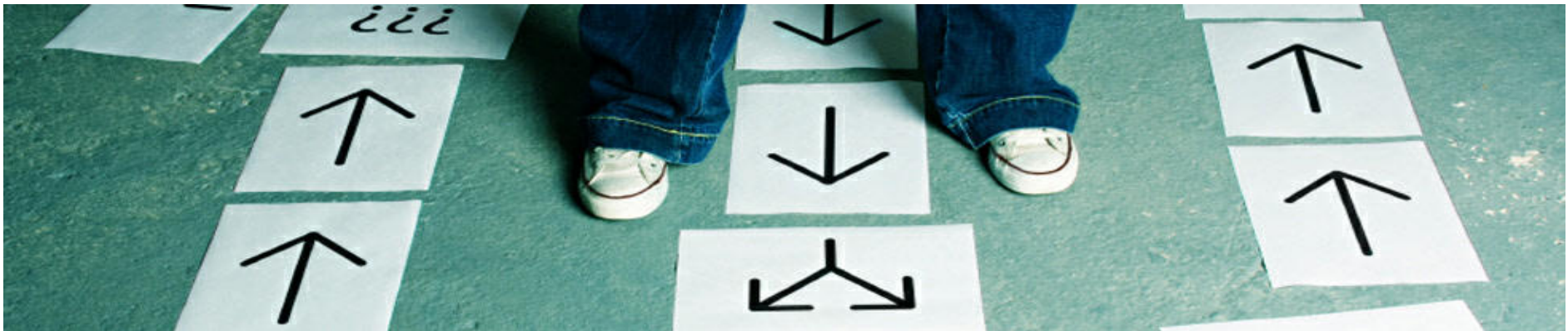


## Lösungsideen verständlich strukturieren und überzeugend präsentieren

Vortrag auf der DOAG Messe, Nürnberg



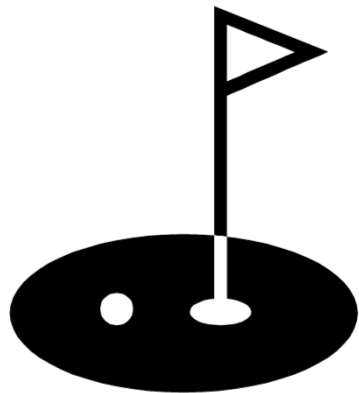
16. November 2016

**DOAG**



Quelle: [www.pixabay.com](http://www.pixabay.com)

## Ziele



- Sie eine Struktur kennenlernen, um Ihnen den Start und die Erstellung von Präsentationen zu vereinfachen
- Sie ein Weg gezeigt erhalten auch bestehende Präsentationen in eine logische Reihenfolge zu bringen
- Sie in der Dokumentation nachschlagen können bei Ihren ersten Umsetzungen
- Sie sehen, wie Sie Ihre zukünftigen Präsentationen zielgerichtet einleiten, spannungsgeladen fokussieren und klar strukturiert Lösungen formulieren können

## Beste Anwendungsgebiete

1

### Berichte

- Laufende Projekte
- Einmalprojekte

2

### Präsentationen

- Kundenpräsentationen
- interne Präsentationen

3

### Wortmeldung

- 4-Augen-Gespräch
- Meetings
- Seminare/ Konferenzen

## Agenda

**1**    **Beispiel**

**2**    **Fehler**

**3**    **Struktur**

**4**    **Methoden**



Quelle: [www.pixabay.com](http://www.pixabay.com)



## Warum salegro? Vertrieb ist unsere Berufung

- Wir sind ein Expertenteam mit langjähriger Erfahrung im Vertrieb und Servicevertrieb im B2B-Sektor
- Wir begleiten Sie von der Beratung bis zur konkreten Umsetzung in Deutschland als auch International
- Umsetzung von über 100 Projekten in über 20 Ländern
- Methodenkompetenz für erklärungsbedürftige Dienstleitungen und Produkte
- Ausgewählte Referenzen :



## Kennen Sie das...?



Quelle: [www.pixabay.com](http://www.pixabay.com)

ODER



DOAG





## Agenda

<b>1</b>	<b>Beispiel</b>
<b>2</b>	<b>Fehler</b>
<b>3</b>	<b>Struktur</b>
<b>4</b>	<b>Methoden</b>

## Die weitverbreitete Präsentationsweise: Überzeuge uns das Pasta mit Pesto einfach zubereitet werden kann

1 Vorstellung: Mein Name ist Max Mustermann. Ich bin Hobbykoch, Sportler.

2 Thema: Wie einfach man lecker Pasta mit Pesto zubereiten kann. (kann wirklich jeder)

3 Inhalt – Was:

Dafür brauchen Sie folgende Zutaten:

220 Gr.	Nudeln
100 Gr.	getrocknete Tomaten
4 Eßlöffel	grünes Pesto
Etwas	Basilikum
	Salz und Pfeffer

4 Inhalt – Wie:

Zubereitung erfolgt so:

Nudeln nach Packungsanweisung bissfest kochen. Währenddessen die Tomaten und das Basilikum zerkleinern. Am Ende der Kochzeit das Pesto mit den Tomaten und Basilikum vermengen. Am Ende dies über die Nudeln geben und genießen.

5 So geht das lecker. Und ist total einfach. Hiermit endet meine Präsentation über die Zubereitung von Pasta mit Pesto. Danke für Ihre Aufmerksamkeit.

## Agenda

**1** **Beispiel**

**2** **Fehler**

**3** **Struktur**

**4** **Methoden**

## ➤ Was sich die Mehrheit der Zuhörer fragt

1 Vorstellung: Mein Name ist Max Mustermann. Ich bin Hobbykoch, Sportler.

- Worum geht es? – Person weniger wichtig als Thema

2 Thema: Wie einfach man lecker Pasta mit Pesto zubereiten kann. (kann wirklich jeder)

- Wozu?, Was bringt mir das?, Wann anwenden? Wie lange dauert das?

3 Inhalt – Was: Dafür brauchen Sie folgende Zutaten:

- Welche Frage wird hier eigentlich geklärt?
- Warum soll ich das können? Konsequenzen sind noch nicht bewusst.

4 Inhalt – Wie: Zubereitung erfolgt so:

- Überblick? Schritte? evtl. Begründungen

5 So geht das lecker. Hiermit endet meine Präsentation über die Zubereitung von Pasta mit Pesto. Danke für Ihre Aufmerksamkeit.

- Aha – so richtig viel Lust auf Pesto spür ich noch nicht!

## Agenda

1

**Beispiel**

2

**Fehler**

3

**Struktur**

4

**Methoden**



**Welche Zutaten benötige ich, um eine  
überzeugende Präsentation zu erstellen?**



## Ein strukturierter Ansatz – und die Herkunft der verwendeten Methoden



## Agenda

1

**Beispiel**

2

**Fehler**

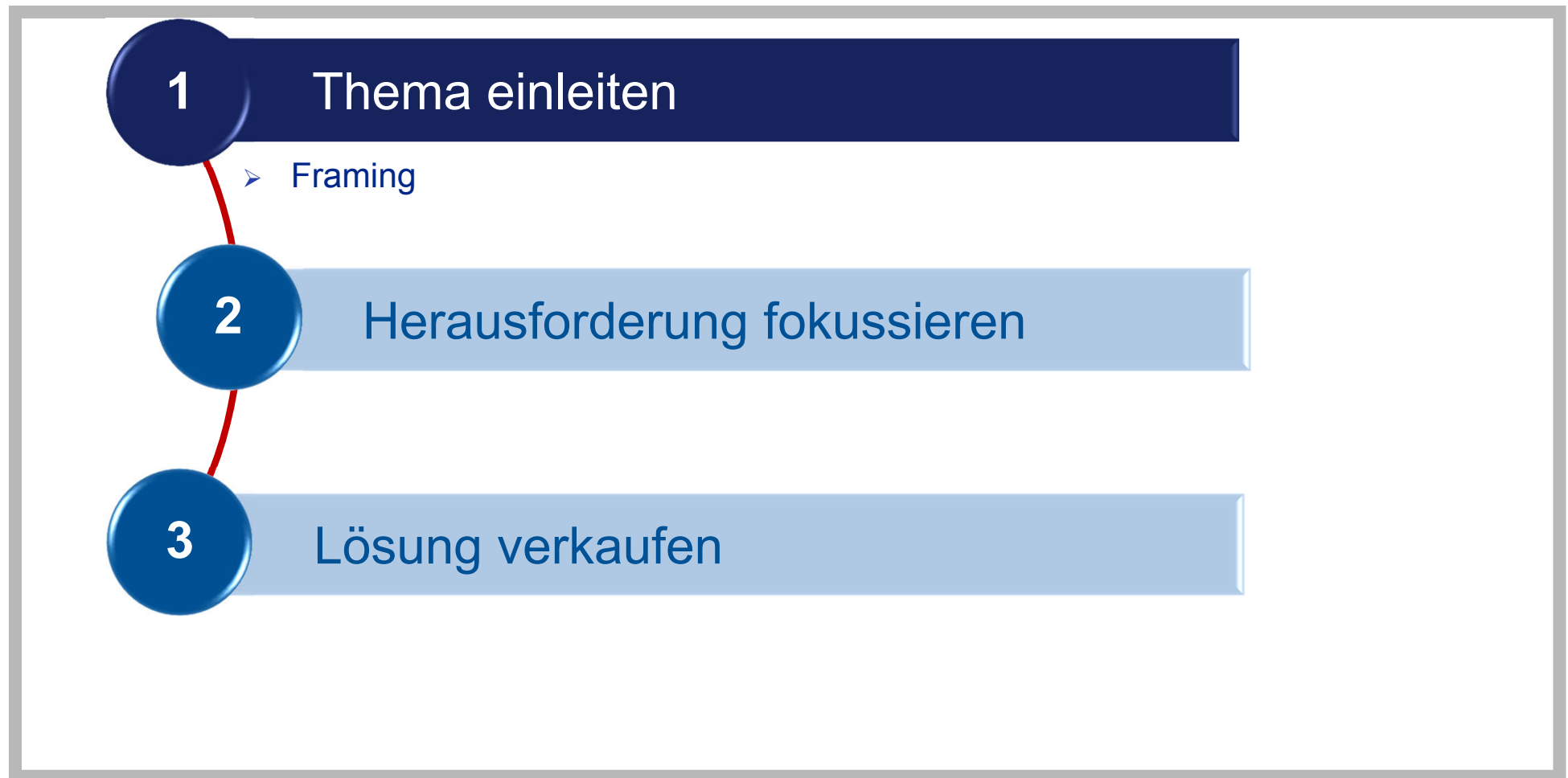
3

**Struktur**

4

**Methoden (Theoretisch und am Beispiel)**

## Wie leite ich ein Thema gehirngerecht ein?



## Eine gute Einleitung mit Framing hat 4 Zutaten

<b>Mind Opener</b>	Zuerst <b>Neugierde wecken</b> und den <b>Zuhörer</b> für neue Informationen <b>öffnen</b> .
<b>Pre-Framing</b>	Es wird dem Gehirn der erste Anhaltspunkt gegeben, um <b>was</b> es geht, <b>wozu</b> das gut ist und <b>wo / wann</b> er damit etwas machen kann. In wenigen Worten <b>Bedeutung, Absicht und Kontext erklären</b> .
<b>Formatting</b>	Jetzt nachdem das Gehirn weiß, worum es geht, sagt man ihm, wie viel es sich merken soll. Es wird die <b>Information geordnet und zerlegt und der ungefähre Platzbedarf mitgeteilt</b> . Wie beim Computer, wenn eine Diskette formatiert wird, auf der dann später Daten abgelegt werden. Dabei werden Informationen geclustert, gruppiert und geordnet.
<b>Mapping</b>	Hier werden Zusammenhänge gebildet, mit denen die neuen Daten verknüpft werden. Bereits <b>bestehendes Wissen wird verknüpft mit dem neuen Wissen</b> . Ähnlichkeiten und Unterschiede werden aufgezeigt. <b>Merken wird so deutlich erleichtert</b> .

## Mind Opener: (am „Pasta“-Beispiel)

- AAAA
- Dialogisch
- Link zum Thema

Wer hohe Türme  
bauen will,  
muss lange  
am Fundament  
verweilen!

(A. Bruckner, 1824-1896, österr. Komponist)

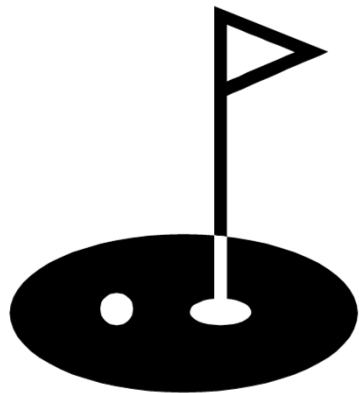
## Wie Sie vergnüglich eine leckere Pasta mit Pesto zubereiten können



Quelle: [www.pixabay.com](http://www.pixabay.com)



## Absicht – warum, wozu brauchen Sie diese Kenntnisse



- Sie zukünftig tiefenentspannt für Freunde leckere Pasta zubereiten können
- Sie eine Schritt für Schritt Anleitung für die Herstellung erhalten
- Sie eine solide funktionierende Rezept Basis haben, die sie spielerisch anpassen können (z.B. an Kühlschrankinhalt)
- Sie sicherer werden in der Herstellung von leckerer Pasta

## Kontext – wo / wann anwenden

1

Kochen für den/die Partner/-in

2

Kochen für Freunde

3

Kochen für Bedürftige

## Formatting: ungefährender Speicherbedarf

**1** Zielgerichtete Vorbereitung

**2** Vergnügliche Durchführung

**3** Appetitliches Anrichten

## Mapping: Verknüpfen mit Bekanntem

Programmieren  
Sie Ihren Essgenuss!

## Wie kann ich die Herausforderung fokussieren und die Lösung verkaufen?

**1** Thema einleiten

**2** Herausforderung fokussieren

➤ SPICE AB Methode

**3** Lösung verkaufen

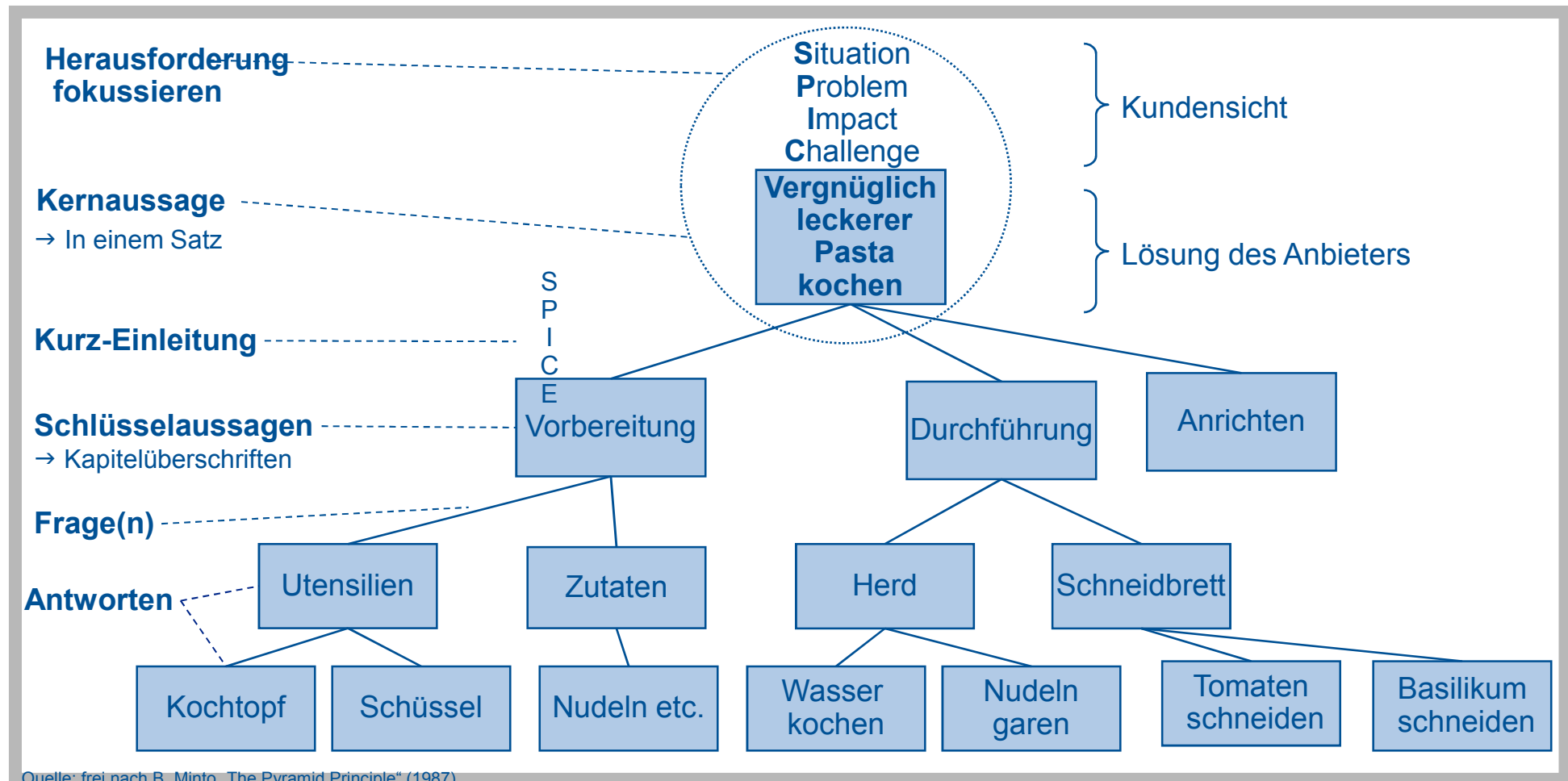
➤ SPICE AB Methode

## Die SPICE AB Präsentation besteht aus:

<b><u>S</u>ituation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Lenkt die Aufmerksamkeit auf bestimmtes Thema, Zeit und/oder Ort</li> </ul>
<b><u>P</u>roblem</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Zentrales Problem der Situation</li> <li>▪ Soll-Ist-Vergleich</li> </ul>
<b><u>I</u>mpact</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Welche Auswirkungen haben die Probleme für das Unternehmen, die Abteilung und sie selbst heute und zukünftig?</li> </ul>
<b><u>C</u>hallenge</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Folgt automatisch auf den Impact. Eine konkrete Herausforderung aus Sicht des Zuhörers</li> </ul>
<b><u>E</u>volved <b>A</b>nswer</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Eine globale Antwort - Übersicht</li> </ul>
<b><u>A</u>nswer <b>i</b>n Detail</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Die logisch strukturierte Antwort - Pyramide</li> </ul>
<b><u>B</u>enefits</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nutzen für den Zuhörer</li> </ul>



## Pyramidenförmige Antwortstruktur -- Überblick

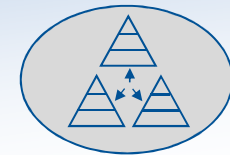


Quelle: frei nach B. Minto „The Pyramid Principle“ (1987)

## Vielleicht kennen Sie das...

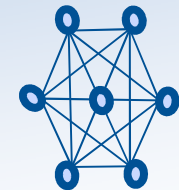
S

Freundeskreis kommt zu Besuch, um gemeinsam Urlaubsgeschichten auszutauschen, gut zu Essen und auch ein bisschen Wein zu trinken



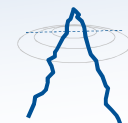
P

Die Erwartungshaltung ist, dass Sie Ihre Freunde verwöhnen. Beim letzten Treffen war ein Freund ein hervorragender Gastgeber und hat mit selbstgemachten Tapas überzeugt. Zeit ist vermutlich ein knappes Gut, Sie möchten Qualität liefern, und gleichzeitig für Ihre Gäste da sein



I

Wie fühlen Sie sich, wenn Sie nicht pünktlich fertig werden?  
Was ist, wenn die Speisen nicht schmecken?  
Und was, wenn die Zubereitung Ihre komplette Aufmerksamkeit beanspruchen?

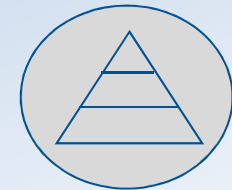


Was brauchen Sie, um vergnüglich eine  
leckere Pasta herzustellen?

## Evolved Answer: Mit folgendem Vorgehen können Sie die Pasta vergnüglich herstellen:

E

1. Die zielgerichtete Vorbereitung
2. Die vergnügliche Durchführung
3. Die Anrichteprozedur

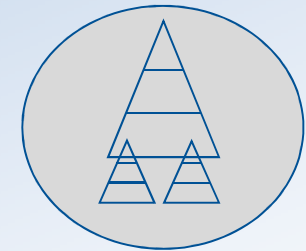


## Answer in detail: Zuerst...

A

### 1. Die zielgerichtete Vorbereitung

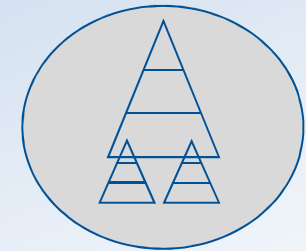
1. Zutaten und eine Schüssel bereitstellen
2. Kochtopf mit Wasser auf den Herd stellen
3. Teller anwärmen (Ofen/Wärmeschublade)
4. Weinglas nicht vergessen 😊



## Answer in detail: Dann..

A

### 2. Die vergnügliche Durchführung



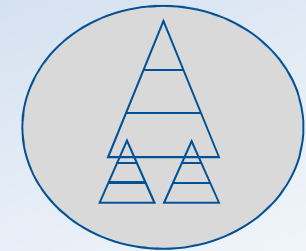
1. Mit den Gästen ein Schlückchen Wein trinken
2. Pasta nach Packungsanweisung bissfest garen
3. In der Zwischenzeit Tomaten und Basilikum zerkleinern
4. Anschließend Tomaten und Basilikum mit Pesto vermengen
5. Nudeln abgießen und im Topf mit dem persönlichen Pesto mischen

## Answer in detail: Und schließlich..

A

### 3. Die Anrichteprozedur

1. Garnitur bereitstellen
2. Teller aus Wärmeschublade / Ofen nehmen
3. Portionen herstellen, Garnitur nach  
Gastwunsch hinzufügen

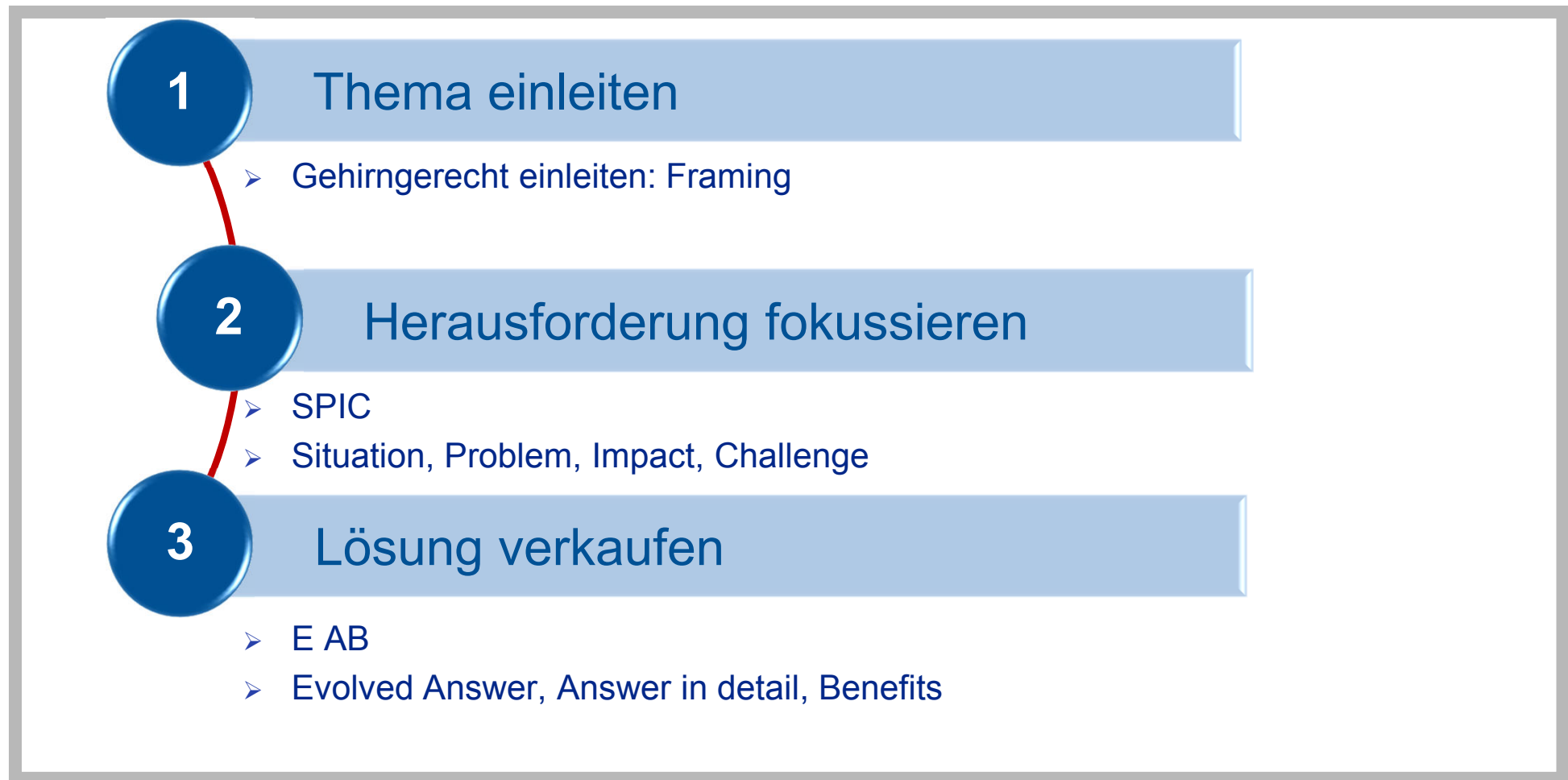


## **Benefits: Wir glauben, dass wir Ihnen zeigen können, wie einfach und vergnüglich Pasta mit Pesto zuzubereiten ist weil...**

- ... wir als Sportler Experten sind im Pasta zubereiten:  
**Damit erhalten Sie nur praxiserprobte Tipps und sichern sich den Erfolg beim Zubereiten!**
- ... unser Ansatz ganzheitlich ist:  
**So lernen Sie nur, was sie brauchen und werden gleichzeitig trainiert, sich selbständig weiter zu qualifizieren!**
- ... unserer methodische Rezeptaufbereitung Ihnen nebenbei erfolgreiche Strukturen in der Zubereitung vermittelt:  
**So erhalten Sie flexibel anpassbare Rezepte und begeistern zukünftig Ihre Freunde mit immer neuen Kreationen!**



## Zusammenfassung (Das Gehirn liebt Wiederholungen, wenn es sich etwas merken soll)



## Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

**...und wenn Sie jetzt keinen  
Hunger haben...,**

**Guten Appetit und viel  
Erfolg!**

**Herzliche Grüße  
Michael Keller**

**PS.: Die Pasta Präsentation  
ohne die Metaebene folgt  
nach den Kontaktdaten. Die  
Vorlage für Ihre Themen.**



## Kontaktadresse



*Michael Keller*

*Luise-Ullrich-Str.20  
80636 München*

*Telefon: +49 (89) 818 909 98  
m.keller@salegro.de  
[www.salegro.de](http://www.salegro.de)*

Wer hohe Türme  
bauen will,  
muss lange  
am Fundament  
verweilen!

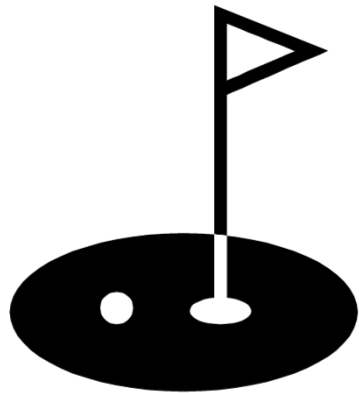
(A. Bruckner, 1824-1896, österr. Komponist)

## Wie Sie vergnüglich eine leckere Pasta mit Pesto zubereiten können



Quelle: [www.pixabay.com](http://www.pixabay.com)

## Was haben Sie davon?



- Sie zukünftig tiefenentspannt für Freunde leckere Pasta zubereiten können
- Sie eine Schritt für Schritt Anleitung für die Herstellung erhalten
- Sie eine solide funktionierende Rezept Basis haben, die sie spielerisch anpassen können (z.B. an Kühlschrankinhalt)
- Sie sicherer werden in der Herstellung von leckerer Pasta

## Bei welchen Gelegenheiten Sie zukünftig glänzen können:

1

Kochen für den/die Partner/-in

2

Kochen für Freunde

3

Kochen für Verwandte

## Was wird beleuchtet?

**1** Zielgerichtete Vorbereitung

**2** Vergnügliche Durchführung

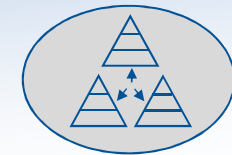
**3** Appetitliches Anrichten



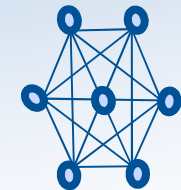
# Programmieren Sie Ihren Essgenuss!

## Vielleicht kennen Sie das...

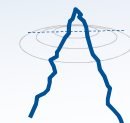
Freundeskreis kommt zu Besuch, um gemeinsam Urlaubsgeschichten auszutauschen, gut zu Essen und auch ein bisschen Wein zu trinken



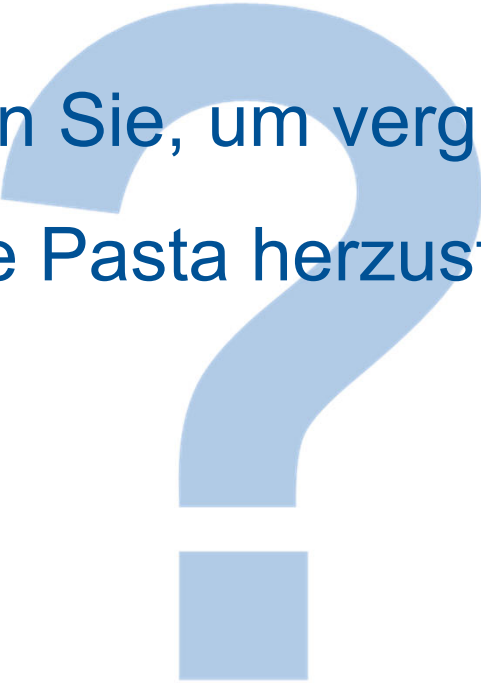
Die Erwartungshaltung ist, dass Sie Ihre Freunde verwöhnen. Beim letzten Treffen war ein Freund ein hervorragender Gastgeber und hat mit selbstgemachten Tapas überzeugt. Zeit ist vermutlich ein knappes Gut, Sie möchten Qualität liefern, und gleichzeitig für Ihre Gäste da sein



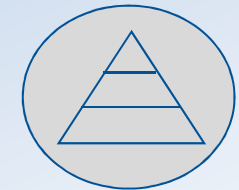
Wie fühlen Sie sich, wenn Sie nicht pünktlich fertig werden?  
Was ist, wenn die Speisen nicht schmecken?  
Und was, wenn die Zubereitung Ihre komplette Aufmerksamkeit beanspruchen?



Was brauchen Sie, um vergnüglich eine  
leckere Pasta herzustellen?



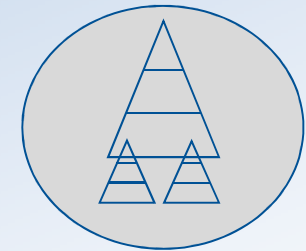
## Mit folgendem Vorgehen können Sie die Pasta vergnüglich herstellen:



1. Die zielgerichtete Vorbereitung
2. Die vergnügliche Durchführung
3. Die Anrichteprozedur

## Zuerst...

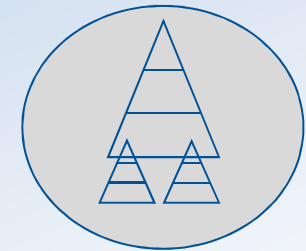
### 1. Die zielgerichtete Vorbereitung



1. Zutaten und eine Schüssel bereitstellen
2. Kochtopf mit Wasser auf den Herd stellen
3. Teller anwärmen (Ofen/Wärmeschublade)
4. Weinglas nicht vergessen 😊

## Dann..

### 2. Die vergnügliche Durchführung

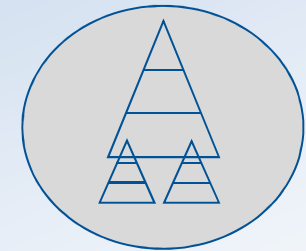


1. Mit den Gästen ein Schlückchen Wein trinken
2. Pasta nach Packungsanweisung bissfest garen
3. In der Zwischenzeit Tomaten und Basilikum zerkleinern
4. Anschließend Tomaten und Basilikum mit Pesto vermengen
5. Nudeln abgießen und im Topf mit dem persönlichen Pesto mischen

## Und schließlich..

### 3. Die Anrichteprozedur

1. Garnitur bereitstellen
2. Teller aus Wärmeschublade / Ofen nehmen
3. Portionen herstellen, Garnitur nach  
Gastwunsch hinzufügen



## Und was haben Sie davon? Wir glauben Ihnen gezeigt zu haben, wie einfach und vergnüglich Pasta mit Pesto zuzubereiten ist weil...

- ... wir als Sportler Experten sind im Pasta zubereiten:  
**Damit erhalten Sie nur praxiserprobte Tipps und sichern sich den Erfolg beim Zubereiten!**
- ... unser Ansatz ganzheitlich ist:  
**So lernen Sie nur, was sie brauchen und werden gleichzeitig trainiert, sich selbständig weiter zu qualifizieren!**
- ... unserer methodische Rezeptaufbereitung Ihnen nebenbei erfolgreiche Strukturen in der Zubereitung vermittelt:  
**So erhalten Sie flexibel anpassbare Rezepte und begeistern zukünftig Ihre Freunde mit immer neuen Kreationen!**



## Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

**...und wenn Sie jetzt  
keinen Hunger haben...**

**Guten Appetit und viel  
Erfolg!**

**Herzliche Grüße  
Michael Keller**

