
			Nachwuchswettbewerb intern.	FW		20	12	32	12	1	48	Backstube 2	BAW	1,2
			Nachwuchswettbewerb intern.	FW		20	12	32	12	1	48	Backstube 3	BAW	1,2
			Nachwuchswettbewerb intern.	FW		20	12	32	12	1	16	Hessen	THE	0,4
			Nachwuchswettbewerb intern.	FW		20	12	32	12	1	56	Baden	THE	1,4
			Nachwuchswettbewerb intern.	FW		20	12	32	12	1	56	Berlin	THE	1,4
			Nachwuchswettbewerb intern.	FW		20	12	32	12	1	56	Württemberg	THE	1,4
			Nachwuchswettbewerb intern.	FW		20	12	32	12	1	56	Weinheim	THE	1,4
			Nachwuchswettbewerb intern.	FW		20	12	32	12	1	32	Hamburg	THE-EDV	0,8
7	Bäcker	bundesweit	Brotprüfer-Seminar	FW		7	16	20	8	2	24	Berlin	THE	1,2
			Brotprüfer-Seminar	FW		7	16	20	8	2	24	Weinheim	THE	1,2
8	Verkäufer	bundesweit	Verkaufstrainer-Ausbildung	FW		7	14	18	14	1	96	Weinheim	THE	2,4
9	Bäcker	bundesweit	Weizensauerteig-Seminar	FW		7	19	19	19	1	8	Backstube 2	BAW	0,2
			Weizensauerteig-Seminar	FW		7	19	19	19	1	8	Berlin	THE	0,2
10	Verkäufer	bundesweit	Verkaufstrainer-Seminar	FW		7	14	18	14	1	96	Weinheim	THE	2,4
			Verkaufstrainer-Seminar	FW		7	14	18	14	1	8	Württemberg	THE	0,2
			Verkaufstrainer-Seminar	FW		7	14	18	14	1	24	Baden	THE	0,6

gelb markiert = Änderung durch Gutachter

Heinz-Piest-Institut für Handwerkstechnik
an der Leibniz Universität Hannover
30167 Hannover • Wilhelm-Busch-Str. 18 • Tel. (0511) 7 01 55-0

Unterschrift und Stempel Antragsteller

13.03.2018
Seite 2 von 7

Unterschrift und Stempel Gutachter

SCHULUNGSPROGRAMM				Bezeichnung der Bildungstätte:								Datum der Eintragung:		
Bezogen auf das Jahr: 2016														
Tagesmaßnahmen (Vollzeit)								* Bitte eindeutige Bezeichnung		** siehe gesondertes Tabellenblatt "Abkürzungen"		*** s. Tabellenblatt Maßnahmekategorie		
Lfd. Nr.	Beruf	Einzugsbereich	Lehrgang / Kurs	Maßnahmeart **	mit anerkannter Abschlussprüfung nach HWO oder BBIG	Maßnahmekategorie ***	Teiln./Jahr	max. Teiln./Lehrg.	Ø-Teiln./Lehrg.	Lehrg./Jahr	Dauer der Maßnahme [Std] (Std=60min)	Übungseinheit Raumbezeichnung*	Abk. Zuordnung Werkstattart **	Belegung [GrWo/J]
			Verkaufstrainer-Seminar	FW		7	14	18	14	1	8	Hamburg	THE-EDV	0,2
11	Bäcker	bundesweit	Fortbildung für Einkäufer	FW		7	10	25	10	1	8	Weinheim	THE	0,2
12	Bäcker	weltweit	Seminar für internationale Bäcker	FW		20	15	18	8	2	320	Backstube 1	BAW	16,0
			Seminar für internationale Bäcker	FW		20	15	18	8	2	64	Backstube 2	BAW	3,2
13	Konditor	bundesweit	Hochzeitstorten-Seminar	FW		7	15	16	15	1	24	Backstube 2	BAW	0,6
14	Verkäufer	bundesweit	Neurowissenschaft im Verkauf-Seminar	FW		7	15	15	15	1	8	Baden	THE	0,2
15	Bäcker	bundesweit	Brotsommelier-Ausbildung	FW	HWO §42	2	17	18	17	1	120	Baden	THE	3,0
			Brotsommelier-Ausbildung	FW	HWO §42	2	17	18	17	1	112	Württemberg	THE	2,8
			Brotsommelier-Ausbildung	FW	HWO §42	2	17	18	17	1	8	Weinheim	THE	0,2
16	Bäcker/Konditor	bundesweit	Hefefeinteige-Seminar	FW		7	12	18	12	1	8	Backstube 2	BAW	0,2
17	Verkäufer	bundesweit	Seminar "Plötzlich Führungskraft"	FW		7	45	15	15	3	40	Berlin	THE	3,0
			Arbeitsgruppen zu "Plötzlich Führungs"	FW		7	45	15	15	3	40	Württemberg	THE	3,0
			Seminar "Plötzlich Führungskraft"	FW		7	45	15	15	3	16	Weinheim	THE	1,2
			Seminar "Plötzlich Führungskraft"	FW		7	45	15	15	3	8	Baden	THE	0,6
18	Verkäufer	bundesweit	Bäckersnacks-Seminar	FW		7	54	18	18	3	24	Backstube 2	BAW	1,8
19	Verkäufer	bundesweit	Verkaufsleiter/in	FW		2	34	50	34	1	8	Baden	THE	0,2
			Verkaufsleiter/in	FW		2	34	50	34	1	8	Württemberg	THE	0,2
20	Bäcker/Konditor/Verkau	bundesweit	Ernährungsberater-Aufbaukurs	FW		2	23	25	8	3	42	Weinheim	THE	3,2
			Ernährungsberater-Aufbaukurs	FW		2	23	25	8	3	16	Berlin	THE	1,2
			Ernährungsberater-Aufbaukurs	FW		2	23	25	8	3	24	Württemberg	THE	1,8
21	Bäcker/Konditor/Verkau	bundesweit	Ernährungsberater-Grundkurs	FW		2	17	18	17	1	24	Berlin	THE	0,6
			Ernährungsberater-Grundkurs	FW		2	17	18	17	1	24	Württemberg	THE	0,6
			Ernährungsberater-Grundkurs	FW		2	17	18	17	1	24	Weinheim	THE	0,6
22	Bäcker/Konditor/Verkau	bundesweit	Führungskräftetraining Chefschmiede	FW		7	12	16	12	1	16	Berlin	THE	0,4
			Führungskräftetraining Chefschmiede	FW		7	12	16	12	1	96	Weinheim	THE	2,4
23	Bäcker	bundesweit	Innovatives Brotseminar	FW		7	54	18	18	3	16	Backstube 1	BAW	1,2

gelb markiert = Änderung durch Gutachter

Unterschrift und Stempel Antragsteller

13.03.2018
Seite 3 von 7

Heinz-Piest-Institut für Handwerkstechnik
an der Leibniz Universität Hannover
30167 Hannover • Wilhelm-Busch-Str. 13 • Tel. (05 11) 7 01 55-0
Unterschrift und Stempel Gutachter

SCHULUNGSPROGRAMM				Bezeichnung der Bildungstätte:							Datum der Eintragung:			
Bezogen auf das Jahr: 2016														
Tagesmaßnahmen (Vollzeit)								* Bitte eindeutige Bezeichnung		** siehe gesondertes Tabellenblatt "Abkürzungen"		*** s. Tabellenblatt Maßnahmekategorie		
Lfd. Nr.	Beruf	Einzugsbereich	Lehrgang / Kurs	Maßnahmeart **	mit anerkannter Abschlussprüfung nach HWO oder BBIG	Maßnahmekategorie ***	Teiln./Jahr	max. Teiln./Lehrg.	Ø Teiln./Lehrg.	Lehrg./Jahr	Dauer der Maßnahme [Std] (Std=60min)	Übungseinheit Raumbezeichnung*	Abk. Zuordnung Werkstattart **	Belegung [GrWo/J]
24	Bäcker	bundesweit	Azubi-Seminar Bäcker	FW		4	15	16	15	1	32	Backstube 1	BAW	0,8
			Azubi-Seminar Bäcker	FW		4	15	16	15	1	24	Backstube 2	BAW	0,6
25	Verkäufer	bundesweit	Azubi-Seminar Verkauf	FW		4	16	16	16	1	24	Baden	THE	0,6
26	Bäcker/Konditor	bundesweit	Rührkuchen-Seminar	FW		7	19	18	19	1	24	Backstube 2	BAW	0,6
27	Bäcker	bundesweit	Weiterbildung Nationalmannschaft	FW		7	20	15	10	2	112	Backstube 3	BAW	5,6
28	Verkäufer/Bäcker/Büro	bundesweit	BBN-Kassensystem-Seminar	FW		7	109	16	11	10	8	Hamburg	THE-EDV	2,0
29	Verkäufer/Bäcker/Büro	bundesweit	Rezepterstellungssseminar	FW		7	10	10	10	1	48	Baden	THE	1,2
			Rezepterstellungssseminar	FW		7	10	10	10	1	80	Berlin	THE	2,0
30	Verkäufer	bundesweit	Verkaufstraining intensiv	FW		7	12	16	12	1	16	Baden	THE	0,4
31	Bäcker/Betriebsinhaber	bundesweit	Seminar für Ehrenamt	FW		21	5	5	5	1	8	Baden	THE	0,2
32	Bäcker/Verkäufer	bundesweit	Frontsnacking-Seminar	FW		7	18	18	18	1	24	Backstube 2	BAW	0,6
33	Bäcker/Verkäufer	bundesweit	"Erfolgreich motivieren"-Seminar	FW		7	7	16	7	1	24	Backstube 2	BAW	0,6
34	Bäcker/Verkäufer	bundesweit	"Kunden zu Fans"-Seminar	FW		7	15	70	15	1	8	Württemberg	THE	0,2
35	Bäcker/Betriebsinhaber	bundesweit	Seminar für Innungen	FW		21	10	25	5	2	8	Baden	THE	0,4
			Seminar für Innungen	FW		21	10	25	5	2	8	Württemberg	THE	0,4
36	Konditor	bundesweit	Schokoladen-Workshop	FW		7	28	14	14	2	16	Backstube 1	BAW	0,8
37	Bäcker/Konditor/Verkäufer	bundesweit	Online-Shop-Seminar	FW		7	17	16	9	2	16	Hamburg	THE-EDV	0,8
38	Bäcker	bundesweit	Brotkunst-Seminar	FW		7	45	18	15	3	24	Backstube 1	BAW	1,8
39	Konditor	bundesweit	Kuchen und Tortenseminar	FW		7	18	18	18	1	24	Backstube 2	BAW	0,6
40	Konditor	bundesweit	Erstklassige Trendtorten und Desserts	FW		7	30	16	15	2	16	Backstube 2	BAW	0,8
41	Bäcker	bundesweit	Teigmacher Basis-Seminar	FW		7	27	16	14	2	24	Backstube 1	BAW	1,2
42	Bäcker	bundesweit	Teigmacher Profi-Seminar	FW		7	30	16	15	2	24	Backstube 2	BAW	1,2
43	Bäcker	bundesweit	Weiterbildung für Teigmacher	FW		7	15	16	15	1	24	Backstube 1	BAW	0,6
44	Konditor	bundesweit	Vegane Torten	FW		7	21	16	11	2	24	Backstube 2	BAW	1,2
45	Büro/Betriebsinhaber	bundesweit	Das perfekt organisierte Büro	FW		7	10	16	10	1	16	Weinheim	THE	0,4
46	Bäcker	bundesweit	Gebäcke für die Grillsaison	FW		7	18	18	18	1	24	Backstube 2	BAW	0,6

gelb markiert = Änderung durch Gutachter

SCHULUNGSPROGRAMM				Bezeichnung der Bildungstätte:							Datum der Eintragung:			
Bezogen auf das Jahr: 2016														
Tagesmaßnahmen (Vollzeit)								* Bitte eindeutige Bezeichnung			** siehe gesondertes Tabellenblatt "Abkürzungen"		*** s. Tabellenblatt Maßnahmekategorie	
Lfd. Nr.	Beruf	Einzugsbereich	Lehrgang / Kurs	Maßnahmeart **	mit anerkannter Abschlussprüfung nach HWO oder BBIG	Maßnahmekategorie ***	Teiln./Jahr	max. Teiln./Lehrg.	Ø Teiln./Lehrg.	Lehrg./Jahr	Dauer der Maßnahme [Std] (Std=60min)	Übungseinheit Raumbezeichnung*	Abk. Zuordnung Werkstatt **	Belegung [GrWo/J]
47	Bäcker/Konditor	bundesweit	Käsekuchen-Seminar	FW		7	19	19	10	2	24	Backstube 2	BAW	1,2
48	Bäcker	bundesweit	Optimierung Brötchenqualität	FW		7	19	19	19	1	24	Backstube 1	BAW	0,6
49	Bäcker/Verkäufer/Führer	bundesweit	In 2 Tagen ein besserer Chef	FW		7	24	16	12	2	16	Weinheim	THE	0,8
			In 2 Tagen ein besserer Chef	FW		7	24	16	12	2	16	Berlin	THE	0,8
50	Bäcker/Konditor/Verkäufer	bundesweit	Food-Fotografie-Seminar	FW		7	12	12	12	1	8	Backstube 2	BAW	0,2
			Food-Fotografie-Seminar	FW		7	12	12	12	1	16	Baden	THE	0,4
			Food-Fotografie-Seminar	FW		7	12	12	12	1	16	Württemberg	THE	0,4
51	Bäcker	bundesweit	Dinkel-Intensiv-Seminar	FW		7	35	18	18	2	24	Backstube 1	BAW	1,2
52	Bäcker/Verkäufer/Führer	bundesweit	Konfliktmanagement-Seminar	FW		7	10	16	10	1	16	Weinheim	THE	0,4
			Konfliktmanagement-Seminar	FW		7	10	16	10	1	16	Berlin	THE	0,4
53	Bäcker/Verkäufer/Führer	bundesweit	Kommunikations-Seminar	FW		7	5	12	5	1	8	Berlin	THE	0,2
54	Bäcker	bundesweit	alte Backverfahren-Seminar	FW		7	16	16	16	1	24	Backstube 1	BAW	0,6
55	Bäcker/Konditor	bundesweit	feine Blechkuchen-Seminar	FW		7	17	18	17	1	16	Backstube 2	BAW	0,4
56	Bäcker	bundesweit	optimaler Kälteeinsatz-Seminar	FW		7	14	16	14	1	16	Backstube 1	BAW	0,4
57	Bäcker/Konditor	bundesweit	Glutenfreie Backwaren-Seminar	FW		7	27	16	14	2	16	Backstube 2	BAW	0,8
58	Bäcker/Verkäufer/Führer	bundesweit	Ausb. Hygienebeauftragter	FW		7	12	16	12	1	32	Berlin	THE	0,8
			Ausb. Hygienebeauftragter	FW		7	12	16	12	1	32	Weinheim	THE	0,8
59	Bäcker/Konditor/Verkäufer	bundesweit	Brotaufstriche selbst gemacht	FW		7	7	16	7	1	16	Backstube 1	BAW	0,4
60	Bäcker	bundesweit	Seminar Gewürze in der Bäckerei	FW		7	7	16	7	1	8	Backstube 1	BAW	0,2
61	Bäcker	weltweit	Brotseminar in persischer Sprache	FW		20	20	20	20	1	40	Backstube 2	BAW	1,0
62	Bäcker	weltweit	Brotseminar in chinesischer Sprache	FW		20	6	16	6	1	80	Backstube 2	BAW	2,0
63	Bäcker	weltweit	Brotseminar in russischer Sprache	FW		20	8	16	8	1	56	Backstube 2	BAW	1,4
64	Bäcker	weltweit	Brotseminar in japanischer Sprache	FW		20	26	26	26	1	16	Backstube 2	BAW	0,4
65	Bäcker	bundesweit	Ofenführer Seminar	FW		7	14	16	14	1	16	Backstube 1	BAW	0,4
66	Bäcker	bundesweit	Seminar Skandinavische Backideen	FW		7	10	16	10	1	24	Backstube 1	BAW	0,6
67	Bäcker	bundesweit	Seminar Gebäcke aus Frankreich	FW		7	19	19	19	1	24	Backstube 1	BAW	0,6

gelb markiert = Änderung durch Gutachter

Unterschrift und Stempel Antragsteller

13.03.2018
Seite 5 von 7

Heinz-Piest-Institut für Handwerkstechnik
an der Leibniz Universität Hannover
30187 Hannover • Wilhelm-Busch-Str. 8 • Tel. (05 11) 7 01 55-0
Unterschrift und Stempel Gutachter

SCHULUNGSPROGRAMM				Bezeichnung der Bildungstätte:							Datum der Eintragung:			
Bezogen auf das Jahr: 2016														
Tagesmaßnahmen (Vollzeit)								* Bitte eindeutige Bezeichnung			** siehe gesondertes Tabellenblatt "Abkürzungen"		*** s. Tabellenblatt Maßnahmekategorie	
Lfd. Nr.	Beruf	Einzugsbereich	Lehrgang / Kurs	Maßnahmeart **	mit anerkannter Abschlussprüfung nach HWO oder BBIG	Maßnahmekategorie ***	Teiln./Jahr	max. Teiln./Lehrg.	Ø-Teiln./Lehrg.	Lehrg./Jahr	Dauer der Maßnahme [Std] (Std=60min)	Übungseinheit Raumbezeichnung*	Abk. Zuordnung Werkstattart **	Belegung [GrWo/J]
68	Bäcker	bundesweit	Seminar Weihnachtsbäckerei	FW		7	15	16	15	1	16	Backstube 2	BAW	0,4
69	Inhaber/Führungskräfte	bundesweit	Workshop Generationenwechsel	FW		7	3	16	3	1	8	Berlin	THE	0,2
70	Bäcker/Führungskräfte	bundesweit	Energiemanagement-Seminar	FW		7	4	16	4	1	8	Berlin	THE	0,2
71	Bäcker/Konditor/Verkau	bundesweit	Gastro-Know How Seminar	FW		7	14	16	14	1	16	Backstube 1	BAW	0,4
72	Bäcker/Konditor	bundesweit	Stollen-Seminar	FW		7	18	18	18	1	24	Backstube 2	BAW	0,6
73	Bäcker/Konditor	weltweit	Weihnachtsgebäcke	FW		20	47	47	47	1	24	Backstube 1	BAW	0,6
		weltweit	Weihnachtsgebäcke	FW		20	47	47	47	1	24	Backstube 2	BAW	0,6
74	Bäcker/Konditor	bundesweit	Brotseminar	FW		7	19	19	19	1	16	Backstube 1	BAW	0,4
75	Bäcker/Konditor	bundesweit	Berliner-Seminar	FW		7	16	18	16	1	16	Backstube 1	BAW	0,4
76	Verkäufer	bundesweit	Verkaufsleiter-Fortbildung (VKL)	FW	HWO §42	2	21	32	21	1	520	Hessen	THE	13,0
			Verkaufsleiter-Studiengang EDV	FW	HWO §42	2	21	16	11	2	48	Hamburg	THE-EDV	2,4
			VKL Schriftl. Prüfung	FW	HWO §42	2	21	32	21	1	24	Hessen	THE	0,6
			VKL Mündl. Prüfung	FW	HWO §42	2	21	32	21	1	8	Weinheim	THE	0,2
			VKL UWP Prüfung	FW	HWO §42	2	21	32	21	1	16	Backstube 2	BAW	0,4
			VKL UWP Prüfung	FW	HWO §42	2	21	32	21	1	16	Backstube 1	BAW	0,4
			VKL Projektarbeit	FW	HWO §42	2	21	32	21	1	16	Weinheim	THE	0,4
77	Bäcker/Verkäufer	bundesweit	Nachwuchswettbewerb national	FW		7	20	28	20	1	32	Backstube 1	BAW	0,8
			Nachwuchswettbewerb national	FW		7	20	28	20	1	32	Backstube 2	BAW	0,8
			Nachwuchswettbewerb national	FW		7	20	28	20	1	32	Backstube 3	BAW	0,8
			Nachwuchswettbewerb national	FW		7	20	28	20	1	32	Hessen	THE	0,8
			Nachwuchswettbewerb national	FW		7	20	28	20	1	32	Baden	THE	0,8
			Nachwuchswettbewerb national	FW		7	20	28	20	1	32	Berlin	THE	0,8
			Nachwuchswettbewerb national	FW		7	20	28	20	1	32	Württemberg	THE	0,8
			Nachwuchswettbewerb national	FW		7	20	28	20	1	32	Weinheim	THE	0,8
			Nachwuchswettbewerb national	FW		7	20	28	20	1	32	Hamburg	THE-EDV	0,8
78	Bäcker/Verkäufer	bundesweit	Training Nachwuchswettbewerb	FW		7	2	2	1	3	40	Backstube 3	BAW	3,0

gelb markiert = Änderung durch Gutachter

Heinz-Piest-Institut für Handwerkstechnik
an der Leibniz Universität Hannover
30167 Hannover • Wilhelm-Busch-Str. 16 • Tel. (0511) 7 01 55-0

Unterschrift und Stempel Antragsteller

13.03.2018
Seite 6 von 7

Unterschrift und Stempel Gutachter

SCHULUNGSPROGRAMM				Bezeichnung der Bildungstätte:							Datum der Eintragung:			
Bezogen auf das Jahr: 2020														
Tagesmaßnahmen (Vollzeit)								* Bitte eindeutige Bezeichnung			** siehe gesondertes Tabellenblatt "Abkürzungen"	*** s. Tabellenblatt Maßnahmekategorie		
Lfd. Nr.	Beruf	Einzugsbereich	Lehrgang / Kurs	Maßnahmeart **	mit anerkannter Abschlussprüfung nach HWO oder BBIG	Maßnahmekategorie ***	Teiln./Jahr	max. Teiln./Lehrg.	Ø Teiln./Lehrg.	Lehrg./Jahr	Dauer der Maßnahme [Std] (Std=60min)	Übungseinheit Raumbezeichnung*	Abk. Zuordnung Werkstatt **	Belegung [Wo/J]
1	Bäcker/innen	bundesweit	Meisterkurs											
			Bäckermeisterkurs Theoriepart	FW	HWO §42	2	18	18	18	1	800	Hessen	THE	20,0
			Bäckermeisterkurs Computer	FW	HWO §42	2	18	18	18	1	32	Hamburg	THE EDV	0,8
			Bäckermeisterkurs Praxis Bäckerei	FW	HWO §42	2	18	18	18	1	144	Backstube 1	BAW	3,6
			Bäckermeisterkurs Praxis Konditorei	FW	HWO §42	2	18	18	18	1	144	Backstube 2	BAW	3,6
			Bäckermeisterkurs Praxis Snacks	FW	HWO §42	2	18	18	18	1	144	Backstube 3	BAW	3,6
			Meister UWP	FW	HWO §42	2	18	18	18	1	16	Backstube 1	BAW	0,4
			Meister UWP	FW	HWO §42	2	18	18	18	1	16	Backstube 2	BAW	0,4
			Meister Praktische Prüfungen	FW	HWO §42	2	18	18	18	1	72	Backstube 1	BAW	1,8
			Meister Praktische Prüfungen	FW	HWO §42	2	18	18	18	1	72	Backstube 2	BAW	1,8
			Meister Praktische Prüfungen	FW	HWO §42	2	18	18	18	1	72	Backstube 3	BAW	1,8
			Meister Theorieprüfung	FW	HWO §42	2	18	18	18	1	24	Württemberg	THE	0,6
			Meister Theorieprüfung	FW	HWO §42	2	18	18	18	1	24	Baden	THE	0,6
			Meister mündl. Prüfung	FW	HWO §42	2	18	18	18	1	24	Württemberg	THE	0,6
2	Bäcker/innen	bundesweit	Kombikurs Bäckermeister + Betriebswirt HWO											
			Bäckermeisterkurs+BDH Theoriepart	FW	HWO §42	2	18	18	18	1	912	Berlin	THE	22,8
			Bäckermeisterkurs+BDH Computer	FW	HWO §42	2	36	18	18	2	16	Hamburg	THE EDV	0,8
			Bäckermeisterkurs+BDH Praxis Bäckerei	FW	HWO §42	2	18	18	18	1	144	Backstube 1	BAW	3,6
			Bäckermeisterkurs+BDH Praxis Konditorei	FW	HWO §42	2	18	18	18	1	144	Backstube 2	BAW	3,6
			Bäckermeisterkurs+BDH Praxis Snacks	FW	HWO §42	2	18	18	18	1	144	Backstube 3	BAW	3,6
			Meister Theorieprüfung	FW	HWO §42	2	18	18	18	1	24	Württemberg	THE	0,6
			Meister Theorieprüfung	FW	HWO §42	2	18	18	18	1	24	Baden	THE	0,6
			Meister mündl. Prüfung	FW	HWO §42	2	18	18	18	1	24	Württemberg	THE	0,6
			Meister+BDH UWP	FW	HWO §42	2	18	18	18	1	16	Backstube 1	BAW	0,4
			Meister+BDH UWP	FW	HWO §42	2	18	18	18	1	16	Backstube 2	BAW	0,4
			Meister+BDH Praktische Prüfungen	FW	HWO §42	2	18	18	18	1	72	Backstube 1	BAW	1,8

gelb markiert = Änderung durch Gutachter

SCHULUNGSPROGRAMM				Bezeichnung der Bildungsstätte:							Datum der Eintragung:			
Bezogen auf das Jahr: 2020														
Tagesmaßnahmen (Vollzeit)								* Bitte eindeutige Bezeichnung			** siehe gesondertes Tabellenblatt "Abkürzungen"	*** s. Tabellenblatt Maßnahmekategorie		
Lfd. Nr.	Beruf	Einzugsbereich	Lehrgang / Kurs	Maßnahmeart **	mit anerkannter Abschlussprüfung nach HWO oder BBIG	Maßnahmekategorie ***	Teiln./Jahr	max. Teiln./Lehrg.	Ø-Teiln./Lehrg.	Lehrg./Jahr	Dauer der Maßnahme [Std] (Std=60min)	Übungseinheit Raumbezeichnung*	Abk. Zuordnung Werkstattart **	Belegung [Wo/J]
			Meister+BDH Praktische Prüfungen	FW	HWO §42	2	18	18	18	1	72	Backstube 2	BAW	1,8
			Meister+BDH Praktische Prüfungen	FW	HWO §42	2	18	18	18	1	72	Backstube 3	BAW	1,8
			BDH Prüfung 3	FW	HWO §42	2	18	18	18	1	8	Baden	THE	0,2
			BDH Prüfung 3	FW	HWO §42	2	18	18	18	1	8	Württemberg	THE	0,2
			BDH Prüfung 1	FW	HWO §42	2	18	18	18	1	8	Baden	THE	0,2
			BDH Prüfung 1	FW	HWO §42	2	18	18	18	1	8	Württemberg	THE	0,2
			BDH Prüfung 2	FW	HWO §42	2	18	18	18	1	4	Baden	THE	0,1
			BDH Prüfung 2	FW	HWO §42	2	18	18	18	1	4	Württemberg	THE	0,1
			BDH Ergänzungsprüfung	FW	HWO §42	2	18	18	18	1	16	Weinheim	THE	0,4
			BDH Prüfung 4	FW	HWO §42	2	18	18	18	1	24	Weinheim	THE	0,6
3	Fachverkäufer/innen	bundesweit	Geprüfte Verkaufsleiterin HWK											
			Verkaufsleiter-Fortbildung (VKL)	FW	HWO §42	2	18	18	18	1	520	Hessen	THE	13,0
			Verkaufsleiter-Studiengang EDV	FW	HWO §42	2	18	18	18	1	48	Hamburg	THE EDV	1,2
			VKL Schriftl. Prüfung	FW	HWO §42	2	18	18	18	1	24	Hessen	THE	0,6
			VKL Mündl. Prüfung	FW	HWO §42	2	18	18	18	1	8	Weinheim	THE	0,2
			VKL UWP Prüfung	FW	HWO §42	2	18	18	18	1	16	Backstube 2	BAW	0,4
			VKL UWP Prüfung	FW	HWO §42	2	18	18	18	1	16	Backstube 1	BAW	0,4
			VKL Projektarbeit	FW	HWO §42	2	18	18	18	1	16	Weinheim	THE	0,4
			VKL Schriftl. Prüfung	FW	HWO §42	2	18	18	18	1	24	Hessen	THE	0,6
			VKL Mündl. Prüfung	FW	HWO §42	2	18	18	18	1	8	Weinheim	THE	0,2
			VKL UWP Prüfung	FW	HWO §42	2	18	18	18	1	16	Backstube 2	BAW	0,4
			VKL UWP Prüfung	FW	HWO §42	2	18	18	18	1	16	Backstube 1	BAW	0,4
			VKL Projektarbeit	FW	HWO §42	2	18	18	18	1	16	Weinheim	THE	0,4
4	Bäcker/innen	bundesweit	Geprüfter Brot-Sommelier HWK											

gelb markiert = Änderung durch Gutachter

SCHULUNGSPROGRAMM				Bezeichnung der Bildungsstätte:							Datum der Eintragung:			
Bezogen auf das Jahr: 2020														
Tagesmaßnahmen (Vollzeit)								* Bitte eindeutige Bezeichnung		** siehe gesondertes Tabellenblatt "Abkürzungen"		*** s. Tabellenblatt Maßnahmekategorie		
Lfd. Nr.	Beruf	Einzugsbereich	Lehrgang / Kurs	Maßnahmeart **	mit anerkannter Abschlussprüfung nach HWO oder BBIG	Maßnahmekategorie ***	Teiln./Jahr	max. Teiln./Lehrg.	Ø-Teiln./Lehrg.	Lehrg./Jahr	Dauer der Maßnahme [Std] (Std=60min)	Übungseinheit Raumbezeichnung*	Abk. Zuordnung Werkstattart **	Belegung [Wo/J]
			Brotsommelier-Fortbildung	FW	HWO §42	2	32	16	16	2	120	Baden	THE	6,0
			Brotsommelier-Fortbildung	FW	HWO §42	2	32	16	16	2	112	Württemberg	THE	5,6
			Brotsommelier-Fortbildung	FW	HWO §42	2	32	16	16	2	8	Weinheim	THE	0,4
			Brotsommelier-Fortbildung	FW	HWO §42	2	32	16	16	2	24	Backstube 3	THE	1,2
			Brotsommelier Prüfungsabnahme	FW	HWO §42	2	32	16	16	2	24	Backstube 3	THE	1,2
5	Konditor/innen	bundesweit	Fortbildung Schokoladen-Sommelier											
			Schokoladen-Sommelier Fortbildung	FW		7	24	12	12	2	48	Baden	THE	2,4
			Schokoladen-Sommelier Fortbildung	FW		7	24	12	12	2	48	Württemberg	THE	2,4
			Schokoladen-Sommelier Fortbildung	FW		7	24	12	12	2	48	Backstube 3	BAW	2,4
			Schokoladen-Sommelier Prüfungen	FW		7	24	12	12	2	24	Württemberg	THE	1,2
			Schokoladen-Sommelier Prüfungen	FW		7	24	12	12	2	24	Backstube 3	BAW	1,2
			Modul-Fortbildungen ADB											
6	Fachverkäufer/innen	bundesweit	Verkaufstrainer ADB	FW		7	32	16	16	2	96	Weinheim	THE	4,8
			Verkaufstrainer/in ADB	FW		7	32	16	16	2	8	Württemberg	THE	0,4
			Verkaufstrainer/in ADB	FW		7	32	16	16	2	24	Baden	THE	1,2
			Verkaufstrainer/in ADB	FW		7	32	16	16	2	8	Hamburg	THE EDV	0,4
7	Fachverkäufer/innen	bundesweit	Snacktrainer/in ADB	FW		7	32	16	16	2	96	Backstube 3	THE	4,8
8	Fachverkäufer/innen	bundesweit	Filialmanager/in ADB	FW		7	48	16	16	3	96	Weinheim	THE	7,2
			Filialmanager/in ADB	FW		7	48	16	16	3	8	Württemberg	THE	0,6
			Filialmanager/in ADB	FW		7	48	16	16	3	24	Baden	THE	1,8
			Filialmanager/in ADB	FW		7	48	16	16	3	8	Hamburg	THE EDV	0,6
9	Bäcker + Verkauf	bundesweit	Ernährungsberater/in ADB	FW		7	16	16	16	1	96	Württemberg	THE	2,4
			Ernährungsberater/in ADB	FW		7	16	16	16	1	16	Backstube 3	BAW	0,4
			Ernährungsberater/in ADB	FW		7	16	16	16	1	8	Backstube 3	THE BAW	0,2

gelb markiert = Änderung durch Gutachter

SCHULUNGSPROGRAMM				Bezeichnung der Bildungstätte:							Datum der Eintragung:			
Bezogen auf das Jahr: 2020														
Tagesmaßnahmen (Vollzeit)								* Bitte eindeutige Bezeichnung			** siehe gesondertes Tabellenblatt "Abkürzungen"	*** s. Tabellenblatt Maßnahmekategorie		
Lfd. Nr.	Beruf	Einzugsbereich	Lehrgang / Kurs	Maßnahmeart **	mit anerkannter Abschlussprüfung nach HWO oder BBIG	Maßnahmekategorie ***	Teiln./Jahr	max. Teiln./Lehrg.	Ø-Teiln./Lehrg.	Lehrg./Jahr	Dauer der Maßnahme [Std] (Std=60min)	Übungseinheit Raumbezeichnung*	Abk. Zuordnung Werkstatt **	Belegung [Wo/J]
10	Bäcker/in	bundesweit	Produktionsleiter/in ADB	FW		7	32	16	16	2	48	Backstube 1	BAW	2,4
			Produktionsleiter/in ADB	FW		7	32	16	16	2	24	Backstube 2	BAW	1,2
			Produktionsleiter/in ADB	FW		7	32	16	16	2	24	Backstube 3	BAW	1,2
			Produktionsleiter/in ADB	FW		7	32	16	16	2	8	Backstube 3	THE	0,4
11	Bäcker/in	bundesweit	Bäckereitechnologe ADB	FW		7	32	16	16	2	96	Baden	THE	4,8
			Bäckereitechnologe ADB	FW		7	32	16	16	2	96	Backstube 3	THE	4,8
	Bäcker + Verkauf	bundesweit	Seminare für Führungskräfte											
12			Seminar "Plötzlich Führungskraft"	FW		7	48	16	16	3	16	Weinheim	THE	1,2
			Seminar "Plötzlich Führungskraft"	FW		7	48	16	16	3	8	Baden	THE	0,6
13			Führungskräftetraining Chefschmiede	FW		7	24	12	12	2	16	Baden	THE	0,8
			Führungskräftetraining Chefschmiede	FW		7	24	12	12	2	96	Württemberg	THE	4,8
14			"Erfolgreich motivieren"-Seminar	FW		7	16	16	16	1	24	Württemberg	BAW THE	0,6
15			In 2 Tagen ein besserer Chef	FW		7	32	16	16	2	16	Baden	THE	0,8
			In 2 Tagen ein besserer Chef	FW		7	32	16	16	2	16	Württemberg	THE	0,8
16			Kassen- und Bezahlssysteme	FW		7	16	16	16	1	8	Hamburg	THE EDV	0,2
17			Konfliktmanagement-Seminar	FW		7	16	16	16	1	16	Baden	THE	0,4
			Konfliktmanagement-Seminar	FW		7	16	16	16	1	16	Württemberg	THE	0,4
18			Die Führungswerkstatt	FW		7	16	16	16	1	16	Württemberg	THE	0,4
19			Kommunikations-Seminar	FW		7	12	12	12	1	8	Baden	THE	0,2
	Fachverkäufer/innen	bundesweit	Kurz-Seminare für den Verkauf											
20			Kaffeeworkshop	FW		7	30	10	10	3	16	Baden	THE	1,2
21			Neurowissenschaft im Verkauf-Seminar	FW		7	15	15	15	1	8	Württemberg	THE	0,2
22			Pizza, Salate, Nudeln: Snacks für Mittags	FW		7	30	15	15	2	16	Backstube 3	BAW	0,8
23			Azubi-Förderseminar Verkauf	FW		4	16	16	16	1	24	Württemberg	THE	0,6

gelb markiert = Änderung durch Gutachter

SCHULUNGSPROGRAMM				Bezeichnung der Bildungsstätte:							Datum der Eintragung:			
Bezogen auf das Jahr: 2020														
Tagesmaßnahmen (Vollzeit)								* Bitte eindeutige Bezeichnung			** siehe gesondertes Tabellenblatt "Abkürzungen"	*** s. Tabellenblatt Maßnahmekategorie		
Lfd. Nr.	Beruf	Einzugsbereich	Lehrgang / Kurs	Maßnahmeart **	mit anerkannter Abschlussprüfung nach HWO oder BBiG	Maßnahmekategorie ***	Teiln./Jahr	max. Teiln./Lehrg.	Ø-Teiln./Lehrg.	Lehrg./Jahr	Dauer der Maßnahme [Std] (Std=60min)	Übungseinheit Raumbezeichnung*	Abk. Zuordnung Werkstattart **	Belegung [Wo/J]
24			"Kunden zu Fans"-Seminar	FW		7	16	16	16	1	8	Württemberg	THE	0,2
25			Frühstück und Frühstücksbuffets	FW		7	30	15	15	2	24	Backstube 3	BAW	1,2
26			Frontsnacking-Seminar	FW		7	18	18	18	1	24	Backstube 3	BAW	0,6
27			Ernährungsberater-Aufbaukurs	FW		2	32	16	16	2	42	Weinheim	THE	2,1
			Ernährungsberater-Aufbaukurs	FW		2	16	16	16	1	16	Baden	THE	0,4
			Ernährungsberater-Aufbaukurs	FW		2	16	16	16	1	24	Württemberg	THE	0,6
28			Bäckersnack-Seminar	FW		7	54	18	18	3	24	Backstube 3	BAW	1,8
29			Kanapes und kleine Snacks	FW		7	54	18	18	3	16	Backstube 3	BAW	1,2
30			Online-Shop-Seminar	FW		7	24	12	12	2	16	Hamburg	THE EDV	0,8
			Online-Shop-Seminar	FW		7	24	12	12	2	16	Baden	THE	0,8
31			Verkaufstraining intensiv	FW		7	48	16	16	3	16	Baden	THE	1,2
	Bäcker + Konditor	bundesweit	Kurz-Seminare für die Produktion											
32			Hefefeinteige-Seminar	FW		7	18	18	18	1	8	Backstube 2	BAW	0,2
33			Rezepterstellungssseminar	FW		7	24	12	12	2	48	Baden	THE	2,4
			Rezepterstellungssseminar	FW		7	24	12	12	2	80	Württemberg	THE	4,0
34			Rührkuchen-Seminar	FW		7	18	18	18	1	24	Backstube 2	BAW	0,6
35			Weizensauerteig-Seminar	FW		7	18	18	18	1	8	Backstube 2	BAW	0,2
			Weizensauerteig-Seminar	FW		7	18	18	18	1	8	Baden	THE	0,2
36			Hochzeitstorten-Seminar	FW		7	16	16	16	1	24	Backstube 2	BAW	0,6
37			Brotprüfer-Seminar	FW		7	24	12	12	2	24	Baden	THE	1,2
			Brotprüfer-Seminar	FW		7	24	12	12	2	24	Württemberg	THE	1,2
38			Schokoladen-Workshop	FW		7	28	14	14	2	16	Backstube 1	BAW	0,8
39			Brotkunst-Seminar	FW		7	54	18	18	3	24	Backstube 1	BAW	1,8
40			Azubi-Förderseminar Bäcker	FW		4	16	16	16	1	32	Backstube 1	BAW	0,8
41			Kuchen und Tortenseminar	FW		7	18	18	18	1	24	Backstube 2	BAW	0,6

gelb markiert = Änderung durch Gutachter

SCHULUNGSPROGRAMM				Bezeichnung der Bildungsstätte:							Datum der Eintragung:			
Bezogen auf das Jahr: 2020														
Tagesmaßnahmen (Vollzeit)								* Bitte eindeutige Bezeichnung			** siehe gesondertes Tabellenblatt "Abkürzungen"	*** s. Tabellenblatt Maßnahmekategorie		
Lfd. Nr.	Beruf	Einzugsbereich	Lehrgang / Kurs	Maßnahmeart **	mit anerkannter Abschlussprüfung nach HWO oder BBIG	Maßnahmekategorie ***	Teiln./Jahr	max. Teiln./Lehrg.	Ø-Teiln./Lehrg.	Lehrg./Jahr	Dauer der Maßnahme [Std] (Std=60min)	Übungseinheit Raumbezeichnung*	Abk. Zuordnung Werkstattart **	Belegung [Wo/J]
42			Erstklassige Trendtorten und Desserts	FW		7	32	16	16	2	16	Backstube 2	BAW	0,8
43			Teigmacher Basis-Seminar	FW		7	32	16	16	2	24	Backstube 1	BAW	1,2
44			Teigmacher Profi-Seminar	FW		7	32	16	16	2	24	Backstube 2	BAW	1,2
45			Weiterbildung für Teigmacher	FW		7	16	16	16	1	24	Backstube 1	BAW	0,6
46			Vegane Torten	FW		7	32	16	16	2	24	Backstube 2	BAW	1,2
47			Gebäcke für die Grillsaison	FW		7	18	18	18	1	24	Backstube 2	BAW	0,6
48			Brotinnovationen	FW		7	54	18	18	3	16	Backstube 1	BAW	1,2
49			Käsekuchen-Seminar	FW		7	38	19	19	2	24	Backstube 2	BAW	1,2
50			Optimierung Brötchenqualität	FW		7	19	19	19	1	24	Backstube 1	BAW	0,6
51			alte Backverfahren-Seminar	FW		7	16	16	16	1	24	Backstube 1	BAW	0,6
52			Blechkuchen-Seminar	FW		7	18	18	18	1	16	Backstube 2	BAW	0,4
53			optimaler Kälteeinsatz-Seminar	FW		7	16	16	16	1	16	Backstube 1	BAW	0,4
54			Glutenfreie Backwaren-Seminar	FW		7	32	16	16	2	16	Backstube 2	BAW	0,8
55			Brotaufstriche selbst gemacht	FW		7	16	16	16	1	16	Backstube 1	BAW	0,4
56			Dinkel-Intensiv-Seminar	FW		7	36	18	18	2	24	Backstube 1	BAW	1,2
57			Seminar Gewürze in der Bäckerei	FW		7	16	16	16	1	8	Backstube 1	BAW	0,2
58			Ofenführer Seminar	FW		7	16	16	16	1	16	Backstube 1	BAW	0,4
59			Seminar Skandinavische Backideen	FW		7	16	16	16	1	24	Backstube 1	BAW	0,6
60			Seminar Gebäcke aus Frankreich	FW		7	19	19	19	1	24	Backstube 1	BAW	0,6
61			Seminar Weihnachtsbäckerei	FW		7	16	16	16	1	16	Backstube 2	BAW	0,4
62			Stollen-Seminar	FW		7	18	18	18	1	24	Backstube 2	BAW	0,6
63			Weihnachtsgebäcke	FW		20	47	47	47	1	24	Backstube 2	BAW	0,6
64			Brotseminar	FW		7	19	19	19	1	16	Backstube 1	BAW	0,4
65			Kremkocher-Seminar	FW		7	29	29	29	1	8	Backstube 2	BAW	0,2
66			Französische Backkunst-Seminar	FW		7	15	15	15	1	40	Backstube 1	BAW	1,0
67			Seminar Backideen aus Irland	FW		7	36	18	18	2	16	Backstube 1	BAW	0,8

gelb markiert = Änderung durch Gutachter

Unterschrift und Stempel Antragsteller

13.03.2018
Seite 6 von 9

Heinz-Piast-Institut für Handwerkstechnik
an der Leibniz-Universität Hannover
30167 Hannover • Wilhelm-Rusch-Str. 16 • Tel. (05 11) 7 01 55 0
Unterschrift und Stempel Gutachter

SCHULUNGSPROGRAMM				Bezeichnung der Bildungstätte:							Datum der Eintragung:			
Bezogen auf das Jahr: 2020														
Tagesmaßnahmen (Vollzeit)								* Bitte eindeutige Bezeichnung			** siehe gesondertes Tabellenblatt "Abkürzungen"	*** s. Tabellenblatt Maßnahmekategorie		
Lfd. Nr.	Beruf	Einzugsbereich	Lehrgang / Kurs	Maßnahmeart **	mit anerkannter Abschlussprüfung nach HWO oder BBIG	Maßnahmekategorie ***	Teiln./Jahr	max. Teiln./Lehrg.	Ø-Teiln./Lehrg.	Lehrg./Jahr	Dauer der Maßnahme [Std] (Std=60min)	Übungseinheit Raumbezeichnung*	Abk. Zuordnung Werkstatt **	Belegung [Wo/J]
68			Plunderseminar	FW		7	36	18	18	2	16	Backstube 2	BAW	0,8
69			Französische Patisserie	FW		7	24	12	12	2	24	Backstube 2	BAW	1,2
70			Amerikanische Feinbäckerei: Muffins etc.	FW		7	32	16	16	2	16	Backstube 2	BAW	0,8
71			Baklava und Co: Gebäcke a. d. Orient	FW		7	36	18	18	2	16	Backstube 2	BAW	0,8
72			Cake Decoration mit TV-Konditorin Betty	FW		7	42	14	14	3	24	Backstube 2	BAW	1,8
	Bäcker	weltweit	Seminare f. internationale Bäcker											
73			Brotseminar in persischer Sprache	FW		20	20	20	20	1	40	Backstube 2	BAW	1,0
74			Brotseminar in chinesischer Sprache	FW		20	16	16	16	1	80	Backstube 2	BAW	2,0
75			Brotseminar in russischer Sprache	FW		20	16	16	16	1	56	Backstube 2	BAW	1,4
76			Brotseminar in japanischer Sprache	FW		20	26	26	26	1	16	Backstube 2	BAW	0,4
77			Diploma in German Baking	FW		20	36	18	18	2	160	Backstube 1	BAW	8,0
			Diploma in German Baking	FW		20	36	18	18	2	64	Backstube 2	BAW	3,2
	Büro	bundesweit	Seminare Verwaltung, EDV, Marketing											
78			Das perfekt organisierte Büro	FW		7	16	16	16	1	16	Weinheim	THE	0,4
79			Ausb. Hygienebeauftragter	FW		7	16	16	16	1	32	Baden	THE	0,8
			Ausb. Hygienebeauftragter	FW		7	16	16	16	1	32	Weinheim	THE	0,8
80			Fortbildung für Einkäufer	FW		7	12	12	12	1	8	Weinheim	THE	0,2
81			Food-Fotografie-Seminar	FW		7	12	12	12	1	8	Backstube 2	BAW	0,2
			Food-Fotografie-Seminar	FW		7	12	12	12	1	16	Baden	THE	0,4
			Food-Fotografie-Seminar	FW		7	12	12	12	1	16	Württemberg	THE	0,4
82			BBN-Kassensystem-Seminar	FW		7	160	16	16	10	8	Hamburg	THE EDV	2,0
83			Seminar für Ehrenamt	FW		21	8	8	8	1	8	Baden	THE	0,2
84			Workshop Generationenwechsel	FW		7	16	16	16	1	8	Baden	THE	0,2
85			Energiemanagement-Seminar	FW		7	16	16	16	1	8	Baden	THE	0,2

gelb markiert = Änderung durch Gutachter

Heinz-Piest-Institut für Handwerkstechnik
an der Leibniz Universität Hannover
30167 Hannover • Wilhelm-Busch-Str. 12 • Tel. (05 11) 7 01 55-0
Unterschrift und Stempel Gutachter

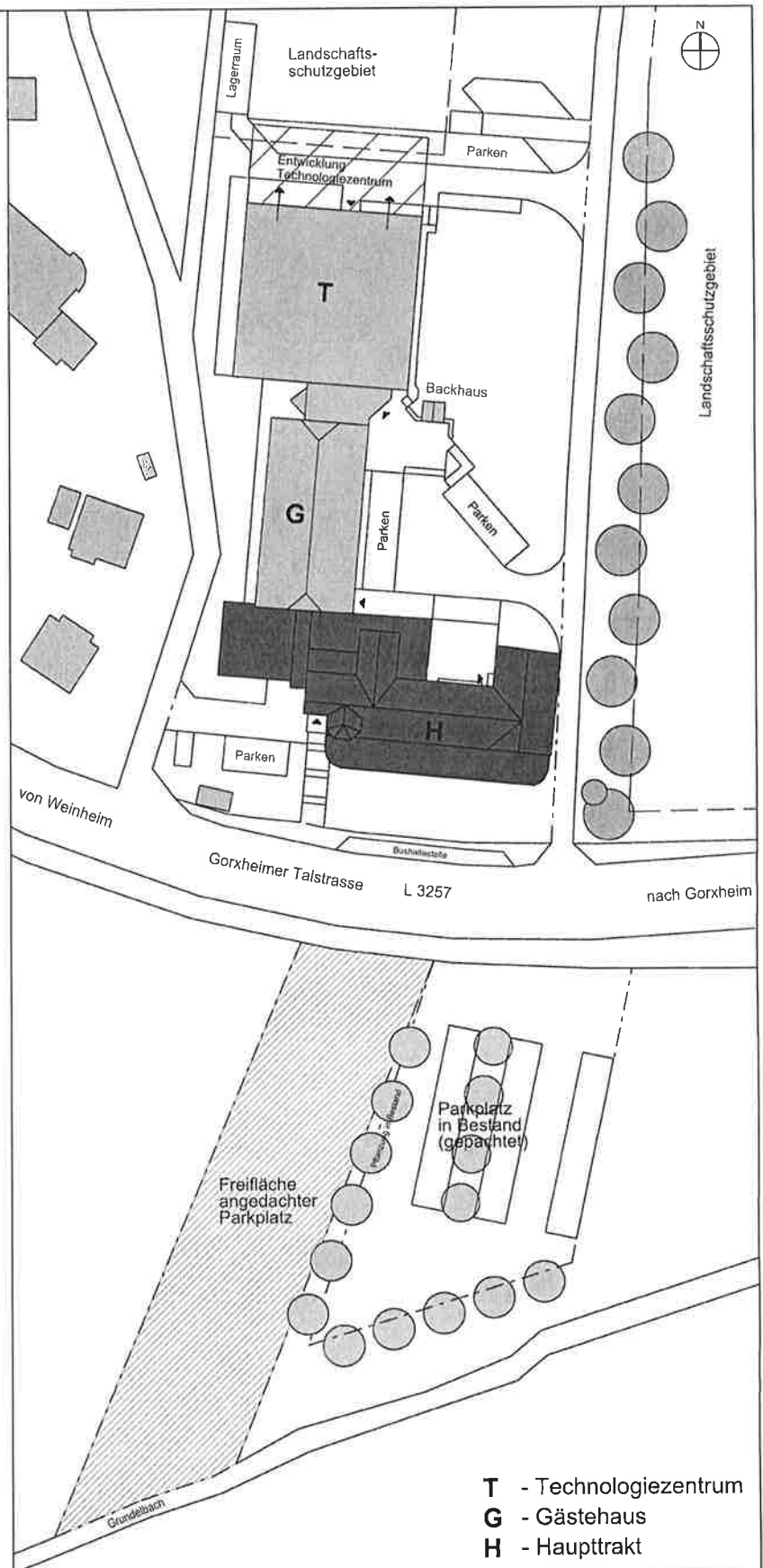
Unterschrift und Stempel Antragsteller

SCHULUNGSPROGRAMM				Bezeichnung der Bildungsstätte:							Datum der Eintragung:			
Bezogen auf das Jahr: 2020														
Tagesmaßnahmen (Vollzeit)								* Bitte eindeutige Bezeichnung			** siehe gesondertes Tabellenblatt "Abkürzungen"	*** s. Tabellenblatt Maßnahmekategorie		
Lfd. Nr.	Beruf	Einzugsbereich	Lehrgang / Kurs	Maßnahmeart **	mit anerkannter Abschlussprüfung nach HWO oder BBIG	Maßnahmekategorie ***	Teiln./Jahr	max. Teiln./Lehrg.	Ø-Teiln./Lehrg.	Lehrg./Jahr	Dauer der Maßnahme [Std] (Std=60min)	Übungseinheit Raumbezeichnung*	Abk. Zuordnung Werkstattart **	Belegung [WoJ]
	Bäcker	bundesweit	Nachwuchsförderung											
86			Wettbewerb für die Prüfungsbesten	FW		7	28	28	28	1	32	Backstube 1	BAW	0,8
			Wettbewerb für die Prüfungsbesten	FW		7	28	28	28	1	32	Backstube 2	BAW	0,8
			Wettbewerb für die Prüfungsbesten	FW		7	28	28	28	1	32	Backstube 3	BAW	0,8
			Wettbewerb für die Prüfungsbesten	FW		7	28	28	28	1	32	Hessen	THE	0,8
			Wettbewerb für die Prüfungsbesten	FW		7	28	28	28	1	32	Baden	THE	0,8
			Wettbewerb für die Prüfungsbesten	FW		7	28	28	28	1	32	Berlin	THE	0,8
			Wettbewerb für die Prüfungsbesten	FW		7	28	28	28	1	32	Württemberg	THE	0,8
			Wettbewerb für die Prüfungsbesten	FW		7	28	28	28	1	32	Weinheim	THE	0,8
87			Wettbewerb für die Prüfungsbesten	FW		7	28	28	28	1	32	Hamburg	THE EDV	0,8
88			Training Nachwuchswettbewerb	FW		7	6	2	2	3	40	Backstube 3	BAW	3,0
			Weiterbildung Nationalmannschaft	FW		7	30	15	15	2	112	Backstube 3	BAW	5,6
			Sensoriktrainings											
89			DLG-Sensorik-Seminar	FW		7	40	20	20	2	16	Berlin	THE	0,8
			DLG-Sensorik-Seminar	FW		7	40	20	20	2	16	Baden	THE	0,8
			DLG-Sensorik-Seminar	FW		7	40	20	20	2	16	Württemberg	THE	0,8
90			Sensoriktrainings für den Verkauf	FW		7	36	18	18	2	16	Berlin	THE	0,8
91			Sensoriktrainings für die Produktion	FW		7	36	18	18	2	16	Backstube 3	BAW	0,8
92			Brotsensorik für Meisterschüler	FW		2	18	18	18	1	24	Backstube 3	BAW	0,6
93			Brotsensorik für Verkaufsleiterinnen	FW		2	18	18	18	1	24	Backstube 3	BAW	0,6
94			Degustationsseminar Brot & Wein	FW		7	36	18	18	2	16	Berlin	THE	0,8
95			Degustationsseminar Brot & Bier	FW		7	36	18	18	2	16	Berlin	THE	0,8
96			Degustationsseminar Brot & Käse	FW		7	36	18	18	2	16	Berlin	THE	0,8
97			Degustationsseminar Brot & Whiskey	FW		7	36	18	18	2	16	Berlin	THE	0,8

gelb markiert = Änderung durch Gutachter

[illegible]

Vermerke:



BAUHERR:

Akademie Deutsches Bäckerhandwerk
Gorxheimertalstr. 23
69469 Weinheim



ARCHITEKT:

Hans-Peter Wolf
Freier Architekt 37738 AK BW
Nördliche Hauptstraße 70
69469 Weinheim

wolfarchitekten

Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim

Haupttrakt

Nr.	Raumbezeichnung	Geschoss		Nutzfläche (m²)	Wohnfläche (m²)							
	Übertrag			326,34								
20	Abst.	KG	H-KG-26	3,94								
21	Flur 2	KG	H-KG-25	11,78								
22	Treppenhaus	KG	H-KG-24	20,17								
23	Technikraum / Lüftung	KG	H-KG-28	46,40								
	Summe Haupttrakt	KG		408,63								
24	Elektrozentrale	KG	H-KG-02	18,52								
25	Wäsche	KG	H-KG-05	15,70								
26	Telefonzentrale	KG	H-KG-03	2,92								
27	Treppenhaus	KG	H-KG-04	18,40								
	Summe Gästehausanteil	KG		55,54								
1	Büro 1	EG	H-EG-04	46,68								
2	Büro 2	EG	H-EG-05	16,91								
3	Flur	EG	H-EG-07	4,71								
4	Kopieren	EG	H-EG-08	13,80								
5	Büro 3	EG	H-EG-06	25,37								
6	Büro 4	EG	H-EG-09	16,15								
7	Flur	EG	H-EG-09a	5,25								
8	Empfang	EG	H-EG-03	80,02								
9	Windfang	EG	H-EG-10	9,11								
	Übertrag			128,87								

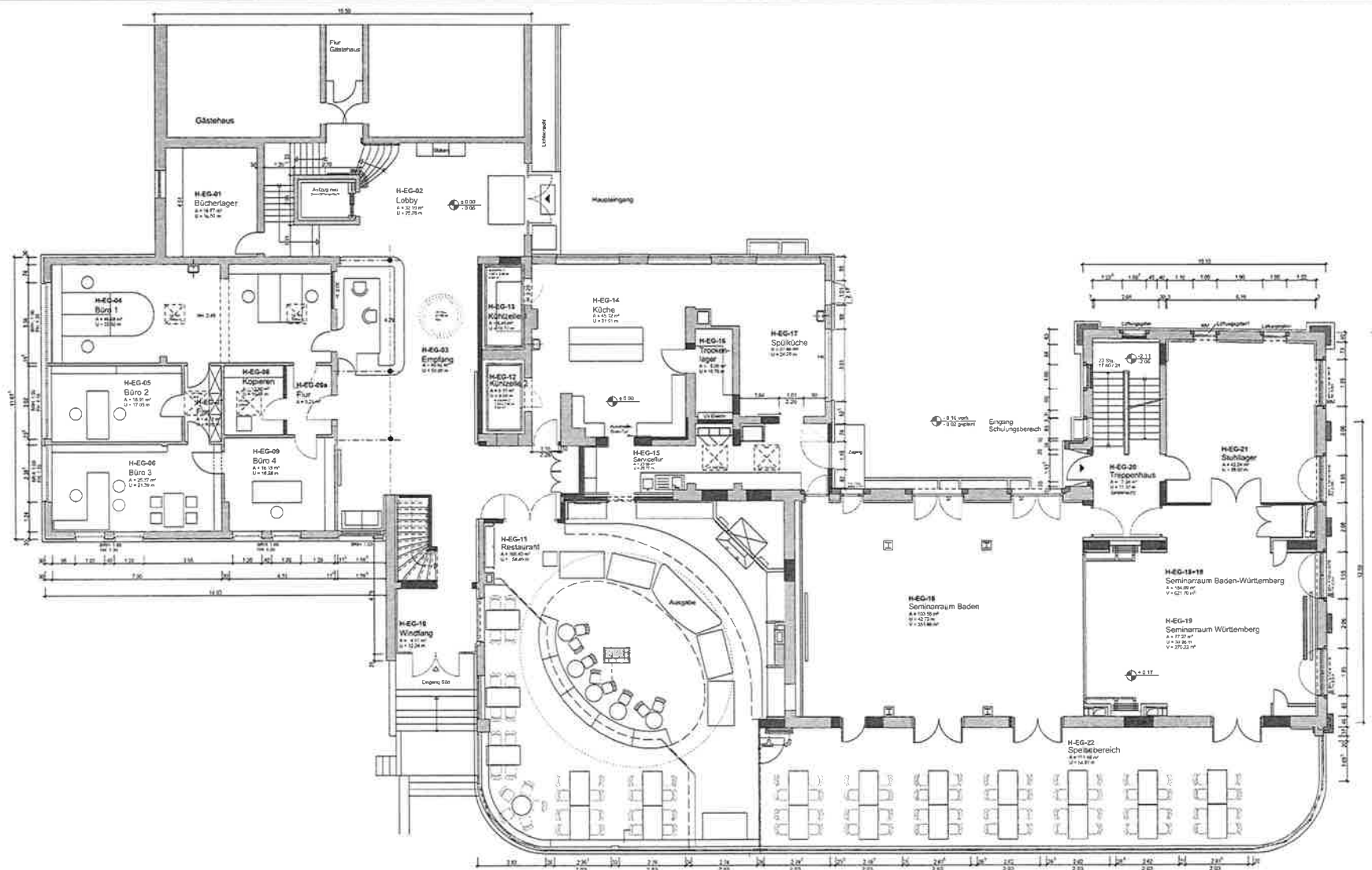
Nr.	Raumbezeichnung	Geschoss		Nutzfläche (m²)	Wohnfläche (m²)							
	Übertrag			204,89								
23	Seminarraum Weinheim	OG	H-OG-32	54,79								
24	Treppenhaus 2	OG	H-OG-33	12,71								
	Summe Haupttrakt	OG		272,39								
26	Büro Gastro	OG	H-OG-03	18,52								
27	Treppenhaus 1	OG	H-OG-02	13,28								
28	Zimmer	OG	H-OG-04	24,30								
	Summe Gästehausanteil	OG		56,10								
1	Flur 1	DG	H-DG-05		55,66							
2	Bad	DG	H-DG-06		4,91							
3	Flur 2	DG	H-DG-07		4,77							
4	Waschen	DG	H-DG-08		9,73							
5	Eltern	DG	H-DG-09		29,97							
6	Kind 1	DG	H-DG-13		11,14							
7	Kind 2	DG	H-DG-14		13,85							
8	Abst.	DG	H-DG-15		2,57							
9	Bad	DG	H-DG-12		3,99							
10	Wohnen/Essen	DG	H-DG-11		37,53							
11	Küche	DG	H-DG-10		12,55							
	Summe Haupttrakt Wohnung				186,67							

[illegible]

[illegible]



H - Kellergeschoss



architekten

T: Technisches Zentrum
G: Gästehaus
H: Haupthaus

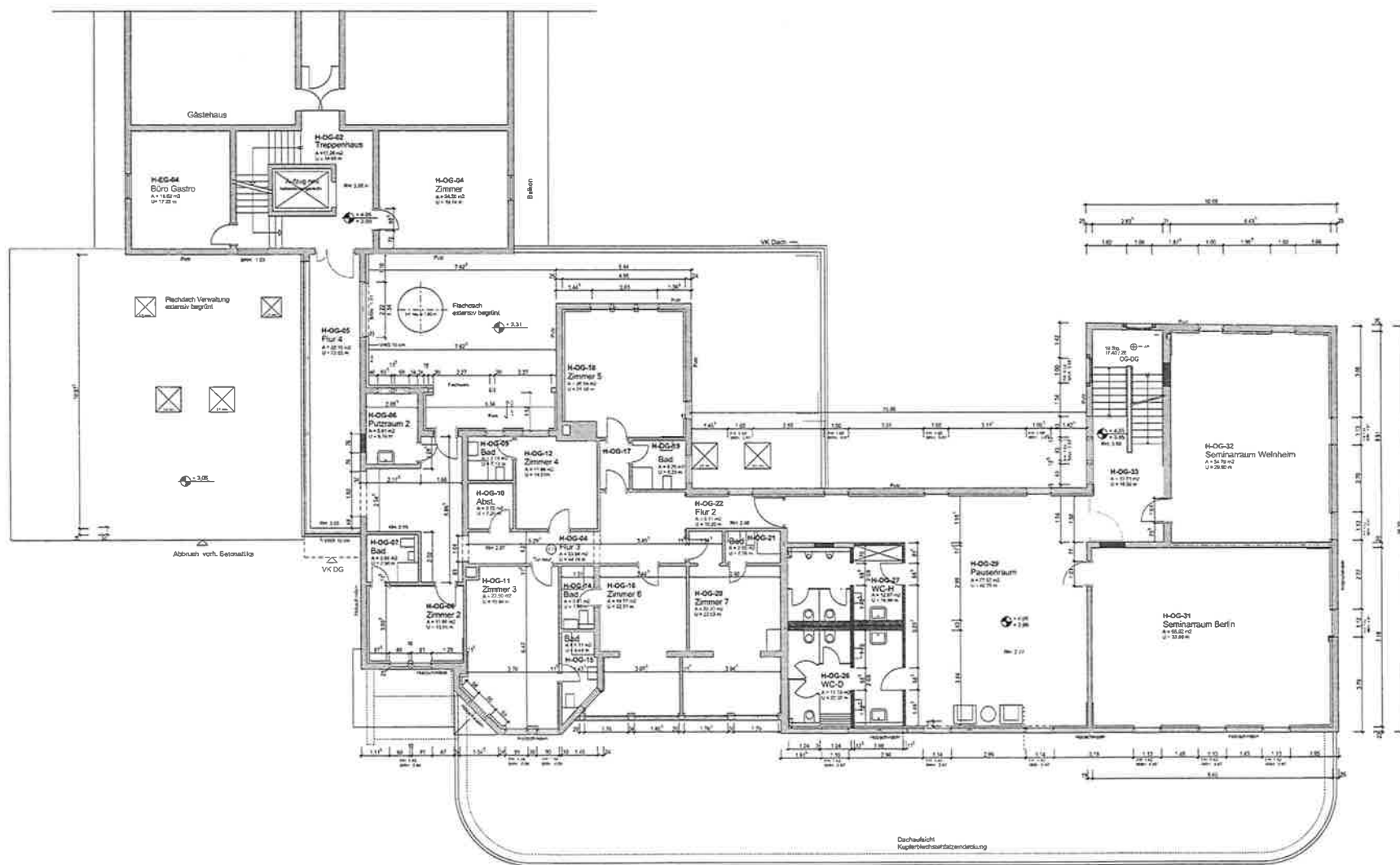
H - Grundriss EG

Bauherr:
Akademie Deutsches Museum Bonn
Gartenstraße 27
50668 Würzburg

Architekt:
Thorsten Röhler
Thorsten Röhler & Partner AG
Königsplatz 10
50668 Würzburg

Datum: 10.10.2017

Modelljahr: 1.00



H - Obergeschoss

m. woff architekten

PLANDARSTELLUNG
H - Grundriss OG

BAUTITEL
Johannes Deutsches Bauinstitut
Grundrissdarstellung: 2D
Baujahr: 2007

ARCHITECT
m. woff architekten
Friedrichstraße 112a, 10117 Berlin
Telefon: 030 2000 112a
www.mwoff.de

LEGENDA
T - Treppenhauseingang
G - Glastür
H - Haupttür

DATE: 10.10.2007

Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim

Gästehaus

Umbau u. Sanierung Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim, Gornheimer Talstraße 23, 69469 Whm. Flächenaufstellung Gästehaus											10.10.2017
Nr.	Raumbezeichnung	Geschoss	Raum-Nr.	Nutzfläche (m²)	Wohnfläche (m²)						
1	Heizung	KG	G-KG-01	20,23							
2	Freizeitraum 2	KG	G-KG-02	44,14							
3	Lager	KG	G-KG-03	44,90							
4	Lager	KG	G-KG-04	44,90							
5	Seminarraum Hessen	KG	G-KG-06	66,33							
6	Freizeitraum 1	KG	G-KG-05	89,80							
7	Flur	KG	G-KG-07	37,18							
	Summe Gästehaus	KG		347,48							
8	Außenlager	EG	G-EG-01	17,06							
9	Außenlager	EG	G-EG-02	17,06							
10	Zimmer 1 / Dusche	EG	G-EG-03	20,00							
11	Zimmer 2 / Dusche	EG	G-EG-04	20,26							
12	Zimmer 3 / Dusche	EG	G-EG-05	20,26							
13	Zimmer 4 / Dusche	EG	G-EG-06	20,26							
14	Zimmer 5 / Dusche	EG	G-EG-07	20,26							
15	Zimmer 6 / Dusche	EG	G-EG-08	20,00							
16	Zimmer 7 / Dusche	EG	G-EG-09	20,26							
17	Zimmer 8 / Dusche	EG	G-EG-10	20,26							
18	Zimmer 9 / Dusche	EG	G-EG-11	20,26							
19	Zimmer 10 / Dusche	EG	G-EG-12	20,26							
20	Zimmer 11 / Dusche	EG	G-EG-13	20,26							
	Übertrag			256,46							

Nr.	Raumbezeichnung	Geschoss	Raum-Nr.	Nutzfläche (m²)	Wohnfläche (m²)						
	Übertrag			256,46							
21	Zimmer 12 / Dusche	EG	G-EG-14	20,44							
22	Putzraum 1	EG	G-EG-15	3,51							
23	Putzraum 2	EG	G-EG-16	3,51							
24	Flur	EG	G-EG-17	36,56							
	Summe Gästehaus	EG		320,48							
25	Zimmer 1 / Dusche / Balkon	OG	G-OG-01	21,34							
26	Zimmer 2 / Dusche / Balkon	OG	G-OG-02	21,60							
27	Zimmer 3 / Dusche / Balkon	OG	G-OG-03	21,60							
28	Zimmer 4 / Dusche / Balkon	OG	G-OG-04	21,60							
29	Zimmer 5 / Dusche / Balkon	OG	G-OG-05	21,60							
30	Zimmer 6 / Dusche / Balkon	OG	G-OG-06	21,60							
31	Zimmer 7 / Dusche / Balkon	OG	G-OG-07	21,60							
32	Zimmer 8 / Dusche / Balkon	OG	G-OG-08	21,78							
33	Zimmer 9 / Dusche / Balkon	OG	G-OG-09	21,78							
34	Zimmer 10 / Dusche / Balkon	OG	G-OG-10	21,78							
35	Zimmer 11 / Dusche / Balkon	OG	G-OG-11	21,78							
36	Zimmer 12 / Dusche / Balkon	OG	G-OG-12	21,78							
37	Zimmer 13 / Dusche / Balkon	OG	G-OG-13	21,78							
38	Zimmer 14 / Dusche / Balkon	OG	G-OG-14	21,34							
39	Flur	OG	G-OG-15	36,56							
	Summe Gästehaus	OG		339,52							

Nr.	Raumbezeichnung	Geschoss	Raum-Nr.	Nutzfläche (m²)	Wohnfläche (m²)							
40	Zimmer 1 / Dusche	DG	G-DG-01	20,00								
41	Zimmer 2 / Dusche	DG	G-DG-02	20,26								
42	Zimmer 3 / Dusche	DG	G-DG-03	20,26								
43	Zimmer 4 / Dusche	DG	G-DG-04	20,26								
44	Zimmer 5 / Dusche	DG	G-DG-05	20,26								
45	Zimmer 6 / Dusche	DG	G-DG-06	20,26								
46	Zimmer 7 / Dusche	DG	G-DG-07	20,44								
47	Zimmer 8 / Dusche	DG	G-DG-08	20,44								
48	Zimmer 9 / Dusche	DG	G-DG-09	20,26								
49	Zimmer 10 / Dusche	DG	G-DG-10	20,26								
50	Zimmer 11 / Dusche	DG	G-DG-11	20,26								
51	Zimmer 12 / Dusche	DG	G-DG-12	20,26								
52	Zimmer 13 / Dusche	DG	G-DG-13	20,26								
53	Zimmer 14 / Dusche	DG	G-DG-14	20,00								
54	Flur	DG	G-DG-15	36,56								
	Summe Gästehaus	DG		320,04								
	Zusammenstellung Flächen			Nutzfläche (m²)	Wohnfläche (m²)							
	Summe KG Gästehaus			347,48								
	Summe EG Gästehaus			320,48								
	Summe OG Gästehaus			339,52								
	Summe DG Gästehaus			320,04								
	Gesamtsumme KG-DG			1.327,52	0,00							

T - Technologiezentrum
G - Gästehaus
H - Haupttrakt

PLANBEZEICHNUNG:
G - Grundriss KG

BAUHEIM
Akademie Deutsches Bäckereihandwerk
Gonheimertalstr. 23
69469 Weinheim

ARCHITECT:
Humm, Foster Wins
Foster Architects 31725 AR, BIV
Newfield Massachusetts 01

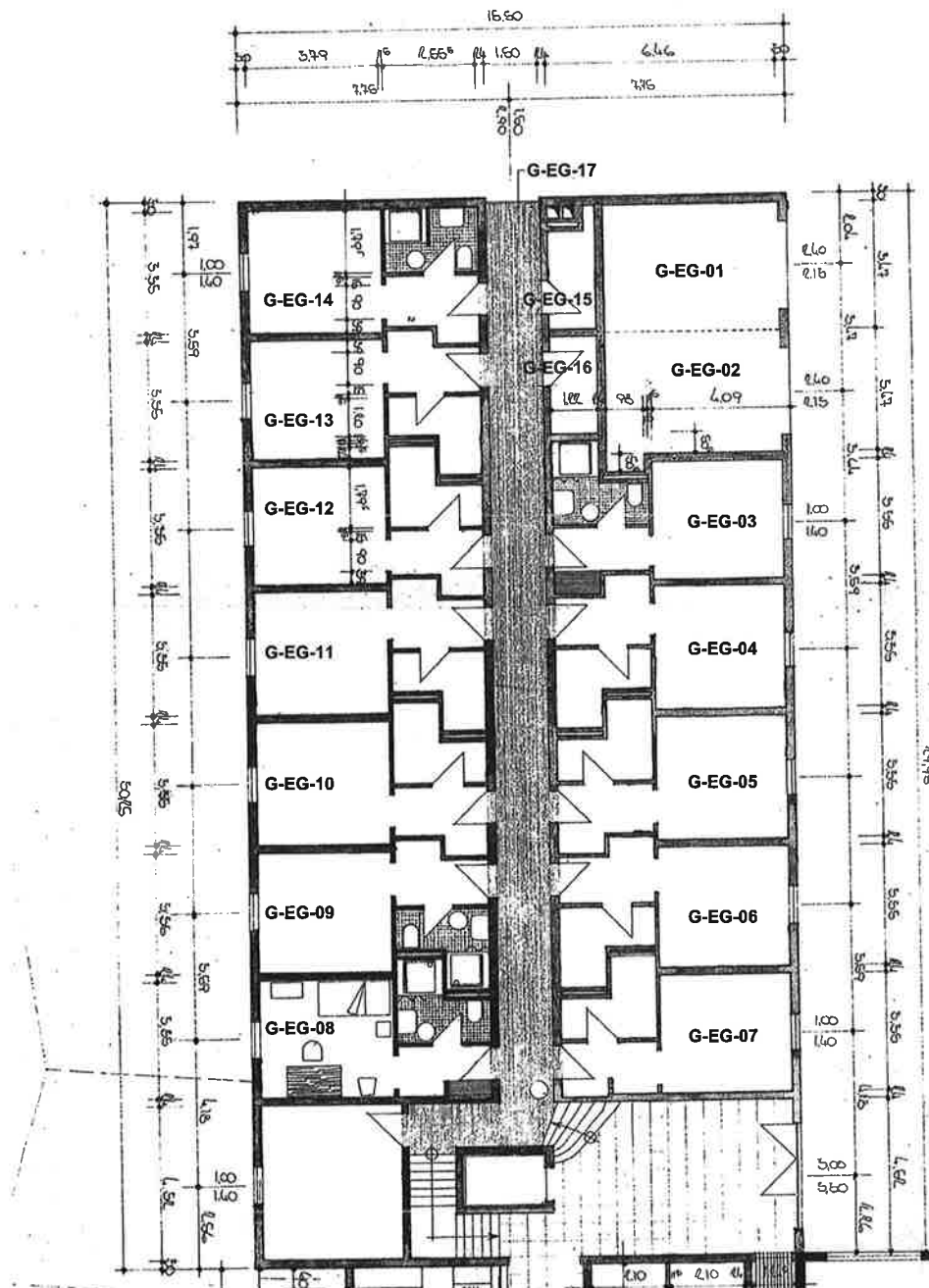
DATE: 08.19.2017



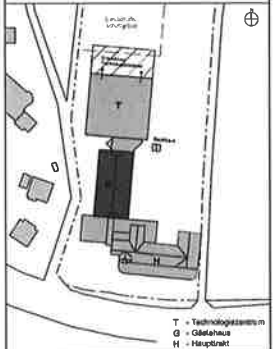
wvolf architekten

www.yasoffarchitektur.com

Grundriss Erdgeschoss



■ wolfarchitekten



PLANBEZEICHNUNG:
G - Grundriss EG

BAUPHASE:
Akademie Deutsche Baukunst
Gorchowstraße 23
89469 Weinhelm

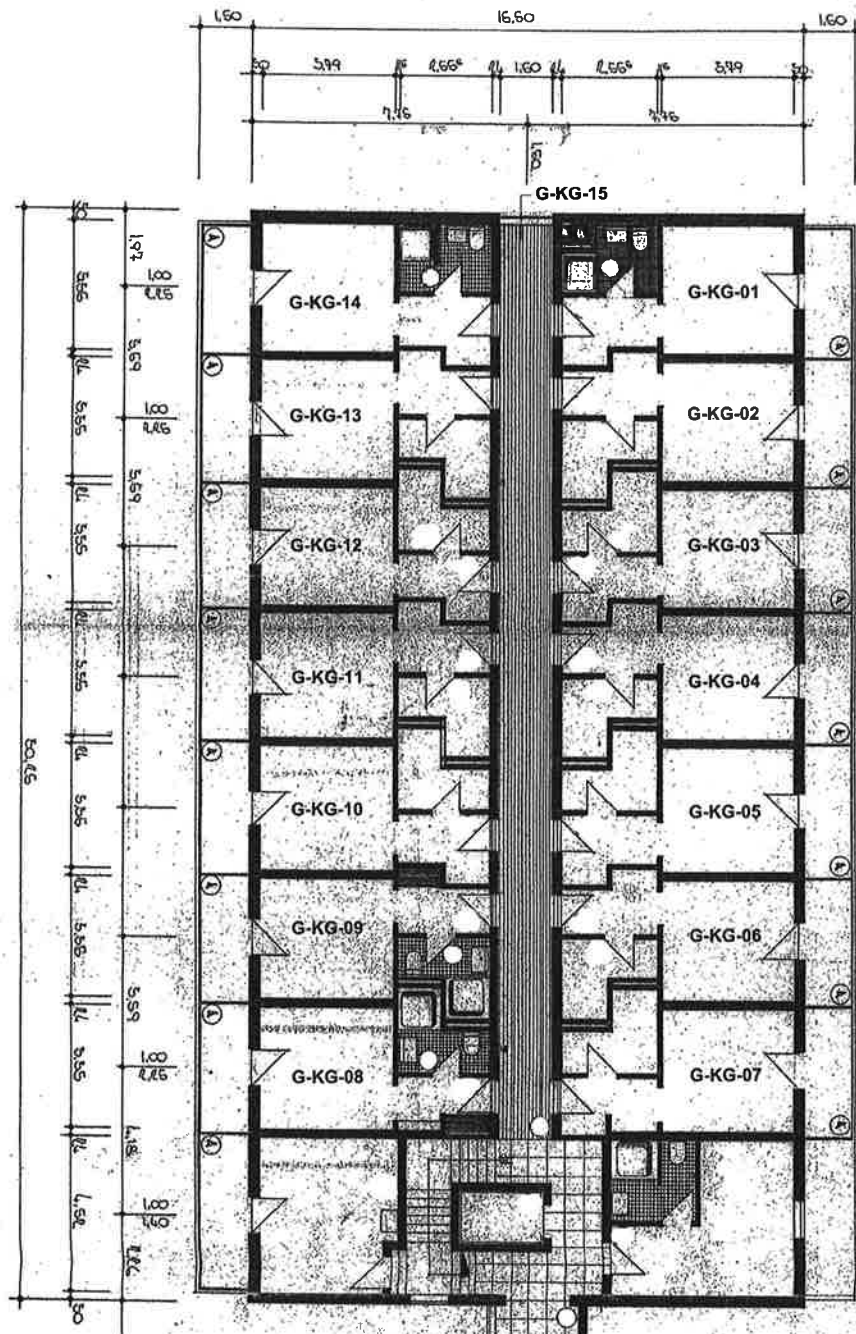
ARCHITECT:
Klaus Peter Wolf
Klaus Peter Wolf & Partner
Helmholtzstraße 15
89469 Weinhelm

■ wolfarchitekten

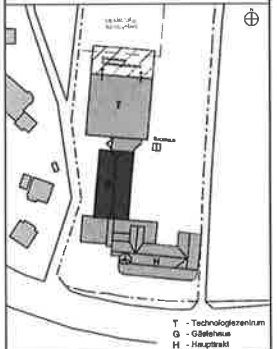
DATE: 15.12.2017

MASSSTAB: 1:100

Grundriss Obergeschoss



wolfarchitekten



PLANBEZEICHNUNG:
G - Grundriss OG

BAUHER:
Akademie Deutsches Stickerhandwerk
Gorchowstraße 23
60469 Walthausen



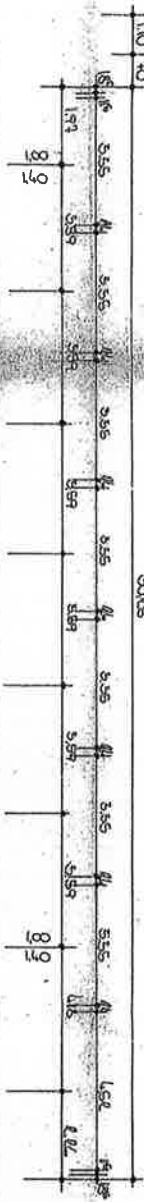
ARCHITEKT:
Hans-Peter Wolf
Friedrichstraße 111/112 1st floor
40474 Düsseldorf

wolfarchitekten

DAFUM: 10.10.2017

MASSSTAB: 1:100

Grundriss Dachgeschoss



Site plan of the University of Applied Sciences (HAW) in Hamburg. The plan shows the layout of the main building (Haupttrakt), the Technology Center (Technologiezentrum), and the Glass House (Glashaus). A compass rose indicates North. A label 'Landschaftsarchitektur' points to a specific area. A legend at the bottom identifies the symbols: T for Technologiezentrum, G for Glashaus, and H for Haupttrakt.

BAUHERR:
Akademie Deutsche Backwarenwerke
Gondelmerstr. 23
69469 Weinheim

ARCHITEXT:
Hans-Peter Wolff
Froner Architekt 31 728 461 0111
Hävelstraße Hausdorffstraße 70
69469 Weinheim



AEAEM
Associazione per l'Ecologia Ambientale e il Movimento
Via Mazzini 10
00185 Roma
Tel. 06/4780111
Fax 06/4780112
E-mail: aeaem@aeaem.it
Web: www.aeaem.it

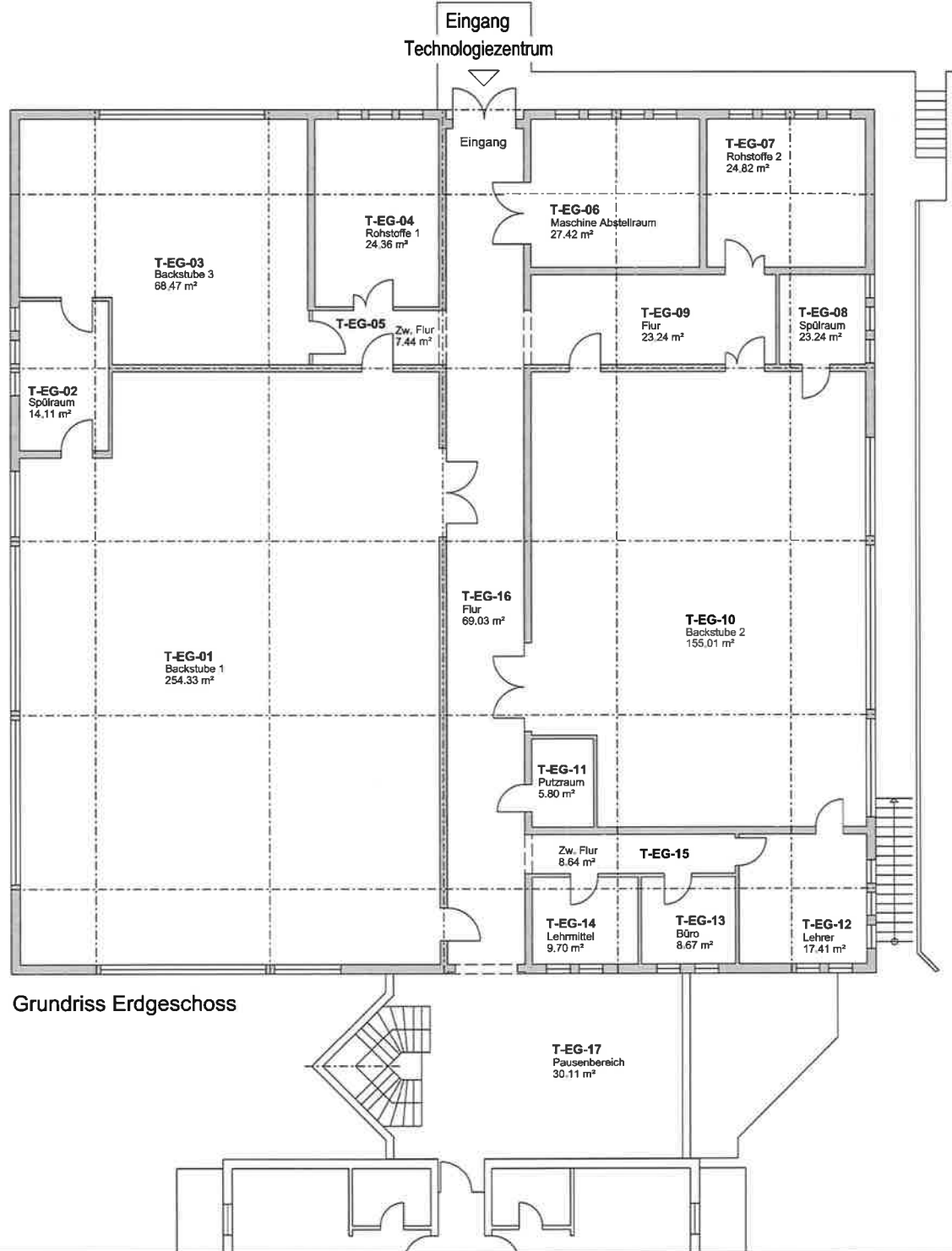
DATE: 12.12.2017

MASSSTAR 8.1.00

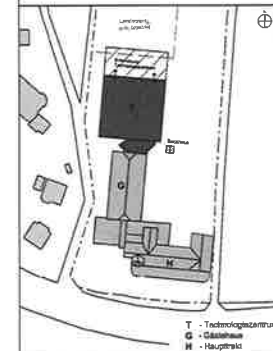
Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim

Technologiezentrum

[illegible]



wolfarchitekten



PLANBEZEICHNUNG:
T - Grundriss EG

BALDER
Akademie Deutsches Bäckereihandwerk
Gemeinschaftstr. 23
69469 Weinheim

ARCHITEXT
Hans-Peter Wolf
Friedrichstraße 11/12A 69126
Heidelberg

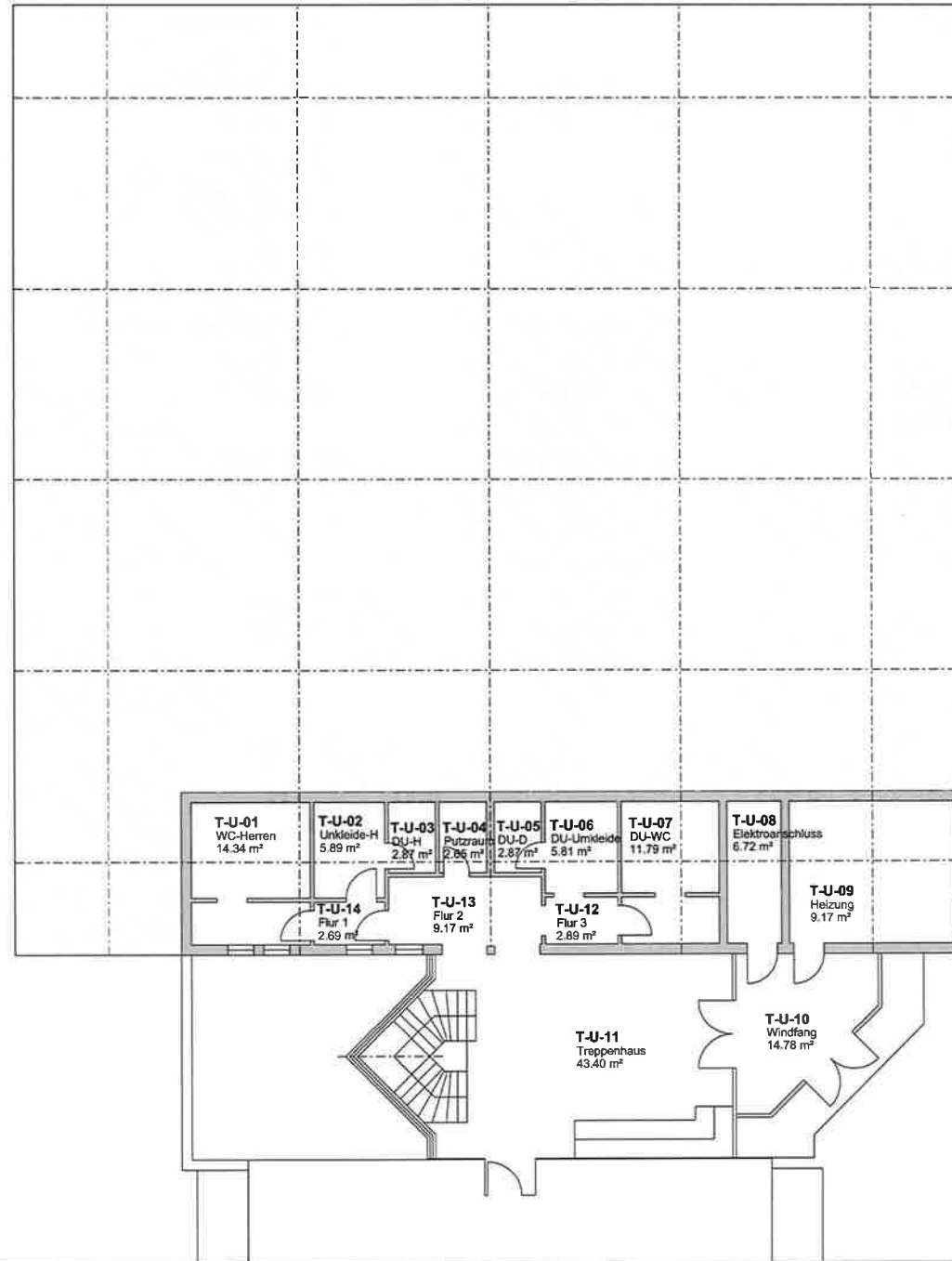


wolfarchitekten

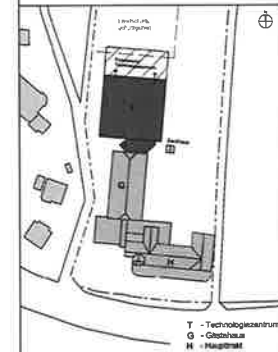
Seit 1981

MAßSTAB 1:100

Grundriss Untergeschoss



wolfarchitekten



PLANBEZEICHNUNG:
T - Grundriss UG

BAUHERR:
Akademie Deutsches Barchandwerk
Corinthienstr. 23
69469 Weinheim

ARCHITECT:
Hans-Peter Wolf
Postfach 5778 69
69469 Weinheim

DATE: 18.10.2017

MASSSTAB: 1:100

