Die besten Tipps für besseres Verkaufen

Die LMAk präsentiert sich auch im neuen Jahr innovativ und praxisorientiert.

Zunehmend legen Kund:innen beim Fleischkauf Augenmerk auf ausgezeichnete Qualität und heimische Herkunft - ein Trend der sich schon länger abzeichnet. Was hier oft in Vergessenheit gerät, ist der richtige Umgang mit dieser Chance. Die Lebensmittelakademie hat deshalb heuer wieder einen Ausbildungsschwerpunkt in Sachen Verkaufsförderung gelegt.

Wie erkläre ich es den Kunden?

Es geht darum, die handwerklich erzeugten Spitzenprodukte den

Kund:innen nahezubringen und verständlich zu erklären, was hinter den Produkten steckt. Doch genau das ist gar nicht so einfach. Neben dem persönlichen Auftreten und der Körpersprache geht es vor allem auch darum, die richtigen Worte zu finden – und diese verstecken sich oft und wollen spontan nicht so leicht über die Lippen kommen. Dazu kommt, dass es gar nicht so einfach herauszufinden ist, was die Kund:innen über die Produkte wissen möchten, was sie wirklich interessiert. Auf jeden Fall ist eine anschaulich gestaltete Theke die beste Voraussetzung, um Kund:innen von den Produkten überzeugen zu können.

In unseren Kursen „Verkaufsförderung für Fleischer:innen“ bieten wir unzählige Tipps und Tricks und zeigen unseren Fleischer:innen und deren Mitarbeiter:innen, wie man ganz leicht zum Verkaufsprofi wird.

Fortbildung: online & vor Ort

Damit unsere Betriebe auch in Zukunft perfekt für alle Hürden gewappnet sind, haben wir für 2022 wieder ein abwechslungreiches Kursprogramm zusammengestellt. Weiterhin ist es uns ein großes Anliegen, unsere Lebensmittelhandwerker:innen bei all ihren Anliegen bestens zu unterstützen. Deshalb setzen wir auch in diesem Jahr auf Online- und Vor-Ort-Kurse in Kleingruppen. Nähere Informationen erhalten Sie auf der Homepage der **www.LMAkademie.at**, per Mail unter LM-Akademie@wko.at oder direkt unter 05 90 900/3634.

Die Kurse im Überblick

Verkaufsförderung für Fleischer- Facharbeiter:innen sowie Verkäufer:innen

Die Kurse in Salzburg
Modul 1: 30.3.2022
Modul 2: 6.4.2022

Modul 3: 19.4.2022
Modul 4: 20.4.2022

Die Kurse in Hollabrunn

Modul 1: 12.5.2022
Modul 2: 19.5.2022

Die Kurse in Klagenfurf

Modul 1: 1.6.2022
Modul 2: 8.6.2022
Modul 3: 21.6.2022
Modul 4: 22.6.2022

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at