

## „Wie bitte?&#8221; Neue Herausforderungen im Verkauf

Die Lebensmittelakademie über die Kunst, hinter der Theke richtig erfolgreich zu sein.



©Adobe Stock

Auf das „Wie bitte?“ sind die meisten von uns beim Verkaufen oder Einkaufen bestimmt schon häufig gestoßen, da es vor allem aufgrund des Tragens der Maske leicht zu Verständnisproblemen kommen kann. Das Ein- und Verkaufen von Lebensmitteln hat sich in den letzten Monaten völlig verändert. Das gesamte Verkaufsgeschehen ist ein Neues geworden. Dinge des alltäglichen Lebens, die zuvor selbstverständlich waren, sind es plötzlich nicht mehr. Durch das Tragen der Maske wird der Kundenkontakt erschwert. Die Mimik aller Beteiligten ist auf einmal – so scheint es zumindest – „unsichtbar“. Für viele ist das Tragen der Maske auch zu einer Belastungsprobe geworden und es gilt, möglichst sensibel

damit umzugehen. Auf was ist also besonders zu achten beim Verkauf mit der Maske?

Was muss ich tun, damit ich so wahrgenommen werde, wie ich möchte?

## **Pandemische Verkaufsstrategien**

Dieses neue Verkaufsgeschehen bringt auch mögliche Konflikte mit sich. Nicht nur für die Verkäuferinnen und Verkäufer, sondern auch für die Führungskräfte ist diese neue Situation eine Herausforderung. Es gilt, das Team auch in diesen Zeiten bestmöglich zu unterstützen und auf das allgemeine Wohlbefinden achtzugeben. Was ist zu tun, damit möglichst alle Bedürfnisse erfüllt werden? Was brauchen wir als Team, um gut durch schwierige Zeiten zu kommen?

Auch die Konsumentinnen und Konsumenten spielen eine entscheidende Schlüsselrolle. Es geht vor allem darum, sie abzuholen.

Gerade in Zeiten der Unsicherheit gilt es, durch das echte Handwerk, welches unsere Handwerksbetriebe liefern, Vertrauen aufzubauen. Die Konsumentinnen und Konsumenten sehnen sich nach Sicherheit, Qualität und den Gesichtern hinter den Produkten. Und genau hier liegt auch die Chance Ihrer wundervollen Betriebe! Mit unserem Kurs im April „Verkaufen in Zeiten der Pandemie“ wollen wir Ihnen auf all die Fragen Antworten geben und entstandene Probleme bestmöglich gemeinsam lösen. Aber nicht nur unser Kurs, sondern auch unsere Coachings und Inhouse-Schulungen für Ihren gesamten Betrieb können Ihnen in solchen Anliegen weiterhelfen.

AutorInnen: **LMAk**

Nähere Informationen darüber und zu all unseren anderen Kursen erhalten Sie auf der Homepage der Lebensmittelakademie unter: [www.LMAkademie.at](http://www.LMAkademie.at) oder mittels direkter Kontaktaufnahme unter 05 90 900/3634 oder per Mail unter [LM-Akademie@wko.at](mailto:LM-Akademie@wko.at)

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**