

PRAXISSEMINAR WACHSTUMSMARKT BISTROS /FOOD-TO-GO BELIEFERN

ÖKOSTRATEGIE
WISSEN & BERATUNG
DR. WOLFRAM DIENEL

München Mi 28. April 2010 (1 Tag)

Seminar plus Exkursion

Zielgruppe: Naturkosthersteller, Hersteller mit Bio-Angeboten

Angebote für Zwischenmahlzeiten und den schnellen Mittagstisch sowie Food-to-go erobern den Lebensmittelmarkt. Bistro-Angebote sind auch ein stark wachsender Trend im Naturkostfachhandel und vielen anderen Verkaufsstätten wie Bäckereien, Imbissbuden, Tankstellen. Wie können die Bio-Hersteller vom Boom der alltäglichen Außerhausmahlzeiten profitieren? Sollen sie Großgebilde für die Kaffeetheke, die Bistroküche oder eigene Food-to-go Produkte anbieten? Was braucht die (schnelle) Bio-Gastronomie? Welche Angebotslücken gibt es?



Organisation und Informationen:

ÖKOSTRATEGIE WISSEN&BERATUNG DR. DIENEL

Ansprechpartner Dr. Wolfram Diemel

Steinstr. 16, 04275 Leipzig 0341. 350 49 37 / 0178. 723 92 30/ dienel@oeko-strat.de

Umsetzung zusammen mit **biotom – Thomas Sadler**

biotom
Beratung • Strategie • Umsetzung

berät Gastronomen, Erzeuger, Verarbeiter, Hersteller und Händler zu Bio-Gastronomie. (www.biotom.de)

Das Seminar ist eine Maßnahme des Bundesprogramms Ökologischer Landbau (BÖL), initiiert vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz.

BÖL

Bundesprogramm
Ökologischer
Landbau

Die Teilnahme an der Veranstaltung ist kostenfrei.

Es entstehen lediglich Kosten für Verpflegung und Getränke in Höhe von 25 €/Person.

PRAXISSEMINAR WACHSTUMSMARKT BISTROS /FOOD-TO-GO BELIEFERN

ÖKOSTRATEGIE
WISSEN & BERATUNG
DR. WOLFRAM DIENEL

Methode

Impuls-Seminar und Praxis-Exkursion in München
mit Erfahrungsaustausch zwischen Herstellern und Bio-Bistro-Betreibern

Leit-Fragen

- Wieso ist Bistro/ Food-to-go ein Trendthema?
- Wie verstehen wir die Kundenbedürfnisse im Naturkostfachhandel richtig?
- Was brauchen die Betreiber und was hindert die, die es werden wollen?
- Welche Chancen bieten sich Bio-Herstellern in der Belieferung (vorverarbeitete Ware, Fertigprodukte, Innovationen oder ganzheitliche Konzepte?)
- Welche Profilierungsfelder bieten sich an?
- Wie können Sie Ihre Marke im Bistro-Markt zeigen?



BÖL

Bundesprogramm
Ökologischer
Landbau

PRAXISSEMINAR WACHSTUMSMARKT BISTROS /FOOD-TO-GO BELIEFERN

ÖKOSTRATEGIE
WISSEN & BERATUNG
DR. WOLFRAM DIENEL

ZEITPLAN München Mi 28. April 2010 (1 Tag)

9.30 – 10.30 EXKURSION Teil I Bio in der Gastronomie

Besichtigung der Gastronomie am Veranstaltungsort und Gespräch mit der Geschäftsführung

10.30 – 12..30 SEMINAR

Chance Wachstumsmarkt Bistro (Dr. Wolfram Diemel, ÖkoStrategie-Wissen&Beratung)

- Trend Bistro- wieso?
- Bistro und Bio aus Konsumentensicht richtig verstehen
- Unterschiede Erwartungen /Verhalten von Kunden (im Laden) und Gästen (im Bistro)
- Chancen für Lieferanten

Analyse-Instrumente (Diemel, ÖkoStrategie-Wissen&Beratung)

- systematisch Planung - strategisches Bio-Category-Management
- zielgerichtete Sortimentsauswahl

Perspektive Bistro-Markt für Lieferanten (Thomas Sadler, biotom)

- Erfahrungen aus dem Außerhaus-Bio-Großhandel
- Welche Sortimente sind sinnvoll oder Trendsortimente?
- Welche Sortimente fehlen ganz (Lücken) oder sind qualitativ unbefriedigend?
- Welche technischen Aspekte müssen berücksichtigt werden?

12.30 – 13.30 Mittagessen (im Beitrag Verpflegungskosten inbegriffen)

13.30 – 16.30 EXKURSION Teil II Bistro im Naturkostfachhandel

Ziele im Münchener Innenstadtbereich - Fahrt mit öffentlichem Nahverkehr .

Das genaue Programm erfahren Sie nach der Anmeldung.

16.30 – 17.00 Abschlussgespräch

Das Seminar ist eine Maßnahme des Bundesprogramms Ökologischer Landbau (BÖL), initiiert vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz. Weitere Informationen zu den Fortbildungsveranstaltungen finden Sie unter:

<http://www.oekolandbau.de/verarbeiter/weiterbildung/seminare-ernaehrungswirtschaft> .

BÖL

Bundesprogramm
Ökologischer
Landbau

**PRAXISSEMINAR
WACHSTUMSMARKT
BISTROS /FOOD-TO-GO BELIEFERN**

**ÖKOSTRATEGIE
WISSEN & BERATUNG
DR. WOLFRAM DIENEL**

München Mi 28. April 2010 (1 Tag)

Seminar plus Exkursion

ANMELDFORMULAR

Fax-Antwort - Anmeldung zur Veranstaltung erbeten bis Mo 12. April 2010

Fax.: 0341 – 350 49 38 oder 03222. 155 72 97 oder

E-Mail an dienel@oeko-strat.de

Ich nehme /Wir nehmen mit ... Personen teil am PRAXISSEMINAR „WACHSTUMSMARKT BISTRO /FOOD TO GO BELIEFERN“ 28. April 2010 in München und übernehme(n) die Verpflegungspauschale in Höhe von 25 €/Person zzgl. 19% USt..

Firma.....

Name

Position.....

Straße.....

PLZ/Ort.....

E-Mail-Adresse.....

Telefon.....

Unterschrift:.....

BÖL

Bundesprogramm
Ökologischer
Landbau

Die Teilnahme an der Veranstaltung ist kostenfrei.

Es entstehen lediglich Kosten für Verpflegung und Getränke in Höhe von 25 €/Person.