



Obst und Gemüse: Pflege, Präsentation, Verkauf

Sie ist Ihre Visitenkarte in Sachen "Frische":
Die Obst- und Gemüseabteilung!

Aber sie kann noch sehr viel mehr:
Sie ist Frequenzbringer, ermöglicht überdurchschnittliche Renditen und ist bei entsprechender Attraktivität für viele Kunden ausschlaggebend für die Wahl ihrer Einkaufsstätte.

Es lohnt sich also, dieser Warengruppe besondere Aufmerksamkeit zu schenken.

Basisinfo

Obst und Gemüse erfolgreich zu verkaufen will gelernt sein. Denn für den richtigen Umgang mit dieser empfindlichen Produktgruppe, dem ständigen saisonbedingten Wechsel des Sortiments und wandelnden Trends, für das Einhalten von Gesetzen, Normen und Verordnungen und vielem mehr ist fachlich geschultes Personal gefragt.

Fachkompetenz trägt Früchte!

Lernen Sie, was bei Wareneingang im Einzelnen zu beachten ist, wie Sie die vielfältigen Gemüse- und Obstkulturen optimal lagern und diese ohne Qualitätseinbuße anbieten können.

Erfahren Sie, wie eine ansprechende, verkaufsfördernde Präsentation von Obst und Gemüse gelingt, was Sie bei der Preisgestaltung beachten sollten und wie Sie rentabel arbeiten.

Optimieren Sie Ihre Obst- und Gemüseabteilung, punkten Sie bei Ihren Kunden mit den richtigen Verkaufsargumenten und lernen Sie, die Vorteile von Bio-Obst und -Gemüse überzeugend herauszustellen.

Inhalte

- Wareneingangskontrolle
- Lagerung von Obst und Gemüse: Optimale Temperatur, relative Luftfeuchtigkeit, Ethen-Empfindlichkeit, Kombinierbarkeit verschiedener Gemüse- und Obstarten, Lagerdauer
- Pflege
- Kennzeichnung
- Produktpräsentation: Fülle und Frische suggerieren, Aufbau logisch und praktisch strukturieren, gestalterische Grundsätze beachten
- Verkaufsargumente pro Bio-Obst und -Gemüse



Johannes Günther

- Gärtnermeister, Fachrichtung Gemüsebau
- Ein- und Verkäufer von Obst und Gemüse
- Mehrjährige Wochenmarkterfahrung
- Leitung Gärtnerei Demeter-Hofgut Rengoldshausen

Termin: 17.07.2019
Zeit: 9.00 - 17.00 Uhr
Kosten: Seminargebühr: 135,00 Euro zzgl. MwSt.
Ort: Rinklin Naturkost GmbH
 Bruckmatten 18
 79356 Eichstetten
Kontakt: Dominique Danieau
 Tel.: 07663 9394-182
 Fax: 07663 9394-800
 E-Mail: d.danieau@rinklin-naturkost.de
Zentrale: Karen Bernhardt
 Tel.: 07551 9479-470
 Fax: 07551 9479-40470
 E-Mail: karen.bernhardt@binako.de

Anmeldeschluss am 03.07.2019



Obst und Gemüse: Pflege, Präsentation, Verkauf

Mittwoch, 17.07.2019, 9.00 - 17.00 Uhr , Eichstetten

Seminargebühr: 135,00 Euro zzgl. MwSt.

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 vereinbarten 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.bernhardt@binako.de oder
- per Fax an Rinklin Naturkost GmbH, Dominique Danieau, Fax: 07663 9394-800