

# GENOSSENSCHAFT SCHULT.

## SNACKBERATUNG



*Ralph Siegemeyer,  
Snackberater*

„Betriebs- und sortimentsbezogene Snackberatung stehen bei meiner Arbeit im Vordergrund. Schulungen von Filialmitarbeitern und Verkaufsleitung sind dabei der Startpunkt, inklusive der Sensibilisierung für den Materialeinsatz: Denn das Snackgeschäft soll sich ja für den Betrieb, auch in jeder einzelnen Filiale lohnen und in jeder Filiale gleich aussehen. Auch bekommt der Betrieb Kalkulationshilfen mit an die Hand. Unterstützung bei dieser Aufgabe bietet unser BackBüro®, wie auch bei der notwendigen Deklaration der Snacks. Die Snack-Aufbereitung im Kombigerät, Heißluftofen und Mikrowelle sowie die Programmierung dieser Geräte gehört genauso zu meinen Aufgaben wie die Bereitstellung von Snackmappen nach jeder Schulung. Snackberatung ist ein komplettes Beratungspaket der BÄKO als facettenreiche Dienstleistung für angeschlossene Handwerksbetriebe. Mir ist wichtig, dass der Kunde aus der Schulung etwas mitnimmt, was er zukünftig erfolgreich und nachhaltig in seinem Betrieb umsetzt, denn innovative Snackideen werden für die Betriebe auch zukünftig immer wichtiger.“

**GENOSSENSCHAFT.  
GEMEINSAM STARK.**

... alles  
für Bäcker  
und  
Konditoren

