

# Smeg

## Schulungen für Elektro-, Küchen- und Möbelfachhandel

Mittwoch, 12.01.2022

*Mit Trainings, abgestimmt auf die verschiedenen Handelssparten, will der italienische Hausgeräte-Hersteller Smeg seine Fachhandelsorientierung unterstreichen.*

Wer Kunden bei der Einrichtung einer neuen Küche unterstützt, hat einen anderen Informations- und Beratungsbedarf als eine Fachkraft im Elektrofachhandel. Genau dem trägt „l'Accademia Smeg 2022“ mit ihrem spezialisierten Trainingsangebot Rechnung und bietet auf den jeweiligen Fachhandelszweig zugeschnittene Schulungen an. Dabei geht es um viel mehr als nur um Gerätekompetenz und technische Feinheiten. Die Handelspartner sollen möglichst hautnah die Philosophie und das italienische Flair der in dritter Generation von der Familie Bertazzoni geführten Premiummarke kennenlernen. Die Anmeldung zu den Kursen an den vier Standorten Berlin, Gut Böckel, Hamburg und München ist ab sofort unter [www.accademiasmeg.de](http://www.accademiasmeg.de) möglich.

Für 2022 stehen vier verschiedene Fortbildungen zur Auswahl. Der Kurs „Grundlagen Elektrofachhandel“ führt in die Gerätwelt von Smeg ein. Fachberaterinnen und -berater für Elektrogeräte erfahren alles Wesentliche zu Standgeräten, wie den FAB-Retro-Kühlschränken, Kochzentren und Geschirrspülern. Ein weiterer wichtiger Baustein der Schulung ist der Ersatzbedarf bei Einbaugeräten. Aber auch die beliebten Kleingeräte im Stil der 50er Jahre werden besprochen und gezeigt. Küchenstudios und -fachhändler können zwischen zwei weiteren Trainings wählen. Im Kurs „Grundlagen Küchen- und Möbelfachhandel 1“ erfahren Küchenplanerinnen und Verkäufer nützliche Details und überzeugende Argumente für jede Produktgruppe von Smeg. Neben den verschiedenen Designlinien geht es bei diesem Kurs auch ausführlich um Einbauoptionen und Planungsmöglichkeiten. Wer bereits Kurs 1 absolviert hat, kann in „Grundlagen Küchen- und Möbelfachhandel 2“ sein Wissen zu speziellen Produkten wie den Blastchillern oder Weinkühlschränken weiter vertiefen.

L'Accademia Smeg bietet sämtliche Kurse mehrfach im Jahr an allen vier Standorten als Präsenztraining an. Denn schließlich sollen die Teilnehmenden die Geräte nicht nur theoretisch kennenlernen, sondern auch testen und die Kochergebnisse verkosten können. Sollte ein Termin pandemiebedingt nicht möglich sein, finden die Schulungen online statt. „Der Wissensvermittlung tut dies keinen Abbruch, wie sich bereits 2020 und 2021 gezeigt hat. Nur auf die Verkostung müssen die Teilnehmer dann leider verzichten.“ bestätigt Smeg Trainerin Lisa Maehl.

Wer sein Fachwissen zu dem umfangreichen Kleingerätesortiment vertiefen will, kann auf ein weiteres Spezial-Training zurückgreifen. Die Smeg Trainerinnen und Trainer vermitteln dabei viele wichtige und nützliche Details rund um Küchenmaschine, Espressomaschine, Slow Juicer & Co. Besonders komfortabel: Die Schulung findet nach Bedarf beim Händler vor Ort statt.

## Schulungen für Elektro-, Küchen- und Möbelfachhandel

