

25. – 28. Jänner 2016

1. UnternehmerInnen-Werkstatt
für Bioläden, fairen Handel und
kreative Neueinsteiger

Endlich eine
WERKSTATT!
Und kein Kongress,
kein Symposium,
keine Tagung
wie immer.



Es sind spannende Zeiten: einerseits wird „bio“ breiter, der Markt wächst und immer mehr Menschen kaufen nachhaltig, ökologisch und fair ein. Andererseits entdecken Handelsketten, Diskonter, Drogeriemärkte und der Online-Handel dieses Kundensegment für sich. In diesem Spannungsfeld bewegen sich jahrzehntelang etablierte Läden genauso wie Newcomer, die mit neuen Konzepten punkten möchten.

Impulsgeber bringen ihre Ideen und ihr Know-how ein. Das Wichtigste aber sind die Erfahrungen der TeilnehmerInnen an der Werkstatt. In moderierten Prozessen, Arbeitsgruppen und kreativen Settings wird ganz konkret an den Bedürfnissen der einzelnen TeilnehmerInnen gearbeitet. Im gemeinsamen Tun entstehen individuelle und jederzeit realisierbare Ideen und Anwendungen.

Gemeinsam arbeiten wir an Zukunftskonzepten, heben Potential, entwickeln Strategien und schaffen Lösungen.

Vier inspirierende Tage im Landhotel Yspertal – eine ideale Gelegenheit, Kraft und praktische Hilfen für den eigenen Betrieb zu bekommen, Gleichgesinnte kennen zu lernen und Erfahrungen auszutauschen. Geeignet für „alte Hasen“, die neue Inspiration suchen, und NeueinsteigerInnen, die nicht bei Adam und Eva beginnen wollen. Und für alle anderen auch, die sich und ihren Laden gesund entwickeln und erhalten möchten!

MONTAG, 25. JÄNNER

- 10:00 - 11:00 Begrüßung und gegenseitige Vorstellung; Einführung in die Werkstatt
- 11:30 - 13:00 Wo steht der Bio-Handel? Welches sind die größten Herausforderungen? Aktuelle Trends und Ergebnisse aus der Markt- und Konsumentenforschung sowie Fragestellungen und Erkenntnisse der Teilnehmenden... anschließend MITTAGESSEN.
- 14:30 - 18:00 Fairer Handel: Welche Produkte und Kooperationen unterstützen die Positionierung meines Ladens? Trends, Entwicklungen, Chancen im fairen Handel - regional, national, global. Mit **Gerd Haslinger, EZA**
- 18:00 ABENDESSEN
- 20:00 Kamingespräch mit jemandem, den Sie schon immer mal kennenlernen wollten. Sagen Sie uns wer Sie in Ihrem Tun inspiriert und wir werden versuchen aus allen Vorschlägen der TeilnehmerInnen an der Werkstatt zwei Personen zu Kamingesprächen einzuladen.

DIENSTAG, 26. JÄNNER

- 09:30 - 13:00 Wie funktioniert ein Online-Shop? Bei diesem Thema sind viele Fragen zu klären, und wir klären sie gemeinsam! Was kann man online verkaufen und was nicht? Welche technischen Lösungen gibt es? Wer haftet bei kaputten Sendungen? Macht ein eigener Online-Shop überhaupt Sinn...? Etc. Mit **Mäggi Kokta, BioVeganVersand**... anschließend MITTAGESSEN.
- 14:30 - 18:00 Selbstentfaltung und Teamentwicklung als Basis des Erfolgs! Nehmen wir als Beispiel die erfolgreiche Entwicklung des BioBauernladens Kremstal und betrachten die Beziehungen von Gesellschaftern, Geschäftsführung, Mitarbeiterinnen, KundInnen, Lieferanten und dem weiteren Umfeld. Das wird spannend! Mit **Andrea Kastinger, Geschäftsführerin BioBauernladen**
- 18:00 ABENDESSEN
- 20:00 Kamingespräch mit jemandem, den Sie schon immer mal kennenlernen wollten. Sagen Sie uns wer Sie in Ihrem Tun inspiriert und wir werden versuchen aus allen Vorschlägen der TeilnehmerInnen an der Werkstatt zwei Personen zu Kamingesprächen einzuladen.

MITTWOCH, 27. JÄNNER

- 09:30 - 13:00 Wie entwickeln wir „Innovation“ und nutzen sie für einen zukunftsfähigen Laden? Für dieses Modul wollen wir mit einem Werkstatt-Teilnehmer/einer Werkstatt-Teilnehmerin schon im Vorfeld beispielhafte Modelle ausarbeiten. Wer Interesse daran hat, dieser Beispiel-Betrieb zu sein, soll dies bitte bereits bei der Anmeldung bekanntgeben. Wir würden dann ab Mitte Januar bereits mit Ihnen in die Vorbereitung gehen. Mit **Jochen Reiter, Unternehmensberater im Bereich CSR und Innovation** ...anschliessend MITTAGESSEN
- 14:30 – 18:00 Was ist erfolgreiches Marketing? Und was bedeuten Begriffe wie Werbung, Promotion oder PR? Wir klären die wichtigsten Fragen und Antworten für unsere Branche, z.B.: Wie positioniert man sich? Welche Marketing-Kanäle und -Mittel sind wirkungsvoll? Welchen Aufwand wollen und sollen wir treiben? Mit **Robert Rosenstatter, Geschäftsführer von Bio-Art**
- 18:00 ABENDESSEN
- 20:00 Filmvorführung zu einem aktuellen Thema

DONNERSTAG, 28. JÄNNER

- Ab 10:00 UnternehmerInnen-BRUNCH: Mutige Vorbilder in Zeiten des Wandels – woher nehmen sie ihre Motivation, was sind ihre privaten Wünsche und Visionen?
- Aus dem Nähkästchen plaudern **Heini Staudinger (GEA) und Lisa Muhr (Göttin des Glücks), Hannes Gutmann (Sonnentor) und Alexander Ehrmann (St. Charles Apotheke), moderiert von Doris Rasshofer (Magazin Bestseller)**
- Die TeilnehmerInnen des Brunches sind angefragt, es können sich daher noch Änderungen ergeben. Es wird auf jeden Fall eine inspirierende Runde!
- 14:00 - 16:00 Abschlussrunde: Gemeinsam schauen wir auf die vergangenen Tage. Welche Kontakte haben sich gebildet? Welche Netzwerke ergeben sich? Gibt es Möglichkeiten sich weiterhin gegenseitig zu unterstützen? Feedback und Verabschiedung.



GERD HASLINGER, EZA

Seit über 30 Jahren ist Gerd Haslinger für die EZA tätig; gemeinsam mit seinem Team ist er für die klassischen "Kundenkanäle" zuständig, das sind neben Weltläden die Bioläden, institutionelle Großverbraucher (Bürogemeinschaften, Krankenhäuser, Schulkantinen etc.) und Aktionsgruppen, was mehr als 60% des Umsatzes der EZA ausmacht. Er ist u.a. auch EZA-Vorstandsmitglied und Aufsichtsratsmitglied bei Südwind-Buchwelt.



MÄGGI KOKTA

Seit 20 Jahren vermittelt „Veggi Mäggi“ in Vorträgen und Koch-Kursen die Vorzüge des Bio-Landbaus und den Geschmack von biologisch angebauten Lebensmitteln, u.a. als Mitarbeiterin am ADAMAH Biohof. Seit März 2013 führt sie gemeinsam mit ihrem Mann und Sohn den BioVeganVersand, einen Online-Shop für biologische und vegane Lebensmittel. Inzwischen ist ein weiterer Online-Shop für Superfoods dazu gekommen. 2014 ist ihr Kochbuch „Jeden Tag vegan genießen“ erschienen.



ANDREA KASTINGER

Die Oberösterreicherin ist engagierte Bio-Pionierin und Mutter zweier erwachsener Kinder. Seit 2006 ist Andrea Kastinger Geschäftsführerin des BioBauernladens Kremstal. Zuvor hatte sie für verschiedene Bio-Läden gearbeitet, vier Jahre bei EVI Naturkost, dann war sie von 1997 bis 2005 am Aufbau des „Grünen Zweigs“ in Ried und Wels beteiligt, auch als Filialleiterin. Ein Intermezzo bei denn's Bio hat ihre Erfahrungen noch weiter angereichert.



JOCHEN REITER

Der gebürtige Burgenländer ist selbständiger Unternehmensberater in Wien und begleitet Menschen in Unternehmen auf ihrem Weg durch tiefgreifende Veränderungen mit dem Ziel, langfristig zukunftsfähige Geschäftsmodelle zu etablieren. Er setzt dabei den Fokus auf nachhaltige Entwicklung, ist Verfechter von Kreislaufwirtschaft und originalScrum Coach.



© Andreas Kolarik



© Karlheinz Fessl

ROBERT ROSENSTATTER

Er ist Geschäftsführer der Firma Bio-Art AG in Seeham/Salzburg und Gründungsobmann des Bio Paradieses Salzburger Land. Die Gemeinde Seeham hat im November 2015 den österreichischen Klimaschutzpreis gewonnen. Robert Rosenstatters Engagement für eine nachhaltige Regionalentwicklung hat vor über 15 Jahren begonnen, mit den Marken seiner Firma verhilft er der Region zu einer landesweiten Leuchtturm-Funktion.

DIETHOLD SCHAAR

betreibt im südlichen Waldviertel das Landhotel Yspertal, ein besonderes Haus für Gäste die über den eigenen Horizont hinausschauen. Davor war er in unterschiedlichen Bereichen und Funktionen in der österreichischen Medienszene aktiv, die längste Zeit davon mit einem besonderen Schwerpunkt auf digitalen Geschäftsfeldern.

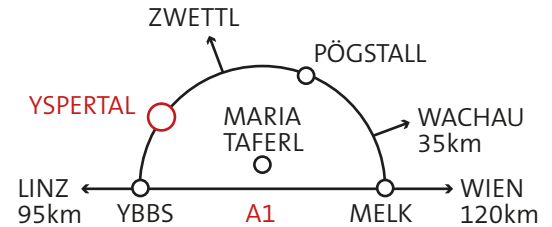
STEFAN KELLER

Der gebürtige Schweizer stammt aus einer Unternehmer-Familie und ist in Marketing, CSR-Management und Geomantie ausgebildet. Früher u.a. als Grüner Politiker, Verleger und Lehrer engagiert, arbeitet er heute als Veränderer, Kursleiter und Coach. Er moderiert und koordiniert die UnternehmerInnen-Werkstatt.

Durch die Tage begleiten Diethold Schaar als Gastgeber, Maggi Kokta und Stefan Keller als Moderator/in.



Landhotel
YSPERTAL



1. UnternehmerInnen-Werkstatt für Bioläden, fairen Handel und kreative Neueinsteiger

25. – 28. Jänner 2016, Landhotel Yspertal

Werkstatt-Beitrag inkl. Mittagessen, Seminarpausen, Seminargetränke: € 400,- exkl. 20% Ust.
Unterkunft im Landhotel Yspertal inkl. Frühstück und Abendessen: € 48,- p. P. und Nacht im DZ (€ 58,- im EZ)

Bitte melden Sie sich telefonisch unter **+43 7415 7218** oder mit eMail **info@landhotelyspertal.at** an.
Sie erhalten dann eine Rechnung mit Anmeldebestätigung und Angabe der Bankverbindung. Die Anmeldung ist verbindlich nach Eingang des Werkstatt-Beitrages.

www.landhotelyspertal.at

Unterstützer der UnternehmerInnen-Werkstatt:

