

Auftrag:

Stellen Sie eine Spezialbrotsorte aus dem Sortiment Ihres Betriebes ins Zentrum des Verkaufs.

- Richten Sie eine spezielle Auslage für diese Brotsorte ein (incl. des Brotes). Die Ausgestaltung sollte der Besonderheit des Brotes entsprechen.
- Bestimmen Sie die erforderlichen Dekorationsmaterialien (z.B. Stoff, Teller, Platten, passende Accessoires), die von Ihnen persönlich bereitzustellen sind.

Beispiel 1:

Korn - Vital - Brot mit Leinsamen, Sesam, Sonnenblumenkernen, Hirse und Gerste



Beispiel 2:

Olivia - Weizenbrot mit Olivenöl



- Beschreiben Sie die Herstellung und die Besonderheiten Ihres Spezialbrotes und leiten Sie aus den gegebenen arttypischen Qualitätsmerkmalen dieser Brotsorte kundenorientierte Verkaufsargumente ab.
- Entwickeln Sie daraus eine Produktinformation, die Sie handschriftlich auf einem farbigen A4-Blatt anfertigen



Stellen Sie zusätzlich folgende Werbematerialien her:

- Werbeplakat
- Preisschild
- Flyer (A5)
- Namensschild (längshalbiertes A4-Blatt),

Auswertung:

- Bewertung der Werbematerialien auf Inhalt, Form/Gestaltung.
- Bewertung Auslage (Praxisunterricht)
- Bewertung Vortrag über das Spezialbrot (Theorieunterricht)

Besonders gelungen waren die Vorträge mit interessanten Informationen zu regionalen Besonderheiten, originellen Vermarktungsideen und Kostproben.

Am Besten schmeckte ein Walnussbrot.

Die größten Schwierigkeiten bereiteten die Erklärungen zur Herstellung der Brote.