

WEITERBILDUNG

bsd.

KOMPETENZ- TAGE BIO- UND REFORMFACH- HANDEL 2026

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
Ort	KV Olten, Bifangstrasse 10, 4600 Olten



Kursthemen und -daten

- **Die Vielfalt der Ernährungsform**
Montag, 13. April 2026
- **Milch – oh nein! Was steckt alles hinter dieser Aussage?**
Montag, 11. Mai 2026
- **Gefeiert und verpönt – das Getreide!**
Montag, 24. August 2026
- **Fit durch eine Herz-Kreislauf-gesunde Ernährung**
Montag, 19. Oktober 2026
Jeweils 09.00 – 12.30 Uhr, 13.15 – 16.45 Uhr

1. Tag (13. April 2026)

Die Vielfalt der Ernährungsformen

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

2. Tag (11. Mai 2026)

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 (24. August 2026)

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 (19. Oktober 2026)

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