

Anmelden und dabei sein!

Hiermit melde ich verbindlich zur Schulung an:

- 03. 05. 2017, Kloostergut Heiningen, 38312 Heiningen
- 10. 05. 2017, SOS-Dorfgemeinschaft Grimmen-Hohenwieden, 18507 Grimmen
- 23. 05. 2017, Demeter Gärtnerei Sannmann, 21037 Hamburg
- 07. 06. 2017, Märkisches Landbrot, 12057 Berlin

jeweils 9.00 bis 16.30 Uhr

Die Kursgebühr beträgt 39,90 € für den ersten Teilnehmer und 29,90 € 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

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.

Titelbild: Nicolai Wisckmann

werben mit www.viel-on.de

demeter

NEU –
Termine für
Frühjahr 2017!

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

„Die Antwort liegt so nah...“

 Bäuerliche
Gesellschaft e.V.

Die Initiative biodynamisches Handelswissen...

...ist ein von norddeutschen Demeter-Erzeugern, Verarbeitern und Großhändlern gemeinschaftlich getragenes Bildungsangebot.

Unser Anliegen ist es, den Kenntnisstand und die Beratungskompetenz der Mitarbeiter im Fachhandel in Bezug auf die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise und deren Erzeugnisse zu verbessern. Zudem wollen wir Sie und Ihre Mitarbeiter für Demeter-Produkte begeistern.

So wollen wir die Produktion hochwertiger Demeter-Lebensmittel und die Wettbewerbsfähigkeit des Fachhandels in einem sich rasch verändernden und zunehmend preisorientierten Markt langfristig sichern.

„Unsere Mitarbeiter sind zum Teil schlechter informiert als unsere Kunden.“
(Zitat eines Händlers)

Dieses Angebot richtet sich an alle Mitarbeiter aus der Produktion, der Verarbeitung und dem Fachhandel ökologischer Lebensmittel.

Die Schulungskosten werden von den Projektförderern getragen. Die Teilnehmer leisten lediglich einen geringen Kostenbeitrag.

Die Förderer:



Wir erwarten Sie...

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

Qualifizierte Referenten mit langjähriger Schulerfahrung und tiefgehenden Kenntnissen der Naturkost-Branche 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

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

