

WEITERBILDUNG

bsd.

TAGESSEMINARE BIO- UND REFORMFACH- HANDEL 2025

Warenkunde und
produktbezogene
Ernährungslehre –
auch für Apotheken
und Drogerien

**EIN ORT
DES LERNENS**

TAGESSEMINARE BIO- UND REFORMFACHHANDEL

Kursort	KV Olten, Bifangstrasse 10, 4600 Olten
Referentin	Noemi Koch-Cadosi Gesundheitsberaterin UGB, Branchenspezialistin Reform
Auskünfte/ Anmeldung	Maria Haueter, Verantwortliche Weiterbildung bsd., Postfach, 3000 Bern 8 Telefon 031 327 61 11 E-Mail weiterbildung@bsd-bern.ch
Anmeldung	Mit dem Anmeldeformular oder via QR-Code:
Kosten	Kursgeld gesamter Lehrgang: CHF 850.00 einzelne Module: je CHF 250.00



Kursthemen und -daten

- **Die Vielfalt der Ernährungsform**
Montag, 14. April 2025
 - **Milch – oh nein! Was steckt alles hinter dieser Aussage?**
Montag, 12. Mai 2025
 - **Gefeiert und verpöht – das Getreide!**
Montag, 25. August 2025
 - **Fit durch eine Herz-Kreislauf-gesunde Ernährung**
Montag, 27. Oktober 2025
- Jeweils 09.00 – 12.30 Uhr, 13.15 – 16.45 Uhr

1. Tag (14. April 2025)

Die Vielfalt der Ernährungsformen

- Vegetarische Ernährung: Ovo-Lakto-Vegetarisch, vegan,
- Aufbau der verschiedenen Ernährungsformen
- Auswahl der Lebensmittel
- Warenkunde: Hülsenfrüchte, Proteinersatz-Produkte

2. Tag (12. Mai 2025)

Milch - oh, nein! Was steckt hinter alles hinter dieser Aussage?

- Laktose-Intoleranz, Milch-Eiweiss-Allergie
- Ursachen der Unverträglichkeiten
- Was ist erlaubt, was nicht
- Alternativen zu den Erkrankungen
- Warenkunde: Milch, Milchprodukte, Eier

3. Tag (25. August 2025)

Gefeiert und verpönt – das Getreide!

- Zöliakie, Glutensensitivität, Weizenunverträglichkeit, Diabetes Typ II
- Ursachen der Unverträglichkeiten
- Was ist erlaubt, was nicht
- Alternativen zu den Erkrankungen
- Warenkunde: Getreide, Getreideprodukte, Zucker, Zuckeraustausch

4. Tag (27. Oktober 2025)

Was die mediterrane Ernährung alles bewirken kann

- Hypercholesterinämie, Bluthochdruck, Übergewicht
- Ursachen für die Herz-Kreislauf-Erkrankungen
- Was ist erlaubt, was nicht
- Alternativen zu den Erkrankungen
- Warenkunde: Fette / Öle, Nüsse, Gemüse

In jedem Kurstag beinhaltet:

- es geht immer auch um Warenkunde
- in Kombination mit den Titel, Ernährungsrichtlinien, Ernährungsformen, Erkrankungen
- praxisnähe, Tipps zur Anwendung
- Menüzusammenstellung
- Zusatzverkäufe / Verkaufstipps