



Profit an der Käsetheke

Das vielfältige Angebot an Käsesorten macht es den Kunden immer schwerer, einen Überblick zu bekommen. Daher ist die kompetente Beratung und optimale Präsentation der verschiedenen Käsesorten an der Käsetheke ein wichtiger Faktor zur Umsatzsteigerung.

Ein attraktives Käse-Sortiment, eine optimale Thekeneinrichtung sowie eine ansprechende Präsentation tragen wesentlich zum Erfolg einer Käseabteilung bei.

An erster Stelle steht jedoch kompetentes, gut ausgebildetes und freundliches Personal.

Neben praktischen Tipps zum verlustfreien Aufschneiden, richtigen Verpacken und zur kreativen Käsepräsentation lernen die Teilnehmer*innen, Verkaufsgespräche erfolgreich zu führen und mit Reklamationen kundenorientiert umzugehen.

Inhalte

- Gewinne sichern - Verluste vermeiden - Kunden begeistern
- Verlustfreies Aufschneiden – praktischer Teil
- Richtiges Verpacken und richtige Präsentation
- Verkaufsaktionen planen und durchführen
- Kundenorientiertes Arbeiten an der Käsetheke
- Das richtige Verkaufsgespräch
- Der richtige Umgang mit Reklamationen

Hinweise

Das Seminar setzt Grundlagenkenntnisse voraus.

Gruppenstärke:

12 - 20 Personen

Anmeldeschluss:

11. Oktober 2017

Veranstaltungsort:

Leben und Kultur e. V.
Haus am Westbahnhof
An 44 Nr. 40a
76829 Landau in der Pfalz

Ihr Ansprechpartner:

Dominique Danieau
Rinklin Naturkost GmbH
Bruckmatten 14 - 18, 79356 Eichstetten
Tel: 07663 9394-182, E-Mail: d.danieau@rinklin-naturkost.de



Dozent: Mathias Skowradzius

- Selbständiger Käsetrainer
- Referent für Käse-Degustationen und -Seminare
- 17 Jahre in der Naturkostbranche
- Qualifizierung bei Sopexa Käseakademie für französische Käsespezialitäten, European Cheese Center und Niedersächsische Milchunion

Termin: 25.10.2017

Zeit: 9.00 - 17.00 Uhr

Kosten: Seminargebühr: 135,00 Euro zzgl. MwSt.

Ort: 76829 Landau

Kontakt: Karen Bernhardt

Telefon: 07551 9479-470

Fax: 07551 9479-40470

Mail: karen.bernhardt@binako.de



Profit an der Käsetheke

Mittwoch, 25.10.2017, 9.00 - 17.00 Uhr, Landau

Seminargebühr: 135,00 Euro zzgl. MwSt. (zzgl. MwSt.)

Anmeldeschluss: 11.10.2017

Anmeldung

Ihre Anmeldung idealerweise direkt auf www.binako.de. Im andern Fall bitte deutlich schreiben und alle Felder ausfüllen. IBAN und SEPA-Ermächtigung nicht vergessen!

Geschäft:

Kdnr.:

GH:

Partnerladen:

PLZ:

Ort:

Strasse:

Telefon:

Mail:

Teilnehmer*in:

Azubi:

Teilnehmer*in:

Azubi:

Teilnehmer*in:

Azubi:

Teilnehmer*in:

Azubi:

Kontoinhaber:

IBAN:

Ausland
BIC:

Ich ermächtige die bildungswerk naturkost GmbH, GläubigerID: DE62ZZZ00001478976, Zahlungen von meinem Konto mittels Lastschrift einzuziehen. Zugleich weise ich mein Kreditinstitut an, die von der bildungswerk naturkost GmbH auf mein Konto gezogene Lastschriften einzulösen. Ich kann innerhalb von acht Wochen, beginnend ab Belastungsdatum, die Erstattung des belasteten Betrags verlangen. Es gelten dabei die mit meinem Kreditinstitut vereinabten Bedingungen.

Datum:

Unterschrift:

Bitte senden Sie Ihre Anmeldung

- per Fax an Rinklin Naturkost GmbH, Fax: 07663 9394-800 oder
- per Fax an bildungsnetzwerk naturkost GmbH, Fax: 07551 9479-40470 oder
- per Mail an bildungsnetzwerk naturkost GmbH, karen.bernhadt@binako.de oder
- melden Sie sich online direkt an unter: www.binako.de