

Wie funktioniert das Ganze?

01 Auf Wunsch erhalten Sie von uns ein Auftragsformular zum Verkaufs-Check.

02 In diesem teilen Sie uns die Verkaufsstellen, die geprüft werden sollen, mit den jeweiligen Ladenöffnungszeiten mit.

03 In den folgenden Wochen werden anonym die Testeinkäufe durchgeführt. Die eingekaufte Ware wird dem Auftraggeber überlassen.

04 Die Informationen werden aufbereitet und gehen Ihnen in einem ausführlichen Bericht zu.

05 Die Teilnahme ist unverbindlich und verpflichtet nicht zu weiteren Aktivitäten.

06 Interessiert? Fragen Sie einfach Ihre Ansprechpartnerin beim Deutschen Fleischer-Verband!

Der Deutsche Fleischer-Verband unterstützt die Landesinnungsverbände, Fleischerinnungen und Innungsbetriebe in allen fachlichen Belangen.

Die Mitarbeiter des DFV stehen als kompetente Ansprechpartner und Berater zur Verfügung.

Daneben bietet der DFV Veröffentlichungen, Produkte und Hilfestellungen, die Ihnen die tägliche Arbeit erleichtern.

... nur für Innungsmitglieder.

Für weitere Informationen und Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Ihre Ansprechpartnerin



Martina Schreiner

Deutscher Fleischer-Verband e.V.
Kennedyallee 53
60596 Frankfurt am Main

Tel.: 0 69 / 6 33 02-270

Fax: 0 69 / 6 33 02-120

E-Mail: m.schreiner@fleischerhandwerk.de

www.fleischerhandwerk.de

Verkaufs-Check



Kunden gewinnen – Kunden binden



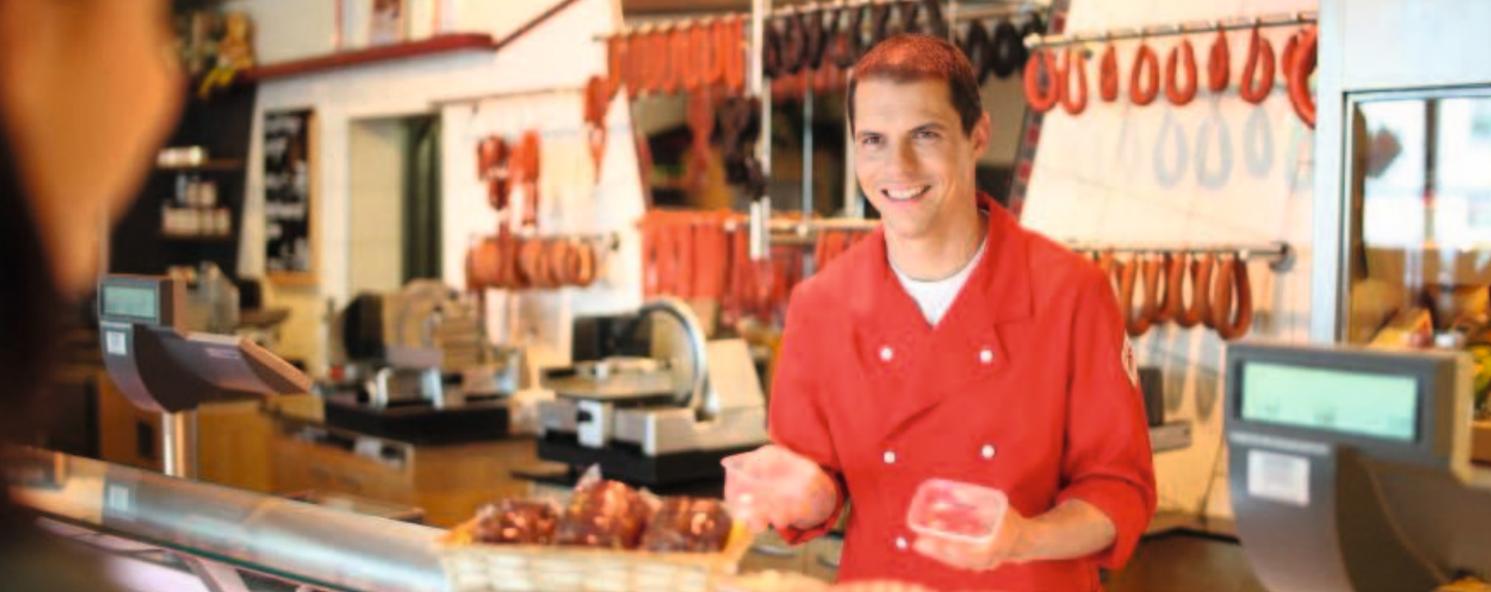
Betriebswirtschaft, Statistik & Rahmenabkommen



DEUTSCHER FLEISCHER-VERBAND



DEUTSCHER FLEISCHER-VERBAND



Warum Verkaufs-Check?

Im zunehmenden Wettbewerb bekommt die Kundenorientierung einen immer stärkeren Einfluss auf den wirtschaftlichen Erfolg des Fleischer-Fachgeschäftes.

Dem Verkaufsbereich, in dem die unmittelbare Beziehung zum Kunden geknüpft und gepflegt werden soll, wird oftmals nicht die gebührende Bedeutung beigemessen. Der Absatz an qualitativ hochwertigen Produkten scheitert somit häufig an einem nicht ausreichend kundenorientiertem Verkaufsbereich.

Der DFV bietet deshalb einen Verkaufs-Check an, der die Stärken und Schwächen im Verkaufsbereich aufdeckt. Je nach Wunsch wird nicht nur der eigene Verkaufsraum begutachtet, sondern er wird direkt verglichen mit eigenen Filialen oder Verkaufsstellen von Mitbewerbern.

Sie erhalten wichtige Informationen über Ihre Wettbewerbsvorteile bzw. -nachteile an Ihrem Standort. Die Informationen sind Grundlage für zielgerichtete absatzfördernde Maßnahmen und Entscheidungen.

Welche Bereiche werden getestet?

Mit einem einheitlichen Einkaufszettel ausgestattet werden zwei geschulte Mitarbeiter unangemeldet in Ihrem Fachgeschäft, Ihren Filialen und/oder bei Ihren Mitbewerbern als Kunde auftreten.

Dabei werden u.a. bewertet:

- ▶ Äußerlicher Eindruck der Fleischerei. Die Bewertung ist detailliert.
- ▶ Erscheinungsbild des Verkaufsraumes.
- ▶ Einhaltung und Präsentation gesetzlicher Vorschriften (Preisschilder, Auslegung, Zusatzstoffregister...)
- ▶ Erscheinungsbild des Verkaufspersonals
- ▶ Kompetenz des Verkaufspersonals (u.a. durch Verwicklung in ein Verkaufsgespräch)
- ▶ Dienstleistungsorientierung
- ▶ Verkaufstheke (Sortimentsbreite, -tiefe, Warenpräsentation...)
- ▶ Preise...

Nach den Testeinkäufen wird die gesamte eingekaufte Ware dem Auftraggeber überreicht. Dieser hat dann die Möglichkeit, die Zweckmäßigkeit und Ästhetik der Verpackungen selbst zu beurteilen

Der Bericht

Alle gesammelten Informationen werden in einem ausführlichen Bericht zusammengefasst. Dabei wird die Bewertung des eigenen Verkaufsraumes denen der Filialen bzw. Mitbewerber direkt gegenübergestellt und somit einem Vergleich unterzogen.

Was kostet das Ganze?

Verkaufs-Check für:

- ▶ Hauptgeschäft + 2 weitere Verkaufsstellen (Filialen oder Mitbewerber) 600 Euro
- ▶ Hauptgeschäft + 4 weitere Verkaufsstellen (Filialen oder Mitbewerber) 900 Euro
- ▶ Reisekosten je Kilometer 0,30 Euro
- ▶ Kosten für die Einkäufe (zwischen 10 Euro und 15 Euro je Verkaufsstelle)
- ▶ Zuzüglich gegebenenfalls Übernachtungskosten, zzgl. MwSt.

Auf Wunsch können Besonderheiten, zum Beispiel bei der Zusammenstellung des Einkaufszettels, berücksichtigt werden.

