

Lernen, Wohnen und Essen im modernsten Bildungszentrum der Branche

BILDUNG

mit Vollpension



KOMPETENTE BERATUNG SCHAFFT DEN UNTERSCHIED...

ERNÄHRUNGSBERATER/IN IM FLEISCHERHANDWERK

Gute Beratung an der Theke ist und bleibt das A und O der Fleischereifachgeschäfte! In fast kaum einer anderen Branche ist das Verhältnis zwischen Kunde und Verkäufer so persönlich wie beim Metzger des Vertrauens. Dies liegt nicht zuletzt auch an dem Mehrwert kompetenter und ausführlicher Beratung, den die Kunden besonders zu schätzen wissen.

Unser Kurs „Ernährungsberater/in im Fleischerhandwerk“ stärkt ebendiesen Bereich und intensiviert das Wissen über Inhaltsstoffe sowie gängige Metzgereiprodukte. Die Kombination zwischen Theorie und Praxis vermittelt dabei nicht nur die branchenüblichen Fakten, sondern geht auch aktuellen Ernährungstrends auf die Spur. Neben dem Inhaltlichen wird zudem die direkte Kundenkommunikation in Form von interaktiven Übungsmaßnahmen trainiert.

Warum Ernährungsberatung heutzutage nicht mehr wegzudenken ist: Das Bewusstsein für gesunde Ernährung rückt bei Verbrauchern immer mehr in den Fokus. Während eine ausführliche Beratung in Großmärkten kaum geleistet werden kann, gilt sie in kleineren Betrieben als das stärkste Alleinstellungsmerkmal. Konsumenten entscheiden sich für einen Einkauf beim Metzger, weil sie neben Qualität auch einen gewissen Mehrwert erwarten. Auf den wenig aufschlussreichen Etikettenschwungel der handelsüblichen Supermarktprodukte wird nur noch selten vertraut, weshalb die Ernährungsberatung als wichtigstes Kundenbindungsinstrument gilt.

Auch in Hinsicht auf den aktuellen Diskussionsbedarf in Sachen veganer Ernährung bedarf es an kompetenter Beratung und Aufklärung. Hierfür liefert der Kurs „Ernährungsberater/in im Fleischerhandwerk“ wertvolle Hintergrundinformationen.

WO:

Bildungszentrum des Fleischerhandwerks, Augsburg
(Möglichkeit der Übernachtung)

KOSTEN:

1190,- €*

*zzgl. Unterkunft und Verpflegung

SEMINARINHALTE:

Warenkunde
Diätkunde
Nahrungsmittelallergien
Unverträglichkeiten
Verkaufstraining



KURSTERMINE 2018: Kurs- und Anmeldeunterlagen senden wir Ihnen gerne zu! Sprechen Sie uns an!

 **09. April bis 20. April**

Aufbaukurs 2018

Januar 2018



ANMELDUNGEN UND MEHR INFOS UNTER: WWW.FLEISCHERSCHULE.DE

Bildungszentrum des Fleischerhandwerks

Proviantbachstr. 5 | 86153 Augsburg

Tel.: 08 21/5 68 61 – 21 | Fax: 08 21/5 68 61 – 40

info@fleischerschule.de



Lernen, Wohnen und Essen im modernsten Bildungszentrum der Branche

BILDUNG

mit Vollpension



JETZT ANMELDEN:

STARTEN SIE DURCH - WIR BEREITEN IHNEN DEN WEG DAFÜR!

Anmeldung (per Fax senden an 08 21/5 68 61 - 40)

14-TÄGIGER KURS: **ERNÄHRUNGSBERATER/IN**

- 19. April bis 20. April 2018**
- Januar 2018** (Aufbaukurs)

Herr / Frau: _____

Straße, Hausnummer: _____

PLZ, Wohnort: _____

Arbeitsstätte/Betrieb: _____

Adresse/Betrieb: _____

E-Mail: _____

Unterkunft nach Verfügbarkeit: ja nein

Verpflegung: ja nein

Rechnung an Betrieb: ja nein

Ort, Datum: _____ Unterschrift: _____

Bildungszentrum des Fleischerhandwerks

Proviantbachstr. 5 | 86153 Augsburg

Tel.: 08 21/5 68 61 - 21 | Fax: 08 21/5 68 61 - 40 | info@fleischerschule.de

