

*vivat crescat floreat*

**KLOSTER NEUSTIFT  
ABBZIA DI NOVACELLA**

**BILDUNGS**HAUS

## **Lehrgang: Biofachverkäufer\*in und Biofachberater\*in**



**Do. 27.05.2021 – So. 30.01.2022**

# Lehrgang: Biofachverkäufer\*in und Biofachberater\*in

## Ausbildungsziel und Aufbau

Die Tätigkeit in einem Biofachgeschäft erfordert neben der alltäglichen Verkaufstätigkeit ein spezifisches Fachwissen um ganzheitliche Gesundheit, Krankheit, Ernährung, Diätetik, Kräuter, ätherische Öle, Naturkosmetik etc. sowie Beratungskompetenz.

## Ihr Nutzen

Heutzutage gibt es unzählige Möglichkeiten der Information, täglich werden wir überflutet mit den verschiedensten Inhalten, Meinungen, Angeboten, Studien und Newslettern. Wer soll das alles noch lesen und verarbeiten? In unserer Fortbildung haben wir die Themen sorgfältig ausgewählt, die zu Ihrem Aufgabenbereich passen, die neuesten Erkenntnisse eingearbeitet und geben Ihnen die Möglichkeit fundiertes Wissen in einer angenehmen Lernatmosphäre zu erfahren, zu erarbeiten und zu verinnerlichen. Aus dem Dschungel der Vielfalt werden Sie die Produkte kennenlernen und mit Produkten auch praktisch arbeiten. Sie lernen die Informationen verbrauchergerecht zu vermitteln, dadurch steigen das eigene Selbstbewusstsein und die Freude für einen wundervollen Beruf.

Und ganz wichtig: Das neue Wissen ist gleich anwendbar! Durch den 5-modularen Aufbau haben Sie immer wieder die Möglichkeit, Fragen, die in Ihrem Alltag auftauchen, mitzubringen und zu klären. Das gemeinsame Lernen und Austauschen mit Menschen gleichen Interesses unterstützt Sie in Ihrem ganzheitlichen Verständnis und erweitert Ihren Erfahrungsschatz mit der höchstmöglichen Effizienz.

Der hohe Anteil an praktischen Einheiten wird untermauert von Hintergrundwissen, sodass eine spätere Umsetzung im beruflichen Tätigkeitsfeld möglich wird.

## Kompetenzen

Neben dem entsprechenden **Fachwissen** in Ernährungsphysiologie (Verdauung, Darmflora, Stoffwechsel) und der Ernährungslehre (Nahrungsinhaltsstoffe und deren Bedeutung für den Körper und die Gesundheit), stehen die Bedürfnisse von verschiedenen Bevölkerungsgruppen (Sportler, Schwangere, Stillende, Säuglinge) und besonderen Situationen auf dem Programm. Was ist wirklich gesund und was passt für den einzelnen Kunden? Grundsätzliche Erkenntnis aus Wissenschaft und Medizin in den Alltag der Menschen individuell anpassen zu können, das ist ein wichtiges Ziel unserer Fortbildung. Dazu werden auch Kenntnisse zum Säure-Basen-Haushalt vermittelt, die Vor- und Nachteile vegetarischer und veganer Ernährung beleuchtet, Maßnahmen bei den verschiedensten Erkrankungen wie Arteriosklerose, Fettstoffwechselstörungen, Diabetes etc. besprochen. Die Themen Nahrungsunverträglichkeiten wie Laktoseintoleranz und Zöliakie sind selbstverständlich Teil der Diskussion und Fortbildung.

Ernährung ist eine wunderbare Basis für die Gesunderhaltung und auch als Therapie für die verschiedensten Leiden. Doch die Natur hat noch mehr zu bieten: unsere Pflanzenwelt. In unsere Fortbildung haben wir das Thema „Kräuterkunde“/Phytotherapie integriert. Wir vermitteln die Basiskenntnisse und beschäftigen uns mit den wichtigsten Pflanzen. Pflanzen, die wir meist aus unserem Umfeld kennen und doch so leicht vergessen. Grundlegende Kenntnisse, welche Pflanze bei welchen „Wehwehchen“ eingesetzt werden, runden Ihr Wissen um Gesundheit und Krankheit sinnvoll ab und geben Ihnen die Möglichkeit, Ihre Kunden breit und individuell beraten zu können.

Und Beratung ist ein weiterer Teil unseres Angebotes: Wie spreche ich mit meinem Kunden, damit mein Fachwissen auch gut ankommt? **Methodenkenntnisse** und **Beratungskompetenz** sind da gefragt. Wir werden uns ausführlich mit diesen Themen beschäftigen und praktisch trainieren, denn Sicherheit in diesem Bereich erlangen wir nur durch üben, üben, üben.

### **Zukünftige Betätigungsfelder**

Arbeit in einem Biofachgeschäft

### **Didaktik und Lernmethoden**

- Repetitionsfragen
- Rollengespräche
- Visualisierung der Lerninhalte
- Vorträge
- Praktische Übungen

### **Zielgruppen**

- Verkäufer\*innen in Biofachgeschäften, Naturkostläden sowie Lebensmittelhandel
- Verkäufer\*innen die sich umschulen möchten
- Interessierte Menschen die in folgenden Bereichen tätig sind: Gesundheit und Gesundheitsförderung, Prävention, Wellness, Fitness, Schönheitspflege (u.a. Wellness- und Fitnesstrainer\*innen, Vitalmasseure-, Entspannungs- und Bewegungstrainer\*innen, Ernährungsberater\*innen, Kräuterpädagogen, Kneipp Gesundheitstrainer\*innen, Schönheitspflegerinnen), im Bioanbau, im Tourismus, in der Erwachsenenbildung
- Menschen, die am Thema Bio, Ernährungsphysiologie und -lehre, interessiert sind und sich beruflich neuorientieren oder ein zweites Standbein aufbauen möchten
- Interessierte, die das Erlernte einfach für sich und die Familie bzw. im privaten Umfeld nutzen möchten

### **Auswahl der Teilnehmenden**

- Die Vergabe der Kursplätze erfolgt nach folgenden Kriterien:
- 1. Verkäufer/in im Biofachgeschäft
- 2. Verkäufer/in aus anderen Bereichen
- 3. Interessierte Menschen aus den oben genannten Bereichen
- 4. Berufliche Neuorientierung
- 5. Persönliches Interesse

## Referentinnen



**Jakoba Blechschmied**, Stuttgart

Diplomökotrophologin, Trainerin für Ganzheitliche Gesundheit & Kommunikation, Heilpraktikerin, Dozentin an der Reformhaus Fachakademie und der Heilpraktikerschule Thalamus



**Dipl.-Biol. Karin Greiner**, Kleinberghofen (D)

Diplom-Biologin, Dozentin für Kräuterpädagogik, Volksheilkunde und NaturCoach, Kräuter- und Baum-Expertin, Garten- und Pflanzenexpertin im Bayrischen Rundfunk, Buchautorin



Verena Geiser – Marketing, Hersteller- und Handelsberaterin beim Bioland Verband Südtirol

## Umfang

4 Module à 4 Tage, 1 Modul à 2 Tage; insg. 18 Tage, inkl. Prüfung.

Praktikum fakultativ für Teilnehmer\*innen die nicht im Biofach tätig sind. Selbststudium und Hausaufgaben zwischen den Modulen.

Weiterbildungsstunden (WBh à 45 Min.):      168Wbh      Unterricht

Kurszeiten:      9:00 - 12:00 Uhr und 13:30 - 17:30 Uhr

Beginn:      Do.27.05.2021

Abschluss:      So. 30.01.2022

Nr.	Fach		
	Lehrveranstaltung	Termin	Zeit
1	<b>Modul 1: Einführung in die Ernährungslehre</b> Jakoba Blechschmied	Do. 27.05.2021 So. 30.05.2021	09:00–17:30 09:00–17:30
	<u>Inhalte:</u> Begrüßung und Einführung, Einführung in die Ernährungslehre, Verdauungsphysiologie, Kohlenhydrate, Fette, Eiweiße, Salutogenese, Vegetarische, vegane und vollwertige Ernährung, verschiedene Ernährungsformen		
3	<b>Modul 3: Ernährungslehre II</b> Jakoba Blechschmied, Verena Geiser	Do. 22.07.2021 So. 25.07.2021	09:00–17:30 09:00–17:30
	<u>Inhalte:</u> Vitamine, Mineralstoffe, Spurenelemente > Ernährung bei Diabetes, Lebensmittelunverträglichkeiten wie Laktose- Intoleranz und Zöliakie, Magen/Darmerkrankungen > Beratungstraining > Beratungsübungen > Vorstellung Bioland Südtirol		
2	<b>Modul 2: Einführung in die Kräuterkunde</b> Karin Greiner	Sa. 07.08.2021 So. 08.08.2020	09:00–17:30 09:00–17:30
	<u>Inhalte:</u> Einführung in die Phytotherapie > Inhaltsstoffe und ihre Wirkungen > Drogen die zum Thema passen > Kräuterkunde, Teekochen > Kräuter und Gewürze, > Anleitung Herbarium		
4	<b>Modul 4: Ernährungslehre III</b> Jakoba Blechschmied	Do. 21.10.2021 So. 24.10.2021	09:00–17:30 09:00–17:30
	<u>Inhalte:</u> Ernährung von Schwangeren, Stillenden, Säuglingen > Ernährung bei Arteriosklerose, Bluthochdruck, Fettstoffwechselstörungen > Produktkunde > Säure-Basen-Haushalt		
5	<b>Modul 5: Wiederholung und Vertiefung, Abschluss</b> Jakoba Blechschmied	Do. 27.01.2022 So. 30.01.2022	09:00–17:30 09:00–17:30
	<u>Inhalte:</u> Wiederholung und Vertiefung > Ernährung bei Adipositas > Hausarbeiten vorstellen und reflektieren > Schriftlicher Test > Beratungspraxis, Umgang mit Reklamationen und schwierigen Situationen > Abschluss der Fortbildung		

## Übersichtskalender

Änderungen vorbehalten

Mai 2021							
KW	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
17						1	2
18	3	4	5	6	7	8	9
19	10	11	12	13	14	15	16
20	17	18	19	20	21	22	23
21	24	25	26	27	28	29	30
22	31						

Juni 2021							
KW	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
22		1	2	3	4	5	6
23	7	8	9	10	11	12	13
24	14	15	16	17	18	19	20
25	21	22	23	24	25	26	27
26	28	29	30				

Juli 2021							
KW	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
26				1	2	3	4
27	5	6	7	8	9	10	11
28	12	13	14	15	16	17	18
29	19	20	21	22	23	24	25
30	26	27	28	29	30	31	

August 2021							
KW	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
30							1
31	2	3	4	5	6	7	8
32	9	10	11	12	13	14	15
33	16	17	18	19	20	21	22
34	23	24	25	26	27	28	29
35	30	31					

September 2021							
KW	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
35			1	2	3	4	5
36	6	7	8	9	10	11	12
37	13	14	15	16	17	18	19
38	20	21	22	23	24	25	26
39	27	28	29	30			

Oktober 2021							
KW	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
39					1	2	3
40	4	5	6	7	8	9	10
41	11	12	13	14	15	16	17
42	18	19	20	21	22	23	24
43	25	26	27	28	29	30	31

November 2021							
KW	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
44	1	2	3	4	5	6	7
45	8	9	10	11	12	13	14
46	15	16	17	18	19	20	21
47	22	23	24	25	26	27	28
48	29	30					

Dezember 2021							
KW	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
48			1	2	3	4	5
49	6	7	8	9	10	11	12
50	13	14	15	16	17	18	19
51	20	21	22	23	24	25	26
52	27	28	29	30	31		

Jänner 2022							
KW	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
52						1	2
53	3	4	5	6	7	8	9
54	10	11	12	13	14	15	16
55	17	18	19	20	21	22	23
56	24	25	26	27	28	29	30
57	31						

Veranstaltungsort für alle Termine des Lehrgangs ist das Bildungshaus Kloster Neustift in Vahrn bei Brixen.

## Teilnehmerzahl

Die Gruppengröße umfasst mindestens 12 und maximal 20 Personen.

## Lehrgangsabschluss:

### Praktikum

Für Teilnehmer\*innen, die nicht im Biofachgeschäft arbeiten, besteht die Möglichkeit ein Praktikum im Biofachgeschäft zu absolvieren.

### Prüfung

- Erstellung eines Herbariums mit 20 gesammelten und anschließend getrockneten Pflanzen
- Erstellung einer Hausarbeit zu einem selbst gewähltem, abgesprochenem Thema
- 15 Min. Vorstellung/Präsentation der Hausarbeit im letzten Block
- Schriftlicher Abschlusstest mit 15 Fragen

### Abschluss

Für den erfolgreichen Abschluss des Lehrgangs sowie den Erhalt des Zertifikats sind eine Mindestanwesenheit von 80% sowie die erfolgreich bestandene Prüfung vorzuweisen.

### Teilnehmerstimmen

„Im Zuge dieses Lehrgangs konnte ich durch das angeeignete Wissen einen Kunden mit erhöhten Blutfettwerten beraten und nützliche Ratschläge zur Ernährungsumstellung geben. Innerhalb von 2 Monaten wurden positive Veränderungen erzielt. Dies war für mich ein Erfolgserlebnis.“  
E.K.

„Der Lehrgang Biofachverkäufer/in vermittelt gutes, fundiertes Wissen über Verdauung, Ernährungslehre und Krankheiten, die mit Ernährung auch positiv beeinflusst werden können.“

„Seit ich den Weiterbildungskurs für Biofachverkäuferin besuche fühle ich mich wesentlich sicherer in der Beratung mit meinen Kunden.“ J. R.

„Schon nach dem ersten Modul konnte ich das Erlernte erfolgreich einer Kundin weitergeben. Die Kundin war überrascht, dass ich mich mit dem Thema gut auskenne und seitdem kommt sie immer wieder zu mir ins Geschäft.“ M.H.

„Es freut mich, dass ich bei diesem Kurs dabei sein darf. Ich habe sehr nette Menschen kennengelernt und tolle Erfahrungen gemacht. Ich nehme sehr viel mit für mich persönlich und vieles, was ich im Geschäft an meine Kunden und Mitarbeiter weitergeben kann. Ich möchte diese Zeit hier nicht missen!“ E.St.

„Ich konnte das Erlernte an unsere Kunden weitergeben und ich fühle mich insgesamt bei der Beratung sicherer, da ich mein Wissen erweitert habe.“ N.H.

„Ich habe einer Kundin erklärt, wie man Babys ernährt sobald beigefüttert wird. Sie hat sich bedankt und kommt seitdem sehr gerne vorbei... dies habe ich beim Kurs gelernt.“ S.H.

### **Kosten**

1.750,- EUR            Dieser Preis beinhaltet alle Lehrgangstage, die Abschlussprüfung mit Zertifikat, sowie umfangreiche Unterlagen, teils digital oder gedruckt.

Es besteht die Möglichkeit, bei der „Deutschen Berufsbildung“ um Förderung anzusuchen. Infos dazu finden Sie nachstehend.

### **Informationen zur Zahlung**

Die Teilnahme am Lehrgang ist nur mit eingezahltem Lehrgangsbeitrag möglich.

Falls Sie um eine Förderung ansuchen, beachten Sie bitte, dass das Ansuchen VOR Überweisung des Lehrgangsbeitrages eingereicht werden muss.

### **Vorzeitige Beendigung/Ausschluss vom Lehrgang:**

Bei vorzeitiger Beendigung des Lehrgangs durch den Teilnehmer oder durch Weisung des Lehrgangsleiters müssen trotzdem die gesamten Lehrgangskosten bezahlt werden.

Ein Ausschluss vom Lehrgang kann durch Weisung des Veranstalters oder des Lehrgangsleiters durch folgende schwerwiegende Gründe erfolgen:

> Wenn der Lehrgangsleiter unter Berücksichtigung aller Umstände des Einzelfalles und unter Abwägung der Interessen des Veranstalters, der anderen Kursteilnehmer und des

Lehrgangsteilnehmers davon überzeugt ist, dass die Fortsetzung des Lehrgangs bis zum Ablauf des Lehrgangs nicht möglich oder zumutbar ist, z. B. bei mangelnder Vertrauenswürdigkeit, bei schwerer Pflichtverletzung oder bei standeswidrigem Verhalten im Rahmen des Lehrgangs.

> Wenn die Lehrgangsgebühren nicht termingerecht bezahlt werden.

### **Es gelten folgende Rücktritts- und Stornobedingungen:**

Bei Rücktritt bis 30 Tage vor Veranstaltungsbeginn wird eine Bearbeitungsgebühr in Höhe von 100,- EUR einbehalten. Bei Abmeldung von 29 bis 8 Tage vor Beginn werden 50% der Lehrgangsgebühr in Rechnung gestellt. Bei Rücktritt in den letzten 7 Tagen oder bei Nichterscheinen wird die gesamte Gebühr fällig. Falls ein Ersatz gefunden wird, fällt keine Stornogebühr an.

## **Fördermöglichkeiten für berufliche Weiterbildungsmaßnahmen der Landesdirektion deutschsprachige Berufsbildung**

### **Beschäftigte Arbeitnehmer\*innen und Arbeitssuchende**

Anspruchsberechtigt sind Beschäftigte von privaten Arbeitgebern und Personen, welche in die Arbeitslosenliste eingetragen, also im Besitz des Arbeitslosenstatus sind.

Für die Gewährung eines Beitrages ist es in jedem Fall erforderlich, vor Beginn der Weiterbildungsmaßnahme ein Ansuchen einzureichen. Die Rechnungsstellung des Kursveranstalters und die entsprechende Bezahlung der Kursgebühr darf erst nach der Einreichung des Beitragsgesuches erfolgen. Alle Details finden Sie unter <http://www.provinz.bz.it/bildung-sprache/berufsbildung/weiterbildungsfoerderungen-der-deutschsprachigen-berufsbildung.asp>

Informationen erteilen:

Inge Clementi, T. 0471 416 919, Email [inge.clementi@provinz.bz.it](mailto:inge.clementi@provinz.bz.it)

Thomas Prunner, T. 0471 41 6930, Email [thomas.prunner@provinz.bz.it](mailto:thomas.prunner@provinz.bz.it)

### **Klein- und Kleinstunternehmen**

Anspruchsberechtigt sind Südtiroler Klein- und Kleinstunternehmen, deren Inhaber\*innen und Mitarbeiter\*innen an offenen, überbetrieblichen Weiterbildungsmaßnahmen teilnehmen

Für die Gewährung eines Beitrages ist es in jedem Fall erforderlich, vor Beginn der Weiterbildungsmaßnahme ein Ansuchen einzureichen. Die Rechnungsstellung des Kursveranstalters und die entsprechende Bezahlung der Kursgebühr darf erst nach der Einreichung des Beitragsgesuches erfolgen. Alle Details finden Sie unter <http://www.provinz.bz.it/bildung-sprache/berufsbildung/weiterbildungsfoerderungen-der-deutschsprachigen-berufsbildung.asp>

Informationen erteilen:

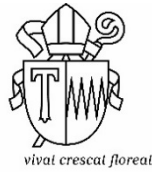
Michaela Rogger, Tel. 0471 41 69 14, Email [michaela.rogger@provinz.bz.it](mailto:michaela.rogger@provinz.bz.it)

Thomas Prunner, T. 0471 41 6930, Email [thomas.prunner@provinz.bz.it](mailto:thomas.prunner@provinz.bz.it)



### Weitere Informationen und Anmeldung

Für weitere Informationen bitten wir Sie, sich telefonisch oder per Email an uns zu wenden. Um sich zur Ausbildung anzumelden, melden Sie sich bitte über die Website [www.bildungshaus.it](http://www.bildungshaus.it) an.



**KLOSTER NEUSTIFT  
ABBZIA DI NOVACELLA**

**BILDUNGS**HAUS

Bildungshaus Kloster Neustift  
Ansprechpartnerin: **Barbara Prader**  
Stiftstr. 1, I-39040 Vahrn (BZ)  
Tel. +39 0472 835 588

[bildungshaus@kloster-neustift.it](mailto:bildungshaus@kloster-neustift.it)  
[www.bildungshaus.it](http://www.bildungshaus.it)



Biofachgeschäfte Südtirol

Mitterweg 5 - Bozner Boden, I-39100 Bozen (BZ)  
Tel. +39 0471 310 311

[info@biofachgeschaefte.it](mailto:info@biofachgeschaefte.it)  
[www.biofachgeschaefte.it](http://www.biofachgeschaefte.it)