

EINSTEIGER- UND PRAXISSEMINAR REGIONALMARKETING AM POS: KUNDEN ORIENTIERUNG BIETEN!

BÖLN

Bundesprogramm Ökologischer Landbau
und andere Formen nachhaltiger
Landwirtschaft

Mit REWE Storecheck und Praxisberichten
Do. 5./ Fr. 6. Juni 2014 in Freising

Zielgruppe: Lebensmittelhersteller

Über 60% der Verbraucher bevorzugen regionale Produkte. Diese sind jedoch am Point of Sale (POS) oft nicht als solche erkennbar. Das ist fatal, denn über 70% der Kaufentscheidungen trifft der Kunde erst dort. Regionalsortimente ohne deutliche Leitsysteme und intuitiv verständliche Produktbotschaften verfehlen viele interessierte Kunden. Praxisstudien haben ergeben, dass Sonderplatzierungen nicht die Lösung sind. Das zweitägige Einsteiger- und Praxisseminar veranschaulicht, welche Maßnahmen in der Platzierung, Kommunikation und im Marketing regionaler Produkte Erfolgsfaktoren sind.

Die Bio-, und Regionalexperthen von „schmeckt³“ stellen das Thema entlang der Wertschöpfungskette vor. Sie treffen dazu außerdem Best Practice-Vertreter aus Erzeugung, Verarbeitung, Handel und Agenturen. Das Team von „schmeckt³“ hat im bio-regionalen Kochbuch „Freising Schmeckt“ die im Regionalmarketing sehr dynamische und erfolgreiche Region mit Erzeuger- und Verarbeiterportraits sowie typischen Rezepten beschrieben.

Der erste Seminartag zeigt Ihnen, wie Sie Ihren Kunden Orientierung am POS geben können über Verpackung und Zusatzinformationen sowie eine in Kooperation mit dem Handel abgestimmte Sortimentsplatzierung. Josef Neumeier stellt sein regionales Bio-Anbauprojekt „Holledauer Haselnuss“ sowie dessen Vermarktungsmöglichkeiten in verschiedenen Sparten des LEH, darunter auch REWE vor. Tobias Kantenwein, Geschäftsführer des Agenturhaus, zeigt erfolgreiche POS Kommunikationskampagnen für regionale Produkte. Am zweiten Tag diskutieren wir das Regionalkonzept der REWE Group Region Süd mit dem Regionalitätsbeauftragten Karl Seidl sowie im Rahmen eines REWE-Storechecks. Anschließend berichtet der Inhaber der Pfaffenhofener Schellermühle über sein Vermarktungskonzept und von seinen Erfahrungen mit dem Regional-Siegel „Geprüfte Qualität - Bayern“ sowie dem Bio-Siegel.



ReferentInnen und inhaltliche Ansprechpartner:

Marion Hofmeier + Thomas Sadler
schmeckt³ GbR www.schmeckthochdrei.de

Anmeldung bei:

schmeckt³ GbR, Königsfeldstr. 16, 85356 Freising
Eva Reichert, Thomas Sadler Tel.: (08161) 49 21 457, post@schmeckthochdrei.de



Das Seminar ist eine Maßnahme des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN) initiiert vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft.

Die Teilnahme an der Veranstaltung ist außer einer Verpflegungspauschale kostenfrei. Die Verpflegungspauschale beträgt 25 € plus MwSt. pro Tag.

EINSTEIGER- UND PRAXISSEMINAR REGIONALMARKETING AM POS: KUNDEN ORIENTIERUNG BIETEN!

Mit REWE Storecheck und Praxisberichten
Do. 5./ Fr. 6. Juni 2014 in Freising

BÖLN

Bundesprogramm Ökologischer Landbau
und andere Formen nachhaltiger
Landwirtschaft

PROGRAMM

Do. 5. Juni 2014 Einsteigerseminar: Regionalmarketing am POS

Ab 11:30 Uhr Ankunft und Mittagsimbiss am Tagungsort in Freising (siehe unten)

12:30 – 13:30 Uhr Einleitung und Vorstellungsrunde

13:30 – 14:30 Uhr Regionalität aus Kundensicht (Marion Hofmeier)
und Vorstellung regionales Kochbuch Freising schmeckt.

14:30 – 15:00 Uhr Das Regionalfenster (Marion Hofmeier)

15:00 – 15:30 Uhr Kaffeepause

15:30 – 17:00 Uhr POS Kommunikation als Erfolgsfaktor für regionale Produkte
(Tobias Kantenwein, Geschäftsführer das Agenturhaus)

17:00 – 18:00 Uhr Praxisbeispiel „Hollедauer Haselnuss“, Rudelzhausen
(Josef Neumeier, Geschäftsführer)

18:00 – 18:30 Uhr Diskussion

Ab 18:30 Uhr gemeinsames Abendessen am Tagungsort (selbst zu bezahlen von TN)

Fr. 6. Juni 2014 Praxisseminar: Regionalmarketingkonzepte mit Exkursion

09:00 – 09:45 Uhr Einleitung und Vorstellung des Tagesprogramms

09:45 – 12:30 Uhr Das Regionalkonzept der REWE Group Region Süd „REWE
Regional“

09:45 – 11:15 Uhr Vorstellung des REWE-Regionalkonzeptes und Diskussion
(Karl Seidl, Regionalitätsbeauftragter, REWE Group)

11:15 – 12:30 Uhr Geführter Storecheck REWE-Markt Freising - Schlüterhallen

12:30 – 14:00 Uhr Mittagspause mit bio-regionaler Verpflegung auf dem Biolandhof
Braun in Freising-Dürneck

14:00 – 16:30 Uhr Praxisbericht Kunstmühle Reising Josef Scheller GmbH,
Schellermühle Pfaffenhofen: Vorstellung des regionalen
Vermarktungskonzeptes und Diskussion (Josef Scheller, Geschäftsführer)

ca. 15:15 – 15:30 Uhr Kaffeepause

16:30 – 17:00 Uhr Abschlussrunde und Auswertung

**Die Teilnahme an der Veranstaltung ist außer einer Verpflegungspauschale kostenfrei.
Die Verpflegungspauschale beträgt 25 € plus MwSt. pro Tag**

Das gemeinsame Abendessen ist nicht in der Verpflegungspauschale enthalten.
Anreise mit öffentlichem Nahverkehr ist möglich. Exkursion mit Kleinbus und Pkw der
Teilnehmer.

Tagungsort: Bayerischer Hof Freising · Hotel & Restaurant · Untere Hauptstraße 3 · 85354
Freising · Telefon: (08161) 53 83-00 · Fax: (08161) 53 83-39

info@bayerischerhof-freising.de · www.bayerischerhof-freising.de

Ein Zimmerkontingent (Stichwort „Seminar POS Freising“) ist reserviert. Bitte selbst buchen.

EINSTEIGER- UND PRAXISSEMINAR REGIONALMARKETING AM POS: KUNDEN ORIENTIERUNG BIETEN!

BÖLN

Bundesprogramm Ökologischer Landbau
und andere Formen nachhaltiger
Landwirtschaft

Mit REWE Storecheck und Praxisberichten
Do. 5./ Fr. 6. Juni 2014 in Freising

ANMELDEFORMULAR

Anmeldung zur Veranstaltung erbeten bis 15. Mai 2014

an **schmeckt³ GbR** (Königsfeldstr. 16, 85356 Freising)

Fax: (08161) 98 61 607, E-Mail an post@schmeckthochdrei.de

Ich nehme / Wir nehmen mit Personen teil am:

Einsteigerseminar „Regionalmarketing am POS“ am **5. Juni 2014**
und übernehme(n) die **Verpflegungspauschale von 25 € plus MwSt.** pro Teilnehmer.

Abendessen am Tagungsort am 5. Juni 2014 (Selbstzahler)

Praxisseminar „Regionalmarketingkonzepte“ am **6. Juni 2014**
und übernehme(n) die **Verpflegungspauschale von 25 € plus MwSt.** pro Teilnehmer.

Firma

Name

Position

Mittagessen am 6.Juni 2014 mit Fleisch vegetarisch

Ggf. Name 2. Person

Position ggf. 2. Person

Mittagessen am 6.Juni 2014 mit Fleisch vegetarisch

Straße

PLZ/Ort

E-Mail-Adresse

Telefon

Datum & Unterschrift:.....