

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

Seminarthema	Beschreibung, Zielgruppen	Datum, Uhrzeit, Ort	Referenten
Basiswissen Ökolandbau Schwerpunkt ökologisches Saatgut	<p>Wir vermitteln in diesem Seminar die Grundsätze des Ökologischen Landbaus mit verschiedenen Schwerpunkten: Pflanzenschutz, Tierwohl und biologische Aquakultur.</p> <p>Eine ausführliche Exkursion, lässt das Erlernte praktisch erfahrbar machen</p>	<p>12. Juli, 9-18 Uhr</p> <p>Obergrashof, Dachau</p>	<p>Thomas Sadler, <i>Dipl. Agrar Ing.</i> Julian Jacobs, <i>Gärtnermeister</i> Harald Wurm, <i>BNN</i></p>
Nachhaltige Sortimente im Naturkostfachhandel Seminar Basiswissen Bio- und Naturkosmetik	<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>Zielgruppen: Inhaber/innen, Geschäftsführer/innen, Mitarbeiter/innen und Azubis aus dem Naturkostfachhandel</p>	<p>31. August, 14-18 Uhr</p> <p><i>Kornkraft Naturkost / Huntlosen</i></p> <p>7. September, 14-18 Uhr</p> <p><i>Naturkost Erfurt / Dresden</i></p>	<p>Stephanie Gröbel, <i>Naturkosmetikerin, Handwerkskammer geprüft</i></p> <p>Cornelia Dressler, <i>Qualitätsarbeit und Sortimentsrichtlinien, BNN</i></p>
Basiswissen Ökolandbau Seminar Basiswissen Tierwohl, Milcherzeugung /- verarbeitung	<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, 9-18 Uhr</p> <p><i>Gut Rothenhausen / Groß Schenkenberg bei Lübeck</i></p>	<p>Sybille Roth-Marwedel, <i>Dipl. Agrar Ingenieurin</i> Harald Wurm, <i>BNN</i></p>

Seminarthema	Beschreibung, Zielgruppen	Datum, Uhrzeit, Ort	Referenten
<p>Basiswissen Ökolandbau</p> <p>Schwerpunkt ökologische Aquakultur</p>	<p>Wir vermitteln in diesem Seminar die Grundsätze des Ökologischen Landbaus mit verschiedenen Schwerpunkten: Pflanzenschutz, Tierwohl und biologische Aquakultur.</p> <p>Eine ausführliche Exkursion, lässt das Erlernte praktisch erfahrbar machen</p>	<p>25. Oktober, 9-18 Uhr</p> <p><i>ISANA</i>, Gut Dessau / Burggen</p>	<p>Thomas Sadler, <i>Dipl. Agrar Ing.</i></p> <p>Harald Wurm, <i>BNN</i></p>
<p>Transparenz schafft Vertrauen - Nachhaltige Partnerschaften vom Erzeuger bis zur Ladentheke</p> <p>Schwerpunkt ökologisch angebauten Rohstoffe zur Bierherstellung, Verarbeitung, Handel</p>	<p>Ökologisch erzeugtes Bier ist im Naturkostfachhandel immer noch erklärungsbedürftig. Was sind die Besonderheiten beim ökologischen Bierbrauen? Was zeichnet der Anbau der Rohstoffe aus? Welche Zusatzstoffe, bzw. Hilfsmittel sind erlaubt bzw. verboten (Unterschiede zu konventionellen Produkten)? Was hat es mit dem Reinheitsgebot auf sich?</p> <p>Diese Besonderheiten gegenüber den Endverbrauchern zu kommunizieren ist wichtiges Anliegen des 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 praktische Einblicke in die Arbeitsabläufe eines Unternehmens, das für die Entwicklung in seiner Region zentrale Bedeutung hat.</p>	<p>15. November 2017, 10- 17 Uhr</p> <p><i>Neumarkter Lammsbräu /</i> Neumarkt i.d.O.</p>	<p>Anja Baumert, <i>Landwirtin</i></p> <p>Karl-Heinz Maderer, <i>Technischer Leiter, Neumarkter Lammsbräu</i></p> <p>Silvia Ohms, <i>Nachhaltigkeitsmanagement, Neumarkter Lammsbräu</i></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.