bildungs netzwerk naturkost

Obst und Gemüse - Pflege, Präsentation & Verkauf auf dem Hofgut Mahlitzsch

Ihre Obst und Gemüse Abteilung ist das Aushängeschild, Ihre Visitenkarte und eines der umsatzstärksten Segmente Ihres Geschäftes und bei vielen Kunden der Grund, warum sie in Ihr Geschäft kommen. Doch die großen und kleinen Früchtchen brauchen viel Pflege, viel Liebe zum Detail und vor allem Begeisterung sowie ein breites Fachwissen.

Basisinfo

Worauf muss ich beim Wareneingang achten? Äpfel neben Bananen platzieren? Wie lagere ich am besten Salate und Tomaten? Ist die grüne Orange reif oder nicht? Wie lange kann ich Spargel lagern? Was heißt "samenfest"? Muss Verbandsware auf das Preisschild? All diese Fragen und noch viel mehr werden wir gemeinsam in unserem Praxis-Obst- und Gemüse-Seminar erarbeiten und beantworten.

Lernen Sie in einem regen Erfahrungsaustausch und an vielen Praxisbeispielen, wie Sie den Verkauf fördern und Abschreibungen minimieren können. Optimieren Sie Ihre Obst und Gemüseabteilung und punkten Sie bei Ihren Kunden mit Ihrem neuen Fachwissen und einer verkaufsfördernden Warenpräsentation. Verringern Sie Ihre Abschriften durch richtige Lagerung und Pflege von Obst und Gemüse.

Inhalte

- Sortimentsauswahl
- Wareneingangs- und Qualitätskontrolle
- Fachgerechte Lagerung von Obst und Gemüse: Optimale Temperatur, relative Luftfeuchtigkeit, Ethylen-Empfindlichkeit, Kombinierbarkeit verschiedener Obst und Gemüsesorten, Lagerdauer
- Frische und Reifegrade
- Kennzeichnung
- Produktpräsentation: Fülle und Frische suggerieren, logischer und verkaufsfördernder Aufbau, gestalterische Grundsätze beachten
- Verkaufsargumente pro Bio-Obst und -Gemüse
- Hofführung auf dem Hofgut Mahlitzsch

Zielgruppe

Mitarbeiter*innen der Obst- und Gemüseabteilung und im Verkauf

Hinweise

Das Seminar findet auf dem Hofgut Mahlitzsch statt. Es wird eine Hoffürung geben, daher empfehlen wir festes Schuhwerk und wetterfeste Kleidung.

Birgit Kohl

- Zertifizierte Naturkostfachberaterin
- Langjährige Mitarbeiterin bei Herstellern und Großhandel
- Seit 2013 selbständig mit Seminaren zu Naturkostthemen

Termin:	24.10.2024
Zeit:	9.30 - 17.00 Uhr
Kosten:	Seminargebühr p.P.: 179,00 Euro zzgl. MwSt.
Ort:	Naturkost Erfurt GmbH 01683 Nossen - Mahlitzsch 1 01683 Nossen
Kontakt:	Alexander Seyboth Tel.: 0361 565506-826 E-Mail: a.seyboth@naturkost-erfurt.de
Zentrale:	Karen Bernhardt Tel.: 07551 9479-470 Fax: 07551 9479-40470 E-Mail: karen.bernhardt@binako.de

Anmeldeschluss am 14.10.2024

bildungs
netzwerk
naturkost

Obst und Gemüse - Pflege, Präsentation & Verkauf auf dem Hofgut Mahlitzsch

Donnerstag, 24.10.2024, 9.30 - 17.00 Uhr , Nossen

Seminargebühr p.P.: 179,00 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 Lastschift 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 vereinabrten 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 Karen Bernhardt, Fax: 07551 9479-40470

BODAN · CHIEMGAUER NATURKOSTHANDEL Grosser Handel der kleinen Wege · natur kost erfurt · Grell Naturkost · naturkost hakopaxan regional · frisch · dynamisch · Ökoring Der Beratergroßhandel Die Bio-Gastro-Pioniere · rinklin NATURKOST · TAGWERK