AKADEMIE
SCHLOSS KIRCHBERG
ÖKOLOGISCHE LAND- UND ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT

IHK
ZENTRUM FÜR WEITERBILDUNG

IHK-ZERTIFIKAT

Max Mustermann

geboren am 01.01.2000

hat am Zertifikatslehrgang

Fachkraft für Bio-Lebensmittel im Einzelhandel IHK

erfolgreich teilgenommen.

Lehrgangsort **Akademie Schloss Kirchberg**

Lehrgangsdazer **00. Monat bis 00. Monat Jahr**

Im Lehrgang wurden die auf Seite 2 aufgeführten Inhalte vermittelt.

Heilbronn, 00. Monat Jahr

Adelhajda Bahonjic-Hölscher
Geschäftsführerin

Prof. Dr. Theo Gottwald
Direktor

AKADEMIE
SCHLOSS KIRCHBERG
ÖKOLOGISCHE LAND-
UND ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT

IHK
ZENTRUM FÜR
WEITERBILDUNG

Lehrgangs-Inhalte zur Weiterbildung als Fachkraft für Bio-Lebensmittel im Einzelhandel IHK-zertifiziert

- Gesetzliche Grundlagen für Bioprodukte: Erzeugung, Verarbeitung. Kennzeichnung im Handel, Private Labels
- Import von Bio-Erzeugnissen und deren Kennzeichnung
- Kontroll-und Zertifizierungssysteme
- EU-Bio und Verbands-Bio: was sind die Unterschiede von Demeter, Bioland, Naturland, Ecoland, weitere und EU-Bio

- Fachliche Grundlagen des Bio-Landbaus:
  - Umweltschutz
  - Biodiversität bei Tier und Pflanze, Bodenfruchtbarkeit
  - Klimaschutz, Klimabilanz
  - Verzicht auf Pestizide und Gentechnik
  - Tierwohl incl. Haltungsstufen, Transportvorgaben und Tierschutzgerechte Schlachtung
  - Nose to Tail Verwertung
  - Fair Trade, EcoFair, Climate Fair Labels
  - Mehrwert für Umwelt, Tier und Mensch

- Lieferkettengesetz
  - Wertschöpfungsketten From Field to Fork
  - Regionalität, regionale Kreisläufe
  - Bio im Lebensmitteleinzelhandel

- Kundenberatung am POS
  - Lebensmittelkunde Bio-Fleisch, Obst, Gemüse, Milchprodukte; Säfte
  - Grundlagen Veganer und Vegetarischer Biolebensmittel
  - Durchführung von Verkaufsaktionen, Kundenkommunikation

Die Kursinhalte wurden im Rahmen von 3 Intensivworkshops bei der , Akademie für Ökologische Land-und Ernährungswirtschaft auf Schloss Kirchberg vermittelt mit ca. 78 Unterrichtseinheiten incl. Exkursionen zu Bio-Erzeugern und Bio-Verarbeitungsbetrieben in der umliegenden Bio-Musterregion Hohenlohe.

AKADEMIE
SCHLOSS KIRCHBERG
ÖKOLOGISCHE LAND- UND ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT

IHK
ZENTRUM FÜR WEITERBILDUNG

Fachkraft für Bio-Lebensmittel im Einzelhandel
IHK-zertifiziert
Kompetenz im Markt für biologische Lebensmittel!

Intro:

Die Akademie für Ökologische Land- und Ernährungswirtschaft Schloss Kirchberg ist die führende Bildungsplattform im Bio-Sektor. Auf den alljährigen Öko-Marketinggagen trifft sich die gesamte Bio-Branche zu den aktuellen Lead-Themen in den Bio-Marktsegmenten entlang der gesamten Wertschöpfungs- bzw. Wertschätzungskette „From Field to Fork“. Als internationales Format hat sich das alljährige World Organic Forum etabliert.

Die Akademie ist auch in der Aus- und Fortbildung von Fachkräften seit Jahren erste Ansprechpartnerin und führt für alle Handelshäuser wie Bioverbände Workshops und Seminare durch welche von langjährigen qualifizierten ExpertInnen im Schloss Kirchberg inmitten der Bio-Musterregion Hohenlohe durchgeführt werden. Dies ermöglicht nicht nur die Vermittlung der Wissensgrundlagen, sondern ermöglicht mit Fachexkursionen zu Bio-Erzeugerbetrieben und Bio-Verarbeitern sowie am POS im Regionalmarkt Hohenlohe eine besonders intensive und praxisnahe Ausbildung zur Bio-Fachkraft im Einzelhandel und Bio-Fachmärkten. Als Besonderheit ist dieses Aus- und Fortbildungsmodul mit einem IHK-Zertifikat versehen, motiviert insoweit auch zur Teilnahme mit beruflich relevantem Abschluss.

Motivation:

Bio ist ein Wachstumsmarkt und im LEH wird inzwischen der größte Umsatzanteil an Bio-Produkten vermarktet. Damit diese Markterschließung auch wirklich zum entsprechenden Mehrnutzen mit Blick auf gehobene, motivierte und wertige Kundensegmente führen, ist es notwendig dass in jedem Verbrauchermarkt eine Fachkraft Bio für die Kundenberatung und als BotschafterIn eingebunden bzw. beschäftigt ist. Sei es die Marktleitung oder eine quali-fizierte kaufmännische Fachkraft, mit der hier angebotenen Fortbildung der führenden Akademie für Ökologische Land- und Ernährungswirtschaft auf Schloss Kirchberg wird bei jedem Bio-Anbieter und Vermarkter Kompetenz und Vertrauen geschaffen um diese gehobenen Kundensegmente als nachhaltige KäuferInnen zu gewinnen.

Denn genussvolle, gesunde und wertige Ernährungsweisen, regional, saisonal und fair sind für viele VerbraucherInnen sehr wichtig geworden. Zudem legen immer mehr Menschen Wert darauf, auch beim Kauf von Lebensmitteln aktiv etwas Gutes für Umwelt, Klima und Tierwohl zu tun! Diese KundInnen identifizieren sich mit dem, was sie essen. Sie erwarten beim Einkauf verlässliche

AKADEMIE
SCHLOSS KIRCHBERG
ÖKOLOGISCHE LAND- UND ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT

IHK
ZENTRUM FÜR WEITERBILDUNG

Informationen darüber wie, wo und von wem ihre BioKartoffeln angebaut wurden und was sich hinter Begriffen wie „Tierwohl“ oder „Bruderhahninitiative“ verbirgt. Durch kompetente Beratung können KundInnen von der Qualität überzeugt und gebunden werden.

In der Fortbildung werden Fachkräfte im Lebensmitteleinzelhandel gezielt darin ausgebildet, Kundenfragen zum Bio-Sortiment souverän zu beantworten. Sie werden darin geschult, die Grundlagen des ökologischen Landbaus zu erklären und die Unterschiede zwischen Bio und sonstigen Labels benennen zu können. Auch die Hintergründe anderer gängiger Labels wie „Ohne Gentechnik“, Fair Trade, Climate Fair etc. werden im Kurs thematisiert.

Durch theoretische und praktische Unterrichtseinheiten sind die TeilnehmerInnen danach in der Lage, auch kritischen Nachfragen von KundInnen in Bezug auf Qualität, Kontrollen, Bio-Zertifizierung und die Ökologische Land- und Ernährungswirtschaft sicher und authentisch zu begegnen. Die intensive Verbindung von Theorie und Praxis wird durch Exkursionen in die umliegende Bio-Musterregion gewährleistet, bei denen die landwirtschaftliche Erzeugung und handwerkliche Verarbeitung von Bio-Produkten hautnah erlebt werden können. ExpertInnen aus der Praxis teilen ihr Wissen und stehen für Rückfragen bereit.

Auch Sortimentsgestaltung und ihre marktangepasste Präsentation werden im Kurs thematisiert und geübt, z.B. durch Planung von Verkaufsförderungsaktionen. Durch ihre zusätzliche Ausbildung als Multiplikatoren werden die KursteilnehmerInnen im ganzen Markt positive Impulse über ihren eigenen Arbeitsbereich hinaus weitergeben können. Die Absolventen werden zu Botschaftern für hochwertige Lebensmittel und eine naturgerechte Erzeugung.

Die Teilnehmerzahl beträgt in der Regel 15 TeilnehmerInnen in Präsenz, Unterkunft im Bio-Tagungshotel Schloss Kirchberg/Jagst.
Die Seminarkosten für alle 3 Module incl. Abschlussprüfung und Zertifikat betragen 1950 €

Anlagen:

- Anmeldeformular
- Inhaltsübersicht
- Übersicht Trainer und Exkursionsziele
- Zertifikat

AKADEMIE
SCHLOSS KIRCHBERG
ÖKOLOGISCHE LAND- UND ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT

IHK
ZENTRUM FÜR WEITERBILDUNG

Fachkraft für Bio-Lebensmittel im Einzelhandel IHK-zertifiziert

TrainerInnen, TutorInnen und Exkursionsziele:

- **Prof. Dr. Theo Gottwald**
  Direktor Akademie Schloss Kirchberg, Mentor. Langjährige Berufserfahrung als Dozent, Trainer, Langjährige Führungserfahrung als GF, Moderator, Mediation, ARV World Future Council u.a.
- **Dr. rer. nat. Sebastian Bühler**
  Dipl. Ing., Lebensmitteltechnologe, GF Wurst- und Schinkenmanufaktur, Mehrjährige Berufserfahrung im Bereich Bio-Fleisch- und Wurstverarbeitung, Bio-Gewürze, Dozent und prakt. Bio-Landwirt
- **Marek Bingel**
  Dipl. Ing. Agr., GF Verband für Ökologische und Klimaresiliente Land- und Ernährungswirtschaft ECOLAND, Mehrjährige Berufserfahrung im Bio-Bereich als Ausbilder, Trainer, prakt. Bio-Landwirt
- **Olaf Datz**
  Dipl. Ing agr. Bio-Inspektor, langjähriger Tutor und Bildungsreferent für Ökologische Land- und Ernährungswirtschaft, Bio-Berater und Coach
- **Mareike Brandt**
  Langjährige Öko-Trainerin im LEH, Kundenberatung am POS
- **Birgit Kohl**
  MSc Internationale Bio-Landwirtschaft, langjährige internationale Erfahrung als Projektleiterin, Consultant, Trainerin für Nachhaltigkeitszertifizierung, Zert. Naturkostfachberaterin, mehrjährige Erfahrung im Naturkosteinzelhandel
- **Weitere DozentInnen / TrainerInnen aus der Ökologischen Land- und Ernährungswirtschaft, Bio-Fachhandel, Hochschulen, Food Management**

Exkursionsziele im Rahmen der in der Bio-Musterregion Hohenlohe:

- Demeter/Bioland Dorfkäserei Geifertshofen, Bio-Heumilchkäse
- Tierwohl-/Bio Erzeuger-Schlachthof Schwäbisch Hall incl. Bio- Wurst und Schinkenherstellung
- Demeter-Schafskäse Erzeuger Langenburg
- Demeter Molkerei Schrozberg
- Demeter Geflügelhof mit betriebseigener Schlachtung Mäusdorf
- Bio-Gewürzmanufaktur Sonnenhof Wolpertshausen
- Demeter/Bioland/Ecoland Erzeugerbetriebe in der Region Hohenlohe
- Regionalmarkt Hohenlohe – Kundenberatung, Verkaufspräsentationen

AKADEMIE
SCHLOSS KIRCHBERG
ÖKOLOGISCHE LAND- UND ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT

IHK
ZENTRUM FÜR WEITERBILDUNG

Fachkraft für Bio-Lebensmittel im Einzelhandel
IHK-zertifiziert
Kursmodule & Inhalte

Modul I
3-tägig

Gesetzliche Grundlagen
Kontroll & Zertifizierungssysteme
EU-Bio & Bio Verbände, Labels
Lieferkettengesetz, Fair Trade
Exkursionen Bio-Erzeugerbetriebe

Modul II
3-tägig

Tierwohl & Haltungsstufen
Field 2 Fork, Nose 2 Tail Prinzip
Klimaresilienz, Nachhaltigkeit
Biodiversität, Climate Fair
Exkursionen Bio-Verarbeiter,
Tierwohlschlachthof, Regionalmarkt

Modul III
4-tägig

Sourcing, Regionale Kreisläufe
Kundenberatung am POS
Verkaufsaktionen, Kundenevents
Saison- und Jahresplanungen
Exkursionen zu Bio-Manufakturen,
Zertifizierungsstelle, Verbandsbüro

Abschlusstest
IHK-Prüfung

IHK-Zertifikat „Fachkraft für Bio-Lebensmittel im Handel“!

Akademie für Ökologische Land- und Ernährungswirtschaft Schloss Kirchberg
Schlossstr. 16/3 | 74592 Kirchberg/Jagst | www.akademie-schloss-kirchberg.de
Biohotel Schloss Kirchberg | Schlossstr. 16/3 | 74592 Kirchberg/Jagst | www.biohotel-schloss-kirchberg.de

AKADEMIE
SCHLOSS KIRCHBERG
ÖKOLOGISCHE LAND- UND ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT

IHK
ZENTRUM FÜR WEITERBILDUNG

Anmeldeformular: Lehrgang zur Weiterbildung als Fachkraft für Bio-Lebensmittel im Einzelhandel IHK-zertifiziert

Träger:

Akademie für Ökologische Land- und Ernährungswirtschaft Schloss Kirchberg/Jagst in Zusammenarbeiut mit der Industrie- und Handelskammer Heilbronn

Ausbildungsort:

Bio-Tagungshotel Schloss Kirchberg, Schlossstraße 16, 74592 Kirchberg/Jagst

Format:

3 Kursmodule á 3/3/4 Tage, Exkursionen in die Bio-Musterregion Hohenlohe
Anreise am Vortag möglich gegen Aufpreis

Ausbildungsinhalte:

Siehe Anlage bzw. Webseite
akademie-schloss-kirchberg.de/de/veranstaltungen/bio-schulungen

Dozenten:

Siehe Anlage

IHK-Zertifikat:

Muster siehe Anlage

Kosten/TeilnehmerInnengebühr:

1950.-€ (netto)/Person inklusive:
10 Seminartage im Bio-Tagungshotel Schloss Kirchberg, Bio-Verpflegung (Frühstück, Mittag- und Abendessen, Tagungsgetränke), Schulungsunterlagen und Tagungsgebühr, Fahrtkosten zu Exkursionen, Betriebsführungen & Verkostungen, Übernachtungen extra nach Zimmerkategorie.

Anmeldung:

Name _____

Adresse _____

Position _____

Selbstzahler ☐ ja ☐ nein

Firmenfortbildung:

Gerne unterbreiten wir Unternehmen aus dem LEH Gruppenangebote incl. Einbindung firmeneigener Personalentwickler etc.