

# Salg i madproduktionen

## Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at udarbejde en markedsføringsstrategi, der tager højde for forskellige målgruppers særlige behov og efterspørgsel. Og du bliver i stand til at knytte konkrete markedsføringsværktøjer op denne strategi. Endelig får du også på kurset kendskab til markedsføringsloven og dens praktiske betydning for markedsføring og salg.

## Fag: Salg i madproduktionen

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Fagnummer:</b><br>20865     | <b>Varighed</b><br>3 dage                  |
| <b>AMU-pris:</b><br>DKK 624,00 | <b>Uden for målgruppe:</b><br>DKK 2.299,90 |

**Målgruppe:** Kurset retter sig mod faglærte ernæringsassistenter, der har erfaring i branchen og som ønsker mere viden om salg og markedsføring relateret til madproduktion.

**Beskrivelse:** Du opnår viden, der gør dig i stand til:

At beskrive forskellige målgrupper og hvordan man udøver målrettet salg til de forskellige målgrupper.

At forklare grundprincipperne i markedsføringsloven og hvordan det påvirker en salgsproces.

At forklare fordele og ulemper ved brug af forskellige markedsføringsmetoder relateret til madproduktion.

At udarbejde en strategi til markedsføring inden for madproduktion.

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At anvende værktøjer til markedsføring med henblik på at fremme salg af køkkenets madproduktion.

## Kursuspris

**AMU:**

DKK 624,00

**Uden for målgruppe:**

DKK 2.299,90

## Tilmelding

