

Die Mitarbeiter zeitgemäß abholen

Mit der Onlineschulung „Grundwissen Brot“ ebnet das Deutsche Brotinstitut bzw. die Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim nicht nur den Weg zur Wissensvermittlung oder -auffrischung, sondern auch zu einem Modell der Zukunft – denn Onlineschulungen sind zeitlich und örtlich flexibel.

„Wenn jemand eine Reise tut, so kann er was erzählen, drum nahm ich meinen Stock und Hut, und tät das Reisen wählen (...)“ – dem altbekannten (Kinder-)Lied mag man gerne zustimmen und nicht ohne Grund werden Mit-

Onlineschulung „Grundwissen Brot“ (www.brotwissen.online) des Deutschen Brotinstituts in Zusammenarbeit mit der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim durchzuführen. Angesprochen waren die 75 Mitarbeiter im

Deutsches Bäckerhandwerk wurde die Bäckerei Pfeifle auf das neue Format der Weiterbildung aufmerksam und erwarb die entsprechenden Lizenzen für das Verkaufsteam. „Man bekommt schlecht alle Mitarbeiter für einen Termin zu-



Die rund 45 minütige Online-schulung „Grundwissen Brot“ des Deutschen Brotinstituts ist smart aufgeteilt in Anmoderationen (z. B. von Bernd Kütscher, l.), Fachinformationen und Abschlusstest.



arbeiter von engagierten Unternehmen regelmäßig auf Lehrgänge geschickt. Dieser Gang muss aber nicht zwangsläufig via Reise getan werden, sondern kann heutzutage dank Onlinevernetzung ort- und zeitunabhängig stattfinden. Die Vorteile liegen auf der Hand, will man beispielsweise sein komplettes Verkaufsteam, mit über 70 Köpfen, weiterbilden. So im Herbst des vergangenen Jahres geschehen. Die in Freiburg ansässige Bäckerei Wolfgang Pfeifle entschied sich, als einer der Vorreiter, die

Verkauf – von Azubis und Quereinsteigern über langjährige Verkaufskräfte bis hin zum Verkaufsförderer. Warum sich die Bäckerei für diesen Weg entschied, berichtet Karsten Elchlepp.

Know-how fürs Team

Als Assistent der Geschäftsleitung hat Elchlepp nämlich selbst die Schulung absolviert (nach dem Motto „Ich muss wissen, wovon ich rede“) und ist von Inhalt sowie Modell schlichtweg begeistert. Im engen Kontakt mit der Akademie

sammen; für einen externen Termin ist das noch schwieriger. Mit der Onlineschulung sind alle zeitlich und örtlich flexibel“, begründet Elchlepp die Entscheidung pro Onlinevariante. Schließlich müsse man die Mitarbeiter zeitgemäß abholen – das ist auch bei Weiterbildungsangeboten der Fall. Die Schulung verlangt von den Lernenden nur sehr wenig Zeitaufwand (Anm. Red.: kann in ca. 45 Minuten absolviert werden). Neben der Wissensvermittlung dient sie auch der Vermittlung von Wert-

schätzung und der Motivation von Mitarbeitern. Ein Punkt, den auch die Bäckerei Pfeifle hervorhebt: „Natürlich war die Schulung dann Gesprächsthema Nr. 1 im Verkaufsteam. Das hat zu unglaublich wertvollen Gesprächen über das Fachthema Brot geführt – und war nebenbei auch für den Teamgeist ein fantastischer Schub.“

Anmelden und smart starten

Der Kurs, der in Zusammenarbeit mit der HiUp GmbH in Berlin entwickelt wurde, kann am PC, Tablet oder auch per App am Smartphone absolviert werden. Wobei Elchlepp Ersteres empfiehlt: „Für uns war die PC-Variante die beste. Dank des großen Monitors und der Maus war das Arbeiten angenehmer.“ Auf welchem Weg (und zu welcher Uhrzeit!) die Schulung durchgeführt wurde, durften die Mitarbeiter entscheiden. Im Büro der Bäckerei entstand für alle Fälle ein extra Arbeitsplatz am Computer, der auch für künftige Onlineschulungen genutzt werden soll. Mit dem Anmelden via Mail-Adresse hieß es dann „Start frei“ fürs (Auffrischen) „Grundwissen Brot“.

In sieben Lernfeldern wird in kompakter Form grundlegendes Wissen rund um das Thema Brot vermittelt oder aufgefrischt. Dazu gehören Basiskenntnisse zur Kulturgeschichte des Brotes, wichtige Begrifflichkeiten, Informationen zu den verschiedenen Getreide- und Mehlsorten, die Unterscheidung der verschiedenen Brotsorten, Kenntnisse zur Herstellung von Brot sowie Wissen zu Lagerung, Haltbarkeit und Handhabung von Brot. Auch die gesundheitliche Bedeutung von Brot wird behandelt. Am Ende eines jeden Lernfelds deckt ein Selbsttest fehlendes Wissen auf und korrigiert dieses sofort. Der Kurs endet mit einer Abschlussprüfung online inklusive Zertifikat des Deutschen Brotinstituts. Dieses dient Arbeitgebern auch als Beleg, dass das Kursziel erreicht wurde.

Fit für die Zukunft

Karsten Elchlepp sieht in der Onlineschulung „Grundwissen Brot“ nicht nur eine wertvolle Wissensvermittlung und -auffrischung sondern ein Modell für die Zukunft. So folgte bei der Bäckerei Pfeifle bereits der nächste Onlinekurs,



Karsten Elchlepp (Bäckerei Pfeifle, Freiburg) berichtet von seiner Erfahrung mit der Onlineschulung.

diesmal für die gesamte Belegschaft (zum Thema Brandschutz). Bei 120 Mitarbeitern sei heutzutage eine Unterweisung, Schulung oder ein Kurs im Onlineformat ein echter Gewinnbringer für Arbeitnehmer und Arbeitgeber gleichermaßen. Scheu vor dem „neuen“ Medium habe es eigentlich keine gegeben, so Elchlepp. Allerdings müsse man schon begleitend für den Mitarbeiter zur Stelle sein, falls Fragen aufkommen und auch im Anschluss an die Schulung mit Lob und Anerkennung motivieren. **sp**

Gratulation zur bestanden Brotsommelier-Prüfung

Die Akademie des Deutschen Bäckerhandwerks in Weinheim hat den fünften Brotsommelier-Kurs würdig verabschiedet – erneut bei Johann Lafer. Die im Jahr 2015 gestartete Fortbildung zum „Geprüften Brotsommelier HWK“ der Bundesakademie Weinheim gilt als Erfolgsmodell und wurde schon mit dem Landesweiterbildungspreis Baden-Württemberg geadelt. Nicht nur, dass die Absolventen den Brotumsatz in ihren Bäckereien massiv steigern konnten. Manche haben es sogar geschafft, das Lebensmittel Nummer eins groß in die Medien zu bringen.

15 neue Brotsommeliers

Die erfolgreichen Absolventen des Kurses sind:

- Christian Peter Brück aus Delmenhorst,
- Jana Bruns aus Oldenburg,
- Michael Cordes aus Ottersberg,
- Tobias Exner aus Beelitz,
- Peter Kasimow aus Ruppertswil (Schweiz),
- Thomas Koch aus Balingen,
- Dominik Loher aus Kraiburg,
- Jens Lünstedt aus Wischhafen,
- Hans-Günther Mack aus Bopfingen,
- Mechthild Saggel-Amaro aus Lehrte,
- Michael Schäfer aus Bielefeld,
- Kai Schröder aus Mainz-Kastel,
- Andreas Seßelberg aus Neustadt,
- Jörg Terjung aus Lüdinghausen und
- Joachim Wieler aus Meerbusch.

Als Prüfungsbeste mit der Spitzennote „sehr gut“ wurden Tobias Exner und Kai Schröder geehrt. Mit den 15 frisch geprüften Absolventen hat die Akademie nun insgesamt 72 Brotsommeliers aus gesamten deutschsprachigen Raum inklusive Schweiz, Österreich und Südtirol (Italien) ausgebil-

det, die von der HWK Mannheim Rhein-Neckar Odenwald geprüft wurden. Der feierliche Abschluss sämtlicher Kurse fand bei Johann Lafer statt, der sich trotz seines engen Terminkalenders stets viel Zeit für die Teilnehmer aus Weinheim nimmt.

Der sechste Brotsommelier-Kurs in Weinheim ist bereits gestartet, auch die Kurse 7 und 8 sind bereits ausgebucht. In Kurs 9 ab Mai nächsten Jahres sind derzeit noch einzelne Plätze frei. ■



Trappen's Ultraschall Typ 900 automatic

Ultraschalltechnik der neuesten Generation hält auf einer freien Fläche von ca. 80 qm. Nagetiere fern.



Die „elektronische Katze“ erhalten Sie über Ihre BÄKO unter der Art.-Nr. 89 4962.

€ 89,00 zzgl. MwSt.

SASA Sauer GmbH | Karl-Schiller-Str. 14 | 76684 Östringen
0 72 53 - 9 88 77 99 | info@sauersysteme.de