



Bildung mit Erfahrung seit 1928

1. Bayerische Fleischerschule Landshut
DER CAMPUS DER FLEISCHBRANCHE

Fit für die Verkaufstheke - Basis für Quereinsteiger



Bildung all inclusive: Hand. Herz. Verstand.

www.fleischerschule-landshut.de



Bildung mit Erfahrung seit 1928

I. Bayerische Fleischerschule Landshut
DER CAMPUS DER FLEISCHBRANCHE

Fit für die Verkaufstheke - Basis für Quereinsteiger



2024

21.10. - 24.10.2024

2025

10.03. - 13.03.2025

29.09. - 02.03.2025

Inhalte des Seminars:

Ihr Ziel ist es, Ihren Kunden an der Bedienungstheke „Handwerk“ zu bieten. Um als Fachmetzgerei mit persönlicher Note bodenständig und neugierig zu wirken, sind Sie der Schlüssel zum Kunden. Persönlichkeit und Nähe, Emotionalität, 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 Warenkunde 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, Zubereitung & die optimale Ansprache.

Bei einem Koch-Event bekommen Sie außerdem Tipps und können künftig Ihre Kunden ausgiebig beraten!

Im Anschluss dreht sich alles „um die Wurst“: Was ist eigentlich drin und wie wird der Theken-Bestseller hergestellt? Unsere Fachlehrer erläutern Ihnen die verschiedenen 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 Herstellen von dekorativen Wurstplatten runden Ihre Kompetenz ab.

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

Kursdaten: je nach Termin täglich von 08.30 bis 17.00 Uhr

Kursgebühr: Die Kursgebühr beträgt 1.300,00 € zzgl. MwSt. inkl. Seminarunterlagen Die Kursgebühr wird nach Rechnungsstellung vor Kursantritt fällig.

V17-09_24

I. Bayerische Fleischerschule Dr. Herbert Huber GmbH
Straubinger Str. 16 | 84030 Landshut
Barbara Zinkl-Funk, Gesch. Gesellschafterin
Amtsgericht Landshut | HRB 3442

T: +49 871 72030
F: +49 871 72050
M: info@fleischerschule-landshut.de
www.fleischerschule-landshut.de

