

Seminarreferentin

meine Seminare.....Verderb - Spannenfresser, rechtzeitig reagieren bei schnell verderblicher Ware Obstseminar, hier wird durch praktisches Arbeiten Ihre Abteilung zu einem Blickfang Wurst und Käse, Mut zu neuem, Resteverwertung, Warenpflege, aktiver Verkauf Fleischveredelung, machen Sie Ihre Fleischtheke zu einem Hingucker Organisation, Chef-Mitarbeiter-Kunde gemeinsam zu einem Miteinander Ihre Mitarbeiter als Team, setzen Sie Ihre Mitarbeiter nach Talenten richtig ein Platten - Brötchen - Snacks, durch praktisches arbeiten Angst vor dem Neuen nehmen PartyService mit System, mit viel Kreativität in einen tollen Wirtschaftszweig Ladendiebstahl, wichtig ist die Vorbeugung um Ladendiebe abzuschrecken Sie betreiben ein Lebensmittelgeschäft, Bäckerei, Fleischhauerei oder PartyService? Erkundigen Sie sich über meine Seminare. Ich bin bemüht diese in Ihrem eigenen Geschäft zu halten, damit alle Ihre Mitarbeiter und zu guter letzt Sie und Ihre Kunden davon profitieren. Mein Hauptaugenmerk liegt im praktischen Arbeiten, um alles gleich zu veranschaulichen. hier einige Kommentare von Teilnehmern aus den Bewertungen....Was hat Ihnen am besten gefallen.....Praxisarbeit, die super Ideen, toll und einfach erklärt, weiß wovon Sie spricht, Seminar sehr empfehlenswert, Sie ist sehr kompetent und fachlich bewandert, die Teamarbeit, das selbständige Arbeiten, ich war sehr zufrieden mit der Gestaltung.....uvm.