

IKEA Kitchen - Was muss ich können?

Diese Checkliste soll dir helfen dich zu orientieren. Es liegt an dir die Punkte zu verstehen und zu üben, aber natürlich darfst du jederzeit und bei jedem Punkt deine Kollegen fragen. Am besten fängst du oben an und arbeitest dich nach unten durch. Auch wenn du einen Punkt nicht verstehst, ist es am besten deine Kollegen zu fragen. Versuch die einzelnen Punkte als Challenge zu sehen, aber mach dir nicht zu viel Druck. Vieles kommt mit der Erfahrung 😊

Für 20 – 60 % Pensem

- Sortimentskenntnisse:** Ich verstehe aus welchen Teilen eine Küche gemacht ist. Welche Artikel braucht es, um eine Küche zu bauen? - Verwende dafür den Kitchen-Guide.
- Verkaufstools verstehen:** Ich verstehe, wie Sälja Pro funktionieren und in welchem Fall ich welches andere Tool verwenden muss.
 - **Informationen:** Ich verstehe, wo ich nachschauen muss, um Infos über die Produkte und deren Montage zu erhalten und kann durch das Kundenfragen beantworten.
 - **Verkaufsbereiche:** Ich verstehe den Unterschied zwischen der Fläche, Selbstbedienungshalle und Warenausgabe und kann dementsprechend den Kunden erklären, wo sie die Ware abholen können.
 - **Verkaufsarten:** Ich verstehe den Unterschied von einer Einkaufsliste, einer Sales-Order und einer Lieferung (Standard, Bordsteinkante, Click & Collect). Ich weiss wann ich dem Kunden welche Art am besten anbiete.
 - **Bestandskontrolle:** Ich weiss wo ich den Bestand vom EH und vom CDC prüfen kann. Zudem weiss ich, wohin ich den Verkaufsstandort im Einrichtungshaus finde.
 - **Wiederfinden der Kunden:** Ich weiss wo ich nach Order-Nummern, Kundennamen, Projekten suchen kann.
 - **Service:** Ich weiss was IKEA für Service anbietet und wie ich diese buche.
 - **Bestellung:** Ich kann dem Kunden eine Einkaufsliste, Sales Order oder Lieferung erstellen und weiss wie ich diese von Anfang bis Ende abschliesse.
- Küchenplaner verstehen:** Ich verstehe das Planungstool und kann auch grössere Küchen erstellen.
 - **Starten:** Ich kann den Küchenplaner so starten, dass ich in einem neuen Projekt bin.
 - **Overview:** Ich weiss wo ich zwischen dem Anpassen des Raumes und dem hinzufügen von Küchenelementen wechseln kann.
 - **Raum anpassen:** Ich verstehe die Funktionen im Bereich "Definiere den verfügbaren Raum" und kann Räume mit verschiedenen Formen zeichnen. Zudem kann ich Wände, Fenster und Türen hinzufügen, anpassen (Masse ändern) und löschen.
 - **Schränke hinzufügen:** Ich weiss wo ich verschiedene Unter-, Hoch-, Wand- und Oberschränke finde und kann sie im Planer richtig anordnen.
 - **Arbeitsplatten:** Ich weiss wo ich Arbeitsplatten ohne Schränke hinzufügen kann.
 - **Bauseits:** Ich weiss wo ich Elektrogeräte hinzufüge, die der Kunde schon hat.
 - **Schränke Anpassen:** Ich weiss wo ich die Farbe der Küche, die Griffe, die Elektrogräte und die Arbeitsplatte anpasse oder lösche.
 - **Anpassen ins Detail:** Ich verstehe die Funktion "Individuell anpassen".
 - **Position der Elemente:** Ich kann mit der Funktion "Position" arbeiten.

- **AP/WP im Planer:** Ich verstehe die Arbeitsplatten- und Wandpaneelenumgebung und weiss wie ich Massarbeitsplatten und Wandpaneelle erstelle. Dazu gehört auch das richtige rechnen der Grösse die der Kunde für die Küche braucht.
 - **Ablauf:** Ich kenne den Ablauf einer Planung. Mit was fange ich an, was kommt dann...
 - **Abschluss:** Ich weiss wie ich die Planung abschliesse, speichere, drucke und ins Sälja (bzw. iSell) hinzufüge.
- Kleine Küchen im Planer:** Ich kann kleine Küchen im Planer erstellen und diese dem Kunden mit der bevorzugten Variante (Lieferung, Selbstabholung usw...) verkaufen.
- Kleine Küchen in Sälja:** Ich kann kleine Küchen in Sälja Pro (wenn nötig in iSell) erstellen und verkaufen. Die Küchen sollen im Sälja erstellt werden können und nicht im Planer.
- Sälja Pro Projekte:** Ich verstehe, wie ich Projekte in Sälja Pro anlege, wie ich sie verwalte und wie ich nach diesen suchen kann, um Planungen und Einkaufslisten anzulegen oder wiederzufinden.
- Abschluss:** Ich kann allein an der Info arbeiten

Zusätzlich für 60 - 100 % Penum

- Ablauf:** Ich verstehe den Ablauf einer Küchenplanung (mit dem Buchen des Planungstermins)
- Küchenplanung:** Ich kann ein Küchenplanungstermin mit den Kunden buchen und diesen allein abhalten. Ich verstehe auf was es beim Planen ankommt und was ich fragen muss.
- Offerten:** Ich verstehe wie ich schnell und effektiv eine Offerte erstellen kann.
- Zahlungsarten:** Ich verstehe, wie und wann ich verschiedene Bezahlmetode anwende (Pay-Link, VorausZahlungsschein, vor Ort).
- Ausmass und Vorauszahlung:** Ich weiss wie ich ein Ausmass bearbeite und einen Vorauszahlungsschein (VZ) sende. Ich kenne den Unterschied von Rechnung und Vorauszahlungsschein.
- Lieferungen buchen:** Ich kann die Lieferungen für grosse Küchen buchen und falls nötig Nachlieferungen planen.
- Routine:** Ich habe mir eine Routine erstellt, damit ich keine Kunden vergesse und effektiv an meinen Küchenprojekten arbeiten kann.