

Unsere Lekkerland Foodservice Akademie

Das Trainingsprogramm:
modular · zielorientiert
systematisch



Die Nachfrage im to go Verzehr wächst

Profitieren Sie mit
uns davon!

Egal ob Sie **Bistro-Spezialist**, **Bistro-Profi** oder **Bistro-Master** werden wollen, in der Convenience Foodservice Akademie finden Sie Ihr passendes Schulungsprogramm: modular, zielgruppengerecht und abgestimmt auf Ihren Erfolg.

Immer mehr Menschen essen unterwegs. Dieser Trend ist bereits seit einiger Zeit zu beobachten und ein Ende ist nicht in Sicht. Gerade die junge Generation ist es gewohnt, Snacks und Getränke „to go“ zu genießen.

Für Sie als Anbieter von Unterwegsversorgung ist das eine erfreuliche Nachricht, denn diese Entwicklung eröffnet Ihnen viele spannende Wachstumschancen. Aber: die Konkurrenz ist groß und die Verbraucher haben heutzutage die Qual der Wahl bei der Auswahl ihres „to go“-Anbieters.

Um sich in diesem intensiven Wettbewerb erfolgreich zu behaupten, ist nicht nur das richtige Foodservice-Angebot entscheidend, sondern ein gelungenes Kundenerlebnis ist hier der Schlüssel zum Erfolg: von der hohen Qualität der Produkte, über kompetente und freundliche Mitarbeiter bis hin zur Gestaltung und Atmosphäre Ihres Shops – alle diese Faktoren beeinflussen Ihren langfristigen Erfolg!



Bistro-Spezialist



Bistro-Profi



Bistro-Master

In Zusammenarbeit mit unserem Bildungspartner Institute of Culinary Art®.

Die Lekkerland Foodservice-Treppe
Wir holen Sie dort ab, wo Sie stehen und bauen
Ihren Erfolg Stufe für Stufe gemeinsam auf!



Wir von Lekkerland verstehen uns als Experten im Bereich Foodservice – für uns bedeutet „Foodservice“ Leidenschaft. Tagtäglich setzen wir uns mit neuen Trends im Markt auseinander, testen Produkte und entwickeln neue Lösungen für Ihren Shop. Dieses Know-How möchten wir mit Ihnen teilen und unsere Foodservice Akademie bietet hierfür eine einzigartige Möglichkeit.

Unsere modularen Trainingsprogramme

Um Sie bestmöglich individuell unterstützen zu können, haben wir ein umfangreiches, modulares Trainingsprogramm für Sie aufgebaut. Jede unserer drei Kompetenzstufen besteht aus verschiedenen Modulen, die Ihnen die Erfolgsfaktoren in eintägigen Schulungen näherbringen.

Die Schulungsprogramme wurden entwickelt für:

Newcomer im Bistrobereich und Anwender mit Entwicklungspotential; für Führungskräfte, die Ihr Bistrogeschäft ausbauen und weiterentwickeln möchten; sowie für Geschäftsführer, Führungskräfte und Mitarbeiter unseres Bistrokonzpts FRESH AND TASTY.

Weitere Informationen finden Sie auf den folgenden Seiten. Wir freuen uns auf Sie in Frechen.

Ihr Trainerteam

In Zusammenarbeit mit unserem Bildungspartner Institute of Culinary Art®.

Für Newcomer im Foodservice und Anwender mit Entwicklungspotential

Bilden Sie sich und Ihre Mitarbeiter zu
Bistro-Spezialisten im Tagesgeschäft
aus, um die Grundlagen für ein
erfolgreiches Geschäft
zu legen



1. Erfolgsfaktor Foodservice - gut STUFE beraten in das Bistrogeschäft starten

1 KAFFEE UND BACKWAREN ALS FUNDAMENT DES BISTROGESCHÄFTS 299,- €

Dieser Workshop bietet den optimalen Einstieg in die Welt des Foodservice. Ihr Ziel sind mindestens 30 Tassen Kaffee am Tag und ein erfolgreiches Bistrogeschäft? Lernen Sie und Ihre Mitarbeiter die Grundlagen eines erfolgreichen Bistros von der Auswahl der richtigen Kaffeemarke und optimalen Produktauswahl bis hin zur Umsetzung wichtiger und aktueller Hygienestandards für eine nachhaltige Bistro- und Produkthygiene kennen und legen Sie den Grundstein für Ihre Ausbildung zum Bistro-Spezialisten.

2. Erfolgsfaktor Qualität - optimal STUFE zubereiten & präsentieren

2 IMPULSE FÜR IHR GESCHÄFT 299,- €

Wenn Sie auch glauben: „Das Auge isst mit!“, dann sind Sie hier richtig. Backen, belegen, verkosten und wirkungsvoll präsentieren - Profis der Lekkerland Foodservice Akademie vermitteln Ihnen diese Fähigkeiten in einem spannenden Workshop und zeigen Ihnen Wege auf, das Erlernte in der Praxis richtig anzuwenden.

IHRE INVESTITIONEN

299,- € Teilnehmerbeitrag - buchen Sie alle
Bistro-Spezialist Module für 799,- €, statt 897,- €.

3. Erfolgsfaktor Kommunikation - mehr STUFE Umsatz durch gezielte Ansprache

3 AKTIV VERKAUFEN 299,- €

Ihre Mitarbeiter lernen durch passende Aktionsplatzierungen, gezielte Ansprache und freundliche Kommunikation Ihre Kunden von Ihrem Sortiment zu begeistern.



Bei der Teilnahme an allen
3 Modulen werden Sie Lekkerland
& Institute of Culinary Art
zertifizierter Bistro-Spezialist.

Die ideale Ausbildung für Führungskräfte im Bistrogeschäft oder solche, die es werden wollen



1. Erfolgsfaktor Team - qualifizieren Sie **STUFE** Ihre Kollegen zu Bistro-Spezialisten

1 IMPULSE FÜR IHR GESCHÄFT 299,- €

Wenn Sie auch glauben: „Das Auge isst mit!“, dann sind Sie hier richtig. Backen, belegen, verkosten und wirkungsvoll präsentieren - erfahrene Profis der Lekkerland Convenience Foodservice Akademie zeigen Ihnen Wege auf, das Erlernte in der Praxis richtig anzuwenden und an Ihre Mitarbeiter weiterzuvermitteln.

2. Erfolgsfaktor Persönlichkeit - **STUFE** qualifizieren Sie sich zum internen Coach

2 FÜHRUNGSTRAINING 299,- €

Motivation und Verhalten bestimmen unseren beruflichen und privaten Erfolg. Lernen Sie in diesem Führungstraining, sich und Ihr Team erfolgreicher zu machen.

3 AKTIV VERKAUFEN 299,- €

Unternehmensschulung zum aktiven Verkaufen. Lernen Sie, Ihre Mitarbeiter durch gezielte Ansprache und nachhaltige Führung am Point of Sale für das aktive Verkaufen zu begeistern und Ihre Kunden mit einem attraktiven Aktionswesen zu Stammkunden zu machen.

IHRE INVESTITIONEN

299,- € Teilnehmerbeitrag - buchen Sie alle Bistro-Profi Module für 999,- €, statt 1196,- €.

3. Erfolgsfaktor Strategie - systematische **STUFE** Unternehmensführung für nachhaltiges Wachstum

4 MODERNE PERSONALGEWINNUNG & LOKALES MARKETING 299,- €

Mitarbeiter finden und binden! Lösen Sie in diesem eintägigen Workshop Ihre Wachstumsbremse „Personal“ und informieren Sie sich über moderne Konzepte des Recruitings und der Mitarbeitermotivation.

Wie Sie die Chancen der Digitalisierung richtig nutzen, um auch zukünftig relevant für Ihre Kunden vor Ort zu bleiben, erleben Sie im 2. Teil des Tages in einem professionellem Training zum lokalen Marketing und zur Unternehmensentwicklung. Informieren Sie sich über die Möglichkeiten, die Sie mit Lekkerland und durch eigene Aktivitäten haben, um zu einem wahren Bistro-Profi zu werden.



Bei der Teilnahme an allen
Modulen werden Sie Lekkerland
& Institute of Culinary Art
zertifizierter Bistro-Profi.

Die perfekte Ausbildung zum Bistro-Master für unsere exklusiven FRESH AND TASTY Systemkunden



1. Erfolgsfaktor Führungskraft - systematisch durchstarten mit FRESH AND TASTY für schnelle Ergebnisse

1 FRESH & TASTY ONBOARDING TAG FÜR DIE ZUKÜNFTIGEN BISTRO-MASTER 299,- €

Erfolgsfaktor Führungskraft! Spezielles Aufbautraining zum Lekkerland Bistro-Master für Mitarbeiter, die Verantwortung übernehmen werden!

Themen: Erfolgsfaktor Konzepttreue, Kalkulationen, Marketing, organisatorische Konzeptabläufe, Back- und Belegpläne, betriebswirtschaftliche Optimierungen.

2. Erfolgsfaktor Praxis - individuelle Umsetzung bei Ihnen vor Ort für optimale Ergebnisse & reibungslose Abläufe

2 GRUNDLAGENWORKSHOP VOR ORT 699,- €

Vermittlung der Konzeptgrundlagen, stufenweiser Aufbau und Ausbildung des Personals, Themenauszug: Warenkunde, Betriebs-, Personal - und Produktionshygiene, Backen, Organisation, Marketing.

3 REZEPTUREN- UND PRÄSENTATIONSWORKSHOP VOR ORT 699,- €

Umsetzung der Rezepturen, Produktionsplanung, wirkungsvolle Präsentation, der richtige Einsatz der Marketingmaterialien + tageszeitabhängige Thekenbelegung.

IHRE INVESTITIONEN

2994,- € Teilnehmerbeitrag - als Lekkerland FRESH AND TASTY Partner ist die Gebühr für 3 Teilnehmer an den Stufen 1-3 durch die Lizenzgebühr abgedeckt.

3. Erfolgsfaktor Coaching - enge Betreuung zur Konzeptoptimierung an Ihrem Point of Sale von Beginn an

4 GO-LIVE - VOR ORT COACHING FÜR SIE UND IHR TEAM! 699,- €

Die erlernten Themen aus Stufe 2 werden am Eröffnungstag - dem so genannten Go-Live Termin - vor Ort mit allen Teammitgliedern umgesetzt, verfeinert und optimiert. Besonderes Augenmerk liegt hier auf Mitarbeitermotivation, der richtigen Marketingplatzierung und dem aktiven Verkaufen der neuen Sortimente.

5 REGELMÄSSIGES SYSTEMCOACHING FÜR SIE VOR ORT! 299,- €

Durch Rat, Tat und Checks unterstützt Sie Ihr Lekkerland FRESH AND TASTY Experte dabei, mit Ihrem Team vor Ort erfolgreich zu bleiben.

4. Erfolgsfaktor Strategie - unternehmerisches Handeln für nachhaltiges Wachstum

6 MODERNE PERSONALGEWINNUNG & LOKALES MARKETING 299,- €

Mitarbeiter finden und binden! Lösen Sie in diesem eintägigen Workshop Ihre Wachstumsbremse „Personal“ und informieren Sie sich über moderne Konzepte des Recruitings und der Mitarbeitermotivation.

Wie Sie die Chancen der Digitalisierung richtig nutzen, um auch zukünftig relevant für Ihre Kunden vor Ort zu bleiben, erleben Sie im 2. Teil des Tages in einem professionellem Training zum lokalen Marketing und zur Unternehmensentwicklung. Informieren Sie sich über die Möglichkeiten, die Sie mit Lekkerland und durch eigene Aktivitäten haben, um zu einem wahren Bistro-Master zu werden.



Bei der Teilnahme an den Modulen 1 - 5 werden Sie Lekkerland & Institute of Culinary Art zertifizierter Bistro-Master.

Mit uns haben Sie die richtigen Partner an Ihrer Seite

Kontakt



Unser Bildungspartner



INSTITUTE OF CULINARY ART®
ACADEMY

Interesse? Bitte wenden Sie sich an Ihren
vertrieblichen Ansprechpartner oder direkt
an unser Foodservice Akademie Team:

E-Mail: kontakt.akademie@lekkerland.de

**CONVENIENCE FOODSERVICE
AKADEMIE**

Europaallee 56 · 50226 Frechen

<https://www.lekkerland.de/foodservice-akademie/>



Unsere Top Partner



Die Convenience Foodservice
Akademie ist ein Angebot der
Lekkerland Deutschland GmbH & Co. KG
Europaallee 57 · 50226 Frechen
Tel.: 02234 1821-0 · www.lekkerland.de