



Bio-Wurst: Warenkunde, Präsentation und Verkauf

Immer mehr Verbraucher legen bei Fleisch- und Wurstprodukten großen Wert auf Qualität. Dabei steht an allererster Stelle natürlich die artgerechte Haltung der Tiere, dicht gefolgt von dem Gehalt an Zusatzstoffen, die in der Bio-Wurst im Vergleich zu konventionellen Produkten nicht zugelassen sind. Und last, but not least, muss die Bio-Wurst auch geschmacklich überzeugen.

Basisinfo

Mit einem vielfältigen Wurstsoriment, einer ansprechende Themenpräsentation und fachkundigen, beratungssicheren Mitarbeiter*innen schaffen Sie beste Grundlagen für den Erfolg Ihrer Wursttheke.

In diesem Seminar erhalten Sie einen warenkundlichen Überblick über die verschiedenen Wurstarten, deren Herstellung und die dabei verwendeten Zusatzstoffe. Sie lernen, mit starken Verkaufsargumenten zu punkten, indem Sie die Unterschiede zwischen Bio-Wurst und konventionellen Produkten herausstellen.

Wie eine attraktive Warenpräsentation in der Wursttheke gelingt, welche Legetechniken sich anbieten, welche Schnittführungen und -techniken bei welchen Produkten anzuwenden sind, welches Equipment erforderlich ist u.v.m. erfahren Sie an anschaulichen Beispielen an der Ware.

Mit dem Schwerpunkt Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV, HACCP, EKS und IfSG) schließt dieser informationsdichte Schultag.

Inhalte

Warenkunde Wurst

- Wurstarten und worin sie sich voneinander unterscheiden
- Herstellung verschiedener Wurstarten
- Zusatzstoffe in der Wurst und warum sie eingesetzt werden
- worin sich Bio-Wurst von konventioneller Wurst unterscheidet (passende Verkaufsargumente)

Warenpräsentation in der Wursttheke

- Legetechniken in der Wursttheke*
- Bildung von Warenuntergruppen*
- Kundenlauf beachten
- die richtige Schnittführung bei Wurstwaren*
- Schneidetechniken*
- umsatzgerechte Warenpräsentation
- Themenplatzierungen
- Sauberkeit und Preisauszeichnung

Verkauf von Wurstwaren aus betriebswirtschaftlicher Sicht

- wie Verluste entstehen (Abschriften)
- wie sich Abschriften reduzieren lassen
- Wertschöpfung
- richtiges Equipment in der Wursttheke*

Lebensmittelhygiene in der Wurstabteilung

- Lebensmittelhygieneverordnung LMHV
- HACCP und EKS (Eigen-Kontroll-System)
- IfSG (Infektionsschutzgesetz)

*hier werden anschauliche Beispiele an der Ware erarbeitet



Vicki Fruck

- Metzgerin „mit Leib & Seele“
- Erfahrene Metzgermeisterin und Betriebswirtin
- Personalentwicklung im Bereich Fleisch und Wurst

| | |
|------------------|--|
| Termin: | 23.10.2019 |
| Zeit: | 9.00 - 17.00 Uhr |
| Kosten: | Regulär 135,00 €, Frühbucherpreis bis 20.08.2019: 102,00 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 13.10.2019



Bio-Wurst: Warenkunde, Präsentation und Verkauf

Mittwoch, 23.10.2019, 9.00 - 17.00 Uhr , Eichstetten

Regulär 135,00 €, Frühbucherpreis bis 20.08.2019: 102,00 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