

Säljtips

Med några enkla knep kommer du lyckas med försäljningen och bidra till att ni når era uppsatta mål

1. Sälj till dem du känner

Gör en lista på alla du känner som kan tänkas vilja köpa produkter av dig och hjälpa dig att nå dina mål. Släktingar, goda vänner, kompisens föräldrar, mammas och pappas vänner, dina grannar...

Mamma & pappa	1 st
Mormor	1 st
Moster Eva	1 st
Farbror John	1 st
Mammas kompis	1 st
Pappas jobb	2 st
Mammas jobb	2 st
Grannen	1 st
Totalt:	10 st

2. "Annonsera" på sociala medier

Berätta på Instagram, Facebook, Kik och andra sociala medier att du säljer goda produkter – ett bra och enkelt sätt att nå ut till många tänkbara köpare.

3. Sälj på mammas och pappas jobb

Be mamma och pappa lägga en beställningslista på fikabordet på jobbet. Eller besök deras arbetsplatser och ta upp beställningar själv. Kanske chefen vill ge bort produkter till sina kunder eller anställda?

4. Berätta vad ni ska göra för pengarna

Tala om för de du tänker sälja till vad pengarna ska gå till. Säg att de inte bara får en suverän produkt till ett bra pris utan också hjälper dig och dina kompisar att nå era mål och göra det ni vill.

5. Ladda med säljargument

Det är alltid lättare att sälja om man kan prata lite om hur bra produkten är. Därför är det bra att läsa våra säljargument på nästa sida. De hjälper dig att lyckas bättre med din försäljning. Vem vet, du kanske överträffar målen!



Tänk på att ni säljer tillsammans, var och en säljer efter sin förmåga. Några säljer mer andra säljer mindre – tillsammans når ni era uppsatta mål.

Lycka till!

Med bra säljargument är det lättare att lyckas!



Säljargument Ridderheims salami

- En svensk salami med svenskt kött – när man köper den får man inte bara en riktigt god salami, man stöder också svenska bönder.
- Har vunnit guldmedalj i chark-SM = garanterat hög kvalitet!
- Mycket godare än salamin man köper i butiken.
- 143 g svenskt nöt-och fläskkött går åt till 100 g färdig salami.
- Lång hållbarhet: Alspånsrökt och lufttorkad i 3 månader, därför har den extra lång hållbarhet, upp till 1 år, och behöver inte förvaras i kylan.
- Gott som tilltugg till förrätten eller fredagsmyset.
- Ger en fantastisk smak åt korvgrytor, soppor, pajer, varma smörgåsar. Dessutom himmelskt god på hemgjorda pizzan.

