

Anmeldung für das Seminar

Name des Teilnehmers

Vorname des Teilnehmers

Name des Betriebs

Straße

PLZ/Ort

Telefon

E-Mail

Datum/Unterschrift

Rechnung erhält:

- Betrieb
 Teilnehmer

Hotelempfehlungen:

- B & B Landshut, An der Überführung 6, 84032 Landshut, T: +49 871 9748409-0
- Boardinghouse Room28, Waldkirchner Straße 24, 84030 Landshut, T: +49 871 9734410 oder +49 160 4546444

Seminar: Fit für die Verkaufstheke – Basis für Quereinsteiger

23.04.2019 bis 26.04.2019

Die Anmeldung bitte an die I. BFS Landshut senden.



Bildung mit Erfahrung seit 1928
I. Bayerische Fleischerschule Landshut
DER CAMPUS DER FLEISCHBRANCHE



I. Bayerische Fleischerschule Dr. Herbert Huber GmbH
Straubinger Straße 16
84030 Landshut
T: +49 871 72030
F: +49 871 72050
M: info@fleischerschule-landshut.de

**Fit für die Verkaufstheke –
Basis für Quereinsteiger**
Seminar mit Geschmack.

Eckdaten im Überblick

REFERENTEN:

Michael Spitzauer

Metzgermeister | Fleischsommelier
1. Fachlehrer an der I. BFS Landshut

Emiliano Fiorentino

Verkaufsleiter | Metzgermeister
Fleischsommelier
Fachlehrer & Verkaufstrainer
an der I. BFS Landshut



ZIELGRUPPE:

Engagierte Verkäuferinnen und Verkäufer an der Fleisch- und Wursttheke, die bisher wenige Kenntnisse im Bereich Warenkunde haben oder ihr Fachwissen auffrischen möchten.

SEMINARDATEN:

23.04.2019 bis 26.04.2019

Beginn am Dienstag, 23.04.2019: 10.00 Uhr

Ende am Freitag, 26.04.2019: 15.00 Uhr

SEMINARORT:

I. Bayerische Fleischerschule Dr. Herbert Huber GmbH
Straubinger Straße 16 | 84030 Landshut

SEMINARGEBÜHR:

Die Seminargebühr beträgt **890,00 € zzgl. ges. MwSt.** incl. Seminarunterlagen und Mittagessen. Bei Absagen, die nicht eine Woche vor Seminarbeginn eingehen oder bei Nichterscheinen ist die volle Teilnahmegebühr zu bezahlen. Selbstverständlich kann ein Ersatzteilnehmer benannt werden.

Maximalteilnehmerzahl: 16 Personen

MITZUBRINGEN SIND:

Arbeitskleidung (Mantel) & Stechschutz, falls vorhanden

Inhalt des Seminars „Fit für die Verkaufstheke – Basis für Quereinsteiger“

Ihr Ziel ist es, Ihren Kunden an der Bedienungstheke „Handwerk“ zu bieten. Um als Fachmetzgerei mit persönlicher Note bodenständig und neugierig zu wirken, sind Sie der Schlüssel zum Kunden. Persönlichkeit und Nähe, Emotionalität, gepaart mit profundem Fachwissen – gerne bilden wir Sie fort.

Das erwartet Sie: Fleisch und Wurst sind Ihre Leidenschaft, und Sie möchten täglich Ihre Kunden begeistern? Bisher fehlte Ihnen vielleicht die Gelegenheit, Ihr Wissen im Bereich Warenkunde zu festigen? Dann haben wir genau das Richtige für Sie: In dieser Seminar-Woche bearbeiten Sie alle Fleischteile vom Rind, Schwein, Kalb und Geflügel. Darüber hinaus trainieren Sie den richtigen Zuschnitt sowie Präsentation der Ware. Außerdem üben Sie die aktive Kundenberatung: Verwendungsmöglichkeiten, Zubereitung & die optimale Ansprache.

Bei einem Koch-Event bekommen Sie außerdem die Tipps vom Profi-Koch und können künftig Ihre Kunden ausgiebig beraten.

Im Anschluss daran dreht sich alles „um die Wurst“: Was ist eigentlich drin und wie wird der Theken-Bestseller hergestellt? Unsere Fachlehrer erläutern Ihnen die verschiedenen Produktionsmethoden von Brüh-, Koch- und Rohwurst. Nachdem Sie „Ihre“ eigene Wurst hergestellt haben, wird diese selbstverständlich verkostet und sensibel beurteilt. Da macht das Verkaufen künftig doppelt Spaß!

Die Optimierung der Warenpräsentation sowie das Herstellen von dekorativen Wurstplatten runden Ihre Kompetenz ab.

Zum Schluss kommt der Clou: Sie trainieren live in Laden-Atmosphäre Ihre neu erworbenen Kompetenzen, z. B. wie Sie diese Delikatessen noch besser „an den Mann“ oder „an die Frau“ bringen können. Von Produktauslobung bis zum aktiven Verkaufen – optimieren Sie Ihre Verkaufstechnik und begegnen Sie auch bisher unangenehmen Fragen der Kunden mit Fachwissen.

