

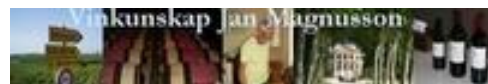
Hotell, restauranger  
och konferens-  
anläggningar i  
södra Sverige

# Vin, mat och sälj

Tjäna mer pengar och få nöjdare kunder

2009-04-01

VINKUNSKAP JAN MAGNUSSON



## Vad tycker kunden?

”Jan har genom sin kompetens och entusiasm gett oss ett riktigt lyft. Det var genialiskt att kombinera vin- och matkunskap med säljutbildning”:

Victoria Johansson,  
hotellchef Bjertorps Slott



## PRODUKTER FRÅN VINKUNSKAP JAN MAGNUSSON

- VINUTBILDNINGAR
- VIN & MAT
- SÄLJ- OCH MARKNADS-  
FÖRING
- AFFÄRSUTVECKLING
- VINPROVNINGAR

## Kompetensutveckla din personal

### Detta får du!

- ⇒ **Kunnig personal**
- ⇒ **Högre servicegrad**
- ⇒ **Motiverad personal**
- ⇒ **Mer kul på jobbet**
- ⇒ **Nöjdare kunder**
- ⇒ **Ökad lönsamhet**

### Hur går det till?

Jag utbildar personalen i 3 steg:



Jan med näsan i glaset — en ädelsöt Sauternes från Chateau Rieussec

- **Vinkunskap**
- **Vin och mat**
- **Kund och sälj**

### Ur innehållet

#### Vinkunskap

Vi lär oss mer om druvor och världens berömda vindistrikt. Tonvikten ligger på de nya spännande vinerna och regioner.

#### Vin och mat

Surt, salt, sött och beskt. Vi lär oss mer om kombinationen mat och vin.

#### Kund och sälj

Vi lär oss att hantera gästen som en kunden och maten och vinet som en produkt.

## Detta är min bakgrund

- ◇ Vinälskare i 30 år
- ◇ Vinimportör
- ◇ Mångårig erfarenhet av sälj- och marknadsarbete
- ◇ Otaliga resor i de flesta vinländer
- ◇ Specialist på team- och individ-utveckling
- ◇ Entusiastisk
- ◇ Munkänk i 25 år



### Kontakta mig:

[www.vinkunskap.se](http://www.vinkunskap.se)

Vinkunskap Jan Magnusson  
Solhemsgatan 32

332 34 Gislaved

070-5865948

janmagnusson99@swipnet.se