

Schnelle Mark mit schnellem Essen ?

Mutter kocht und die Familienmitglieder kommen zu einer bestimmten Zeit an den Mittagstisch. Das war gestern, diese Zeiten sind vorbei. Heute beherrscht „der situative Esser“ die Szene, wenn es um Ernährungstrends geht. Vor diesem Hintergrund geht die Kurve des Schnellverzehr und der Imbißangebote steil in die Höhe. Leute, die bereits einen Imbiß gehobener Klasse führen, haben folgende Checkliste zur Planung erstellt:

1. Angebot festlegen
2. gute Erreichbarkeit sicherstellen
3. Preiswettbewerb durch gleiches Angebot in direkter Nachbarschaft vermeiden
4. überlegen, ob Eigenherstellung sinnvoll ist
5. zuverlässigen Lieferanten, eventuell mehrere Lieferanten wählen
6. auf unkomplizierte Zubereitung achten



ÜBUNG 4:

Wie Sie in der Sendung gehört haben, diskutiert Uwe Herder mit seiner Frau das Konzept. Es folgen einige Ausschnitte aus dem Gespräch. Welches Thema aus der Checkliste spricht Uwe Herder mit welchem Text an? Bitte ordnen Sie zu.

- A) „Das Ladenlokal ist am Kirchplatz, neben dem kroatischen Restaurant, direkt im Stadtzentrum, dort kommen besonders mittags viele Leute hin.“

Antwort: _____

- B) „Wir werden mehrere Lieferanten wählen, denn sie sind alle auf bestimmte Fischarten spezialisiert, außerdem ist man flexibler, falls ein Lieferant einmal ausfällt.“

Antwort: _____

- C) „Hier in unserer Stadt gibt es zwölf Geschäfte, in denen man Fisch kaufen kann. Drei davon haben einen Imbiß, aber in der Innenstadt gibt es keinen Fischimbiß.“

Antwort: _____

- D) „Wir wollen kleine Fischgerichte und Salate mit Meeresfrüchten verkaufen.“

Antwort: _____

- E) „Die Firma Schälte produziert alle Salate selbst, sie haben also Produkte, die es nur bei ihnen gibt. Das überzeugt mich, wir sollten es auch so machen.“

Antwort: _____

- F) „Wir werden nur Fischgerichte und Salate verkaufen, die leicht und schnell zubereitet werden können.“

Antwort: _____



ÜBUNG 5:

Bitte ordnen Sie nach dem Hören zu:

Heute ist es in der Gastronomie besonders wichtig, daß die Qualität stimmt. Die Frage „Was wünscht der Kunde?“ ist heute zentrales Thema in Dienstleistungsbetrieben. Auch Uwe Herder weiß, daß er sich durch ein qualitativ hochwertiges Produkt dem Wettbewerb stellen muß.

1. die Produkte müssen

- a b c d e f g

2. der Fisch muß

- a b c d e f g

3. die Preise der Gerichte sollen

- a b c d e f g

4. Salate und Brötchen müssen

- a b c d e f g

5. frischer Fisch hat

- a b c d e f g

6. der Kunde möchte vom Fischhändler

- a b c d e f g

7. auch exotische Fische

- a b c d e f g

a) sollten im Sortiment sein

b) klare Augen und festes Fleisch

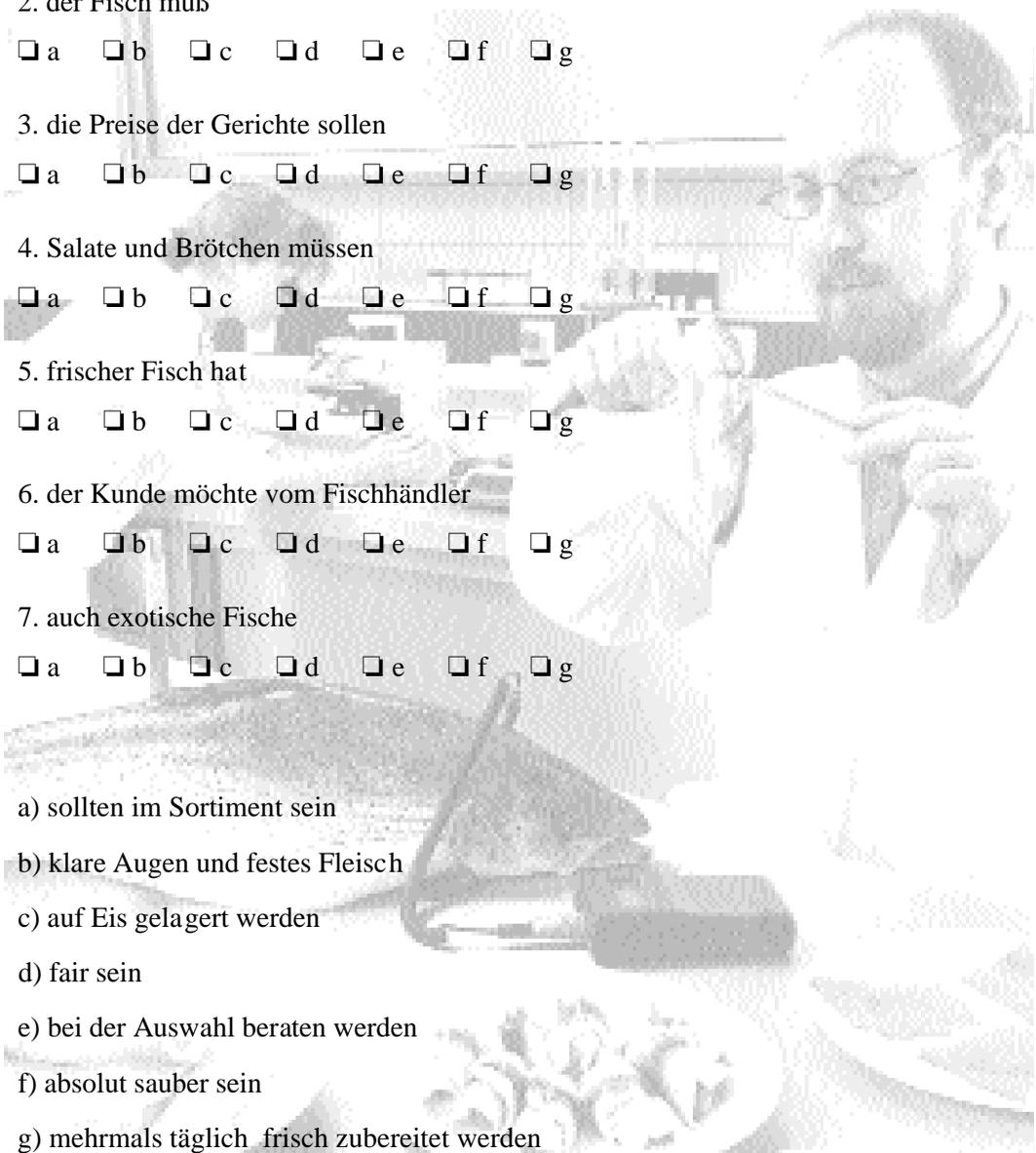
c) auf Eis gelagert werden

d) fair sein

e) bei der Auswahl beraten werden

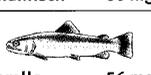
f) absolut sauber sein

g) mehrmals täglich frisch zubereitet werden



Fisch senkt den Cholesterolspiegel

Fisch hat von den eiweißreichen Nahrungsmitteln tierischer Herkunft den niedrigsten Cholesterolgehalt

| Cholesterolgehalt in 100 g Fisch (versch. Arten / mittl. Gehalt) | andere Nahrungsmittel im Vergleich (mittl. Gehalt) |
|---|---|
|  Schellfisch 60 mg |  Hühnerei 396 mg |
|  Thunfisch 60 mg |  Käse 114 mg |
|  Forelle 56 mg |  Schwein 80 mg |
|  Kabeljau 47 mg |  Rindfl. 60 mg |
|  Atl. Lachs 35 mg |  Quark 30 mg |

Bundesverband der Fischindustrie nur als kurzfristige Schwankung an. Obwohl der Bundesverband sich optimistisch gibt, gibt es einige Wermutstropfen. So hat die CMA eine Studie in Auftrag gegeben, die zu dem Schluß kommt, daß im Jahr 1996 etwas weniger Fisch außer Haus gegessen wurde.

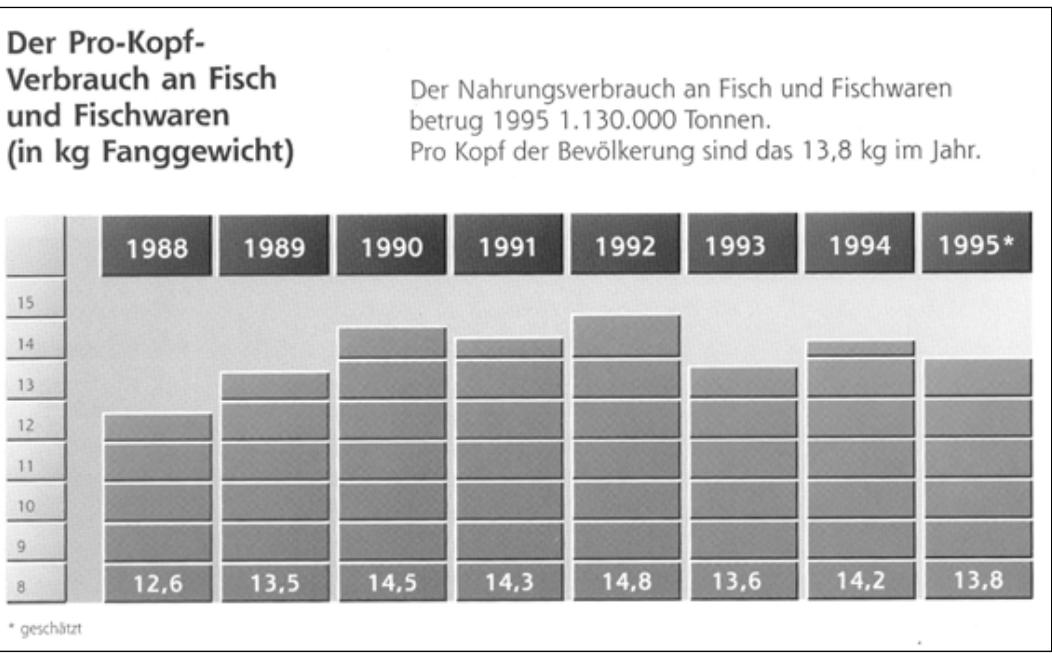
Sie erwartet aber auch, daß insgesamt in der Zukunft mehr und mehr Geld für Mahlzeiten in Gaststätten ausgegeben wird, allerdings pro Mahlzeit immer weniger, was wohl bedeutet, daß die Leute häufiger in Imbissen und Schnellrestaurants essen. Außerdem probieren die Deutschen sehr gerne Neues, besonders auch Speisen, die sie im Urlaub kennengelernt haben.

Auch die Zeitschrift Lebensmittelpraxis sieht den Fisch insgesamt als Gewinner unter den Lebensmitteln, da auch zu erwarten ist, daß aufgrund von Tierkrankheiten weniger Rind- und Schweinefleisch gegessen wird

Infotext:

Fisch steht durch seine Vielfalt beim Verbraucher hoch im Kurs, denn Fisch ist gesund, fett- und kalorienarm. Das Angebot von Fisch und Fisch-erzeugnissen auf dem deutschen Markt hat sich in den vergangenen Jahren stark vergrößert. Ob Frischfisch oder Fertigprodukte, die bis zum Verzehr nur wenig Arbeit erfordern, die Anbieter folgen den Trends zu leichter, gesunder und abwechslungsreicher Küche.

Der Pro-Kopf-Verbrauch entwickelt sich langfristig stetig nach oben. 1979 aß in Deutschland jeder Einwohner im Durchschnitt 10,5 kg Fisch. Bis zum Jahr 1995 stieg dieser Wert um mehr als 3 kg auf 13,8 kg pro Kopf. Daß 1994 mit 14,2 kg pro Kopf mehr Fisch gegessen wurde als 1995, sieht der





ÜBUNG 6:

In der obigen Trendanalyse gibt es Informationen, die für Uwe Herder positiv oder negativ sind. Unten finden sie die wichtigsten Punkte noch einmal in Kurzform. Bitte markieren Sie, ob sie für Uwe Herder und seinen geplanten Imbiß positiv oder negativ sind.

1. Fisch gilt als gesundes Lebensmittel.
2. Der Fischkonsum hat sich seit Ende der 70er Jahre um fast 50% erhöht.
3. Seitdem häufig über Rinderseuchen und Schweinepest berichtet wird, suchen viele Leute Alternativen.
4. Obwohl der Fischverzehr insgesamt steigt, geben die Leute etwas weniger Geld in der Fischgastronomie aus.
5. Die Bundesbürger werden immer öfter außer Haus essen.
6. Sie möchten aber pro Mahlzeit weniger Geld ausgeben.
7. Die Deutschen probieren gerne Neues, auch exotische Meeresfrüchte, die sie im Urlaub kennengelernt haben.

| | positiv | negativ |
|----------|--------------------------|--------------------------|
| Punkt 1: | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Punkt 2: | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Punkt 3: | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Punkt 4: | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Punkt 5: | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Punkt 6: | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Punkt 7: | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |



ÜBUNG 7:

Uwe Herder beschreibt einem Freund sein Geschäftskonzept. Im Brief fehlen die Begriffe, die Sie im Schüttelkasten finden. Bitte ergänzen Sie:



Lieber Dieter,

ich bin jetzt fest entschlossen, mich nach langer Arbeitslosigkeit selbständig zu machen. Ich glaube, ich habe auch etwas gefunden, was es in der Innenstadt noch nicht gibt, einen Fischimbiss gehobener Klasse. Das müßte wirklich eine _____ sein. Ein geeignetes Ladenlokal habe ich schon, jetzt muß ich noch entscheiden, wie ich an die Ware komme. Es wäre sicher interessant, morgens selbst zum Großmarkt zu fahren. Aber ich glaube, wir wollen uns die Ware doch bringen lassen, wahrscheinlich von zwei _____, denn heute sind alle spezialisiert.

Wie wir von Konkurrenten gehört haben, sind die Kunden heute sehr wählerisch und nehmen nur Fisch erster _____. Frische, Qualität soll dann unsere Stärke werden, denn Fischkauf ist eine _____. Unser Ziel ist es möglichst viele Kunden zu gewinnen, die regelmäßig kommen, also _____. Natürlich habe ich als gelernter Koch nur Grundwissen, was Fische betrifft, brauche also noch eine _____ im Bereich Beurteilung von Fischqualität, Lagerung und in so fast allem, was dazugehört. Es ist sicher nicht leicht sich selbständig zu machen, aber ich freue mich auch auf die Herausforderung. Hättest du vielleicht auch Lust bei mir mitzuarbeiten, wenn der Laden einmal angelaufen ist?

Bitte laß bald von dir hören,

Dein Uwe

LÖSUNGEN

ÜBUNG 1

1. DEHOGA
2. Ordnungsamt
3. CMA
4. Bundesverband der deutschen Fischindustrie
5. Amt für Wirtschaftsförderung
6. Bundesverband Deutscher Fischgaststätten
7. MGH Messe- und Ausstellungsgesellschaft Hansa
8. Industrie- und Handelskammer Köln
9. Bundeswirtschaftsministerium

ÜBUNG 2

- 2/ 5/ 6/ 7/ 8/ = Person
1/ 3/ 4/ 11 = Gebäude
10 = Ausbildung
9 = Person und Gebäude

ÜBUNG 3

1. c 2. a 3. e 4. f 5. b 6. d

ÜBUNG 4

1. d 2. a 3. c 4. f 5. b 6. d

ÜBUNG 5

1. c 2. f 3. d 4. g 5. b 6. e 7. a

Übung 6

alle Punkte außer Punkt 4 sind positiv für Uwe Herder

ÜBUNG 7

Marktlücke / Lieferanten / Qualität / Vertrauenssache / Stammkunden / gute Ausbildung