

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. Eisdiele
 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

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

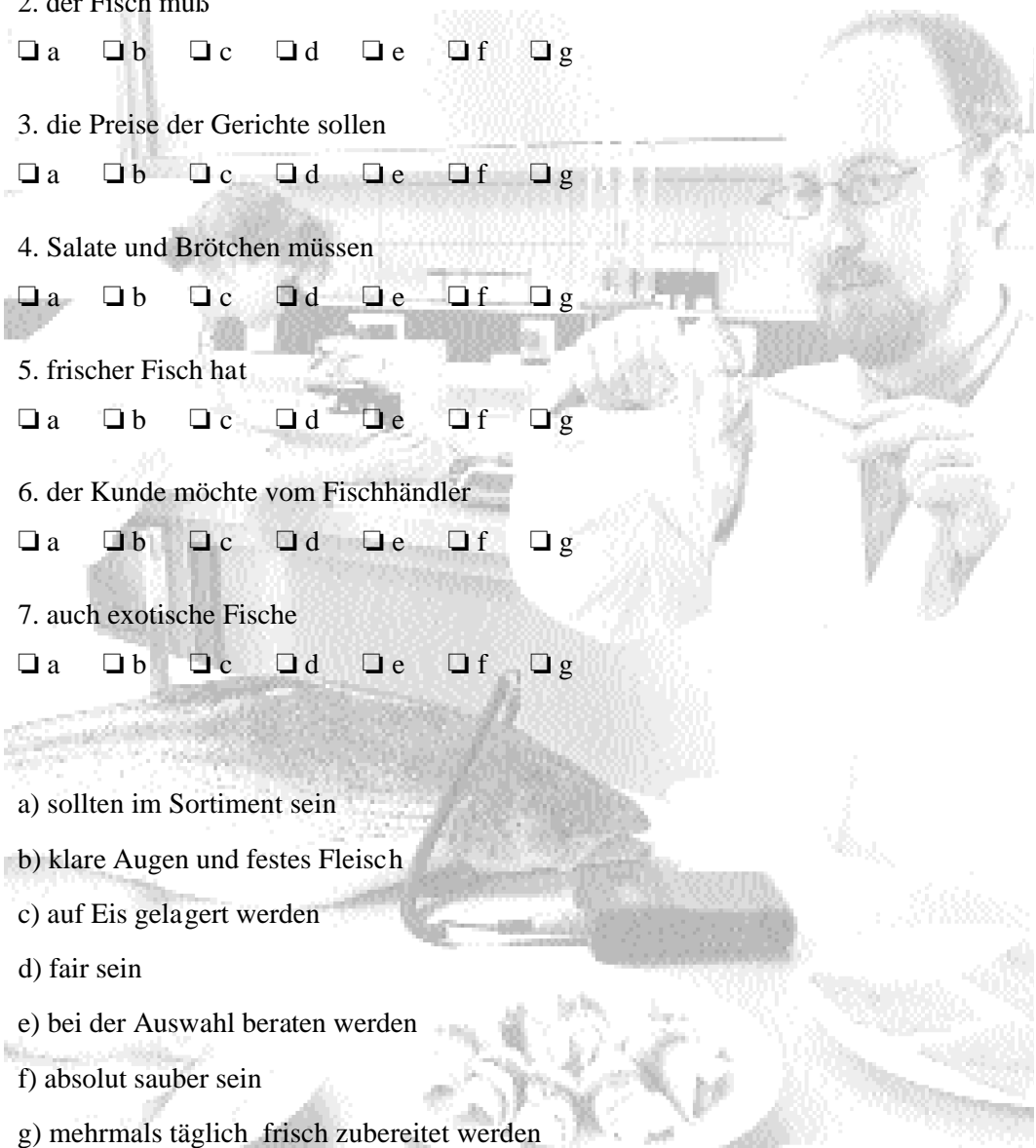
c) auf Eis gelagert werden

d) fair sein

e) bei der Auswahl beraten werden





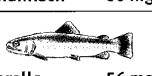
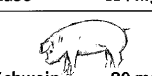


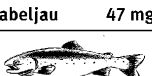

f) absolut sauber sein

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

© BMV

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

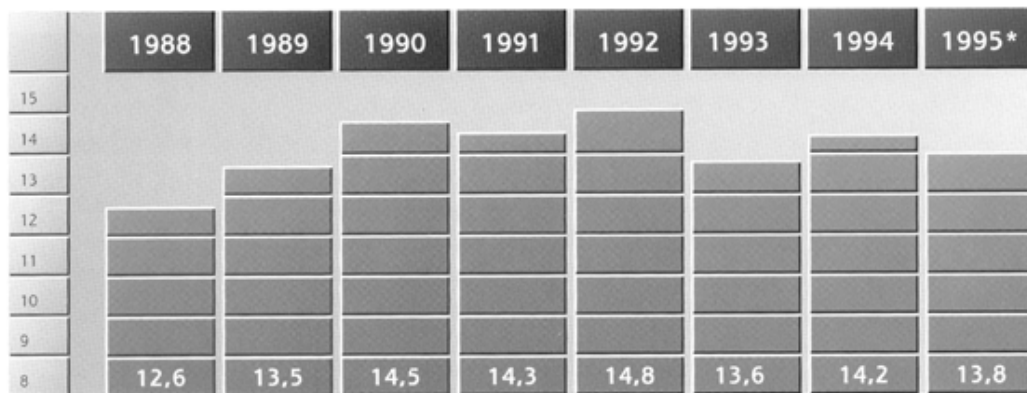
Bundesverband der Fischindustrie nur als kurzfristige Schwankung an. Obwohl der Bundesverband sich optimistisch gibt, gibt es einige Wermutstropfen. So hat die CMA eine Studie in Auftrag gegeben, die zu dem Schluß kommt, daß im Jahr 1996 etwas weniger Fisch außer Haus gegessen wurde.

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

Der Pro-Kopf-Verbrauch an Fisch und Fischwaren (in kg Fanggewicht)

Der Nahrungsverbrauch an Fisch und Fischwaren betrug 1995 1.130.000 Tonnen. Pro Kopf der Bevölkerung sind das 13,8 kg im Jahr.



* geschätzt



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.

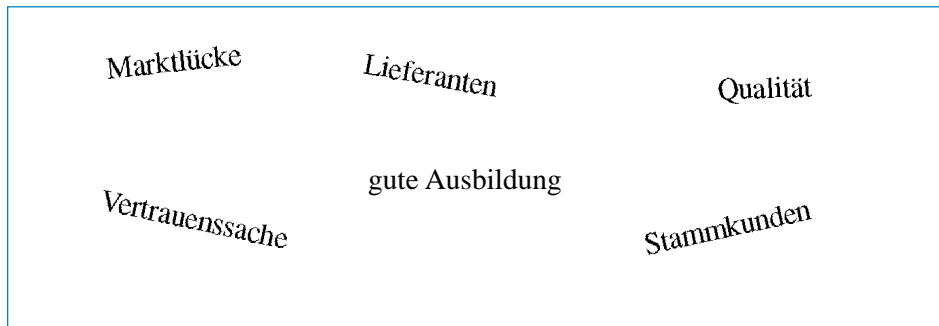
1. Fisch gilt als gesundes Lebensmittel.
2. Der Fischkonsum hat sich seit Ende der 70er Jahre um fast 50% erhöht.
3. Seitdem häufig über Rinderseuchen und Schweinepest berichtet wird, suchen viele Leute Alternativen.
4. Obwohl der Fischverzehr insgesamt steigt, geben die Leute etwas weniger Geld in der 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