# Obst und Gemüse - Pflege, Präsentation & Verkauf

bildungs netzwerk naturkost

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.

Bei einem Lagerrundgang besprechen wir noch weitere spannende Themen rund um unser großartiges Obst und Gemüse (bitte warme Jacke mitbringen!).

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

## Zielgruppe

Mitarbeiter*innen der Obst- und Gemüseabteilung und im Verkauf

**Christa Weigl**

Dipl. Ing. agrar (TU), staatl. geprüfte Landwirtin

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: O

PLZ: Ort: Teilnehmer*in: Azubi: O

Strasse: Teilnehmer*in: Azubi: O

Mail: Kontoinhaber: Ausland BIC:

Telefon: IBAN:

Ich ermächtige die bildungsnetzwerk naturkost GmbH, Gläubiger ID: DE62ZZZ00001478976, Zahlungen von meinem Konto mittels Lastschrift einzuziehen. Zugleich weise ich mein Kreditinstitut an, die von der bildungsnetzwerk naturkost GmbH auf mein Konto gezogenen Lastschriften, einzulösen. Ich kann innerhalb von acht Wochen, beginnend ab dem Belastungsdatum, die Erstattung des belasteten Bertrags verlangen. Es gelten die mit meinem Kreditinstitut vereinbarten Bedingungen.

Datum: Unterschrift:

per Mail an: karen.bernhardt@binako.de
per Fax an: 07551 9479-40470, Tel: -470
oder unter: www.binako.de

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 · NATURKOST · TAGWERK

bildungs
netzwerk
naturkost

| | |
|---|---|
| **Termin:** | 17.07.2024 |
| **Zeit:** | 9.30 bis 17.00 Uhr |
| **Kosten:** | Seminargebühr p.P.: 179,00 Euro zzgl. MwSt. |
| **Ort:** | Ökoring Handels GmbH<br>Dieselstrasse 7-9<br>82291 Mammendorf |
| **Kontakt:** | Nicole Koretko<br>Tel.: 08145 9308-180<br>E-Mail: n.koretko@oekoring.com |
| **Zentrale:** | Karen Bernhardt<br>Tel.: 07551 9479-470<br>Fax: 07551 9479-40470<br>E-Mail: karen.bernhardt@binako.de |

**Anmeldeschluss am 07.07.2024**

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 · NATURKOST · TAGWERK