

Anmeldung



Teilnehmerinformationen

Seminar* Name	Vorname	Nationale ID	Geburtsdatum	E-Mail (privat)	Telefon (privat)	Vorabend- anreise**
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____

* Bei mehreren Seminaren bitte Seminarnummer durch Komma trennen.

** Zimmerreservierung bei Vorabendanreise abhängig von Verfügbarkeit im Hotel.

Für Rückfragen.

Für Rückfragen.

Rechnungsanschrift

Firma _____

Ansprechpartner _____

Adresse _____

E-Mail _____

Alle Hinweise zum Datenschutz finden Sie unter: [seminare.edeka.com/datenschutz](https://www.seminare.edeka.com/datenschutz)

Ort, Datum _____

Stempel/Unterschrift _____

Seminar-Nummern



Eigen- und Mitarbeiterkompetenzen

- 101 Telefonieren will gelernt sein
- 102 Ausbildung der Ausbilder
- 103 Persönlichkeitsprofil (persolog)
- 104 Stressbewältigung im Job
- 105 Mehr Selbstorganisation, weniger Zeitfresser
- 106 Mitarbeitergespräche - Fluch oder Nutzen
- 107 Besprechungen – wirkungsvoll visualisieren und durchführen
- 108 Ihre Mitarbeiter als Schlüssel zum Erfolg - So führen Sie motiviert
- 109 Teamentwicklung – Potenziale nutzen – Leistung steigern
- 110 Gehen Sie in Führung - Persönlichkeitsentwicklung in der ...
- 111 Regeln für das Miteinander – Arbeitsrecht und aktuelle ...
- 112 Kommunikation in schwierigen Situationen
- 114 Gestern Kollege – Morgen Vorgesetzter
- 115 Stress lass nach – Ihr persönliches Anti-Stress-Seminar
- 116 Projekte im Markt umsetzen
- 117 Gelassen und souverän den Berufsalltag meistern
- 120 Coachingorientierte Führung

Marktpraxis und -steuerung

- 201 Exotische Früchte - richtig handhaben und erfolgreich verkaufen
- 202 Flower Power- Pflanzen richtig präsentieren und verkaufen
- 203 Obst- und Gemüse Systemschulung
- 204 Umsatzbringer
- 205 Qualität und Frische – Obst und Gemüse bei EDEKA
- 206 Kundenorientierung wirkungsvoll umsetzen
- 207 Personalkosten optimieren - Personal bedarfsgerecht planen ...
- 208 Personal im Bedienungsbereich - Das richtige Personal zu richtigen ...
- 209 Effektive Personalbedarfs- und Einsatzplanung
- 210 Schluss mit Inventarverlusten - Verluste abbauen ...

- 211 Brennpunkt Kasse - Diebstahl erkennen und vorbeugen
- 212 BWL - Bitte was Leichtes - BWL für den Alltag
- 213 Da steckt noch mehr drin! - Marktpotenziale entdecken und ...
- 214 Konsequenz steuern - Betriebsw. Erfolgskontrolle
- 216 Planspiel Merchant
- 218 Vom Einkauf zum Gewinn
- 219 Reklamations-/Beschwerdemanagement
- 220 Aktiv Verkaufen
- 221 Fit für Fisch

Fachlaufbahn und Zertifizierungen

- 301 Fachkraft Obst und Gemüse
- 301.1 Rezertifizierung Fachkraft Obst und Gemüse (solo)
- 302 Fachexperte Obst und Gemüse
- 302.1 Rezertifizierung Fachexperte Obst und Gemüse
- 303 Fachberater Obst und Gemüse
- 311 Fachkraft QS im EH
- 311.1 Rezertifizierung Fachkraft QS im EH
- 321 Fachkraft Personal
- 321.1 Rezertifizierung Fachkraft Personal
- 331 Fachkraft Service -Info-Kasse
- 342 Fachexperte Wein
- 343 Sommelier Wein
- 351 Fachkraft Fisch
- 362 Fachexperte Spirituosen & Barkeeper
- 373 Fachberater Bedienung

Fachlaufbahn und Zertifizierungen

- 401 Super- und Verbrauchermarktleiter 1
- 402 Super- und Verbrauchermarktleiter 2
- 403 Super- und Verbrauchermarktleiter 3
- 404 Super- und Verbrauchermarktleiter 4
- 405 Super- und Verbrauchermarktleiter 5
- 406 Super- und Verbrauchermarktleiter 6
- 407 Super- und Verbrauchermarktleiter 7
- 408 Super- und Verbrauchermarktleiter 8
- 413 Fachberater Vertrieb

Highlight-Seminare

- 803 Highlight Fit & Aktiv
- 811 Highlight Food Trend Tour

Online-Kursprogramm

- 1105 Zeitmanagement
- 1108 So führen Sie motiviert
- 1121 Konflikte lösen
- 1122 Führen in Krisenzeiten
- 1210.1 Inventur und Bestandsführung
- 1102.1 ADA - immer aktuell