

# 01 | 18

1. Halbjahr 2018

**TERRA**  
Naturkosthandel

Tel. 030/63 99 93-0

Fax 030/63 99 93-99

[seminare@terra-natur.de](mailto:seminare@terra-natur.de)

[www.terra-natur.de](http://www.terra-natur.de)

## Seminare und Workshops



Terra Naturkost Handels KG  
Gradestraße 92  
12347 Berlin



Berlin, im Dezember 2017

Liebe Kundinnen und Kunden,

wir freuen uns, Ihnen hiermit das TERRA-Seminarprogramm für das erste Halbjahr 2018 vorzustellen.

Besondere Produkte verlangen Kompetenz im Verkauf. Daher ist die Aus- und Weiterbildung für den Naturkosthandel eine wichtige Grundlage.

Wir unterstützen Sie mit interessanten Seminaren, Informationsveranstaltungen und bieten Gelegenheiten zum Kennenlernen von Herstellern und deren Betrieben.

Ein weiterer Schwerpunkt der TERRA-Seminarreihe im 1. Halbjahr 2018 liegt auf praxisbezogenen Themen für unsere Kunden aus der Gastronomie. Gemeinsam mit BIOLAND beschäftigen wir uns mit den Themen Bio-Bistro und dem Bereich der Gemeinschaftsverpflegung. Ein zusätzlicher Workshop wird im April das Thema Bio-Zertifizierung in der Gastronomie behandeln und konkrete Tipps geben, wie die gesetzlichen Bestimmungen einfach und konkret umgesetzt werden.

Alle Seminare finden Sie auch online auf [www.terra-natur.de](http://www.terra-natur.de).  
Dort können Sie das Seminarprogramm auch als PDF herunterladen.

In diesem Sinne erwarten wir wieder Ihre zahlreichen Anmeldungen

via Fax: 030-639 993 99

oder Tel: 030-639 993 0

als E-mail: [seminare@terra-natur.de](mailto:seminare@terra-natur.de)

und hoffen, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

Hilde Fauland-Weckmann

\* Für jede Veranstaltung versenden wir noch mal rechtzeitig ein Anmeldeformular.  
Achtung: Bei Anmeldung zu einem Seminar erhalten Sie keine Rückbestätigung.

# Nahrungsmittel- Unverträglichkeiten und Allergien



Immer häufiger kommen KundInnen mit Unverträglichkeiten, Allergien sowie Ernährungsfragen auf uns zu. Allergien und Nahrungsmittel-unverträglichkeiten haben in den letzten Jahren dramatisch zugenommen. Experten schätzen, dass ein Drittel der Bevölkerung davon betroffen ist.

Ein großer Teil der Kunden ist verunsichert und weiß nicht mehr was er noch essen soll. Oft sind die Informationen gegensätzlich und für EndverbraucherInnen undurchsichtig. Hier ist eine freundliche und kompetente Beratung gefragt.

In diesem Seminar befassen wir uns mit den wichtigsten Allergenen wie z.B. Milch, Eier, Soja... und den Unverträglichkeiten wie Laktose, Fruktose, Histamin und Gluten und gehen auch ganz praktisch auf die häufigsten Fragen dazu ein, damit Sie im Kundengespräch mit kompetenten Antworten punkten und viele Empfehlungen aus dem Sortiment Ihres Biomarktes geben können.

Was ist der Unterschied zwischen einer Allergie und einer Unverträglichkeit?  
Welche Ernährungstipps/ Produkte kann ich geben?  
Welche Lebensmittel hat der Biohandel im Angebot?  
Wo sind Grenzen der Beratung?

Definition und konkrete Ernährungsempfehlungen werden Thema sein.

Inhalte:

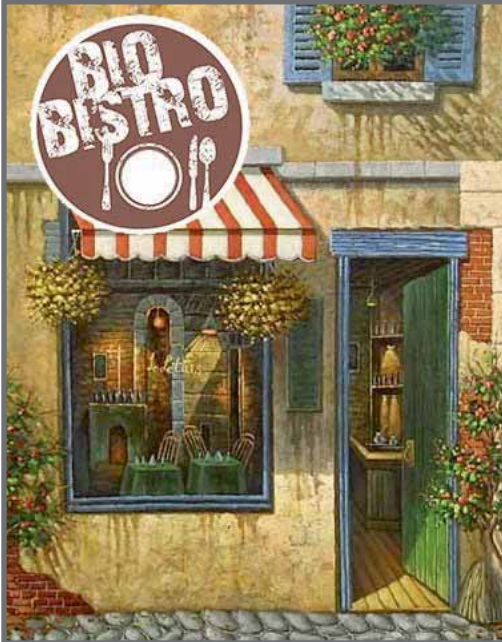
- Ursachen/ Unterschiede
- Definition, Symptome
- Ernährungstipps
- Produktempfehlungen
- Grenzen der Beratung erkennen
- Allergenkennzeichnung

Praxis:

- Verkostung von Produkten, die für Betroffene besonders gut geeignet sind
- Kleine Beispiele für deren Zubereitung
- Praktische Übungen für den Beratungsalltag

Referentin  
Termin  
Beginn  
Dauer  
Ort  
Kosten  
Anmeldung

**Claudia Colantoni**  
**21.02.2018**  
**13:00 Uhr**  
**ca. 5 Stunden**  
**Terra Naturkosthandel, Gradestraße 92, 12347 Berlin**  
**€ 65,- + MWSt**  
**bis 14.02.2018**



# Vom Ladner zum Gastgeber - Bio-Bistro erfolgreich gestalten

Bio-Veggie-Döner im hausgemachten Dinkelfladenbrot, grüne Smoothies, Quinoasalat to go und auch Bio-Süßkartoffelfritten erobern die Gastronomie und Bio Bistros boomen in den Kiezen und an touristischen Hot-Spots.

Die Basis hierfür ist ein hochwertiges und authentisches Gesamtkonzept. Wie dies erfolgreich gelingt, möchten wir Ihnen in diesem Seminar zeigen.

Gemeinsam mit den Bistro-Profis von BIOLAND werden Aspekte rund um die Themen Küchenpraxis, Kalkulation, Kreativität und gesetzliche Vorgaben besprochen: Die Planung der Küche inklusive der Geräte, des Personaleinsatzes, der gastronomischen Angebots und Tipps zur Küchenpraxis. Zusätzliche Detailthemen sind das To-Go-Geschäft und die Allergenkenzeichnung.

Der Workshop ist praxisbezogen aufgebaut. Bitte bringen Sie daher Ihre Speisekarten, Werbeflyer etc. für die gemeinsame Arbeit mit. Auf Ihre Fragestellungen gehen wir gerne ein und freuen uns auf Ihre Teilnahme.

## Referenten

**Steffen Rösemeier**, BIOLAND E.V.

**Karsten Bessai**, ORGANIC KITCHEN

**Robert Klinge**, TERRA NATURKOST

## Termin

**26.02.2018**

## Beginn

**9:30 Uhr**

## Dauer

**bis ca. 16:30 Uhr**

## Ort

**Terra Naturkosthandel, Gradestraße 92, 12347 Berlin**

## Kosten

**Verpflegungspauschale 30,- € p.P. + MWSt**

## Anmeldung

**bis 12.02.2018**



# Erfolg in der Gemeinschaftsverpflegung

**Seminar für Köche und Gastronomie:**

## **Mit Bio-Konzepten nachhaltig zum Erfolg in der Gemeinschaftsverpflegung**

Nachhaltige Konzepte bieten gemeinsam mit der Ausrichtung auf eine ökologische Verpflegung einen hohen Mehrwert in der Gemeinschaftsverpflegung.

Dieser Workshop richtet sich an Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung in den Bereichen Betriebsgastronomie, Schul- und Kitaverpflegung sowie im Krankenhaus- und Pflegebereich, die ihr nachhaltiges Angebot ausbauen möchten und auf regionale und ökologische Herkunft achten.

Neben Praxisbeispielen mit Steffen Rösemeier von BIOLAND, wie Bio erfolgreich funktioniert, werden auch die Hintergründe der nachhaltigen vegetarischen Ernährung betrachtet.

### **Referenten**

**Steffen Rösemeier**, BIOLAND E.V.

**Robert Klinge**, TERRA NATURKOST

### **Termin**

**05.03.2018**

### **Beginn**

**09:30 Uhr**

### **Dauer**

**bis ca. 16:30 Uhr**

### **Ort**

**Domäne Dahlem und Rudolf-Steiner-Schule Berlin-Dahlem**

### **Kosten**

**Verpflegungspauschale 30,- € p.P. + MWSt**

### **Anmeldung**

**bis 19.02.2018**





# Zahnpflege verstehen- was ist

## WENNRICHTIGSCHONIMMERFALSCHWAR !?

Wir alle sind mit dem Wissen aufgewachsen, dass man sich 2 - 3x täglich mit Zahnbürste und Zahnpasta die Zähne putzen muss. Das haben wir von unseren Eltern, in der Schule und beim Zahnarzt so gelernt.

Doch was ist, **WENNRICHTIGSCHONIMMERFALSCHWAR!?**

Axel Kaiser und Julia Renner geben einen Einblick in die inzwischen 15- jährige Geschichte von DENTTABS und erläutern, welche drei große Themen es sind, die die Zahnputztabletten bedienen, wie es weltweit Nichts anderes macht.

Wir laden Sie ein, den Selbsttest zu machen, um mit frisch polierten Zähnen in den direkten Austausch zu gehen. Erarbeiten Sie gemeinsam mit DENTTABS Fragen rund um die richtige Pflege der Zähne und der Mundhöhle, wie Sie sie so noch nicht kennengelernt haben!

Wir freuen uns auf Sie.

Referenten

Axel Kaiser und Julia Renner

Termin

14.03.2018

Beginn

17:00 Uhr

Dauer

ca. 2,5 Stunden

Ort

Terra Naturkosthandel, Gradestraße 92, 12347 Berlin

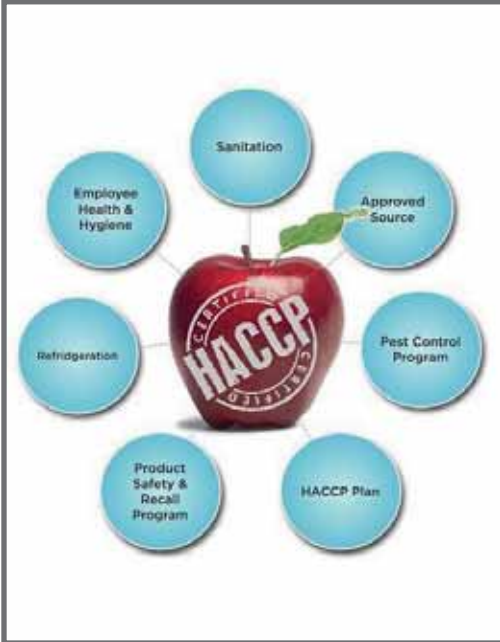
Kosten

tragen wir

Anmeldung

bis 07.03.2018

# Lebensmittelhygiene und HACCP



Die jährliche Schulung der MitarbeiterInnen zu Hygienefragen ist laut Lebensmittel- und Hygieneschutzgesetz, sowie Infektionsschutzgesetz Pflicht. Die Gesetze schreiben Schulungen vor für jede Person, die mit Lebensmitteln arbeitet, diese herstellt oder vertreibt und geben genaue Richtlinien für den Umgang vor.

Im Rahmen dieses Seminars wird auf Hygienefragen, Anforderungen an den Betrieb und Kontrollmaßnahmen eingegangen. Maßnahmen zum Schutz vor Schädlingsbefall sind nach den Regelungen der LMHV zu dokumentieren. Im Seminar wird auch auf die Anforderungen an solch ein Datenblatt und die dazugehörigen Maßnahmen wie Monitoring und Schutzmaßnahmen eingegangen.

Der zweite Teil beschäftigt sich mit Schädlingen und Krankheitserregern, deren Vermeidung bzw. eine mögliche Bekämpfung. Spezielle Wünsche und Anfragen können berücksichtigt werden, wenn diese vorab per e-mail angemeldet werden: [bip@biologische-beratung.de](mailto:bip@biologische-beratung.de)

Alle Teilnehmenden erhalten eine Bestätigung, die bei Bedarf der Kontrollbehörde vorgelegt werden kann.

<b>Referentin</b>	<b>Sabine Prozell</b>
<b>Termin</b>	<b>28.03.2018</b>
<b>Beginn</b>	<b>17:00 Uhr</b>
<b>Dauer</b>	<b>ca. 2,5 Stunden</b>
<b>Ort</b>	<b>Terra Naturkosthandel, Gradestraße 92, 12347 Berlin</b>
<b>Kosten</b>	<b>€ 35,- + MwSt.</b>
<b>Anmeldung</b>	<b>bis 21.03.2018</b>

# Bio-Zertifizierung in der Gastronomie - einfach und konkret für Ihren Erfolg



Viele Gastronomen, vom kleinen Café bis zur Großkantine, verwenden heute schon Bioprodukte und erweisen der Umwelt und dem Verbraucher einen wertvollen Dienst. Gleichzeitig verzichten viele auf die Darstellung nach außen und damit auf einen wichtigen Mehrwert: Es werden die besten Produkte, eben BIO, eingesetzt, jedoch wird es dem Gast oft nicht bewusst gemacht. Oftmals ist ein Grund dafür die „Angst vor der Zertifizierungs-Bürokratie“ und damit verbundene Kostenvorstellungen.

Dass es auch ganz einfach geht, für den Gastronomen und auch den Gast eine größere Transparenz herzustellen, stellen wir Ihnen in diesem Workshop vor. Was sind die Vorteile, zertifiziert zu sein und das BIO-Logo nach draußen zu tragen? Mit welchen internen organisatorischen Schritten bin ich am besten vorbereitet? Welche Fragen und Informationen sind für die Bio-Kontrollstellen wichtig?

Gemeinsam mit Experten sowohl aus Gastronomensicht sowie seitens der Zertifizierung werden wir diese Themen beleuchten und konkrete Handlungstipps geben.

## Referenten

Experten der Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau  
Berlin-Brandenburg e.V. FÖL

**Claudia Hiller**, GESELLSCHAFT FÜR RESSOURCENSCHUTZ MBH GFRS

**Björn Kruse**, INHABER RESTAURANT YELLOW SUNSHINE BERLIN

**Robert Klinge**, TERRA NATURKOST

## Termin

**16.04.2018**

## Beginn

**17:00 Uhr**

## Dauer

**ca. 2,5 Stunden**

## Ort

**Terra Naturkosthandel, Gradestraße 92, 12347 Berlin**

## Kosten

**tragen wir**

## Anmeldung

**bis 06.04.2018**





# Basiswissen Naturkosmetik

Lenz und Martina Gebhardt

VerbraucherInnen bevorzugen zunehmend Naturkosmetik und jährlich erscheinen neue Marken. Qualität, Gesundheit, Nachhaltigkeit sind wichtige Kriterien für den Kauf eines Kosmetikproduktes.

Einen guten Service und eine hohe Beratungskompetenz aufzubauen wird immer wichtiger für den Erfolg des Geschäftes.

Wir schauen uns in diesem Seminar die Grundlagen für Naturkosmetik an und erfahren etwas über die Rohstoffe und Zertifizierungen. Die Kosmetikpräsentation wird ebenso ein Thema sein. Wir stellen die Marke **Lenz** vor, die seit 2014 auf dem Markt ist und um den Bereich Kinderpflege ergänzt wurde.

Seit 30 Jahren produziert **Martina Gebhardt** - eine Pionierin der Bio-Branche - hochwertige Naturkosmetik. 100 % natürliche Rohstoffe wie wertvolle Pflanzenöle und -butter, echte ätherische Öle und spagyrische Essenzen aus Heilpflanzen, die durch ein uraltes Herstellungsverfahren gewonnen werden, überzeugen und begeistern KundInnen weltweit.

Das gesamte Sortiment ist Demeter- und IHTK- (tierversuchsfrei) zertifiziert. Auf synthetische und naturidentische Inhaltsstoffe wird genauso bewusst verzichtet wie auf gängige Konservierungsstoffe. Ein tragender Grundsatz Martina Gebhardts ist, Unwesentliches wegzulassen. Minimalistische, nachvollziehbare Rezepturen enthalten wesentliche, auf das individuelle Hautbild abgestimmte Inhaltsstoffe von höchster Qualität.

Neben der Vorstellung der Firma werden wertvolle Tipps für die Anwendung und den Verkauf vermittelt, sowie auf Aktuelles und Neuheiten bei Martina Gebhardt Naturkosmetik eingegangen.

Referentinnen

Jutta Schröder und Katrin Tobis

Termin

25.04.2018

Beginn

13:00 Uhr

Dauer

ca. 5 Stunden

Ort

Terra Naturkosthandel, Gradestraße 92, 12347 Berlin

Kosten

tragen wir

Anmeldung

bis 18.04.2018



## Der NEUE OnlineShop von Bits&Bytes für BioOffice und BioDeliver Kunden die passende Lösung

### Den eigenen Laden und Produkte effizient online präsentieren

Wir stellen die neuste Variante unseres Onlineshop-Systems vor, sowie die Vorteile und Möglichkeiten die Ihnen geboten werden. Ob Lieferbetrieb mit komplexen Tourenanforderungen, Filialist mit diversen Standorten oder auch als Einzelbetrieb, der NEUE Webshop bietet für alle Anforderungen die passende Lösung.

Zusammen mit unseren Kunden haben wir ein Shopsystem kreiert, welches durch ein einfaches Handling und nahtlose Integration der Abläufe aus dem WebShop und der Warenwirtschaft überzeugt. Somit ist es ein Leichtes, das eigene Unternehmen mit geringem Aufwand im Web zu präsentieren.

Die modulare Bauweise des Shopsystems ermöglicht es Ihnen, zu jedem Zeitpunkt eigenständig in die Darstellung ihres Shops einzugreifen und setzt ihrer Kreativität dabei nahezu keine Grenzen.

<b>Referent</b>	<b>Dennis Schramowski</b>
<b>Termin</b>	<b>30.05.2018</b>
<b>Beginn</b>	<b>17:00 Uhr</b>
<b>Dauer</b>	<b>ca. 2 Stunden</b>
<b>Ort</b>	<b>Terra Naturkosthandel, Gradestraße 92, 12347 Berlin</b>
<b>Kosten</b>	<b>tragen wir</b>
<b>Anmeldung</b>	<b>bis 23.05.2018</b>



# ÖMA

## KompaktSeminar

# Grundlagen Käsekompetenz

Käse ist ein spannendes aber sensibles Produkt und verlangt fachkundige Behandlung sowie umfangreiches und fundiertes Wissen für die optimale Warenpräsentation und Beratung mit dem Ziel der Umsatz- und Ertragssteigerung. Bei unserem Grundlagenseminar vermitteln wir neben umfangreichen theoretischen Kenntnissen auch viele praktische Fertigkeiten sowie die Begeisterung für das wunderbare Produkt Käse.

### Die Themen

- Käseherstellung: u.a. Rohmilchkäse, pasteurisierte und thermisierte Käse, Labarten, Naturrinden-Reifung
- Käsegruppen: Standardsorten und freie Käsesorten
- Fettgehaltsstufen: Fett i. Tr. und absoluter Fettgehalt
- Schimmelpilze und Käse: erwünschte und unerwünschte Schimmelpilze, Gründe, Prävention und Vorgehen
- Schneide- und Einpacktechniken: praktisches Arbeiten und selbständiges Üben
- Thekenpräsentation (mit Ideen zu Käse-Inszenierungen und -kreationen)
- Lebensmittel-Intoleranzen: z. B. Laktose-Intoleranz

Heike Fahsold-Auer ist Bankkauffrau, Diplom-Ingenieurin für Ernährung und Versorgungsmanagement (FH) sowie Diplom-Käsesommelière und seit mehr als 10 Jahren Referentin für Käseseminare bei den Ökologischen Molkereien Allgäu.

Referentin	Heike Fahsold-Auer, Diplom-Käsesommelière
Termin	06.06.2018
Beginn	13:00 Uhr
Dauer	ca. 6 Stunden
Ort	Terra Naturkosthandel, Gradestraße 92, 12347 Berlin
Kosten	95.- € + MwSt. p.P.
Anmeldung	29.05.2018



# Reise zu TAOASIS und ihrem Lavendelfeld sowie zum Hersteller der köstlichen SANCHON - Produkte

Schon in der Antike spielten die duftenden Essenzen in den verschiedensten Hochkulturen eine wichtige Rolle. Die Pharaonen und Könige umhüllten sich mit den kostbarsten und edelsten Düften; denn mit Wohlgeruch und Düften wurden Göttlichkeit, Reinheit und Macht assoziiert. Die Aromatherapie ist also keine neuartige Erfindung der Wellness-Industrie, sondern eine seit Jahrtausenden bewährte Methode um Körper, Geist und Seele positiv zu beeinflussen.

Am ersten Tag werden wir in der Firma Taoasis in einem Seminar alles über ihre Düfte erfahren und das nördlichste Lavendelfeld Deutschlands in der Nähe von Detmold besuchen. Wir übernachten in einem besonderen Hotel in der Altstadt und am nächsten Morgen geht es weiter zu den Gourmets von der Petersilchen GmbH.

Sie freuen sich, uns zu einem „Kennenlerntag“ in das schöne Lipperland, das Land von Hermann, dem Cherusker, einzuladen. Als Hersteller der Marke Sanchon werden sie uns einen Einblick in die Produktion und natürlich zum Sortiment geben. Lassen Sie sich überraschen und kulinarisch verwöhnen.

**Referentinnen**

**Termin**

**Beginn**

**Ort**

**Kosten**

**Anmeldung**

**Aromaexpertin und Apothekerin Susanna Färber und Barbara Krisch**

**27.06. - 28.06.2018**

**7:30 Uhr (Abfahrt am Haupteingang Berliner Zoo am Löwentor, Hardenbergplatz)**

**Detmold und Steinheim**

**€ 90,- + MwSt. (p.P. für Fahrt, Unterkunft und Essen)**

**bis 30.04.18**

**verbindlich (wegen Bus und Hotelbuchung) durch Zahlung des TN-Beitrags**

# Übersicht

## Seminare und Workshops

### 1. Halbjahr 2018

Mi **21.02.** 13:00 Uhr

Nahrungsmittelunverträglichkeiten und Allergien

Mo **26.02.** 09:30 Uhr

Vom Ladner zum Gastgeber - Bio-Bistro erfolgreich gestalten

Mo **05.03.** 09:30 Uhr

Erfolg in der Gemeinschaftsverpflegung

Mi **14.03.** 17:00 Uhr

DENTTABS - Zahnpflege verstehen

Mi **28.03.** 17:00 Uhr

Lebensmittelhygiene und HACCP

Mo **16.04.** 17:00 Uhr

Bio-Zertifizierung in der Gastronomie

Mi **25.04.** 13:00 Uhr

Naturkosmetik - Lenz und Martina Gebhard

Mi **30.05.** 17:00 Uhr

OnlineShop von Bits&Bytes

Mi **06.06.** 13:00 Uhr

ÖMA - KompaktSeminar Käsekompetenz

Mi **27.06.** - Do **28.06.**

Reise ins Lipperland - Besuch bei TAOASIS und SANCHON