

Werden Sie **Seafood Star 2023**



Kategorien

- Bestes stationäres Fisch-Fachgeschäft
- Bestes mobiles Fisch-Fachgeschäft
- Beste Fischtheke im LEH bis 2.000 m² (Regiebetrieb)
- Beste Fischtheke im LEH bis 2.000 m² (inhabergeführt)
- Beste Fischtheke im LEH über 2.000 m² (Regiebetrieb)
- Beste Fischtheke im LEH über 2.000 m² (inhabergeführt)
- Beste Direktvermarktung ab Produzent
- Beste Fischtheke im Cash & Carry-Segment
- Bestes Fisch-Gastro-Konzept (à la carte)
- Bestes Fisch-Gastro-Konzept (Systemgastronomie)
- Bester Newcomer / Gründerpreis

Sonderpreise

- Bestes Fisch-Event
- Beste Mitarbeiter-Qualifikation
- Bester Versandhandel / Onlinehandel
- Herausragendes Engagement für Nachhaltigkeit

Bewerbungsbogen ausfüllen und teilnehmen!

Unterlagen auch als Download auf www.fischmagazin.de

Einsendeschluss: 10. Juni 2022

Seafood Star 2023 Jetzt bewerben

Auch in diesem Jahr wird FischMagazin wieder die besten Fischtheken mit dem Seafood Star auszeichnen. Wenn Sie sich bewerben wollen, greifen Sie zum Fotoapparat, präsentieren uns Ihr Geschäft und reichen die vollständig ausgefüllten Bewerbungsunterlagen bis zum 10. Juni 2022 bei uns ein.

Adressdaten

Name und Adresse des Geschäftes

Firmierung

Straße und Hausnummer

PLZ / Ort

Telefon für Rückfragen

E-Mail

Name des Ausfüllenden / Bewerbers / Inhabers

Allgemeine Daten des Geschäftes

Eröffnet

Letzter Umbau / Renovierung

Verkaufsfläche des Geschäftes / Fischabteilung

Anzahl der Mitarbeiter im Fischverkauf / Vorbereitung (auf Basis VZK)

Anzahl der Auszubildenden

Einzelgeschäft/Filialsystem (wo gibt es weitere Niederlassungen)

Betriebswirtschaftliche Kennzahlen

Gesamtumsatz 2021

Gesamtumsatz 2020

Durchschnittliche Kundenzahl pro Woche

Durchschnittsbö pro Kunde

Personalkosten in Prozent vom Gesamtumsatz

Sortiment/Auslage

Gesamtfläche der Frischfischauslage

Gesamtlänge der Theke inkl. Räucherfisch, Feinkost, Marinaden

Durchschnittlicher Umsatz pro Monat

Wie viele Produkte bieten Sie an der Fischtheke insgesamt an?

Wie viele Produkte bieten Sie im Frischfischbereich an?

Welchen Anteil nehmen die Spezialitäten am Gesamtsortiment ein?

Für welche Kategorie bewerben Sie sich?

- Bestes stationäres Fisch-Fachgeschäft
- Bestes mobiles Fisch-Fachgeschäft
- Beste Fischtheke im LEH bis 2.000 m² (Regiebetrieb)
- Beste Fischtheke im LEH bis 2.000 m² (inhabergeführt)
- Beste Fischtheke im LEH über 2.000 m² (Regiebetrieb)
- Beste Fischtheke im LEH über 2.000 m² (inhabergeführt)
- Beste Direktvermarktung ab Produzent
- Beste Fischtheke im Cash & Carry-Segment
- Bestes Fisch-Gastro-Konzept (à la carte)
- Bestes Fisch-Gastro-Konzept (Systemgastronomie)
- Bestes Fisch-Event
- Bester Newcomer / Gründerpreis
- Beste Mitarbeiter-Qualifikation
- Bester Versandhandel / Onlinehandel
- Herausragendes Engagement für Nachhaltigkeit

Welche Spezialitäten bieten Sie an?

- Regionale Fischarten
- Saisonale Produkte (Muscheln, Matjes etc.)
- Exoten aus internationalen Importen
- Schaufische
- Anzahl der Angebote im Bereich Biofisch
- Anzahl der Angebote im Bereich MSC/ASC-Fisch
- Convenienceprodukte ja /nein
- Hausgemachte Spezialitäten ja /nein

Wie findet bei Ihnen die Kennzeichnung der Ware gemäß dem Fisch-Etikettierungsgesetz statt?

Wie viel freie Hand haben Sie bei der Auswahl des Angebotes?

Bitte beschreiben Sie uns Ihre Einkaufs- und Preispolitik.

Kundenbindung/Verkaufsförderung

Veranstalten Sie Sonderaktionen für die Kundenbindung ans Geschäft? Wie oft pro Jahr?

Werden Verkostungsaktionen durchgeführt?

Welche Rolle spielen Party- und Platten-Service?

Veranstalten Sie Koch- oder Infoabende für die Kunden?

Bitte beschreiben Sie uns, wie Sie das Personal aus- und weiterbilden.

Welche Form der Werbung betreiben Sie?

Welche Besonderheiten in Bezug auf Kundenservice bieten Sie?

Durch welche Aspekte in Bezug auf die Ladengestaltung hebt sich Ihr Geschäft besonders hervor?

Einsendeschluss ist der 10. Juni 2022

Den ausgefüllten Fragebogen zurück an uns per Fax, E-Mail oder Brief:

Stichwort: Seafood Star 2023

Fax: 040/2803788, **E-Mail:** andre.nikolaus@snfachpresse.de

Post: SN-Verlag, An der Alster 21, 20099 Hamburg

Allgemeine Informationen zum Fragebogen

- Falls der Platz im Fragebogen nicht ausreicht, fügen Sie bitte weitere Blätter an.
- Reichen Sie aussagekräftige Fotomotive ein, die uns einen Eindruck von der Auslage, vom Geschäft, dem Sortiment, der Theke, den Serviceleistungen etc. vermitteln.
- Bildmaterial ausschließlich in digitaler Form.
- Eine ausführliche Beantwortung der Fragen ist in Ihrem Sinne. Beachten Sie, dass eine zu kurze Antwort, eine bloße Bejahung oder Verneinung einer Frage vielleicht eine vergebene Möglichkeit ist, sich mit einem herausragenden Engagement im abgefragten Themenbereich gegenüber anderen Bewerbern zu profilieren.
- In die Auswertung kommen nur Bewerbungen, die vollständig ausgefüllt sind.
- Die erhobenen Daten dieses Fragebogens werden ausschließlich zu unserer Verwendung erhoben und werden nicht an Dritte weitergegeben.

Bewerben Sie sich um die Sonderpreise für ...

... das beste Fisch-Event/Gastro-Idee

Das Jahr 2021 war für den Veranstaltungsbereich und die Gastro-Branche eine Katastrophe. Aber diese Krise hat auch kreative Kräfte freigesetzt, wie Fisch & Seafood selbst in Pandemie-Zeiten angeboten und in Szene gesetzt werden können.

Bewerben Sie sich zum Seafood Star 2023 um den Sonderpreis für das Beste Fisch-Event/Gastro-Idee. Senden Sie uns dafür einige aussagekräftige Bilder von der Aktion. Haben Tageszeitungen darüber berichtet? Dann schicken Sie uns die Artikel.

Sagen Sie uns bitte:

- Welche Aktivitäten haben Sie im Rahmen der Aktion organisiert?
- Wie haben Sie für das Event, die Gastro-Idee geworben?
- Wie viele Menschen haben Sie mit Ihrer Aktion erreicht?



... die beste Mitarbeiter-Qualifikation

Ausbildung, Motivation, Kompetenz und Ausstrahlung der Verkäufer sind der Schlüssel für ein erfolgreiches Geschäft. Wenn Sie der Überzeugung sind, dass Ihr Unternehmen in diesem Bereich vorbildlich ist, dann bewerben Sie sich um den Seafood Star für die ‚Beste Mitarbeiter-Qualifikation‘. Bitte beschreiben Sie uns ausführlich Art und Inhalt Ihrer Mitarbeiter-Schulungen.

- Wie häufig werden die Thekenkräfte in- und extern geschult?
- Welche formale Qualifikation haben Ihre Hauptverkäufer?
- Wie belohnen Sie die Mitarbeiter, wenn sie sich regelmäßig fortbilden?



... den besten Versandhandel/Onlinehandel

Der Versand von Fisch hat Tradition. Was früher jedoch üblicherweise nur mit Räucherfisch zu Weihnachten stattfand, funktioniert heute auch ohne Feiertage mit einer Vielzahl von frischen Fischspezialitäten über den Onlineshop.

Bewerben Sie sich im Rahmen des Seafood Star 2023 um den Sonderpreis für den besten Versandhandel/Onlinehandel. Beschreiben Sie uns bitte:

- Umfang und Schwerpunkt des Sortiments?
- Welche Produktinformationen findet der Käufer in Ihrem Shop?
- Welche Aspekte der Nutzerfreundlichkeit stehen im Vordergrund?
- Welche Serviceleistungen wie Rezepturen und Zubereitungshinweise bietet Ihr Shop?
- Wie gewährleisten Sie die Einhaltung der Kühlkette?
- Wie nachhaltig ist Ihre Versandverpackung?



... herausragendes Engagement für die Nachhaltigkeit

Für Ihr Unternehmen steht die Nachhaltigkeit des Handelns an erster Stelle? Dann schildern Sie uns ausführlich, welche Maßnahmen Sie ergriffen haben. Punkte können unter anderem sein:

- Welche anerkannten Nachhaltigkeits-Standards (MSC, ASC, GlobalGAP, Bio, FOS etc.) haben Sie?
- Wie hoch ist der Prozentsatz an Produkten, die ein solches Label tragen?
- Engagiert sich Ihr Unternehmen aktiv darin, Fischereien oder Farmen zu mehr Nachhaltigkeit zu bewegen?
- Erfolgt eine aktive Bewusstseinsbildung von Konsumenten: Kommunikation über die Wichtigkeit der Nachhaltigkeit (auf der Webseite, in Handzetteln, am POS oder auf der Verpackung.)?
- Gibt es eine explizite Mitarbeiterschulung zum Thema?
- Welche Nachhaltigkeitsbestrebungen gibt es bei den Produktverpackungen?
- Wie wird der CO₂-Fußabdruck des Unternehmens/der Produkte verringert?
- Wie wird auf soziale Kriterien Rücksicht genommen?
- Gibt es andere Aspekte, die Sie beim Thema Fisch besonders profilieren?

