

SLHF- *Akademien*



SLHF
S/T O C K H O L M S
L I V S M E D E L S H A N D L A R E F Ö R E N I N G



Utbildningar
2024

Utbildningar Boosta Mat & Sälj

Introduktionsutbildningar 3 timmar

Ost, chark & delikatess

För dig som är nybörjare i butikens delikatessdisk och eller förväntas hjälpa till, till exempel en jouransvarig.

Efter kursen kan du lite mer om:

- Grunds Sortimentet kring en delikatessdisk, familjer, historik, lagring, tillverkning
- Vad som passar till vad
- Förvaring och matsäkerhet
- Personlig försäljning samt enklare säljtekniker

Frukt & grönt

För dig som är helt ny på avdelningen, eller förväntas att hjälpa till vid olika tillfällen, till exempel en jouransvarig.

Efter kursen kan du lite mer om:

- Vilka vanliga sorter och klassificeringar vi säljer
- Vad vi säljer under de olika årstiderna
- Vilka vanliga användningsområden de olika sorterna tillhör
- Hur olika frukter och grönsaker bör förvaras
- Enkla men effektiva exponeringstips
- Hur svinn uppstår och vad det kostar för avdelningen samt butiken
- Enklare matlagning med inspiration av rådande trender

Vegansk & vegetariansk matlagning

Äter vegetarianer ägg? Och vad är egentligen en flexitarian?

Detta och mycket mer kommer du att ha kunskap om efter utbildningen.

Vi går igenom de olika begreppen och pratar även om hållbarhet och hälsa kopplat till att äta mer mat från växtriket.

Enklare matlagning:

- Råvarukunskap och matlagningstekniker runt vanliga och ovanliga råvaror från växtriket
- Vi lagar veganska och vegetariska rätter som även passar som tillbehör till kött och fisk.
- Provsbakning

Train the Trainer – introduktionsansvar

Denna utbildning vänder sig till personer som ska introducera nya medarbetare i butiken. Fokus ligger på kassa och "golv".

Vi går igenom alla viktiga moment som denna medarbetare bör lära en nyanställd kring vilka beteenden som är önskvärda i butiken. Exempel; klädsel, tider, rent och fräscht. Sist och inte minst hur vi möter de viktigaste vi har – kunderna.

Kursdeltagaren får med sig en dokumentation över förslag på introduktionspunkter som ska förstärka/komplettera butikens egen personalhandbok. Naturligtvis tränar vi kursdeltagaren på hur, när och var vi håller denna introduktionsutbildning väl på plats i butiken.

Svinn

För den som arbetar på någon eller flera av butikens alla avdelningar och har nytta av att lära sig mer om hur svinn uppstår och hur vi kan motverka det.

Vi går igenom:

- Vad svinn är rent ekonomiskt
- Osynligt och synligt svinn
- Påverkande faktorer
- Metoder för att minimera svinn

Kundmötet

Kunden, det viktigaste vi har, hur tar vi hand om hen på bästa sätt och ger dem en upplevelse som gör att de gladeligen återkommer till vår butik med ett leende på läpparna?

Att göra ett bra kundmöte är för många butiker idag livsavgörande för att behålla kunden på den egna marknaden.

Vi tränar:

- Kundmötets olika delar
- Omsorgsförsäljning
- Svåra situationer – smarta svar

Att sälja delikatesser utan manuella diskar

Denna utbildning visar, inspirerar och tipsar hur man på bästa sätt möter kunden framför disken.

Vi lär ut hur vi säljer, inspirerar och skapar omsorgsförsäljning så att kunderna får en "över disk" känsla utan att den manuella disken finns där.

Vi går igenom:

- Säljplanering
- Enkla kundtips
- Strukturerat smakprov
- Storytelling
- Receptstruktur i exponering och personligen

Affärsutveckling – workshop

Denna utbildning riktar sig till dig som har mandat att förändra och testa nya saker i butiken.

Nya tider har givit oss nya utmaningar. Från att vara kanske vara områdets bästa butik gällande kundmöte, service, sortiment och öppettider till att också vara med och fajtas med prisupplevelse – och det mot stora aktörer som endast har det som konkurrensfördel.

Under denna workshop kommer vi att tillsammans skapa den "optimala butiken" för de förutsättningar som ges. Tanken är att alla deltagare ska få möjligheten att få vara en teoretisk affärsutvecklare i kurslokalen och därefter en praktisk affärsutvecklare i butiken. Här ska vi stjäla bra idéer av varandra och från workshopen som helhet.

Brand, HLR

Kontakta SLHF:s kansli för mer information.

Ergonomi

Kontakta SLHF:s kansli för mer information.

Endagensprogram

Marknadsföring i sociala medier

För dig som vill utveckla din kreativa sida gällande matfotografering och lära dig mer om hur du lockar följare till butiken på sociala medier. Du ansvarar eller hjälper till med butikens sociala medier i dagsläget.

Matstyling, ljussättning, kreativa sätt att exponera råvaror och maträtter samt tips och trix gällande att locka nya följare till din sociala medier-plattform.

Vi går igenom:

- Skillnader mellan plattformar
- Marknadsföring och ökade länkklick
- Relevant content och känslan av att alltid vara uppdaterad

Konflikthantering för ledare

För dig som redan idag jobbar som chef eller ledare.

Vi tränar i hur vi skapar framgångsrika team genom medarbetares olikheter och samsyn. Under utbildningen använder vi faktiska problemställningar som anonymt skickas in innan via en digital plattform.

Axplock från dagen:

- Förändringsledning
- Kommunikation
- Att ge feedback på rätt sätt
- Min roll som ledare och chef i konflikter

Diplom & specialistprogram

Miljö & hållbarhet, specialist (2+2 dagar)

Utbildningen vänder sig till butiker som på allvar vill vara med och göra en förändring. Att utveckla en ansvarig för miljö och hållbarhet är en god start.

Vad är ett hållbart samhälle? Hur ser mitt samhälle ut om 10 år?

Vad kan vi i vår butik göra för att på kort och lång sikt bygga ett hållbart samhälle?

Dessa frågor ligger till grund för programmet som omfattar de mest aktuella frågor på både mikro- och makronivå som butiken och branschen står inför. Utbildningen är utformad så att teori enkelt ska omsättas i praktik på hemmaplan. Under utbildningsperioden utformar varje deltagare en förändringsplan med praktiska handlingar för att möta nutid och framtid.

Fisk & mat, specialist (2+2 dagar)

Utbildningen riktar sig främst till fiskansvariga och/eller färskvaruchefer som aktivt jobbar i/med fiskdisken.

Lax, torsk och rödspätta – men sen då??

Fiskutbildningen ger goda kunskaper om vad hav och sjöar kan erbjuda i sortimentsväg samtidigt som vi aldrig försummar miljöaspekten och lär oss att navigera rätt i MSC- och ASC-världen.

Vi lär oss att anpassa utbud och erbjudande till vardag och helg med grundläggande kunskaper om att filea fisk genom praktik. Utbildningen ger även kunskaper inom livsmedelshygien, förädlings- och produktionskalkyler, grundläggande butiksekonomi, tillagningstekniker, pannfärdigt samt möjligheterna med att samarbeta med ett eventuellt befintligt butikskök.

Naturligtvis tränar vi löpande på den personliga försäljningen som är ett av de viktigaste verktygen att kunna hantera.

Kött & mat, specialist 3+1+2 dagar

Utbildningen riktar sig främst till köttansvariga och/eller färskvaruchefer som aktivt jobbar i/med köttdisken.

Många manuella köttdiskar "vaknar till liv" framåt torsdagen, dock är det få butiker idag som lyckas hålla köttdisken säljande, inspirerande och lönsam HELA veckan. Utmaningen minskar heller inte med det fokus på miljö och hållbarhet som råder där vägen till en hållbar köttdisk kan vara svår.

Utbildningen ger goda grundkunskaper om de olika djurslagen, uppfödning, miljöaspekter, skillnader på svensk och utländsk produktion. En stor del av programmet handlar om hur vi säljer kött och hur vi säljer den hela måltiden, metoder för mekanisk såväl som personligförsäljning är således ett viktigt verktyg.

Utbildningen ger vidare kunskaper inom livsmedelshygien, stycknings- och produktionskalkyler, grundläggande butiksekonomi, tillagningstekniker, pannfärdigt samt möjligheterna med att samarbeta med ett eventuellt befintligt butikskök.

Ost & delikatess, specialist 2+2 dagar

Utbildningen riktar sig främst till ost-/deliansvariga och/eller färskvaruchefer som aktivt jobbar i/med delidisken.

Ost- & delikatessutbildningen syftar till att fördjupa kunskaperna inom ovan nämnda områden. För att på ett trovärdigt sätt lyckas med försäljningen av butikens mer ovanliga och exklusiva sortiment behövs både intresse och kunskap.

Få kunder köper en ost för 54 kr/hg om man inte får med sig så kallad stroytelling som på ett målade sätt förklarar och framhäver produkten och gör kunden inspirerad och trygg med hur hen skall använda denna på bästa sätt. Utbildningen ger fördjupade kunskaper inom ost och deli samt grundläggande butiksmatematik.

Den personliga försäljningen kring sortimentet är tongivande i programmet!

Butiksproffsutbildning (BPU) 2+2+2+2+3 dagar

För vem?

- Alla som vill bli ett butiksproffs
- Samtliga avdelningar berörs
- För den som på riktigt vill förkovra sig i hela butiken och butiksarbetet
- För den som vill göra karriär i butik
- För den som vill vidga sina vyer från det man tror är "det rätta sättet"

Utbildningen ger förutsättningar till att bli den mångkunniga butiksmedarbetaren. Fokus ligger på butiksarbetet och hur vi skapar den bästa butiken – varje dag!

Denna breda utbildning är en sammansättning av andra viktiga utbildningar på SLHF-akademien samt några ytterliga moment och innehåller:

- Färskvaror – kunskap och försäljning
- Matsäkerhet och kvalitet
- Butiksekonomiutbildning
- Rapporthantering
- Driftsutbildning
- Säljplanering
- Service och säljutbildning
- Fördjupande butiksuppgifter mellan träffarna
- Slutprov
- Diplomerings

Detta är en diplomutbildning och innebär kunskapstester för att säkerställa deltagarens faktiska kompetens. Utbildningens avslutningsdag innehåller gruppredovisningar för en handlarpanel med diplomerings och en gemensam lunch.

Ledarskapsutbildning 2+2 dagar

I detta program tränar vi affärsdrivet och det personliga ledarskapet. Vi fångar in de viktigaste grunderna för ett bra ledarskap i syfte att deltagaren ska få möjlighet att påbörja sin ledarskapsresa på ett sådant praktiskt sätt som möjligt i butiken.

Vi delar in innehållet vid seminarietillfällena till 2 huvudämnesrubriker:

- **Hållbar ledare:** Självledarskap, medarbetarskap, personliga mål, arbetsmiljö, arbetsrätt samt etik och moral
- **Ditt ledarskap:** Ledarskapsstilar, presentationsteknik, coachning, feedback, målstyrning, gruppsamverkan och kreativitet

Aktiv träning, reflektion och uppföljning innan, på, mellan och efter seminarierna är en förutsättning för den personliga utvecklingens skull.



Kalender SLHF-akademin 2024

Introduktionsutbildningar

Nybörjare Ost, chark & delikatess:

16 januari 13.00–16.00 alt. 17.00–20.00

Nybörjare Frukt & grönt:

17 januari 13.00–16.00 alt. 17.00–20.00

Nybörjare Vegan/Vegetarisk matlagning:

31 januari 13.00–16.00 alt. 17.00–20.00

Train The Trainer – Introduktionsansvar:

6 februari 13.00–16.00 alt. 17.00–20.00

Nybörjare Svin:

30 januari 13.00–16.00 alt. 17.00–20.00

Kundmötet:

7 februari 13.00–16.00 alt. 17.00–20.00

Försäljning av förpackade delikatesser ur frysdisk och kylar:

20 februari 13.00–16.00 alt. 17.00–20.00

Affärsutveckling – workshop:

23 januari 13.00–16.00 alt. 17.00–20.00

Brand & HLR:

Kontakta SLHF

Ergonomi:

Kontakta SLHF

Endagsprogram

Marknadsföring i sociala medier:

17 april 09.00–16.00

Konflikthantering för ledare:

21 februari 09.00–16.00



Diplom- & specialistprogram

Miljö & hållbarhet, specialist:

Sem 1: 8 + 9 oktober 09.00–16.00 + 09.00–16.00

Sem 2: 5 + 6 november 09.00–16.00 + 09.00–16.00

Fisk & mat, specialist:

Sem 1: 21 + 22 maj 09.00–16.00 + 09.00–16.00

Sem 2: 12 + 13 juni 09.00–16.00 + 09.00–16.00

Kött & mat, specialist:

Sem 1: 22+23+24 april 09.00–16.00 + 09.00–16.00 + 09.00–16.00

Sem 2: 21 maj 13.00–17.00

Sem 3: 28 + 29 maj 09.00–16.00 + 09.00–16.00

Ost & delikatess, specialist:

Sem 1: 20 maj 09.00–16.00

Sem 2: 11 juni 09.00–16.00

Butiksproffsutbildning (BPU):

Sem 1: 10 + 11 september 09.00–16.00 + 09.00–16.00

Sem 2: 1 + 2 oktober 09.00–16.00 + 09.00–16.00

Sem 3: 22 + 23 oktober 09.00–16.00 + 09.00–16.00

Sem 4: 12 + 13 november 09.00–16.00 + 09.00–16.00

Sem 5: 3 + 4 + 5 december 09.00–16.00 + 09.00–16.00 + 09.00–13.00

Ledarskapsutbildning:

Sem 1: 6 + 7 maj 09.00–16.00 + 09.00–16.00

Sem 2: 3 + 4 juni 09.00–16.00 + 09.00–16.00



Prislista utbildningar 2024

Introduktionsutbildningar

1 600 SEK + moms för SLHFs medlemmar

Övriga 1 900 SEK + moms

Endagsprogram

2 900 SEK + moms för SLHFs medlemmar

Övriga 3 900 SEK + moms

Diplom & specialistprogram

Miljö & hållbarhet, specialist: 12 900 SEK + moms för SLHFs medlemmar

Övriga 13 900 SEK + moms

Fisk & mat, specialist: 14 500 SEK + moms för SLHFs medlemmar (SLHF sponsrar med 5 000 SEK)

Övriga 19 500 SEK + moms

Kött & mat, specialist: 21 500 SEK + moms för SLHFs medlemmar (SLHF sponsrar med 7 000 SEK)

Övriga 28 500 SEK + moms

Ost & delikatess, specialist: 14 500 SEK + moms för SLHFs medlemmar (SLHF sponsrar med 5 000 SEK)

Övriga 19 500 SEK + moms

Butiksproffsutbildning: 31 000 SEK + moms för SLHFs medlemmar

Övriga 34 900 SEK + moms

Ledarskapsutbildning: 11 000 SEK + moms för SLHFs medlemmar

Övriga 12 900 SEK + moms

Anmälan

Anmälan för utbildningarna sker via: boka@boosta.info