

# Individuell und Innovativ

## Wochen der Confiserie im Campus Handwerk

- + Vorträge
- + Workshops
- + Expertenwissen
- + Ausstellung



Die Konditorei ist seit jeher ein kreatives Handwerk: Traditionell, modern, innovativ und individuell – viele weitere Attribute lassen sich hier finden.

Im Rahmen der Wochen der Confiserie widmen wir uns den vielen Facetten des Konditorenhandwerks. Unter dem Motto „Individuell und Innovativ“ greifen die Vorträge und Workshops den Trend zu einzigartigen und immer neuen Kreationen auf.

Die Wochen der Confiserie sind ein besonderes Angebot des Berufsbildungszentrums der Handwerkskammer OWL zu Bielefeld für Fach- und Führungskräfte aus dem Konditorenhandwerk. Nutzen Sie die einmalige Gelegenheit, in unseren Workshops und Vorträgen Tricks und Kniffe für den Arbeitsalltag sowie mehr über Techniken und Trends zu erfahren.

Wir freuen uns auf Sie!

Bei den Veranstaltungen wird fotografiert und gefilmt. Das Bildmaterial, welches Sie als Teilnehmer/in der Veranstaltung zeigt, wird ggf. im Internet, in den sozialen Netzwerken, in der Druckpresse oder im Geschäftsbericht veröffentlicht und zu weiteren redaktionellen sowie werblichen Zwecken der Handwerkskammer genutzt. Wenn Sie hiermit nicht einverstanden sind, teilen Sie dies bitte dem Fotografen oder dem Personal der Handwerkskammer vor Ort mit.

# Anmeldung

Die Teilnahme an allen Veranstaltungen ist kostenlos. Bitte melden Sie sich zur Auftaktveranstaltung und zu den Workshops aber zwingend bei uns per E-Mail an:

[weiterbildung@hwk-owl.de](mailto:weiterbildung@hwk-owl.de)

Für die Teilnahme am **Konditorenforum NRW** ist eine Anmeldung nur direkt beim Landesinnungsverband des Konditorenhandwerks NRW möglich.

Ansprechpartnerin: Irmgard Gähr  
Tel. 0251 52008-40  
[gahr@konditoren.nrw](mailto:gahr@konditoren.nrw)  
[www.konditoren.nrw/aktuelles](http://www.konditoren.nrw/aktuelles)

## Handwerkskammer Ostwestfalen-Lippe zu Bielefeld

Kundenberater-Team im Service-Center  
Campus Handwerk 1 | 33613 Bielefeld  
Tel. 0521 5608-555

Folgen Sie uns:




Annegret  
Kramwinkel



Thomas Walde



Vanessa Feraj

 <https://bbz.handwerk-owl.de/wochen-der-confiserie>



Bewerten Sie uns auf Google



Konditorenforum  
NRW  
20. Mai 2019

## Wochen der Confiserie

**25. April - 24. Mai 2019**  
**im Campus Handwerk Bielefeld**

# Auftaktveranstaltung

+ Donnerstag, 25.04.2019, 16:30 - 19:00 Uhr

## Eröffnung und Begrüßung

Lena Strothmann, Präsidentin der Handwerkskammer OWL zu Bielefeld, eröffnet die Wochen der Confiserie mit einem Ausblick auf die bevorstehenden Veranstaltungen.



Lena Strothmann,  
Präsidentin  
der Handwerkskammer



## Vortrag und Diskussion

### Das Konditorenhandwerk in NRW - Chancen und Herausforderungen

Nach der Eröffnung gibt Hubert Cordes, Landesinnungsmeister der Konditoren in NRW, einen Einblick in die aktuelle Lage im Konditorenhandwerk in NRW. Welche Chancen gibt es, aber auch welche Herausforderungen sind zu meistern? Diskutieren Sie mit!



Hubert Cordes,  
Landesinnungsmeister  
der Konditoren NRW



## Praxis

### Creationen aus Frucht - Ein Streifzug durch die französische Patisserie

Ab ca. 17 Uhr nimmt Jean-Christophe Duc, Anwendungsberater bei Les Vergers Boiron, die Anwesenden mit auf einen Streifzug durch die französische Patisserie und zeigt, was echte französische Confiserie und Raffinesse bedeutet.



Jean-Christophe Duc,  
Anwendungsberater, Les  
Vergers Boiron (Frankreich)



# Workshops

+ Für Fachkräfte aus dem Konditorenhandwerk

## Zaubern mit Zucker – Schaustücke im Baukastenprinzip

+ Donnerstag 02.05.2019, 17:00-19:00 Uhr



Organisation und Struktur sind für die Effizienz im Betrieb unerlässlich. Konditoren-Weltmeister Christian Ibrügger zeigt in seinem Workshop, wie man sich das Baukastenprinzip für moderne Kompositionen aus Zucker zunutze machen kann.

### Referent:

Christian Ibrügger,  
Lehrkraft im Berufsbildungszentrum, Konditor-Meister, Konditoren-Weltmeister

## Verkaufstraining für Fachverkäufer/innen

+ Donnerstag 09.05.2019, 17:00-19:00 Uhr



Im Kontakt mit den Kunden kommt es oft darauf an, die richtigen Worte zu finden. Andrea Michiko Stefanidis gibt Tipps, wie man aktiv auf Kunden zugeht und Verkaufsgespräche erfolgreich führt.

### Referentin:

Andrea Michiko Stefanidis,  
Lehrkraft im Berufsbildungszentrum, Fachverkäuferin und Konditorin

## Chocholic – Schokoladen-Produkte in der Confiserie

+ Mittwoch, 15.05.2019, 17:00-19:00 Uhr



Schokoladen-Produkte sind mit das Herzstück der Konditorei. Christian Ibrügger fertigt kleine Pretiosen aus Kuvertüre, verrät Tipps und Tricks und zeigt neue Möglichkeiten bei der Schokoladendekoration.

### Referent:

Christian Ibrügger,  
Lehrkraft im Berufsbildungszentrum, Konditor-Meister, Konditoren-Weltmeister

# Konditorenforum NRW

+ Montag, 20.05.2019, 09:00 - 18:00 Uhr

## Das Forum für Qualität, Fachwissen und Austausch

Das Konditorenforum NRW wird 2019 erstmalig von der Handwerkskammer OWL zu Bielefeld und dem Landesinnungsverband des Konditorenhandwerks in Nordrhein-Westfalen durchgeführt.

Vormittags und nachmittags finden jeweils Workshops für Vertreter/-innen aus Fachbetrieben, Mitglieder in Prüfungsausschüssen sowie Auszubildende statt.

Als Höhepunkt werden am Ende des Tages die „NRW Praline“ und die „NRW Newcomer Praline“ 2019 gekürt.

Alle Informationen zum Konditorenforum unter:

<https://bbz.handwerk-owl.de/konditorenforum>



## Ausstellung

montags bis freitags 7:00-20:30 Uhr  
samstags 7:00-17:00 Uhr

Im Rahmen der Wochen der Confiserie präsentieren Hersteller aus der Branche Produkte und Neuigkeiten aus der Confiserie im Begegnungs- und Kommunikationsforum des Campus Handwerk in Bielefeld.

