

Weigendorf, im Oktober 2009

Um fachgerechte Beratung und kompetenten Verkauf von NaturSalzen und NaturSalzprodukten zu gewährleisten bedarf es eines angemessenen Grundwissens. Dieses und vieles mehr können wir Ihnen und Ihren Mitarbeitern in einem zweitägigen Seminar vermitteln.

Im NaturSalzSeminar am Samstag, den 13. März 2010 werden Sie in das Grundwissen von NaturSalz eingeführt.

Was verstehen wir unter der „Würze des Lebens“? Worin liegt der Unterschied von NaturSalzen zu herkömmlichen Speise- Meer- und Tafelsalzen? Warum gibt es raffiniertes Salz? NaCl, Jod und seine Folgen. Welche Sorten von NaturSalzen gibt es? Was ist der Unterschied zwischen Mineralien und Spurenelementen? Was bedeutet der Codex Alimentarius? NaturSalz für Speisen, NaturSalz in der Kosmetik, NaturSalz als Heilmittel, NaturSalz für Tiere, NaturSalz als Baustoff im Wohnbereich, in Salarien und Salzgrotten. Die Möglichkeiten NaturSalz in unser Leben einzubinden sind geradezu unendlich.

Am Sonntag, den 14. März 2010 lernen Sie die Produktvielfalt von KönigsSalz und wichtige Do's and Dont's im Verkauf kennen.

Um Ihren Umsatz sowohl im Salzladen als auch im SALARIUM®/Salzgrotte auf ein Optimum zu steigern, werden wir Ihnen an diesem Tag vermitteln, wie Sie das Wissen vom Vortag gezielt in Ihre Verkaufsargumente einbeziehen können. Sie begeistern damit Ihren Kunden und steigern seine Kauflust. Wir werden Fragen aufwerfen, z.B. „Wie verkaufe ich welches Produkt bestmöglich?“ „Wie tätige ich Zusatzverkäufe?“ Sie werden Spaß daran haben, auch mit schwierigen Kunden umzugehen. Zusätzlich werden Ihnen Aktions- und Werbebeispiele und der Umgang mit den Medien aufgezeigt.

Nach erfolgreicher Teilnahme erhalten alle Seminarteilnehmer ein Zertifikat als Nachweis der Qualifizierung.

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass bei diesen Seminaren nur eine begrenzte Platzanzahl vorhanden ist. Bitte berücksichtigen Sie dies bei Ihrer Planung.

Sollten Sie eine Übernachtungsmöglichkeit wünschen, können wir Ihnen das „Restaurant Café Bauer, Martin-Luther-Str. 16, 91217 Hersbruck, Tel. 09151 8188-0, www.restaurant-cafe-bauer.de, im Herzen Hersbrucks, empfehlen.

Es würde uns freuen, Sie in unserem Seminar begrüßen zu dürfen.

Würze und Baustein des Lebens

FAX – Anmeldung

KönigsSalz Ltd. & Co. KG
Schulwiesen 4
91249 Weigendorf
Telefon 09154.915916-0
Fax 09154.915916-99

Name/Vorname _____

Firma _____

Adresse _____

Telefon _____

Wir/Ich melde(n) uns/mich zum SeminarWochenende 13./14. März 2010 mit _____ Person(en) an:

2 Tages-Seminar über NaturSalz am Samstag, 13. März 2010 von 9–12 Uhr und 14–16.30 Uhr.
Von 16.30 –18 Uhr Besuch eines SalzLadens mit kleinem Salarium. Sonntag, 14. März 2010 Verkaufs- und Produktschulung 8.30 –12 Uhr und 14-16.00 Uhr. Während des Seminars gibt es kleine Kaffeepausen, sowie Getränke, Wasser und NaturSole. Die Mittagspause zwischen 12 und 14 Uhr beinhaltet ein 3-Gänge-Mittagessen nach Wahl.

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Seminar über Natursalz am 13. März 2010 und Verkaufs- und Produktschulung am 14. März 2010
€ 290,00 pro Person | <input type="checkbox"/> Seminar über NaturSalz am 13. März 2010
€ 150,00 pro Person |
|--|---|

Produkt- und Verkaufsschulung am Sonntag 14. März 2010 von 8.30–12 Uhr und 14–16 Uhr.
Während des Seminars gibt es kleine Kaffeepausen Wasser und NaturSole. Die Mittagspause zwischen 12 und 14 Uhr beinhaltet ein 3-Gänge-Mittagessen nach Wahl.
(Voraussetzung für dieses Seminar ist die vorherige Teilnahme an einem NaturSalzSeminar)

- Verkaufs- und Produktseminar von Natursalzprodukten am 14. März 2010
€ 150,00 pro Person

Das Seminar findet statt: „Am Michelsberg“, Hans-Sachs-Ring 21, 91217 Hersbruck, Tel. 09151 – 70833
www.restaurant-cafe-bauer.de

Bitte ziehen Sie den Gesamtbetrag nach Rechnungseingang von meinem Konto ein:

Konto Nummer _____ BLZ _____

Bank _____

Datum/Unterschrift: _____

Anmeldeschluss: 19. Februar 2010

Um weitere Teilnehmer anzumelden, können Sie dieses Formluar gerne kopieren.