UNSERE UNTERSTÜTZUNG FÜR IHR UMSATZPLUS

Wir liefern Ihnen wachstumsorientierte, innovative und praxisnahe Geschäftslösungen rund ums Backen. Unsere Schulungen für VerkäuferInnen sind darauf zugeschnitten, Ihre Backwaren effektiv zu vermarkten und Ihren Umsatz zu steigern.

Informieren, fördern und motivieren

- → Produktvorteile und Kaufargumente
- → Aktivierende Verkaufsgespräche
- → Ideale Warenpräsentation



Frau Brandt-Lennartz, Verkaufstrainerin Sprechen Sie uns oder Ihren Kundenbetreuer zur individuellen Terminvereinbarung direkt an.



ERFOLGSGESCHICHTE SCHREIBEN

Die Philosophie der Familie Mack ist es, **mit hochwertigen Produkten zu begeistern.**Durch ihre handwerkliche Tradition in Verbindung mit modernem Management ermöglicht sie ihren Kunden unverfälschte Genusserlebnisse – und das sehr erfolgreich:

"[...] **11% mehr Kunden** als im Voriahresmonat."

"+38 % zum Vormonat" und sogar "+27 % zum Vorjahr."

"Durchweg positive Rückmeldung zum Produkt, zur Aktion und zur Schulung – auch vom Verkaufsteam."



Familie Mack, Weinstadt, Backwelt Mac

Unser Fazit: CSM hat uns "sehr professionell unterstützt. Hier wurde die Herausforderung verstanden, alles aus einem Guss zu bieter

UNSERE PRODUKTLÖSUNGEN FÜR PREMIUM-BRÖTCHEN-QUALITÄT

Zeigen Sie Ihr handwerkliches Können und verleihen Sie Ihren Produkten das "besondere Etwas". Mit hochwertigen Zutaten machen Sie aus Ihren Brötchen im Handumdrehen ein Premiumprodukt, mit dem Sie selbst Ihre anspruchsvollsten Kunden überzeugen.

	Produkt	Besonderheit
TOP	Unser Ulmer Eismalz	besonders geeignet für Gärzeitsteuerung
	Unser Ulmer Goldmalz	besonders geeignet für die direkte Führung
	Unser Ulmer Eismalz Shop	speziell fürs Backen im Laden – vermindert die Gärbläschenbildung an der Gebäckoberfläche
	Unser Ulmer Goldmalz ICE	als Allrounder bestens geeignet für die direkte Führung als auch für Gärzeitsteuerung
	Unser Ulmer EisVorteig	es muss nicht immer Malzextrakt sein – das Besondere ist der Geschmack aus dem Weizenvorteig
	Unser Ulmer Premium Malz CL	naturbelassene Premium-Qualität für alle Führungen – Clean Label
	Unser Ulmer Eismalz Tradition	das Fettpasten-Produkt für gute Dosierbarkeit und mehr Frische



Die **Unser Ulmer Produkte** unterstützen Sie in Ihrer kreativen Arbeitsweise.

- Optimale Verarbeitungseigenschaften gleichbleibende Premiumqualität
- Verbindliche Gelingsicherheit
 ermöglicht die Herstellung hochwertiger Kleingebäcke
- Geschmackliche Veredelung durch sorgfältig ausgewählte Zutaten

Sprechen Sie Ihren Kundenberater für fachliche Unterstützung an.

UNSER WACHSTUMSPROGRAMM FÜR IHR BRÖTCHENGESCHÄFT









CSM Deutschland GmbH

Mainzer Straße 152-160 | 55411 Bingen am Rhein Fachliche Hotline Brot/Brötchen: 0800 418 418-0 (freecall) hotline.brot-broetchen@csmbakerysolutions.com www.MeisterMarken-UlmerSpatz.de







DIE NEUE QUALITÄTSOFFENSIVE FÜR IHR BRÖTCHEN-GESCHÄFT!

NUTZEN SIE DAS POTENZIAL IHRER KLASSIKER

Das Weizenbrötchen gilt als DER Klassiker im Backwarensortiment und birgt damit ein enormes Potenzial für Ihr Geschäft!

DER **BRÖTCHENMARKT IST** STARK UMKÄMPFT!

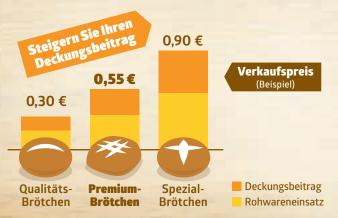
- Der Brötchen-Markt schrumpft weiter: Er hat in den letzten Jahren 2,7 % an Umsatz verloren.
- Die Discounter wachsen: 27 % der abgesetzten Menge werden heute über den Discounter generiert – im Vorjahr waren es noch 25 %.

Holen Sie daher jetzt mehr aus Ihren Backwaren heraus und differenzieren Sie sich von Ihrer Konkurrenz!

Kreieren Sie eine neue Wertstufe:

Platzieren Sie ein neues Premiumbrötchen als Markenbrötchen neben dem "Standardbrötchen". Mit einer zusätzlichen Wertstufe, bieten Sie Ihren Kunden eine willkommene Alternative zu Ihrem Standardsortiment

und hochpreisigen Produkten. Ihre Kunden werden den Unterschied zu anderen Produkten erkennen und kaufen beim nächsten Besuch gerne wieder bei Ihnen ein.



Mehr Gewinn für Ihr Geschäft:**

- Differenzierung von LEH und Discounter durch hochwertige Premiumprodukte
- · Höhere Kundenfriedenheit und Kauffrequenz Kunden honorieren eine hohe Produktqualität
- Steigerung Ihres Deckungsbeitrags Erhöhung Ihres Gewinns

PREMIUMISIERUNG DURCH:

Rezeptur

Verleihen Sie Ihren Brötchen eine individuelle Geschmacksnote! Wir haben die passenden Lösungen für Sie.

Form

Differenzieren Sie sich mit einer unkonventionellen Form von Massenprodukten!

Markenname

Dekor

Lassen Sie den hochwertigen Schaffen Sie Erinnerungswerte und Charakter direkt durch das erhöhen Sie so die Kundenbindung! Dekor erkennen!

MACHEN SIE IHR BRÖTCHEN **ZUR MARKE!**



Steigern Sie jetzt die Aufmerksamkeit für Ihre **Premiumbrötchen** durch verkaufsfördernde Maßnahmen. Verleiten Sie bestehende Kunden und Neukunden gezielt zu Impulskäufen durch Couponkartenaktion.

Ihre Vorteile:

höhere Käuferreichweite

Das Bäcker

Werbeportal

- mehr Kunden
- höhere Kauffrequenz





www.baecker-werbeportal.de

**Basis Preisliste Backmarkt – Ausgabe 18 / 2015 (regional unterschiedlich)