**Marktsitzung**

**08.03.2014**

**A.1. Marktbelegung**: 2 Stände pro Gruppe

**Obst, Gemüse:** Bio Obst/Gemüse fehlt

1. Hegehof, teilweise mit **Bio-Gemüse** aus eigenem Anbau

**Blumen, Sträuße**: ok

1. Regine Lehmann

2. Hegehof

3. alternativ ab Juni Caruso mit Rosen

**Käse, Molkereiprodukte:** ok

1. Brunn mit **Bio-Käse, Bio-Butter, Bio-Eier**

2. Demeter Hof Edelmann mit **Bio-Ziegenkäse** ab März

**Schokolade, Nougat, Trüffel, Accessoires:** ok

1. Chocolaterie Tafelhaus

2. Vorbach Pralinenmanufaktur im Sommer

**Kaffeeausschank, Rösterei:** Alternative Frank Martin

1. Beans of Joy

**Brötchen, Brot, Kuchen:** ok

1. Bäckerei Tschackert

2. **vegane Cupcakes** Meike Stephan

3, Sabine Fritsch, Kuchen, 2x im Monat

**Fisch:** ok

1. Hakan Tosun, **Fischbrötchen**

**Tempeh:** ok

**1. Lindenhof Manufaktur**, **vegane Burger, Wraps**

**Crêpe Stand:** ok

1. Ingrid Adam (Egon), **Crêpe**

**Hausgemachte Suppen, Nudeln, Pasta, Salze:** ok

1. Ingrid Adam (Egon)

**Vereinsstand:** Informationen zum Markt ok

1. IHKKG, **Wein & Prosecco, veganer Wein**

**Veganes Käse-/Wurst-/Fleisch- und Süßwarensortiment:** ok

**1. Veggie Place**, **Grillaktion bei Events**

**Bier:** ok

1. Klosterhof Brauerei **Bio-Bier**

**Veganer Brotaufstrich** ok

**1. Alexandra Adam**

**Wechselstand:** ok

1. Indisch: **2x pro Monat**

2. Malaysisch: **1x pro Monat**

3. Französisch: **1x pro Monat bis Juni**

**Suppen, Quiche: 2x pro Monat**

**1. Sabine Fritsch**

**Imker:** im Wechsel ok

**1. Casa Mellifera**, Honig, Kerzen, Kosmetik

**2. Frank Martin**

**Eiscreme:** ok

**Bio-Eis** von Bio Eismanufaktur im Sommer

**Chiles:** ok

Chili-Spezialitäten ab April

**A.2. Offen:**

1. Wasser

2. Limonaden

3. Bio-Säfte, Saftbar

4. Essig & Öle

5. Oliven & Schafskäse

6. Metzger

7. Gewürze

**A.3. Bio-Sortiment:**

1. Gemüse (teilweise)

2. Käse, Molkereiprodukte

3. Eier

4. Ziegenkäse

5. Eis

6. Bier

**A. 4. Vegan:**

1. Warensortiment Veggie Place

2. Tempeh

3. Kuchen

4. Crêpe

5. Wein

6. Brotaufstrich

**A. 5. Ausschank & Verzehr:**

1. Wein & Prosecco - IHKKG

2. Crêpe - Egon

3. Tempeh - Armin

4. Fischbrötchen - Matthias

5. Kuchen - Meike

6. Kaffee - Andreas

7. Wechselstand indisch, malaysisch, französisch

8. Suppen, Quiche 2 x pro Monat - Sabine

9. Veggie Place, Klosterhof Grillaktion bei Events

**B. Marketing:**

**1. Marktflyer** (im März)

* Logo fertigstellen
* Design Flyer
* Druckkosten

**2. Vegane Stände promovieren**

* Aktion 1. März ist bereits erfolgt

**3. Promotion über Facebook**

* Host (Armin)

**3. Weitere Themenblöcke** (eventuell alle 2 Monate ein Flyer)

* Bio-Stände
* Verzehr
* Klassischer Markt

Wichtig ist ein ausgewogenes Verhältnis

**4. Postkarten vom Markt**

* 4 Motive mit je 3 Bildern vorhanden

**5. Marktbelegung (monatlich)**

* Schaukasten Marktmeisterhäuschen
* Kunden-Stopper auf dem Markt
* Weststadt Online

**6. Artikel in Weststadt Print** (in der Sommerausgabe)

* Über den Markt (Thomas)

**7. Kleine Anzeige in Weststadt Online**

* Über den Markt (Thomas)

**8. Sponsor(en) für den Markt finden** (Vorstand IHKKG)

* Permanenter Sponsor wäre am besten (1000 Euro)
* Weitere Sponsoren für Events

**9. Aktionen mit Kindern (**im März)

* Kinder & Pflanzen (Lisa)
* Freiwillige Feuerwehr Altstadt (Patrick)
* In Veranstaltungskalender Stadt HD (Thomas)

**10. Spezialitäten der Woche**

* Alle Stände vorstellen

**11. Plakate der Events**

* In der Weststadt

**12. Kunst & Kultur Events** (ab April)

* Konzerte
* Kunsthandwerkstage
* Kleidertauschbörse (Ele)
* Event zu Flohmarkt (mit Zukunftswerkstatt)
* Open Air Filmaktion (Goldman)
* Public Viewing Fußball WM
* Afrika Tag (Galerie Timbuktu, Voices for Africa)
* Kooperation Essbares Heidelberg (Hilde)
* Marktfrühstück
* Foto Tag (Sabine)
* Literatur Tag (Lena)
* Barfuß Parcours (Nicole)
* Sommertheater (Lisa)

**C. Allgemeines**

* An die Marktordnung halten
* Gewerbeschein ist notwendig
* Hygienevorschriften sind einzuhalten, siehe IHKKG Webseite, Samstagsmarkt/Hygienevorschriften
* Kein Plastikware, keine nicht recycelte oder recyclebare Papp-Teller oder Becher, alternativ sind Keramikteller/Metallbesteck zu verwenden (Spülen in Markthäuschen möglich)
  + Keramikteller eventuell von HD Dienste
* Eintritt in den IHKKG
* Anmietung des Marktmeisterhäuschens
  + Im März über IHKKG, Sabine Fritsch als Standbetreiber
  + Bei allgemeiner Nutzung (Heizplatte, Spülmaschine etc.) sollten wir die Nutzungskosten auf den Markt umlegen (1 Euro pro Stand/Tag)
  + Reinigungsteam erforderlich
* Nutzung der Bänke in Zukunft unter gemeinsamer Mithilfe der Marktbeschicker (25 Tische/20 Bänke)
* Müllentsorgung

**D. Notizen der Sitzung:** Die wichtigsten Punkte

1. Das momentane **Angebot des Samstagsmarktes** wurde vom Vorstand des IHKKG vorgestellt. Einzelne Kernbereiche sind der klassische Markt, vegane Produkte, bio-zertifizierte Produkte und wenn möglich Fair Trade.

Bio-Säfte, Saftbar, Essig & Öl, Oliven & Schafskäse, ein Metzger, ein Bio-Gemüsestand und Gewürze wurden als Ausbaupotential identifiziert.

Eine Liste des Marktangebots liegt beim IHKKG Stand aus.

2. **Verzehr**: Ein weiterer Kernbereich ist der Verzehr.

Aufgrund der hohen Anzahl der Essenstände wurde das jetzige Angebot mit derzeit ausgesprochenen Beschränkungen eingefroren. Neue Essensstände können nur im Rahmen eines Events jeweils einmalig teilnehmen (nach Zustimmung der anderen Marktteilnehmer mit Essensausgabe).

Bezüglich der Getränke ist das nicht alkoholische Angebot weiterhin frei, wobei das Preisniveau am kommenden Samstag vereinheitlicht wird.

3. Das **Marketingkonzept** wurde wie oben aufgeführt durchgesprochen. Events für März/April sind bereits erfolgt bzw. publiziert.

Zur Eventliste wurde „Schauschleudern im Markthaus“ von Friedhelm angefügt.

4. **Allgemeines**:

4.1 Es wurde auf die Einhaltung der Marktordnung hingewiesen. Für einige neue Stände ist die Marktordung noch zu verteilen.

4.2 Das Vorhandensein eines Gewerbescheins für die Marktteilnehmer wurde nachgefragt und von allen dafür relevanten Teilnehmern bejaht. Es wurde darauf hingewiesen, dass der IHKKG keine Verantwortung für das Fehlen eines Gewerbescheins übernimmt.

4.3 Auf die Einhaltung der Hygienevorschriften wurde hingewiesen.

4.4 Einwegverpackungen sind seitens der Stadt nicht erlaubt. Falls Papp-/Plastikbehältnisse benutzt werden, sollten diese aus recyceltem Material sein bzw. mindestens biologisch abbaubar sein. Besser sind ist das übliche Geschirr wie Keramikteller/Gläser/Besteck. Begrenzte Spülmöglichkeit im Marktmeisterhäuschen ist vorhanden.

4.5 Für ein gezielteres Auftreten als Markt gegenüber externen Organisationen /Stadt Heidelberg und um ein eindeutiges Mitspracherecht zu erhalten, ist der Eintritt in den IHKKG empfohlen. Aus dem Eintritt in den IHKKG erwachsen keine vereinsübliche „Pflichten“ sondern er dient allein zur Interessensvertretung auf dem Samstagsmarkt.

4.6 Um auch weiterhin die Vorzüge des Marktmeisterhäuschens zu nutzen wurde beschlossen, das Marktmeisterhäuschen das ganze Jahr anzumieten. Zum gemeinschaftlichen Kostenausgleich wird die Marktgebühr um 1 Euro angehoben (ab April 2014).

4.7 Allgemeine organisatorische Aufgaben wie das Stellen der Sitzgarnituren werden stärker von den Marktteilnehmern unterstützt. Die eigenen Tische/Bänke sind selbst abzuladen und nach Marktschluss wieder aufzuladen. Die aktiven Benutzer des Markthauses sollten dies auskehren, insofern das Markthäuschen an diesem Tag nicht explizit von einem Marktteilnehmer genutzt wird (der sonst auskehren würde). Die Müllentsorgung muss aufgrund des hohen Anteils an Verzehrständen professionell erfolgen. Die Unkosten sind derzeit über die Marktgebühr abgedeckt.

Die Nutzung eines Kühlschranks der Bonifatius Kirche wird angefragt.

4.8 Die Marktzeiten sind von 9:00 bis 14:00 Uhr. Auf Wunsch können die Marktzeiten jeweils um 1 Stunde vorverlegt bzw. verlängert werden.

D.h. ein Marktstand kann bereits um 8 Uhr öffnen bzw. die Verzehrstände können bis 15:00 Uhr geöffnet lassen. Die Anwesenheit aller Stände spätestens um 9:00 Uhr bleibt unberührt (Ausnahme Regine Lehmann).

Änderungen wir oben aufgeführt sind bei der Marktleitung anzumelden.