



Kundenabende bei



- Kundenabende 2024
- welche Kundenabende gibt es?
- Bilder
- welchen Vorteil hat ein Kundenabend ?
- unterstützende Maßnahmen
- der Kundenabend und Ablauf
- Vorbereitung
- Kosten



GLOBUS

Kunden Abende 2024

ab 2024 werden folgende Kundenabende angeboten:

- Exoten (ganzjährig)



- Exoten kombiniert mit Zitrus (bis März)

- Zitrus (Dezember bis März)



- der Frühling kommt: Salate, Kräuter & Obst



- Spargel und Beeren (ab Beginn der Spargelzeit)

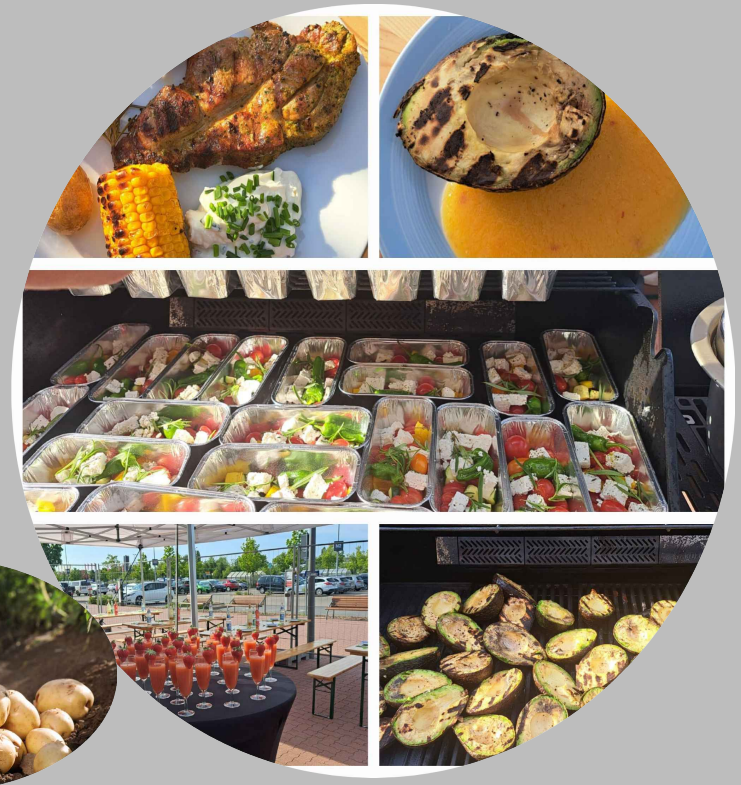


- Sommerobst Abend: Kernobst / Trauben / Melonen (Sommer)



- Grillen mit Obst und Gemüse (Juni bis September)

- Herbst Abend: Kartoffel, Kürbis & Wintergemüse (ab Oktober)



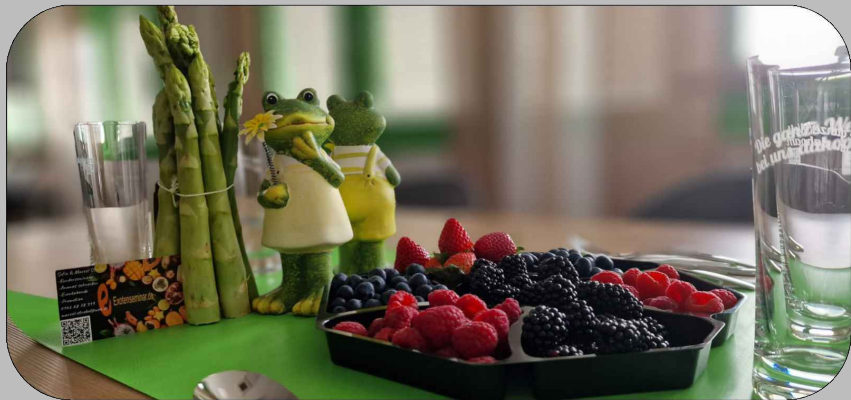
Neu

Neu

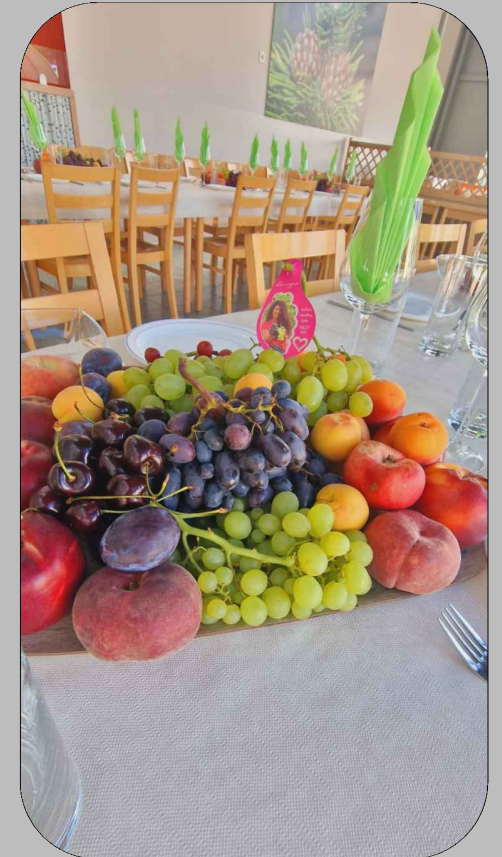
- Bilder: Exotische Früchte Abend



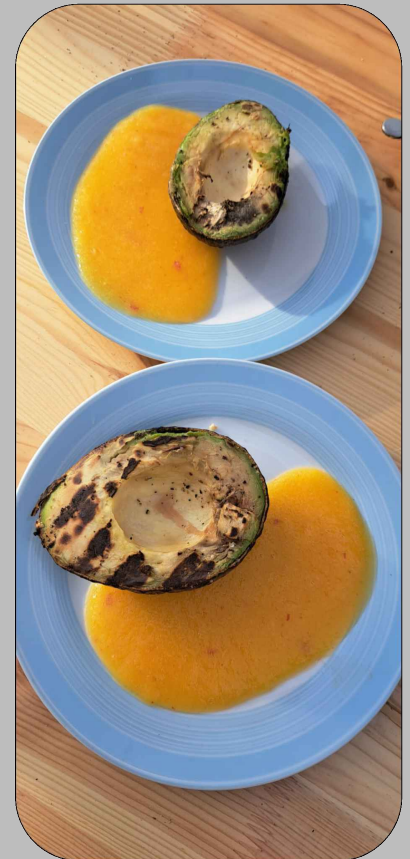
• Bilder: Spargel & Beeren Abend



- Bilder: Sommerobst Abend



- Bilder: Grillen mit Obst & Gemüse

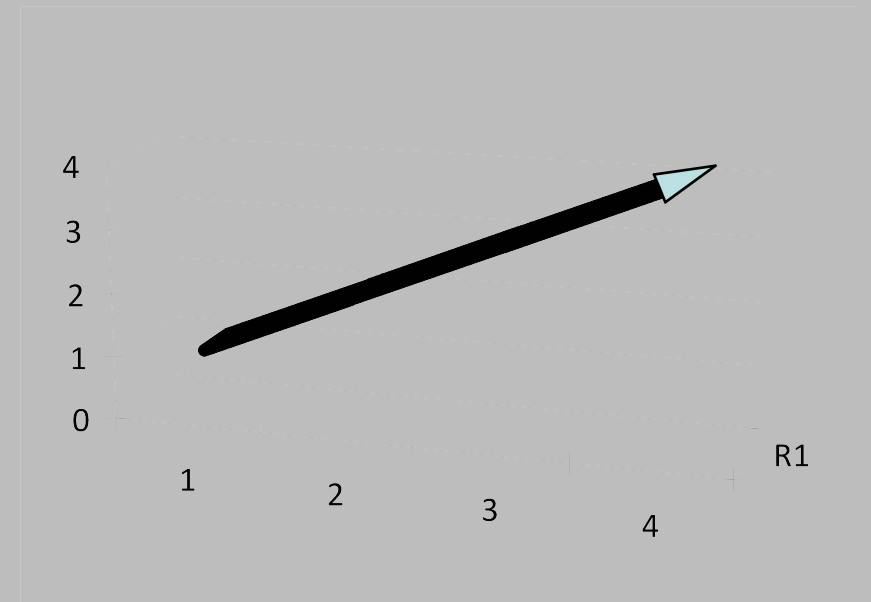


• Bilder Zitrus Abend



• welchen Vorteil hat ein Kundenseminar ?

- Sie pflegen bereits bestehende Kundenkontakte und machen neue Kunden auf sich aufmerksam
- Sie informieren über Ihr qualitativ hochwertiges Sortiment
- Kunden kommen direkt in die Markthalle & können sich vor Ort von der Qualität überzeugen
- Kunden die an einen Seminar teilgenommen haben kaufen immer wieder!
- Sie gewinnen Stammkunden
- eine vertraute Umgebung mit Wohlfühlfaktor
- Genuss und Informationen, dass gibt es nur bei Globus!
- Kunden kommunizieren ihr positives Erlebnis weiter
- wir machen Kunden zu Fans

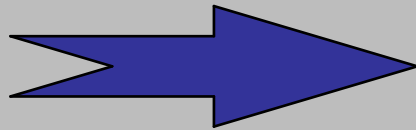


- unterstützende Maßnahmen

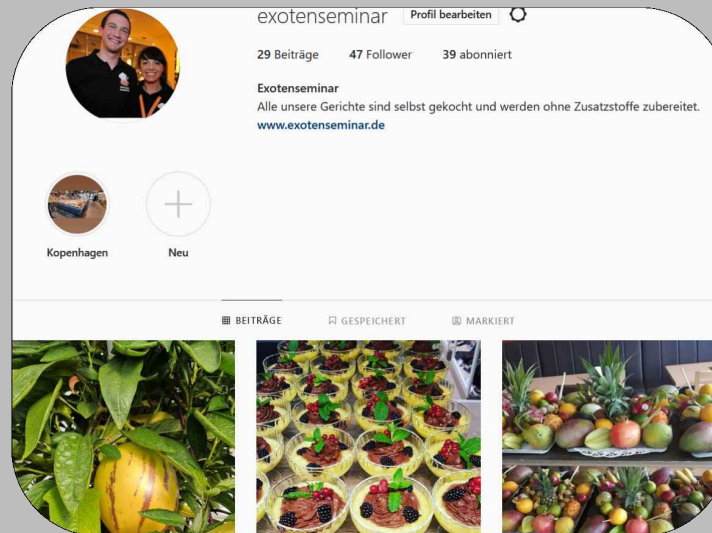
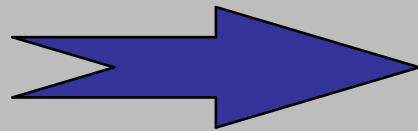
wir haben für die Vorbereitung bereits ein breites Spektrum aufgebaut und stellen dies zur Verfügung

- dies umfasst einen detaillierten Ablaufplan für das Seminar
- Eintrittskarten, Anmeldeliste für die Information, Vorlagen fürs Faltblatt, Rezepte
- eigene Homepage
- auf dieser können sich die Kunden alle Rezepte herunterladen, über die Früchte informieren, Bilder betrachten
- neue Termine erfahren
- die QR-Codes liegen am Seminarabend bereits auf den Tisch und können somit direkt benutzt werden.
- Kunden müssen nicht mitschreiben, alles ist digital abgestellt
- Lautsprecher & Headset werden von uns mitgebracht
- Power Point Präsentation kann über TV / Beamer gezeigt werden

- unterstützende Maßnahmen



www.exotenseminar.de



Instagram [exotenseminar](https://www.instagram.com/exotenseminar)

• unterstützende Maßnahmen




• Eintrittskarten

Exotenseminar			
GLOBUS		GLOBUS	
Spalte1	Nachname	Vorname	Telefonnummer
Teilnehmer 1			
Teilnehmer 2			
Teilnehmer 3			
Teilnehmer 4			
Teilnehmer 5			
Teilnehmer 6			
Teilnehmer 7			


• Anmeldeliste

17:40 Uhr: Jeder Gast bekommt ein Begrüßungsgetränk und nimmt seinen Platz ein.


- 18:00 Uhr: Beginn des Seminars
- 18:25 Uhr: Vorspeise
- Süßkartoffelsuppe mit Baguette



- 19:10 Uhr: Hauptspeise
afrikanischer Hähnchentopf mit Blattsalat und Mango-Chilli-Dressing



- 19:50 Uhr: Dessert
- pürierte Ananas mit Passionsfrucht, Beeren und Minze als Dekoration



• Ablaufplan




GLOBUS

Kundenseminar für Exotische Früchte
21.11.2022
Markthalle: Plattling
Beginn: 18:00Uhr
Teilnehmer: 20 – 40

Guten Tag,

mit diesem Dokument erhalten Sie den Ablaufplan für das oben genannte Seminar. Am Tag des Seminars reisen wir bis 10:00 Uhr an und beginnen anschließend mit der Vorbereitung. Wir bereiten die Tablets mit den Früchten vor und beginnen mit der Zubereitung des Begrüßungsgetränks, Vorspeise, Hauptspeise und Dessert. Für die Vorbereitung wird ein kleiner Arbeitsbereich benötigt (Salatbar, Vorbereitungsraum O&G usw.). 2 Stunden vor Seminarbeginn beginnt das Eindecken der Tische in der Gastronomie, Seminarraum oder Veranstaltungsküche. Ab diesem Zeitpunkt werden 1 bis 2 Mitarbeiter benötigt. Lautsprecher und Headset werden von uns mitgebracht.

Die Tische am Abend werden mit Tellern, Obstmessern, Besteck, Wasser- und Wein Gläser sowie Servietten eingedeckt.

Weitere Bilder, Informationen und Rezepte gibt es auf unserer Homepage: Exotenseminar.de

• der Kundenabend und Ablauf

- Teilnehmer von 20 bis 40 Personen möglich
- Beginn 17:00 Uhr oder 18:00 Uhr je nach Öffnungszeiten
- selbstgekochtes 3-Gang Menü mit einem Begrüßungscocktail
- Dauer ca. 2 - 2,5 Stunden
- Durchführung in der Gastronomie in einen abgegrenzten Bereich, oder im Seminarraum
- Kunden zahlen einen Eintritt den jede MfH selbst festlegt (ca. 25,-€)
- alle Früchte werden von den Gästen selbst aufgeschnitten und verkostet
- Früchte werden detailliert erklärt, Herkunft, Verwendung, Hintergrundinformationen & Vitamine
- Personalbedarf: 1 Mitarbeiter bei 20 Gästen bis 30 Gästen, 2 MA ab 30 Gästen
- die Mitarbeiter werden ca. 1,5h vor dem Seminar benötigt,
- wir beginnen ab ca. 12:00 Uhr mit den Vorbereitungen in der Schnippelküche, Käsetheke oder anderen Raum
- Auszubildende können gern mit am Seminar teilnehmen, wir richten einen gesonderten Tisch ein

• Vorbereitung

- 1 - 2 x im Faltblatt ankündigen
- Leuchtsäule in der O&G Abteilung aufstellen
- Eintrittskarten ausdrucken
- Anmeldeliste an der Information abgeben
- Seminarraum, Gastrobereich blocken
- Küche / Gastro informieren, dass ein Seminar stattfindet.
- Ggf. Unterstützung der Gastro erbitten, Teller & Besteck bereitstellen
- Ware 5 Tage vor dem Seminar bestellen, damit diese nachreift
- Teller, Besteck, Wassergläser & Servietten zum eindecken
- Sektgläser zur Begrüßung
- Teller zum Anrichten des Hauptgangs
- Dessertgläser o.ä zum Anrichten der Nachspeise
- Mineralwasser für jeden Teilnehmer
- Lautsprecher & Headset werden mitgebracht!

Faltblatt
Werbung



**Kundenabend
Sommerobst**

Donnerstag,
den 24.08.2023,
ab 17.00 Uhr.

Bei diesem Kundenseminar dreht sich alles um saftig-süße Melonen und Steinobstfrüchte. Verwöhnt werden Sie mit einem leckeren 3-Gänge-Menü bestehend aus Vorspeise, Hauptspeise und Dessert. Selbstverständlich können Sie alle Früchte probieren und bekommen von unseren Fachberatern Marcel und Sofia Strobel viele wertvolle Tipps und Tricks erklärt.

Wir freuen uns auf Sie!

Karten erhalten Sie für
25 Euro pro Person
an unserem Empfang.



Wintergemüse-Kundenabend

Mittwoch, 18.10.2023 von 18.00 bis 20.00 Uhr

Der Herbst beginnt und wir können endlich unsere leckeren Kartoffeln, Kürbisse sowie gesunde Gemüsesorten ernten. An unseren diesjährigen Kundenabend erklären wir Ihnen die Geschichte der Kartoffel und stellen Ihnen deren Unterschiede vor. Über 20 verschiedene Sorten von Kartoffeln, Kürbissen und Gemüse warten darauf von Ihnen entdeckt zu werden.

Verwöhnt werden Sie passend zur Jahreszeit mit einem 3-Gang-Menü inklusive Begrüßungsgetränk.

1. Gang: Hokkaido Kürbissuppe mit Baguette und Kürbiskernöl
2. Gang: Rosmarinkartoffeln mit Gulaach und Fetakäse
3. Gang: Fruchtquark mit Zwetschgen

Wasser steht für Sie auf unseren Tischen bereit.

Natürlich bekommen Sie von unseren Fachberatern Marcel und Sofia Strobel viele wertvolle Tipps und Tricks erklärt.

Eintritt: 25.00 Euro, maximal 35 Personen.

Wir freuen uns auf Ihr Kommen.
Karten erhalten Sie an unserer Information.

• Kosten

- wir verarbeiten nur das, was wirklich benötigt wird, alles was nicht gebraucht wird, kommt zurück in den Verkauf
- unser Menü ist so optimiert, dass wir sehr kostensparend und effizient kochen
- zum Beispiel entsaften wir die Ananas und bereiten daraus den Begrüßungscocktail zu, der dadurch entstehende Fruchtmasse wird zum Dessert weiterverarbeitet. Das gemischte Mus mit dem Saft der Ananas wird zur Soße für den Hauptgang
- wir planen direkt 2-3 Seminare hintereinander, dadurch werden Reisekosten gespart und durch die MfH in gleichen Teilen geteilt
- Durchführung des Seminars kostet 590,-€ zzgl. MwSt. & Reisekosten
- im Umkreis von 250 km um Zwickau keine Übernachtungskosten
- Buchungsanfragen über:
 - marcel-strobela@web.de oder 0162 68 78 319



- Danke und bis bald...



...Um der Konkurrenz vorauszu sein,
müssen Sie den Kunden nicht nur zufriedenstellen,
sondern ihn mit Ihrer Leistung begeistern...