



СЕМИНАР ОБУЧЕНИЕ 28-29 ЯНУАРИ 2011г.
ФЕДЕРАЦИЯ НА ХЛЕБОПРОИЗВОДИТЕЛИТЕ И СЛАДКАРИТЕ В БЪЛГАРИЯ



ДА ЗАМИРИШЕ НА ЕВРОПА

**„ПРЕСНИ ЗДРАВΟΣЛОВНИ ХЛЕБНИ ИЗДЕЛИЯ, СОЛЕНИ И ТОПЛИ ТВОРЕНИЯ
ПО БЪЛГАРСКИ СЛАДКАРНИЦИ И ФУРНИ“**



ПО ОБЩ ПРОЕКТ С:



Ένα βήμα μπροστά!

**Alma
Libre**



THESSALONIKI
CENTER
OF GASTRONOMY
εμπνευση & δημιουργια



Alma
Libre
ΚΟΝΣΥΛΤΑΝΤΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ



Със подкрепата и съдействието на :



*Εδώ ζυμώνεται
εδώ φέρεται!!!*

„Федерация на гръцките хлебопроизводители“

СЕМИНАРИ-ОБУЧЕНИЯ НА 28-29/01/2011г.

Семинар - ПРОГРАМА : Петък 28.01.2011 - Събота -29.01.2011

Петък 28.01.2011 ПРЕЗЕНТАЦИЯ - ОБУЧЕНИЕ - АНАЛИЗ

- 08.00** Заминаване от София.
- 13.30** Пристигане в „Солунския гастрономичен Център”
Откриване - поздрав
- 14.30** Анализ на тема: «По-ниски себестойности, повече изделия, по-високо обслужване! КАК –КОЛКО-КОГА »
Подробно представяне на данни и тенденции от европейския и балканския пазар.
Лектори: г-н Калиядасис и г-н Пападопулос, специалист от бранша.
- 15.40** Почивка – кафе – дегустация на продукти от презентацията.
- 16.00** Презентация от демонстратор Василис Калогномис и Никос Кацуубас:
Традиционен български хляб/закваска, многозърнест хляб, селски австрийски хляб, чабата мини – италиански (хляб за сандвичи) , хляб с маслини , лук и др.- гръцки, Гръцки баницы, гризини , Кракерс, кукис, бриоз, суфле, шоколадова баница, берлини, солени кейкове и други.
- ОСВЕН ТЕХНОЛОГИЯТА И РЕЦЕПТИТЕ, ПРЕЗЕНТАЦИЯТА ЩЕ БЪДЕ ОСНОВАНА ВЪРХУ МАРКЕТИНГОВИ ПРИНЦИПИ, КОИТО ЗАДЪЛЖАВАТ ВСЯКА СЪВРЕМЕННА ФУРНА И СЛАДКАРНИЦА ДА ПРЕДЛАГА ВСИЧКИТЕ ТЕЗИ ИЗДЕЛИЯ. ФАКТИ, СТАТИСТИКИ, ТЕХНИКИ ЗА ПРОДАЖБИ ЩЕ ПОДКРЕПЯТ ВСЯКА ЕДНА ОТ РЕЦЕПТИТЕ.**
- Гръцки производители, професионалисти от бранша, членове на „Гръцката Федерация” ще отговорят подробно на въпроси свързани с маркетингова стратегия за конкретните артикули
- 20.30** Вечеря, разговор с президента и членове на Солунския регионален съвет на «Гръцката Федерация»

Събота 29.01.2011 ПОСЕЩЕНИЕ ПО ОБЕКТИ И РАБОТИЛНИЦИ

- 09.30** Гръцки работилници (както на предишното пътуване на 01-02/10/2010г.) отварят вратите си за да покажат подробно как работят гръцките професионалисти и да отговорят по всичките маркетингови и финансови въпроси. (Себестойности, рандеман, разходи, приходи, гами от продукти с най-голямата печалба и други)
- 12.30** Посещение в квартален обект «хлебо-сладкарница», подробно представяне на салона, подреждане разговор с продавачите представяне на модел за обслужване.
- 15.00** Заминаване. Пристигане в София 20.30ч.



ЗА УЧАСТИЕ И ИНФОРМАЦИЯ:

ФХСБ : тел. 02/9633189 - reklama@fcb-bg.org

АЛМА ЛИБРЕ: тел. 02/9379990



Обучение през
целна година

Участието струва **330 ЛВ.** и включва (За членовете на ФХСБ 10% намаление на цената.):

- Транспорт до Солун и обратно, вътрешен транспорт по програма.
- Нощувки - стая за двама. (За единична стая плюс 40 лв.)
- Вечеря.
- Книжка с обработени рецепти на български език.
- CD с подробна информация на български език за новите продукти, анализи и характеристики на хлябове и други, снимки от продукти и обекти разработени от „Федерацията на гръцките хлебопроизводители”
- Дегустация и мостри на готови изделия.
- Мостри от хлебни суровини за проби по представените рецепти.
- Каталог с информационни и рекламни материали и рецептури.
- Диплома за преквалификация и материли от ФХСБ по проекта „Да замирише на Европа».

