

Anmeldeunterlagen

Name

Vorname

Straße

PLZ / Ort

Telefonnummer

E-Mail

Name des Betriebs

Adresse des Betriebs

Datum / Unterschrift

Mit meiner Unterschrift erkenne ich die Teilnahmebedingungen der 1. BFS an.

Rechnung erhält:

- Betrieb
 Teilnehmer

Hotelempfehlung:

Hotel Lifestyle, Flurstraße 2, 84032 Landshut,
T: +49 871 97270, M: info@hotel-lifestyle.de

Seminar „Fit für die Verkaufstheke - Basis für Quereinsteiger“

21. bis 24.10.2024



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

www.fleischerschule-landshut.de



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



**Fit für die Verkaufstheke -
Basis für Quereinsteiger**

Seminar mit Geschmack.

Hand. Herz. Verstand.

Eckdaten im Überblick:

REFERENTEN:

Fritz Huber

Metzgermeister | Fleischsommelier
Wurst- & Schinkensommelier | Grill-
experte | Fachtechnischer Leiter



Timo Dollinger

Foodcoach | Unternehmensentwick-
lung | Coaching | Dozent an der 1. BFS



Tamara Metz

Verkaufsleiterin | Metzgermeisterin |
Dozentin an der 1. BFS



ZIELGRUPPE:

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

KURSDATEN:

21. bis 24.10.2024 | täglich von 08.30 Uhr bis 17.00 Uhr

KURSGEBÜHR:

Die Kursgebühr beträgt **1.300,00 € zzgl. MwSt.** inkl.
Seminarunterlagen. Die Kursgebühr wird nach Rech-
nungsstellung **vor Kursantritt** fällig.

MITZUBRINGEN IST:

Arbeitskleidung (Kittel / Mantel ausreichend), Schreib-
utensilien

Inhalte des Seminars:

Ihr Ziel ist es, Ihren Kunden an der Bedienungstheke „Hand-
werk“ zu bieten. Um als Fachmetzgerei mit persönlicher
Note bodenständig und neugierig zu wirken, sind Sie der
Schlüssel zum Kunden. Persönlichkeit und Nähe, Emotio-
nalität, gepaart mit detailliertem 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 jedoch
die Gelegenheit, Ihr Wissen im Bereich Verkauf und Waren-
kunde zu festigen? Dann haben wir genau das Richtige für
Sie: In dieser Seminar-Woche trainieren Sie den richtigen
Zuschnitt sowie Präsentation der Ware. Außerdem üben Sie
die aktive Kundenberatung: Verwendungsmöglichkeiten, Zu-
bereitung & die optimale Ansprache.

Bei einem Koch-Event bekommen Sie außerdem Tipps 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-Beststeller her-
gestellt? Unsere Fachlehrer erläutern Ihnen die verschiede-
nen Produktionsmethoden von Brüh-, Koch- und Rohwurst.
Nachdem Sie „Ihre“ eigene Wurst hergestellt haben, wird
diese selbstverständlich verkostet und sensorisch beurteilt.
Da macht das Verkaufen künftig doppelt Spaß!

Die Optimierung der Warenpräsentation sowie das Herstel-
len von dekorativen Wurstplatten runden Ihre Kompetenz
ab.

Zum Schluss kommt der Clou: Sie trainieren Ihre neu erwor-
bene Kompetenz, z. B. wie Sie diese Delikatesse noch besser
„an den Mann“ oder „an die Frau“ bringen können. Von Produkt-
auslobung bis zum aktiven Verkaufen - optimieren Sie Ihre
Verkaufstechnik und begegnen ab sofort auch bisher unange-
nehmen Fragen Ihrer Kunden mit kompetentem Fachwissen.



V14_06_24



TEILNAHMEBEDINGUNGEN

I. Vertragspartner/Veranstalter

Soweit nicht ausdrücklich anders angegeben ist Ihr Anbieter / Vertragspartner / Veranstalter die I. Bayer. Fleischerschule, Dr. Herbert Huber GmbH, Straubinger Straße 16, 84030 Landshut/Deutschland.

II. Geltung der Teilnahmebedingungen

Diese Teilnahmebedingungen gelten für alle Kurse / Seminare / Veranstaltungen der I. Bayer. Fleischerschule, Dr. Herbert Huber GmbH. Sie gelten für Verbraucher und Unternehmer im Sinne des BGB, es sei denn, in der jeweiligen Klausel wird eine Differenzierungsvorgesehen.

III. Anmeldung und Vertragsschluss, Grundlagen der Teilnahme

1) Ein verbindlicher Vertrag kommt durch eine Anmeldung und die Anmeldebestätigung durch die I. Bayer. Fleischerschule zustande. Die Anmeldebestätigung erfolgt schriftlich, per E-Mail oder Fax an die angegebene Teilnehmeradresse.

2) Die Anmeldung kann entsprechend der Bekanntgabe durch die I. Bayer. Fleischerschule durch Online-Anmeldung, per E-Mail, schriftlich oder per Fax erfolgen. Die Anmeldungen werden grundsätzlich in der Reihenfolge ihres Einganges berücksichtigt.

3) Soweit die Möglichkeit der Online-Anmeldung angeboten wird, wird durch Anklicken des Buttons „Kostenpflichtig anmelden“ eine verbindliche Anmeldung zum dargestellten Kurs / Seminare erklärt. Die Bestätigung des Zugangs der Anmeldung erfolgt durch automatisierte E-Mail unmittelbar nach dem Absenden der Anmeldung und stellt noch keine Vertragsannahme dar.

4) Mit der Anmeldung wird die Geltung dieser Teilnahmebedingungen sowie die Hausordnung der I. Bayer. Fleischerschule akzeptiert.

5) Kann eine Anmeldung vom Veranstalter nicht berücksichtigt werden, so wird dies umgehend mitgeteilt. Ein Rechtsanspruch auf Teilnahme besteht nicht.

IV. Kursgebühren/Zahlung

1) Die Kursgebühren / Seminargebühren ergeben sich aus dem jeweils aktuellen Kursprogramm / Veranstaltungsverzeichnis.

2) Die Kursgebühren sind mit Zugang der Rechnung vor Veranstaltungsbeginn zur Zahlung fällig. Bei nicht fristgemäßer und vollständiger Bezahlung der Gebühren ist die I. Bayer. Fleischerschule, nach vorheriger Mahnung, zur fristlosen Kündigung berechtigt. Auch ein Ausschluss vom Kurs ist möglich.

3) Die Rechnung wird grundsätzlich auf den Teilnehmer ausgestellt und diesem zugesandt. Im Falle einer Kostenübernahme erfolgt die Ausstellung und Zusendung der Rechnung an die im Formular „Gebühren-/Kostenübernahme“ genannte Adresse. Für die spätere Änderung einer Rechnung wird eine Bearbeitungsgebühr i.H.v. € 50 zzgl. USt erhoben.

4) Für den Fall einer finanziellen Förderung der beruflichen Fortbildung haben die jeweiligen Regelungen Vorrang.

V. Rücktritt / Kündigung sowie Verhinderung oder Abbruch des Teilnehmers

1) Tritt der Teilnehmer bis zum 20. Werktag vor Kursbeginn zurück, ist der Veranstalter berechtigt, 10 % des Teilnahmeentgelts / der Kursgebühr zzgl. USt als Kostenpauschale zu verlangen. Maßgeblicher Zeitpunkt für die Fristwahrung ist der Eingang der Rücktrittserklärung bei der I. Bayer. Fleischerschule. Bei einem späteren Rücktritt beträgt die Kostenpauschale 100 % des Teilnahmeentgelts. Die Kostenpauschale entfällt, wenn ein geeigneter Ersatzteilnehmer angemeldet wird. Dem Teilnehmer steht der Nachweis frei, dass dem Veranstalter kein oder ein wesentlich geringerer Schaden entstanden ist.

2) Eine Kündigung des Vertrages nach Beginn der Veranstaltung ist nicht möglich. Das Recht zur Kündigung aus wichtigem Grund bleibt unberührt.

3) Der Rücktritt / die Kündigung ist der I. Bayer. Fleischerschule gegenüber schriftlich bzw. in Textform zu erklären. Eine telefonische Mitteilung gilt nicht als Rücktritt / Kündigung.

4) Ist der Teilnehmer am Besuch eines Kurses vorübergehend verhindert bzw. bricht er einen Kurs vorzeitig ab, hat er die I. Bayer. Fleischerschule sowie ggf. seinen Kostenträger unverzüglich zu informieren.

VI. Absage und Änderung von Veranstaltungen durch den Veranstalter

1) Die Veranstaltung kann von der I. Bayer. Fleischerschule aus wichtigem Grund abgesagt werden, insbesondere mangels ungenügender Teilnehmerzahl, wegen kurzfristiger Nichtverfügbarkeit des Referenten ohne Möglichkeit des Einsatzes eines Ersatzreferenten oder aufgrund höherer Gewalt. Der Teilnehmer wird unverzüglich informiert. Bereits gezahlte Entgelte werden vollständig erstattet. Weitergehende Ansprüche des Teilnehmers sind ausgeschlossen.

2) Die I. Bayer. Fleischerschule ist zum Wechsel von Referenten, Unterbrechungen von Kursen/Veranstaltungen oder zu Verschiebungen im Ablaufplan aus triftigem Grund, z. B. wegen Erkrankung des Referenten oder Betriebsunterbrechungen (vgl. Coronakrise im Jahr 2020), berechtigt, soweit dies dem Teilnehmer zumutbar ist.

VII. Kündigung durch die I. Bayer. Fleischerschule

1) Die I. Bayer. Fleischerschule kann einen Teilnehmer nach vorheriger Anhörung ausschließen, wenn ein wichtiger Grund vorliegt.

2) Ein wichtiger Grund liegt insbesondere vor, wenn gegen die Hausordnung / das Hygienekonzept nachhaltig verstoßen wird, erhebliche Teilnehmer-Fehlzeiten den individuellen Kurserfolg gefährden oder das Verhalten zu Störungen beim Kursablauf führt.

3) Die Zahlungspflicht des Teilnehmers bleibt davon unberührt. Ein Anspruch auf Erstattung bereits gezahlten Entgelts besteht nicht.

VIII. Haftung

1) Die I. Bayer. Fleischerschule haftet dem Teilnehmer nur für Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung der I. Bayer. Fleischerschule, seiner gesetzlichen Vertreter oder Erfüllungsgehilfen beruhen.

2) Der Teilnehmer ist verpflichtet, für die Aufbewahrung seiner Garderobe, seiner mitgebrachten Gegenstände sowie für das ordnungsgemäße Abstellen seines Fahrzeuges selbst Sorge zu tragen. Die I. Bayer. Fleischerschule übernimmt hierfür keine Haftung.

IX. Urheberrecht

Die von der I. Bayer. Fleischerschule verwendeten Unterrichtsmaterialien sowie Software unterliegen urheberrechtlichen Schutzrechten und stehen im Eigentum bzw. ausschließlichen Nutzungsrechte der I. Bayer. Fleischerschule, soweit diese nicht käuflich durch den Teilnehmer erworben bzw. lizenziert werden. Das Kopieren / Verwenden oder die Weitergabe an Dritte ist nur nach vorheriger Zustimmung des Urheberrechtinhabers zulässig. Bei jeder Zuwiderhandlung verpflichtet sich der Teilnehmer zum Ersatz des daraus entstehenden Schadens. Weitergehende Ansprüche des Urhebers bzw. Lizenzgebers bleiben unberührt.

X. Erfüllungsort

Erfüllungsort für Leistungen die sich aus Vertragsverhältnissen mit der I. Bayer. Fleischerschule ergeben, ist, soweit nichts anderes ausdrücklich vereinbart ist, Landshut.

XI. Geltendes Recht, Gerichtsstand und Gerichtsbarkeit

Es findet ausschließlich das Recht der Bundesrepublik Deutschland Anwendung. Ausschließlicher Gerichtsstand ist Landshut.

XII. Salvatorische Klausel

Im Falle der Unwirksamkeit einzelner Klauseln dieser Bedingungen bleibt die Wirksamkeit der übrigen Klauseln unberührt.

Stand: Juli 2022

Hand. Herz. Verstand.