

LANDSERVICE-BERATUNG



Leitfaden für Verkostungsaktionen

Beispiel: Apfelaktion

INHALT

	Seite
1. Bedeutung von Verkostungsaktionen auf Bauernmärkten	3
2. Zielsetzung des Leitfadens	4
3. Einsatz des Leitfadens	4
4. Grundsätzliche Festlegungen	5
5. Checklisten zur Vorbereitung und Durchführung von Verkostungsaktionen	8
6. Wissenswertes zur Aktion „Verkostung“	13

1. Bedeutung von Verkostungsaktionen

Transparenz zur Herkunft von Lebensmitteln ist für den Verbraucher von großer Bedeutung. So möchte man wissen, wo und wie die Produkte wachsen, geerntet und weiterverarbeitet werden. Ein wichtiges Argument beim Einkauf von Lebensmitteln sind heimische Produkte, die kurze Transportwege haben und wo man Frische und Qualität voraussetzt.

Verkaufsförderung durch Verkostungen

Landwirtschaftliche Betriebe, die auf Wochenmärkten oder Bauernmärkten ihre Urprodukte und veredelte, selbst erzeugte Lebensmittel erfolgreich direkt vermarkten, bieten ihren Kunden Kostproben oder von Zeit zu Zeit Verkostungsaktionen ihrer Produktpalette an. Durch das Verkosten von Produkten unterstützt man die Kaufentscheidung beim Kunden. Vor dem Kauf das Produkt einmal probieren zu können, überzeugt viele Kunden und ist ein wichtiges Verkaufsargument.

Ein Geschmackserlebnis vermitteln

Kochsendungen fördern die Nachahmung und liegen im Moment voll im Trend. Wird das Produkt als ein Geschmackserlebnis angeboten und regt es zur Nachahmung an, sind Kunden bereit stehen zu bleiben und einmal zu kosten. So versuchen sich viele Kunden wieder im Kochen!

Eine Chance

Kostproben als Mittel zur Verkaufsförderung einzusetzen ist im Lebensmittelhandel üblich. Zu jedem Außenauftritt gehört jedoch ein gutes Konzept, damit man auch das gesteckte Ziel, sein neues Produkt bekannt zu machen oder den Umsatz verschiedener Produkte zu steigern, erreicht. So müssen Sie Ihre Kompetenz als Erzeuger von landwirtschaftlichen und gartenbaulichen Produkten als besondere Stellung herausstellen, denn wer könnte es besser als Sie!

2. Zielsetzung des Leitfadens

Dieser Leitfaden soll Beschickern von Bauernmärkten Hilfestellung und Anregungen geben, ihre hofeigenen Produkte dem Verbraucher näher zu bringen. Durch Verkostung der Produkte erreicht man über die Sinne wie Fühlen, Sehen und Schmecken ein Produkt kennenzulernen und überzeugt zu kaufen. Kauft der Kunde nicht sogleich, so erinnert er sich aber beim nächsten Einkauf an das Geschmackserlebnis.

Frage: Was wollen Sie mit Ihrer Verkostungsaktion erreichen?

3. Einsatzmöglichkeit des Leitfadens

Betriebsleiter und Verkaufspersonal können zur Vorbereitung einer geplanten Aktion auf einem Bauernmarkt den Leitfaden zur Hand nehmen, um sich die Planung der Verköstigung zu erleichtern bzw. diese zu optimieren. Der Leitfaden gilt als Richtschnur für die Vorbereitung und Durchführung von Aktionen im Hofladen und auf Bauernmärkten am Verkaufsstand. Die entwickelten Checklisten ermöglichen eine schnelle, vollständige Planung und Durchführung einer Verkostungsaktion.

Die Gliederung ergibt sich aus der Vorgehensweise.

4. Grundsätzliche Festlegungen

Standort

An welchem Standort soll die Verkostungsaktion durchgeführt werden?



Termin, Zeitraum

Legen Sie den günstigsten Termin oder Zeitraum für die Aktion fest!



Produkt

Legen Sie das Produkt bzw. die Produkte fest, die zur Verköstigung angeboten werden sollen!



Regeln müssen beachtet werden!**Welche Behörden müssen vor der Aktion einbezogen werden?****Behörden der****Kreis-, Stadt- oder Gemeindeverwaltung**

- Verkehrsüberwachung, nur bei groß angelegten Aktionen
- Lebensmittelüberwachung
- Ausschankgenehmigung, nur beim Ausschank von alkoholischen Getränken

LWK NRW

- Teilnahme an Hygieneschulungen mit Folgebelehrung für die Personen, die die Aktion durchführen
Termine unter: www.lwk.nrw.de

LWK NRW

- Checkliste für die Abgabe von Lebensmitteln auf Festen und Märkten,
Informationen unter: www.lwk.nrw.de

5. Checklisten zur Vorbereitung einer Verkostungsaktion


Bitte orientieren Sie sich an diesen Checklisten bei der Vorbereitung!

Checkliste Marktstand

		Anmerkungen
<input type="radio"/>	Welcher Untergrund befindet sich am Standort? Fester Untergrund, gepflasterte oder asphaltierte Fläche?	
<input type="radio"/>	Sind Wasser- und Stromanschluss stolperfrei vorhanden?	
<input type="radio"/>	Feuerlöscher und Brandschutzdecke vorhanden?	
	Welchen Stand haben Sie zur Verfügung? Verfügt er über ein Dach, Pavillon o. ä.?	
<input type="radio"/>	Wie ist die Ausstattung des Standes?	
<input type="radio"/>	Tische, Stehtische, Theke	
<input type="radio"/>	Zubereitungsbereich muss mit Flies oder Bodenbelag stolperfrei abgedeckt werden!	
<input type="radio"/>	Leicht zu reinigende, abwaschbare, glatte Oberfläche im Vor- und Zubereitungsbereich!	
<input type="radio"/>	Besorgen Sie einen Spuck- und Spritzschutz!	
<input type="radio"/>	Zum Garen und Warmhalten benötigen Sie eine Induktions- oder Elektrokochplatte, Warmhalteplatte!	
<input type="radio"/>	Kühlschrank zur Kühlung der Lebensmittel vorhanden?	
<input type="radio"/>	Spüle mit Spülutensilien zur Reinigung von Kochgeschirr und Flächen vorhanden?	


Checkliste Werbematerial für die Aktion

Bitte bestellen Sie die Werbematerialien rechtzeitig ...

	Anmerkungen
<input type="radio"/> Landservice Messestand bestellt?*	
<input type="radio"/> Landservice Hofschatzplakate „Apfel“ bestellt?*	
<input type="radio"/> Landservice Hofschatzflyer „Apfel“ bestellt?*	
<input type="radio"/> Landservice Hofschatz-Quiz bestellt?*	
<input type="radio"/> Werbeinformationsmaterial des eigenen Betriebes, z. B. Fotokollage, Werbefilm Thema „Apfel“	
<input type="radio"/> Produktinformationen mit Kennzeichnung	

*Bestelladresse: landservice@lwk.nrw.de

Checkliste Dekoration für den Aktionsstand

	Anmerkungen
<input type="radio"/> Körbe oder Kisten mit verschiedenen Apfelsorten gefüllt	
<input type="radio"/> Beschriftung Apfelsorten mit Sortenbeschreibung	
<input type="radio"/> Dekorationsäpfel aus verschiedenen Materialien, Holz, Wachs, Styropor u.a.	
<input type="radio"/> Geräte zur Verarbeitung von Äpfeln, wie: Entsafter, Dörrapparat, „Flotte Lotte“, Apfelschäler, Apfelteiler, Ausstecher, Backformen in Apfelform	
<input type="radio"/> Kochbücher und Kinderbücher zum Thema „Apfel“	
<input type="radio"/> Tischdecken, Servietten „Apfelmotive“	


Checkliste Mitmachaktionen

	Anmerkungen
<input type="radio"/> Wir malen einen Apfelbaum!	
<input type="radio"/> Ausgestanzte Äpfel bunt malen!	
<input type="radio"/> Zauberapfel herstellen!	
<input type="radio"/> Spiel „Obstkörbe“	
<input type="radio"/> Gips- oder Wachsäpfel herstellen!	
<input type="radio"/> Apfelquartett	
<input type="radio"/> Preise für ein Gewinnspiel	


Checkliste Material für die Zubereitung des Produkts „Apfel“

	Anmerkungen
<input type="radio"/> Schneidbretter, Messer, Sparschäler, Apfelteiler, Ausstecher	
<input type="radio"/> Töpfe, Pfannen, Kochbesteck	
<input type="radio"/> Schüsseln, Teller, Platten	
<input type="radio"/> Geräte wie: Elektroplatte, Schokobrunnen, Entsafter	
<input type="radio"/> Kochbücher und Kinderbücher zum Thema „Apfel“	
<input type="radio"/> Servietten „Apfelmotive“	
<input type="radio"/> Abfallbehälter	

Checkliste Material für die Kostproben des Produkts „Apfel“


		Anmerkungen
<input type="radio"/>	Tablett, Platten, Bretter zum Anreichen	
<input type="radio"/>	Tortenhauben, Folien zum Abdecken	
<input type="radio"/>	Einweggeschirr, Einwegbesteck, Einwegbecher	
<input type="radio"/>	Spieße, Zahnstocher, Servietten	
<input type="radio"/>	Abfallsammler	

Material für den Aktionstisch „Apfel“

		Anmerkungen
<input type="radio"/>	Produktpalette Apfelsorten	
<input type="radio"/>	Produkte aus dem Hofladen: Apfelsaft, Apfelwein, Apfelmus, Apfelkraut, Apfelgelee, Apfelchips mit und ohne Schokolade, Apfelessig u. a.	
<input type="radio"/>	Apfelbaum	
<input type="radio"/>	Apfelpflücker	
<input type="radio"/>	Körbe oder Kisten mit Äpfeln zur Deko	



Rezeptideen zur Verkostung

	Anmerkungen
<input type="radio"/> Verschiedene Apfelsorten	
<input type="radio"/> Verschiedene Apfelsäfte, Apfelwein, Apfelpunch	
<input type="radio"/> Reibekuchen oder Pfannkuchen mit Apfelkraut	
<input type="radio"/> Verschiedene Sorten Apfelmus oder Apfelgelee	
<input type="radio"/> Frittierte Äpfel	
<input type="radio"/> Apfelkuchen, Apfelringe, Quarkbällchen mit Äpfeln	
<input type="radio"/> Dörrobst	
<input type="radio"/> Bratapfel, Zuckerapfel, Paradiesapfel	
<input type="radio"/> Schokoladenäpfel, Schokobrunnen	

Was sonst noch fehlt!



5. Wissenswertes zur Aktion

1. Informationen zur Vielzahl an landwirtschaftlich und gartenbaulich erzeugten Produkten finden Sie unter www.land-wissen.de
2. Achten Sie darauf, dass Sie Ihre Mitarbeiter über die Erzeugung und Weiterverarbeitung der Produkte informieren!
3. Bitten Sie Ihre Mitarbeiter sich kleine Geschichten über die Produkte, die Sie in der Verkostung haben, auszudenken!
4. Weisen Sie auf Ihrer Website auf die besondere Aktion hin!
5. Denken Sie daran, die Presse zu benachrichtigen!
6. Informieren Sie Ihre Kunden schon 14 Tage vorher über die bevorstehende Aktion!
7. Aktionstische und Verkostungstische müssen regelmäßig betreut und kontrolliert werden!

Viel Erfolg für Ihre kommende Verkostungsaktion!

Quelle:

Bild „Verkostung“: © Angelika Schyns

HERAUSGEBER
Landwirtschaftskammer Nordrhein Westfalen
Fachbereich 52, Landservice, Regionalvermarktung

Bearbeiterin: Delia Bückmann • Tel.: 0201 87965 55
Mail: delia.bueckmann@lwk.nrw.de
Stand: 12/2014