

Wie Sie mit Feng Shui mehr Kunden in Ihren Laden ziehen

Sie betreten ein Geschäft und verlassen es gleich wieder. Woran liegt es, dass Sie sich in bestimmten Läden und Restaurants sofort wohl fühlen, und andere regen Sie überhaupt nicht zum Kaufen an?



Wendelin Niederberger ist einer der wenigen Unternehmens-Entwickler in Europa, der Feng Shui seit Jahren in seine Tätigkeit integriert. Als gelernter Konditor-Confiseur kennt er sich in dieser Branche natürlich bestens aus. Er meint: «Wo die Energie fehlt, da versagen die besten Konzepte.»

Menschen treffen mehr als 90% ihrer Entscheidungen auf der unbewussten Ebene. Ob ein Lokal gefällt oder nicht entscheidet sich bevor das Bewusstsein einsetzt. Entweder man fühlt sich angezogen oder abgestossen. «Chocolatier Aktuell» wollte von Wendelin Niederberger, einem der erfahrensten Feng Shui Experten wissen, worauf es bei der erfolgreichen Geschäftsgestaltung zu achten gilt.

Chocolatier Aktuell: Sie sagen, dass in Zukunft wohl kaum ein Geschäft mehr darauf verzichten kann, Feng Shui in seine Planung zu integrieren? Das meinen Sie sicher nicht ernsthaft, sondern eher provokativ?

W. Niederberger: Ganz im Gegenteil. Feng Shui wird sich in der westlichen Welt immer mehr durchsetzen. In der Schweiz gibt es bis heute nur ein paar wenige erfahrene Feng Shui Berater. Deshalb kennen noch zuwenig Leute die wirkungsvollen Techniken von Feng Shui. Das wird sich in den nächsten Jahren sehr stark ändern. In Österreich und im süddeutschen Raum gibt es kaum ein Dorf, wo sich nicht ein Tischler oder Bauspezialist damit beschäftigt.

Chocolatier Aktuell: Unsere Leser würden bestimmt interessieren, warum es

W. Niederberger: Etwas vereinfacht gesagt geht es dabei um folgendes: Sicher kennen Sie Akupunktur. Das hat sich hier im Westen ja recht gut etabliert. Bei der Akupunktur geht es darum, die Energiekanäle im Körper, die sogenannten Meridiane, zu behandeln. Der kundige Arzt lenkt mit Nadeln die Energie im Körper um. Genau das gleiche macht ein Feng Shui Experte – nun aber beim Haus oder Geschäft. Mit speziellen Hilfsmitteln stellt er die Harmonie im Wohnraum oder im Geschäft so her, dass die Menschen sich da sofort wohl fühlen und ihr Geld gerne ausgeben.

Chocolatier Aktuell: Aber da fragt man sich doch zurecht, warum wir hier im Westen auf das Wissen der Chinesen zurückgreifen müssen?

W. Niederberger: Das müssten wir eigentlich nicht. Dieses Wissen war bei uns genau so vorhanden. Leider ging es verloren. An den Kaiserhöfen in China wurde bekanntlich alles feinsäuberlich aufgeschrieben. Davon zeugen Bücher über Feng Shui, welche bereits hunderte von Jahre alt sind.

Chocolatier Aktuell: Gibt es schon viele Betriebe, die ihr Geschäft nach diesen Kriterien beurteilen lassen?

W. Niederberger: Immer mehr! Viele grosse Unternehmen würden keinen Betrieb mehr eröffnen, ohne einen Feng Shui Berater beizuziehen. Selbstverständlich reden sie nicht darüber, um den Wettbewerbsvorteil zu behalten. Sie würden nicht schlecht staunen, wenn ich Ihnen erzählen würde, für welche Firmen ich tätig bin. Dabei fällt mir ein bekanntes Beispiel aus Ihrer Branche ein: Die Confiserie Bachmann in Luzern hat ihre neuen Ladengeschäfte nach Feng Shui einrichten lassen. Darüber habe ich sogar in einer Zeitschrift gelesen. Da ich in der Nähe von Luzern meine Konditorlehre gemacht habe, weiss ich, dass die Bachmanns nichts tun würden, wenn es nicht Hand und Fuss hätte.

Chocolatier Aktuell: Was kann ein Bäcker oder Konditor tun, wenn er sein Ladengeschäft oder sein Café nach Feng

W. Niederberger: Es gibt dazu einige recht gute Bücher. Feng Shui aus Büchern zu lernen ist jedoch sehr langweilig. Da stehen auch nie die wirkungsvollen Techniken drin, die ein erfahrener Feng Shui Berater einsetzt. Trotzdem kann einiges verbessert werden. Ich empfehle aber den Weg über einen Experten. Die Workshops, die ich dazu anbiete, erfreuen sich schon seit Jahren sehr grosser Beliebtheit.

Chocolatier Aktuell: Worauf achten Sie bei einer Beratung ganz konkret?

W. Niederberger: Ich schaue mir zuerst immer den Eingangsbereich an. Wirkt er anziehend oder abweisend. Dann berechne ich den besten Standort der Kasse. Ein weiteres Thema sind die Arbeitsplätze. Sind das richtige Kraftorte oder saugen diese die Energie der Mitarbeiter ab? Bei einem Café ist es wichtig zu erkennen, wie man es schafft, allen Plätzen ein Wohlgefühl zu vermitteln. Das sehen wir ja an dem Phänomen, dass immer die gleichen Plätze zuerst belegt sind. Wer sich nicht wohl fühlt, kehrt nicht wieder. So einfach ist das.

Chocolatier Aktuell: Woran erkennt ein Geschäftsinhaber, ob Feng Shui ihm helfen würde, seinen Betrieb zu optimieren.

W. Niederberger: Das ist ganz einfach: Wenn Sie genügend Geld verdienen, viele glückliche Kunden haben und freundliche, hilfsbereite Mitarbeiter, dann haben Sie bereits einiges erreicht. Wenn es nun auch noch in Ihrer Partnerschaft und im Familienleben harmonisch zugeht und Ihre Gesundheit stabil ist, dann haben Sie sich ein hervorragendes Feng Shui-Umfeld geschaffen. Und alles, was davon abweicht, zeigt Handlungsbedarf.

Chocolatier Aktuell: Wir hätten noch viele Fragen zu diesem faszinierenden Thema. Wo kann man sich melden, wenn man mehr über Feng Shui wissen möchte.

W. Niederberger: Es gibt einerseits schon sehr gute Bücher. Ich selber halte öfters Vorträge zu diesem Thema und führe