



## Warenkunde

### Brot im Bioladen - ein wichtiger Kundenmagnet

#### Verbindliche Anmeldung

Mail:  
**michael.schmitz@kornkraft.com**  
Fax:  
**04487 / 921- 200**

Kundennummer: \_\_\_\_\_

Teilnehmer: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Unterschrift \_\_\_\_\_

#### Ziel

Markus Knuf zeigt uns in seiner Backstube, was handwerkliche Backkunst so besonders macht. Dabei werden wir auch selbst aktiv.

Glänzen Sie im Kundengespräch mit Hintergrundwissen über die Besonderheiten von Bio-Brot und ihre Verarbeitung. Auch die Weitergabe von Informationen über die Inhaltsstoffe des Brotes sind für Allergiker unter Ihren Kunden von höchstem Interesse. Darüber hinaus bekommen Sie Tipps für eine angemessene Sortimentstiefe und -breite in Ihrem Brotregal und erhalten Hinweise für die Kalkulation des Sortiments, denn der Ertrag soll schließlich stimmen!

#### Inhalt

- Marktentwicklung und Kundenwünsche bzgl. Bio-Brot und Backwaren
- Sortimentsbreite und -tiefe
- Herstellungsverfahren
- Beurteilungskriterien für Brot und Backwaren
- Ernährungsphysiologischer Wert von Brot und Backwaren
- Nahrungsmittelallergien/Unverträglichkeiten
- Kalkulation und Ertrag
- Häufig gestellte Kundenfragen



Termin: **Dienstag, 4. Juni 2018**  
Zeit: **10:00 – 16:00 Uhr**  
Abfahrt Kornkraft: 9:00 Uhr

Ort: Voltlage bei Bramsche  
Referentin: Markus Knuf, Knuf-Bäcker  
Bäckermeister

Kosten: 69,- €