

Der Kurs besteht aus drei Modulen mit je drei Unterrichtstagen (75 Unterrichtseinheiten). Das letzte Kursmodul schließt mit einem zusätzlichen Prüfungstag ab.



Nach bestandenerm Abschlusstest (schriftlich und mündlich) erhalten die TeilnehmerInnen das IHK-Zertifikat „Fachkraft für Bio-Lebensmittel im Handel“.

Integriert in die Fortbildung ist eine eintägige Demeter-Handelsschulung, die in Zusammenarbeit mit der Demeter Akademie angeboten wird. Dabei geht es besonders um die Biologisch-Dynamische Wirtschaftsweise, deren ganzheitliches Verständnis und das Profil der Marke Demeter.

Mit der Schulung erfüllen Sie auch die Vorgaben von Demeter zur Umsetzung des Vertriebsgrundsatzes § 4.4.



Bitte beachten Sie, dass die Kurse erst ab einer Teilnehmerzahl von 10 Personen zustande kommen. Die maximale Teilnehmerzahl liegt bei 15 Personen.

Stimmen von Teilnehmenden

„Die Schulung war sehr lehrreich und abwechslungsreich gestaltet. Besonders gefallen hat mir der starke Praxisbezug!“ Corinna G.

„Es ist wichtig, sich von den Mitbewerbern abzusetzen. Das hier gewonnene Fachwissen wird uns sicher Kunden bringen.“ Thomas S.

„Durch die Exkursionen zu den Biohöfen kann ich unsere Kunden jetzt authentischer über Bio-Landwirtschaft informieren.“ Angelika V.

Anmeldung

Informationen zur Anmeldung finden Sie unter www.akademie-schloss-kirchberg.de/veranstaltungen/bio-schulungen

Teilnahmegebühr

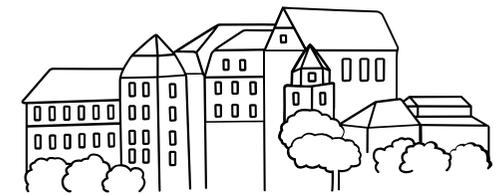
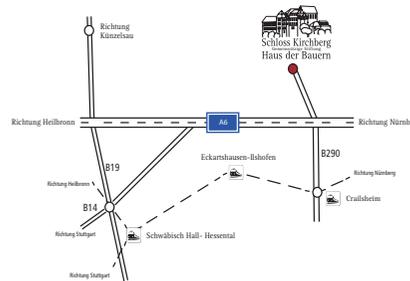
Je TeilnehmerIn incl. ÜN: 1950,-€
Zwei verschiedene Kursarten können gebucht werden. Zum einen Kurse über unsere Website für einzelne TeilnehmerInnen. Alternativ können Firmen komplette Kurse für Ihre MitarbeiterInnen buchen, vom Inhalt wird dann auf spezifische Anforderungen eingegangen und als Beispiele Produkte aus den jeweiligen Sortimenten verwendet. Kontaktieren Sie uns gerne für ein individuelles Angebot.

Übernachtungsmöglichkeiten

Übernachtungen im Bio-Hotel Schloss Kirchberg.

Kontakt

Akademie Schloss Kirchberg
Schlossstr. 16/3
74592 Kirchberg/Jagst
Telefon (07954)92118-80
E-Mail: akademie@hdb-stiftung.com
www.akademie-schloss-kirchberg.de



AKADEMIE
SCHLOSS KIRCHBERG
ÖKOLOGISCHE LAND-
UND ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT

Fachkraft für
Bio-Lebensmittel im
Einzelhandel
mit IHK-Abschluss



- Weiterbildung für Fachkräfte im Lebensmitteleinzelhandel
- Hautnah erleben - Ökologische Landwirtschaft und Lebensmittelhandwerk
- Sicher werden im Kundengespräch: Was ist der Mehrwert von Bio?
- Die Grundsätze der Ökologischen Landwirtschaft verstehen
- Multiplikatoren-Schulung: Als Bio-ExpertIn Ihr Team weiterbringen
- Planung von Kundenevents für die Praxis am Point of Sale
- Durchblick in der Bio-Zertifizierung, Warenzeichen und Regelungen verstehen



Kompetent im Markt für biologische Lebensmittel!

Bio ist ein Wachstumsmarkt. Genussvolle, gesunde Ernährung, an welcher man sich ohne schlechtes Gewissen erfreuen kann, ist für viele VerbraucherInnen sehr wichtig geworden. Zudem legen immer mehr Menschen Wert darauf, auch beim Kauf von Lebensmitteln aktiv etwas Gutes für Umwelt und Tierwohl zu tun.

Diese KundInnen identifizieren sich mit dem, was sie essen. Sie erwarten beim Einkauf verlässliche Informationen darüber wie, wo und von wem ihre Bio-Kartoffeln angebaut wurden und was sich hinter Begriffen wie „Tierwohl“ oder „Bruderhahninitiative“ verbirgt. Durch kompetente Beratung können KundInnen von der Qualität überzeugt und an den Point of Sale gebunden werden.

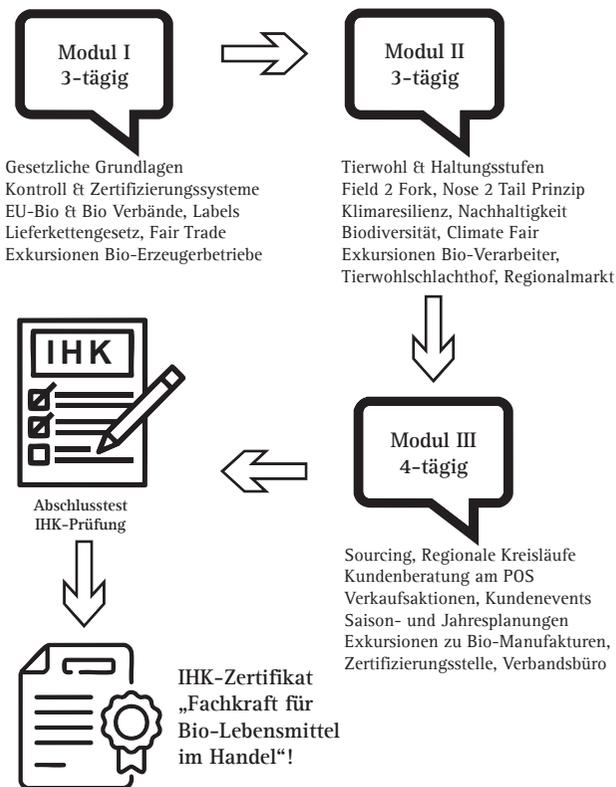
In der Fortbildung werden Fachkräfte im Lebensmittel-einzelhandel gezielt darin ausgebildet, Kundenfragen zum Bio-Sortiment souverän zu beantworten. Sie werden darin geschult, die Grundlagen des ökologischen Landbaus erklären und die Unterschiede zwischen Bio und sonstigen Labels benennen zu können. Auch die Hintergründe anderer gängiger Labels wie „Ohne Gentechnik“, KAT 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 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 die Sortimentsgestaltung und ihre marktangepasste Präsentation werden im Kurs thematisiert und geübt, z.B. durch Planung von Verkaufsförderungsaktionen. Durch ihre zusätzliche Ausbildung als MultiplikatorInnen werden die KursteilnehmerInnen im ganzen Markt positive Impulse über ihren eigenen Arbeitsbereich hinaus weitergeben können. Die AbsolventInnen werden zu BotschafterInnen für hochwertige Lebensmittel und eine naturgerechte Erzeugung.

Kursaufbau



Kursinhalte

Mehrwert Bio-Lebensmittel

Produktwissen für alle Sortimente, Zusatzstoffe in Bio-Lebensmitteln, Umweltschutz, Rückstandsarmut, Tierwohl, Kreislaufwirtschaft, (heimisches) Superfood

Wachstumsmarkt Bio

Trends (regional, tiergerecht, vegetarisch, vegan), Konsumententypologie, Kaufmotive, Verkaufsstrategien, Planung von Kundenevents, Bio-Sortimente in Szene setzen

Grundlagen des ökologischen Landbaus

Richtlinien der Bio-Anbauverbände, Pflanzenschutz im Bio-Anbau, Tierhaltung Zertifizierungsverfahren und Kontrolle, Unterschiede zwischen Bio und sonstigen Labels

Exkursionen

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

Praktische Aufgaben

Kundengespräch, Vorbereitung Multiplikatorentätigkeit, Verkostungen, Verkaufsförderungsaktionen

ReferentInnen

Ausgesuchte ExpertInnen mit langjähriger Erfahrung in der Bio-Branche: Anbauverbände, Handwerk, Verarbeitung, Handel

Zielgruppe

Fachkräfte im Lebensmitteleinzelhandel

