



# Karow Aromen SEMINARE

28.08.2024 | 29.08.2024

Inklusive **Verpflegung** und  
anschließender **Werksführung**

## KOMPETENZ-WORKSHOP FÜR FÜHRUNGSKRÄFTE IN DER BÄCKEREI

<b>Seminartermin</b>	28.08.2024   9-16 Uhr
<b>Seminarort</b>	Karow Plauen
<b>Seminargebühr</b>	150 € pro Teilnehmer <small>zzgl. Mwst.</small>
<b>Dozent</b>	Martin Bimpage
<b>Zielgruppe</b>	Filialeiter*innen, stellv. Filialeiter*innen, Filialverantwortliche, Bezirksleiter*innen



### Themen:

- Aufgaben einer Führungskraft in der Bäckerei
- Verbindliche Kommunikation im Führungsalltag
- Nachhaltige Umsetzung von Neuerungen
- Umgang mit „schwierigen Mitarbeitern“
- Wertschätzendes Feedback geben, u.a. richtig loben, richtig kritisieren
- Motivation bei den Mitarbeitern erzeugen

## WORKSHOP FACHVERKAUF FÜR VERKÄUFER:INNEN

<b>Seminartermin</b>	29.08.2024   8-12 Uhr
<b>Seminarort</b>	Karow Plauen
<b>Seminargebühr</b>	150 € pro Teilnehmer <small>zzgl. Mwst.</small>
<b>Dozent</b>	Martin Bimpage
<b>Zielgruppe</b>	engagierte Verkäufer*innen, Neueinsteiger



### Themen:

- Erfolgsfaktor Mitarbeiter
- Phasen eines typischen Verkaufsgesprächs
- Verbale und non-verbale Kommunikation
- Der moderne Empfehlungsverkauf
- Tageszeitengerechte Warenpräsentation
- Professioneller Umgang mit Kundenbeschwerden

Anmeldung: [seminare@karow-aromen.de](mailto:seminare@karow-aromen.de)

[www.karow-aromen.de](http://www.karow-aromen.de)



# DIE OPTIMALE ZUTAT FÜR HÖCHSTEN GENUSS!

Unsere Konditorei- und Dessertpasten:

## Bewährte Qualität aus gutem Hause

Seit 1948 steht der Name Heinrich Karow für erstklassige Aromen, Pasten und Backzutaten im gehobenen Bedarf. Als traditionsreiches Familienunternehmen haben wir unser **handwerkliches Selbstverständnis** bewahrt und pflegen die enge, vertrauensvolle Zusammenarbeit mit Bäckern und Konditoren in ganz Deutschland. Dank dieser **Erfahrung aus Jahrzehnten gewachsener Partnerschaft** wissen wir genau, worauf es in der Herstellung und im Verkauf ankommt und wie sich die besten Ergebnisse zur Zufriedenheit Ihrer Kunden erzielen lassen. **Darauf können Sie sich verlassen!**



Unsere Premium Clean Label Pasten:

## Keine Tricks und keine Hürden

Im Premiumsegment kommen unsere hervorragenden Dessert- und Konditoreipasten nicht nur gänzlich ohne Farbstoffe aus, auch hinsichtlich Reinheit und Natürlichkeit gehen wir keine Kompromisse ein. **Die Verwendung bester Zutaten und naturbewusste Produktentwicklung** sind ein elementarer Strang unserer DNA und haben Karow zu einem der ersten Anbieter von Backzutaten in Bio-Qualität gemacht. Schon heute können wir einen Großteil unserer Pasten auf Clean-Label-Niveau anbieten, also auch völlig frei von Konservierungsmitteln und künstlichen Aromen. Damit sind die Pasten von Karow **absolut deklarationsfreundlich** und obendrein wunderbar problemfrei zu verarbeiten. **Begeistern Sie sich und Ihre Kunden!**

Unsere natürlichen Dessertpasten:

## Aromatische Vielfalt mit Herz und Seele

Das große Spektrum unserer beliebten Pasten umfasst von Ananas bis Zitrone sowohl alle klassischen Aromen als auch einige außergewöhnliche Kreationen. Doch ob es nun Allzeit-Stars wie sonnig-süße Erdbeere, liebliche Himbeere, erfrischende Cassis, die unfassbar sommerfruchtige Kirsche und verführerische Vanille sind oder reizvolle Newcomer wie herb-frische Holunderblüte und vitaminbombiger Sanddorn – **das Geheimnis ist die Authentizität.** Denn im Großteil unserer Dessertpasten stecken nur Zutaten natürlichen Ursprungs. Dieser überaus hohe Anteil sorgfältig ausgewählter Früchte sorgt für einen **unvergleichlich natürlichen Geruch und Geschmack** Ihrer Desserts, Cremes und Füllungen.

**Das macht Appetit auf mehr!**

