**Marktsitzung 06.12.2014**

**Thema:** Verzehrangebot

**Teilnehmer:** Egon Herbert, Armin Schiemann, Mario Vosselmann, Uwe Hermann, Patrick Hötzel, Lena Gebauer-Hötzel

**1. Letzter Stand der Absprachen zu Verzehr**

* Es werden keine neuen Stände auf dem Markt zugelassen, die Verzehr anbieten
* Eine Ausweitung des Verzehrangebots der einzelnen Stände kann nur in Absprache mit den anderen betroffenen Ständen erfolgen
* Ein Austausch des Angebots am Stand ist jederzeit möglich. Ausgenommen sind solche Speisen die auch allein verkauft werden können (z. Bsp. Pommes, Waffeln etc.)
* Das Getränkeangebot ist in aller Regel frei. Preisabsprachen sind allerdings zwingend notwendig
* Die Stände sind angehalten im Gemeininteresse des Marktes zu handeln. Im Zweifelsfall entscheidet der Veranstalter

**2. Aufstellung der aktuellen Verzehrstände:**

Feste Stände: Repräsentieren das permanente Angebot

* Veggie Place: 1 Hauptspeisen, Getränke, vegan
* Amins Tempeh: 2 Hauptspeisen, Getränke, vegan
* AT Poseidon: 1 Hauptspeise, Fischbrötchen
* Egons Crêpe: 2 Hauptspeisen, Getränke
* Tschackert: Kuchen, süße Stücke
* Meike: Cupcakes, Getränke, vegan
* Beans of Joy: Kaffee
* IHKKG: Wein, Prosecco
* Chocolaterie Tafelhaus: Schokoladenspieße, Pralinen
* Vroh: Smoothies, Aufstrich, vegan
* Edelmann: Käsebrot (in 2015)
* Klosterhof: Bio Bier
* Eismanufaktur: Eis, Milchshakes

Variable Stände: Erweitern die Vielfalt des Angebots

* Sind 1 mal im Monat zugelassen
* Aktuelle Stände: Serai, Escargot a la tete, Farhat Jabeen
* Der 5. Samstag im Monat ist offen und kann je nach Bedarf belegt werden oder auch nicht

**3. Resumé:**

* Das Verzehrangebot des Samstagsmarktes ist ausreichend gut
* Das gute Angebot muss potentiellen Kunden besser vermittelt werden
* Die einzig identifizierbare und sinnvolle Erweiterung ist das klassische, nicht vegane Grillangebot im Rahmen einer Hauptspeise (Wurst/Steak)
* Kaffee und Kuchen, Crêpe, Eis, Milchshakes, Schokolade ist ausreichend vorhanden
* Getränke sind ausreichend vorhanden. Glühwein, Punsch, heiße Schokolade etc. ist in der Winterzeit erwünscht
* Der Umsatz im Bereich Verzehr in 2014 ist für die reinen Verzehrstände insgesamt noch nicht gewinnbringend

**4. Jahreshaupt 2014:** Rahmenbedingungen Eventtag Verzehr

* 1. Samstag im Monat
* Steht jeweils unter einem Motto
* Wird mittels Marketing angekündigt; kleiner Flyer für den Markt, Weststadt online, Stadt Veranstaltungskalender, IHKKG Webseite und Monatsbelegung, Facebook

**5. Konsequenz:**

* Nach Meinung aller Anwesenden ist der Eventtag Verzehr als alleinige Veranstaltung nicht sinnvoll. Damit wird ein alleiniger Eventtag Verzehr nicht regelmäßig durchgeführt
* Gemeinschaftsaktionen der Marktbeschicker zur Thematik Verzehr sollten mit anderen Events verbunden werden
* Es wurde festgestellt, dass über zusätzliche Events die meisten Besucher auf den Markt kommen und somit der beste Umsatz für die Marktbeschicker erzielt wird
* Die Thematik Grillangebot (Wurst/Steak) wurde nach einiger Diskussion wie folgt festgehalten: Wurst wird vom Mario gestellt; es könnte im Gemeinschaftszelt Egon/Armin grillt werden.
* Da dieser Vorschlag zu Ungunsten von Armin geht, werden wir nicht vor dem Frühling 2015 das Grillangebot zur Verfügung stellen. Eine weite Absprache zwischen den Beteiligten ist notwendig.