



**BAKO**...  
**BROT**KOMPETENZ  
BROT-GENUSS VERBAL VERMITTELN

... alles  
für Bäcker  
und  
Konditoren



## /// BÄKO BROTKOMPETENZ - MIT DEN RICHTIGEN WORTEN ZUM BROT-GENUSS VERFÜHREN

Aktive Konsumenten sind informierter denn je und erwarten bei ihren Einkäufen kompetente Beratung. Brot ist mehr als ein Grundnahrungsmittel, es ist ein Genuss-Produkt. Doch wie beschreibt man seine charakteristischen Eigenschaften? Die Antwort auf diese Frage gibt Peter Pertlwieser.

Sie schärfen Ihre Sinne, um die Vorteile Ihrer Produkte zu erkennen und weiterzugeben. In wenigen Stunden erarbeiten Sie gemeinsam das perfekte Vokabular, um Ihren Kunden auch verbal Geschmack und Qualität vermitteln zu können.

## /// BROTKOMPETENZ WORKSHOP SO KÖNNTE DIE SCHULUNG IN IHREM BETRIEB AUSSEHEN



### **Theorie / Schulung:**

- Das Wissen und die Grundlagen der Kommunikation rund ums Brot: Rohstoffe, Inhaltsstoffe, Produktion, usw.
- Kunden Beratung und Anwendung im Verkauf

... alles  
für Bäcker  
und  
Konditoren

**BAKO**



DUFT



GESCHMACK



STRUKTUR



OPTIK



SENSORIK

# BAKO

## BROT-KOMPETENZ

MIT ALLEN SINNEN GENUSS ERFAHREN



### Anwendung im Verkauf:

Auf individuellen Fragen der Kunden kompetent reagieren.



### Umsetzung:

Bei einer hausinternen Verkostung mit Mitarbeitern aus Verkauf und Backstube werden die Brotspezialitäten analysiert.



### Backstuben-Exkursion:

Dem Verkaufspersonal einen Einblick in die Produktion vermitteln.

## /// BÄKO BROTKOMPETENZ WORKSHOP

/// **Veranstaltungsort:** in Ihrem Betrieb

/// **Schulungsdauer:** 1 x ca. 4 Stunden

/// **Schulungskosten:** € 450,-  
exkl. Anfahrt

Fördermöglichkeit  
durch 20%  
Bildungsfreibetrag

Der Workshop umfasst begleitende Unterlagen und Zertifikate für alle Teilnehmer.  
(Medienkoffer inkl. Buch sind nicht im Paket inkludiert; erhältlich bei der WKO)



**Peter Pertlwieser**

**Coach BÄKO Brotkompetenz / Verkaufskompetenz**

Richmont Marketing- & Verkaufsfachmann  
Ernährungsberater, Filialmanager, Bäcker

**BÄKO Österreich Zentrale**

Im Südpark 194, 4030 Linz-Pichling

Mobil: +43 664 - 81 69 639

Fax: +43 732 30 57 07 - 221

p.pertlwieser@baeko.at

www.baeko.at

Alle Preise netto zuzügl. 20 % Ust.  
Gültig bis 31.12.2016, danach jährliche Indexanpassung

... alles  
für Bäcker  
und  
Konditoren

