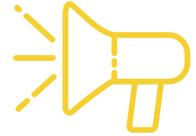


für ein ausgeklügeltes Visual-Merchandising-Konzept

- 1. Schaufenster-Design:** Das Schaufenster-Design steht an erster Stelle, es ist das Aushängeschild Ihres Unternehmens und das erste, was potenzielle Kunden sehen. Es sollte ansprechend und einladend gestaltet sein, um Aufmerksamkeit zu erregen. Dies kann durch kreative Layouts, Beleuchtung und Saisonbezüge erreicht werden.
- 2. Themen und Storytelling:** Erzählen Sie mit Ihren Produkten oder Dienstleistungen Geschichten, heben Sie sich ab und seien Sie einzigartig. Diese Storys sollten sich wie ein roter Faden durch Ihren Laden und Ihre Produkte ziehen. Somit sollte die grundlegende Story eines Unternehmens jederzeit sichtbar sein, zum Beispiel auch in besonderen Schaufenster-Displays zur Weihnachts- oder Osterzeit.
- 3. Farbkonzept:** Farben haben eine unglaubliche Wirkung. Machen Sie sich diese Wirkung zu Nutze, indem Sie eine stimmige Atmosphäre im Geschäft schaffen. Die Farben sollten zur Markenidentität passen und die gewünschte Stimmung vermitteln.
- 4. Produktauswahl und -präsentation:** Das Layout des Geschäfts und die Anordnung der Produkte sollten den Kunden in den Laden locken und den Produkten eine klare Hierarchie verleihen. Gerade beliebte oder saisonale Produkte sollten gut sichtbar und leicht zugänglich sein.
- 5. Beleuchtung:** Die richtige Beleuchtung kann die Präsentation der Produkte verbessern. Spots, Strahler und andere Beleuchtungselemente können verwendet werden, um bestimmte Produkte oder Bereiche hervorzuheben.
- 6. Visualisierung:** Überlegen Sie sich, wie Sie abwechslungsreich Produkte oder Dienstleistungen visualisieren können. Klare und ansprechende Beschilderungen sowie informative Grafiken helfen Kunden dabei, sich im Geschäft zurechtzufinden und Informationen zu den Produkten zu erhalten. Kreative Displays, Regaldekorationen, Tischaufsteller und Warenpräsentationen können die Aufmerksamkeit der Kunden auf bestimmte Produkte lenken.
- 7. Aktualität:** Ein kontinuierliches Monitoring und die regelmäßige Aktualisierung des Visual-Merchandising-Konzepts sind entscheidend, um die Attraktivität und Effektivität beizubehalten. Außerdem ist die Anpassung des Visual Merchandising an saisonale Veränderungen und Feiertage wichtig, um die Kundenbindung und Umsätze zu steigern.
- 8. Social Media:** Nutzen Sie Social Media für sich. Ansprechende Innenkonzepte, ein optisch sehr schönes Menü oder ein ausgefallenes Mobiliar – egal was, wenn es auffällt, werden Fotos gemacht und gerne auf Social Media gepostet. Legen Sie für Ihr Restaurant oder Ihren Laden Social-Media-Seiten an, so dass Kunden Ihr Unternehmen als Standort angeben und Fotos vertaggen können.



für ein ausgeklügeltes Visual-Merchandising-Konzept

- 9. Multisensorik:** Sprechen Sie alle Sinne an! Überladen Sie Ihr Geschäft nicht mit Produkten, ergänzen Sie passende Musik und Düfte und stellen Sie Produkte zum Anfassen bereit – so gestalten Sie ein multisensorisches Einkaufserlebnis. Geben Sie Ihren Kunden die Möglichkeit zu interagieren – das spielt eine große Rolle für das Treffen einer Kaufentscheidung. Ein multisensorisches Einkaufserlebnis bietet zudem die Möglichkeit, sich von der Konkurrenz abzuheben und einzigartig zu sein.
- 10. Einzigartigkeit:** Schaffen Sie Erlebnisse! Sei es mit ausgeklügelten Gastronomie-Konzepten oder wandelbaren Verkaufsflächen – erfinden Sie sich ständig neu.
- 11. Service:** Auch der Service des Personals gehört zum Visual Merchandising. Von ausgebildeten Verkäufern begleitet zu werden bildet die menschliche Komponente zu Visual-Merchandising-Konzepten. Stellen Sie sich die Verkäufer als die Geschichten-Erzähler des übergreifenden Konzeptes vor. Neben dem Personal zählen zum Service auch ein kleines Café, zum Beispiel im Wartebereich eines Hotels, freies W-Lan oder eine Kinderspielecke.
- 12. Menü- und Speisekarten:** In der Gastronomie ist das beste Marketing-instrument die Speisekarte. Der Kunde verbringt viel Zeit damit, sich Gerichte und Getränke auszusuchen. Hier sollten Sie den Kunden dazu animieren, mehr als nur ein Gericht oder Getränk zu bestellen. Außerdem können Sie in der Menükarte das Design und Konzept Ihres Restaurants aufgreifen und somit ein rundes und stimmiges Gesamtkonzept schaffen.

