



Neues aus der Ökoring Lernwerkstatt Herbst 2011

Unser Highlight im Oktober:
Kostenloses Weinseminar mit
Toni Wallner



Genussmittel Wein : Entdecken Sie die Vielfalt des Ökoring-Weihnachtssortiments mit Diplom-Sommelier Toni Wallner

Das Genussmittel Wein wird in unseren Zeiten nicht nur getrunken, sondern auch lebhaft diskutiert. Eine erfreuliche Situation! Anbieter von Wein - ob Winzer oder Händler - propagieren in Begleitung dazu ihre "Lehren". Auch wir vom Ökoring haben dazu unsere Meinung (und sind uns dabei auch nicht immer ganz einig). Letztlich einig sind wir uns jedoch darüber, dass Dogmatismus und Wein kein sehr lustvolles Paar sind.

Wichtig ist jedoch: Bescheid wissen um selbst entscheiden zu können.

- Hintergrundinformationen zum Thema BioWein
- Aktives Verkaufen durch gelungene Weinbeschreibungen anhand des Aromakreises
- Geführte Weinprobe durch unser exquisites Weihnachtssortiment



Referent: Toni Wallner, Diplom-Sommelier

Mi., 19.10.2011, 18.00 – 22.00 Uhr

Teilnahme kostenlos

Seminarort: Ökoring Handels GmbH, Dieselstr. 9, 82291 Mammendorf

Bauckhof- Praxisworkshop – Glutenfreie Produkte, die einfach gelingen und allen schmecken!

In diesem Seminar erfahren Sie folgendes:



- Was ist Zöliakie?
- Was ist Sprue?
- Welche Symptome, welche Probleme treten auf?
- Was ist unsere Aufgabe dabei?
- Welche Bedeutung haben Zöliakie und Sprue hierzulande?
- Welche Vorgaben gelten für ein glutenfrei gekennzeichnetes Produkt und wie geht der Bauckhof damit um?
- Kontrolliert glutenfreie Verarbeitung auf dem Bauckhof: von der Warenannahme über die getrennte Produktion und die Analyse jeder Charge bis zur Auslieferung der fertigen Produkte.



Außerdem werden wir gemeinsam in Gruppen backen und braten (Brownies, Schnellbrot, Falafel, 3-Korn-Puffer, 3-Korn-Waffeln, ggf. Obstkuchen und Schüttelbrote).

Die zubereiteten Produkte verzehren wir dann gegen 17.00 Uhr. Deshalb bitte nicht ganz ausgehungert zur Veranstaltung kommen.

Natürlich bleibt noch genügend Zeit für Erfahrungsaustausch und Ihre Fragen zum Thema.

Referent: Ulrich Rueben, Vertrieb Bauckhof

Mi., 26.10.2011, 15.00 – 18.00 Uhr

Teilnahme kostenlos(inkl. Schulungsunterlagen)

Seminarort: Ökoring Handels GmbH, Dieselstr. 9, 82291 Mammendorf

Praktische Personalarbeit:

Werkzeuge der Mitarbeiterführung

Mitarbeiterführung ist eine „Arbeit“, deren Erfolg man erst auf den zweiten Blick erkennt.

Im Seminar wird Ihnen eine Auswahl an Werkzeugen der Führung an die Hand gegeben. Kenntnisse zu den unterschiedlichen Führungsstilen wie ziel-, sach- und beziehungsorientierte Führung werden vermittelt und erprobte Gesprächstechniken aufgefrischt. In eigenen Fallbeispielen bietet sich die Möglichkeit, im „Schonraum des Seminars“ zu üben, wie Führung im Alltag gestaltet werden kann.

Seminarleitung: Günter Kugler und Michaela Rosenberger

Kugler & Rosenberger sind Berater und Dienstleister für Unternehmen am Ökomarkt und bezeichnen sich, nach 15 Jahren Unternehmertätigkeit in der Bio-Branche, zu Recht als „Branchenkennner“. Als Berater stehen sie ihren Kunden bei zentralen Entwicklungsthemen zur Seite. Sie kennen die Probleme, aber auch die Potentiale der Menschen, die sich den täglichen Aufgaben im Beruf stellen.



Do., 03.11.2011, 09.00 – 17.00 Uhr

Teilnahmegebühr: 80,- + MwSt., inkl. Seminarunterlagen, Essen und Getränke
Seminarort: Ökoring Handels GmbH, Dieselstr. 9, 82291 Mammendorf

Verkaufsförderung durch Verkostung – Sensorik zur Kundenbindung

Mit Verkostungsaktionen können Sie spürbar Ihren Absatz und zusätzlich Ihre Kundenbindung erhöhen. Stille und aktive Verkostungen sind ein wirksames Instrument der Verkaufsförderung. Bereits stille Verkostungen zeigen erkennbare Steigerungen im Abverkauf. Der eintägige Workshop gibt Ihnen das nötige Rüstzeug an die Hand, eigene Verkostungsaktionen gelungen zu gestalten und Ihren Kundinnen und Kunden den besonderen Geschmack von Bio-Lebensmitteln zu vermitteln.

Im Seminar werden Sie ...

- erfahren, warum Bio-Lebensmittel anders schmecken,
- die Grundlagen des Geschmacks in praktischen Übungen kennenlernen,
- entdecken, wie Sie dieses Wissen zur Absatzförderung nutzen können,
- erleben, wie Sie Kunden aktiv ansprechen können,
- wirkungsvolle Ideen zur Planung und Durchführung von Verkostungen finden.

Fachliches Wissen und Austausch mit Kolleginnen und Kollegen fördern Ideen, die Ihre Arbeit vorwärtsbringen. Praktische Übungen und die Dynamik der Gruppe schaffen Ansätze, die sich im eigenen Laden umsetzen lassen.

Die Referentinnen verfügen über langjährige Erfahrungen in den Bereichen Sensorik und Verkaufstraining von Bio-Lebensmitteln. Seit vier Jahren vermitteln sie erfolgreich in ihren Seminaren, wie Erkenntnisse aus der Sensorik im Ladenalltag von Naturkosteinzelhändlern umgesetzt werden können.

In Kooperation mit dem BNN Herstellung und Handel e.V., Berlin (<http://www.n-bnn.de>). Das Seminar wird vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und anderer Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN) gefördert.

Referentinnen:



Dr. Sylvia Mahnke-Plesker,
QM-Beratung für Öko-Produkte,
E-Mail: Mahnke-Plesker@t-online.de



Marion Ingenpaß, Lebensmittelhygiene
und Kommunikation,
E-Mail: mi@marion-ingenpass.de

Achtung: Neuer Termin!

Di., 08.11.2011, 9.30 – 16.30 Uhr

Teilnahmegebühr: 45,- €/Person, inkl. Seminarunterlagen, Essen und Getränke (wird vom BNN direkt an Sie in Rechnung gestellt)

Seminarort: Fürstenfelder Gastronomie und Hotel GmbH, Fürstenfeld 15,
82256 Fürstenfeldbruck, Tel. 08141 – 888 75 400



Laktoseintoleranz und glutenfreie Ernährung

Gluten- oder Milchunverträglichkeit sind die häufigsten „Krankheitsbilder“, welche uns bei den Kunden begegnen. Menschen, die mit diesem Krankheitsbild konfrontiert werden, benötigen gute und qualifizierte Beratung.

- Was bedeuten Zöliakie, Kuhmilcheiweißallergie oder Laktoseintoleranz?
- Welche Ernährungsempfehlungen können wir geben?
- Welche Lebensmittel hat der Biohandel im Angebot?

Es werden etliche Produkte verschiedener Hersteller verkostet.

Referentin: Claudia Colantoni, UGB Gesundheitstrainerin

Di., 15.11.2011, 13.00 – 18.00 Uhr

Teilnahmegebühr: 50,- € + MwSt. inkl. Seminarunterlagen und Getränke

Seminarort: Ökoring Handels GmbH, Dieselstr. 9, 82291 Mammendorf

Vorschau ins neue Jahr:

HACCP – Hazard Analysis Critical Control Point –

Was ist das?, Wie geht das?

Inhalte des Seminars:

- Einführung
- Rechtliche Grundlagen
- Hygiene, Reinigung, Temperaturüberwachung
- Auf welche Punkte müssen Sie im Laden achten?
- Einfache, aber effiziente Umsetzung eines HACCP-Konzeptes in Ihrem Laden.



Referentin: Christine Landau, Qualitätsmanagement, Ökoring

Neuer Termin: Mi., 25.01.2012, 14.00 – 18.00 Uhr

Teilnahmegebühr: 30,- € + MwSt. inkl. Seminarunterlagen, Getränke u. Gebäck

Seminarort: Ökoring Handels GmbH, Dieselstr. 9, 82291 Mammendorf

Demeter Basiswissen

Warum bio nicht gleich BIO ist – Das ist biodynamische Landwirtschaft

Zielgruppe: Neue Mitarbeiter, die DEMETER kennen lernen möchten sowie Mitarbeiter, Marktleiter und Geschäftsinhaber, die ihr Wissen über DEMETER auffrischen wollen.

Die Teilnehmer erhöhen ihre Beratungskompetenz als Fachhändler und lernen, im Kundengespräch die Unterschiede darstellen zu können. Sie erfahren mehr über die Grundlagen der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise, warum der Hoforganismus wichtig für Demeter-Landwirte ist, warum Hörner für die Milchqualität von hoher Bedeutung sind. Die Demeter-Verarbeitungskriterien kommen genauso zur Sprache wie die Bedeutung von Bio-Saatgut aus biodynamischer Züchtung für die Zukunft der Bio-Landwirtschaft.

Inhalte des Seminars:

- Warum bio nicht bio ist – Wie Sie sich mit Qualität differenzieren können
- Das ist biologisch-dynamische Landwirtschaft – Richtlinien und Besonderheiten
- Warum es keine Demeter-Gummibärchen geben kann – Das Demeter-Leitbild Verarbeitung
- Was nährt, wenn wir essen – Die Bedeutung der inneren Qualität eines Bio-Lebensmittels
- 7 gute Gründe für Demeter – so überzeugen Sie Ihre Kunden

Referent: Achim Wagner

Über 10 Jahre Mitglied der Prüfungskommission der IHK Frankfurt/M. Bereich Diät 28 Jahre in der Branche, davon 24 Jahre als selbstständiger Naturkost-Einzelhändler, Gründungsmitglied des BNN Einzelhandel. Einige Jahre Redakteur des Branchenmagazins Biohandel. Seit 2003 freiberuflicher Berater, u.a. für den Demeter e.V., Aufbau des Kooperationskonzeptes Demeter-Aktiv-Partner, langjährige Referententätigkeit und Reformwaren.



Do., 01.03.2012, 10.00 – 16.00 Uhr

Teilnahmegebühr: 80,- € + MwSt. inkl. Getränke und Verpflegung

Seminarort: Ökoring Handels GmbH, Dieselstr. 9, 82291 Mammendorf

Anmeldung:

Hiermit melde ich mich verbindlich für folgendes Seminar an:

- *Geführte Weinprobe durch unser exquisites Weihnachts-Weinsortiment*

Mi., 19.10.2011, 19:00 – 22:00 Uhr

Teilnahme kostenlos

Veranstaltungsort: Ökoring Handels GmbH, Dieselstr. 9, 82291 Mammendorf

- *Bauckhof Praxisworkshop – Glutenfreie Produkte, die einfach gelingen und allen schmecken!*

Mi., 26.10.2011, 15:00 – 18:00 Uhr

Teilnahme kostenlos

Veranstaltungsort: Ökoring Handels GmbH, Dieselstr. 9, 82291 Mammendorf

- *Praktische Personalarbeit:
Werkzeuge der Mitarbeiterführung*

Do., 03.11.2011, 9:00 – 17:00 Uhr

Teilnahmegebühr: 80,- € + MwSt., inkl. Getränke und Verpflegung

Veranstaltungsort: Ökoring Handels GmbH, Dieselstr. 9, 82291 Mammendorf

- *Verkaufsförderung durch Verkostung – Sensorik zur Kundenbindung*

Achtung neuer Termin:

Di., 08.11.2011, 9:30 – 16:30 Uhr

Teilnahmegebühr: 45,-€ / Person, inkl. Seminarunterlagen, Essen und Getränke (wird vom BNN direkt an Sie in Rechnung gestellt)

Veranstaltungsort: Fürstenfelder Gastronomie und Hotel GmbH, Fürstenfeld 15, 82256 Fürstenfeldbruck, Tel. 08141-888 75 400

- *Laktoseintoleranz und glutenfreie Ernährung*

Di., 15.11.2011, 13:00 – 18:00 Uhr

Teilnahmegebühr: 50,- € + MwSt., inkl. Seminarunterlagen und Getränke

Veranstaltungsort: Ökoring Handels GmbH, Dieselstr. 9, 82291 Mammendorf

- HACCP – Hazard Analysis Critical Control Point –
Was ist das?, Wie geht das?*

Mi., 25.01.2012, 14:00 – 18:00 Uhr

Teilnahmegebühr: 30,- € + MwSt., inkl. Seminarunterlagen, Getränke
und Gebäck

Veranstaltungsort: Ökoring Handels GmbH, Dieselstr. 9, 82291 Mammendorf

- Demeter Basiswissen
Warum bio nicht gleich BIO ist – Das ist biodynamische
Landwirtschaft*

Do., 01.03.2012, 10:00 – 16:00 Uhr

Teilnahmegebühr: 80,- € + MwSt., inkl. Getränke und Verpflegung

Veranstaltungsort: Ökoring Handels GmbH, Dieselstr. 9, 82291 Mammendorf

Verbindlichkeit:

Bei Absagen innerhalb von 14 Tagen vor Seminarbeginn, erfolgt keine Rückerstattung der Teilnahmegebühr. Es kann aber ersatzweise ein anderer Teilnehmer gestellt werden. Der Seminarplatz wird erst nach Eingang der Teilnahmegebühr verbindlich freigehalten.

Bitte dieses Anmeldeformular ausfüllen und bis spätestens zwei Wochen vor dem Seminartermin an die Fax-Nr. 08145/9308-39 zurück faxen.

Wir nehmen an oben angekreuztem Seminar mit _____ Personen teil.

Preis pro Person: _____

Die Teilnahmegebühr darf von meinem/unserem Konto abgebucht werden.

Name des Teilnehmers/der Teilnehmerin:	Ladenname/Absender/Stempel:
---	------------------------------------