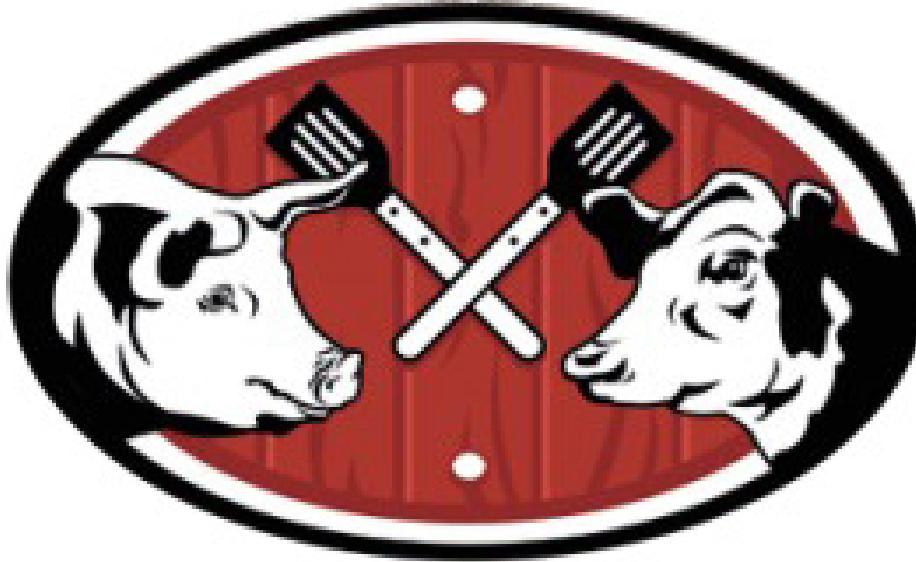


Best Butcher

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, Schlachterei Uhrlau
- **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

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.



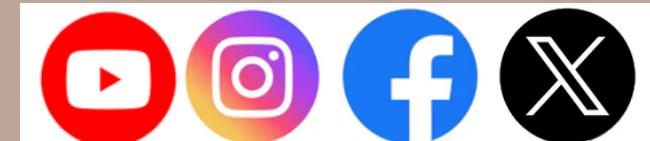
Vorlieben beim Einkaufen

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 Lebensmittelverschwendungen zu vermeiden.

Vorlieben Informationen

Zeitungssababo 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



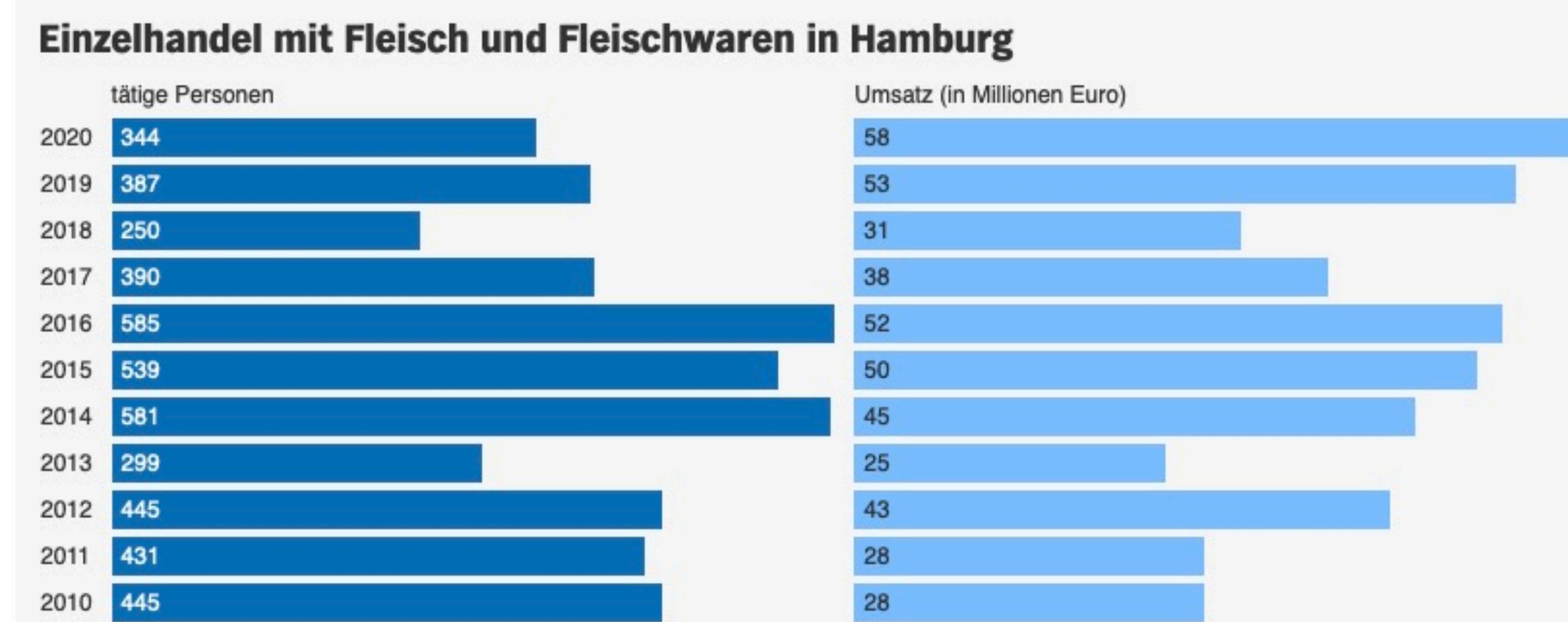
Soziale Kontakte



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.



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

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**“

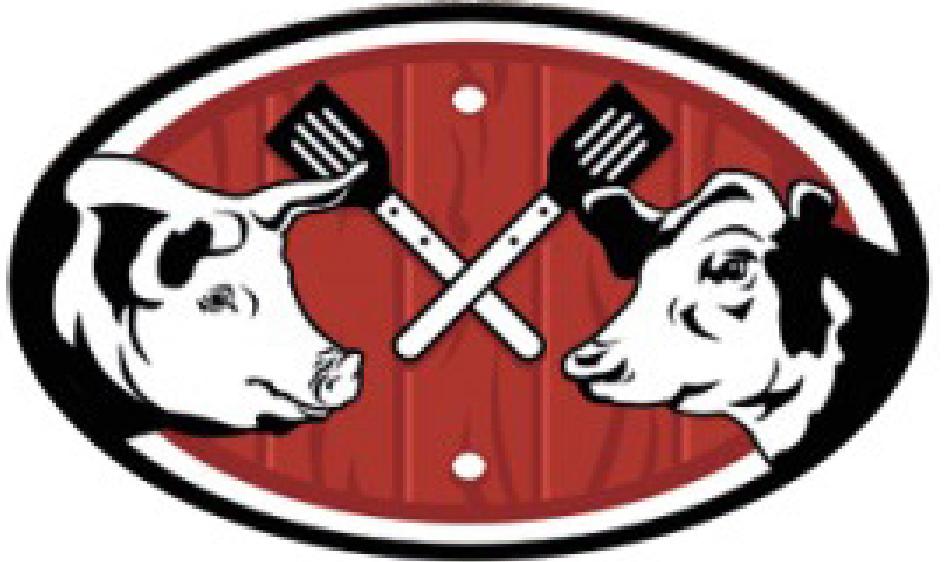
Auf der Homepage bestellen und bezahlen ist für den Kunden schon ein deutlicher Mehrwert.

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>



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, Döhlers 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



- Päsentation 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
sind die Inhaltsstoffe erklärt
man gelang mit dorthin, wenn man
auf [mehr dazu](#) klickt.
Auf der Homepage findet man dann
auch eine Möglichkeit zubestellen.

facebook



Umfrage auf facebook

Alexander Klein
10 hrs
Bist du ein Kohlrouladen oder ein Rinderrouladen Fan? 🤔 Stimm ab und erzähle uns warum du dich entschieden hast! 🤝 ❤️ #GroßBorstelGenuss#foodlover

Was ist deine Rolle?

Nachricht senden...

12 Likes | 1 Comment | Share

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 geschnitten werden?

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

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

Wir freuen uns auf deine Stimme! 🍎❤️



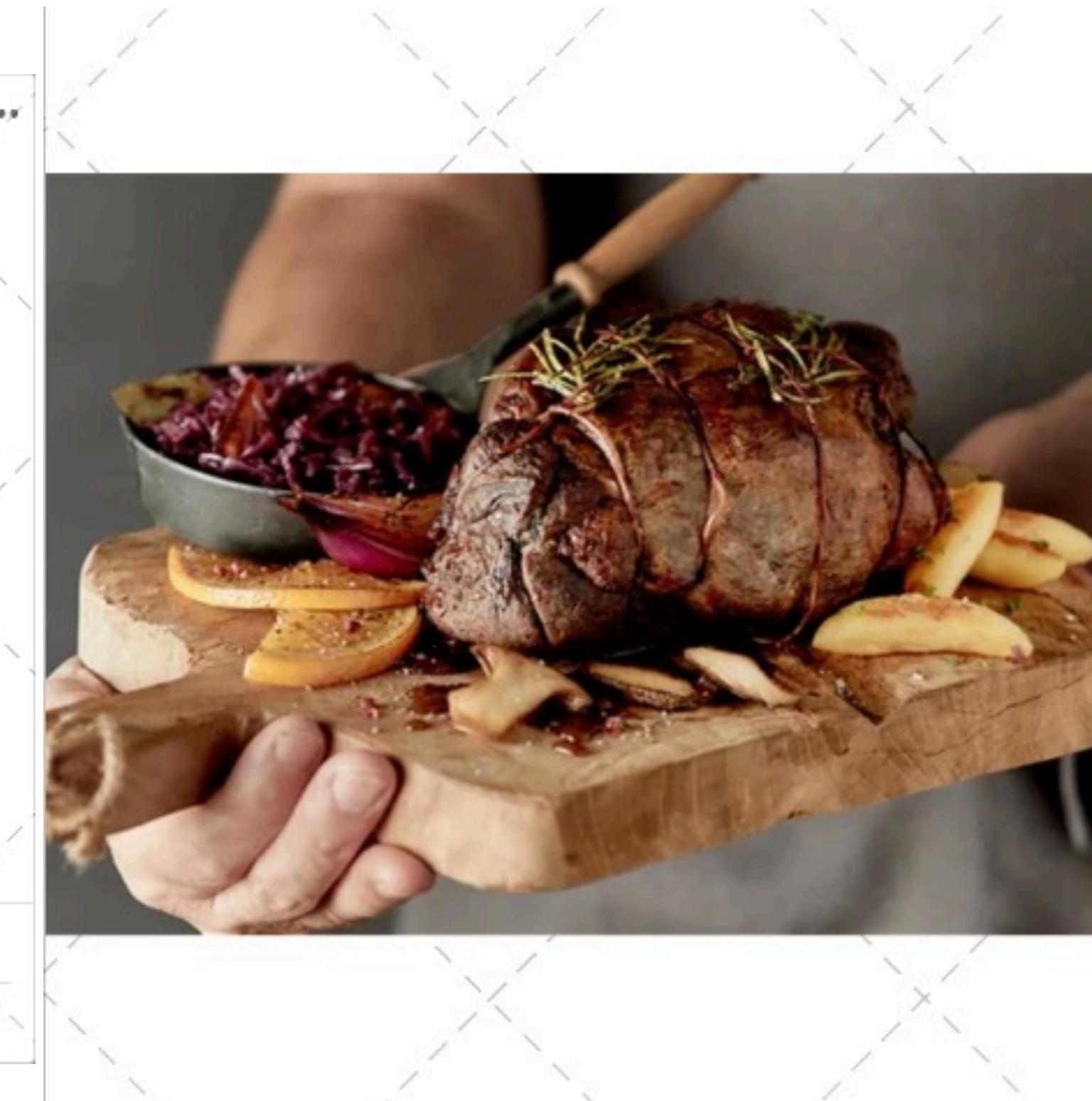
facebook



Alexander Klein
10 hrs

Wir verwöhnen euch mit zartem Gänsekeulen, mit fluffigen Klößen und herhaftem Rotkohl. Ein Festmahl! Gleich vorbestellen!
#GrßBorstlerGenuss #Gänsekeule #Mittagstisch #LeckerEssen #Foodie #EssenLiebtUns #Genussmomente #Küchenliebe

12 12
Like Comment Share



best_butcher_since_1990

Alexander Klein
Die Wildsaison ist eröffnet!
Entdecke unsere Spezialitäten von Rehkeule, Wildschwein und Galloway-Fleisch. Rehkeule: Zart und saftig, perfekt für festliche Braten oder feine Medaillons. Wildschwein: Robust und geschmackvoll, ideal für herzhafte Eintöpfe oder als Grillgenuss. Lass dich von der Vielfalt der Zubereitungsmöglichkeiten inspirieren! Galloway: Bekannt für sein mageres und schmackhaftes Fleisch, bietet es ein authentisches Geschmackserlebnis aus nachhaltiger Zucht. Perfekt für Steakliebhaber!
GroßBorstlerGenuss#Wildsaison
#Gourmet #EssenGenießen #grillrezepte

Log in to like or comment.

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! 🍗

Weihnachtessen: 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 Weihnachtessen, 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 Döhlers 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