

## Projekt Weihnachtsgeschenke

Dosengebinde, Geschenkkörbe und Brotzeitbretter sind die typischen Weihnachtsgeschenke aus der Metzgerei.

Aber rentiert es sich überhaupt solche Artikel vor den Feiertagen anzubieten?

Diese Frage stellten sich die Fleischereifachverkäuferinnen der Klasse NFV 12 am Beruflichen Schulzentrum Sulzbach Rosenberg. Die Meinungen darüber gingen stark auseinander.

Für den Verkauf von Geschenkartikeln sprechen die Einnahmen durch den Zusatzverkauf. Außerdem sind Präsente leicht zu verkaufen, weil sie fertig hergerichtet sind und nur ein Stückpreis eingegeben werden muss. Nach Erfahrung der Schülerinnen sind die Kunden auch sehr dankbar, wenn sie beim Weihnachtseinkauf schnell noch ein Geschenkkörbchen für die Oma oder ein Brotzeitbrett für den Onkel mitnehmen können.

Dagegen sprechen allerdings der hohe Zeitaufwand für das Verpacken der Artikel, die teuren Dekomaterialien, die dazu benötigt werden und die begrenzte Haltbarkeit bzw. die Lagertemperatur der Lebensmittel. Wird der Arbeits- und Materialeinsatz falsch kalkuliert, dann zahlt man am Ende noch drauf.

Geschenke anbieten, ja oder nein?

Ein Praxistest musste her! Deshalb beschlossen wir das Projekt „Weihnachtsgeschenke“ durchzuführen. Natürlich wurden die aktuellen Unterrichtsthemen entsprechend in das Projekt eingebaut: NFL 12 Salamierherstellung, NFV12 Konservenherstellung und Werbung, NFB 11 Rohpökelwaren und NFB 10 Lagerung und Verpackung von Lebensmitteln.

Die Verkäuferinnen der 12. Klasse überlegten bereits 4 Wochen vor Weihnachten, welche Produkte angeboten werden sollen. Die gute Haltbarkeit spielte dafür natürlich eine entscheidende Rolle. Die Wahl fiel auf Schinkenspeck, Lachsschinken, Bauernseufzer, Bauernsalami im Ring, Hausmacher Stadtwurst in der Dose und Landleberwurst Dosen. Aus diesen Wurstwaren sollten dann Geschenke in verschiedenen Preisklassen zwischen ca. 6€ und 25€ hergestellt werden.

„Ohne Werbung weiß ja keiner, dass wir Geschenke verkaufen wollen...“

war der Gedanke einer Schülerin. Also überlegten sich die Lehrlinge geeignete Werbemaßnahmen. Um die Werbung professionell zu gestalten, wurden Anschauungsstücke der Geschenke hergestellt Fotos gemacht und mit diesen dann Plakate, Flyer und Handzettel am Computer erstellt. Die Werbemittel wurden dann an strategisch günstigen Orten im Schulhaus aufgehängt. Auch durch Mundpropaganda wurde die Aktion schon im Voraus von den Schülern beworben.

Dann mussten die Konserven, Rohwürste und der Rohschinken bei den entsprechenden Klassen bestellt werden. Um den voraussichtlichen Bedarf zu kalkulieren, nahm man die Anzahl der „Stammkunden“ (in unserem Fall das Personal der Schule) und ging davon aus, dass jeder „Stammkunde“ 1-2 Geschenkartikel kauft. Die Schülerinnen waren der Meinung, dass sich das so auch in einem Metzgereiladen kalkulieren lässt. Entsprechend wurde dann bestellt und produziert.

Am 17. und 18. Dezember war es dann soweit!

Die Geschenke sollten verpackt werden. Zuerst wurden Dosenetiketten benötigt, die natürlich nach den neuen Richtlinien der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung mit allen notwendigen Kennzeichnungselementen versehen wurden. Dazu gehören inzwischen auch Angaben wie z.B. Allergene Stoffe, energieliefernde Nährstoffe und der Brennwert. Das Etikettieren der Dosen mit den selbst gestalteten Banderolen ging mit der richtigen Technik dann auch relativ schnell. Die Rohwürste und Schinken wurden portioniert und vakuumverpackt.

Die richtige Preiskalkulation ist entscheidend!

Natürlich gibt es im Fachhandel wunderschöne kleine Sträußchen, fertig gebundene Schleifen usw., die gut aussehen aber auch entsprechend viel kosten. Bei großen Geschenkkörben fallen diese beim Gesamtpreis nicht so sehr ins Gewicht. Bei unseren kleinen Geschenken fiel die Entscheidung auf selbstgebundene Schleifen und einzelne Kugeln, Zapfen, Strohsterne und Tannenzweige um einen Preis von max. 1€ für die Verpackung und die Dekoration nicht zu überschreiten. Mit ein bisschen Übung kann man auch damit wunderschön dekorieren!

Ein weiterer Kostenfaktor ist die Arbeitszeit! Kalkuliert man pro Arbeiter/in 30€ in der Stunde dann fallen pro Minute Arbeitszeit 0,50€ Personalkosten an, die ebenfalls bei der Preiskalkulation mit einfließen müssen. Durch standardisierte Arbeitsabläufe und Teamarbeit konnten wir die Arbeitszeit für die Herstellung eines Dosengebindes auf 3 Minuten und für einen Korb oder Brotzeitbrett auf 4-5 Minuten senken.

Mit Hilfe dieser Werte konnten wir dann die Verkaufspreise sinnvoll kalkulieren und unseren Gewinn genau bestimmen.

Einfach kitschig...

Die Geschmäcker sind verschieden. Für den Großteil der Geschenke wählten die Azubis die typischen Weihnachtsfarben, wie Rot und Gold oder Silber und Lila aus. Aber auch ganz untypische Kreationen mit Pink oder Hellblau und Weiß waren dabei. Und natürlich sollte alles schön glitzern und funkeln. Wir vermuteten, dass diese besonders kitschigen Dekorationen den Kunden nicht so sehr ansprechen.

Beim Verkauf der Geschenke am 19. Dezember wurden wir aber eines besseren belehrt. Schlicht war nicht so gefragt. Je glitzernder und schillernder die Aufmachung, desto besser verkauften sich die Präsente. Rot und Gold ging natürlich am besten, aber auch für Pink und Hellblau fanden sich Käufer.

Nach Weihnachten bekamen wir nur positives Feedback von unseren Kunden. Ein Präsent aus der Metzgerei mit hochwertigen Produkten, kommt (bei Fleischessern) halt einfach immer gut an!

Unser Fazit nach dieser Aktion:

Weihnachtsgeschenke sind ein lukratives Zusatzgeschäft wenn man einige Punkte beachtet:

- rechtzeitige Werbung und Mundpropaganda
- hochwertige, haltbare Produkte verwenden
- richtig kalkulieren
- immer genügend Auswahl im Laden parat haben, der Kunde kauft nur was er sieht!

Die Schülerinnen und Schüler fanden das Projekt sehr praxisnah. Hochgerechnet auf einen Betrieb mit ca. 500 Stammkunden wäre somit ein Umsatz im 5-stelligen Bereich mit dem Verkauf von Weihnachtsgeschenken zu erzielen.

Der Erlös unserer Aktion kam der Amberger Tafel in Form einer Lebensmittelspende zugute.

FL Bernd Roth  
Berufliches Schulzentrum Sulzbach-Rosenberg  
Abteilung Nahrung