

# Verweise

 S. 10 SRF Einstein - der erste Eindruck zählt

 S. 16 Fish Philosophy

 S. 26 Alkoholabgabe an Jugendliche

 S. 41 Reklamationsformular

 S. 43 Auftragsformular

 S. 60 Das korrekte Preisschild

 S. 60 Teil 1: Die gesetzlichen Grundlagen

Teil 2: Begriffserklärung

Teil 3: Verordnung über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln

Teil 4: Sachbezeichnung von Lebensmitteln

Teil 5: Verzeichnis der Zutaten

Teil 6: Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können

Teil 7: Mengemässige Angaben von Zutaten (QUID)

Teil 8: Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum (Datierung)

Teil 9: Produktionsland

Teil 10: Gekühlte und tiefgekühlte Lebensmittel

 S. 93 Themen-Plan Aktivitäten

 S. 94 Checkliste für einen Ausstattisch oder ein Schaufenster

 S. 95 Vortrag Schaufenster Basismodul

# Reklamationsformular

Produkt/Dienstleistung	Verkaufsdatum
Grund der Beanstandung	

## Kundendaten

Name, Vorname	
Adresse, PLZ Ort	
Telefon	<input type="checkbox"/> erwartet Rückruf
E-Mail	

## Reklamationsbehandlung

Meldung an Verantwortliche(n)		
Reklamation wurde aufgenommen von		
Geld zurück erstattet	<input type="checkbox"/> ja, Betrag	<input type="checkbox"/> nein
Ersatz mitgegeben	<input type="checkbox"/> ja, Produkt	<input type="checkbox"/> nein
Fehlerquellen		
Getroffene Massnahmen		
Rückmeldung an den Verkauf erfolgt durch		

Ort

Datum

Visum

# Auftragsformular

## Kundendaten

Name, Vorname	
Adresse, PLZ Ort	
Tel. Privat	
Tel. Geschäft	<input type="checkbox"/> erwartet Rückruf
E-Mail	

## Bestellung

Menge	Artikel	Grösse	Preis CHF
Total CHF			

Besonderheiten  
(Dekor, Schrift, Platten, Servietten)

Retouren, Leergut

Abholdatum, Zeit

Lieferadresse

Lieferdatum, Zeit

Rechnungsart

Ort

Datum

Visum

# Das korrekte Preisschild



**Netto** Truffes 320 g  
(100 g Fr. 9.00)



**Tara** Tüte 20 g



**Brutto** Total 340 g

## Rechne

Fr. 3.20 Tüte inklusiv Aufwand  
 Fr. . . . . . Pralinen (..... x Fr. 9.00)  
 Fr. . . . . . Verkaufspreis

100 g = Fr. .... = Fr. ....  
 .....

## Preisschild

Sachbezeichnung Rahmtruffes  
 Menge (netto) .....  
 Verkaufspreis .....  
 100 g-Preis .....

## Beispiel Preisschild

<b>Rahmtruffes</b>	Firmenlogo
320 g	Fr. ....
100 g	Fr. ....

## Das korrekte Preisschild



**Netto** Truffes 320 g  
(100 g Fr. 9.00)



**Tara** Tüte 20 g



**Brutto** Total 340 g

### Rechne

Fr. 3.20 Tüte inklusiv Aufwand  
 Fr. 28.80 Pralinen (3.2 x Fr. 9.00)  
Fr. 32.00 Verkaufspreis

$$100 \text{ g} = \frac{\text{Fr. } 32.00 \times 100}{320} = \text{Fr. } 10.00$$

### Preisschild

Sachbezeichnung	Rahmtruffes
Menge (netto)	320 g
Verkaufspreis	Fr. 32.00
100 g-Preis	Fr. 10.00

### Beispiel Preisschild

<b>Rahmtruffes</b>	Firmenlogo
320 g	Fr. 32.00
100 g	Fr. 10.00

## Themen-Plan Aktivitäten

Monat	Themen	Aktivitäten	Farben richten sich nach den Modetrends
Januar	Drei Könige Winter		Gold, Weiss Hellblau, Weiss
Februar	Valentinstag Fasnacht		Rot/Rosa, Weiss
März	Frühling		Grün, Pastellfarben
April	Ostern		Grün, Gelb, Pink, Rot, Orange, Violett
Mai	Muttertag Maikäfer		Rot/Rosa, Weiss Grün, Braun
Juni	Hochzeit		Weiss, Grün/Rot/Rosa
.....			
..... Juli.....	Sommerferien 1. August		Blau, Weiss, Gelb/Rot Rot, Weiss
August	Schulanfang		Bunt
September	Herbst		Braun, Orange, Dunkelgrün
Oktober	Kürbis Marroni		Orange, Schwarz Braun
November	Samichlaus		Rot, Weiss, Grün
Dezember	Advent, Weihnachten, Neujahr		Grün, Rot, Gold Silber, Weiss

# Checkliste für einen Ausstattisch oder ein Schaufenster

Die Prüfungsarbeit Ausstattisch oder Schaufenster sollte sich in der Ausführung von einer täglichen normalen Arbeit abheben. Was gilt es zu berücksichtigen, wenn wir einen Ausstattisch überprüfen wollen?

1. Gesamteindruck, Aussagekraft  
Der Gesamteindruck ist wichtig. Kunden, die ein Schaufenster oder einen Ausstattisch anschauen, sehen vor allem den Gesamteindruck. Weckt diese Arbeit Kauflust?
2. Thema und Umsetzung des Themas  
Sie haben sich für ein Thema entschieden. Passt das Thema in eine Bäckerei-Konditorei-Confiserie? Wurde das gewählte Thema entsprechend umgesetzt?
3. Farbwahl und Farbzusammenstellung  
Widerspiegelt die Farbe die gewählte Saison und harmonisieren die Farben?  
Bleibt der Stil durch die ganze Linie erhalten? Entsteht kein Farbenwirrwarr?
4. Packungen: Formen und Grössen  
Haben Sie verschiedene Formen und Grössen von Packungen gewählt oder sind mindestens ergänzende Formen/Grössen dabei? Ist der Inhalt der Packungen ersichtlich?
5. Sorgfältiges, sauberes Arbeiten  
Wie sind die Geschenke eingepackt? Sichtbare Kleber? Unebenheiten im Papier? Unschöne Maschen? Unregelmässige Päckli? Dekor?
6. Präsentation  
Wie sind die Produkte ausgestellt? Zentriert, regelmässig oder seitenbetont, unregelmässig? Sind Höhen eingebaut? Hintergrund? Tiefenwirkung? Passender Hinter- respektiv Untergrund?
7. Dekorelemente  
Wird zusätzlicher Dekor verwendet? Passt dieser zum Thema und ins Farbkonzept? Ist so viel Dekor dabei, dass man die Produkte fast nicht mehr sieht?
8. Beschriftung  
Sind alle Produkte richtig beschriftet? (Preisanschreibepflicht, Gewicht, Haltbarkeit, Deklaration, Firmensiegel?)
9. Originalität und Werbewirksamkeit  
Ist es Ihnen gelungen, mit diesem Ausstattisch etwas ganz Eigenes, etwas Spezielles zu kreieren? Oder ist diese Arbeit eher ein "Déjà-vu" oder vielleicht sogar langweilig? Oder wird dank dieser Ausstellung mehr verkauft?

## Vortrag Schaufenster Basismodul

Thema, Idee	
Ziel Was will ich mit dem Schaufenster erreichen?	
Zielgruppen	
Gesamteindruck und Blickfang	
Farbenwahl, Farbzusammensetzung	
Vorgang	
Aufbau	
Warenträger, Dekorelemente, Beschriftung	
Präsentationsart	
Produkte Form und Grösse	