

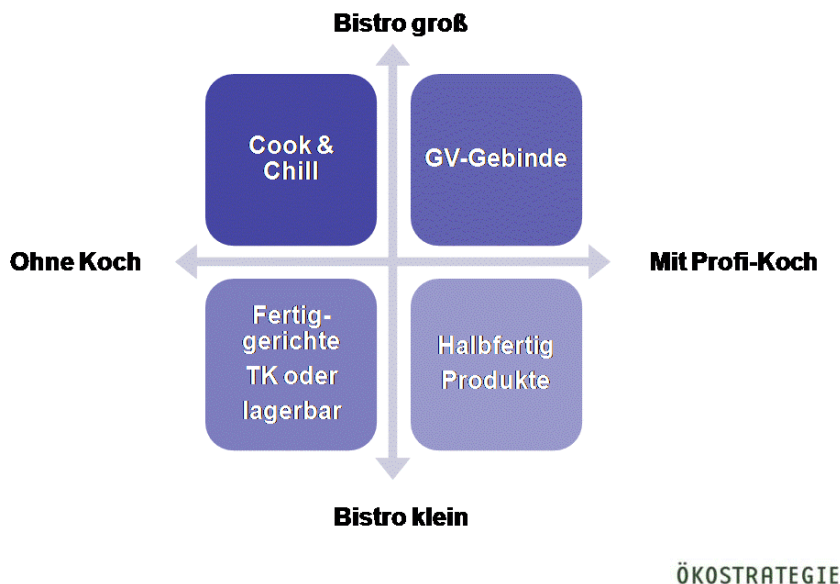
Bericht zum

Tagesseminar für Bio-Hersteller "Absatzmarkt Bistro und Food to go" München 28. April 2010

Am 28. April fand in München ein Tagesseminar für Bio-Hersteller zum Thema „Wachstumsmarkt Bistros/Food-to-go beliefern“ statt. Das Seminar richtete sich an Hersteller von Bio-Produkten, die auch Produkte für den klein skalierten Gastronomiebereich, d.h. den Bistro- und Food to go-Bereich anbieten und/oder anbieten wollen. Dr. Wolfram Dienel von der Ökostrategie Wissen&Beratung und Thomas Sadler vom Beratungsunternehmen biotom organisierten diese Veranstaltung im Auftrag des Bundesprogramms Ökologischer Landbau.

Die Exkursion führte die 18 Teilnehmer von 15 namhaften Bio-Herstellerunternehmen zu innovativen Bio-Bistro-Konzepten in München. Führungen und ausführliche Erfahrungsaustausch mit den Geschäftsführern gab es bei den Zielstationen Greeny's, Sweekies und vierlinden-Bio-Supermarkt. Darüber hinaus wurden Hotspots für gesunde und/oder Bio-Bistro-Konzepte wie Daylesford Organic, Le Pain Quotidien und Manufactum besichtigt. Zentrale Fragen für den Erfahrungsaustausch waren: Welche Sortimente sind sinnvoll oder Trendsortimente für die Betreiber? Welche Sortimente fehlen oder weisen Lücken auf? Welche Erwartungen haben Bistro-Betreiber an die Hersteller und deren Produkte? Es zeigte sich, dass die Bio-Bistros und damit die Bedürfnisse nach der Art der Vorleistungen, Halbfertigprodukten und Convenience-Sortimenten sehr heterogen sind. Ursachen dafür sind technischer Natur wie die Portfolio-Grafik zu verschiedenen Größenordnungen bezüglich der Platzzahl und der Ausstattung der Küche sowie der Professionalität (mit oder ohne Koch?) zeigt. Und sie sind strategisch-konzeptioneller Natur: die verschiedenen Formate von Bio-Gastronomie im Reinform, über hybride Gastro-Handelsformate bis hin zum Naturkost Einzelhandel mit Bistro-Angebot haben unterschiedliche Voraussetzungen und Marketingziele.

Bedarf Vorleistungen nach Bistrotypen



Trotz Zeitdruck wollen sich immer mehr Kunden auch außerhalb gesund ernähren. Ein erheblicher Teil des Naturkostfachhandels führt Bistro-Angebote natürlich nur in Bio-Qualität. Immer mehr Bistros bieten ein „gesund-grünes“ Profil an. Die spannende Frage für die weitere Entwicklung im spezialisierten Bistro-Bereich lautet dabei: „nur „außen grün“ oder echt in Bio-Qualität?“

Mit konsequenter Bio-Beschaffung tun sich die ausschließlich auf Bistro spezialisierten Betreiber meist noch schwer. Dies zeigte die im April 2010 durchgeführte Blitzumfrage von Thomas Sadler (s.u.). Die dynamische Entwicklung der Bio-Hotels zeigt, dass auch bei den Voll-Bistros mit

Bericht zum

Tagesseminar für Bio-Hersteller "Absatzmarkt Bistro und Food to go" München 28. April 2010

zunehmender Marktpräsenz Bio sich zu einem wichtigen Qualitäts-Muss bei einer „grünen“ Gastro-Positionierung entwickeln könnte.

Für die Mehrheit der Naturkosthersteller erweist sich daher derzeit der Absatzmarkt Bistro im Naturkostfachhandel als der sicherste Zielmarkt beim Aufbau von Bistrosortimenten. Vorsichtig geschätzt 35-40% der ca. 2.800 deutschen Naturkostfachgeschäfte bilden schon heute den Absatzmarkt. Die Mehrheit des Fachhandels wird Bistrokezepte bei einfacher technischer Ausstattung und ohne professionellen Koch verwirklichen wollen. Daher bedarf es hier anderer Gebindegrößen, Produkte sowie Schulungen und Vertriebservices als sie für Großküchen und Voll-Gastronomen angeboten werden. In München wurde die große Rolle des Bistros im Vierlinden Bio-Supermarkt deutlich. Das von der Rewe-Group erstmals in Köln verwirklichte Format Temma versteht sich bereits als Mischform aus Gastronomie und Handel, indem das Bistro einen zentralen und großen Platz im Markt einnimmt. So entstehen hybride Formen von Gastronomie und Handel.

Für Mitte September 2010 ist ein weiteres Hersteller-Praxisseminar zum Thema Absatzmarkt Bio-Bistro und Bistro im NKF in Köln geplant. Interessierte wenden sich bitte an dienel@oeko-strat.de.

Trends und Sortimentsgestaltung für Bio-Bistro-Betreiber

– Ergebnisse einer Blitzumfrage von Thomas Sadler (biotom)

Im Vorfeld des Praxis-Seminars „Wachstumsmarkt Bistros/Food-to-go beliefern“ für Bio-Hersteller am 28. April in München, hat das Bio-Beratungsunternehmen biotom aus Freising eine Blitzumfrage zu den Themen Trends und Sortimentsgestaltung unter Bio-Bistros (mit verschieden hohem Bio-Anteil) in Deutschland durchgeführt. Des Weiteren wurden die Wünsche und Erwartungen der Bistro-Betreiber an Ihre Lieferanten, d.h. die Bio-Hersteller abgefragt.

Grundsätzlich lassen sich folgende Aussagen machen: „Bio“ allein reicht oftmals nicht mehr als Profilierungs-Angebot aus oder lässt sich im Frischebereich (Obst&Gemüse) im Winter aufgrund von Verfügbarkeits-Engpässen (z.B. bei Lauchzwiebeln) nicht umsetzen. Mehrwerte wie regional und/oder fair sowie die Individualität der Produkte, z.B. der Conveniencegrad sind gefragter denn je. Gerade letzteres ist ein wichtiger Aspekt, da die Konzepte der Bistros sehr heterogen sind. Kleinere Bistros haben einen anderen Bedarf an Verarbeitungsgrade oder Gebindegrößen als größere Bistros. Des Weiteren haben selbständige Bistro-Konzepte andere Vermarktungsmöglichkeiten und Wünsche als Bistro-Konzepte im Naturkostmarkt.

Auf die Frage nach den Erfahrungen mit den Herstellern in der Sortiments-/Produktgestaltung lässt sich schwerpunktmäßig folgende Aussage treffen: der direkte Dialog zwischen den Betreibern und den Herstellern ist meistens nur sehr wenig bis gar nicht vorhanden. Herstellerseitig gibt es daher den Wunsch nach einer Koordinationsplattform Hersteller – Bistro-Betreiber.

Die Ergebnisse im Detail können direkt unter info@biotom.de angefordert werden – Betreff: Ergebnisse BioBistro. Weitere Informationen finden Sie auch im Internet unter www.biotom.de

Bericht zum

Tagesseminar für Bio-Hersteller "Absatzmarkt Bistro und Food to go" München 28. April 2010

Weitere Informationen bei:

Dr. Wolfram Diemel
Öko**Strategie**Wissen&Beratung Dr. Diemel
Steinstr. 16, D 04275 Leipzig

Fon: ++49 (0)341. 350 49 37
Mobil: ++49 (0)178 - 723 92 30
Fax: ++49 (0)341. 350 49 38 oder Fax.: ++49 (0)3222. 155 72 97
E-Mail: dienel@oeko-strat.de
Internet: www.oeko-strat.de

ÖKOSTRATEGIE
WISSEN & BERATUNG
DR. WOLFRAM DIENEL

Zu Seminar und Umfrage bei

Thomas Sadler
Königsfeldstraße 16
85356 Freising
Tel.: (08161) 533 80 74
Fax: (08161) 533 80 75
Mobil: (0179) 48 67 700
Mail: sadler@biotom.de
Web: www.biotom.de

biotom
Beratung • Strategie • Umsetzung

"Werteorientierung in der Gastronomie"

biotom ist Ansprechpartner für nachhaltige Konzepte in der Gastronomie bzw. Außer-Haus-Verpflegung. Dabei bildet die Werteorientierung in der Gastronomie den Schwerpunkt der Beratung für eine regionale und ökologisch geprägte Speisekarte. Die Akteure der Branche werden schwerpunktmäßig im Bereich Bio-Einkauf, -Zertifizierung und -Kommunikation beraten.