

TERRA
Naturkaufhandel

2020 Seminarprogramm
1. Halbjahr

Mit Terra Fachkompetenz stärken.

Inhaltsverzeichnis	Seite 2
Vorwort	Seite 3
Terra erleben – Hausmesse 2020	Seite 4
Seminaranmeldung	Seite 5

Seminarprogramm 1. Halbjahr 2020

Doppelseminar – purer Genuss mit LaSelva & Bio Planète	Seite 6
Obst & Gemüse in der Ladenpraxis	Seite 8
Bio-Zertifizierung in der Gastronomie – einfach und konkret zum Erfolg	Seite 9
Grundlagenseminar – Bio- und Naturkosmetik	Seite 10
Kunden begeistern – authentisch und sicher verkaufen	Seite 11
Personalschulung – Mitarbeiter finden und führen	Seite 12
Bio-Grundlagenseminar – Was ist Bio?	Seite 13
Anmeldeformular	Seite 14
Teilnahmebedingungen	Seite 15
Seminarkalender	Seite 16



Liebe Kundinnen,
liebe Kunden,

mit diesem Seminarheft starten wir ins Jahr 2020. Da die Teilnahme an den Seminaren im letzten Jahr rückläufig war, versuchen wir nun weniger, aber dafür gezieltere Seminare anzubieten. Unser Schwerpunkt in diesem ersten Halbjahr sind Ihre MitarbeiterInnen. Die Suche nach qualifiziertem Personal gestaltet sich für den Fachhandel oft schwierig. Darum widmen wir einen ganzen Tag diesem Thema.

Sind die MitarbeiterInnen erst einmal gefunden, gilt es Grundlagen zu vermitteln: Was ist Bio eigentlich? Wie lagert man Gemüse richtig? Warum braucht es Naturkosmetik? Und zu guter Letzt: Wie kann ich authentisch verkaufen und Kunden binden? Auch für langjährige „Bios“ können diese Seminare wertvolle Kompetenzen und Informationen vermitteln.

Außerdem bekommen wir Besuch von den Bio-Traditionsmarken LaSelva und Bio Planète, die sich vorstellen und uns Wissen über Feinkost und Öle beibringen werden.


Einige der Seminare können auch für die Gastronomie wertvoll sein, im Zertifizierungs-Seminar wird es dann ausschließlich um die Möglichkeiten der Bio-Zertifizierung für Gastronomen gehen.

Wir freuen uns natürlich über Feedback und Wünsche, sowohl zur Themenauswahl als auch zur Zeit der Seminare! Wären andere Zeiten oder Wochentage für Sie besser? Welche Themen haben Sie in letzter Zeit vermisst? Schreiben Sie uns gerne an seminare@terra-natur.de.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Burkhard Paschke
Seminarleitung Terra Naturkost Handels KG





Oderbruch Müller

SAVE THE DATE

Come Together

Samstag, 12.09.20

ab 19 Uhr

Hausmesse

Sonntag, 13.09.20

10 - 18 Uhr



Auch in diesem Halbjahr haben wir wieder ein abwechslungsreiches Programm mit vielen altbewährten, aber auch neuen Themen zusammengestellt. Unser Angebot reicht von Warenkundeseminaren bis hin zu spannenden Firmenvorträgen.

Sie können sich bequem und einfach online unter <https://www.terra-natur.com/seminare/> zu unseren Seminaren klicken. Über die Detailansicht der einzelnen Seminare können Sie sich direkt **online anmelden**. Die Teilnahme an unseren Seminaren ist ausschließlich unseren Fachhandels- und Gastronomiekunden vorbehalten.

Bitte beachten Sie die Teilnahmebedingungen.

Ihr Ansprechpartner

Burkhard Paschke

Tel. 030 / 63 99 93 - 501

Fax 030 / 63 99 93 - 99

E-Mail: seminare@terra-natur.de

www.terra-natur.com





Doppelseminar – purer Genuss mit LaSelva & Bio Planète




LaSelva: Das Beste aus der Toskana und italienische Spezialitäten für Ihren Bioladen

In diesem Seminar lernen Sie das Bio-Landgut LaSelva kennen, das seit 40 Jahren extensiven Landbau in der Maremma/Toskana mit eigener Verarbeitung betreibt. Der Betrieb, der 1980 nach den strengen Richtlinien der biologischen Landwirtschaft auf 7 ha mit Obst und Gemüseanbau begann, umfasst heute 829 ha Unternehmensfläche. Seit Sommer 2018 ist das Landgut zusätzlich Naturland Fair zertifiziert, dokumentiert damit sein öko-soziales Engagement in der Region. LaSelva präsentiert seine zukunftsfähige Öko-Landwirtschaft, gewährt transparent Einblick in die eigene Verarbeitung sowie sein Partner-Netzwerk. Sie erfahren mehr über das regionale Herkunftssiegel „Pomodoro toscano – Tomaten aus der Toskana – zu 100%“ sowie die Arbeit in der Hofmanufaktur & Tomatenfabrik. Puristische Rezepturen der traditionellen „cucina toscana“ sind die Basis für viele Produkte aus dem LaSelva-Sortiment. Um nachhaltig für den Verkauf der einzigartigen rund 200 Bio-Spezialitäten und Weine der cantinaLaSelva gerüstet zu sein, erhalten Sie Argumente und Werbemittel zu LaSelva-Produkten. Probieren Sie am Feinkost-Buffer den intensiven, unverfälschten Geschmack der frisch verarbeiteten Lebensmittel im Glas. Und degustieren Sie Wein des DOC Morellino di Scansano mit der Kraft & Wärme der Maremma.

Herzliche Einladung an alle Italien-Fans & Gourmets.

Benvenuto!

Vortragsinhalte im Überblick:

-  40 Jahre Öko-Anbau und -Verarbeitung in der Toskana
-  Argumente und Verkaufshilfen für LaSelva-Produkte
-  Probieren geht über Studieren: Antipasti-Buffer & Weinprobe

Referentin: Beate Wilke ist mit der Landwirtschaft aufgewachsen. Nach dem Ökotrophologie-Studium sammelte sie als Filialleiterin im Bioladen erste Erfahrungen im Fachhandel. Sie entschied sich bewusst für die Vermarktung von Ökoprodukten direkt vom Hersteller. Seit nunmehr 20 Jahren arbeitet sie für LaSelva. Heute ist sie Vertriebsleiterin der Marke mit Leidenschaft für Natur und Genuss!



Referentin:	Beate Wilke
Termin:	Mittwoch, der 26.02.2020
Beginn:	16 Uhr
Gesamtdauer:	ca. 2 Stunden
Verpflegung:	Getränke & Snacks
Ort:	Terra Naturkost Handels KG, Gradestraße 92, 12347 Berlin
Kosten:	kostenlos
Anmeldung bis:	19.02.2020



Doppelseminar – purer Genuss mit LaSelva & Bio Planète

Bio Planète: Kompetenzen in Öl & Grundlagenwissen







Bio Planètes Ölmühle Moog steht seit 1984 für Speiseöle höchster Qualität aus ökologischem Anbau. Von Argan- bis Walnussöl bietet sie ein breites Sortiment von über 70 verschiedenen Ölen.

Lernen Sie mit uns die spannende Welt der pflanzlichen Öle kennen. Sie erhalten Fachwissen zur Herstellung, Qualität, Ernährungsphysiologie und zum Sortiment, begleitet von einer Ölverkostung.

Beantwortet werden unter anderem Fragen wie: Was bedeutet kaltgepresst, nativ und raffiniert? Welche Öle sind zum Braten geeignet? Warum sind Omega-3-Fettsäuren so wichtig und was gibt es zu beachten?

Außerdem wird die Heimische Initiative vorgestellt: ein Projekt der Ölmühle Moog, um den heimischen ökologischen Landbau zu stärken.

Vortragsinhalte im Überblick:

-  Die Herstellung von Speiseölen
-  Qualitätssicherung hochwertiger Speiseöle
-  Biochemie und Ernährungsphysiologie
-  Anwendung und Aufbewahrung
-  Von Argan- bis Walnussöl: Vorstellung des Bio Planète Sortiments
-  Die Heimische Initiative

Referent: Oliver Lox war nach seinem Lebensmittelchemie-Studium in Dresden freiberuflich im Bereich vegane und nachhaltige Ernährung tätig und absolvierte zusätzlich eine Weiterbildung zum veganen Ernährungsberater. Für ihn steht eine pflanzenbasierte, nachhaltige Ernährung an erster Stelle. Heute arbeitet er im Kompetenzzentrum von Bio Planète in den Bereichen Schulungen und Qualitätsmanagement.



Referent:	Oliver Lox
Termin:	Mittwoch, der 26.02.2020
Beginn:	16 Uhr
Gesamtdauer:	ca. 2 Stunden
Verpflegung:	Getränke & Snacks
Ort:	Terra Naturkost Handels KG, Gradestraße 92, 12347 Berlin
Kosten:	kostenlos
Anmeldung bis:	19.02.2020




Obst & Gemüse in der Ladenpraxis

Die Obst- & Gemüseabteilung ist die Visitenkarte Ihres Geschäfts und steht für Frischekompetenz.


Die Obst- und Gemüseabteilung ist der lebendigste Raum im Laden. Ständig verändert sich das Bild, sowohl innerhalb der Jahreszeiten, als auch innerhalb eines Tages! Das ist spannend und herausfordernd zugleich. Ihr Obst- und Gemüsebereich ist das Aushängeschild des Ladens. Der Eindruck, den Ihre KundInnen dort gewinnen, wird meist auf den ganzen Laden übertragen.

Suse und Karin teilen die Leidenschaft für den Obst- & Gemüsebereich seit Jahren. Die beiden wissen um die tägliche Herausforderung im Laden- oder Marktalltag. Sie möchten Ihnen ihr theoretisches Fachwissen, gepaart mit ganz viel praktischem Alltags-Handling weitergeben.


Vortragsinhalte im Überblick:

-  Verkaufsargumente für Obst und Gemüse aus Ihrem Laden:
 - Gesundheitswert, Hintergrundgeschichten, samenfeste Sorten usw.
 - Warenpflege
 - richtige Lagerung
 - tägliche Handgriffe

 Kennzeichnungspflicht

 Warenpräsentation

 verkaufsfördernde Maßnahmen

 einzelne Obst- und Gemüsebeispiele unter die Lupe genommen

Referenten: Susanne Petersen baut in ihrer demeter Kräutergärtnerei auch seltene Gemüsesorten an und ist sehr gut vernetzt mit den demeter Gemüsebetrieben im Osten Berlins, dessen Produkte sie seit 20 Jahren in der Saison auf einem 20 m langen Obst- & Gemüse Marktstand mit 6 Mitarbeitern am Breslauer Platz verkauft. www.frisch-frei.de

Karin Endres kennen die meisten von Ihnen als Markenbotschafterin für Spielberger. Jedoch gibt sie seit Jahren Obst- & Gemüse-Seminare, sie hat in diesem Bereich Prüfungen begleitet und abgenommen. Sie ist die Autorin des Obst- und Gemüselehrbriefs vom Forum Berufsbildung.



Referenten:	Susanne Petersen und Karin Endres
Termin:	Mittwoch, der 11.03.2020
Beginn:	9:30 Uhr
Dauer:	ca. 8 Stunden
Verpflegung:	Getränke, Snacks und Mittagessen
Ort:	Terra Naturkost Handels KG, Gradestraße 92, 12347 Berlin
Kosten:	85 € p. P. + MwSt.
Anmeldung bis:	04.03.2020






BIO-ZERTIFIZIERUNG IN DER GASTRONOMIE

Einfach und konkret für Ihren Erfolg

Das Biosiegel zeichnet Produkte aus ökologischem Landbau aus. Öko-Landwirte müssen strenge gesetzliche Anforderungen erfüllen: So dürfen auf dem Öko-Acker weder chemisch-synthetische Mineraldünger noch Pflanzenschutzmittel eingesetzt werden. Öko-Tieren muss es gut gehen: zum Beispiel haben sie immer Auslauf nach Draußen und werden mit Öko-Futtermitteln gefüttert. Das Tierwohl steht im Mittelpunkt. Küchen, die Bio-Zutaten verarbeiten und kennzeichnen, müssen nachweisen, dass keine „wundersame Bio-Vermehrung“ stattfindet und keine unzulässigen Zutaten verwendet wurden.

Die Gesellschaft für Ressourcenschutz (GfRS) ist Marktführer bei der Zertifizierung von Bio-Küchen in Deutschland. Eine hohe Glaubwürdigkeit und ein effektiver Verbraucherschutz haben für die GfRS höchste Priorität. So finden Prüfungen in Bio-Küchen nach der Erstinspektion grundsätzlich unangekündigt statt. Erfahrene Inspektorinnen und Inspektoren prüfen die Kennzeichnung, besuchen Lager und Küche, kontrollieren die Buchführung und entnehmen Proben für Laboranalysen.

Vortragsinhalte im Überblick:

-  Mehrwert für den gastronomischen Betrieb durch Bio-Zertifizierung
-  Welche Anforderungen stellt der Gesetzgeber an den Betrieb?
-  Vorstellung von praxisgerechten Lösungen für die Bio-Zertifizierung in der Gastronomie

Referent: Dr. Jochen Neuendorff ist Geschäftsführer der Gesellschaft für Ressourcenschutz (GfRS). Er entwickelte zusammen mit Rainer Roehl das Prüfkonzept für Bio-Küchen und befasst sich kontinuierlich mit der Weiterentwicklung des Systems. GfRS ist Marktführer bei der Zertifizierung von Bio-Küchen in Deutschland.



Referent:	Dr. Jochen Neuendorff
Termin:	Montag, der 16.03.2020
Beginn:	15 Uhr
Dauer:	ca. 2,5 Stunden
Verpflegung:	Getränke & Snacks
Ort:	Terra Naturkost Handels KG, Gradestraße 92, 12347 Berlin
Kosten:	15 € p. P. + MwSt.
Anmeldung bis:	09.03.2020








Grundlagen – Bio- und Naturkosmetik

Von der Rohstoffkunde, über ein kleines Marken ABC bis hin zur Anwendung und Beratung

Ihre Kunden erwarten gerade im immer beliebter werdenden Bereich der Naturkosmetik eine gute Fach- und Sortimentskompetenz. Naturkosmetik kann ein stabiler und wichtiger Umsatzträger für Ihr Unternehmen sein, wenn die Produkte bewusst von Ihnen ausgewählt, auf den Kunden zugeschnitten präsentiert und in Szene gesetzt sind. Ein weiterer wichtiger Erfolgsfaktor ist die richtige Beratung: Sie lernen und üben, worauf es im Kundengespräch ankommt und erhalten wertvolle Tipps, um auch diejenigen Kunden von der besonderen Qualität überzeugen zu können, die Naturkosmetik erstmalig ausprobieren möchten. Zudem werden Anforderungen an Bio-Kosmetik besprochen, denn natürlich wird auch durch den Handel mit Bio-Kosmetik die ökologische Landwirtschaft gefördert. Am Ende des ganztägigen Seminars sind Sie in der Lage, Ihren Kunden die Vorteile echter Naturkosmetik von Bio-Rohstoffen bis zur Erdölfreiheit zu erklären, sowie erste authentische, fachlich passende Kosmetikberatung zu bieten.

Seminarinhalte im Überblick:

-  Was zeichnet echte Bio- und Naturkosmetik aus?
-  Wie vermittele ich meinen Kunden Vorteile und Besonderheiten dieser Produktgruppe?
-  Wie schaffe ich es, mit Basiswissen und Kenntnis zu den ausgewählten Besonderheiten bestimmter Marken, die Kunden passend zu beraten?
-  Was unterstützt mich bei klugen Listungsentscheidungen?
-  Wissenswertes von „A bis Z“ zu Marken und Produktlinien

Referentin: Stephanie Gröbel ist durch die Handwerkskammer geprüfte Naturkosmetikerin und seit über 20 Jahren in der Naturkosmetikbranche tätig. Im Mittelpunkt stehen für sie die Kunden für die es gilt, aus der bunten Palette der Naturkosmetik, das auf ihre Bedürfnisse passende Produkt zu finden. „Für jedes Hautbild bietet Naturkosmetik die richtige Pflege“ ist ihr Credo. Ihre Erfahrungen aus dem täglichen Produktverkauf, kombiniert mit vielen Tricks und Kniffen für den Verkaufsalltag, gibt Stephanie Gröbel in diesem Seminar weiter.



Referentin:	Stephanie Gröbel
Termin:	Donnerstag, der 19.03.2020
Beginn:	9:30 Uhr
Dauer:	ca. 8 Stunden
Verpflegung:	Getränke, Snacks und Mittagessen
Ort:	Terra Naturkost Handels KG, Gradestraße 92, 12347 Berlin
Kosten:	125 € p. P. + MwSt.
Anmeldung bis:	12.03.2020



Kunden begeistern – authentisch und sicher verkaufen

Fit im Verkauf

„Ich liebe es zu verkaufen, weil ich da ganz ich bin“. Das ist eine schöne Aussage. Aber ist es so? Kann man im Verkauf so sein wie man ist? Oder spielt man eine Rolle? Spielen wir nicht alle irgendwie eine Rolle?! Was schätzt ein Kunde an seinem/r Verkäufer/in? Das Seminar bringt Sicherheit für den Kundenkontakt und motiviert zum aktiven Verkaufen. Und darauf kommt es an: Gute Ware darf und soll aktiv und selbstbewusst verkauft werden!

In diesem Seminar geht es darum, als Verkäuferin oder Verkäufer eine gute Figur zu machen. Unsere Ware verbal wertig zu präsentieren und sich auf die Anliegen der Kunden wirklich einzulassen.

Vortragsinhalte im Überblick:

Selbstbild – Fremdbild:

- Wie sehen mich meine Kunden und wie sehe ich mich?
- Und wie kann ich das in Einklang bringen?

Weitere Themen:

- Was ist Authentizität?
- Stärken und Schwächen erkennen – Selbstreflexion
- Kommunikationspsychologie – Entwicklungsprozesse
- Die richtige Einstellung zu meinem Gegenüber ist das A und O
- Der Dialog: Verstehen was mein Kunde wirklich wünscht
- Authentizität weckt Vertrauen. Und dieses Vertrauen darf nicht missbraucht werden
- Körpersprache: Das Gesagte und Gehörte unterstützen
- Wer Werte hat, sollte diese Werte vertreten. Auch wenn dies ein „Nein“ vom Kunden nach sich zieht. Dieses Nein ist nicht das Ende der Beziehung.

Referent: Mathias Skowradzius ist ein selbstständiger Verkaufstrainer und Referent für Käsedegustationen und Käseseminare. Er glänzt mit 22 Jahren praktischem und fundiertem Käse-Know-how im Naturkostgroßhandel.



Referent:	Mathias Skowradzius
Termin:	Donnerstag, der 30.04.2020
Beginn:	9:30 Uhr
Dauer:	ca. 8 Stunden
Verpflegung:	Getränke, Snacks und Mittagessen
Ort:	Terra Naturkost Handels KG, Gradestraße 92, 12347 Berlin
Kosten:	135 € p. P. + MwSt.
Anmeldung bis:	23.04.2020









Mitarbeiter gewinnen – Mitarbeiter halten

So gelingt es, engagierte Mitarbeitende zu finden und zu binden.

Schätzen Sie Ihren Mitarbeiterbedarf richtig ein, formulieren Sie ein Anforderungsprofil für das Suchen und Finden von passenden Mitarbeitenden, sorgen Sie für eine strukturierte, zugewandte Einarbeitung und eine konstruktive Gesprächs- und Feedbackkultur, dann haben Sie die wesentlichen Bausteine für das Finden und Binden von engagierten Mitarbeitenden im Griff. Engagierte Mitarbeitende, die zu den Aufgaben passen, sind ein entscheidender Erfolgsfaktor für Ihr Geschäft. Wenn Sie dafür sorgen, dass die Mitarbeitenden motiviert sind und bei Ihnen bleiben, können Sie Ihrer Kundschaft gegenüber Fachkompetenz und Zugewandtheit ausstrahlen und gute Umsätze generieren. In diesem Seminar arbeiten wir mit Praxisbeispielen aus Ihrem Berufsalltag, damit Sie neue Wege gehen, um passende Mitarbeitende zu finden, weiterzuentwickeln und langfristig zu binden. Sie können dabei Ihre bisherigen Fähigkeiten ausbauen und ein eigenes Anforderungsprofil für Mitarbeitende entwickeln, das zu Ihrem Geschäft passt. Christin Hopp, Recruiterin bei der Terra Naturkost Handels KG, wird aus ihrem Alltag berichten und Ihnen mit Tipps und Tricks zum Thema Mitarbeitergewinnung zur Seite stehen.

Vortragsinhalte im Überblick:

-  Welchen Mitarbeiterbedarf habe ich?
-  Welche Anforderungen sind mit den jeweiligen Aufgaben verbunden?
-  Welche Qualifikationen brauchen meine Mitarbeitenden?
-  Wie suche, finde und halte ich engagierte Mitarbeitende?
-  Wie gestalte ich eine strukturierte Einarbeitung?
-  Wie führe ich eine konstruktive Gesprächs- und Feedbackkultur ein?

Referenten: Katrin Heydeck, Dipl.-Psychologin, Team- und Organisationsberaterin, Coach, Verhaltens- und Kommunikationstrainerin, www.katrin-heydeck.de
Christin Hopp ist seit 3 Jahren Recruiterin bei der Terra Naturkost Handels KG.



Referenten:	Katrin Heydeck und Christin Hopp
Termin:	Mittwoch, der 06.05.2020
Beginn:	9:30 Uhr
Dauer:	ca. 8 Stunden
Verpflegung:	Getränke, Snacks und Mittagessen
Ort:	Terra Naturkost Handels KG, Gradestraße 92, 12347 Berlin
Kosten:	130 € p. P. + MwSt.
Anmeldung bis:	29.04.2020



Bio-Grundlagenseminar – Was ist Bio?

Neuen MitarbeiterInnen und Azubis den Bio-Gedanken nahe bringen





„Worin liegt denn der Unterschied zwischen Bioland und demeter?“

„Was hat es dann mit dem EU-Bio-Label auf sich?“

„Und was ist „bio“ überhaupt?“

Neue Auszubildende und MitarbeiterInnen stehen genauso wie viele Kunden erst einmal im Bio-Label-Dschungel. Die wenigsten Ihrer MitarbeiterInnen haben Erfahrungen in der Landwirtschaft. Dennoch müssen sie im Verkaufsgespräch Fragen zum Bio-Landbau beantworten können. Gerade skeptischen Kunden kann mit einem fundierten Wissen über Anbau, Verarbeitung und Kontrollen, die Angst vor Betrug genommen werden. In diesem Bio-Grundlagenseminar wird Ihnen das Handwerkszeug gegeben, um schnell und einfach die Hintergründe von Bio und die Unterschiede zu konventionellen Produkten erklären zu können. Außerdem lernen Sie welche Unsicherheiten hinter Kritik, z.B. an höheren Preisen, stecken können und wie Sie durch gezielte Fragen und Bereitstellung von Informationen diese Sorgen auflösen können.

Vortragsinhalte im Überblick:

-  Unterschiede zwischen der konventionellen und ökologischen Landwirtschaft
-  Besonderheiten der verschiedenen Anbauverbände und EU-Bio
-  Wie wird Betrug verhindert?
-  Argumentationshilfen

Referentin: Anna-Lena May stammt von einem fränkischen Biohof. Nach 10 Jahren bei tegut als Kauffrau im EH und Seminarleitung für Mitarbeiter ging sie zurück in die Praxis und leitete einen Kräutergarten in Südafrika. Bachelor und Masterstudium schloss sie in Österreich im Bereich Produktmarketing und Projektmanagement für ökologische Konsumgüter und ökologische Produktentwicklung ab.



Referentin:	Anna-Lena May
Termin:	Mittwoch, der 17.06.2020
Beginn:	15:00 Uhr
Dauer:	ca. 4 Stunden
Verpflegung:	Getränke und Snacks
Ort:	Terra Naturkost Handels KG, Gradestraße 92, 12347 Berlin
Kosten:	50 € p. P. + MwSt.
Anmeldung bis:	10.06.2020



1. Halbjahr
Anmeldeformular
an: 030 / 63 99 93 99

Termine:			Themen:	Anzahl	
<input type="checkbox"/>	Mi	26.02.	16:00 Uhr	Doppelseminar – purer Genuss mit LaSelva & BioPlanète	_____
<input type="checkbox"/>	Mi	11.03.	09:30 Uhr	Obst & Gemüse in der Ladenpraxis	_____
<input type="checkbox"/>	Mo	16.03.	15:00 Uhr	Bio-Zertifizierung in der Gastronomie	_____
<input type="checkbox"/>	Do	19.03.	09:30 Uhr	Grundlagen – Bio- und Naturkosmetik	_____
<input type="checkbox"/>	Do	30.04.	09:30 Uhr	Kunden begeistern – authentisch und sicher verkaufen	_____
<input type="checkbox"/>	Mi	06.05.	09:30 Uhr	Personalschulung – Mitarbeiter gewinnen	_____
<input type="checkbox"/>	Mi	17.06.	15:00 Uhr	Bio-Grundlagenseminar – Was ist Bio?	_____

Bitte beachten Sie die **Teilnahmebedingungen** für die Seminare. Mit der Unterschrift erklären Sie sich mit den **Teilnahmebedingungen** einverstanden und melden den unten aufgeführten Laden verbindlich zum jeweiligen Seminar an. Bei Anmeldungen zu einem Seminar erhalten Sie keine Rückbestätigung.

Verbindliche Anmeldung

für die angekreuzte Seminarveranstaltung und eingetragene Anzahl der Personen

Datum

Ladenname/Filiale/Kundennummer

Unterschrift

Teilnahmebedingungen



Anmeldung:

Mit der Anmeldung erkennt der Teilnehmer die Teilnahmebedingungen an. Die Anmeldung kann online, schriftlich per E-Mail oder per Fax erfolgen. Die Anmeldungen werden grundsätzlich in der Reihenfolge ihres Eingangs berücksichtigt. Wir bitten darum, die Teilnehmer möglichst frühzeitig zu den Veranstaltungen anzumelden. Grundsätzlich können dann noch bis eine Woche vor Beginn Teilnehmer nachgemeldet werden, sofern noch Plätze frei sind. Die Anmeldungen sind verbindlich. Ein Anspruch auf Teilnahme besteht nicht. Die Seminare und Exkursionen sind eine Dienstleistung nur für Terra-Kunden.

Zahlungsbedingungen:

Das Teilnahmeentgelt ist sofort fällig und nach Rechnungserhalt zahlbar. Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Zufriedenheitsgarantie:

Teilnehmer, die mit der Qualität von Veranstaltungen nicht zufrieden sind, haben die Möglichkeit, dies schriftlich und nachvollziehbar zu begründen. Terra behält sich in diesem Fall die Kulanz vor, das Teilnahmeentgelt, abzüglich einer Verpflegungspauschale, zu erstatten.

Rücktritt:

Der Teilnehmer kann von der Anmeldung zurücktreten, wenn er den Rücktritt schriftlich unter Einhaltung einer Frist von zwei Wochen vor Beginn einer Veranstaltung mitteilt. Maßgebend ist das Datum des Eingangs der schriftlichen Rücktrittserklärung. Bereits bezahlte Beträge werden in diesem Fall erstattet. Erfolgt der Rücktritt nicht fristgerecht, ist der Teilnehmer zur Zahlung des vollen Entgelts verpflichtet. Die Stellung von Ersatzteilnehmern ist willkommen. Diese Rücktrittsbedingungen gelten auch bei Krankheit.

Absage der Veranstaltung:

Terra behält sich das Recht vor, Seminare und Exkursionen bei zu geringer Teilnehmerzahl bis zu sieben Tage vor Beginn abzusagen und ggf. Ersatztermine anzubieten. Die angemeldeten Teilnehmer werden unverzüglich unterrichtet. Bereits geleistete Zahlungen werden bei ersatzlosem Ausfall zurückerstattet. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen. Bei Ausfall durch Krankheit, höhere Gewalt oder sonstige unvorhersehbare Ereignisse besteht kein Anspruch auf die Durchführung. Ein Anspruch auf Ersatz von Reise- und Übernachtungskosten sowie Arbeitsausfall besteht nicht.

Haftung:

Der Veranstalter übernimmt, außer in Fällen vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Handelns, keine Haftung für Personen-, Sach- oder Vermögensschäden in Zusammenhang mit seinen Veranstaltungen.

Urheberrechte:

Seminarbegleitende Arbeitsmappen bzw. Unterlagen etc. unterliegen dem Urheberrecht und dürfen nicht fotomechanisch oder elektronisch vervielfältigt werden; sie sind nur für den persönlichen Gebrauch der Seminarteilnehmer bestimmt und dürfen nicht an Dritte weitergegeben werden.

Terra Naturkost Handels KG
 Gradestraße 92
 12347 Berlin
 Tel. 030/63 99 93-0
 Fax 030/63 99 93-99
 E-Mail seminare@terra-natur.de
 www.terra-natur.com



Gemeinsam Erfolg aussäen.

Seminarkalender 1. Halbjahr 2020						
Januar	Februar	März	April	Mai	Juni	
1 Mi Neujahr	1 Sa	1 So	1 Mi	1 Fr Tag der Arbeit	1 Mo Pfingstmontag	23
2 Do	2 So	2 Mo	2 Do	2 Sa	2 Di	
3 Fr	3 Mo	6 3 Di	3 Fr	3 So	3 Mi	
4 Sa	4 Di	4 Mi Anmeldeschluss Obst & Gemüse	4 Sa	4 Mo	19 4 Do	
5 So	5 Mi	5 Do	5 So	5 Di	5 Fr	
6 Mo	2 6 Do	6 Fr	6 Mo	15 6 Mi Mitarbeiter-schulung	6 Sa	
7 Di	7 Fr	7 Sa	7 Di	7 Do	7 So	
8 Mi	8 Sa	8 So	8 Mi	8 Fr	8 Mo	24
9 Do	9 So	9 Mo Anmeldeschluss Zertifizierung	11 9 Do	9 Sa	9 Di	
10 Fr	10 Mo	7 10 Di	10 Fr Karfreitag	10 So	10 Mi Anmeldeschluss Bio-Grundlagen	
11 Sa	11 Di	11 Mi Obst & Gemüse	11 Sa	11 Mo	20 11 Do	
12 So	12 Mi	12 Do Anmeldeschluss Naturkosmetik	12 So Ostern	12 Di	12 Fr	
13 Mo	3 13 Do	13 Fr	13 Mo Ostermontag	16 13 Mi	13 Sa	
14 Di	14 Fr	14 Sa	14 Di	14 Do	14 So	
15 Mi	15 Sa	15 So	15 Mi	15 Fr	15 Mo	25
16 Do	16 So	16 Mo Bio-Zertifizierung	12 16 Do	16 Sa	16 Di	
17 Fr	17 Mo	8 17 Di	17 Fr	17 So	17 Mi Bio-Grundlagen	
18 Sa	18 Di	18 Mi	18 Sa	18 Mo	21 18 Do	
19 So	19 Mi Anmeldeschluss LaSelva Bio Planète	19 Do Naturkosmetik	19 So	19 Di	19 Fr	
20 Mo	4 20 Do	20 Fr	20 Mo	17 20 Mi	20 Sa	
21 Di	21 Fr	21 Sa	21 Di	21 Do Christi Himmelfahrt	21 So	
22 Mi	22 Sa	22 So	22 Mi	22 Fr	22 Mo	26
23 Do	23 So	23 Mo	13 23 Do Anmeldeschluss Verkaufsschulung	23 Sa	23 Di	
24 Fr	24 Mo	9 24 Di	24 Fr	24 So	24 Mi	
25 Sa	25 Di	25 Mi	25 Sa	25 Mo	22 25 Do	
26 So	26 Mi LaSelva & Bio Planète	26 Do	26 So	26 Di	26 Fr	
27 Mo	5 27 Do	27 Fr	27 Mo	18 27 Mi	27 Sa	
28 Di	28 Fr	28 Sa	28 Di	28 Do	28 So	
29 Mi	29 Sa	29 So Beginn der Sommerzeit	29 Mi Anmeldeschluss Mitarbeiterschulung	29 Fr	29 Mo	27
30 Do		30 Mo	14 30 Do Verkaufsschulung	30 Sa	30 Di	
31 Fr		31 Di		31 So Pfingsten		

Seminar

Diese Broschüre ist auf 100 % Recyclingpapier gedruckt.