

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

---

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



## 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 verpönt – 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)**

Fit durch eine Herz-Kreislauf-gesunde Ernährung

- 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