

Seminarprogramm Bundesverband Naturkost Naturwaren (BNN) e.V. 2017

Seminarthema	Beschreibung, Zielgruppen	Datum, Uhrzeit, Ort	Referenten
<p>Nachhaltige Sortimente im Naturkostfachhandel</p> <p>Seminar Basiswissen Bio- und Naturkosmetik</p>	<p>Ein Seminar, das insbesondere Einsteigern den Zugang zur Welt der Naturkosmetik öffnet und für den aktiven, täglichen Verkauf praktische Hilfestellungen bietet.</p> <p>Sie lernen und üben, worauf es im Kundengespräch ankommt und bekommen wertvolle Tipps, auch für diejenigen Kunden, die erst neu auf Naturkosmetik umstellen möchten. Zudem werden Anforderungen an die Produkte aus ökologischen Rohstoffen besprochen, denn natürlich wird auch durch den Handel mit Biokosmetik die Ökologische Landwirtschaft gefördert.</p> <p>Am Ende des halbtägigen Seminares sind Sie in der Lage, Ihren Kunden die Vorteile echter Naturkosmetik von Biorohstoffen bis zur Erdölfreiheit zu erklären sowie authentische, fachlich passende Kosmetikberatung zu bieten.</p>	<p>31. August</p> <p><i>Kornkraft Naturkost / Huntlosen</i></p> <p>7. September</p> <p><i>Naturkost Erfurt / Dresden</i></p>	<p>Stephanie Größel, <i>Naturkosmetikerin, Handwerkskammer geprüft</i></p> <p>Cornelia Dressler, <i>Qualitätsarbeit und Sortimentsrichtlinien, BNN</i></p>
<p>Basiswissen Ökolandbau</p> <p>Schwerpunkt ökologisches Saatgut</p>	<p>Wir vermitteln in diesem Seminar die Grundsätze des Ökologischen Landbaus, Pflanzenschutz, Tierwohl und Saatgut sind die Schwerpunkthemen, eine ausführliche Exkursion, lässt das Erlernte praktisch erfahrbar machen.</p>	<p>5. Oktober</p> <p>Obergrashof, Dachau</p>	<p>Thomas Sadler, <i>Dipl. Agra Ing.</i></p> <p>Julian Jacobs, <i>Gärtnermeister</i></p>
<p>Basiswissen Ökolandbau</p> <p>Schwerpunkt Tierwohl, Milcherzeugung /- verarbeitung</p>	<p>Wir vermitteln in diesem Seminar die Grundsätze des Ökologischen Landbaus, Pflanzenschutz, Tierwohl und, Milcherzeugung/ - Verarbeitung sind die Schwerpunkthemen, eine ausführliche Exkursion, lässt das Erlernte praktisch erfahrbar machen</p>	<p>11. Oktober</p> <p><i>Gut Rothenhausen, Groß Schenkenberg bei Lübeck</i></p>	<p>Sybille Roth- Marwedel, <i>Dipl. Agrar Ing.</i></p> <p>Harald Wurm, <i>Aus – und Weiterbildung BNN</i></p>

Seminarthema	Beschreibung, Zielgruppen	Datum, Uhrzeit, Ort	Referenten
<p>„Verkaufsförderung durch Verkostung“ Sensorik zur Kundenbindung – ein BNN-Seminar für Mitarbeiter/innen des Naturkosteinzelhandels</p>	<p>Stille und aktive Verkostungen spielen eine große Rolle zur Absatzförderung durch Spontankäufe. Denn Duft und Geschmack hinterlassen die nachhaltigsten Eindrücke bei Kundinnen und Kunden. Doch Bio-Lebensmittel schmecken oft anders als gewohnt. Aber warum ist das so? Ist Geschmack überhaupt messbar? Wie kann ich meinen Kund/innen die Unterschiede vermitteln? Auf diese und weitere Fragen bieten die BNN-Sensorik-Seminare für Mitarbeiter/innen des Naturkostfachhandels Antworten.</p> <p>Um Bio-Lebensmittel erfolgreich verkaufen zu können, ist es entscheidend, deren Geruch, Geschmack und Aussehen zu kennen, zu verstehen und beschreiben zu können. Anhand interessanter Beispiele verkosten die Teilnehmer/innen im Seminar verschiedene Produkte und trainieren ihre eigenen sensorischen Fähigkeiten (Sehen, Riechen, Schmecken). Für die Praxis erhalten die Teilnehmer/innen wirkungsvolle Ideen zur Planung und Durchführung von Verkostungen und üben, wie sensorische Eigenschaften von Bio-Lebensmitteln anschaulich vermittelt werden können.</p>	<p>18. Oktober Ökofrost, Berlin</p>	<p>Dr. Sylvia Mahnke-Plesker, <i>Qualitätsmanagement-Beratung für Öko-Produkte</i></p> <p>Marion Ingenpaß, <i>Lebensmittelhygiene und Kommunikation</i></p>
<p>Basiswissen Ökolandbau Schwerpunkt ökologische Aquakultur</p>	<p>Wir vermitteln in diesem Seminar die Grundsätze des Ökologischen Landbaus, Pflanzenschutz, Tierwohl und biologische Aquakultur sind hier die Schwerpunkte, eine ausführliche Exkursion, lässt das Erlernte praktisch erfahrbar machen</p>	<p>25. Oktober <i>Gut Dessau Burggen (ISANA)</i></p>	<p>Thomas Sadler, <i>Dipl. Agrar Ing.</i> Harald Wurm, <i>Aus – und Weiterbildung BNN</i></p>
<p>Transparenz schafft Vertrauen - Nachhaltige Partnerschaften vom Erzeuger bis zur Ladentheke am Beispiel von ökologisch angebauten Rohstoffen zur Bierherstellung, Verarbeitung, Handel</p>	<p>Ökologisch erzeugtes Bier ist im Naturkostfachhandel immer noch erklärungsbedürftig. Was sind die Besonderheiten beim ökologischen Bierbrauen? Die verwendeten Rohstoffe sind wichtiger Teil des ökologischen Landbaus. Was zeichnet den Anbau dieser Rohstoffe aus? Welche Zusatzstoffe bzw. Hilfsmittel sind erlaubt bzw. verboten (Unterschiede zu konventionellen Produkten)? Was hat es mit dem Reinheitsgebot auf sich? Diese Besonderheiten gegenüber den Endverbrauchern zu kommunizieren ist ein wichtiges Anliegen des</p>	<p>Januar 2018 Genauer Termin wird noch bekanntgegeben</p> <p>Neumarkter Lammsbräu, Neumarkt</p>	<p>Anja Baumert (<i>Verarbeitung</i>) Karl-Heinz Maderer (<i>Technischer Leiter</i>) Silvia Ohms (<i>Nachhaltigkeitsmanagement</i>) <i>Neumarkter Lammsbräu</i></p>

	<p>Naturkostfachhandels, dem traditionell verlässlichen Partner der Erzeuger und Verarbeiter. Der Aufbau und die Stärkung regionaler Wertschöpfungsketten ist Garant für eine nachhaltige Entwicklung und gesundes Wachstum aller Beteiligten.</p> <p>Im Seminar werden die Merkmale im Anbau und bei der Verarbeitung beleuchtet, ebenso betrachten wir die regionale Entwicklung.</p> <p>Welche Leistung erbringen die beteiligten Unternehmen vom Erzeuger bis zur Ladentheke? Wie können wir diese Kooperationen stärken und weiter entwickeln?</p> <p>Eine Betriebsbesichtigung bei Neumarkter Lammsbräu gibt uns praktische Einblicke in die Arbeitsabläufe eines Unternehmens, das für die Entwicklung in seiner Region zentrale Bedeutung hat.</p>		
--	--	--	--

Weitere aktuelle Informationen und Anmeldunterlagen zu den Seminaren finden Sie hier: <http://n-bnn.de/aus-und-fortbildung>

Für Fragen erreichen Sie Frau Brigitte Wallis unter 030-847 12 24 44.