Spar-Fleischakademie bewährt sich

Dass Spar in Sachen Frischfleisch mit dem AMA Gütesiegel die Nase vorn hat, ist bekannt. Damit Spar aber auch in Zukunft mit den besten Mitarbeitern ihre Kunden begeistern kann, wurde in Zusammenarbeit mit dem Wirtschaftsförderungsinstitut (WIFI) die Spar-Fleischakademie gegründet.

Neben einer fundierten Lehrlingsausbildung besteht bei Spar auch die Möglichkeit, viele Fachausbildungen zu absolvieren. Unter anderem gibt es seit diesem Jahr die Fleischakademie, in der die Mitarbeiter alles rund ums Fleisch erlernen können. Aufbauend auf einer fundierten Basisausbildung wird an fünf Seminartagen alles Wesentliche über die Qualitätsfaktoren von Frischfleisch, Haltung, Fütterung, Schlachtung, Lagerung, Hygiene, bis hin zur Zubereitung unterrichtet. Dadurch wird die fachliche Kompetenz für das erfolgreiche Verkaufsgespräch verbessert. Ob es sich um herkömmliches Grillen handelt oder

auf dem Barbecue-Smoker ein saftig zartes Flank-Steak gezaubert wird, mit praxisorientiertem Verkaufstraining werden die Kundenwünsche noch besser erkannt und umgesetzt.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at