

„Verkaufsförderung durch Verkostung“

Sensorik zur Kundenbindung – ein BNN-Seminar für Mitarbeiter/innen des Naturkosteinzehandels

Seminar am 14. März 2018 bei Naturkost Erfurt

Seminarbeschreibung

Stille und aktive Verkostungen spielen eine große Rolle zur Absatzförderung durch Spontankäufe. Denn Duft und Geschmack hinterlassen die nachhaltigsten Eindrücke bei Kundinnen und Kunden. Doch Bio-Lebensmittel schmecken oft anders als gewohnt. Aber warum ist das so? Ist Geschmack überhaupt messbar? Wie kann ich meinen Kund/innen die Unterschiede vermitteln? Auf diese und weitere Fragen bieten die BNN-Sensorik-Seminare für Mitarbeiter/innen des Naturkostfachhandels Antworten.

Um Bio-Lebensmittel erfolgreich verkaufen zu können, ist es entscheidend, deren Geruch, Geschmack und Aussehen zu kennen, zu verstehen und beschreiben zu können. Anhand interessanter Beispiele verkosten die Teilnehmer/innen im Seminar verschiedene Produkte und trainieren ihre eigenen sensorischen Fähigkeiten (Sehen, Riechen, Schmecken). Für die Praxis erhalten die Teilnehmer/innen wirkungsvolle Ideen zur Planung und Durchführung von Verkostungen und üben, wie sensorische Eigenschaften von Bio-Lebensmitteln anschaulich vermittelt werden können.

Denn: Sehen, Riechen und Schmecken sind die Entscheidungskriterien beim Kauf!

„Das Seminar war sehr informativ und praxisnah.“

„Ich kann die verschiedenen Geschmacksrichtungen jetzt besser differenzieren.“

„Ich habe erfahren, wie Geschmacksvorlieben entstehen und warum ich das im Kundengespräch beachten muss.“

„Ich habe gelernt, was „mit allen Sinnen verkaufen“ bedeutet: Nicht nur der Geschmack ist wichtig, auch Geruch, Aussehen und Konsistenz.“

- nur einige Beispiele für die Vielzahl von positiven Reaktionen der Teilnehmer/innen auf das Seminar.

Zeitplan:

9.30 – 10.00 Uhr	Begrüßung und Vorstellung
10.00 – 10.30 Uhr	Genuss beschreiben – Zur Wortwahl sensorischer Beschreibungen
10.30 – 11.25 Uhr	Einführung in die Sensorik – Definition, Sinnesphysiologie, Fehlerquellen

- 11.25 – 11.45 Uhr **Sind Sie ein Superschmecker?** Übung zu Ihren sensorischen Fähigkeiten
- 11.45 – 12.00 Uhr Pause
- 12.00 – 13.00 Uhr **Die 6 Elemente einer Verkostung.** Leitfaden zur Planung und Durchführung von Verkostungen
- 13.00 – 13.45 Uhr Mittagspause
- 13.45 – 15.15 Uhr **Warum schmecken Öko-Lebensmittel anders?**
Unterschiede in Rohstoffen, Zutaten, Verarbeitung (mit Verkostung)
- 15.15 – 15.30 Uhr Pause
- 15.30 – 16.45 Uhr **Sensorik in Verkauf und Beratung.** Information und Gruppenarbeit
- 16.45 – 17.00 Uhr Seminarbewertung durch die Teilnehmer/innen / Ende

Unsere Referentinnen:

Die Referentinnen verfügen über große Erfahrung in den Bereichen Sensorik und Verkaufstraining von Bio-Lebensmitteln.

Sie vermitteln die wichtigsten sensorischen Unterschiede zwischen ökologischen und konventionell hergestellten Lebensmitteln und deren praktische Bedeutung im Ladenalltag.

Dr. Sylvia Mahnke-Plesker, Qualitätsmanagement-Beratung für Öko-Produkte
Marion Ingenpaß, Lebensmittelhygiene und Kommunikation

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Das Seminar wird gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN).

Die Teilnahme ist kostenfrei.

Für Bewirtung und sonstige nicht förderfähige Aufwendungen wird eine Pauschale von 55,00 € (netto=brutto) erhoben/eingezogen.

Bei Stornierung bis drei Tage vor Seminarbeginn müssen wir die Kosten an Sie weiterberechnen, sollte der Platz nicht mehr zu vergeben sein.

Bitte beachten Sie die Einzugsermächtigung auf dem Anmeldeformular.

