



Ideen, Infos, Tipps für die Verbraucheransprache im ökologischen Landbau und bei Bio-Produkten

Verkostung im Bio-Laden

Bio-Verarbeiter präsentieren ihre Produkte

Initiator/Impulsgeber:	Betriebsleiter und/oder Leiter Vertrieb Verarbeiterbereich
Akteure:	Betriebsleiter und Mitarbeiter Verarbeiterbereich, Betriebsleiter Lebensmitteleinzelhandel
Zielgruppe:	Kunden
Zielsetzung:	am „Point of Sale“ Bio-Produkte verkosten (z. B. Neu-Einführungen) und dadurch bekannt machen, über Bio-Produkte informieren unbegrenzt/bzw. limitiert durch den täglichen Ladendurchlauf ganzjährig, Zeiten mit hoher Kundenfrequenz
Teilnehmerzahl:	6 Wochen Planung
Jahreszeit:	6 Wochen Planung
Zeitraumen:	6 Wochen Planung
Veranstaltungsdauer:	1 Tag

Die Idee

Mit Verkostungsaktionen im Bio-Laden werden die Beziehungen von Verarbeiter, Händler und Endverbraucher intensiviert und gepflegt. Als Verarbeiter machen Sie die Endverbraucher auf spezielle Markenprodukte aufmerksam und Neu-Einführungen bekannt. Dabei können Sie zugleich die Philosophie Ihres Unternehmens und die „Idee“ hinter dem Produkt kommunizieren. Auch der Händler lernt Ihre Produkte näher kennen und kann diese bei weiteren Aktionen einbinden oder empfehlen.

Möglicher Ablauf

- Als Initiator der Verkostungsaktion sorgen Sie für das Personal, die verkosteten Produkte und das Material.
- Am Aktionstag bieten 1-2 Mitarbeiter des Verarbeiterbetriebes im Bio-Laden ein oder mehrere Produkte zum Probieren an. Die Probierhäppchen werden auf Tablett oder Tellern angeboten, warme Speisen in kleinen Portionen (z. B. Suppen) direkt am Stand ausgegeben.
- Die Mitarbeiter müssen geübt im Umgang mit Kunden sein und Auskunft über die Produkte und den ökologischen Landbau allgemein geben können. Sie sollten passende Kleidung tragen (z. B. Bäckerkleidung bei Backwaren).
- Stellen Sie am Stand zusätzlich Infomaterial (Broschüren, Flyer etc.) und kleine Präsente zur Verfügung, bieten Sie Gewinnspiele an.
- Die verkosteten Produkte sollten anlässlich der Aktion reduziert zum Kauf angeboten werden.
- Führen Sie die Verkostung hintereinander in mehreren Läden durch, damit sich der organisatorische Aufwand lohnt.

Sonstige Tipps

- Wählen Sie gemeinsam mit dem Händler eine möglichst günstige Position im Laden aus (z. B. Foyer, Hauptgang)
- Sorgen Sie für Aufmerksamkeit durch Dekoration, Gewinnspiele etc.
- Stellen Sie frische Produkte nur in kleinen Portionen bereit, da sonst der Frischeverlust zu groß ist.
- Passen Sie ggf. die Produkte der Tageszeit an, z. B. Süßes am Vormittag, Würziges gegen Mittag/Nachmittag.
- Verkostung im Innenbereich ist vorzuziehen.
- Verkostungen von warmen Speisen sind besonders publikumswirksam. Bei warmen Speisen ist ein Stromanschluss erforderlich.

Material

- Tisch, ggf. Sitzmöglichkeiten
- Handzettel, Plakate
- Infomaterial und Give aways (z. B. Luftballons, Kugelschreiber)
- Tablett oder Präsentierteller, ggf. Geschirr und Besteck, Servietten, Spülmittel
- Bei warmen Speisen: Zwei-Platten-Herd mit Stromanschluss

Kosten

- Selbstkosten für Produkte
- Personalkosten, ggf. Aushilfskräfte
- Ausstattung, Technik
- Materialkosten, Kosten für Dekoration, Give aways
- Bescheinigung des Gesundheitsamtes

Lokale Medienarbeit

Informieren Sie nach Absprache mit dem Händler vor allem die lokalen Anzeigenblätter mit einer Terminankündigung sowie ggf. Ihre Abokisten-Kunden.

Projektplanung

- Zeitbedarf: 6 Wochen Planung; mind. 0,5 Tag Vorbereitung; 1 Aktionstag
- Personalbedarf: 1-2 Personen, je nach Umfang der Verkostung; 1 Mitarbeiter zur Vorbereitung

Kontaktsuche/Kooperationspartner

Wählen Sie unter Ihren Kunden in der Region geeignete Läden aus und sprechen Sie den Betriebs- bzw. Filialleiter persönlich an.

Rechtliche Aspekte

Die Mitarbeiter am Verkostungsstand benötigen nach § 43 des Infektionsschutzgesetzes eine Bescheinigung des Gesundheitsamtes. Diese ist ein Leben lang gültig und kostet ca. 40 €.

Literatur-Tipps

Ökologische Lebensmittelverarbeitung, Hrsg.: Geschäftsstelle Bundesprogramm Ökologischer Landbau in der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, Bonn 2003

Internet-Info

- www.oekolandbau.de In der Adresssammlung können Sie u. a. Läden finden.



Ideen, Infos, Tipps für die Verbraucheransprache im ökologischen Landbau und bei Bio-Produkten

Verkostung im Bio-Laden

Tipps für die Umsetzung

ökolandbau.de
Das Informationsportal

Internet-Service

Die Musterpressemitteilung für die lokalen Medien als Word-Datei zum Herunterladen finden Sie im zentralen Internetportal zum ökologischen Landbau:
www.oekolandbau.de

Checkliste: Vorbereitungsstufen

6

Wochen vorher

- Geeigneten Laden aussuchen, Händler persönlich ansprechen
- Produkt/Produkte zur Verkostung auswählen
- Termin festlegen; Terminüberschneidungen mit Mitbewerbern vermeiden (keine Parallel-Verkostungen)
- 1-2 Mitarbeiter suchen, die die Verkostung durchführen können; unbedingt darauf achten, dass sie im Umgang mit Kunden erfahren sind und über ökologischen Landbau allgemein informieren können; Bescheinigung des Gesundheitsamtes muss vorliegen

4

Wochen vorher

- Treffen im Laden vereinbaren, dabei gemeinsam mit Händler geeigneten Standplatz aussuchen
- Ausstattung für Verkostung besorgen: Tisch, ggf. Sitzmöglichkeiten, Plakatständer, Infomaterial, Give aways, attraktives Dekomaterial, Tablett oder Präsentierteller, ggf. Geschirr und Besteck, Servietten, bei warmen Speisen: Zwei-Platten-Herd; sicherstellen, dass Stromanschluss für Herd besteht
- Mit Händler Maßnahmen zur Bewerbung (Handzettel) und Bekanntmachung (Medienarbeit) besprechen
- Handzettel vorbereiten, kopieren und im Laden verteilen lassen

3

Wochen vorher

- In Absprache mit Händler eine Terminankündigung verfassen und an lokale Anzeigenblätter verschicken
- Produktschulung für Verkoster und ggf. Leiter und Mitarbeiter des Ladens durchführen

1

Woche vorher

- Nochmals Ablaufplan mit Verkostern und Händler besprechen

Musterpressemitteilung für die lokalen Medien

**Biohof
Mustermann**
Ökologischer Landbau

MITTEILUNG FÜR DIE PRESSE
Musterort, Mustersendetermin

Probieren geht über Studieren: Genießer können Bio-Eintöpfe kosten

Eintopfgerichte aus ökologischem Landbau? Die können doch gar nicht schmecken? Und ob! Die Bio-Metzgerei Mustermann stellt fertige Eintopfgerichte aus Lebensmitteln des ökologischen Landbaus her und lädt alle Freunde deftiger und gesunder Hausmannskost ein, die Suppen im Bio-Laden Mustermann in Musterort einmal zu kosten. Die Eintopf-Degustation findet am Mustersendetermin von 11:00 bis 18:00 Uhr statt.

„Wir präsentieren drei verschiedene Gerichte: Erbsen-, Linsen- und Möhre Eintopf. Die hochwertigen Zutaten sind selbstverständlich garantiert aus ökologischem Landbau. Wir sind sicher, dass die Suppen unseren Stammkunden schmecken und hoffen, vielleicht auch diejenigen für uns zu gewinnen, die unsere Produkte noch nicht kennen“, sagt Mustermann Betriebsleiter Verarbeiter.

Die Bio-Metzgerei Mustermann ist vor allem für ihre Wurstwaren bekannt. Seit zwei Jahren beliefert das mittelständische Unternehmen mit 15 Mitarbeitern Bio-Läden in der Region auch mit so genannten Convenience-Produkten aus ökologischer Erzeugung. Die Eintöpfe sind in praktischen Schläuchen verpackt und werden über den regionalen Naturkosthandel, wie dem Bio Laden Mustermann, vertrieben. „Wir wollen zum bewussten Genießen einladen“, erklärt Mustermann Betriebsleiter Verarbeiter die Firmenphilosophie. „Und dass unsere Gerichte auch noch richtig gut schmecken, davon kann sich jeder selbst überzeugen!“

Weitere Informationen bei: Kontaktdaten