

## Anmelden und dabei sein!

### Hiermit melde ich verbindlich zur Schulung an:

- 30. 05. 2017, Hof Wörme, 21256 Wörme
- 13. 06. 2017, Hofgemeinschaft Weide-Hardebek, 24616 Hardebek
- 12. 09. 2017, Hof Dannwisch, 25358 Horst

jeweils 9.00 bis 16.30 Uhr

Die Kursgebühr beträgt 158,- € für den ersten Teilnehmer und 138,- € für jeden weiteren Teilnehmer aus Ihrem Unternehmen.

Vorname, Name: \_\_\_\_\_

Firmenname: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

ggf. abweichende Rechnungsadresse

Ich/wir nehme/n mit \_\_\_\_\_ Person/en teil.

\_\_\_\_\_  
Ort, Datum

\_\_\_\_\_  
Unterschrift

### Bitte senden an:

Bäuerliche Bildung & Kultur gGmbH  
Bildungsnetzwerk Verarbeitung & Handel  
Triangel 6, 21385 Amelinghausen  
Fax: 04132 933019 33  
fortbildung@demeter-im-norden.de

Bei Fagen melden Sie sich gern  
telefonisch: 04132 933019 19

Weitere Informationen, Schulungstermine,  
umfangreiche Anmeldeformulare,  
Teilnahmebedingungen etc. finden Sie  
auf [www.demeter-im-norden.de](http://www.demeter-im-norden.de)

Das Kleingedruckte: Anmeldeschluss ist jeweils 14 Tage vor Beginn der Schulung. Die Anmeldung ist bindend. Bei Nichterscheinen ohne Absage wird der volle Kurspreis fällig. Die Teilnehmerzahl ist auf 25 begrenzt, die Plätze werden nach Posteingang vergeben. Weitere Schulungsdetails erhalten Sie mit der Anmeldebestätigung.

werben mit: www.viel-on.de

demeter

**Demeter-  
Fachschulungen für  
den Lebensmittel-  
einzelhandel**

 **Bäuerliche  
Gesellschaft e.V.**

demeter

## Wie erläutern Sie Ihren Kunden in drei Sätzen, was Demeter-Qualität bedeutet?

Die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise unterscheidet sich grundlegend von anderen Anbau- und Verarbeitungsformen. Die daraus resultierenden, mit dem Demeter-Logo ausgezeichneten, Lebensmittel präsentieren sich im oberen Segment. Sowohl qualitativ, als auch preislich. Dieses ist für viele Kunden erklärungsbedürftig.

Tatsächlich erwarten Kunden ökologischer und Demeter-Lebensmittel eine hohe Fachkompetenz im Lebensmittel-Einzelhandel. Aus diesem

Grunde hat der Demeter Verband bzw. die Bäuerliche Gesellschaft mit Ihnen als Lebensmittel-Einzelhändler in der Handelsvereinbarung eine Schulungspflicht festgelegt. Mindestens ein/e Mitarbeiter/in je Markt soll alle zwei bis drei Jahre geschult werden, um über Demeter-Lebensmittel informieren zu können und bestenfalls ihre Begeisterung für die Qualität von Demeter-Lebensmitteln weiterzugeben. Zu dieser Schulung möchten wir Sie herzlich einladen!

## Wir erwarten Sie...

...zu praxisnahen Tagesschulungen, die – wenn regional möglich – in authentischer Umgebung auf einem Demeter-Hof stattfinden.

Qualifizierte Referenten mit langjähriger Schulerfahrung vermitteln Ihnen grundlegende Inhalte und die Philosophie der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise. Dadurch ermöglichen wir Ihnen ein grundlegendes Verständnis für Demeter-Produkte und deren Qualitätsunterschiede.

Die Schulungen sind inhaltlich, strukturell und methodisch spezifisch auf Mitarbeiter des Lebensmittelhandels ausgerichtet. Wir legen Wert darauf, einen Austausch auf Augenhöhe zu ermöglichen und eine lebendige und praxisorientierte Schulung zu gestalten, die einfach Spaß macht!

Das sensorische Erleben ausgewählter Demeter-Produkte rundet die Schulungen ab, hilft die Wissensinhalte zu verinnerlichen und in den Geschäftsalltag zu übertragen.

### Die Kerninhalte:

- Entstehung des Demeter- und Ökolandbaus
- Kernaspekte des Demeter-Landbaus
- Richtlinien in der Verarbeitung
- Besonderheiten der Qualität von Demeter-Produkten
- Kundenansprüche und typische Fragen
- „Wie sag ich's dem Kunden?": Entwicklung einer Sprachfähigkeit im Hinblick auf biologisch-dynamische Produkte und Qualität

Eine Gruppengröße von 12 bis 25 Teilnehmern gewährleistet einen individuellen Bezug und das Eingehen auf Fragen. Durch unsere langjährige Erfahrung im Schulungsbereich sind die Seminare lerntheoretisch ausgereift, interaktiv und auf die Teilnehmer angepasst. Sie und/oder Ihre Mitarbeiter/innen werden diesen Tag genießen und das positive Erleben mit in den Arbeitsalltag hineinragen.

Mit der Teilnahme an dieser Schulung erfüllen Sie Ihre in der Handelsvereinbarung festgelegte Schulungspflicht. Entsprechende Teilnahmebescheinigungen werden ausgestellt.

**„Ab heute kaufe ich nur noch Demeter-Eier.“**  
(Zitat eines Schulungsteilnehmers aus der Abschlussrunde)

## Ihre Referenten



### Cornelia Burth

Jahrgang 1956, nach langjähriger geschäftsführender Tätigkeit und selbstständiger Kauffrau im Naturkostfach-einzelhandel, seit 2006 in der Beratung, Qualifikation und Entwicklungsbegleitung für Unternehmer/innen und Beschäftigte des ökologischen Lebensmittelhandels und biologisch-dynamisch arbeitende Betriebe tätig.



### Olaf Schädlich

Jahrgang 1965, Demeter Landwirt und Diplom-Arbeitspsychologe. Seit über 25 Jahre in der ökologischen Lebensmittelbranche, sowie in Beratung und Qualifikation tätig.



### Pamela Wieckmann

Jahrgang 1976, Diplom Ökologin, seit fast 20 Jahren in der Öko-Branche tätig – mit einem Herz für die biologisch-dynamische Landwirtschaft. Vom Direktverkauf von Bio-Obst und –Gemüse über die Mitarbeit in Anbauverbänden bis hin zur Vermarktung landwirtschaftlicher Erzeugnisse.

