

# Salg og markedsføring inden for madproduktion

## Kort fortalt

Du kan med baggrund i ledelseserfaringer udarbejde en strategi til markedsføring af køkkenets madproduktion og ud fra kendskab til målgrupper og segmentering af markedet. Endvidere kan du fra et grundlæggende kendskab til markedsføringsloven anvende værktøjer til markedsføring og salg af køkkenets madproduktion.

## Fag: Salg og markedsføring inden for madproduktion

|                                |                                            |
|--------------------------------|--------------------------------------------|
| <b>Fagnummer:</b><br>48796     | <b>Varighed</b><br>3 dage                  |
| <b>AMU-pris:</b><br>DKK 624,00 | <b>Uden for målgruppe:</b><br>DKK 2.299,90 |

**Målgruppe:** Ledere og teamledere, som arbejder med professionel forplejning på offentlige og private køkkener, og som ledelseserfaringer har et godt kendskab til køkkenets forskellige brugergrupper.

### Beskrivelse: Du kan:

Udarbejde strategi til markedsføring inden for madproduktion på basis af kendskab til målgrupper og segmentering af virksomhedens totale marked.

Planlægge markedsføringsaktiviteter med baggrund i et grundlæggende kendskab til markedsføringsloven.

Anvende værktøjer til markedsføring med henblik på at fremme salg af køkkenets madproduktion.

Redegøre for fordele og ulemper ved brug af forskellige markedsføringsmetoder relateret til madproduktion.

## Kursuspris

**AMU:**  
DKK 624,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 2.299,90

## Tilmelding

