

01|09

1. Halbjahr 2009

TERRA
Naturkosthandel

Tel. 030/63 99 93-0

Fax 030/63 99 93-99

seminare@terra-natur.de

www.terra-natur.de

Gewusst wie:

Das Seminarprogramm



Terra Naturkost Handels KG
Gradestraße 92
12347 Berlin

TERRA IN ZAHLEN: Köpfe, Kilo und Quadratmeter.

140 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter arbeiten für Terra Naturkost Handel.

30 Kühl-Fahrzeuge sind an sieben Tagen die Woche unterwegs.



Für unsere **12.000** Produkte haben wir gut **10.000 qm** Lagerfläche.

1.400 Tonnen Bio-Äpfel, **800 Tonnen** Bananen und **600 Tonnen** Tomaten gehen jährlich durch unser Lager.



3,6 Mio. Liter Bio-Milch und **2,2 Mio.** Bio-Eier finden über unsere Kundenschaft ihren Weg zu den Verbraucherinnen und Verbrauchern.

Terra Naturkost Handels KG
Bio-Großhändler für Berlin
und Nordost-Deutschland

Gradestraße 92
12347 Berlin
Telefon 030/63 99 93-0

info@terra-natur.de
www.terra-natur.de



Berlin, im Januar 2009

Liebe Kundinnen und Kunden,

wir freuen uns, Ihnen hiermit das TERRA-Seminarprogramm für das erste Halbjahr 2009 vorzustellen.

Besondere Produkte verlangen kompetenten 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.

In diesem Sinne erwarten wir wieder Ihre zahlreichen Anmeldungen

via Fax: 030-639 993 99
oder Tel: 030-639 993-0
oder email: seminare@terra-natur.de

und hoffen, viele von Ihnen bei uns begrüßen zu dürfen.

Hilde Fauland-Weckmann

Für jede Veranstaltung versenden wir noch mal rechtzeitig ein Anmeldeformular.

Alle Seminare finden Sie auch online auf www.terra-natur.de. Dort kann dieses Seminarprogramm auch als PDF heruntergeladen werden.



1. Halbjahr 2009

Terra Fortbildungs- veranstaltungen

10.02.	Weleda, regenerierende Körperpflege	S. 5
17.02.	Blitzschnelle Margenkontrolle mit Bio Office	S. 6
25.02.	Das Verkaufsgespräch, Intensivtraining	S. 7
03.03.	Bio ist "in aller Munde" - von Demeter zu EU-Bio	S. 8
19.03.	Lebensmittelhygiene mit HACCP	S. 9
26.03.	Was macht die Banane für uns so wichtig?	S. 10
01.04.	Peter Riegel Weinseminar	S. 11
15.04.	Alva - 20 Jahre Leidenschaft für Naturkosmetik	S. 12
05.05.	Glutenfrei mit Genuss - glutenfreies Backen in der Praxis	S. 13
12.05.	Bio-OrderDesk - das kleine Warenwirtschaftssystem	S. 14
19.05.	Regionalität als Profilierungsmerkmal des Fachhandels	S. 15
28.05.	Käseseminar für Fortgeschrittene	S. 16
03.06.	Produkte von Sekem / Ägypten	S. 17
18.06.	Qualitätssicherung bei Obst und Gemüse in Südeuropa	S. 18
25.06.	Ausflug zur Braumanufaktur am Templiner See	S. 19



Regenerierende Pflege für den ganzen Körper

Es wird u. a. die neue WELEDA Granatapfel-Pflegeserie vorgestellt.

Sie erfahren an diesem Abend alles über die neuen Produkte von WELEDA, ihre Inhaltsstoffe und Wirkungsweisen.

Tauchen Sie mit uns ein in den Duft von Sandelholz, Davana und Blutorange und erfahren Sie hautnah die regenerativen Kräfte der „Punica Granatum“.

Im Anschluss werden dann die Besonderheiten der Gesichtspflegeserien erarbeitet:

Iris, Wildrose und Mandel

Wir freuen uns auf Ihr Kommen!



Referentin Michaela Medrow

Termin 10. Februar 2009

Beginn 17:00 Uhr

Dauer ca. 2,5 Stunden

Ort Terra Naturkosthandel, Gradestraße 92, 12347 Berlin

Kosten trägt Weleda

Anmeldung bis 04.02.09



Blitzschnelle Margenkontrolle mit BioOFFICE

Die vielen Preisänderungen richtig umzusetzen ist sehr herausfordernd geworden.

Die passende Marge ist in letzter Konsequenz die Grundlage für den Geschäftserfolg.

Anhand der Warenwirtschaft BioOFFICE wird gezeigt mit welcher Strategie sich das sehr einfach und wirkungsvoll erledigen lässt.

Diese Veranstaltung ist auch gut geeignet für AnwenderInnen anderer Software und für alle, die alles bisher komplett manuell bewerkstelligen müssen.



Referentin

Antje Hümmelink, Bits & Bytes

Termin

17. Februar 2009

Beginn

17:30 Uhr

Dauer

ca. 2 Stunden

Ort

Terra Naturkosthandel, Gradestraße 92, 12347 Berlin

Kosten

trägt Terra

Anmeldung

bis 10.02.09



Verkaufsgesprächstraining

Der erste Eindruck hat keine zweite Chance - Intensivtraining

Die Erhöhung der Kundenbindung ist bei zunehmendem Wettbewerb eine der wichtigsten Aufgaben des Naturkostgeschäftes. Freundlichkeit und eine positive Haltung zur aktiven Beratung sind wichtige Erfolgsfaktoren.

Ein Fachgeschäft zeichnet sich durch Beratungs- und Sortimentskompetenz aus. Heute kommt es neben Produktwissen vor allem auf die offene Haltung dem Kunden gegenüber an. Kunden suchen individuelle Lösungen und die Beratung vor Ort.

Dieses Seminar vermittelt Grundzüge eines kompetenten Beratungsgesprächs. Wir wählen gezielt wichtige beratungsintensive Sortimente aus und geben zahlreiche Praxistipps, die bei jedem Verkaufsgespräch anzuwenden sind. Wir erlernen und üben gemeinsam Gesprächstechniken wie Nutzenvermittlung und die Behandlung von Einwänden.

Die wichtigsten Fragestellungen werden in ausgewählten Fallbeispielen praktisch ausgewertet.

Alle TeilnehmerInnen erhalten wertvolle Tipps, die sofort in die Verkaufspraxis umgesetzt werden können.

Referentinnen

Elfriede Dambacher, Jutta Schröder

Termin

25. Februar 2009

Beginn

09:30 Uhr

Dauer

ca. 8 Stunden mit Pausen

Ort

Terra Naturkosthandel, Gradenstraße 92, 12347 Berlin

Kosten

55,- € zzgl. MWSt. inkl. Mittagessen

Anmeldung

bis 18.02.09



Bio ist „in aller Munde“ - aber welches Bio?

Bio im LEH oder Fachhandel - wo sind die Unterschiede?

Der Naturkost-Fachhandel ist viele Jahre erfolgreich gewachsen! Darauf können wir als „Naturkost-Branche“ sehr stolz sein! Erfolgreiche Weiterentwicklung braucht qualitatives Wachstum.

Der Fachhandel sollte sich die Avantgarde-Position nicht nehmen lassen: Von der Saatgutzüchtung bis zu den strengen Verarbeitungsrichtlinien, vom ganzheitlichen Bio-Anbau bis zu fairen Preisen und sozialen Lebensbedingungen, von der ausgeglichenen CO²-Bilanz bis zum modernen Erlebniseinkauf. Wir alle haben die Verantwortung für einen „ökologischen Generationenvertrag“, der sich unbeirrt für eine regionale und globale lebensfördernde Nachhaltigkeit einsetzt. Um diese Verantwortung übernehmen zu können, braucht es Wissen um das Woher, Warum, Wohin - und ein daraus resultierendes herzhaftes Handeln:

Erfolg durch Kompetenz bei Bio-Premium- und Demeterprodukten

- Alles BIO oder was? Grundlagen des biologischen Landbaus.
- EU-Bio und nationale Anbauverbände. Richtlinien, Kontrolle, Zertifizierung.
- Was ist Demeter-Qualität? Grundlagen der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise.
- Ganzheitliche Methoden zur Ermittlung von Nahrungsqualität

Sie erhalten eine umfangreiche Schulungsmappe.

Referent

Rainer Plum

Termin

03. März 2009

Beginn

14 Uhr

Dauer

ca. 6 Stunden

Ort

Terra Naturkosthandel, Gradestraße 92, 12347 Berlin

Kosten

trägt das Bundesprogramm Ökologischer Landbau

Anmeldung

bis 25.02.09



Lebensmittelhygiene und HACCP

**Hazard Analysis and Critical Control Point
(Gefährdungsanalyse und kritische Lenkungspunkte)**

Alle Jahre wieder: 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 Fax: 030 42 800 841 oder e-mail angemeldet werden:
bip@biologische-beratung.de
www.biologischeberatung.de

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

Referentin

Sabine Prozell, Biologische Beratung

Termin

19. März 2009

Beginn

17 Uhr

Dauer

ca. 3 Stunden

Ort

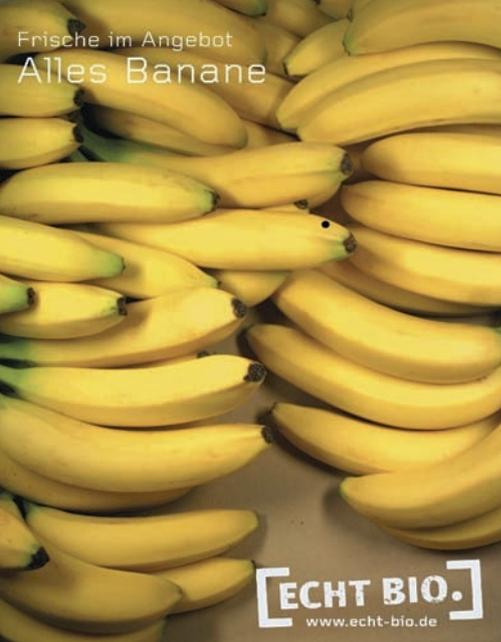
Terra Naturkosthandel, Gradestraße 92, 12347 Berlin

Kosten

€ 35,- zzgl. MwSt.

Anmeldung

bis 12.03.09



Was macht die Banane für uns so wichtig?

Bio-Bananen sind die umsatzstärksten Artikel im O&G-Sortiment.

Inzwischen werden sie nicht nur im Fachhandel, sondern auch bei Discountern oder konventionellen Gemüsehändlern angeboten.

Was unterscheidet die „LEH Bio-Banane“ von der Banane im Naturkost-Fachhandel?

Einen wichtigen Unterschied macht die soziale Verantwortung gegenüber den Produzenten und der klimaneutrale Import nach Europa.

Wir stellen an diesem Abend die Cooperative Milagros vor, informieren über die Anbausituation in der Dominikanischen Republik, die permanente Bedrohung durch extreme Wettersituationen und den Transport und die Reifung der Bananen in Deutschland.

Referenten

André Mols und Meinrad Schmitt

Termin

26. März 2009

Beginn

17:00 Uhr

Dauer

ca. 2,5 Stunden

Ort

Terra Naturkosthandel, Gradestraße 92, 12347 Berlin

Kosten

trägt Terra

Anmeldung

bis 19.03.09



Peter Riegel Weinseminar

Beratungskompetenz für anspruchsvolle Kunden

Sie selbst wissen es am besten: In Zeiten anspruchsvoller werdender Kunden ist Kompetenz bei der Beratung Schlüssel zum geschäftlichen Erfolg! Und dies insbesondere bei einem „geheimnisvollen“ Produkt, wie es der Wein zu sein scheint.

Wir bieten Ihnen mit diesem Seminar die Möglichkeit, Ihr Weinwissen zu erweitern und zu verfestigen.

Behandelt werden unter anderem folgende Themen:

- Sensorik
- Rebsorten
- Anbaugebiete
- Weintypen
- Weinrecht

Im Vordergrund stehen natürlich vor allem Ihre Fragen rund um das Thema Wein. All dies wird begleitet von exemplarischen Weinen zum Verkosten.

Referent	Stefan Thel
Termin	01. April 2009
Beginn	17:00 Uhr
Dauer	ca. 2,5 Stunden
Ort	Terra Naturkosthandel, Gradestraße 92, 12347 Berlin
Kosten	trägt Riegel
Anmeldung	bis 24.03.09



alva - 20 Jahre Leidenschaft für Naturkosmetik

„Nur das beste für die Haut“ ist seit 20 Jahren die Maxime nach der alva naturkosmetik gmbh forscht und arbeitet.

Unser Engagement und unsere Produktentwicklung sind darauf ausgerichtet, Kosmetik- und Pflegeprodukte zu schaffen, die ein Höchstmaß an Wirksamkeit aufweisen.

Alva arbeitet mit aller Konsequenz daran, immer nur die hochwertigsten und reinsten Rohstoffe einzusetzen, natürlich immer aus kbA, soweit am Markt verfügbar oder aus Wildwuchs.

Lernen Sie die Vorzüge und einzigartigen Inhaltsstoffe dieser neuen Kosmetik kennen:

- das neue Reactivate Shampoo unserer For Him Serie
- Salva-Derm - die intensive Pflege mit Wellmune und Mikrosilber speziell für Neurodermitiker
- alva intensiv Hautstraffungscreme mit L-Arginin- die Lösung bei Cellulite
- alva couleur - die neue dekorative Kosmetik von alva, die ohne Inhaltsstoffe wie Talk oder Carmin hergestellt wird, und somit keine Tiere bei der Herstellung tötet

Referentin

Christa Einhaus

Termin

15. April 2009

Beginn

17:00 Uhr

Dauer

ca. 2 Stunden

Ort

Terra Naturkosthandel, Gradestraße 92, 12347 Berlin

Kosten

trägt alva

Anmeldung

bis 08.04.09



Glutenfrei mit Genuss

Glutenfreies Backen in der Praxis mit Susan Bauck



Der Bauckhof bietet ein hervorragendes Sortiment mit köstlichen glutenfreien Produkten.

Susan Bauck wird uns über die Zusammenhänge aufklären und in Warenkunde schulen.

Wir backen gemeinsam: Kuchen, Brot, Waffeln, Pizza..

und haben anschließend eine gemütliche Gesprächsrunde beim glutenfreien Schmausen.

Referentin

Susan Bauck

Termin

05. Mai 2009

Beginn

17:00 Uhr

Dauer

ca. 2 Stunden

Ort

Terra Naturkosthandel, Gradestraße 92, 12347 Berlin

Kosten

trägt Terra

Anmeldung

bis 29.04.09



Bio-OrderDesk

Das kleine Warenwirtschaftssystem mit Kassenanbindung von Biotropic

Wir zeigen die verschiedenen Anwendungsmöglichkeiten. Von der einfachen Bestellhilfe zur eigenen Warenwirtschaft mit Kassenanbindung.

Bio-OrderDesk ist die günstige Alternative für alle die endlich mehr Durchblick in Ihrem Sortiment brauchen und Bestellungen komfortabel elektronisch erledigen möchten. Sie arbeiten immer mit aktuellen Daten und behalten Ihre Kalkulationen perfekt im Überblick .

Mehr Infos im Vorfeld im Internet unter: www.bio-work.de
Dort können Sie die Bio-OrderDesk-Software inklusive einer aktuellen Bedienungsanleitung kostenlos herunterladen.

Referent Bernd Hoppe, Terra

Termin 12. Mai 2009

Beginn 17:30 Uhr

Dauer ca. 2 Stunden

Ort Terra Naturkosthandel, Gradestraße 92, 12347 Berlin

Kosten trägt Terra

Anmeldung bis 06.05.09



Regionalität wirkungsvoll präsentieren

Themengespräch „Regional ist 1. Wahl“

Regionalität ist das Profilierungsmerkmal für den Fachhandel. Aber, wie vermittelt man die Herkunft der Produkte wirkungsvoll an die KundInnen?

Gerade bei Obst & Gemüse und unverpackten Lebensmitteln nehmen die Kundinnen und Kunden oftmals gar nicht wahr, dass die Produkte aus der Region kommen.

Daher entwickelt Terra Naturkost eine Info-Mappe über die regionalen Bio-Erzeuger aus Brandenburg und unterstützt die Warenpräsentation mit wirkungsvollen Verkaufshilfen. Diese neuen Werbemittel werden erstmals an diesem Abend vorgestellt. Dazu geben Regionalerzeuger praxisnahe Vermarktungs-Tipps und vermitteln Hintergrundwissen über ihre Produkte.

Die Veranstaltung soll Ihnen helfen, Ihre Kompetenz in Sachen Regionalität zu erhöhen und regionale Bio-Produkte besser zu präsentieren.



Referenten	Ronald Mikus, Kampagne "Regional ist 1. Wahl", Meinrad Schmitt, Terra und regionale Erzeuger aus Brandenburg
Termin	19. Mai 2009
Beginn	17:30 Uhr
Dauer	ca. 2 Stunden
Ort	Terra Naturkosthandel, Gradestraße 92, 12347 Berlin
Kosten	trägt Terra
Anmeldung	bis 14.05.09



Käseseminar für Fortgeschrittene

Grundlagenvertiefung der Basis-Käsekenntnisse

Dieses Seminar richtet sich an Verkäufer/innen die bereits erste Erfahrungen an der Käsetheke gesammelt haben, ihr Wissen vertiefen möchten und ihre Kompetenz an der Käsetheke herausstellen wollen.

Es geht um:

- Traditionelle Käsesorten
- Käse mit geschützter Ursprungsbezeichnung
- Allergien und Unverträglichkeiten
- Rohmilchkäse
- Käse aus pasteurisierter Milch
- Käse aus thermisierter Milch
- Schaf- und Ziegenkäse
- Reife- und Edelschimmel
- Verwendungsmöglichkeiten von Käse
- das richtige Verkaufsgespräch – praktischer Teil
- die richtige Käseansprache
- Kombinations- und Verwendungsmöglichkeiten

Referent

Mathias Skowradzius

Termin

28. Mai 2009

Beginn

13:00 Uhr

Dauer

ca. 7 Stunden

Ort

Terra Naturkosthandel, Gradestraße 92, 12347 Berlin

Kosten

45,- € zzgl. MWSt.

Anmeldung

bis 20.05.09



Produkte von SEKEM

bedeuten nachhaltige Entwicklung für das 21. Jahrhundert



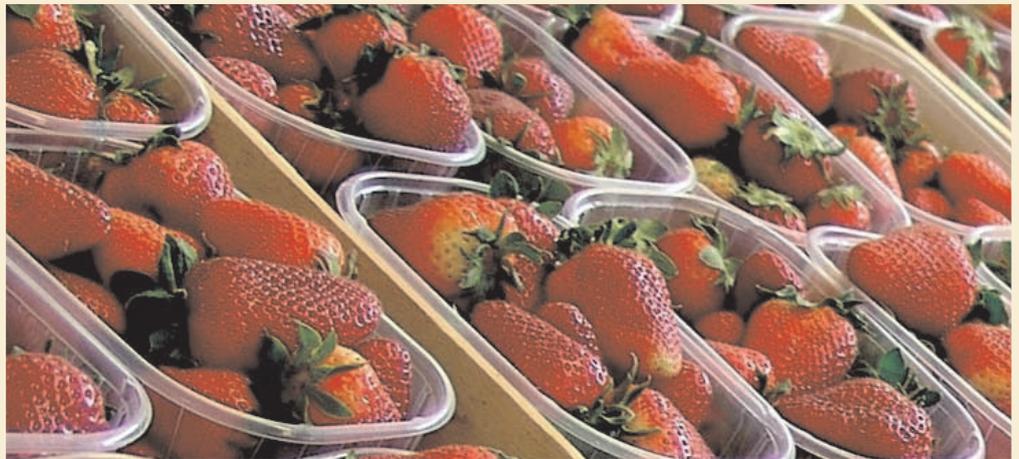
Die SEKEM-Initiative ist ein komplexer Organismus mit vielen Facetten. Was 1977 in der ägyptischen Wüste mit viel Idealismus und Engagement als eine Vision für die Entwicklung Ägyptens begann, wächst heute in alle Richtungen weiter:

Auf dem Sinai werden 1000 ha Wüstensand für die biologisch-dynamische Landwirtschaft erschlossen, es wird an der Nutzung regenerativer Energien gearbeitet, eine professionalisierte Kompostwirtschaft leistet einen wichtigen Beitrag zum Klimaschutz, und die Heliopolis-Universität eröffnet ihre Pforten als freigeistliche Hochschule an traditionsreicher Stätte. Christoph Kampschulte von der SEKEM Europe GmbH stellt die neuesten Produkte und spannenden Projekte SEKEMs in Ägypten vor, welche die ursprüngliche Vision ins 21. Jahrhundert transferieren.

Referent	Cristoph Kampschulte, Sekem
Termin	03. Juni 2009
Beginn	17:00 Uhr
Dauer	ca. 2,5 Stunden
Ort	Terra Naturkosthandel, Gradestraße 92, 12347 Berlin
Kosten	trägt Terra
Anmeldung	bis 27.05.09



Qualitätssicherung in Süditalien



Doris Thewes betreut die Biotropic Projekte im Süden Italiens. Sie gibt uns intime Einblicke in die Betriebe und Arbeitsweisen der dort ansässigen Erzeuger.

KollegInnen von Biotropic (und damit auch Terra als ihr Gesellschafter) sind ständig in Kontakt mit Anbauern und stellen sicher, dass unsere Produkte nicht anonym nach Berlin kommen.

Vielmehr wird die Qualität der Betriebe und ihrer Waren in einem andauernden wechselseitigen Austauschprozess überprüft und verbessert.

Referentin

Doris Thewes, Biotropic Italien

Termin

18. Juni 2009

Beginn

17:00 Uhr

Dauer

ca. 2,5 Stunden

Ort

Terra Naturkosthandel, Gradestraße 92, 12347 Berlin

Kosten

trägt Terra

Anmeldung

bis 11.06.09



Ausflug zur Braumanufaktur nach Potsdam

Wir treffen uns in der Braumanufaktur im Forsthaus am Templiner See. Dort werden in der einzigen Bio-Brauerei in Berlin und Brandenburg alte handwerkliche Brautraditionen umgesetzt.

Bei einer Betriebsführung erleben wir die Herstellung von naturbelassenen, unfiltrierten Bierspezialitäten mit Rohstoffen aus kontrolliert biologischem Anbau. Sie unterscheiden sich von der breiten Masse der industriell hergestellten Einheitsbiere durch ihren unverwechselbaren vollmundigen Charakter. Seit Mai 2007 wird das komplette Bier-Sortiment in Bio-Qualität erzeugt.

Für den Braugerstenanbau ist es gelungen, einen Brandenburger Bauern zu gewinnen, so dass in absehbarer Zeit das Bier mit einheimischem Braugerstenmalz eingebraut wird.

Nach der Besichtigung sind wir zum gemeinsamen Essen eingeladen und lassen den Abend am See gemütlich ausklingen.

Die Anreise ist individuell:

Entweder am Berliner Ring Abfahrt Michendorf Richtung Potsdam fahren, am Ortsende von Michendorf nach links Richtung Caputh, in Caputh nach rechts Richtung Potsdam ca. 2 km. Das Forsthaus liegt auf der rechten Straßenseite direkt gegenüber dem Strandbad Templin. Oder von Potsdam Hauptbahnhof in Richtung Caputh, am Templiner See entlang. Das Forsthaus liegt auf der linken Straßenseite direkt gegenüber dem Strandbad Templin. Auto: 5 min, Fahrrad: 20 min, zu Fuß: 45 min - Bus 607: 7 min Fahrzeit von der S-Bahnstation Potsdam Hauptbahnhof, Bus fährt alle 30 Minuten, aussteigen: Bushaltestelle Forsthaus Templin

Termin	25. Juni 2009
Beginn	17:00 Uhr
Dauer	ca. 3 Stunden
Ort	Braumanufaktur Forsthaus Templin, Templiner Straße 102, 14473 Potsdam
Kosten	trägt die Braumanufaktur
Anmeldung	bis 18.06.09

1. Halbjahr 2009

Anmeldefax für Terra Fortbildungsveranstaltungen

10.02.	Weleda, regenerierende Körperpflege	_____
17.02.	Blitzschnelle Margenkontrolle mit Bio Office	_____
25.02.	Das Verkaufsgespräch, Intensivtraining	_____
03.03.	Bio ist "in aller Munde" - von Demeter zu EU-Bio	_____
19.03.	Lebensmittelhygiene mit HACCP	_____
26.03.	Was macht die Banane für uns so wichtig?	_____
01.04.	Peter Riegel Weinseminar	_____
15.04.	Alva - 20 Jahre Leidenschaft für Naturkosmetik	_____
05.05.	Glutenfrei mit Genuss - glutenfreies Backen in der Praxis	_____
12.05.	Bio-OrderDesk - das kleine Warenwirtschaftssystem	_____
19.05	Regionalität als Profilierungsmerkmal des Fachhandels	_____
28.05	Käseseminar für Fortgeschrittene	_____
03.06.	Produkte von Sekem / Ägypten	_____
18.06.	Qualitätssicherung bei Obst und Gemüse in Südeuropa	_____
25.06.	Ausflug zur Braumanufaktur am Templiner See	_____

Bitte per Fax an:
030 / 63 99 93 99
oder per E-Mail:
seminare@terra-natur.de
oder per Tel.:
030 / 63 99 93 0

Verbindliche Anmeldung

für die oben eingetragene Anzahl von Personen
zu den jeweiligen Veranstaltungen



Datum Ladenname / Filiale / Kundennummer

Unterschrift