

## Zertifikats-Studiengang

# Filialmanager/in im Bäckerhandwerk

### Inhalte

10 verschiedene Themenfelder: Markttrends und Marketing, Filialmanagement, Aktionsplanung, Warenkunde, Verkaufstraining, rechtliche Grundlagen, Erlebniswelt Filiale, Technikeinsatz und Controlling, Kommunikation und Führung, Team-Organisation. Der Unterricht erfolgt in 4 Modulen je 3 Tagen. Im letzten Modul wird eine Prüfung durchgeführt.

### Referenten

Dr. Gerhard Bosselmann, Bäckereiunternehmer / Beate Dechnig, Verkaufstrainerin / Hans Ulmer, Berater / Dipl. Ing. Bernd Cüppers, Akademie Weinheim / Markus Burger, Rechtsanwalt u. Steuerberater / Ansgar Krawinkel, Unternehmer / Bernd Kütscher, Marketingspezialist / Dipl. Psych. Iris Ohlig, Kommunikations- u. Teamtrainerin

### Termine

1. Modul: 20. bis 22. Oktober 2009
  2. Modul: 3. bis 5. November 2009
  3. Modul: 1. bis 3. Dezember 2009
  4. Modul: 19. bis 21. Januar 2010
- Module beginnen stets am Dienstags um 10 Uhr  
und enden am Donnerstag um ca. 16.30 Uhr

### Gebühr

Die Studiengebühr für den Gesamt-Studiengang beträgt 1.190 Euro inkl. aller Unterlagen und Pausengetränke. Ab 2 Personen je Betrieb gewähren wir hierauf 10 % Nachlass. Unterkunft und Verpflegung in der Akademie (Einzelzimmer, Dusche/WC, Vollpension) kosten nur 190 Euro je Modul.

### Ihr Nutzen

Neben optimal gemanagten Filialen das gute Gefühl, Mitarbeiter/innen mit Kompetenz begegnen zu können.

per Fax an 06201-182579

## Hiermit melde ich mich/uns zu o.g. Fortbildung an.

Auftraggeber /Adresse oder  
deutlicher Stempelabdruck:

Namen der teilnehmenden  
Personen für das Zertifikat:

### Stimmen der Absolventen/innen:



„Die Fortbildung hat Impulse geweckt, die mich in meinem Tun unterstützen und motivieren.“  
**Manuela Mühlhäuser**  
Bäckerei-Konditorei Mühlhäuser  
73540 Heubach



„Ich war rundum zufrieden und nehme viele Ideen mit. Die Fortbildung ist sehr zu empfehlen!“  
**Andrea Gildehaus**  
Stadtbäckerei  
26123 Oldenburg



„Der Unterricht war spannend und informativ. Ich konnte mir wichtiges Wissen aneignen“  
**Alexander Achatz**  
Bäckerei Kotter  
83278 Traunstein



„Ich habe mich rundum wohl gefühlt. Und viele Anregungen können mit relativ wenig Aufwand umgesetzt werden.“  
**Ursula Rott**  
Stadtbäckerei Rott  
53111 Bonn

