



# Best Butcher

Social Media Marketing Projekt

von Petra Augustsson



# Best Butcher Fleischerei Günther und Döhler

*alles hat seine Zeit - und seine Geschichte!*

- Im Jahre **1862** gab es in **Groß Borstel** den Ursprung dieser Fleischerei, Schlachtereier Uhlau
- **Tradition** bewahren ist **seit 30** Jahren die Mission von **Stefan Günther**, Rezepte aus der Lehrzeit: **“nichts drin, was nicht reingehört!”**
- **Christian Döhler** bringt seit 1990 frischen Wind und neue Trends mit
- auch „Muddel“ (Mutter Sigrid, 83 Jahre) ist mit im Team (hausgemachte Salate)
- Sie alle verbindet die Leidenschaft und den **Respekt dem Tier gegenüber**
- **Bio Höfe in der Umgebung** werden persönlich besucht und ausgewählt
- **90% sind Stammkunden**, sehr guter Kundenservice, Spezialwünsche werden immer erfüllt
- **Saisonaler Mittagstisch** (ca. 300 Portionen am Tag), Dauerkarte
- **Catering**, Jahrzehntelange Erfahrung bei Feierlichkeiten



**Homepage:** [best-butcher.com](https://best-butcher.com)

**Social Media:**  





# Moodboard





# Alexander Klein

Alter: 45 Jahre  
Job: Ingenieur bei Mercedes  
Wohnort: Hamburg, Groß Borstel  
Verheiratet, 2 Kinder  
gehobenes Einkommen



## Biographie

Alexander ist in Groß Borstel aufgewachsen und legt Wert auf bewußte Ernährung mit nachhaltigen Produkten. In seiner Freizeit kocht oder grillt er gerne für Freunde und Familie. Er engagiert sich in lokalen Projekten und im Sport Verein.

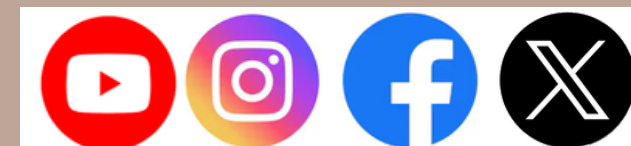
## Vorlieben beim Einkaufen

Seine Einkaufsgewohnheiten sind nachhaltig und bewußt. Er bevorzugt regionale und saisonale Produkte, achtet auf Bio-Zertifizierung und artgerechte Tierhaltung. Unverpackte Lebensmittel stehen bei ihm hoch im Kurs. Er plant seine Einkäufe sorgfältig, um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden.

## Vorlieben Informationen

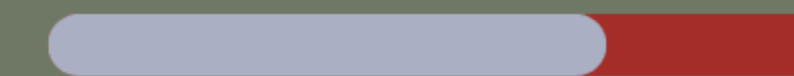
Zeitungsabbo Hamburger Abendblatt, Spiegel Online

## bevorzugte Social Media



## PERSÖNLICHKEIT

Wertorientiert    Materiell orientiert



Pers. Autonomie    Soz. Verantwortung



Traditionell    Modern



## HOBBIES / FREIZEIT



KOCHEN



FAHRRAD



REISEN



NATUR

## FÄHIGKEITEN

Internet ★★★★★

Technik ★★★★★

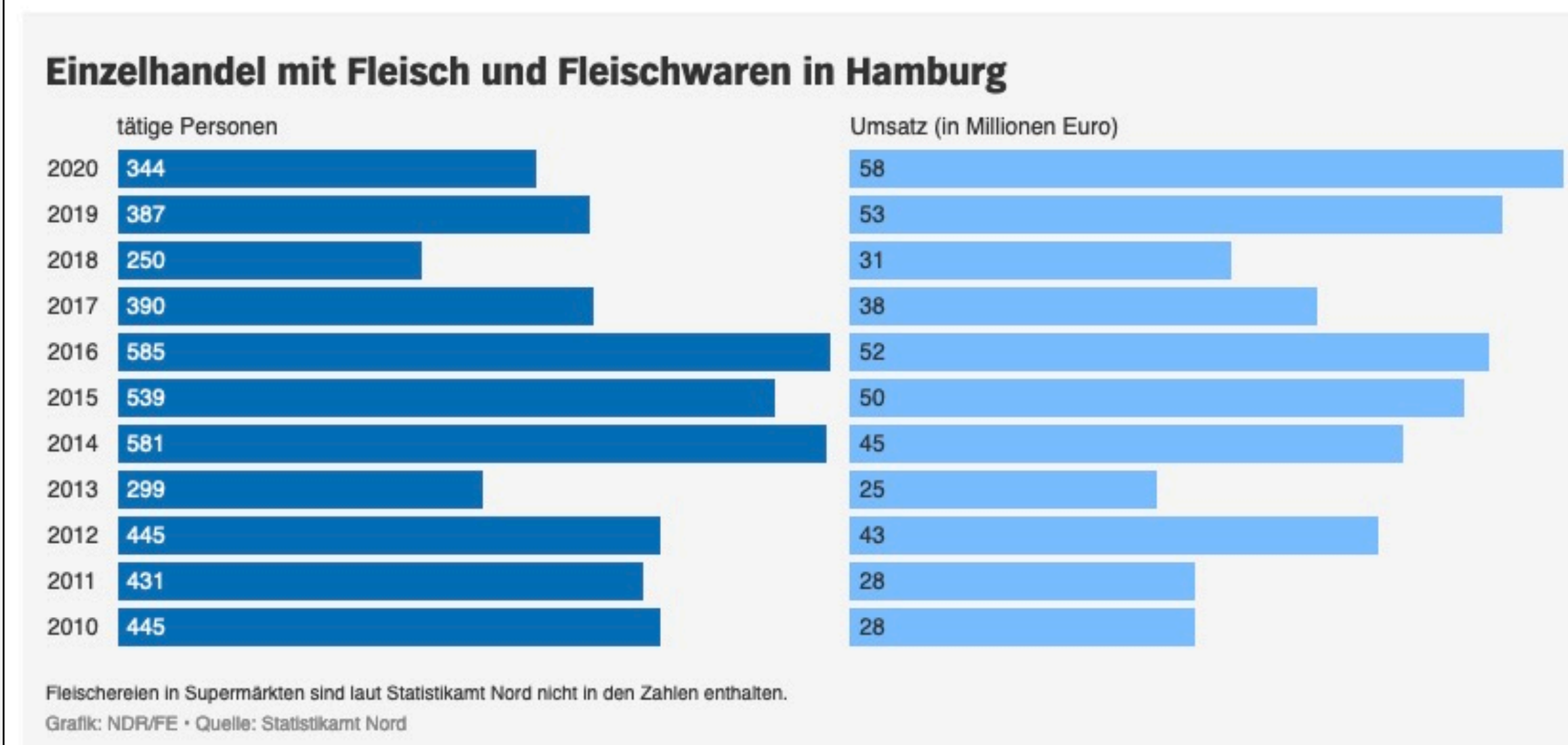
Sport ★★★★★

Soziale Kontakte ★★★★★

# Marktübersicht / Trend

## Immer weniger Beschäftigte im Fleischerei-Einzelhandel

Die Analyse des Fleischermeisters deckt sich zum Teil mit den Zahlen des Statistikamtes Nord: Im Jahr 2020 arbeiteten rund 340 Menschen im Hamburger Fleischerei-Einzelhandel - das sind 20 Prozent weniger als im Durchschnitt der vergangenen Jahre. Der Umsatz hat sich allerdings in den vergangenen zehn Jahren mehr als verdoppelt.



Vom Schlachter zur Fleischerei-Fachgeschäft mit Restaurant, Online-Shop und Lieferservice.

Die Konkurrenz wie „**Beisser**“ und „**Ein Stück Land**“ bieten deutlich mehr. Wie zum Beispiel Premiumfleisch per Direktvermarktung, Hofladen und Restaurant, Landboxen oder den „Beisser Express“

Auf der Homepage bestellen und bezahlen ist für den Kunden schon ein deutlicher Mehrwert.

Bei **Günther und Döhler** muss man einen Tag vorher anrufen, faxen oder mailen um sich eine Mittagessen zu sichern.

<https://beisser.de/>

<https://bioland-fleischerei-hamburg.de/>

<https://www.einstueckland.de/wissen/ueber-uns>

**Quelle:** <https://www.ndr.de/nachrichten/hamburg/In-Hamburg-verschwinden-immer-mehr-Fleischereien,fleischereien114.html>





# Best Butcher Zielsetzung

Der **Kundenservice** steht bei uns an erster Stelle und wir möchten **noch mehr** für euch tun. Es gibt noch viel zu erzählen über unsere **Geschichte**, unsere **Werte** und unsere **Ziele**.

Wir zeigen euch **mehr** und ihr könnt euch **direkt einbringen** und uns helfen, die **Zukunft** zu gestalten und zu **sichern**.



Mittagessen in Bildern

Catering mit vielen Beispielen und Empfehlungen

Rezepte für aktuelle und saisonale Gerichte

Blick hinter die Kulisse, unser Team und unsere Produkte

Lokale Neuigkeiten unser Engagement in der Groß Borstel



*#alles hat seine Zeit - und seine Geschichte!*

## USP aus Sicht des Kunden

- **Verlässliche Qualität** seit 30 Jahren
- Klare **Transparenz des Angebots**, Informationen in dem Flyer (genannt „die Bibel“) oder auf Nachfrage
- persönliche Ansprache (fast immer per DU), **gewachsenes Vertrauen**
- Strukturen, Angebot an die Kundenwünsche angepasst und optimiert
- 90 % sind Stammkunden
- **Lokaler Cateringservice** über Generationen genutzt
- guter Service, „was machst du mit der Hühnerbrust? Soll ich es für dich schneiden?“
- nichts wir weggeschmissen, Reste können mitgenommen werden, **Nachhaltigkeit & Werte**
- **Betreuung & Service** sind wichtiger als der Preis

## Content-Ausrichtung womit diene ich meiner Zielgruppe

- Speisekarte mit **Fotos vom Mittagstisch**, Angabe im Detail, ggf. auch zu Inhaltsstoffen
- Newsletter und **aktuelle Inhalte**
- **Saisonale** Aktionen, Rabattaktionen, Anlässe
- Videos (9:16), mit **persönlicher Ansprache** (Dokumentation und Information)
- neue (auch jüngere) Kunden Ansprache
- Newsletter per E-Mail
- mehr Inhalte auf der Homepage
- Kundenmeinung und Wünsche einfangen
- Verlinkung Homepage für mehr Traffic





# SoMe-Kanäle

Visueller Fokus, Regelmäßigkeit,  
Call-to-Action, Interaktion



Juni Start 2020  
419 Follower, 372 Gefällt mir Angaben

facebook stellt die wesentliche SoMe Plattform für die Zielgruppe von best-butcher dar, fast alle Alters-Zielgruppen sind hier vertreten

gutes Format für Gruppen und Events, Lokal für den Mikrokosmos Groß Borstel (Hamburg)

News Posting funktional, aber auch emotional sinnvoll

Videoformat für Geschichten und Hintergrundstories

Kundenbewertungen teilen, Austausch untereinander

Juni Start 2020  
23 Beiträge, davon 1 Reel

Instagram stellt die zweitpopulärste SoMe Plattform für diese Zielgruppe von best-butcher dar (235 Follower)

Storytelling: Videos z. B. Geschichten von Kunden/ Mitarbeitern, Bio-Bauern

Produktinszenierung, aussagestarke Bilder und Rezepte  
Catering-Showcase

Saisonalität nutzen Z.B. Grillsaison, Festtagsmenüs

Visuell ansprechende Beiträge

#grillrezepte #cooking #foodlover #GrossBorstelGenuss

• Beiträge können verknüpft werden • Community Aufbau • kostengünstig und leicht umsetzbar

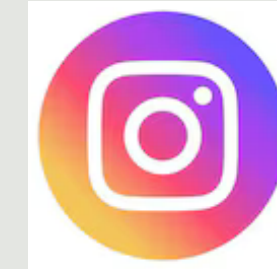


# Start-Ideen

- Mittagskarte als **Karussell**
- Post **Aktuelles**  
Produktpräsentation,  
Neu im Sortiment
- **CtA** Kundenansprache „Was ist dein Lieblingsessen, Was kochst du gerne“
- **Story/Lokales**  
Bio Bauer, Mitarbeiter stellt sich vor, Döhlens Spezialität usw.
- Catering Showcase



- Community Aufbau, vielseitige Inhaltsformate, Zielgruppe ist breit vertreten (30-49 Jahre)
- klickbare Links zu Beiträgen die auf die Homepage führen
- Möglichkeit Gruppen zu erstellen, Umfrage „Sticker“ Mittagessen
- Facebook Algorithmus priorisiert Inhalte von Freunden und Familie



- Präsentation hochwertiger Fotos
- Stories für Einblicke hinter die Kulissen
- Suchfunktion nutzen
- beliebt bei der Zielgruppe 18 und 34 Jahren - jüngere Kunden
- Inspirationsquelle für Rezept und saisonale Produkte
- Shopping Funktion *könnte* mal direkt für die Verlinkung und den Verkauf genutzt werden

# Erfolgsmessung

- facebook und Instagram Statistiken kostenlos nutzen
- Followerzahl beobachten
- Conversion Rate (Website besucht)
- Engagement Likes, Kommentare, Shares



facebook Karussell Beitrag  
wechselnder Mittagstisch für 1 Woche



auf der Homepage [best-butcher.com](https://best-butcher.com)  
sind die Inhaltsstoffe erklärt  
man gelang mit dorthin, wenn man  
auf **mehr dazu** klickt.  
Auf der Homepage findet man dann  
auch eine Möglichkeit zubestellen.



**Grünkohl mit Kassler, Kochwurst und Kartoffeln**

Deftige Winterküche vom Feinsten! 🥬🥓  
Zartes Kassler und saftige Kochwurst treffen auf knusprig gebratene Kartoffeln und würzigen Grünkohl. Ein norddeutscher Klassiker, der Herz und Magen erwärmt!  
#GroßBorstlerGenuss #Winteressen  
#DeftigeKüche #NorddeutscheSpezialität  
#MittagstischDeluxe



**Gänsekeule mit Rotkohl und Klößen**

Traditionelles Festtagsessen für jeden Tag! 🥓 Knusprig gebratene Gänsekeule, cremiger Rotkohl und luftige Klöße - ein Gedicht von Geschmack und Tradition.  
#GroßBorstlerGenuss  
#GänsebratenZuhause  
#KlassischeKüche  
#WintermenüDeLuxe  
#SonntagsessenAlltagstauglich



**Cordon Bleu mit Ofenkartoffeln und Gurkensalat**

Knusprig, saftig, himmlisch! 🥓🥗 Zartes Fleisch, gefüllt mit cremigem Käse, dazu goldbraune Ofenkartoffeln und erfrischender Gurkensalat. Ein Genuss für alle Sinne!  
#GroßBorstlerGenuss  
#CordonBleu  
#MittagstischKlassiker  
#SchnitzLiebe  
#FoodLovers



**Hamburger Pannfisch mit Senfsauce und Bratkartoffeln**

Norddeutsche Küche mit Herz! 🐟 Zarter Fisch in knuspriger Panade, cremige Senfsauce und goldbraune Bratkartoffeln - ein Geschmackserlebnis der Extraklasse.  
#GroßBorstlerGenuss  
#Pannfisch  
#HamburgErlebnisse  
#FischGericht  
#KüstenKüche



**Rindersaftgulasch mit Nudeln**

Herzhafte Komfort-Food der Extraklasse! 🍲 Zartes, geschmortes Rindfleisch in reichhaltiger Sauce, serviert mit cremigen Nudeln. Pure Wärme und Geborgenheit auf dem Teller.  
#GroßBorstlerGenuss  
#Gulasch #ComfortFood  
#HerzhaftLeckereien  
#MittagstischSpezial

facebook



## Umfrage auf facebook



Wir möchten wissen, welche Rouladen-Variante du bevorzugst! Bist du der Fan von **Kohlrouladen**, die mit würzigem Hackfleisch und zarten Weißkohlblättern gefüllt sind, oder liebst du die klassischen **Rinderrouladen**, die mit Senf, Speck und Gewürzgurken gefüllt und langsam geschmort werden?

**Teile uns deine Meinung mit und lass uns wissen, welche Roulade dein Herz erobert hat!**

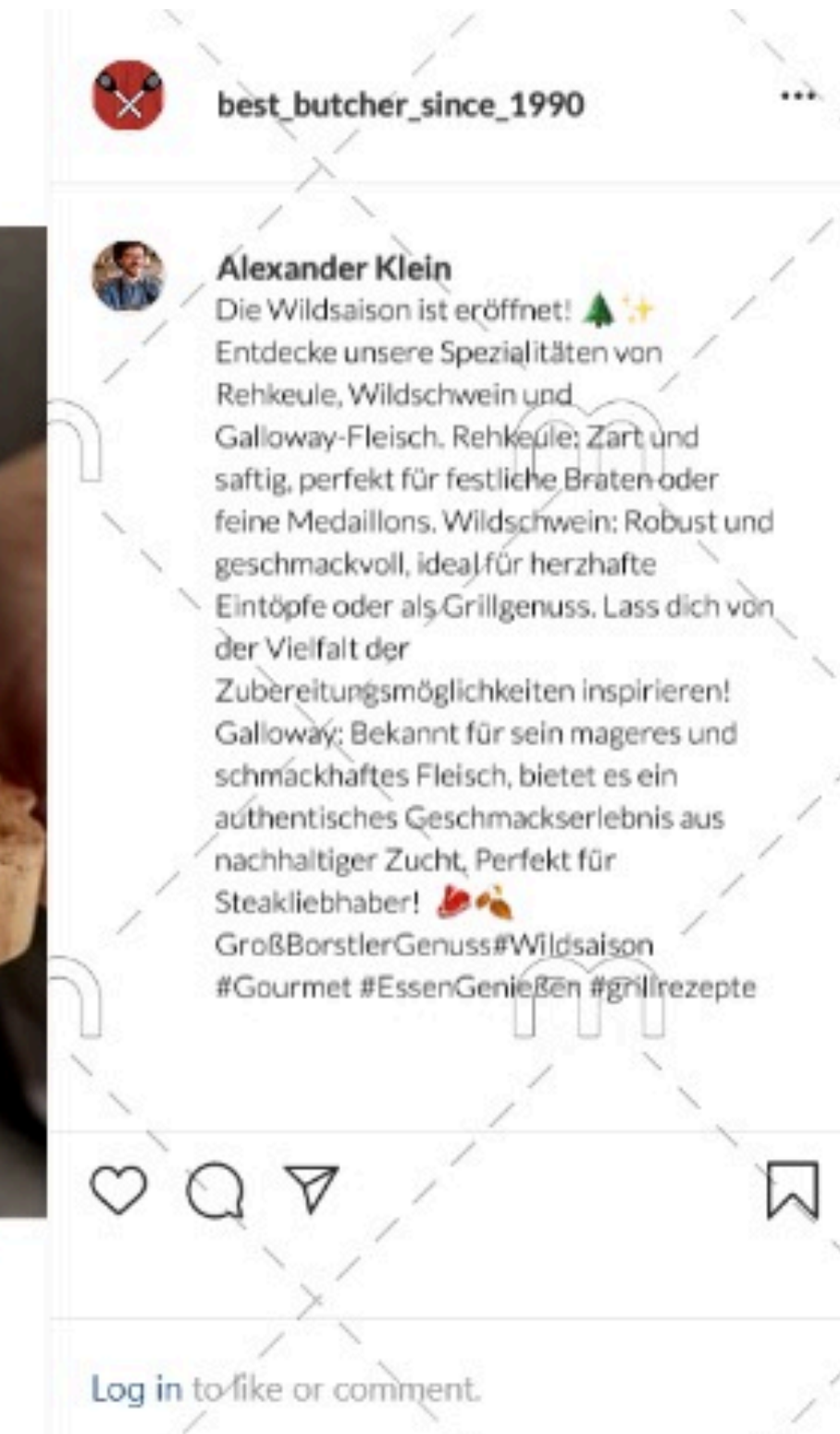
1. **Kohlrouladen** - Herzhaft und gesund, ideal für kalte Tage!
2. **Rinderrouladen** - Der Klassiker, der immer geht und Erinnerungen weckt!

Wir freuen uns auf deine Stimme! 🍴❤️



facebook

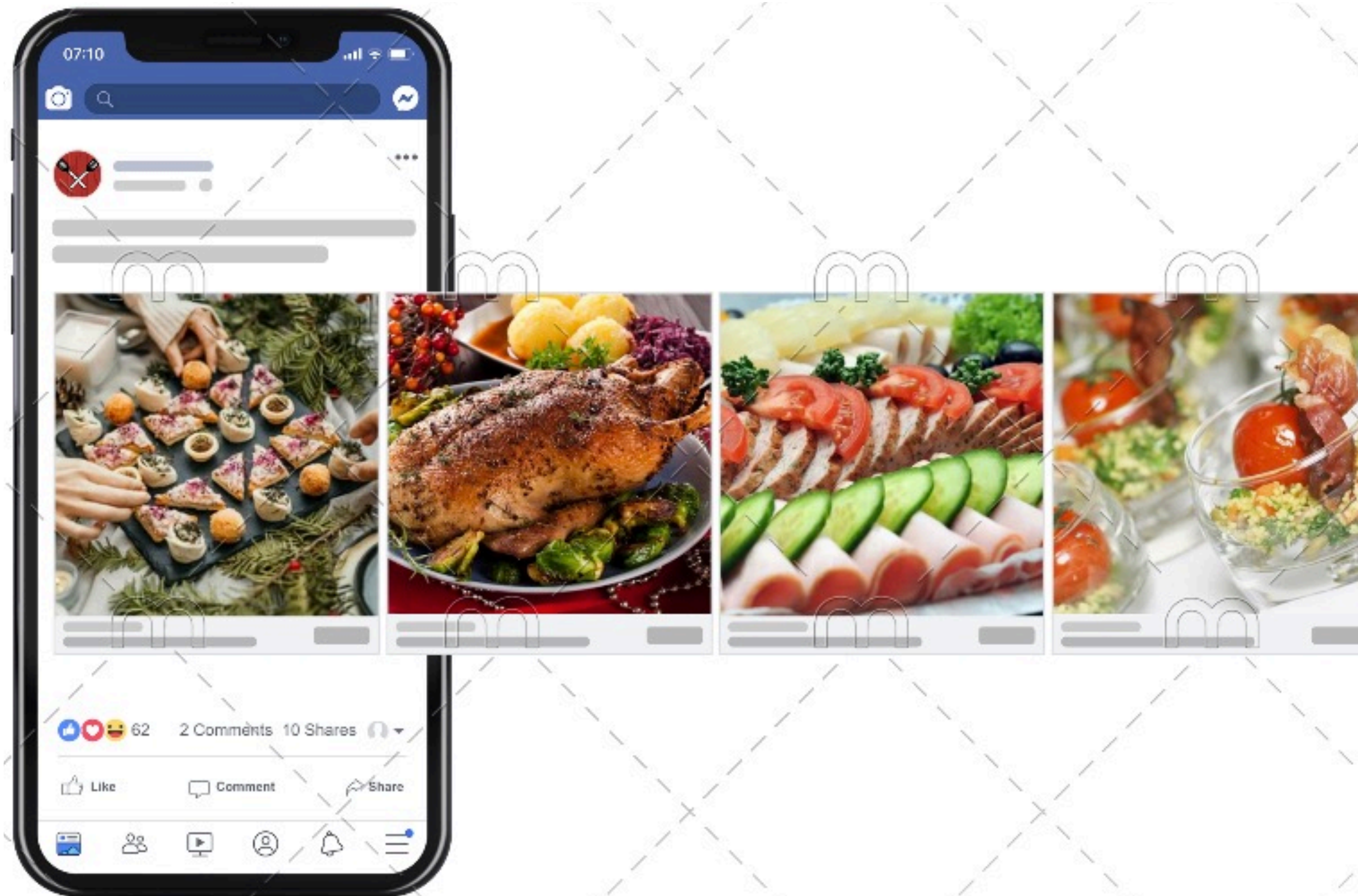




Instagram



## Catering Foto Showcase



### **Fingerfood Buffet für jede Feier!** 🎉

Verwöhne deine Gäste mit unserem exquisiten Fingerfood Buffet, perfekt für jeden Anlass! Von herzhaften Häppchen bis zu süßen Leckereien – wir bieten eine Vielfalt, die keine Wünsche offenlässt. Ideal für Weihnachtsfeiern, Geburtstage oder Firmen-Events! 🍷

**Weihnachtsessen: Ganze Gans** 🍗 Feiere die festliche Jahreszeit mit unserer saftig gebratenen ganzen Gans! Zart und aromatisch, serviert mit traditionellen Beilagen und einer Auswahl an köstlichen Saucen. Ein Highlight für dein Weihnachtsessen, das deine Gäste begeistern wird!

🥪 **Aufschnittplatten** 🥪 Unsere liebevoll zusammengestellten Aufschnittplatten sind ein Genuss für alle Sinne. Mit einer Auswahl an feinen Wurst- und Käsesorten, frischem Brot und knackigem Gemüse – perfekt als Vorspeise oder Snack während deiner Feier. ✨ Lass uns gemeinsam dein Event zu etwas Besonderem machen! Kontaktiere uns für mehr Informationen und individuelle Angebote. ✨

#GrossBorstelerGenuss #Catering #Fingerfood  
#Weihnachten #GanzeGans #Aufschnittplatten  
#FestlicheFeiern Fühle dich frei, den Text nach deinen Wünschen anzupassen!

Instagram



To-do

→← ...

Projektplanung

Diese Karte ist eine Vorlage

☰

Film Mirarbeiter stellt sich vor

Fotos vom Mittagstisch

+ Eine Karte hinzufügen

📅

facebook

↔️ ...

Weihnachten

🕒 22. Nov. - 23. Nov.

Mittagsmenü Karussell KW 47

Rezepte für Weihnachten

🕒 30. Nov.

Mittagsmenü Karussell KW 48

Umfrage der Kunden: "Was ist dein Lieblingsessen?"

🕒 3. Dez.

Film Bio Bauer stellt sich vor

🕒 5. Dez.

Mittagsmenü Karussell KW 49

Film Döhl's Spezialitäten

🕒 11. Dez.

Weekend Special

🕒 13. Dez.

Mittagsmenü Karussell KW 50

Traditionelle Weihnachtsgerichte Carussell

🕒 18. Dez.

Team wünscht frohe Weihnachten

🕒 20. Dez.

Silvester Specials, Inspiration

🕒 27. Dez.

Danke für eure Treue und guten Rutsch

+ Eine Karte hinzufügen

📅

Instagram

→← ...

Mittagsmenü Karussell KW 47

Produktpräsentation Thema Wild

🕒 26. Nov.

Rezepte für Weihnachten

🕒 30. Nov.

Truthahn Thanksgiving

🕒 28. Nov.

Rezepte Sonntagsbraten

🕒 30. Nov.

Mittagsmenü Karussell KW 48

Catering Fotos Showcase

🕒 7. Dez.

Mittagsmenü Karussell KW 49

Weekend Special

🕒 13. Dez.

Mittagsmenü Karussell KW 50

Traditionelle Weihnachtsgerichte Carussell

🕒 18. Dez.

Silvester Specials, Inspiration

🕒 27. Dez.

+ Eine Karte hinzufügen

📅