

Auma- Weidatal den 01.12.2014

**„ Wenn der Wind der Veränderung bläst,  
bauen die Einen  
Schutzwälle  
und die Anderen  
Windmühlen!“** *chinesisches Sprichwort*

Sehr geehrte Kunden,

das neue Jahr 2015 setzt wieder neue Prioritäten in unserem Berufszweig.  
Das Mitarbeiter- und Kundenverhalten hat sich stark verändert und wird von den Medien gesteuert.  
Qualifiziertes Personal ist schwer zu finden und die Kunden erwarten immer mehr Fachwissen und Zusatznutzen im Verkauf.

In meiner zweiundzwanzigjährigen Tätigkeit, als freiberufliche Trainerin konnten viele meiner langjährigen Kunden, durch gezielte Weiterbildung und Coaching Reserven erschließen und Hemmungen im täglichen Verkauf überwinden.  
Es sind Konzepte entstanden die für jeden Betrieb leicht umsetzbar sind.

Die Entwicklung der vergangenen Jahre hat gezeigt, dass über Qualität und Frische nicht mehr diskutiert werden muss, diese wird vorausgesetzt.  
Der Kampf um den Kunden wird täglich durch das Team, die Alleinstellungsmerkmale und dem Image in ihrer Region entschieden.

Unter dem Motto:

**„Wünsche wecken, Hemmungen überwinden und aktiv führen und verkaufen!“**  
wurde von mir ein Trainingsprogramm entwickelt, bei dem jede/er Mitarbeiterin/er ihr /sein eigenes Führungs- oder Verkaufskonzept finden kann.

**„Aus der Praxis für die Praxis.!“**

Sie erhalten nicht nur Impulse sondern praxiserprobtes Wissen mit Erfolgsgarantie aus den vielen Erfahrungen im Aufbau von erfolgreichen, traditionellen Fleischereien mit Genuss und Geschmack.

Treffen Sie sich 2- 3 Tage mit Gleichgesinnten zum kreativen Erfahrungsaustausch.

Am Abend in geselliger Runde bei einem leichten Menü aus der Küche von Chefkoch Herrn Püschel. (Angebote für Entdecker und Genießer siehe Internetseite Hotel)

**Ort.**

**Hotel Park Inn by Radisson**

**In Erfurt – Apfelstädt**

**Riedweg 1**

**99192 Apfelstädt**

**E-Mail: info.erfurt@rezidorparkinn.com**

**www. parkinn.de/hotel-erfurtapfelstaedt**

**Tel: 036202-850 Fax: 036202-85410**

**Zeit : Täglich 09. -16.30 / 17.00 Uhr nach hinten offen.....**

**Kosten: jeder Tag ist einzeln buchbar**

Teilnehmergebühr

pro Tag 115.- EUR plus MwSt.

**Seminar ist auf max.15 Personen pro Tag limitiert.**

**Übernachtung bitte direkt im Hotel buchen.** Ist im Preis nicht enthalten

**Freue mich auf Ihre Anmeldung bitte bis spätestens zum  
14.02.2015**

**Anmeldung:**

**k.t.beratung**

**Konstanze Töpel**

**Krölpa Nr. 9**

**07955 Auma Weidatal**

**Tel. & Fax: 036626 - 29193**

**Mobil: 0172 - 8196002**

**E-Mail: [k.t.beratung@t-online.de](mailto:k.t.beratung@t-online.de)**

Unser Büro ist für Sie besetzt:

Mo.& Mi.& Fr. jeweils von 09.00 bis 12.00 Uhr,

es freut sich auf Ihre Anmeldung Frau Ettinger

**Bitte um Anmeldung bis 14.02.2015:**

bitte in Druckbuchstaben ausfüllen:

**Name und Anschrift der Rechnung: .....**

.....

**Tel. ....Fax.....**

**E-Mail privat oder betrieblich:.....**

**Name Teilnehmer/in.....**

**Datum:**..... **Stempel/Unterschrift:**

.....

## Seminarangebot mit Erfolgsgarantie 2015

### 23.02.2015 Montag

**Thema:**

#### **Mitarbeiterführung und Motivation Teil 1**

#### **„Wie werden aus Frustzwerge Lustzwerge!“**

für Chef und Chefin, Führungskräfte, Filial- oder Bereichsleiter Nachwuchskräfte.

1. Mitarbeiterpotentiale erkennen und nutzen
2. Wahre Herzlichkeit und Servicequalität entwickeln
3. Führungsgrundsätze zur Weiterentwicklung von Gruppen
4. Führen von Mitarbeitergesprächen
5. Rahmenbedingungen für hohe Mitarbeiterleistung schaffen
6. Positives Controlling durch praxiserprobte Checklisten und realistischen Zielen  
Fallbeispiele und deren Lösungsansätze aus der Praxis

### 24.02.2015 Dienstag

**Thema:**

#### **Mitarbeiterführung und Motivation Teil 2**

#### **„Lass Menschen wie sie sind und sie werden schlechter! Handle Menschen wie sie sein könnten und sie werden besser!“ frei nach „J.W. Goethe!“**

Seminar Führung für Chef und Chefin, Führungskräfte, Filial- oder Bereichsleiter Nachwuchskräfte.

Anwendung der erlernten Führungskompetenz im täglichen Arbeitsprozess.

Mit Hilfe eines leicht verständlichen Führungsregularium und verschiedener Formblätter erfolgt das Erstellen eines Handbuch/ einer Hausordnung/ eines Unternehmensrichtlinienkonzeptes unter Anleitung.

Auf Wunsch der Anwesenden auch mit Rollenspielen vor einer Kamera.

Alle Unterlagen können Ihnen digital zur Verfügung gestellt werden. Bitte bringen Sie bei Bedarf Ihren Laptop oder einen neuen Stick mit.

### 25.02.2015 Mittwoch

Wenn Kunden fragen:

Wie argumentieren wir richtig in den Bereichen

#### **„Gesunde Ernährung mit Fleisch und Wurst aus dem Fachgeschäft!“**

#### **„Welche Wirkungen von Zusatzstoffen und Zusätzen benötigen wir für unserer wunderbaren Würste und Schinken!“**

Für Chef, Chefin und alle Mitarbeiter im Team, welche Kundenkontakte pflegen und Zusatznutzen verkaufen wollen, oder Sicherheit in der Argumentation erreichen wollen.

---

#### **Besonderer Augenschmaus im Hotel:**

#### **Chinesische Obst- und Gemüse garnituren vom großen Meister Wang Xiang.**

von 23.02.-27.02. findet parallel ein Schnitzkurs mit dem großen Meister im Hotel statt.

[www.food-artistic.de](http://www.food-artistic.de)

Herzliche Thüringer Grüße aus dem Weidatal  
und maximale Erfolge für Ihr Weihnachtsgeschäft 2014.