

Frisches Wissen für die Kunden!

Metzgerei Lemberger aus Ludwigsburg setzt mit der Zusatz-Qualifikation „Fachberater für Ernährung“ auf frisches Fachwissen um ihre Kunden optimal zu verwöhnen



Dr. Rita Hermann gratuliert Maria La Salandra zur erfolgreichen Teilnahme am Seminar „Fachberater für Ernährung“. Mit der Zusatz-Qualifikation kann die Vorzeige-Metzgerei ihren beispielhaften Kundenservice noch weiter optimieren.

Die Metzgerei Lemberger aus Ludwigsburg steht für einen regionalen Vorzeigebetrieb der Spitzenklasse. Ob in der Manufaktur, im Partyservice oder Catering – hier bekommt der Kunde das Besondere geboten. Dem renommierten Unternehmen ist es wichtig, dass es seine Kunden nicht nur mit Premium-Produkten, sondern auch mit erstklassigem Service und frischem Fachwissen verwöhnt. Ständige Verbesserungen im Betrieb und hochkarätige Schulungen sind die Regel. So besuchte die Erstverkäuferin Maria La Salandra aktuell das anspruchsvolle 5-Tage-Seminar – Fachberater für Ernährung. So kann sie die Metzgerei Lemberger dabei unterstützen noch weiter nach vorne zu gehen und auch diffizile Ernährungs-Fragen fachgerecht beantworten. Die hochklassige Zusatz-Qualifikation der Regiowelt-Akademie fand unter der kompetenten Leitung von Dr. Rita Hermann statt, die in der Branche ein hohes Renommee genießt.

Die Metzgerei Lemberger steht seit über 75 Jahren für Qualität und Frische-Genuss und gehört der erfolgreichen Regiowelt-Gemeinschaft an. Das Unternehmen hat sich hohe Werte wie Tierwohl, Nachhaltigkeit, Menschlichkeit und Hilfsbereitschaft auf die Fahne geschrieben. Seine handwerklich hergestellten, kulinarischen Unikate nach traditionellen Rezepturen lassen die Herzen von Genießern höher schlagen.