

# 1. Umsatz mit Imbiss und Catering

In Fleischer-Fachgeschäften arbeiten Experten für gutes Essen mit Fleisch und Wurst. Das soll so bleiben. Doch nur wer sich auch anderen Ernährungsstilen gegenüber öffnet, kann die sich verändernden Wünsche der Kunden und Gäste erfüllen.

## 1.1 Klassische und gesundheitsorientierte Speisen

Zu den Klassikern zählt die Heitheke mit Grillschinken, Kotelett, Bratwurst, Frikadellen und Co. Kartoffel- und Nudelsalat, Brötchen, mancherorts Salzkartoffeln und Salat runden das Bild ab. Die Teller sind großzügig mit Fleischspeisen gefüllt, den restlichen freien Platz beanspruchen die Beilagen. Die Snacktheke dominieren Weißbrötchen, großzügig belegt mit Wurst, Schinken oder Käse. Für Abwechslung sorgen Remoulade und Gemüse garnitur. Auch Schnitzel-Brötchen, Frikadellen-Brötchen und Leberkäs-Semmeln bereichern das Angebot.

Ein kreativer Salat, Kartoffelbrei, eine zusätzliche Gemüsesorte geben Spielraum für neue Menüvarianten. Das offizielle Mittagsangebot mit einer oder mehreren Wahlmöglichkeiten lockt Kunden an. Ein Essen zum Sonderpreis und ein Meistermenü mit extra großer Portion steigern ebenso den Umsatz, wie der Snack des Tages. Fleisch und Wurst sind Hauptkomponenten der Mahlzeiten und bestimmen den Wert.

Fleischer sind Experten für solche Imbiss-Klassiker. Die Kunden wissen und nutzen das Angebot gerne – unabhängig vom wachsenden Gesundheitsbewusstsein in der Bevölkerung. Männer greifen öfter zu als Frauen. Körperlich schwer arbeitende Menschen interessieren sich mehr dafür als Personen mit leichter Tätigkeit. Die mittlere bis höhere Altersgruppe ist stärker vertreten als die junge Generation. Möchte ein Fleischer-Fachgeschäft verstärkt diese Zielgruppen ansprechen, so gilt es, vorhandene Angebote zu optimieren und deren Besonderheiten deutlich darzustellen.

Gesundheitsorientierte Speisen sind ein Zusatzangebot und kein Widerspruch zu Bewährtem! Das bekannte Angebot sollte unverändert bestehen bleiben, um sowohl den Wünschen klassischer als auch gesundheitsbewusster Kunden zu entsprechen. Die Beachtung gesundheitlicher Aspekte im Imbiss erfordert Umdenken. Kartoffeln, Reis, Nudeln, Gemüse und Salat rücken ins Zentrum, während Fleisch und Wurst etwas ins Hintertreffen geraten. Auch die Zubereitung erfolgt bewusster: Fettärmere Zutaten werden

## 1. Umsatz mit Imbiss und Catering

fettarm und nährstoffschonend gegart. Die Snacks sind weniger stark gebuttert, dünner und fettärmer belegt und mit knackigem Gemüse und Salat aufgewertet. Nicht selten liegt alles auf einem knusprigen Vollkorn- oder Mehrkornbrötchen.

Gastronomische Leistungen im Vergleich		
	Klassisches Angebot	Gesundheitsorientiertes Angebot
<b>Hauptmahlzeit</b>		
Fleisch und Wurst	Mittelpunkt der Speisen	Beilage, manchmal fehlt es völlig
Fetteiches Fleisch	wird mit angeboten	Fettarmes steht im Mittelpunkt
Gemüse/Salat	nicht immer vorhanden	grundsätzlicher Bestandteil der Speisen
Kartoffeln, Reis, Nudeln	sind Beilagen	sind wesentlicher Bestandteil der Speisen
Kräuter	werden gelegentlich verwendet	werden reichlich verwendet
Gewürze	bekannte Gewürze, Salz	bekannte und exotische Gewürze, wenig Salz
Fette/Öle	Verwendung nach Belieben	sparsamer und ausgewählter Einsatz, Öle werden bevorzugt
Andere Verfeinerungen	Mayonnaise, Eier, Sahne, reichhaltige Soßen	spielen eine untergeordnete Rolle, lediglich etwas Sahne oder Sauerrahm
Gartechniken	oft fettreich: Braten, Frittieren, Schmoren	meist fettarm: Natur-Braten, Dünsten, Grillen, Backen
<b>Snacks</b>		
Brötchen	meist Weißbrötchen	auch Mehrkorn- und Vollkornwaren
Butter/Margarine	meist reichlich	dünn
Wurst/Käse	dicker Belag	mittlerer bis dünner Belag
Gemüse/Salat	sparsam	reichlich
Sonstiges	Eier, Remoulade, Mayonnaise	Kräuter, Kräuterquark, Kräuter-Crème-fraîche, Aufstrich

## 1.2 Vollwertige Snacks auf Brotbasis

- Die Basis bilden Brötchen, Baguette oder Fladenbrot. Viele Kunden wünschen sich herzhaftere Vollkorn- oder Mehrkornprodukte. Diese bleiben länger knusprig, sättigen besser, enthalten mehr Nährstoffe und gehören unbedingt zu einem gesunden Standard-Snack-Sortiment. Wählen Sie für Snacks, die eine ganze warme Mahlzeit ersetzen, größere Brötchen oder Fladenbrot aus.
- Bestreichen Sie Brot und Brötchen nur **sehr dünn** mit Butter oder Margarine. Welches Streichfett gewählt wird, ist gleich. Butter und Margarine unterscheiden sich im Fett- und Kaloriengehalt nur unwesentlich voneinander. Das Streichfett ist völlig überflüssig, wenn der Snack gebratenes Fleisch wie Schnitzel, Geschnetzeltes oder Frikadelle enthält. Auch bei Streichkäse und Streichwurst ist Butter überflüssig.
- Belegen Sie die untere Brötchenhälfte großzügig mit Kopfsalat, Frisée-salat, Lollo Rosso oder einem anderen Blattsalat. Der Salat sorgt für saftige Frische und verhindert, dass dünn bestrichene Brötchen trocken schmecken. Die satte Farbe ist ein Blickfang in der Theke.
- Darauf wird der eigentliche Belag verteilt. Bevorzugen Sie fettarme Wurstsorten und Käse mit höchstens 30 % Fett i. Tr. oder verwenden Sie fettere Sorten sparsamer. Dünne Naturschnitzel, flache Burger oder etwas Geschnetzeltes nach Gyros-Art eignen sich ebenfalls als Belag.
- Zum Abrunden des Snacks empfehlen sich:
  - Gemüse: Tomaten-, Gurken- und Radieschenscheiben, Paprikastreifen, Mais, Kidneybohnen, Zwiebeln, eingelegtes Gemüse wie z. B. Gewürzgurken und Maiskölbchen
  - frische Kräuter
  - Obst: Ananas, Kiwi, Orangenscheibe
  - etwas Ketchup, Gewürzsoße oder herzhaftere Joghurtsoße

### Der Extratipp!

Wussten Sie, dass Mayonnaise und Butter etwa gleich viel Fett und Energie liefern? Beide enthalten pro 100 g etwa 83 g Fett und 740 kcal. Etwas weniger steckt in Salatmayonnaise. Sie schlägt mit 52 g Fett und gut 480 kcal zu Buche. Fettreduzierte Butter- und Margarinezubereitungen, Aufstrich und Salatcreme mit 25 % Fett und 274 Kalorien können Alternativen sein.



Brot und Brötchen aus vollem Korn sind nährstoffreich, schmecken kernig und bleiben lange frisch!

### Sind Ihre Snacks vollwertig?

#### Checkliste „Snacks auf Brotbasis“

- Als Basis Brot oder Brötchen, möglichst als Vollkorn- oder Mehrkornprodukt, verwenden. Sparen Sie nicht an der Brotmenge.
- Als Streichfette Butter oder Margarine verwenden. Wichtig ist, dass dünn gestrichen wird.
- Mit Käse oder Wurst belegen. Fettarme Sorten auswählen, dünn schneiden und locker auflegen.
- Schnitzel, Frikadellen oder anderer Fleischbelag sollten dünn sein.
- Den Snack mit reichlich Salat, Gurken- und Tomatenscheiben, Paprika, Radieschen oder anderem Gemüse bunt aufpeppen.
- Mayonnaise, Remoulade und ähnliche Zutaten durch Kräuterquark, Joghurt-Soße, Ketchup oder Grillsoße ersetzen.

### 1.3 Warme und kalte Mahlzeiten

Gesundheitsbewusste Verbraucher, die sich von deftiger Küche nicht angesprochen fühlen, können mit einem ausgewogenen Mahlzeitenangebot als Gäste und Kunden gewonnen werden.

- Hauptbestandteil ausgewogener warmer Mahlzeiten sind Kartoffeln, Reis und Nudeln. Fettarm zubereitet sind diese Lebensmittel wertvolle Sattmacher. Bevorzugen Sie Pell-, Salz- und Ofenkartoffeln anstatt Pommes frites und Krokette. Falls erforderlich, schwenken Sie Reis oder Nudeln in wenig Butter oder Öl.
- Die zweite Hauptmenükomponente ist Gemüse. Auch hier sind fettarme Garmethoden wie Dünsten in Brühe oder Dämpfen angesagt. Abgeschmeckt wird mit Kräutern, wenig Butter, Salz und Gewürzen. Anstelle von Gemüse kann Salat mit fettarmen Dressings angeboten werden.
- Die tierische Komponente macht mengenmäßig etwa ein Viertel einer warmen Mahlzeit aus, in seltenen Fällen etwas mehr. Handelt es sich um Käse, ist es weniger. Fettarme Produkte stehen im Vordergrund. Braten ohne Panade in wenig Fett, Grillen, Garen im Ofen sind optimale Garmethoden. Gemüsesoße, fettarme Bratensoße oder leichtes Überbacken pepen die Speisen auf und halten sie saftig.
- Als Koch- und Bratfett eignen sich Butter, Margarine und pflanzliche Öle. Harte Frittierfette besitzen zwar gute küchentechnische Eigenschaften, sind aber unter dem Gesundheitsaspekt eher ungünstig. Sie enthalten wenig Vitamine und lebensnotwendige Fettsäuren. Manche beeinflussen den Cholesterinspiegel negativ.

#### Kalte Mahlzeiten

Hier gelten die gleichen Empfehlungen wie für warme Mahlzeiten. Bei den kalten Speisen handelt es sich oft um gemischte Salate, die eine Kartoffel-, Reis- oder Nudelkomponente enthalten. Ist dies nicht der Fall und der Salat besteht nur aus Gemüse, Fleisch, Wurst, Fisch, Ei oder Käse, sollte unbedingt Brot dazu gegessen werden, um eine anhaltende Sättigung und Nährstoffausgewogenheit zu gewährleisten.

**Haben Sie alle Komponenten berücksichtigt?****Checkliste „Warme und kalte Mahlzeiten“**

- Zu jeder Mahlzeit eine große Portion gedünstetes Gemüse oder Salat anbieten. Eine tägliche Salatbar reicht aus.
- Reichlich Kartoffeln, Reis, Nudeln oder Getreide, wenn möglich als Vollkornvarianten bevorzugen.
- Mageres Fleisch bevorzugen, die Portion nicht zu groß gestalten. Mit Fisch, Eispeisen und fleischlosen Alternativen wechseln.
- Koch- und Bratfett sparsam verwenden, dabei Öle bevorzugen.
- Fettarme Garmethoden wie Braten ohne Panade, Backen, Dünsten, Garen in Folie anwenden.
- Auf fette Soßen, Mayonnaise, Remoulade, Legieren mit Eigelb, den Extra-Stich Butter, viel Sahne oder Crème fraîche verzichten.
- Mit reichlich Kräutern, Gewürzen und wenig Salz abschmecken.

**1.4 Catering und Fertiggerichte**

Neue Kunden für einen gesunden Mittagsimbiss „verstecken“ sich in kleinen Firmen und Bürogemeinschaften. Oft ist die Mittagspause kurz oder fällt ganz aus. Fehlt die Kantine, werden der Schreibtisch zum Esstisch und der Computer zum Gesellschafter. Nebenher wird irgendwas gegessen. Manchmal reagiert der Körper nachher müde und schlapp. Manchmal meldet sich das schlechte Gewissen. Viele Büroangestellte bewegen sich wenig, ihr Energiebedarf ist niedrig. Trotzdem haben sie Hunger und benötigen im Laufe des Tages einen Nachschub an Nährstoffen, um leistungsfähig zu sein.

**1.4.1 Catering**

Mit einem Lieferservice ermöglichen Sie Berufstätigen, mittags eine leichte, komplette Mahlzeit von bester Qualität zu essen.

Bieten Sie Menüs an mit magerem Fleisch oder Fisch, fettarm zubereitet, dazu Beilagen und viel Gemüse oder Salat. Stellen Sie täglich ein vegetarisches Gericht als Alternative zur Auswahl. Eines der angebotenen Menüs sollte immer laktosefrei sein. Die Portionen dürfen nicht zu voluminös sein. Idealerweise enthalten sie zwischen 400 und 600 Kalorien und 20 bis 25 Gramm Fett, überwiegend aus gesunden Ölen. Kräuter geben ein gesundes Aussehen. Bieten Sie für Süßschnäbel unbedingt leichte Desserts mit Obst oder Milch zur Auswahl an.

Die Auslieferung von Speisen ist empfehlenswert, wenn die Nachfrage nach geliefertem Mittagessen oder Frühstück **regelmäßig** und groß ist, und nach Abzug aller Kosten ein nennenswerter Gewinn verbleibt oder dieser zukünftig durch die Neugewinnung von Kunden zu erwarten ist.

### Catering hat weitere Vorteile:

- Das Lieferfahrzeug bietet zusätzliche, kostenlose Werbefläche.
- Es steht zusätzliche Werbefläche auf Menü-Verpackungen zur Verfügung.
- Mögliche Neukundengewinnung durch Erhöhung des Bekanntheitsgrades.
- Neukundengewinnung durch Mund-zu-Mund-Propaganda.
- Erhöhung des Bekanntheitsgrades durch Auslieferung außerhalb Ihres Standortes.
- Auslastung vorhandener Kapazitäten (z. B. Fahrzeug wird regelmäßig eingesetzt).
- Gute Planung von Einkauf und Herstellung, wenn rechtzeitige Bestellung der Mahlzeiten vereinbart wird.
- Preisgünstige Speisenangebote durch Einkauf und Herstellung in größerer Menge.
- Umfangreiche Menüauswahl durch größere Nachfrage.

### Wenn Kunden kein Mittagessen wollen

Mit einem Mittagessen assoziieren vor allem junge Leute Spießigkeit. Ein Menü ist gerade noch akzeptabel, denn die großen Fastfood-Ketten bieten es ebenfalls an. Je nach Kundenstruktur und je nach Art der Betriebe, die mit Mittagessen beliefert werden sollen, können Fleischer-Fachgeschäfte mit einem Lunch oder Business-Lunch erfolgreicher sein. Snacks sind ja auch beliebter als Zwischenmahlzeiten. Ein Business-Lunch muss allerdings halten, was er verspricht: Er muss leicht, frisch und ausgewogen sein. Aktuell ein echter Erfolgsgarant ist die vegetarische Variante – wenn sie gut gemacht und aktiv kommuniziert worden ist. Da die modernen Konsumenten sich jedoch nicht dauerhaft auf eine Stilrichtung festlegen, sondern Abwechslung praktizieren, liegen Fleischer-Fachgeschäfte auch mit leichten fleischartigen Menüs im Trend.

## 1. Umsatz mit Imbiss und Catering

### 1.4.2 Fertiggerichte

Verpacken Sie Ihre gesunden Mahlzeiten in mikrowelleneignete Schalen zum Mitnehmen. Für Sie ist es eine zusätzliche Einnahmequelle und für Kunden eine Möglichkeit, sich mit gesunden Fertiggerichten zu bevorraten. Denken Sie dabei auch an fleischfreie Fertiggerichte.

Besonders interessant sind Fertiggerichte für Allergiker – sofern die Menüs die erforderlichen Ansprüche erfüllen. Der Bedarf lässt sich im Vorfeld und im Alltag ermitteln. Ein Angebot sollte immer laktosefrei sein.

Ausgewogene Mahlzeiten enthalten immer Gemüse oder Salat. Falls das Gemüse sich nicht zum Verpacken eignet, bieten Sie stattdessen Salat zum Mitnehmen an. Tipp für das Salatdressing: Es sollte immer ein laktosefreies zur Auswahl stehen.



Bewusste Verbraucher bevorzugen vollwertige Fertiggerichte mit Gemüse

## 1.5 Gesundes appetitlich und interessant anbieten

„Das Auge isst mit“ ist ein bekannter Satz, der in unserer Überflussgesellschaft mehr denn je Gültigkeit besitzt. Die Ergänzung könnte lauten „Gekauft wird in erster Linie mit den Augen und allen anderen Sinnen, erst danach mit dem Kopf.“ Bieten Sie Ihr Sortiment appetitlich an, um die Sinne Ihrer Kunden zu reizen.

### Checkliste „Gesunde Snacks/ Belegte Brötchen appetitlich anbieten“

- Achten Sie auf saubere Teller und Platten. Sortieren Sie angeschlagenes Geschirr aus.
- Legen Sie Snacks **immer** nebeneinander auf Teller oder Platte.
- Füllen Sie nach dem Verkauf entstandene Lücken schnellstmöglich oder tauschen Sie halbvolle Platten gegen volle aus.
- Garnieren Sie entweder einzelne Snacks oder die Platte. Achten Sie dabei auf geschmackliche und farbliche Harmonie sowie auf Abwechslung.
- Legen Sie fleischlose Angebote auf eine separate Platte – deutlich von den fleischhaltigen Snacks getrennt.
- Garnieren Sie vegetarische Speisen mit pflanzlichem Dekor.
- Natürliche Garnitur wie Obst, Gemüse, Salat, Kräuter wirken in der Theke besser als Plastikdekor.
- Nach gesunden Kriterien hergestellte Snacks sind meist so bunt, dass eine Extra-Garnitur entfällt.

### Checkliste „Gesunde warme und kalte Mahlzeiten appetitlich anbieten“

- Achten Sie auf saubere Behälter. Vermeiden Sie unsaubere Ränder.
- Beim Warmhalten: Achten Sie auf eine Temperatur von mindestens 65 Grad Celsius.
- Beim Aufwärmen: Das Menü muss heiß sein. Geflügel immer durcherhitzen.
- Tomaten-, Gurken- oder Zitronenscheiben und einige Kräuter als Garnitur wirken appetitlich und machen wenig Arbeit.
- Stimmen Sie die Speisen farblich aufeinander ab.
- Füllen Sie die Speisen gefühlvoll auf. Grober Umgang vermittelt Minderwertigkeit.
- Achten Sie auf hygienisches Auffüllen. Fassen Sie den Teller nicht zu weit am Rand an und lecken Sie die Finger nicht ab. Saubere Tücher oder Papierrolle beseitigen kleine Kleckereien schnell und hygienisch.
- Rühren Sie vor und während des Auffüllens nicht unnötig in Kartoffel-, Gemüse- und Salatbehältern herum. Breiiges ist unansehnlich.
- Bieten Sie vorrangig Speisen an, die nicht so leicht zusammenfallen, nicht austrocknen und sich gut warmhalten lassen.
- Garnieren Sie bei Bedarf nach dem Portionieren. Ein Löffel verrührter Saurrahm mit einigen Schnittlauchröllchen oder Dill als Haube auf Suppe oder Gemüse übt einen hohen optischen Reiz aus.
- Gehen Sie sensibel mit fleischlosen Speisen um. Ihr Gast könnte Vegetarier sein.
- Wenn Sie Speisen oder Salate in Selbstbedienung anbieten, wechseln Sie Behälter so oft wie nötig aus oder füllen sie auf. „Geplünderte“ Büffets laden nicht zum Essen ein. Nehmen Sie zum Ende der Mittagszeit lieber kleine Platten und Töpfe, als große, nur mit Resten bestückte.

### 1.6 Möglichkeiten und Grenzen bei der Benennung der Speisen

Appetitliche Rezepturen verdienen auch interessante Namen. Diesen Grundsatz gilt es auch in der gesundheitsbewussten Küche zu beachten. Handelt es sich um ein Essen mit besonderen Eigenschaften, sollten diese zwar erkennbar sein, sich aber dem Gast nicht aufdrängen. Auch rechtliche Auflagen müssen beachtet werden. So verbietet die europäische Health Claims Verordnung, gesundheits- und nährwertbezogene Aussagen zu treffen, die weder belegt noch durch die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit, der EFSA, genehmigt wurden. Demnach ist das „Kalorienbewusste Menü“ tabu, der Sportler-Teller hingegen erlaubt.

Verbraucher assoziieren mit bestimmten Lebensmitteln und Menüs einen positiven Einfluss auf die Gesundheit. Jeder Gast wird ein Putensteak eher zur gesunden Ernährung zählen als die Schweinshaxe. Auch asiatische Rezepturen gelten im Vergleich zur klassischen deutschen Küche als gesund. Nutzen Sie dieses Verbraucherverhalten, wenn Sie Ihre gesunden Speisen anbieten.

### **Internationale Küche als Dauerbrenner**

Die Deutschen mögen die Küche anderer Nationalitäten. Italienische und spanische Speisen sind Dauerbrenner und Inbegriffe der mediterranen Küche, denen ein gesunder Ruf vorausieht. Gleiches gilt für die asiatische Küche. Neben chinesischen erfreuen sich hierzulande indische, koreanische und thailändische Spezialitäten großer Beliebtheit. Für Abwechslung im internationalen Kuchenschungel sorgen mexikanische und kreolische Genüsse. Vielfach sind die hier erhältlichen Speisen auf den europäischen Geschmack abgestimmt, indem sie weniger Schärfe oder mehr Fleisch enthalten, als dies in der jeweiligen Landesküche üblich ist.

Für die Fleischerei-Gastronomie ist dieser Ernährungszweig eine große Chance, gesundheitsbewusste Menschen aller Altersgruppen, die geschmackliche Abwechslung lieben, gleichermaßen anzusprechen. Die Herstellung von internationalen Spezialitäten, selbstverständlich unter Berücksichtigung der beschriebenen Abweichungen von der Originalküche, ist oft einfach.

## 1. Umsatz mit Imbiss und Catering



Asiatische Küche genießt hierzulande den Ruf, gesund und leicht zu sein

### Was den Gast anspricht

In erster Linie muss das Essen schmecken. Um ein gesundes Menü mit langweiligem Namen und wenig Aussicht auf Gaumenfreude schlägt selbst der ernährungsbewussteste Kunde einen weiten Bogen.

Reden Sie nur über gesunde Menüs, wenn ein Kunde Sie auf Gesundheit anspricht. Kein Gast geht gerne auf eine Party mit gesundem Büffet. Kein Angestellter geht mittags in den Imbiss, wo das Essen gesund ist. Aber jeder will bunter, frischer, leichter, bekömmlicher, moderner, zeitgemäßer essen.

### Appellieren Sie an

- Geschmack/Geschmacksempfinden: *lecker, köstlich, genießen, schlemmen, fein, herzhaft, zart, frisch, knusprig, knackig, saftig, luftig, würzig, voller Geschmack, Genuss, Spezialität, Köstlichkeit, Schlemmerei, Plus Genuss.*
- Wohlbefinden/Leistungsfähigkeit/Attraktivität: *aktiv, sich wohlfühlen, modern, sportlich, sportiv, Wellness, Sport, Power, Yoga, Durchstarter, Relax, Jogging.*

- Zusammensetzung: *ausgewogen, modern, ideal, bewusst.*
- Zubereitung: *hausgemacht, von Hand geformt, eigene Herstellung, natürlich, naturgebraten, fein gewürzt, mit Naturgewürzen.*
- Herkunft: *aus der Region, aus der Heimat.*

Jugendliche erreichen Sie auch, wenn Sie sich in nicht übertriebener Form am aktuellen Wortschatz orientieren. Überwiegend kommen Sie als Kunden für Snacks und Fast Food in Frage. Je nach Größe des Kundenkreises könnten Abi-, Power-, Action-, Online-, Surf-, Formel-1- und ähnliche Snacks nach den Empfehlungen für eine gesunde Ernährung kreiert werden.

### So wecken Sie den Appetit der Kunden

- **Formulieren Sie immer positiv!** Verwenden Sie Begriffe wie lecker, bunt, appetitlich, schön, gut, echt, natürlich, frisch.
- **Betonen Sie das „Mehr“!** Mit viel knackigem Gemüse, extra frisch, mit aromatischen Kräutern, mit magerem Fleisch, mit kaltgepresstem Öl.
- **Werben Sie nie mit „Weniger“!** Mit wenig Butter, weniger fettes Fleisch, ohne Panade, ohne Ei. Der Kunde glaubt spontan, weniger für sein Geld zu bekommen. Ausnahmen: ohne Zusatzstoffe, ohne Geschmacksverstärker, ohne künstliche Aromen.
- **Voraussetzung für die Glaubwürdigkeit:** die eigene Überzeugung

### Ein Motto für Vollwertiges

Bieten Sie Ihre bewusst zusammengestellten Snacks und Speisen unter einem Dachbegriff oder Motto an. Das erleichtert Ihnen die Arbeit und Ihren Gästen die Auswahl. Um Platz, Zeit und unnötige Erklärungen zu sparen, wählen Sie ein Logo mit hohem Wiedererkennungswert für Speisezettel und Aufsteller. Auch wenn Sie in der Kategorie täglich nur ein Menü anbieten, empfiehlt sich diese Eingruppierung. Eine Extra-Rubrik für Jugendliche kann in größeren Fachgeschäften sinnvoll sein.

### Ideen für Ihr Motto:

- Bewusst genießen
- Für den bewussten Genießer
- Unbeschwert genießen
- Wellness-Theke
- Wellness-Corner
- Bunte Theke

## 1. Umsatz mit Imbiss und Catering

- Unsere „Bunten“
- Schlemmen und sich wohlfühlen
- Bewusst schlemmen
- Lecker und locker

Möchten Sie den Verkauf Ihrer schnellen Speisen betonen, richten Sie eine deutlich gekennzeichnete Extra-Ausgabe ein. Hier einige Beispiele für die Headline:

- Schnelle Theke
- Schnell was Gutes
- Schnell und gut
- Schnell und ausgewogen

Gesunde Ernährung besteht aus einer Vielzahl verschiedener Lebensmittel. Ernährungsformen, die den Verzehr von Lebensmitteln aus einer oder mehreren Gruppen verbieten, müssen als Dauerernährung vorsichtig betrachtet werden.

Fleisch und Wurst haben als Lieferanten wertvoller Nährstoffe ihren Stellenwert, müssen aber richtig bewertet werden:

- Fleisch ist Bestandteil einer gesunden Mischkost!
- Fleisch enthält wertvolle Inhaltsstoffe, aber auch unerwünschte Substanzen!
- Täglicher Verzehr ist nicht notwendig!
- Bei täglichem Verzehr sollten die Portionen angemessen sein!
- Fettarme Sorten und fettarme Zubereitung bevorzugen!

Um kritischen Kunden gegenüber den Wert der Produkte zu verdeutlichen, sind zeitgemäße Kenntnisse über wertgebende Inhaltsstoffe erforderlich.

Gesundes muss schmecken und Appetit machen. Eine sorgfältige Speisenabgabe ist dafür genauso wichtig, wie erstklassige Produkte.

Interessante Speisen mit Gesundheitswert		
Beispiel	Vorschlag	Begründung
Gemischte Rohkostplatte	Knackiger Sommersalat	Rohkost wirkt zu asketisch, ein knackiger Sommersalat verspricht leichten Genuss
Gemüsesuppe mit Rindfleisch	Herzhafter Frühlingstopf mit Rindfleisch	Frühlingstopf ist spannender.
Schweineschnitzel natur mit Sojasprossen und Reis	Schweineschnitzel „chinesische Art“ mit Reis	Chinesisches Essen ist ein Dauertrend.
Schellfischfilet mit Tomaten-Basilikum-Soße	Schellfischfilet „Toskana“	Weist auf die italienische Rezeptvorlage hin.
Frikadellen mit Kidney-Bohnen und Brötchen	Mexiko-Burger	Spricht Freunde mexikanischer Küche, Jugendliche und Frikadellenliebhaber an.
Hackfleischpfanne mit Reis und Bohnen	Mexikanische Reispfanne	Mexikanischer Hinweis ist ein Pluspunkt.
Kartoffelauflauf mit Schinken und Gemüse	Kartoffel-Gemüse-Gratin mit Schinkenstreifen	Wirkt edler.
Überbackene Schweinemedallions	Gratinierte Schweinemedallions	Gratinieren ist trendgerechter.
Reisfrikadellen	Reiskrustchen	Macht auf den knusprigen Biss aufmerksam.
Vitamin-Burger	Power-Burger	Burger spricht besonders Jugendliche an. Diese interessieren sich nicht für Vitamine.
Büro-Menü	Einstein-Schlemmer-Menü	Büro klingt muffig. Einstein hingegen assoziiert jeder mit Intelligenz und Konzentration.