

# ATTRAKTIVE ARBEITSPLÄTZE IM NATURKOST-EINZELHANDEL



*Karen Junge, Kornfeld, München,  
Schneidermeisterin Modedesign:*

„Es macht mir einfach unheimlich viel Spaß, denn hier gehöre ich hin! Es kommen nun immer mehr Lifestyle-Kunden. Wie schön zu sehen, dass sich die Branche auch durch die eigene Mitarbeit entwickelt. Ich würde es noch mal genauso machen!“

Ökologisch erzeugte Lebensmittel sind auf dem Vormarsch. Durch BSE und andere Katastrophen wurde ein wahrer Boom in der Bio-Branche ausgelöst. War bislang im durchschnittlichen Kaufverhalten der Bundesbürger eine regelrechte Schnäppchenmentalität zu beobachten, hat jetzt offensichtlich eine Veränderung stattgefunden, denn der Trend geht immer mehr zu sicheren Lebensmitteln. Bioprodukte, die zwar mehr kosten, dafür aber qualitativ hochwertiger sind, werden häufiger gekauft als bisher. Dieses Umdenken spüren am deutlichsten die Besitzer von Biomärkten. Qualität und kompetente Beratung ist für den Verbraucher wieder wichtig geworden.

Dabei sind für die Inhaber mehr denn je Organisationstalent und die Fähigkeit, Mitarbeiter zu motivieren, gefragt, denn stets sind die Anforderungen an die Verkäuferinnen und Verkäufer von Naturkost deutlich höher als im konventionellen Bereich. Der Kunde wünscht sich eine individuelle und persönliche Beratung. Nicht immer sind alle Artikel verfügbar und so liegt es an den Ladnern und ihren Mitarbeitern, eine mög-

lichst gute Alternative anzubieten, um ihre Kunden zufriedenzustellen. Der Einkauf in schön gestalteten Läden, auf großen Flächen mit neuer Sortimentsbreite und -tiefe wird für viele Käufer zum Einkaufserlebnis. Um diese Läden jeden Tag, im wahren Sinne des Wortes, strahlen zu lassen, sind Bioladenbesitzer und ihre Angestellten täglich aufs neue gefordert.

All diese Umstände machen die Arbeitsplätze im Naturkosthandel interessant.

Fünf Verkaufsmitarbeiterinnen des Naturkosthandels schildern ihre persönlichen Beweggründe, die sie veranlasst haben, in unsere Branche zu wechseln.

Dabei spielten sowohl eigene, positive Erfahrungen als Kunde, als auch der Wunsch, selbst persönlichen Kontakt zu anderen Kunden zu bekommen, eine große Rolle. Wachstum und Filialisierung schaffen neue Positionen gegenüber kleinen, inhaber-



*Yvonne Abel, Biomarkt dennree, Aschaffenburg, ursprünglich Nachrichtentechnikerin der Telekom*

„Hier sind andere Kunden. Es macht Freude, in einem Laden mit ›Seele‹ zu arbeiten. Der direkte Kontakt mit den Menschen steht im Mittelpunkt und motiviert mich. Fachkompetenz in allen Bereichen zu zeigen, macht Freude.“

geführten Läden der Vergangenheit. Für die liebevolle Gestaltung, Präsentation und Bedienung kommen prompt die entsprechenden Komplimente der Kunden. Da macht selbst Stress Spaß, da es ein positiver Stress ist, wie die befragten Mitarbeiterinnen betonten. Die Kunden nehmen sich etwas mehr Zeit für's Leben, dazu gehört auch der Einkauf und menschliche Kontakt im Naturkostladen.

*Manfred Schmidmaier*



*Ingrid Uroda, Biobahnhof Haan, Drogistin:*

„Mein Molto ist: Das Gute aus dem konventionellen Bereich übernehmen und mit persönlicher Atmosphäre und Kundennähe verbinden. Persönliche Begeisterung wird von den Kunden erwartet, weil sie gewöhnt sind, diese bei uns zu erleben! Es ist für mich eine Herausforderung, die schönste Drogerie- und Obstabteilung zu gestalten.“

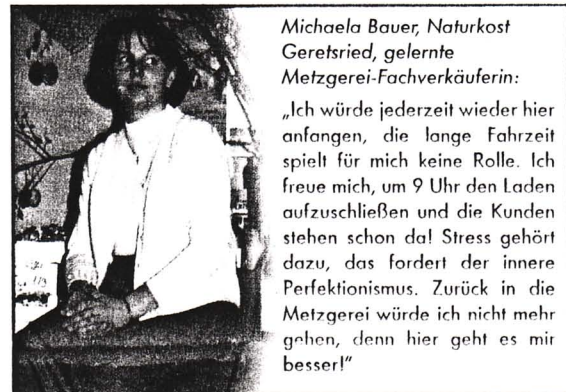
*Manfred Schmidmaier  
Selbständiger  
Verkaufstrainer*

*Spezialisiert auf den Naturkost- und Lebensmittelhandel  
Telefon 089/78018688  
training@schmidmaier.de  
www.schmidmaier.de*



*Sabine Thoma, Biomich's Naturladen, Peißenberg, gelernte Verkäuferin im Lebensmitteleinzelhandel:*

„Mit meinem Chef arbeite ich als Team, das offen redet. Da ist Frust kein Thema. Das ruhigere Arbeiten lässt außerdem viel mehr Zeit für die individuellen Fragen und Bedürfnisse der Kunden.“



*Michaela Bauer, Naturkost Geretsried, gelernte Metzgerei-Fachverkäuferin:*

„Ich würde jederzeit wieder hier anfangen, die lange Fahrtzeit spielt für mich keine Rolle. Ich freue mich, um 9 Uhr den Laden aufzuschließen und die Kunden stehen schon da! Stress gehört dazu, das fordert der innere Perfektionismus. Zurück in die Metzgerei würde ich nicht mehr gehen, denn hier geht es mir besser!“