



FLEISCHER-HANDWERK

## DAS AUGES ISST MIT

Der Wettergott ist nicht der einzige, der über den Erfolg oder Misserfolg des Grillgeschäfts entscheidet. Die Kreativität bei der Gestaltung des Grillsortiments in der Theke ist mindestens ebenso wichtig.

Eigentlich benötigt man zum Grillen nur drei grundlegende Bestandteile: ein Feuer, einen Rost und das Grillgut. In den letzten Jahren hat sich die Leidenschaft des Grillens verändert und es liegt nicht mehr nur Bratwurst auf dem Rost. Die Ansprüche der Verbraucher an Grilladen, Beilagen und das gesamten „Drumherum“ sind gestiegen. Raffi-

nierte Steakvarianten, krosse Geflügelteile und kreative Spieße sorgen für Abwechslung. Selbst knusprige Entenbrüste, zarte Wachteln oder Kaninchenfilets sind auf dem Grill kein Tabu mehr.

Ob klassisch oder raffiniert, für den Kunden ist wichtig, dass er bekommt, was er erwartet. Deshalb sollte auf jeden Fall sichergestellt sein, dass bewährte Rezepturen über die gesamte Grillsaison hinweg gleich bleiben. Die Rezepturen müssen festgelegt und eingehalten werden. Es ist darauf zu achten, dass die Marinaden und Würzungen exakt abgewogen werden, um ein gleichbleibendes Geschmackserlebnis sicher zu stellen. Daher ist zu überlegen, welche Grillartikel in der letzten Saison die Verkaufsschlager waren und welche Spezialitäten auf jeden Fall wieder angeboten werden müssen. Um das bisherige Programm zu ergänzen und den Kunden Besonderheiten zu bieten, können auch weitere Anregungen, z. B. von der Gewürzindustrie, aufgegriffen werden.

### RICHTIG PRÄSENTIEREN

Damit die guten Grilladen ins rechte Licht gerückt werden, ist immer auf eine gelungene Thekenpräsentation zu achten. Von den Fachkräften hinter der Theke hört man immer wieder, dass sie für das vielfältige Angebot nicht

genug Platz haben. Im Fachgeschäft geht Qualität vor Quantität. Vielleicht ist es machbar, gewöhnliche Produkte aus der Fleischarteke zu verbannen und sie im Schaukühlschrank oder im Kühlhaus zu lagern. In der Theke sollte Platz geschaffen werden, um mit attraktiven Grilladen Appetit zu wecken. Bietet man sehr viele unterschiedliche Artikel an, ist es ratsam, auf eine akkurate Gliederung

der Theke zu achten. Da jedes einzelne Produkt für sich wirkt, könnte das Auge des Kunden sonst überfordert sein. Um ein ruhiges Gesamtbild zu schaffen, muss man gleichmäßige, saubere und unbeschädigte Thekenplatten verwenden. Gut geeignet sind dafür etwa schwarze, weiße oder grüne Platten in verschiedenen Größen. Am besten wird der Platz genutzt, wenn auch die Thekenschalen das gleiche Maß haben. Hilfreich für die Grundgestaltung ist ein Thekenplan. Darauf zeichnet man die Platten ein. Als „Trockenübung“ werden sie mit den Produkten bestückt, indem man auf jede gezeichnete Platte oder Schale schreibt, welcher Artikel dort liegen soll. Ein solcher Thekenplan gewährleistet, dass jeder Mitarbeiter weiß, was wo in der Theke zu finden ist. Zudem legt man im Vorfeld fest, wieviele Produkte für die Theke hergestellt werden müssen. Absatzstarke Produkte gehören auf eine größere Platte, weniger verlangte auf eine entsprechend kleinere. Produkte, die mariniert oder schwer zu entnehmen sind, sollten im hinteren Bereich der Auslage platziert werden. So wird vermieden, dass abtropfende Öle oder Marinaden auf anderen Produkten landen. In den Blickpunkt der Theke kommen Spezialitäten, die dem Kunden ins Auge fallen müssen, z. B. Neuheiten oder besondere Angebote. In der Regel verzichtet man darauf, Sonderpreisangeboten den besten Platz in der Theke zu geben.

### OPTISCHE ANREIZE SETZEN

Auch das *Nubassa Gewürzwerk* hält für die bevorstehende Grillsaison eine Vielzahl an Marinaden, Gewürzen und Saucen bereit. Bei den Marinaden gibt es über 40 Geschmacksrichtungen, bei den Grill- und Bratengewürzen sind es sogar mehr als 60. Für eine fruchtig-pikante Note sorgt etwa die Quicksoft-Marinade Lemon-Pepper mit echtem Lemongrass, die Marinade Torero macht das Grillgut feurig. Die Marinaden stabilisieren die Haltbarkeit und Frische des Fleisches und steigern die Wirtschaftlichkeit. Zu den Gewürzen zählen z. B. die Gewürzmischung Steak-Pfeffer oder das Gewürzsalz Provencale mit Pfeffer, Kümmel und Knoblauch. Zudem hält der Anbieter Gewürzmischungen, Komplettwürzungen und Gütezusätze für die Herstellung von Bratwurstspezialitäten bereit. z. B. die französische Merguez oder pikante Bärlauch-Griller.



Fleischer-Handwerk  
Ausgabe 02/2013