

Aktuell

Aus- und Weiterbildung mit fleischkompetenz.ch

Sich laufend weiterbilden? Lebenslanges Lernen? Dafür gibt es gute Gründe! Wer sich beruflich weiterbildet bleibt auf der Höhe der Zeit und verschafft sich Vorteile in der Arbeitswelt. Auch im Betrieb, innerhalb eines Teams, ist Weiterbildung unabdinglich. Sie fördert das Bewusstsein für die tägliche Arbeit, frischt vergessenes Basiswissen auf und hilft die tägliche Routine zu hinterfragen. Kurz: Wir wissen wieder, was wir tun und warum wir es so machen.

Motivierte Mitarbeitende - zufriedene Kunden

Damit wir gegenüber den Mitbewerbern bestehen können und von den Kunden weiterhin geschätzt werden, müssen wir uns den Kundenbedürfnissen anpassen und uns Wissen aneignen, damit wir unserer Konkurrenz einen Schritt voraus sind. Unsere Mitarbeitenden sind unser wichtigstes Gut. Mit Weiterbildung zapfen wir ihren immensen Wissenspool an und nutzen ihn zum Wohle der gesamten Unternehmung. Zusätzlich fördern wir ihr Bewusstsein für die betrieblichen Zusammenhänge. Motivierte Fachleute steigern ihre Leistung und die Qualität ihrer Arbeit verbessert sich langfristig.



Team-Coaching - alle sitzen im selben Boot!

Für Betriebe, die ihre Fachleute nicht weiterbilden, ist der Abwärtstrend vorprogrammiert. Zu Lernen und Wissen weiterzugeben muss ein Teil der Unternehmenskultur sein. Nur wenn alle im Unternehmen mitmachen, ist die Zukunft der Firma und damit des gesamten Teams langfristig gesichert.

Damit wir von der Fleischkompetenz Sie noch besser unterstützen können, haben wir unser Team-Coaching-Angebot aktualisiert und ausgebaut. Wir schulen Ihr gesamtes Team vor Ort und können auf spezifische Besonderheiten gezielt eingehen. Zusätzlich schaffen wir eine starke Verbindlichkeit, da alle im Team vom selben sprechen.

Hier einige Beispiele von Kursmodulen, die Sie bei uns buchen können:

Bezeichnung Kursmodul	Stichworte
Der 1. Eindruck	Telefonieren, Ladeneingang, Ladeneinrichtung, Arbeitsplatz, Hygiene
Einführung Detailhandel Schweiz	Entwicklung DH, Marktbegleiter (Grossverteiler, Internet, Ausland, etc.)
Chancen in der Krise	In jeder Krise steckt eine Chance («Stärken stärken»)
Mit offenen Augen durch den Betrieb	Wareneingang, Produktion, Zerlegerei, Kühlräume, Zusatzverkauf
Kommunikation „Vollkurs“	Von der Einführung über Körpersprache zum Erklären komplexer Zusammenhänge. Module einzeln buchbar (z. B. Telefonieren)
Verkaufsgespräche	Grundlagen Verkauf vom Grüezi bis zum Adieu und Übungen dazu
Workshop Fleisch + Ernährung	Spezifisches Ernährungswissen Fleisch und Wurst
Fachwissen Wurstwaren	Einführung in die Wurstwarenherstellung. Rohmaterial vor Ort zeigen, (Vergleichs-) Degustation feiner Spezialitäten
Fachwissen Roh- und Kochpökelwaren	Einführung in die Herstellung von Koch- und Rohpökelwaren. Rohmaterial zeigen. Degustation feiner Spezialitäten

Team-Coaching - Beispiele

Am besten wirkt ein Team-Coaching, wenn Sie Ihr Team in zwei Nachmittags-Blöcken schulen lassen. Wir beraten Sie gerne und helfen Ihnen dabei, die Module zu einem sinnvollen Ganzen zusammenzusetzen. Hier Beispiele möglicher Weiterbildungssequenzen:

Team Coaching „Verkaufen - aber so richtig!“

Teil 1 (Dauer ca. 3.5 Stunden)	Teil 2 (Dauer ca. 3. Stunden)
Einstieg Detailhandel Schweiz Chancen in der Krise (inkl. Übungen) Fachwissen Allergien und Unverträglichkeiten Fachwissen Brüh- und Kochwurst, Kochpökelwaren Demonstration mit Rohmaterial und anschl. Vergleichs-Degustation	Einstieg (Auswertung „Chancen in der Krise“) Der 1. Eindruck Kommunikation (Einführung) Verkaufsgespräch (Übungen) Fachwissen Zusatzverkäufe Fachwissen Rohwurst und Rohpökelwaren Vergleichs-Degustation

Team Coaching „Die Themenwoche“ (Dauer ca. 3. Stunden)
Einführung zum Thema Werbung / Verkaufsförderung, Werbebudget, Jahres-Aktivitätenplanung, Themenwoche kurz erklärt Workshop Themenwoche mit konkretem Beispiel und praktischer Arbeit (z.B. Hamburger herstellen) inkl. Präsentation und Beschriftung der hergestellten Produkte Anschliessend Degustation

Kosten pro Kursnachmittag CHF 1'500.00 (exkl. MwSt., exkl. Reisespesen) bei maximal 16 Teilnehmenden. Betriebe mit kleinen Teams können sich auch regional zusammenschliessen.

Interessiert? Dann melden Sie sich doch direkt bei Dani Schnider für eine individuelle Beratung.

E-Mail: daniel.schnider@metzgertru.ch
Telefon: 044 824 31 72 (Direktnummer)

Marktsituation

Veränderungen seit dem letzten Preislistenversand:

<i>Rind/Muni/Ochs</i>	+ 10 Rappen	Aufschlag auf HV
<i>Kalb</i>	+ 30 Rappen	höherer Aufschlag auf HV
<i>Schwein</i>	-20 Rappen	Abschläge auf Karree und Stotzen
<i>Lamm</i>	- 20 Rappen	
<i>Label-Fleisch</i>	Grossvieh:	gleiche Tendenz
	Kälber:	gleiche Tendenz, zum Teil höhere Aufschläge
	Schweine:	IP gleiche Tendenz, sonst kleine Aufschläge
	Lamm:	stabile Preise

Mit freundlichen Grüssen

MT Metzger-Treuhand AG

Ihr Team fleischkompetenz.ch