

## Konzept für VEGETARIA



### ANALYSE

#### **Kundenstamm:**

Kunden aller Berufsgruppen und Altersklassen:

Junge Menschen, Geschäftsleute, Arbeiter, Familien, ältere Menschen, ...

Beispiel: Maurer, der zu seinem 7 Gang Menü Weißbier trinkt und Apothekerin mit handgefertigten Schuhen, die Champagner bestellt

Durch sorgfältige Auswahl und genaues Wissen der Zusammensetzung der Speisen auch sehr geeignet für Allergiker

#### **Verbindung:**

Ein Sinn für gesunde/ bewusste Ernährung, Wunsch nach Genuss und schönem Ambiente

Getränke zum Menü:

- Weinpaket
- Saftpaket (aus besonderem regional gewonnen Saft!!! drauf eingehen!! Wichtig, Genussfaktor wichtiger als Gesundheitsfaktor (Saft als Genuss, wie auch Wein).

#### **Kochkurse:**

Kochkurse sind sehr gefragt, sollten stärker kommuniziert und ausgebaut werden.

Einmal jährlich findet in Dortmund ein 4-tägiger Kochkurs statt, um die bestehende Kundschaft zu halten (500 Kunden im E-Mail-Verteiler aus Dortmund, 180 im Umkreis des bestehenden Standortes)

Wechselnde Menüs und weitere Specials werden via E-Mail-Verteiler bekannt gegeben.

#### **Werbung:**

Bisher via Homepage, Emailverteiler, Facebook, Kleinanzeigen und Auslagen in Bioläden.

Kleinanzeiger: gängige Werbung in Bayern, wird von breiter Bevölkerungsmasse gelesen In ausgewählten Bioläden (werden sorgfältig ausgewählt und gezielt über Vegetaria informiert) werden Flyer ausgelegt. Sehr erfolgreiche Werbung

Neue Kundschaft wird unter Anderem auch durch Empfehlung gewonnen. Auch Kunden, die keine Vegetarier sind werden angesprochen.

Vegetaria ist in Deutschland einzigartig. Wenige andere vegetarische Restaurants, die aber eher einen alternativen Anspruch verfolgen und weniger exklusive und qualitativ hochwertige Speisen anbieten

Raumdesign: puristische Einrichtung

Berücksichtigung individueller Wünsche der einzelnen Kunden

Bewusstsein in Kunden erwecken mit welchem Aufwand und Bewusstsein die Speisen zubereitet und die Zutaten gewonnen werden.

Visualisierung des Arbeitsaufwands; Rechtfertigung des Preisniveaus.

Die Verantwortung und der respektvolle Umgang mit den Zutaten, dem Gesamtanspruch an die Nachhaltigkeit sämtlicher Produkte und Materialien und die Nahrung im Allgemeinen.

Wichtige Aspekte:

1. Vegetaria ist eine Premiummarke
2. Regionale, ökologisch angebaute & sorgfältig ausgewählte Produkte werden verwendet
3. Sorgfältige Abstimmung von Zutaten und Zusammensetzung der Speisen/ Menüs
4. Genussvoll essen
5. Visualisierung der kunstvollen Anrichtung der Speisen
6. Einzigartigkeit von Vegetaria
7. Besonderheiten wie das Perger-Saftpaket
8. Kochkurse als weiteres Angebot

### ZIELSETZUNG

Der Kundenstamm soll erhalten werden. Zudem wird angestrebt, den Bekanntheitsgrad von Vegetaria zu erhöhen, die Firmenphilosophie zu kommunizieren, mit dieser zu überzeugen und neue Kunden zu gewinnen.

### KONZEPT

#### **Konzeptteil 1:**

Erzeugt werden soll ein Imagefilm, der sowohl auf der Homepage von Vegetaria, als auch im Facebook und möglicherweise in regionalen Fernsehsendern oder örtlichen Kinos gezeigt wird, um Vegetaria als Premiummarke in seiner Einzigartigkeit adäquat zu präsentieren.

Ein Film würde sich als eingängige Werbemaßnahme erweisen, da er die Möglichkeit bietet, zu visualisieren, dass es sich bei Vegetaria nicht nur um ein Restaurant, sondern gleichermaßen um eine eigene Philosophie handelt: Dem Anspruch bewusste gesunde Ernährung auf der Basis von ausgewählten, qualitativ hochwertigen Produkten in exzellenter Anrichtung zu servieren und ein besonderes Genusserlebnis in ansprechender Atmosphäre zu schaffen.

Der Imagefilm legt somit den Fokus auf die Besonderheit und Exklusivität von Vegetaria. Als übergeordnetes Ziel gilt die Präsentation von Vegetaria als Premiummarke.

Eine bildstarke Dokumentation des Entstehungsprozesses verschiedener Speisen aus dem Angebot von Vegetaria macht den Hauptteil des Filmes aus. Ausgehend von den ursprünglichen Zutaten (im Hinblick auf ökologische Faktoren; also die Auswahl der Zutaten nach ökologischen Ansprüchen), über den Verzicht auf jegliche künstliche Aromen, Zusatz- und Konservierungsstoffe, bis hin zur handgefertigten Verarbeitungsweise, ohne Tiefkühlprodukte, Mikrowellen, Gemüseschneidemaschinen oder Ähnliches.

Dem Kunden wird, im Gegensatz zu vielen anderen Restaurants veranschaulicht, woraus sich die Speisen zusammensetzen. Hierdurch entsteht Vertrauen in die Qualität von Vegetaria. So werden zudem spezielle Kunden, wie Allergiker oder Veganer angeworben, da die genaue Zusammensetzung der Speisen definiert wird und sie individuell entscheiden können, auf welche Zutaten verzichtet werden soll. Vegetaria ermöglicht so eine Berücksichtigung der Wünsche jedes einzelnen Kunden.

Des Weiteren wird in dem Imagefilm auf die einzigartige Zusammensetzung und Komposition der Menüs eingegangen, die feine Abstimmung der Zutaten einer Speise, als auch die besondere Abfolge der Gerichte innerhalb eines Menüs.

Ebenfalls besonderes Augenmerk wird auf die begleitenden Wein- oder Saftpakete gerichtet. Gerade die regional, nach streng ökologischen Anbaubedingungen, gewonnenen Pergersäfte sind gleichwertig zum angebotenen Weinpaket, ein außergewöhnliches Genusserlebnis; speziell abgestimmt auf die Aromen und Geschmackskompositionen der Menüs.

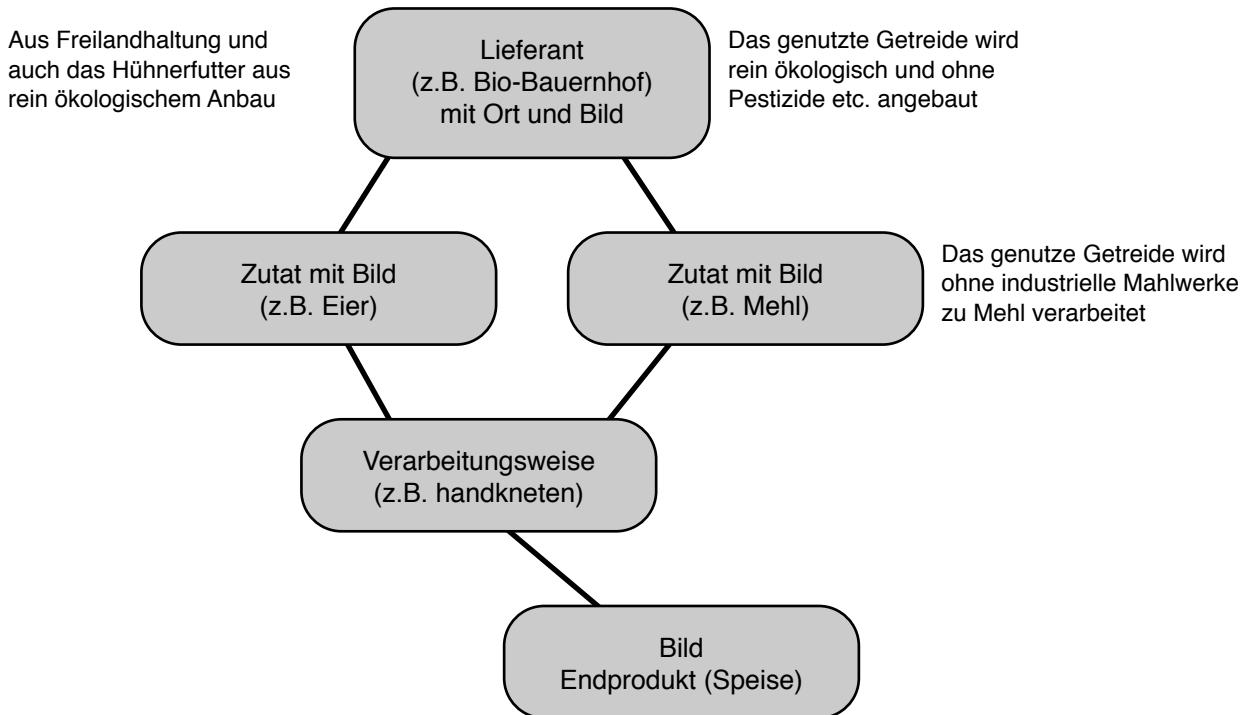
Um den Film abzurunden und abzuschließen wird weiterhin auf die Nachhaltigkeit aller verwendeten Produkte und Materialien eingegangen. Dem Zuschauer wird gezeigt, dass sogar die stilvoll puristische Einrichtung des Restaurants, die einen angenehmen Rahmen für ein besonderes Genusserlebnis bietet, ausschließlich aus ökologisch wertvollen Substanzen zusammengestellt ist. Hierdurch wird noch einmal die Gesamtphilosophie Vegetaria's angerissen.

## Konzeptteil 2:

Visualisierung des „gläsernen Produktes“ als eine Art Stammbaum bzw. Werdegang.

Schema:

(Die Ausrichtung des Stammbaums kann auch von links nach rechts bzw. von oben nach unten angepasst werden)



Medien, die für die Visualisierung infrage kommen:

- Interaktive Flashanimationen (z.B.: nur Bilder; Informationen werden bei Mouse-Over sichtbar) zu einzelnen Speise- bzw. Menü-Stammbäumen auf der Homepage
- Flyer, auf denen die Stammbäume bestimmter einzelner Speisen (oder ganzer Menüs auf Foldern) abgebildet werden
- Plakate auf denen die Stammbäume bestimmter einzelner Speisen oder ganzer Menüs abgebildet werden
- Ökologischer Druck von Servietten mit den Speise-Stammbäumen
- Erstellung eines bzw. mehrerer Animationsfilme, die in verschiedenen Filmmedien (TV, Kino, etc.) platziert werden

Eine genaue Planung der Visualisierungsform im Hinblick auf Verständlichkeit und Ästhetik folgt in der weiteren Bearbeitung der Konzepte.