

meisterfleisch



SEMINARE + BERATUNG

Für Inhaber
Abteilungsleiter und
Führungskräfte

Verkaufstraining & Personalführung

speziell für das Feischerhandwerk
3-Tages-Meisterfleisch-Workshop

Mitarbeiter-Qualifizierung steigert Ihre Effizienz

Sind Sie auch auf der Suche nach gut qualifizierten Mitarbeitern, die Ihre Kunden beraten, sich fachlich mit Ihren Produkten auskennen, wirtschaftlich denken und ihr Wissen an andere Mitarbeiter weitergeben können?

Mitarbeiter Schulung

Produktorientiert, Kundenorientiert,
Teamorientiert, Erfolgsorientiert

Mehr Umsatz, Ertrag und optimierte Prozesse

Meisterfleisch bietet Ihnen einen neuen und einzigartigen
3-Tages-Workshop in Haltern am See.

Themen die Ihr Unternehmen weiterbringen

Personalführung, Kommunikation und Verkaufstraining

Belohnen Sie sich und Ihre Mitarbeiter mit unserem 3-Tages-Meisterfleisch-Workshop

In exklusiver und privater Atmosphäre werden fachlich und praxisbezogene Inhalte gelehrt. Durch intensive Übungen und einfach umzusetzende Vorgaben mit Aktivitäten und Genuss ist der Lernerfolg garantiert.

Anrufen und Informieren:

Telefon: 0 23 64 / 506 444 6

www.meisterfleisch.de

3-Tages-Workshop: Wählen Sie Ihren Termin

Workshop 1:

11. bis 13. Mai 2020

Workshop 2:

25. bis 27. Mai 2020

Workshop 3:

15. bis 17. Juni 2020



Norbert Baumeister

Workshop-Leiter

Fleischermeister, Fleischsommelier,
NLP Verkaufstrainer,
30 Jahre Berufserfahrung



Workshop Themen

Personalführung

- Konkret neue Ziele definieren
- Mitarbeiter Motivation
- Mitarbeiterstärken erkennen
- Sehen, sagen und machen lassen
- Teamarbeit fördern und fordern
- Arbeitsergebnisse emotionslos und sachlich beurteilen

Kommunikation

- Mitmenschen verstehen und zielgerichtet ansprechen
- Selbstbewusst mit Spaß und Verständnis arbeiten
- Effektive Lösungsansätze für gute Personalgespräche

Verkaufstraining

- Perfekt beraten, mehr verkaufen
- ZDF (Zahlen, Daten, Fakten)
- Aktive Verkaufsgespräche
- Zusatzempfehlungen mit Gewinn
- Der planbare Abverkauf

Vorteile für Unternehmen

- Umsatzsteigerung durch Beratung, die Ihre Kunden begeistert
- Mehr Ertrag durch bessere Veredlung und Wertschöpfung Ihrer Produkte
- Die eigenen personellen Ressourcen effizienter einteilen
- Motiviertes und zufriedenes Personal

Workshop Gestaltung

- Workshop in exklusiver und persönlicher Atmosphäre
- Praxisbezogene Beispiele, einzigartig und begeisternd
- Intensive Schulungsergebnisse, Lernen in kleinen Gruppen mit Kollegen vom Fach
- Lernerfolg durch Übungen der Praxis für die Praxis
- Freie Zeiten zum Auftanken, Aufnehmen und Auswerten

Workshop Ablauf

Montag	9.00 bis 16.00 Uhr
Dienstag	9.00 bis 16.00 Uhr 19.00 Uhr Steaktasting
Mittwoch	9.00 bis 13.00 Uhr

inklusive Pause, Getränke und Verkostung

Workshop Gebühr

Je Teilnehmer nur 695,- Euro netto zuzüglich 19% MwSt.
Speisen und Getränke am Workshop-Ort inklusive.

Ort und Anmeldung

Meisterfleisch
Antruperstrasse 2a, 45721 Haltern am See
Telefon: 0 23 64 / 506 444 6
Mail: beratung@meisterfleisch.de

