

DAS PRO MENSCH-FORUM
**ERFOLGREICH
IN DIE ZUKUNFT!**

für das **Food-Handwerk**

**Bäcker, Fleischer
und Caterer**

Eintägiges Intensiv-Seminar für
Bäcker, Fleischer und Caterer



Neues Programm 2012

Aktiv und kreativ verkaufen!
So erreichen wir im Team jedes Ziel

Konzeption & Durchführung:

Die Spezialisten
für Seminar-Events

PRO MENSCH
IM UNTERNEHMEN



27. März

17. April

25. September

16. Oktober

Leipzig

Erlangen

Stuttgart

Hannover

Was bietet Ihnen dieses Forum für Ihren Erfolg?

Wer sind die Teilnehmer?

Über 80 % der Teilnehmer sind Inhaber, Geschäftsführer und leitende Mitarbeiter – also die Entscheidungsträger in den Betrieben.

■ **Hochwertiges Intensiv-Seminar**

Die Pro Mensch-Foren sind ganztägige, hochwertige Intensiv-Seminare mit jährlich neuem, aktuellem Programm. Sie sind Deutschlands erfolgreichste Branchen-Veranstaltungen mit über 5.000 begeisterten Teilnehmern pro Jahr.

■ **Top-Referenten**

Erfahrene Referenten bieten Ihnen zu wichtigen Themen Ihrer täglichen Arbeit hilfreiche Informationen und Ideen – praxisnah, erprobt und überzeugend.

■ **Energie pur**

Das Pro Mensch-Forum ist jedes Mal eine Energiequelle für Motivation, Innovation und Begeisterung. Deshalb kommen die meisten Teilnehmer immer wieder.

■ **Ausführliche Unterlagen**

Zur Nacharbeit erhält jeder Teilnehmer eine exklusive Tagungsmappe mit der Berechtigung, die ausführliche Seminardokumentation im Internet herunterzuladen. Das beinhaltet die Vorträge aller Referenten, Checklisten und weitere ausführliche Informationen.

Die Teilnahme ist für Sie sehr kostengünstig!

**80 %
gespart!**

Seminargebühr, Unterlagen,
Speisen und Getränke 475,- €
Veranstalter übernehmen - 380,- €

Mein Anteil nur

95,- €

inkl. MwSt.



So urteilen Bäcker, Fleischer und Caterer



„Vielen Dank für dieses interessante, außergewöhnliche und kurzweilige Seminar. Die hervorragenden Referenten haben dafür gesorgt, dass wir viele Anregungen in den Alltag übertragen können.“

Joachim Paul, Bäckerei Welling, Saarwellingen

„Dieses Forum war eine runde Sache und Spaß hat´s auch gemacht. Wir gehen mit frischem Mut und aufgeladenen Akkus, sowohl kreativ als auch geistig, in unseren Betrieb zurück.“

Birgit von Oetinger, Catering red – die grüne Küche, Heidelberg

„Ein wirklich überragendes Seminar! Die kurzweiligen, interessanten Vorträge und vielen praxisbezogenen Beispiele haben mich überzeugt. Ich werde die Pro Mensch-Foren gerne weiterempfehlen!“

Elke Goldstein, Metzgerei Goldstein, Augsburg

„Tolle Veranstaltung: sehr gute Organisation, super Referenten, von der Praxis für die Praxis. Es war den ganzen Tag immer interessant und nie langweilig. Bis zum nächsten Mal bei Pro Mensch.“

Sandra Baumann, Bäckerei Bernd Braun, Gießen

„Ein erlebnisreicher und kurzweiliger Tag. Die Referenten haben mit Herz und Leidenschaft gesprochen, einfach super! Mein Gesamturteil: Sehr gut!“

Dietmar Laux, Metzgerei Laux, Niederbrechen

„Ich war sowas von begeistert, dass ich nächstes Jahr mit Sicherheit ein Wiederholungstäter werde und auch meine Kollegen überzeuge. Alles Gute, macht weiter so!“

Klaus Böck, Bäckerei Hiltner GmbH, Wolfring

„Tolle Referenten und tolle Themen. Auch die Ausstellung war sehr interessant und ich konnte neue Kontakte knüpfen. Ich komme auf jeden Fall wieder. Danke!“

Mike Geuthner, Fleischerei Geuthner, Rosenbach



Besuchen Sie das „Pro Mensch-Forum für Bäcker, Fleischer und Caterer“ auch auf Facebook!



Neu!

Programm 2012

Aktiv und kreativ verkaufen! So erreichen

Bernd Kütscher

Verkaufen Sie Emotionen!

Und Ihre Kunden werden Sie lieben

- Bäckereien, Fleischereien und Caterer: Das tägliche, bezahlbare Glück.
- Erfolgreiche Unternehmen verkaufen keine Produkte. Sie verkaufen Gefühle und Geschichten.
- Mehr-Werte, die kein Discounter Ihren Kunden bieten kann.
- Erlebniseinkauf mit allen Sinnen: So begeistern Sie Ihre Kunden immer wieder.
- Durch ungewöhnliche Ideen neue Kunden gewinnen und zu Stammkunden machen.
- Erfolg ist Teamsache! Deshalb ist das Betriebsklima so wichtig.
- Die Leidenschaft Ihrer Mitarbeiter ist die Grundlage für mehr Umsatz und Gewinn.
- Viele Praxistipps und „Emotions-Pusher“, die sofort Mehrumsatz bringen.



Bernd Kütscher

ist Direktor der Bundesakademie des Deutschen Bäckerhandwerks in Weinheim. Er hat das Bäckerhandwerk von der Pike auf gelernt

und war zunächst 14 Jahre lang Inhaber einer kleinen Bäckerei in der Eifel. Zahlreiche Auszeichnungen belegen seine Innovationskraft, z. B. der Branchen-Oskar „Marktkieker“, der „Stollen-Zacharias“, der Deutsche Werbepreis und der Marketingpreis des Deutschen Handwerks.

Nach Übergabe seines Betriebes an die Mitarbeiter war Bernd Kütscher u. a. Betriebsberater und in leitender Funktion bei einer sehr großen Bäckerei. Seit 2006 ist er Direktor der Bundesakademie und wirkt an der Gestaltung der Aus- und Fortbildung in Deutschland mit. Sein Fachbuch „Der neue clevere Bäcker“ ist inzwischen Branchen-Bestseller.

Freuen Sie sich auf einen erlebnisreichen Vortrag mit vielen Praxisbeispielen. Sie erfahren, wie einfach Erfolg sein kann, wenn die wichtigsten Grundlagen beachtet werden.

Vanessa Koch

Nur 400 € und trotzdem motiviert lächeln?

Müssen Aushilfen glücklich sein?

- Aushilfen sind nicht alles – aber ohne Aushilfen läuft (fast) nichts.
- Auch Aushilfen können Ihre Kunden begeistern – und verkaufen!
- Wer entzünden will, muss selber brennen!
- Herzlichkeit ist (k)ein Talent!
- Oft unterschätzt: Die innere Haltung und ihre Wirkung auf den Verkaufserfolg.
- Wie eine Aushilfe „Mehr-Wert“ ausstrahlt.
- Werden Sie zum Vorbild! Denn Ihre Mitarbeiter tun nicht das, was Sie sagen...
- Die wichtigsten Motivationsfaktoren für Ihre Aushilfen, die Sie und Ihre Mitarbeiter wirklich nach vorn bringen.
- Zahlreiche Beispiele und Praxistipps, die sich immer wieder bewähren!



Vanessa Koch

ist erfolgreiche Expertin für „Erlebte Service-Qualität am Kunden“. Sie arbeitet seit über 15 Jahren als Trainerin für motivierten Service, aktives Verkaufen und Reklamationsmanage-

ment. In Workshops und Seminaren vermittelt sie ihr Wissen praxisnah und sofort umsetzbar!

Bäckereien, Fleischereien und Catering-Unternehmen verstehen sich mittlerweile mehr und mehr als Gastgeber und Dienstleister. Ihnen hilft Vanessa Koch, die Flamme der Begeisterung in alle Unternehmensbereiche zu tragen.

Dabei werden die Inhalte so beispielhaft vermittelt, dass jeder Mitarbeiter sofort versteht, wie er die gelernten Tipps in die Tat umsetzen kann. So werden Mitarbeiter zu Service-Profis.

Lassen Sie sich von Vanessa Kochs Begeisterung anstecken!

Claus Böbel

uNGEWÖHNLICH erfolgreich

Erfolg abseits bekannter Vertriebswege

- Erfolgsrezept Internetshop: von 0 auf 100.000 Besucher.
- Riesige Medienpräsenz mit minimalem Budget: Originelle Themen werden gerne redaktionell veröffentlicht.
- Klein vor Ort – groß im Web: Digitale Betriebe schlagen langfristig klassische Unternehmen.
- Wissen und Erlebnisse statt „nur“ Produkte anbieten: Damit erschließen Sie ganz neue Zielgruppen.
- Persönlichkeit schlägt Prozesse: Echte Typen mit Ecken und Kanten bleiben im Gedächtnis.
- Corporate Design: Kleine Dinge mit großer Wirkung: Jedes Detail hat Außenwirkung und trägt zur Marke bei.
- Auffallen mit originellen Einfällen: Haben Sie den Mut, auch ungewöhnliche Wege zu gehen.
- Probieren statt Kopieren: Eigene Ideen bringen Sie weiter als „geklaut“!



Claus Böbel

ist Metzgermeister und Betriebswirt des Handwerks. Nach der Gesellenprüfung war er bayerischer Landesieger, 2. Bundessieger und 3. Europasiieger.

Heute ist er Inhaber einer Metzgerei in einem Dorf mit 350 Einwohnern. Standortnachteile kompensiert er mit dem umfangreichsten Onlineshop der Branche. Überregional bekannt ist er für seine außergewöhnlichen Projekte wie WURSTTAXI, Wurstbrieff, WurstErlebnis und Wurstmixx.

Aufgrund dieser Ideen war Claus Böbel unzählige Male in der Presse (u.a. 20 TV-Berichte in 5 Jahren). Außerdem erhielt er viele Auszeichnungen: Bay. Verbraucherschutzpreis, Rudolf-Kunze-PR-Preis, Internetpreis des dt. Handwerks, Website-Award „Aktiv für ländliche Infrastruktur“ vom Bundeswirtschaftsministerium.

Seine Erfahrungen gibt Claus Böbel in einem Buch („Der clevere Metzger“) auf Vorträgen und in Seminaren gerne weiter.

Es erwartet Sie ein sehr ungewöhnlicher Vortrag, der verblüffen wird. Garantiert!

Jedes Jahr die besten Referenten der Branche!

wir im Team jedes Ziel!

Bernd Reutemann

Die Strategie „Vergiß mein nicht!“

Wertschöpfung durch Wertschätzung

- Es geht auch anders: Der Weg zum Dienstleister des Jahres.
- Das Service Kamasutra – leidenschaftlich dienen, ohne Diener zu sein.
- Unternehmensführung mit Lebensfreude.
- Mit gegenseitigem Respekt und Wertschätzung zum Erfolg.
- Die Schwaben-Strategie für mehr Rendite.
- Die neue Art des erfolgreichen Catering: Angebote zum Anbeißen.
- Was Bäcker, Fleischer und Caterer von Gastronomen lernen können.
- Mit sexy Preisen zu mehr Erfolg – ein verführerisches Konzept.
- Glücksfaktoren für Kunden und Mitarbeiter.



Bernd Reutemann

ist Eigentümer des Hotel Bischofschloss in Markdorf/Bodensee, erfolgreicher Buchautor und beratender Unternehmer.

Als Stammtischkind, gelernter Koch und studierter Betriebswirt ist er seit vielen Jahren in unterschiedlichen gastronomischen Bereichen erfolgreich. Er wurde vielfach für seine Unternehmensführung ausgezeichnet – u. a. mehrfach als „Dienstleister des Jahres“.

Bernd Reutemann ist ein Mann der Ideen und Verfechter der „Macher-Mentalität“. Er ist einer der führenden Referenten für die Bereiche Unternehmensführung, Innovations-Management und Service-Design.

Bernd Reutemann präsentiert Ihnen ungewöhnliche Ideen, die Ihnen in der täglichen Praxis weiterhelfen und gibt Ihnen viele Impulse für den Alltag.

Lassen Sie sich von ihm auf eine Reise in seine Welt als Unternehmer mitnehmen und genießen Sie seine heitere Gelassenheit!

Peter Weckesser

Erfolgreich führen und motivieren!

So führen Sie Ihr Team zum Erfolg

- Ihr Team: Supermannschaft oder Zweckgemeinschaft?
- Sind Ihre Mitarbeiter ein Erlebnis?
- Motivierte Mitarbeiter verkaufen besser!
- Die vier Lebensphasen eines Teams.
- So fördern Sie den Teamgeist in Ihrem Unternehmen.
- Emotion und Erlebnis – die Schlüssel für mehr Freude und Gewinn.
- Menschenführung mit Erfolg – so funktioniert es wirklich.
- „Der Mensch ist wie verwandelt, wird er als Mensch behandelt!“
- Viele Beispiele und Ideen aus der Praxis.



Peter Weckesser

ist Geschäftsführer und Gründer von Pro Mensch im Unternehmen. Er ist seit vielen Jahren erfolgreich als Trainer und Berater in den Branchen Lebensmittel und Getränke tätig. Er ist u. a. Autor der ausgezeichneten Praxis-Handbücher: „Mein Gehalt zahlt der zufriedene Kunde!“ und „Erfolgreich führen und motivieren!“

Peter Weckesser entwickelt wirkungsvolle Trainings zur persönlichen Weiterentwicklung und Motivation. Die besondere Art seiner Moderation und Seminargestaltung ist branchenbekannt: motivierend, ermutigend, die Dinge auf den Punkt bringend und dennoch leicht und locker präsentiert.

Erleben Sie, wie Sie die Motivation und Kommunikation Ihrer Mitarbeiter entscheidend verbessern können!

Termine 2012

Leipzig
27. März

Erlangen
17. April

Stuttgart
25. September

Hannover
16. Oktober

Die Pro Mensch-Garantie

- ➔ Alle Ideen und Vorschläge sind auch für kleine und mittlere Betriebe geeignet.
- ➔ Immer die besten Referenten der Branche.
- ➔ Konkrete Lösungen, Praxisbeispiele und Tipps zur direkten Umsetzung.
- ➔ Hoher Erlebniswert und viel Freude.
- ➔ Die Referenten stehen Ihnen in den Pausen für persönliche Fragen gern zur Verfügung.
- ➔ **Sie nehmen viele gewinnbringende Ideen mit, die Sie in Ihrem Betrieb umsetzen können. Garantiert!**



Andreas Popp
Geschäftsführer
Pro Mensch



Peter Weckesser
Geschäftsführer
Pro Mensch

So können Sie sich anmelden:

- Sie können sich für einen der vier Termine 2012 anmelden. Das Programm ist an allen Tagen gleich. Dauer: **09.00 - 18.30 Uhr**. Bitte kommen Sie rechtzeitig: Ab 08.15 Uhr erwartet Sie ein kleines Frühstück mit frischem Kaffee, leckeren Snacks, Obst und Joghurt.
- Aufgrund der begrenzten Plätze werden die Anmeldungen in der Reihenfolge des Einganges berücksichtigt. Die Nachfrage wird erfahrungsgemäß groß sein – alle bisherigen Pro Mensch-Foren waren ausgebucht.
- Wenn Sie interessiert sind, senden Sie uns Ihre Anmeldung kurzfristig – per Fax, Brief oder online. Eine kostenlose Stornierung ist bis 7 Werktage vor der Veranstaltung möglich. Danach müssen wir Ihnen leider die anteilige Seminargebühr von 95 € berechnen.
- Bitte benutzen Sie für Ihre Anmeldung **ausschließlich das Formular rechts** oder **buchen Sie im Internet**.
- Sie erhalten rechtzeitig vor dem Veranstaltungstermin eine Bestätigung mit Einlasskarte und Anfahrtsskizze zum Veranstaltungsort. Diese Einlasskarte berechtigt Sie zum Besuch des Pro Mensch-Forum 2012.

Exklusive Tagungsmappe mit ausführlicher Veranstaltungs-Dokumentation



Jeder Teilnehmer erhält eine exklusive Tagungsmappe im A4-Format sowie die Berechtigung, die ausführliche Veranstaltungs-Dokumentation im Internet herunterzuladen.

Sie finden hier:

- Alle Vorträge der Referenten zum Ausdrucken mit vielen Checklisten
- Ausführliche Infos über die Referenten mit Links
- Wichtige Infos zu den Veranstaltern mit Links

Eine echte Praxishilfe, mit schnellem Zugriff auf alle Informationen.

Wir garantieren Ihnen ein hochwertiges und seriöses Fachseminar!

Veranstalter dieser Foren sind die Firmen auf der letzten Seite dieses Prospektes. Sie haben Pro Mensch mit der Konzeption und Durchführung beauftragt. Pro Mensch verpflichtet sich, dass Ihre Daten ausschließlich den Veranstaltern zugänglich sind. Sie werden garantiert nicht an Dritte weitergegeben. Mit Ihrer Anmeldung stimmen Sie den AGBs von Pro Mensch (siehe www.promensch.de/agb) zu.

In den vergangenen Jahren haben sich bereits über 60.000 Gastronomen, Hoteliers, Bäcker, Fleischer und Caterer von der Qualität und Praxisnähe dieser Seminarreihe überzeugt. 99% aller Teilnehmer urteilten mit „sehr gut“ und „gut“.

Die Spezialisten
für Seminar-Events

PRO MENSCH
IM UNTERNEHMEN



Pro Mensch im Unternehmen GmbH
Buchschräger Allee 37 · 63303 Dreieich
Telefon 06103 803090 · Fax 06103 8030933
info@promensch.de · www.promensch.de

Anmeldung für das Top-Seminar des Jahres 2012 für Bäcker, Fleischer und Caterer



Bitte melden Sie sich frühzeitig an!
Alle bisherigen Pro Mensch-Foren
waren ausgebucht!

Fax 06103 8030933
Online www.promensch.de

H

Pro Mensch im Unternehmen GmbH
Buchschrager Allee 37
63303 Dreieich

Wir melden uns für das eintägige Intensiv-Seminar verbindlich an:

Bitte deutlich in Druckschrift – danke!

1. Teilnehmer Frau Herr

Vorname

Name

Position im Betrieb

Bitte gewünschten Termin ankreuzen:

<input type="checkbox"/>	27. März	Leipzig	CCL - Congress Center Leipzig
<input type="checkbox"/>	17. April	Erlangen	Heinrich-Lades-Halle
<input type="checkbox"/>	25. September	Stuttgart	Schwabenlandhalle Fellbach
<input type="checkbox"/>	16. Oktober	Hannover	Deutsche Messe Hannover

2. Teilnehmer Frau Herr

Vorname

Name

Position im Betrieb

Bitte gewünschten Termin ankreuzen:

<input type="checkbox"/>	27. März	Leipzig	CCL - Congress Center Leipzig
<input type="checkbox"/>	17. April	Erlangen	Heinrich-Lades-Halle
<input type="checkbox"/>	25. September	Stuttgart	Schwabenlandhalle Fellbach
<input type="checkbox"/>	16. Oktober	Hannover	Deutsche Messe Hannover

Name des Betriebes _____

Telefon _____

Fax _____

Straße _____

E-Mail _____

PLZ/Ort _____

Internet _____

Zur besseren Vorbereitung bitten wir Sie um diese Informationen

Branche _____

Zentrale Filiale

Anzahl Mitarbeiter Produktion _____

Anzahl Filialen _____

Anzahl Mitarbeiter Verkauf _____

Anteil Eigenproduktion ca. _____ %

→ Mit Ihrer Anmeldung stimmen Sie den AGBs von Pro Mensch (siehe www.promensch.de/agb) zu.

Sie zahlen nur eine anteilige Seminargebühr von 95,- € inkl. MwSt. je Teilnehmer in bar beim Einlass. Die restliche Seminargebühr von 380,- € pro Person übernehmen die Veranstalter!

Datum/Unterschrift

Firmenstempel

Die Veranstalter

Diese bekannten Markenartikel-Unternehmen veranstalten und finanzieren das Seminar:



In den Pausen stehen Ihnen diese Firmen in einer Fachausstellung mit vielen Anregungen und Ideen zur Verfügung!