



Regjo bereitet sich auf die Handelsmesse vor

**21.02.22 - 17:00 Uhr, EMS
Schiers**

Die regionale Handelsmesse steht nun vor der Tür. Am 11. März sind wir an der Handelsmesse in Abtwil vertreten. Zurzeit beansprucht dieses Ziel unsere ganze Aufmerksamkeit und wir sind fleissig dran, uns darauf vorzubereiten. Die Handelsmesse wird im Einkaufszentrum Säntispark in Abtwil stattfinden. Wir werden dort nicht nur unsere Produkte verkaufen, sondern auch gegenüber Young Enterprises Switzerland (YES) unser Unternehmen präsentieren und die dazu gestellten Fragen beantworten. Natürlich ist es auch eine ideale Gelegenheit, unsere Reichweite auszubauen.

Die Vorbereitungen für die Handelsmesse haben in den letzten zwei Monaten viel Zeit für sich beansprucht. Angefangen haben wir damit, ein 3-D-Modell von unserem Stand auf dem Computer zu entwerfen. Wir verwendeten dafür die originalen Grössen und Masse, um unsere Ideen so gut wie möglich zu veranschaulichen. Als Baumaterial für unseren Stand haben wir uns für Holz entschieden. Aus diesem Grund verwenden wir auch sehr viele Holzgegenstände zur Dekoration. Sogar unseren Kühlschrank haben wir mit einem Baumstamm eingekleidet. Durch das viele Holz wollen wir den Kunden das Gefühl vermitteln, in einer Waldhütte zu stehen.

Unser Produkt ist weiterhin im Spar erhältlich. Jedoch suchen wir auch weiterhin nach neuen Verkaufsmöglichkeiten. Unser Produkt soll für möglichst viele Kundinnen und Kunden erhältlich sein. Nebst Läden wie Volg und Spar, wollen wir auch kleinere Läden wie zum Beispiel Hofläden anfragen. Eine Idee war auch unser Joghurt im Outlet Landquart anzubieten, um auch Touristen die Möglichkeit zu bieten, unser Produkt auszuprobieren.

Einige Hindernisse, die mit unserem Produkt verbunden sind, sind die Belieferung und die kurze Haltbarkeit. Wir müssen mindestens einmal pro Monat die Läden beliefern, was durch die Produktion auch unter der Woche getan werden muss. Dafür müssen wir die Joghurts in Grabs abholen, um sie dann mit unseren Etiketten zu bekleben und dann in den Laden zu bringen. Um eine einwandfreie Qualität zu bieten, haben wir uns für Kühlboxen entschieden, um unsere Joghurts während dieser Phase zu kühlen. Wir wollen unseren Kunden ein Joghurt verkaufen, welches auch eine Woche im Kühlschrank stehen kann und müssen somit direkt nach der Produktion die Joghurts in den Laden bringen. So bieten wir unseren Kunden ein frisches Joghurt, welches geschmacklich einwandfrei ist.