

Landesweite Wärmewochen im Herbst

Vom 19. September bis zum 24. Oktober 2025 gehen die Wärmewochen BW in die nächste Runde

Die Aktion knüpft an die „Woche der Wärmepumpe 2024“ an - greift das Thema aber breiter auf. Organisiert wird die Aktionsreihe von den regionalen Energie- und Klimaschutzagenturen, koordiniert durch Zukunft Altbau im Auftrag der KEA-BW. Die Botschaft: Die Wärmewende gelingt nur gemeinsam mit dem Handwerk, Kommunen, Energieversorgern, Umweltinitiativen, Herstellern, Hochschulen und vielen weiteren Akteuren.

wochen leisten hier eine wichtige Ergänzung, um Missverständnissen vorzubeugen und den gesellschaftlichen Wandel aktiv zu begleiten.

Landesweit sind rund 100 Veranstaltungen geplant. Auch der Fachverband Sanitär-Heizung-Klima Baden-Württemberg (FVSHK) bringt sich ein: Gleich drei kostenlose Webinare gibt es für Endkunden. Der FVSHK ruft zudem seine Innungen und Betriebe dazu auf, sich direkt vor Ort mit eigenen Veranstaltungen zu beteiligen.

Mediale Aufmerksamkeit nutzen

Ziel ist es, Bürgerinnen und Bürger niedrigschwellig zu informieren und Vertrauen in neue Technologien und die Wärmewende insgesamt zu stärken. Das ist auch aus Sicht des Handwerks zentral: Denn Handwerkerinnen und Handwerker stehen tagtäglich im direkten Austausch mit Kundinnen und Kunden - oft auch als Erklärer gesetzlicher Vorgaben oder Vermittler bei Unsicherheit und Sorgen. Die Wärme-

Sanierung anschaulich erklärt

Ein Highlight der diesjährigen Reihe ist die zentrale Online-Veranstaltung am 23. September mit dem YouTuber Carsten Herbert alias Energiesparkommissar, der anschaulich erklärt, wie die Sanierung gelingt und warum sie sich lohnt.

Alle Informationen und Termine sowie die Möglichkeit zur Anmeldung gibt es unter www.waermewochen-bw.de



Jochen Baier in seinem Café in Herrenberg: Er sieht sich als Dirigent seines Teams.

Fotos: Handwerk BW

Ein Mekka der Backkultur

Bei Bäcker Baier in Herrenberg trifft Handwerkskunst auf gelebte Vielfalt - und auf smarte Prozesse mit KI **VON SABRINA KREUZER**

Es ist kein typischer Sommertag: Nieselregen, Wind und schwankende Temperaturen fühlen sich eher nach Herbst an. Dennoch ist die Terrasse vor dem Gebäude in der Hewlett-Packard-Straße 2 in Herrenberg gut gefüllt. Und das mitten in einem Industriegebiet. Aber die Menschen, die hier an den Tischen sitzen und ihr Frühstück genießen, wissen genau, warum sie herkommen: Das Backhaus mit Laden und Café des Bäckers Baier steht für ausgezeichnetes Handwerk, Qualität - und für eine Unternehmenskultur, die weit über die Region hinausweist.



2014 und 2015 war Jochen Baier ZDF-Juror der Sendung „Deutschlands bester Bäcker“ mit Johann Lafer.

Die Vielfalt im Team spiegelt sich im Angebot wider

Jochen Baier hat seinen Betrieb zu einem Ort gemacht, der traditionelle Backkunst mit einem offenen, modernen Verständnis von Führung, Herkunft und Technologie verbindet. Internationalität gehört hier selbstverständlich zum Alltag: Menschen aus mehreren Nationen arbeiten in der Bäckerei. Die Vielfalt spiegelt sich nicht nur im Team, sondern auch im

Angebot wider. „Unsere Snackverantwortliche kommt aus dem Libanon - also sind alle Snacks halal“, erzählt Baier. Statt Vorgaben von oben lebt er eine Kultur des Miteinanders: „Ich gebe mein Wissen und meine Werte weiter, aber ich lasse auch viel Raum zur Gestaltung.“

Seit einer Mehlstauballergie kann Baier selbst nicht mehr in der Backstube stehen. Geblieben ist sein Ehrgeiz, das Handwerk weiterzuentwickeln. Heute sieht er sich als

Dirigent seines rund 150-köpfigen Teams. Fachkräfte übernehmen Verantwortung, entwickeln ihre Bereiche weiter und führen eigenständig. Diese Freiheit sei nicht immer einfach, aber enorm bereichernd.

KI hilft, die Arbeit sinnvoll zu organisieren

Auch technologische Innovationen sind Teil dieser Weiterentwicklung. So unterstützt eine KI die Einsatz- und Bestellplanung in den Filialen. Das reduziert Überproduktion und hilft dabei, punktgenau zu backen. Brote vom Vortag werden zu Weckmehl verarbeitet oder als Vorteig wiederverwendet - ein bewusster Beitrag gegen Food Waste. Die KI ersetzt keine Menschen, aber sie hilft, ihre Arbeit sinnvoll zu organisieren.

Jochen Baier ist vieles: Genussbotschafter des Landes Baden-Württemberg, „World Baker of the Year“ 2018, Vordenker für das Bäckerhandwerk. Vor allem aber ist er Gastgeber - mit Leidenschaft für Menschen, gutes Brot und die stetige Entwicklung seines Betriebs.



Wo geht Wärme am Gebäude verloren? Gezielte Sanierungsmaßnahmen können helfen, Energie zu sparen.

Foto: Andrey Popov/Adobe Stock

Fit für die Zukunft

Die „Unternehmer*innen-Werkstatt“ der BWHM startet in die nächste Runde **VON SABRINA KREUZER**

Wie halte ich mein Unternehmen erfolgreich auf Kurs? Wie erkenne ich Chancen frühzeitig und nutze sie? Und wie entwickle ich mich selbst als Unternehmerin weiter? Antworten auf diese Fragen liefert die „Unternehmer*innen-Werkstatt“ der BWHM, die im Januar 2026 in eine neue Runde startet.

Das Format richtet sich an Unternehmer und Unternehmerinnen, Führungskräfte und Übernehmer sowie Übernehmerinnen, die ihre Kompetenzen erweitern und ihr Unternehmen zukunftsfähig aufstellen wollen. In einer festen Kleingruppe von vier bis 15 Personen arbeiten die Teilnehmenden vier Monate lang gemeinsam an zentralen Themen der Unternehmensführung - und profitieren vom intensiven Austausch unter Gleichgesinnten.

Erfahrung aus erster Hand

„Mein Unternehmen hat neue Wege beschritten und sich zukunftsfähig aufgestellt. Ein wesentlicher Bestandteil hierbei war meine Teilnahme an der Unternehmer*innen-Werkstatt“, sagt Florian Schmidberger, selbst Absolvent des Programms. Die Mischung aus praxisnahen Themenblöcken und dem Netzwerken mit anderen Unternehmerinnen habe ihm viele neue Impulse gegeben. Die Werkstatt vermittelt Methoden und Werk-

zeuge professioneller Unternehmensführung, zeigt Chancen und Handlungsspielräume auf und gibt konkrete Hilfestellung für den unternehmerischen Alltag. Erfahrene Referenten und Referentinnen begleiten die Gruppe über die gesamte Laufzeit.

Das Programm umfasst sechs Module zu Themen wie Strategie, Personalführung, Marketing oder Unternehmensentwicklung. Es wird hybrid durchgeführt: Zwei Präsenzveranstaltungen in Stuttgart bieten Gelegenheit, sich persönlich zu vernetzen, vier Online-Termine sorgen für Flexibilität im Alltag.

Investition in die Zukunft

Die Teilnahmegebühr beträgt 2.250 Euro pro Person und deckt alle Module ab. Der Nutzen geht weit über das erworbene Wissen hinaus: Teilnehmende nehmen praxisnahe Werkzeuge, neue Kontakte und oft auch konkrete Veränderungsprojekte für ihr Unternehmen mit. Die nächste „Unternehmer*innen-Werkstatt“ startet im Januar 2026. Wer mitmachen möchte, sollte sich frühzeitig anmelden, da die Plätze begrenzt sind.



Mehr Informationen, den Flyer sowie das Anmeldeformular gibt es unter: www.bwhm-beratung.de/unternehmerwerkstatt

Innovationen auf den Punkt gebracht

Die Seifriz-Geschäftsstelle bringt Wissenschaft und Handwerk zusammen - mit Leidenschaft, Weitblick und klarer Mission **VON SABRINA KREUZER**

Innovation beginnt oft im Kleinen - mit einer Idee in der Werkstatt, mit einem Problem, das nach einer besseren Lösung verlangt. Damit aus solchen Ansätzen marktfähige Entwicklungen entstehen, braucht es starke Partner. Genau hier setzt der Seifriz-Preis an. Er wird vom Verein Technologietransfer Handwerk (TTH) seit 1989 bundesweit vergeben und seine Geschäftsstelle ist bei Handwerk BW angeschlossen.

„Der Preis steht für die Verbindung von Ideengeist und Handwerkskönnen - das passt perfekt zu Baden-Württemberg als Land der Tüftler“, sagt Raphael Wohlfahrt. Gemeinsam mit geschäftsführendem Vorstandsmitglied des TTH, Peter Haas, leitet er die Geschäftsstelle. Haas ist Hauptgeschäftsführer von Handwerk BW.

Innovation endet nicht mit der Bewerbung

Kern der Arbeit ist das Projektmanagement rund um den Preis: von der Ausschreibung über die Betreuung der Jury-Termine bis zur Preisverleihung im ausgezeichneten Betrieb. Darüber hinaus pflegt die Geschäftsstelle ein wachsendes Alumni-Netzwerk aus Preisträgern und Teilnehmenden. „Innovationsprozesse enden nicht mit der Bewerbung. Sie dürfen durch Austausch, Sichtbarkeit und neue Partnerschaften weitergetragen und -entwickelt werden“, so Wohlfahrt.



Nicht auf einer großen Bühne, sondern am Ort des Geschehens: Der Seifriz-Preis wird in den Gewinnerbetrieben übergeben.

Foto: Christian Mader



Wir sehen uns als Anlaufstelle für all jene, die den Transfergedanken leben.“

Raphael Wohlfahrt
Verein Technologie-
transfer Handwerk

Besonders wichtig ist ihm der Brückenschlag zur Wissenschaft. In Kooperation mit Partnern wie der Steinbeis-Stiftung oder der Fraunhofer-Gesellschaft werden Wege aufgezeigt, wie sich Betriebe passende Forschungspartner suchen können. „Wir sehen uns als Anlaufstelle für all jene, die den Transfergedanken leben - praxisnah, lösungsorientiert und immer mit dem Blick aufs Machbare“, sagt Wohlfahrt.

Bewerbungen sind bis 31. Oktober über die Internetseite www.seifriz-preis.de möglich

HORIZONT HANDWERK

Terminkalender
September 2025

Thema des Monats Personal
Gesunde Mitarbeitende – Erfolgreicher Betrieb

Weniger Ausfälle, mehr Motivation, bessere Stimmung: Betriebliches Gesundheitsmanagement (BGM) ist das Multitool für Handwerksbetriebe. Erfahren Sie, wie Sie mit einfachen Maßnahmen die Gesundheit Ihres Teams stärken und Ihren Betrieb zukunftsfähig machen.

Kostenfreie Veranstaltungen

Web-Seminar:
17.09.2025, 11-12 Uhr
Gesunde Mitarbeitende, gesunder Betrieb – BGM statt Bandscheibenvorfall und Burnout

Präsenz-Workshop:
24.09.2025, 9-15 Uhr
Emotionale Kompetenz: Erfolgreich führen mit Klarheit und Gefühl.

Web-Seminar:
24.09.2025, 10-11:30 Uhr
Datenpanne – und jetzt? Wie Sie im Ernstfall richtig reagieren.

Online-Workshop:
25.09.2025, 14-17 Uhr
Workshoppreihe „Mitarbeitende binden-findnen-führen“

Weitere Infos unter:
www.horizont-handwerk.de

Ein Projekt des Ministeriums für Wirtschaft, Arbeit und Tourismus Baden-Württemberg in Kooperation mit den Handwerkskammern und den Landesinnungs- und Fachverbänden Baden-Württembergs.

KURZ UND BÜNDIG

Gesundheitstage für Betriebe

Betriebliche Gesundheitsförderung steigert nicht nur Motivation und Produktivität - sie macht Betriebe auch attraktiver für Fachkräfte. Die IKK classic bietet dafür kostenlose Gesundheitstage an, die individuell auf die Bedürfnisse des Unternehmens zugeschnitten werden.

Im Fokus stehen gesunde Bewegung, Ernährung und Stressbewältigung. Möglich sind Workshops, Vorträge und Gesundheitschecks - vom Herz-Kreislauf-Test bis zu gewerk-spezifischen Angeboten fürs Handwerk. Auch kleine Betriebe können teilnehmen, bereits ab 8-10 Beschäftigten. Dabei spielt das Gewerk keine Rolle: Einsätze sind sogar auf Baustellen möglich. Neben dem Vor-Ort-Angebot gibt es auch einen digitalen Gesundheitstag.

Interessierte Betriebe können sich direkt mit Wolfgang Gsell, Leiter Betriebliches Gesundheitsmanagement Marktdirektion Süd, in Verbindung setzen: Tel. 0611/7377-455021, E-Mail: wolfgang.gsell@ikk-classic.de

IMPRESSUM

Verantwortlich: Peter Haas, Redaktion: Giovanni Di Gregorio, Sabrina Kreuzer Heilbronner Straße 43, 70191 Stuttgart, Tel. 0711/263709-166, 0711/263709-105, E-Mail: presse@handwerk-bw.de