



# Seminarprogramm 2024



**12  
buchen,  
nur 10 bezah-  
len!**

**Webinar**

Referentin  
Stephanie Gröbel vom BNN  
Naturkostfachberaterin &  
Naturkosmetikerin

## **Schulungsreihe Lebensmittel und Naturkosmetik im Naturkostfachgeschäft**

für Mitarbeiter\*innen im Bio Fachhandel und Quereinsteiger\*innen

### **Obst und Gemüse Teil 1**

Bio-Anbau von Obst und Gemüse, sowie die Lagerung, Dauerplatzierungen und Sonderaufbauten.

Montag, 29. Januar 2024  
15:30 bis 17:30 Uhr

### **Basiswissen Kaffee, Tee, Kakao**

Wissen über die Herkunft Anbau, Rösten und des Fermentierens, sowie Geschmack und Zubereitung

Montag, 26. Februar 2024  
15:30 bis 17:30 Uhr

### **Milch und Molkereiprodukte**

Wissenswertes zu Milch und Milchverarbeitung und zu Molkereiprodukten

Mittwoch, 13. März 2024  
15:30 bis 17:30 Uhr

### **Öle und Fette**

Wissen über wertvolle Fettsäuren in verschiedenen Speiseölen und ihre Eigenschaften und deren Verwendungsmöglichkeiten.

Montag, 15. April 2024  
15:30 bis 17:30 Uhr

### **Getreide, Mehl und Flocken**

Vom Korn zum Mehl, bis hin zu fertigen Backwaren, sowie Mehltypen und deren Mahlgrade.

Montag, 6. Mai 2024  
15:30 bis 17:30 Uhr

### **Grundlagen der Ernährungslehre**

Was ist der Unterschied zwischen vegetarischer und veganer Ernährung?  
Welche Spezifizierung gibt es im Bereich der vegetarischen Ernährung?

Montag, 3. Juni 2024  
15:30 bis 17:30 Uhr

# Schulungsreihe Lebensmittel und Naturkosmetik im Naturkostfachgeschäft

für Mitarbeiter\*innen im Bio Fachhandel und Quereinsteiger\*innen

## Käseherstellung

Von der Milch zum Käse, verpflichtende Auszeichnungen. Rindenbehandlung, sowie Verluste vermeiden.

Mittwoch, 19. Juni 2024  
15:30 bis 17:30 Uhr

## Obst und Gemüse Teil 2

Von Aubergine bis Zucchini, von Apfel bis Zitrone, sowie Warenauszeichnung, Warenpflege und Zusatzverkäufe

Montag, 26. August 2024  
15:30 bis 17:30 Uhr

## Kosmetik

Unsere Haut, Pflege für Körper und Gesicht. Vier Hautbilder und die Grundlagen der Kosmetikberatung

Montag, 9. September 2024  
15:30 bis 17:30 Uhr

## Wasser

Eine kurze Reise durch die unterschiedlichen Wässer im Naturkostfachgeschäft. Was ist der Unterschied zwischen Mineral und Leitungswasser

Montag, 21. Oktober 2024  
15:30 bis 17:30 Uhr

## Nahrungsmittelunverträglichkeiten

Kunden mit einer Unverträglichkeit auf Gluten, Laktose oder Histamin verstehen und für sie passende Produkte verkaufen. Was ist zu beachten?

Montag, 4. November 2024  
15:30 bis 17:30 Uhr

## Wein

Herstellung von Bio-Wein, Sortimente und Verkaufstipps

Montag, 18. Nov. 2024  
15:30 bis 17:30 Uhr

Die Dauer der Webinare beträgt zwischen 90 und 120 Minuten.

Für einige Webinare werden Warenproben zur Verfügung gestellt und den Teilnehmer\*innen vor dem Webinar zugeschickt.

Die Seminare sind sowohl einzeln als auch im günstigen Gesamtpaket buchbar!

Einzelseminar: 45 €

**Bei Buchen des gesamten Schulungspaketes „12 buchen, nur 10 bezahlen“: 450 €**

Mit der Teilnahme an mindestens 10 Schulungen erhalten die Teilnehmer\*innen eine Bestätigung für die erfolgreiche Teilnahme an der Schulung vom BNN (Bundesverband Naturkost Naturwaren e.V.).

Einzelbeschreibungen der Seminare findet ihr unter <https://kornkraft.com/seminare>

Unsere AGB für Seminare und weitere Informationen finden Sie auf unserer Homepage:

**[www.kornkraft.com/service/seminare](https://www.kornkraft.com/service/seminare)**





### **BioOffice3 professionell nutzen für Fortgeschrittene**

Dienstag, 28.02.2024

14:00 – 17:00 Uhr

Dozent: Judith Meinerzhagen

Kosten: 49 €

**Präsenz**



### **Branche im Wandel**

Dienstag, 05.03.2024

14:00 – 15.30 Uhr

Dozent: Simon Döring

Kosten: 49 €

**Webinar**



### **Bio-Basiswissen für Auszubildende und Neueinsteiger\*innen**

Dienstag, 13.08.2024

09:00 – 17:00 Uhr

Dozent: Michael Schmitz

Kosten: 99 €

**Präsenz**



### **Käsewissen für Einsteiger\*innen**

Mittwoch, 23.10.2024

09:30 – 16.30 Uhr

Dozentin : Heike Fahsold-Auer

Kosten: 99 €\*

**Präsenz**

Ausführliche Beschreibungen der Seminare finden Sie auf unserer Homepage:

[www.kornkraft.com](http://www.kornkraft.com)