

Fischmarkt – Direkter Wettbewerb



Schlüsselfaktoren für den Erfolg eines Fischimbiss sind kompetente Beratung, Sauberkeit und konsequente Hygiene.

Herr Herder hat sich entschlossen, einen Imbiss gehobener Klasse zu eröffnen. Er hat in Deutschland die Möglichkeit, sich aus einer Vielzahl von Quellen zu informieren. Wie man im Text hört, hat er sich gezielt mit der Frage der Konzession, dem Thema Standort, aber auch mit Lieferantenauswahl und Werbung beschäftigt. Dafür hat er wahrscheinlich Kontakt mit diesen Institutionen aufgenommen:

Amt für Wirtschaftsförderung	CMA Centrale Marketing Gesellschaft Der Deutschen Agrarwirtschaft
Bundesverband der deutschen Fischindustrie	DEHOGA Deutscher Hotel- und Gaststättenverband
MGH Messe - und Ausstellungsgesellschaft Hansa	Bundeswirtschaftsministerium Ordnungsamt der Stadt
Industrie- und Handelskammer Köln	Bundesverband Deutscher Fischgaststätten



ÜBUNG 1:

Jeder der Texte beschreibt die Arbeit einer der vorhergehenden Institutionen. Bitte ordnen Sie die Namen den folgenden Texten zu:

.....

Dieser Verband vertritt die Interessen der Hoteliers und Gastwirte in Deutschland. Seine Aufgaben sind vielfältig. Er kennt die unterschiedlichen Betriebsstrukturen und die täglichen Probleme der Unternehmer. Er hilft, die Interessen der Branche zu wahren und die Zukunft zu planen. Daher versteht sich der Verband auch als kompetenter Gesprächs- und Verhandlungspartner für Wirtschaft, Gesellschaft, Politik und Sozialpartner.

Dieses städtische Amt ist für die Erteilung von Genehmigungen zuständig, die man braucht, um eine Gaststätte zu eröffnen. Es informiert genau darüber, welche Auflagen man erfüllen muß, bevor das erste Bier gezapft, oder das erste Fischbrötchen gegessen werden darf.

Diese Gesellschaft beschäftigt sich mit dem Marketing von Agrarprodukten. Sie gibt beispielsweise Studien in Auftrag, die Eßgewohnheiten analysieren oder erhebt Daten über den Verzehr bestimmter Lebensmittel.

Der Verband ist die Dachorganisation einer Vielzahl von Verbänden der Fischwirtschaft. Er stellt unter anderem Statistiken zusammen (z.B. Einfuhr- und Ausfuhrstrukturen) und liefert Verbraucherinformationen; außerdem setzt er sich aktiv für eine bestandserhaltende Fischerei ein.

Dieses städtische Amt fördert die Ansiedlung der Wirtschaft in der eigenen Stadt. Die Angebotspalette reicht von der Immobilienvermittlung über Informationen bezüglich der Förderungsprogramme bis zur Hilfe bei der Überwindung bürokratischer Hürden.

Dieser Verband vertritt besonders die Interessen der Gastwirte, die auf Fisch spezialisiert sind. Er kann darüber informieren, wie Gesetze und Auflagen für Anbieter von Fisch sich ändern, aber auch darüber, welche Fischarten im Trend liegen.

1996 organisierte diese Gesellschaft die dritte Messe: Fisch International und Seafood Europe. Das ist die größte Fachmesse für Fisch und Meeresfrüchte in Europa. Schon 1994 wurden 550 Aussteller und fast 20000 Besucher gezählt. Bei der nächsten Messe im Jahr 1998 sollen die Märkte Osteuropas im Mittelpunkt stehen.

Die gewerbliche Wirtschaft eines Bezirks, in unserem Beispiel Köln, wird durch sie vertreten. Zu den Aufgaben gehört neben vielen anderen auch die Beratung von Existenzgründern. Sie beantwortet Fragen bezüglich der finanziellen Förderungsmöglichkeiten, Wahl der Rechtsform, Versicherungen, die man abschließen sollte u.v.m.

Auch hier werden Existenzgründer beraten. Nur wird hier auf nationaler oder Bundesebene gearbeitet. Die Fragen können aber Rechtsform, Versicherungen oder Förderungsmittel betreffen.

Bevor man sich selbständig macht, sollte man die vielen Informations- und Beratungsmöglichkeiten verschiedener Institutionen nützen.



Das Ordnungsamt einer Stadt erteilt nach §2 des Gaststättengesetzes die Erlaubnis, eine Gaststätte zu eröffnen, wenn bestimmte Auflagen erfüllt sind.

In Köln gibt es viele verschiedene Auflagen, die auch Herr Herder erfüllen müßte, wenn sein Fischimbiss in der Domstadt stehen soll. Als Nachweis muß er verschiedene Unterlagen beibringen. Einige dieser Unterlagen betreffen die Person, einige das Gebäude, andere die verlangte Vorbildung.



ÜBUNG 2:

Bitte markieren Sie entweder „P“ für Person, „G“ für Gebäude, oder „V“ für Vorbildung.

1. eine Grundrißzeichnung aller Betriebsräume, also Küche, Gastraum, Lager
2. den Personalausweis, denn man muß mindestens 19 Jahre alt sein
3. Lageplan, der verdeutlicht, wo genau die Gaststätte in der Stadt liegt
4. Baugenehmigung, falls noch gebaut oder geändert wird
5. Unbedenklichkeitsbescheinigungen des Finanzamt- und des Steueramtes, die belegen, daß keine Steuerschulden bestehen
6. Auszug aus der Schuldnerkartei des Amtsgerichtes
7. polizeiliches Führungszeugnis, das eventuelle Vorstrafen auflisten würde
8. Auszug aus dem Gewerbezentralregister, in dem registriert wird, wenn einer Person verboten wurde, eine Gaststätte zu führen
9. Miet- oder Pachtvertrag
10. Bescheinigung darüber, daß man bei der IHK an einem Existenzgründerseminar teilgenommen hat
11. eine Schnittzeichnung, also ein Profil des Gebäudes

1 = P G V

2 = P G V

3 = P G V

4 = P G V

5 = P G V

6 = P G V

7 = P G V

8 = P G V

9 = P G V

10 = P G V

11 = P G V



ÜBUNG 3:

Es gibt eine Vielzahl von Bewirtungsbetrieben. Wie und was sie anbieten ist definiert.

Bitte ordnen Sie die entsprechenden Texte zu:

1. Restaurant mit herkömmlicher Bedienung
 2. Restaurant mit Selbstbedienung
 3. Café
 4. Eisdielen
 5. Imbißhalle
 6. Imbiß gehobener Klasse
-
- a) Hier werden Speisen und Getränke zum Verzehr an Ort und Stelle verkauft, die Gäste bedienen sich aber selbst.
 - b) Bewirtungsstätten, die wenig oder keine Sitzplätze aufweisen. Das Sortiment an Speisen ist meist begrenzt.
 - c) Hier werden Speisen und dazugehörige Getränke zum Verzehr an Ort und Stelle verkauft, manchmal gibt es auch Unterhaltungsprogramme dazu. Ein Kellner bedient die Gäste.
 - d) Auch hier findet man wenig oder keine Sitzplätze. Das Sortiment ist begrenzt, aber von exquisiter Auswahl und Qualität.
 - e) Hier kann man Speisen, vor allem Kuchen und Süßes kaufen. An Getränken serviert man vor allem Heiß- und Erfrischungsgetränke.
 - f) Diese Bewirtungsstätte bietet meist Speiseeis und ein beschränktes Sortiment zum Verzehr an Ort und Stelle an.

1 = a b c d e f

2 = a b c d e f

3 = a b c d e f

4 = a b c d e f

5 = a b c d e f

6 = a b c d e f