Heute

Kunden finden, begeistern und binden. So werden aus Kunden Fans und Botschafter



Guntram Fahrner Weinlade am Gutenbergplatz Weinlade.de

Zur Info

- Weinlade am Gutenbergplatz
- Weststadt in Karlsruhe

Weinfachhandlung

Weinseminare

Philosophie: Vive et fruere Sapore in vino – Lebe und genieße den Geschmack im Wein!

- Gründung: 2001
- Mitarbeiter: 2 Festang. 2 Aushilfen
- Umsatz: über 1 Million € , 10%
 - Online
- Positionen: ca. 500 Artikel
- Verkaufsfläche: 35 qm
- ca. 15.000 Einwohner im Stadtteil
- Gute Kaufkraft durch Wochenmarkt

- Lagerfläche gesamt: 635 qm in eigener Verwaltung
- Lagerbestand: 70.000 Flaschen
- Durchschnitts-VK: 11-13 €
- Preisrahmen: 4,50-800 €
- Struktur: nach Weinländern
- Vollsortiment mit Feinkost

- Kennen Sie ihren Markt
- 2. Keine Kompromisse in Qualitätsfragen
- 3. Keine Overkill-Angebote
- 4. Bieten Sie spannende Mehrwerte
- 5. Verfolgen Sie Trends und Entwicklungen aufmerksam
 - 6. Kreieren Sie neues
- 7. Kommunizieren Sie
- 8. Entwickeln Sie Profil und Eigenständigkeit
- 9. Nehmen Sie die Kunden mit auf "Weinreise"
- 10. Bieten Sie Service

Weinlade and Carter-Investigator Refrictable Glas

1. Kennen Sie ihren Markt

- Sammeln Sie Daten und Informationen über Ihre Kunden
- Hören Sie den Kunden genau zu
- Was und wie machen es die anderen
- Umgeben Sie sich mit Experten
- Lernen Sie von anderen und deren Erfahrung
- Kennen Sie Winzer persönlich und geben Sie Ihr Wissen weiter

2. Keine Kompromisse in Qualitätsfragen



- Setzen Sie sich Qualitätsstandards, Kunden schmecken & schätzen Qualität
- Seien Sie Konsequent bei der Auswahl der Produkte und Lieferanten
- Verfolgen Sie Onlinemitbewerber, aber bleiben Sie bei Ihrem eigenen Stil
- Intensivieren Sie persönliche Weinguts-Beziehungen
- 1 toller Wein ist besser als viele "ordentliche"

3. Keine Overkill-Angebote



- Bieten Sie jederzeit faire Preise an
- Entdecken Sie unbekanntes
- Machen Sie keine Rabattschlachten mit, dies kann schnell unseriös wirken
- Dosieren Sie spezielle Angebote konsequent
- Entscheidend ist nicht die Anzahl der Aktionsartikel und nicht das Aktionspreisniveau!



4. Bieten Sie spannende Mehrwerte



- Niveauvolle Weinseminare statt Weinproben
- Vermitteln Sie wissen und Kompetenz
- Planen Sie außergewöhnliche Veranstaltungen mit Kunden die zu Ihnen passen
- | Erhöhen Sie den Service und bieten Mehrwert

5. Verrolgen Sie Entwicklungen und Trends

- Nehmen Sie Anregungen und Ideen auf
- Entwickeln Sie sich weiter
- Testen Sie Trends und Innovationen
- Seien Sie der Erste in Ihrer Region!
- Aber: Bleiben Sie sich treu, nicht jeder Trend passt zu Ihrer Philosophie
- Zeigen Sie eine klare Kante!



6. Kreieren Sie neues!

- Perlbeer Schaumwein
- Weinlese an der Mosel
- JGA-Seminar
- Craft Beer Probe
- Monkey 47
- Menü Service
- Gläserverleih
- Weinpakete
- Künstler
 - Westwind Fest



Weinlade am Gutenbergplatz hat 4 neue Fotos

61. Folge. Mehr Spaß im Sonntags Glas. 2014er Ohne viel Wortel Grüne Sordeaux. Zum Essen @gab es

58. Folge. Mehr Spaß im Sonntags Glas. Heute habe ich aus Neugierde liermüse und los gelöst von meinen mediterranen Schinkennudeln mit Salat, zwei e viel Wortel" ist auch gleich das Programm 2014er Weine vom Weingut Stein, Würzburg, Franken aufgemacht. Die ein * übergehe. Klar erkennbar als Bordeau 'Helle Freude' und den Stettener Grauburgunder. Der erst genannte Weis boden, Graphit und Herbstlaub im Duft. Gut hat es mir aus dem Zalto Glas mit seiner glockenklaren Strahlkraft von Limonen, Nashi-Birnen, frischem Apfel, Zitronengras sowie seiner

örnigen Taninnen, leicht austrocknend und Auf der einen Seite mega klassisch im St viel Trinkvergnügen. Ein Lob an die 🔮 Dam



7. Kommunizieren Sie

- Wein schenkt Freude!
- Seien Sie gut vernetzt
- Nerven Sie Kunden nicht mit Promotionen in eigener Sache auf FB oder in Blogs
- Kommunizieren Sie informative, witzige sowie interessante Inhalte
- WL Blog auf FB: "Mehr Spaß im Sonntags Glas"

8. Entwickeln Sie Profil und Eigenständigkeit



- Grenzen Sie sich mit dem Sortiment ab
- | Bieten Sie Dienstleistung und Service
- Bringen Sie Ihre Persönlichkeit ein
- Zeigen Sie Präsenz & Vielseitigkeit
- Investieren Sie mehr in für Kunden Sichtbares
- Stillen Sie den Durst nach Erlebnissen



9. Nehmen Sie die Kunden mit auf "Weinreise"



- Grenzen Sie sich mit dem Sortiment al
- | Erzählen Sie die Geschichte des Wein
- Berichten Sie von Erlebnissen
- Nehmen Sie Anregungen aus allen Bereichen auf



10. Zeigen Sie Flagge mit Service



- Erleichtern Sie die Party beim Kunden
- Kalte Getränke / Kühlschrankservice
- Einlager und Bestellservice
- Gläser und Ausstattungsverleih
- Seien Sie großzügig und kulant mit Kleinigkeiten



Danke für die Aufmerksamke