

**02.10.2010г.семинар- обучение:  
гръцки работилници, хлебопекарни и сладкарници  
отварят вратите си  
за българските професионалисти.**

**Изненада за присъстващи в хлебо-сладкарниците LEONE !!  
Всички врати на четирите обекти „ЛЕОНЕ” в Солун,  
салоните, работилниците, складовете изцяло ОТВОРЕНИ.  
Отворени и сърцата на гръците към българските си колеги.  
Отговори точни, ясни и изчерпателно подробни на въпроси като:**

- 4мил.евро годишен оборот с 280 артикули всеки ден в четирите ви обекта, само 7 работници, как успявате ??
- Предлагате 40 вида хляб, 12 вида сандвич, 18 баници, 28 вида сладолед, 45 торти и сладки, 57 дребни сладки, 12 сладолед. торти, 38 кейкове и печива, 15 вида сиропирани, 15 вида разни хлеботворения. (www.leone.....)  
Коя гама ви носи най-големия оборот ?  
Кои продукти най-голямата печалба ?  
Колко клиенти имате? Какви техники за продажби използвате?  
Каква заплата получава един хлебар? Един сладкар?
- Качеството е огромно! Цените приемливи но по-високи от супермаркетите!  
Гамата огромна!  
Защо клиентите купуват от вас????

**В кафе-сладкарница ЛЕОНЕ отговорите бяха ясни и изчерпателни!!  
ДО НОВИ СРЕЩИ!**

