

## **Allgemeine Geschäftsbedingungen**

### **GenussAkademie Qualifizierung Obst- und Gemüse-Sommelier 2024**

#### **§ 1 Geltungsbereich**

Die vorliegenden Teilnahmebedingungen gelten für die Qualifizierung Obst- und Gemüse-Sommelier 2024 der GenussAkademie.

#### **§ 2 Veranstalter und Verantwortlicher**

(1) Veranstalter ist der Freistaat Bayern, vertreten durch die Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft – Kompetenzzentrum für Ernährung, Hofer Straße 20, 95326 Kulmbach. Verantwortlich für die GenussAkademie ist Frau Christine Röger, Tel. 09221/40782-230, Fax: 08161/8640-5555, E-Mail: [poststelle@kern.bayern.de](mailto:poststelle@kern.bayern.de).

(2) Das Kompetenzzentrum für Ernährung ist ein Institut der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft, die als unmittelbar nachgeordnete staatliche Behörde im Geschäftsbereich des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus Bestandteil des Freistaats Bayern ist. Die GenussAkademie mit Sitz in Kulmbach ist eine unselbstständige Organisationseinheit innerhalb des Kompetenzzentrums für Ernährung.

#### **§ 3 Teilnehmerkreis (m/w/d)**

(1) Die Qualifizierung Obst- und Gemüse-Sommelier richtet sich an Fachkräfte aus der Ernährungswirtschaft, die sich beruflich mit Obst und Gemüse beschäftigen. Dazu zählen beispielsweise Beschäftigte in der Landwirtschaft und im Lebensmittelhandel, Direktvermarkter, Produktentwickler sowie Gastronomen.

(2) Voraussetzung zur Teilnahme an der Qualifizierung Obst- und Gemüse-Sommelier ist eine abgeschlossene Ausbildung bzw. ein abgeschlossenes Studium im Lebensmittelhandwerk, Lebensmittelhandel, in der Gastronomie oder der Ernährungswirtschaft. Auch drei Jahre praktische Berufserfahrung in den genannten Bereichen werden anerkannt.

(3) Eine Teilnahme ist ab 18 Jahren möglich.

#### **§ 4 Vertragsabschluss**

(1) Anmeldungen können ausschließlich online oder per Anmeldeformular auf dem Postweg erfolgen. Mit dieser Anmeldung erklärt der Teilnehmer, dass er von diesen Teilnahmebedingungen Kenntnis genommen hat.

(2) Nach Bearbeitung der Anmeldung erhält der Teilnehmer eine Zulassungsbestätigung. Mit Zugang der Zulassungsbestätigung gilt der Vertrag über die Teilnahme als geschlossen.

## **§ 5 Veranstaltungsort**

Die Wahl eines geeigneten Veranstaltungsortes obliegt der GenussAkademie. Die jeweilige Hausordnung ist zu befolgen.

## **§ 6 Teilnehmerzahl**

Die Mindestteilnehmerzahl liegt bei 16 Personen pro Kurs. Maximal können 20 Personen pro Kurs teilnehmen.

## **§ 7 Anmeldung und Losverfahren**

Sollten sich mehr Interessenten anmelden, als Plätze zur Verfügung stehen, werden die Plätze über ein Losverfahren vergeben.

## **§ 8 Teilnahmegebühr/Verhinderung an der Teilnahme/Kündigung**

(1) Die GenussAkademie erhält die in der Anmeldebestätigung ausgewiesene Gebühr per Überweisung auf das angegebene Konto. Der Rechnungsbetrag ist fällig – ohne Abzug – mit Erhalt der Rechnung. Die Rechnungsstellung erfolgt zeitnah nach Veranstaltungsbeginn.

(2) Ein Rücktritt von der Veranstaltung ist nur schriftlich per Brief, Fax oder E-Mail bis 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn möglich. Bei Erklärung des schriftlichen Rücktritts, die der GenussAkademie spätestens am 14. Tag vor dem ersten Veranstaltungstermin zugeht, entfällt die Pflicht zur Leistung der Teilnahmegebühr. Bei späterer Absage oder Abwesenheit (z.B. wegen Krankheit) während der Veranstaltung wird die volle Teilnahmegebühr erhoben.

(3) Der Teilnehmer kann bei Verhinderung eine Ersatzperson benennen, die die in der Veranstaltungsbeschreibung genannten Zulassungsvoraussetzungen erfüllt. Die Teilnahme einer Ersatzperson ist nur mit vorheriger Zustimmung des Veranstalters möglich.

## **§ 9 Leistungsumfang**

Die Gebühr umfasst, soweit nicht anders angegeben,

- (1) die Teilnahme an der Qualifizierung einschließlich Veranstaltungsunterlagen,
- (2) schriftliche und mündliche Prüfung,
- (3) Teilnahmebestätigung, Zertifikat/Pin/Patches bei Bestehen der Prüfung (vgl. § 13),
- (4) Tagungsgetränke und Snacks,
- (5) Mittag- und Abendessen gemäß der Aufstellung in der Anlage.

## **§ 10 Termin-/Programmänderungen**

(1) Der Veranstalter ist berechtigt, die Veranstaltung oder Teile der Veranstaltung aus wichtigem Grund zu verschieben oder abzusagen, z. B. wenn eine bestimmte Teilnehmerzahl nicht erreicht wird oder bei Ausfall des Referenten. Im Fall der Verschiebung eines Teils der Veranstaltung wird dem Teilnehmer einmalig angeboten, den Teil zu einem anderen Zeitpunkt nachzuholen. Sollte der Teilnehmer dies nicht wünschen oder ist ihm eine Teilnahme nicht möglich, wird dem Teilnehmer die Gebühr für den verschobenen Veranstaltungsteil rückerstattet. Weitergehende Ansprüche der Teilnehmer, z. B. auf

Erstattung für Stornokosten für Anfahrt und Hotel, sind ausgeschlossen. Bei Absage der Weiterbildung seitens des Veranstalters werden dem Teilnehmer alle bisher bezahlten Gebühren rückerstattet.

(2) Der Veranstalter behält sich Programmänderungen aus wichtigem Anlass vor. Dies kann sowohl den Veranstaltungsort als auch den Referenten betreffen.

### **§ 11 Überlassene Unterlagen**

Vom Veranstalter im Rahmen der Weiterbildung zur Verfügung gestellte oder überlassene Unterlagen sowie Software dürfen ohne schriftliche Genehmigung des Veranstalters weder reproduziert, noch unter Verwendung elektronischer Systeme verarbeitet, vervielfältigt, verbreitet oder zur öffentlichen Wiedergabe verwendet werden. Für den Fall der Zuwiderhandlung behält sich die GenussAkademie Schadenersatzansprüche vor.

### **§ 12 Prüfung**

(1) Die Prüfung besteht aus einem schriftlichen und einem mündlichen Teil, welche einzeln gewertet werden. Die Leistungen aus der schriftlichen und mündlichen Prüfung fließen je zur Hälfte in die Gesamtprüfungsleistung ein.

(2) Sobald entweder in der schriftlichen oder in der mündlichen weniger als 60 Prozent der jeweiligen Punktzahl erreicht werden, gilt die Prüfung als nicht bestanden.

(3) Bei Nichtbestehen der Prüfung kann diese einmal, im Rahmen der Prüfung des nächsten Kurses, wiederholt werden. Gegebenenfalls abweichende Kursinhalte müssen selbstständig anhand der dann aktuellen Skripte erlernt werden. Bei erneutem Nichtbestehen der Prüfung ist eine erneute Teilnahme an der Qualifizierung erforderlich.

### **§ 13 Teilnahmebestätigung und Zertifikat**

Der Teilnehmer erhält von der GenussAkademie eine schriftliche Bestätigung über die erfolgte Teilnahme an der Veranstaltung.

- Ein Zertifikat „Obst- und Gemüse-Sommelier“
- ein Pin „Obst- und Gemüse-Sommelier“ und
- drei Patches „Obst- und Gemüse-Sommelier“

werden nach erfolgreichem Ablegen der schriftlichen und mündlichen Prüfung ausgestellt.

### **§ 14 Haftung**

(1) Für erteilten Rat und die wirtschaftliche Verwertbarkeit erworbener Kenntnisse wird keine Gewähr übernommen.

(2) Der Teilnehmer stellt den Veranstalter von Schadenersatzansprüchen frei, die gegenüber diesem wegen von ihm vorsätzlich oder fahrlässig verursachten Schäden am Veranstaltungsort geltend gemacht werden.

(3) Die Haftung des Veranstalters ist ausgeschlossen, soweit sie nicht auf grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz des Veranstalters, seiner Mitarbeiter oder Erfüllungsgehilfen beruht. Die Einschränkung gilt nicht im Falle einer Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, sowie für Ansprüche nach dem Produkthaftungsgesetz.

(4) Unberührt bleibt ferner die Haftung für die Verletzung von wesentlichen Vertragspflichten, also Pflichten, deren Erfüllung die ordnungsgemäße Durchführung des Vertrages überhaupt erst ermöglicht und auf deren Einhaltung der Teilnehmer regelmäßig vertrauen darf.

(5) Soweit die Haftung des Veranstalters ausgeschlossen oder beschränkt ist, gilt dies auch für die persönliche Haftung seiner Mitarbeiter oder Erfüllungsgehilfen, wenn Ansprüche direkt gegen diese geltend gemacht werden.

(6) Versicherungsschutz der Teilnehmer durch den Veranstalter besteht nicht.

## **§ 15 Schlussbestimmungen**

(1) Die Veranstaltungen sind nicht öffentlich.

(2) Die Nutzung von Logo und Name der GenussAkademie sowie der entsprechenden Fach-Sommelier-Logos ist nur mit deren schriftlicher Einwilligung nach Abschluss eines Logo-Nutzungsvertrags zulässig.

(3) Soweit in diesen Teilnahmebedingungen die Schriftform vorgesehen ist, entspricht auch die Versendung einer E-Mail oder eines Fax dieser Schriftform.

(4) Änderungen und Ergänzungen sind nur wirksam, wenn sie schriftlich vereinbart wurden.

(5) Es handelt sich zwischen Teilnehmer und Veranstalter um ein privat-rechtliches Rechtsverhältnis.

(6) Sollte eine Bestimmung dieser Bedingungen ganz oder teilweise nichtig, unwirksam oder undurchführbar sein oder nach Vertragsschluss nichtig, unwirksam oder undurchführbar werden, gelten die übrigen Bestimmungen unverändert fort. Die Vertragspartner werden die nichtige, unwirksame oder undurchführbare Bestimmung durch eine Regelung ersetzen, die dem Ziel und Zweck der nichtigen, unwirksamen oder undurchführbaren Bestimmung am nächsten kommt. Dies gilt entsprechend, wenn sich die Bedingungen als lückenhaft erweisen sollten.

(7) Der ausschließliche Gerichtsstand ist bei Kaufleuten München.

(8) Der Veranstalter behält sich das Recht vor, diese Teilnahmebestimmungen jederzeit zu ändern und anzupassen.

## Anlage

Datum	Tag	Zeitraum:	Uhrzeit	Ort:	Inhalt	Umfang	prüfungsrelevant	Mittagessen	Abendessen
<b>Block 1</b>									
10.06.2024	Montag	Vormittags	08:45 - 09:00	Veitshöchheim	Begrüßung und Einführung	4 UE	x	√	x
		Vormittags	09:00 - 12:15		Kulturgeschichte: Anbau & Handel in Mitteleuropa I		√		
		Mittagspause	12:15 - 13:00		Pause				
		Nachmittags	13:00 - 16:15		Kulturgeschichte: Anbau & Handel in Mitteleuropa II	4 UE	√		
11.06.2024	Dienstag	Vormittags	09:00 - 12:15		Erzeugung, Einkauf, Verkauf und Qualität I	4 UE	√	√	x
		Mittagspause	12:15 - 13:00		Pause				
		Nachmittags	13:00 - 16:15	Erzeugung, Einkauf, Verkauf und Qualität II	4 UE	√			
12.06.2024	Mittwoch	Vormittags	09:00 - 12:15	Obst und Gemüse der Saison - Gesundheitsaspekte, Regionalität, Saisonalität	4 UE	√	√	x	
		Mittagspause	12:15 - 13:00	Pause					
		Nachmittags	13:00 - 16:15	Obst und Gemüse der Saison - Gesundheitsaspekte, Regionalität, Saisonalität	4 UE	√			
<i>4 Wochen Pause</i>									
<b>Block 2</b>									
15.07.2024	Montag	Vormittags	09:00 - 12:15	Veitshöchheim	Sensorik Obst und Gemüse I	4 UE	√	√	x
		Mittagspause	12:15 - 13:00		Pause				
		Nachmittags	13:00 - 16:15		Sensorik Obst und Gemüse II	4 UE	√		
16.07.2024	Dienstag	Vormittags	09:00 - 12:15		Gemüsebau und Kulturen I	4 UE	√	√	x
		Mittagspause	12:15 - 13:00		Pause				
		Nachmittags	13:00 - 16:15		Gemüsebau und Kulturen II	4 UE	√		
17.07.2024	Mittwoch	Vormittags	09:00 - 12:15	Obst und Gemüse der Saison - Gesundheitsaspekte, Regionalität, Saisonalität	4 UE	√	√	x	
		Mittagspause	12:15 - 13:00	Pause					
		Nachmittags	13:00 - 16:15	Obst und Gemüse der Saison - Gesundheitsaspekte, Regionalität, Saisonalität	4 UE	√			
<i>7 Wochen Pause</i>									
<b>Block 3</b>									
09.09.2024	Montag	Vormittags	09:00 - 12:00	Eppenschlag	Streuobst und Kulturen I	4 UE	√	√	x
		Mittagspause	12:15 - 13:00	Pause					
		Nachmittags	13:00 - 14:30	Eppenschlag	Streuobst und Kulturen II	2 UE	√		
		Nachmittags	15:00 - 16:30	Lallinger Winkel	Exkursion Streuobstzentrum Lallinger Winkel	2 UE	x		
10.09.2024	Dienstag	Vormittags	09:00 - 12:15	Eppenschlag	Food Pairing und Completing: Theorie	4 UE	√	√	x
		Mittagspause	12:15 - 13:00		Pause				
		Nachmittags	13:00 - 16:15	Food Pairing und Completing: Praxis	4 UE	√			
11.09.2024	Mittwoch	Vormittags	09:00 - 12:15	Eppenschlag	Obst und Gemüse der Saison - Gesundheitsaspekte, Regionalität, Saisonalität	4 UE	√	√	x
		Mittagspause	12:15 - 13:00		Pause				
		Nachmittags	13:00 - 16:15	Obst und Gemüse der Saison - Gesundheitsaspekte, Regionalität, Saisonalität	4 UE	√			

4 Wochen Pause									
Block 4									
14.10.2024	Montag	Vormittags	09:00 - 12:15	Nürnberg	Nachhaltigkeit I: Hotspotanalyse in der Wertschöpfungskette	4 UE	✓	✓	x
		Mittagspause	12:15 - 13:00		Pause				
		Nachmittags	13:00 - 16:15		Nachhaltigkeit II: Bio vs. Konventionell	4 UE	✓		
15.10.2024	Dienstag	Vormittags	09:00 - 12:15	Nürnberg	Direktvermarktung von regionalem, saisonalem Gemüse	4 UE	✓	✓	x
		Mittagspause	12:15 - 13:00		Pause				
		Nachmittags	13:00 - 16:15		Nachhaltigkeit III: Verarbeitung von Obst und Gemüse	4 UE	✓		
16.10.2024	Mittwoch	Vormittags	09:00 - 12:15	Nürnberg	Obst und Gemüse der Saison - Gesundheitsaspekte, Regionalität, Saisonalität	4 UE	✓	✓	x
		Mittagspause	12:15 - 13:00		Pause				
		Nachmittags	13:00 - 16:15		Obst und Gemüse der Saison - Gesundheitsaspekte, Regionalität, Saisonalität	4 UE	✓		
		Nachmittags	16:45-18:15		Aromen regional	2 UE	✓		
3 Wochen Pause									
Prüfung									
10.11.2024	Montag	Vormittags	08:30 - 12:15	MUPÄZ - Bibliothek	Schriftliche Prüfung			x	x
11.11.2024	Dienstag	Ganztägig	08:30 - 19:30	MUPÄZ - Bibliothek	Mündliche Prüfung anschließend Übergabe der Zertifikate			x	✓

Stand April 2024, Änderungen vorbehalten