











Tee-EXPERTIN

Sandra Stucki ist die IPRO-Barrista und seit letztem Jahr auch "Teeista". Sie bereitet mittlerweile Tee genauso gekonnt und leidenschaftlich zu wie ihren geliebten Kaffee. Freuen Sie sich auf die klassisch chinesische Teezubereitung!









Die Refraktion geht an automatische Messgeräte und Internetapplikationen verloren.







Sind Sie auch der Meinung? প্র Wo sehen Sie Chancen? প্ৰ Bieten Sie Ihren Kunden weitere Messungen neben der Refraktion an? স্থ Wie positionieren Sie sich? য় Über den Preis? ্র Über Mehrwert für den Kunden?





"Die Chancen liegen im Augenscreening und somit in der Erweiterung der Refraktion."



"Der Optometrist ist ein Gesundheitsdienstleister für die Augen und das gesamte visuelle System."



"Termine bei Augenärzten bekommt man meist erst in Monaten."





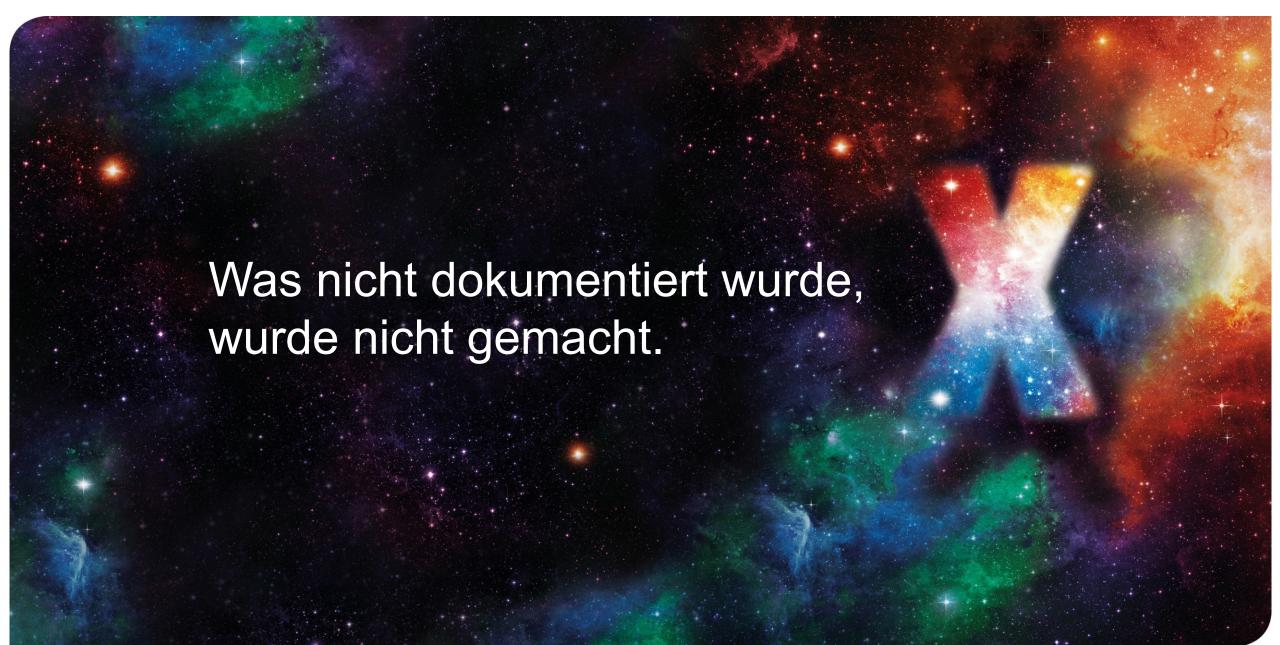
Screening-Konzepte von z. B. Zeiss und Rodenstock (mit Anbindung an die Telemedizin)





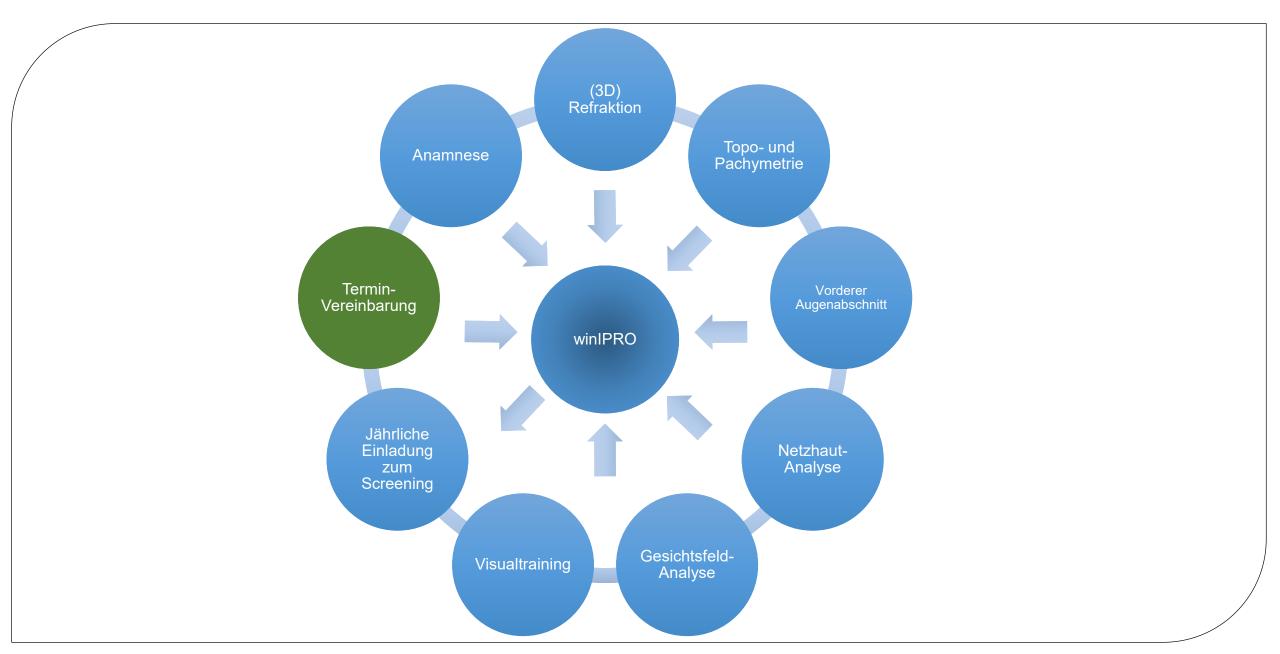
- Messen und Bewerten von Sehfunktionen
- Pathologische Auffälligkeiten erkennen und gegebenenfalls an den Augenarzt verweisen.
- Anamnese
- 1x jährlich Screening (Fundus, Tonometrie, Pachymetrie, Perimetrie, vorderer Augenabschnitt)
- Auswertungen/Bilder über die Jahre vergleichen













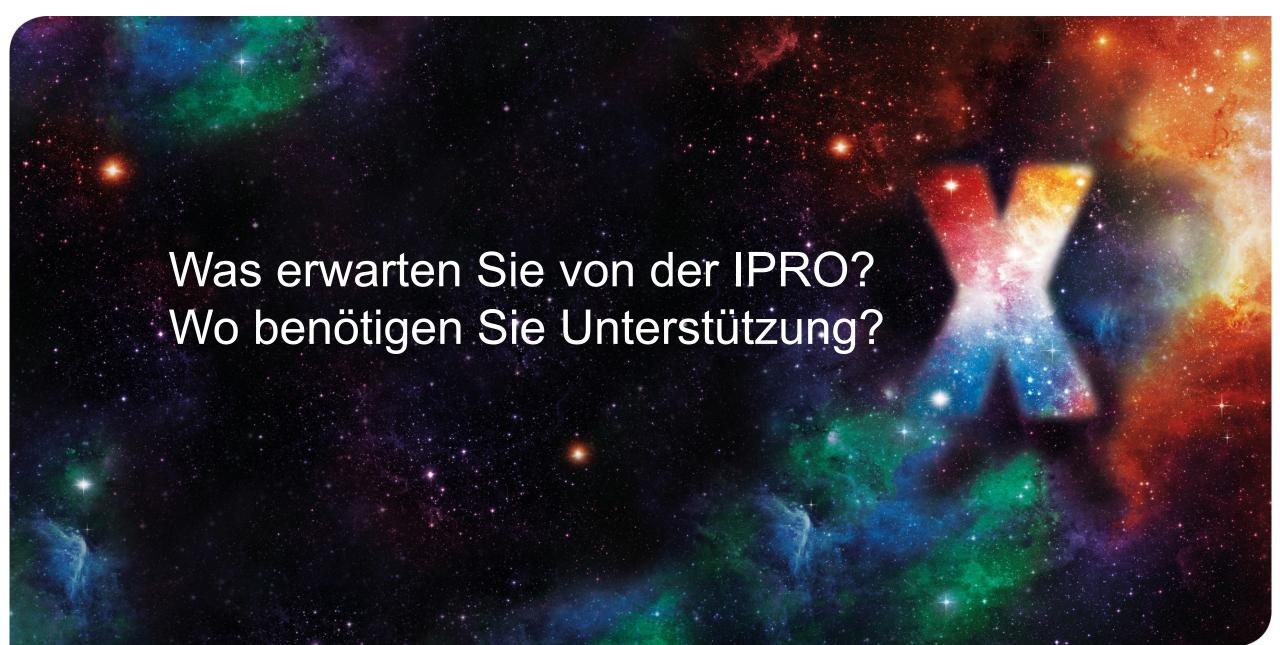
- Umsatzsteigerungen
 - Gewinnung von neuen, motivierten Mitarbeitern
- Mitarbeiterbindung

Kundenneugewinnung

Sehexperte

- Kundenbindung
- Kompetenzsteigerung









CRAFTBEER-EXPERTE

Jürgen Köhrer hört auf Paul, ist Modellbauer und seit Kindesbeinen Hobbybrauer. Für die opti hat er uns ein feines India Pale Ale gebraut.





IPRObier!

IPA soll wegen der längeren Haltbarkeit im 19. Jahrhundert in England und Schottland für die indischen Kronkolonien mit einem höheren Alkohol- und Hopfengehalt gebraut worden sein.

IPRObier: Obergärig. 3% Stammwürze. 5,1% Alkohol.

Hopfengestopft. Vor sechs Wochen gebraut.

Bitter. Aromatisch. Leichte Honignote.



