



Akademiegründer Roland Bühler führt die Kursteilnehmer durch die Gewürzmanufaktur Ecoland Herbs and Spices.

# Karriere im Biohandel

**Akademie Schloss Kirchberg bietet Ausbildung zur Fachkraft für Bio-Lebensmittel im Handel mit IHK-Zertifikat**

Ob Filialleiter, Abteilungsleiterin oder Fachverkäufer: Alle Lebensmittel Einzelhandelskräfte mit Bio-Sortimenten sind eingeladen, sich in der Akademie Schloss Kirchberg als Botschafter für naturgerechte Erzeugung weiterzubilden. Sie sollen Grundlagen des ökologischen Landbaus erklären können, die Unterschiede zwischen den verschiedenen Labels kennen und wissen, wie man Kunden den Mehrwert von Bio vermittelt.

Seit 2018 bietet die Akademie für ökologische Land- und Ernährungswirtschaft Schloss Kirchberg eine Aus- und Weiterbildung zur ‚Fachkraft Bio‘ in Kooperation mit der Industrie- und Handelskammer (IHK) an. Pro Jahr wurden seither

circa 50 bis 70 Teilnehmer geschult, beheimatet bei Edeka, Kaufland, Rewe, Real oder Globus. Fachkräfte aus der gesamten Lebensmittelbranche sind angesprochen. „Langfristiges Ziel der Akademie Schloss Kirchberg ist es, in jedem Markt des Lebensmittelhandels eine ausgebildete Fachkraft Bio zu haben, die die Kunden über das Bio-Sortiment kompetent beraten kann“, meint der Akademiegründer und Vorstand der Stiftung ‚Haus der Bauern‘ Rudolf Bühler.

## Der Weg zum Bio-Experten

Die Absolventen der Weiterbildung, die in der Regel auf den Abschluss in einem kaufmännischen Beruf aufsetzt, werden in die Lage versetzt, das Bio-Sortiment ihres Marktes zu analysieren und wirksame Neu-Platzierungen durchzuführen. Sie sollen die Kundenerwartung nach verlässlichen Informationen zu gesunder, qualitativ hochwertiger und nachhaltiger Ernährung erfüllen und abteilungsübergreifend zu Experten und authentischen

Multiplikatoren zum Thema Bio werden. Der Kurs besteht aus drei Modulen mit jeweils rund zwei Unterrichtstagen, die über drei bis vier Monate verteilt sind. Nach einer Präsentation und schriftlichen Prüfung wird ein offizielles Zertifikat der Industrie- und Handelskammer für die neue ‚Fachkraft für Bio-Lebensmittel im Handel‘ vergeben.

Zwei Drittel der Zeit ist für die theoretische Wissensvermittlung reserviert, ein Drittel für Erfahrungen in der Praxis. Bei Exkursionen können die Teilnehmer die landwirtschaftliche Erzeugung und handwerkliche Verarbeitung von Bio-Produkten hautnah erleben. Ziele waren neben Bio-Höfen etwa bereits die Dorfkäserei Geifertshofen, die Gewürzmanufaktur Ecoland Herbs and Spices oder der Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall. In den Kurs integriert ist außerdem die eintägige Demeter-Handelsschulung mit Hofbesuch bei einem Demeter-Betrieb, die der Bioanbauverband für seine Händler vorschreibt. Die Akademie Schloss



Bei theoretischen Einheiten im Schloss bekommen die Fachhandelskräfte Grundlagen des ökologischen Landbaus und Produktwissen über den Mehrwert von Bio-Lebensmitteln vermittelt.

Kirchberg ist anerkannter Schulungspartner der Demeter-Akademie.

## Kreativität im Verkauf probieren

Durch Verkostungen unter Themen wie ‚Bio-Trio: Wein, Käse, Trauben‘, ‚mit Bio vitaminreich durch den Winter‘ oder ‚Bio muss nicht teuer sein‘ haben die Teilnehmer in der Vergangenheit im eigenen Markt als ‚Hausaufgabe‘ Verkaufsförderungsaktionen für Bio durchgeführt. Dazu wurden Marktführungen mit Bio-Frühstück für Kindergärten, Kochvorführungen im Bereich vegan/vegetarisch oder Aktionen wie Kürbis-Schnitzen organisiert und Sonderaufbauten mit Fakten zu Bio-Produktgruppen installiert. „Wir haben in dem Kurs sehr viel Wissen über die einzelnen Warengruppen vermittelt bekommen“, meint eine Absolventin. „Das ist besonders wertvoll, weil man diese Informationen im Alltag nicht bekommt. Bei den Besuchen auf den Höfen konnten wir außerdem mit eigenen Augen sehen, welcher Aufwand hinter der Qualität von Bio-Produkten steht.“ Zwei Kursvarianten werden für die ‚Fachkraft Bio‘ angeboten: Offene Kurse, an denen jeder teilnehmen kann, und In-house-Schulungen für Mitarbeiter einer Handelskette, bei denen auf das individuelle Bio-Sortiment eingegangen wird. Die Prüfungen werden in beiden Fällen durch die IHK Heilbronn-Franken im Schloss Kirchberg durchgeführt, die Teilnehmer sind im Bio-Seminarhotel der Schlossanlage untergebracht. Aktuell

sind noch Plätze für die Weiterbildung frei, Interessenten können sich unter [akademie@hdb-stiftung.com](mailto:akademie@hdb-stiftung.com) anmelden.

Lena Renner

## Übersicht der Kursinhalte

- Mehrwert von Bio-Lebensmitteln
  - Produktwissen für alle Sortimente
  - Umweltschutz, Pestizidfreiheit, Kreislaufwirtschaft, Zusatzstoffe, Tierwohl
- Wachstumsmarkt Bio
  - Trends zu regional, tiergerecht, vegetarisch, vegan
  - Bio-Sortimente in Szene setzen
- Grundlagen des ökologischen Landbaus
  - Richtlinien der Bio-Anbauverbände
  - Pflanzenschutz und Tierhaltung im Ökolandbau
  - Zertifizierungsverfahren und Kontrolle
- Exkursionen
  - Bio-Höfe und -Verarbeiter
- Kommunikation
  - Grundlagen des Kundengesprächs
- Praktische Aufgaben
  - Multiplikatorentätigkeit, Verkostungen und Verkaufsförderung