



UNIWERSYTET PRZEDSIĘBIORCZOŚCI





Przeszkoliliśmy już **3326 osób**.



Jesteśmy obecni w **1255 sklepach sieci Livio i Nasz Sklep**.



Doceniamy osoby, które rozwijają swoje umiejętności i poszerzają wiedzę, dlatego wręczyliśmy już ponad **600 nagród w ramach systemu motywacyjnego**.



Co roku organizujemy akcje dystrybucyjne wspólnie z naszymi Partnerami – **czołowymi producentami na rynku FMCG**.



98% zadowolonych użytkowników z treści, długości szkolenia i zdobytej wiedzy.

Baza szkoleń oferuje ponad **60 tematów**

z branży spożywczej, zarządzania, handlu, marketingu, kompetencji miękkich, itp.

Stale rozwijamy portfolio i chcemy dostosować się do Twoich potrzeb. Dlatego, jeżeli na liście nie ma tematu, który Cię interesuje, napisz do nas, a my go zrealizujemy.



Uniwersytet Przedsiębiorczości

Naszą misją jest wsparcie klientów, którzy nam zaufali.
Wierzmy, że wiedza i doświadczenie, jakie Państwu przekazujemy
zaprocentują Naszym wspólnym sukcesem.

Na bazie naszego wieloletniego doświadczenia w zakresie organizacji szkoleń, a także w odpowiedzi na potrzeby zgłaszane przez właścicieli sklepów stworzyliśmy nowoczesne narzędzie edukacyjno-informacyjne dedykowane franczyzobiorcom i ich pracownikom, które pozwoli w łatwy i komfortowy sposób zdobywać wiedzę, a co za tym idzie, budować swoją przewagę na tle konkurencji, a nawet znacznie ją wyprzedzić.

Platforma Uniwersytetu Przedsiębiorczości daje franczyzobiorcy narzędzie do nauki, motywacji i kontroli postępu zrealizowanych szkoleń poprzez zarządzanie własną strukturą sklepów i pracowników w nich zatrudnionych. Franczyzobiorca ma stały podgląd do postępów edukacyjnych swoich podwładnych. **Pamiętaj! Wykwalifikowana kadra to wyższe standardy Twojego biznesu, więcej zadowolonych klientów i większy zysk - to Twój Sukces!**



UNIWERSYTET
PRZEDSIĘBIORCZOŚCI

Wiedza na miarę sukcesu!



E-LEARNING

**Czy wiesz, że aż 68% klientów odchodzących do konkurencji
jako powód podaje złą jakość obsługi klienta?**

W dobie stale rosnącej konkurencji już nie tylko dobra cena czy dobry towar przyciągają klienta, coraz częściej o sukcesie decyduje wiedza właściciela i personelu oraz umiejętność dostosowania działań do zmieniających się trendów. Dla uczestników Uniwersytetu Przedsiębiorczości udostępniamy profesjonalną platformę szkoleniową. Za jej pośrednictwem, po zalogowaniu się na swoje indywidualne konto, otrzymują Państwo dostęp do wszelkich oferowanych przez nas szkoleń i materiałów dydaktycznych.



WARSZTATY

Ta forma edukacji stanowi rozszerzenie i praktyczny trening umiejętności zdobytych dzięki e-learningowi. Pomagamy naszym klientom uzyskać źródła finansowania na szkolenia dla nich i ich pracowników, zapewniamy wykwalifikowaną kadrę trenerską i przyjemne warunki do zdobywania wiedzy. Realizujemy szkolenia z zakresu obsługi klienta, merchandisingu, obsługi stoisk, hipermarketu, kompetencji menedżerskich, organizacji sklepu, zarządzania, negocjacji i wiele innych.

**Środki i możliwości czekają!
Wystarczy tylko po nie sięgnąć!**



KONFERENCJE

Organizujemy dla naszych klientów konferencje regionalne, podczas których mają możliwość zdobycia dodatkowej wiedzy merytorycznej, wymiany doświadczeń branżowych, zapoznania się ze zmianami i trendami rynkowymi oraz nawiązania nowych kontaktów. Wspieramy przedsiębiorców na każdym etapie pozyskania dotacji. Działamy na terenie całej Polski, niezależnie od ilości zatrudnionych pracowników czy wielkości sklepu – dotacje mogą dostać wszyscy przedsiębiorcy, którzy chcą rozwijać swój biznes.

Nie zastanawiaj się! Nasza pomoc jest skierowana właśnie do Ciebie!

Poznaj nasze szkolenia

Szkolenia branżowe:

GHP/HACCP

Inwentaryzacja

Jak wpływać na decyzje zakupowe klienta?

Kategoria piwa

Kategoria przyprawy

Kategoria alkoholi – wino **NOWOŚĆ!**

Komunikacja w relacjach sprzedawca - klient

Obsługa klienta na stoiskach i przy kasie

Obsługa urządzeń w sklepie spożywczym

Planogram – Twoja szansa na wzrost sprzedaży

Profesjonalne stoisko nabiałowe

Profesjonalne stoisko pieczywa

Rynek napoi bezalkoholowych **NOWOŚĆ!**

Rynek kawy i herbaty **NOWOŚĆ!**

Sezon na grilla **NOWOŚĆ!**

Sprzedaż alkoholu i wyrobów tytoniowych

Straty w sklepie

Sprzedawca – kasjer. Profesjonalne stoisko kasowe

Systemy jakości żywności **NOWOŚĆ!**

Zapobieganie niedoborom

Zarządzanie kategorią słodczy

Zarządzanie stoiskiem mięsno - wędliniarskim

Zarządzanie stoiskiem owocowo – warzywnym

Zarządzanie kategorią alkoholi mocnych **NOWOŚĆ!**

Zarządzanie kategorią mrożonek **NOWOŚĆ!**

Zarządzanie cenami **NOWOŚĆ!**

Szkolenia z zarządzania:

Czas pracy pracownika

Skuteczna rekrutacja –

jak prowadzić rozmowy kwalifikacyjne?

Zarządzanie personelem

Jak zmotywować swój zespół ? **NOWOŚĆ!**

Szkolenia ogólnorozwojowe:

Budowanie wizerunku firmy

RODO

Zarządzanie czasem

Urzędowe kontrole przedsiębiorców **NOWOŚĆ!**

Stoisko mięsno-wędliniarskie

Szkolenie składa się z dwóch części:

Pierwsza, zawiera szeroką charakterystykę produktów mięsnych oraz bogatą wiedzę dot. organizacji stoiska. Zapoznanie się ze szkoleniem uświadamia jak istotnym elementem dla wzrostu sprzedaży jest właściwa ekspozycja asortymentu w ladzie mięsno-wędliniarskiej.

Druga część poświęcona jest w głównej mierze wędlinom - ich ekspozycji w ladzie, pakowaniu, sprzedaży itp. Szkolenie nie tylko prezentuje szeroką wiedzę, ale uczy także umiejętności jej wykorzystania w kontakcie z klientem.



Stoisko owocowo-warzywne

Szkolenie opracowane we współpracy z liderami i ekspertami rynku warzyw i owoców oparte jest na wiedzy praktycznej. Szkolenie skierowane jest do wszystkich pracowników sklepu. Wykorzystanie zawartych w nim informacji na temat składania zamówień, odbioru, przechowywania, ekspozycji czy sprzedaży tej grupy asortymentowej pozwoli wzmocnić potencjał stoiska owocowo-warzywnego w sklepie oraz ograniczyć straty. Nauczy jak kontrolować jakość produktów i w jaki sposób właściwie przechowywać owoce i warzywa?

Straty w sklepie

Szkolenie zostało stworzone w 2 wersjach dostosowanych do stanowiska zajmowanego przez uczestnika. Pierwsza z nich przedstawia straty w sklepie z punktu widzenia właściciela/kierownika, druga zaś z punktu widzenia pracownika sklepu. Właściciel sklepu dowie się w jaki sposób kontrolować pracę personelu, jakie zasady powinny zostać wprowadzone, aby ograniczyć straty do minimum. Pracownik sklepu uzyska wiedzę na temat tego na co zwrócić szczególną uwagę na każdym etapie swojej pracy, aby zminimalizować ryzyko powstawania strat.



GHP/HACCP

Szkolenie obejmuje najważniejsze zagadnienia Dobrej Praktyki Higienicznej oraz systemu HACCP w sklepie spożywczym oraz korzyści, jakie płyną z ich wprowadzenia. Oprócz bogatej wiedzy uczestnik uzyskuje dzięki szkoleniu dostęp do przykładowych dokumentów i procedur, które mogą ułatwić mu wprowadzenie systemu w swojej placówce. Jeśli chcesz zdobyć wiedzę na temat czym jest HACCP i jak go prawidłowo wprowadzić, jakie przepisy regulują stosowanie HACCP i wskazują konsekwencje braku jego wdrożenia to szkolenie jest właśnie dla Ciebie!

Obsługa klienta na stoiskach i przy kasie

Czy wiesz, że 65% wszystkich rezygnacji z usługi wynika z niezadowolającej obsługi?! Potrzeby i oczekiwania klientów ulegają nieustannym zmianom. Aby dostosować się do tych zmian stworzyliśmy szkolenie, podczas którego poznają Państwo nowe techniki obsługi klienta i radzenia sobie z jego obiekcjami. To szkolenie obrazuje jak stosować odpowiednie narzędzia rozmowy, aby klient wysłuchał naszej argumentacji, uczy jak radzić sobie ze stresem w sytuacjach konfliktowych i reagować na zarzuty klienta.



Kategoria piwa

Szkolenie zostało przygotowane we współpracy z czołowym producentem piwa i stanowi bogate kompendium wiedzy z zakresu zarządzania tą kategorią asortymentową. Uczestnik przechodząc przez kolejne etapy szkolenia dowie się nie tylko jak ważna dla jego sklepu jest kategoria piwa, ale również jakie czynniki wpływają na jego sprzedaż oraz jak skutecznie je eksponować. Jeśli chcesz się dowiedzieć szczegółów zapraszamy do udziału w szkoleniu.

Profesjonalne stoisko pieczywa

Szkolenie przedstawia z czego powstaje pieczywo i jakie ma właściwości odżywcze. Opisuje jakie są rodzaje pieczywa i akty prawne regulujące jego sprzedaż. W ciekawy sposób prezentuje obowiązki pracownika na dziale pieczywa, którego wiedza i doświadczenie pozwolą podnieść jakość obsługi i ilość zadowolonych klientów. Przechodząc przez kolejne ekrany uczestnik nie tylko zapozna się z trendami panującymi na rynku ale również zdobędzie szeroką wiedzę dot. produktów znajdujących się w tej kategorii.



Profesjonalne stoisko nabiałowe

Szkolenie to składa się z dwóch części.

Część 1 przedstawia z czego powstają sery i jakie mają właściwości odżywcze. Jakie są gatunki serów i jak odróżnić wyroby seropodobne. Jakie są trendy rynkowe oraz obowiązki pracownika na dziale serów.

Część 2 przedstawia kategorię nabiału i opisuje produkty mleczne. Prezentuje trendy rynkowe popularne wśród konsumentów i przykłady merchandisingu produktów nabiałowych.

Zarządzanie personelem

Szkolenie z zarządzania personelem pozwoli uczestnikom zapoznać się z mechanizmami psychologicznymi regulującymi zaangażowanie w pracę, podpowie jak motywować swoich pracowników, pozwoli rozwinąć kompetencje w zakresie konstruowania planów działania i konsekwentnego ich realizowania. Wskaże modele prowadzenia rozmowy motywacyjnej, oceniającej i dyscyplinującej, tak by nie zagrażały one samoocenie pracowników, ale wzmacniały zaangażowanie w pracę.



Urzędowe kontrole przedsiębiorców

Istnieje aż 40 instytucji kontrolnych, z czego 19 może przeprowadzić kontrolę w Twojej firmie! W szkoleniu przedstawimy 6 najważniejszych organów urzędowej kontroli przedsiębiorców w branży FMCG. Dowiesz się m.in. jakie są podstawy prawne kontroli każdego organu, co jest przedmiotem kontroli każdego organu, jak przebiega proces kontrolny, jakie są prawa i obowiązki przedsiębiorcy oraz jakie są uprawnienia i obowiązki kontrolujących. Omówimy również zakończenie kontroli i wiążące się z tym decyzje pokontrolne.

Zapraszamy do współpracy

PSH Livio S.A.
Ul. Pszczyńska 186
44-335 Jastrzębie-Zdrój

E-mail: kontakt@upspecjal.pl

www.upspecjal.pl

