

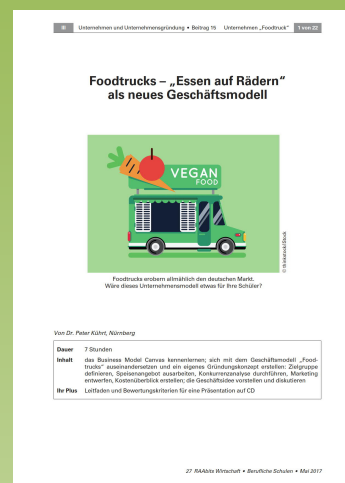
SCHOOL-SCOUT.DE

Unterrichtsmaterialien in digitaler und in gedruckter Form

Auszug aus: *Foodtrucks - Streetfood*

Das komplette Material finden Sie hier:

School-Scout.de



Foodtrucks – „Essen auf Rädern“ als neues Geschäftsmodell



© thinkstock/iStock

Foodtrucks erobern allmählich den deutschen Markt.
Wäre dieses Unternehmensmodell etwas für Ihre Schüler?

Von Dr. Peter Kührt, Nürnberg

Dauer	7 Stunden
Inhalt	das Business Model Canvas kennenlernen; sich mit dem Geschäftsmodell „Foodtrucks“ auseinandersetzen und ein eigenes Gründungskonzept erstellen: Zielgruppe definieren, Speisenangebot ausarbeiten, Konkurrenzanalyse durchführen, Marketing entwerfen, Kostenüberblick erstellen; die Geschäftsidee vorstellen und diskutieren
Ihr Plus	Leitfaden und Bewertungskriterien für eine Präsentation auf CD

Fachliche Hinweise

Foodtrucks – ein neuer Trend

In den letzten Jahren hat sich ein relativ neuer Hype in Deutschland durchgesetzt: Street Food. Was in den USA begann, schwappt seit einiger Zeit nach Deutschland über. Inzwischen rollen mehr als 500 Foodtrucks durch die Lande – und die Anzahl wächst stetig. Nicht nur die Pioniere sind überzeugt, dass es sich dabei um einen kurzfristigen Boom, sondern um einen „echten Markt mit Potential“ handelt (Nürnberger Nachrichten vom 13.11.2015).

Foodtrucks – was ist das?

Foodtrucks sind umgebaute Lieferwagen, aus denen heraus Essen verkauft wird. Sie sind nicht nur optisch hip gestylt, sondern bieten auch trendige Kost: leichte, leckere und ausgewogene Mahlzeiten aus regionalen Produkten, Bioqualität und selbst kreierte Rezepte.

Die Unternehmer zielen auf eine zahlungskräftige Kundschaft: Berufstätige im Umfeld ihres Arbeitsplatzes.

Die Gründe für den Erfolg der Foodtrucks sind vielfältig:

- Die Menschen haben immer weniger Zeit, zu Hause zu kochen.
- Essen unterwegs und zwischendurch wird immer gefragter.
- Der Trend geht eindeutig zu höherwertigem Essen.
- Zahlungskräftige, junge Arbeitnehmer wollen auch im Umfeld ihrer Arbeit Essensangebote, die hip und trendy sind. Sie sind bereit, dafür zu bezahlen.
- Die Werkskantinen und Imbissbuden in Gewerbegebieten bieten meistens nach wie vor klassische Produkte wie Pizza, Döner oder Currywurst an.

Weitere Foodtrucks scheinen also tatsächlich eine Chance in dieser expandierenden Marktnische zu haben.

Unternehmensgründung am Beispiel des Business Model Canvas

Das Business Model Canvas eignet sich dazu, ein Geschäftsmodell zu entwickeln und es zu visualisieren. Das von Alexander Osterwalder entwickelte Schema bietet eine sinnvolle Ergänzung zum Businessplan, den es keineswegs ersetzt. Das Modell enthält alle wichtigen Überlegungen, wie eine Geschäftsidee in die Tat umgesetzt werden kann, und gliedert Geschäftsmodelle in neun Schlüsselbereiche: Schlüsselpartner, Schlüsselaktivitäten, Schlüsselressourcen, Nutzenversprechen, Kundenbeziehungen, Vertriebs- und Kommunikationskanäle, Kundenarten, Kosten, Einnahmequellen.

Die Schülerinnen und Schüler* erhalten eine vereinfachte Version des Modells, um damit noch gezielter arbeiten zu können.

Anhand des Business Models Canvas durchdenken die Schüler so realitätsnah wie möglich eine Unternehmensgründung. Sie sammeln Erfahrungen im unternehmerischen Denken und loten ihre unternehmerischen Chancen aus.

* Im weiteren Verlauf wird aus Gründen der besseren Lesbarkeit nur der Begriff „Schüler“ verwendet.

Didaktisch-methodische Hinweise

Im Zentrum der Unterrichtseinheit steht die Projektarbeit. Die Schüler lernen zunächst im Plenum das Business Model Canvas kennen. Anschließend entwickeln sie in Gruppen ein überzeugendes Konzept für das geplante Vorhaben. Die Jugendlichen fertigen eine Präsentation an und reflektieren gemeinsam über positive Seiten und mögliche Schwachstellen ihres Projekts. In einer Podiumsdiskussion führen sie abschließend Argumente für und gegen ein eigenständiges Foodtruck-Unternehmen auf.

Stundenverlauf

Stunde 1/2	Foodtrucks – eine Geschäftsidee genauer betrachten
Intention	Die Schüler erarbeiten die wichtigsten Informationen zum Geschäftsmodell „Foodtrucks“ und lernen das Business Model Canvas kennen.
Materialien M 1–M 2	In M 1 machen sich die Lernenden Gedanken zur Zielgruppe und diskutieren über das Potenzial des Geschäftsmodells. M 2 bietet eine vereinfachte Vorlage des Business Models Canvas. Die Schüler lernen die neun Schlüsselbereiche kennen und sammeln in einem Brainstorming erste Ideen zur Geschäftsidee „Foodtrucks“.

Stunde 3–5	Ein Gründungskonzept für einen Foodtruck erstellen
Intention	In einer Gruppenarbeit konkretisieren die Lernenden die wichtigsten Überlegungen zu ihrem Geschäftsmodell am Business Model Canvas und erstellen einen ersten Kostenüberblick.
Materialien M 3–M 7	Anhand von M 3 definieren die Schüler ihre Zielgruppe, erstellen ein Speisenangebot und führen eine kleine Konkurrenzanalyse durch. Welche gegenständlichen, immateriellen, personellen und finanziellen Ressourcen sie benötigen, diskutieren die Jugendlichen in M 4 . Ein Fallbeispiel bietet Hilfestellung. Name, Logo und Design – das entwerfen die Schüler in M 5 . In M 6 lernen sie eine Online-Plattform für Foodtrucker kennen und überlegen, welche Werbemaßnahmen sie – auch konkret vor Ort – durchführen könnten. Um die finanzielle Seite geht es in M 7 : Die Schüler errechnen Anschaffungskosten, Finanzierung, laufende Kosten und den Jahresgewinn.

Stunde 6/7	Die Geschäftsidee vorstellen und diskutieren
Intention	Die Schüler präsentieren ihre Geschäftsidee und diskutieren in einer Podiumsdiskussion Argumente für und gegen die Gründung eines Foodtruck-Unternehmens.
Material M 8 ZM 1, ZM 2	Ein Leitfaden für eine Präsentation in ZM 1 bietet Hilfestellung. Der Bewertungsbogen in ZM 2 hilft den Lernenden, die Präsentation ihrer Mitschüler zu bewerten. „Unternehmensgründung Foodtruck: Traumverwirklichung oder Horrorszenario?“ – Diese Frage diskutieren die Lernenden in einer Podiumsdiskussion in M 8 .

Lernerfolgskontrolle

M 9 ist ein Vorschlag für eine Klausur. Die Schüler beantworten verschiedene Fragen rund ums Thema „Unternehmensgründung Foodtruck“ und testen so ihr neu erworbenes Wissen.

Erläuterungen (M 3–M 6)

Im ersten Schritt machen sich die Schüler in **M 3** Gedanken zu ihrer Zielgruppe und zum Speisenangebot und konkretisieren ihre Überlegungen, indem sie eine kleine Konkurrenzanalyse in ihrem Wohnort durchführen.

Anhand eines Fallbeispiels setzen sich die Lernenden in **M 4** mit dem Thema „Ressourcen“ auseinander und überlegen, welche Ressourcen sie für ihr konkretes Vorhaben brauchen.

In **M 5** denken sich die Jugendlichen einen Namen, ein Logo und ein Design für ihren Foodtruck aus. Am einfachsten ist es, wenn die Schüler die Logos von Hand zeichnen. Da das Logo von Weitem erkennbar sein soll, sollte es so einfach wie möglich gestaltet sein.

Zu Thema „Werbemaßnahmen“ machen sich die Lernenden in **M 6** Gedanken. Auch hier sollen sie überlegen, wie sie ganz konkret vor Ort agieren können.

Lösungen (M 3)

Zu Aufgabe 1: Regen Sie die Schüler dazu an, ihre Zielgruppe ganz konkret zu definieren: Eher Männer/eher Frauen/Schüler/Studenten? Wie alt? Eine konkrete Berufsgruppe?

Die Speisenauswahl sollte auf diese Zielgruppe zugeschnitten sein.

Zu Aufgabe 2: Die Konkurrenzanalyse ist sehr wichtig bei einer Unternehmensgründung. Sollten die Lernenden feststellen, dass es bereits ein ähnliches Speisenangebot in der näheren Umgebung gibt, müssen sie entweder das Angebot ändern oder sich einen anderen bzw. andere Standorte suchen.

Zu Aufgabe 3: Hier sollten die Schüler darauf achten, nicht zu viele Gerichte anzubieten. Das Speisenangebot lässt sich gegebenenfalls nach einiger Zeit ergänzen. Außerdem sollen die Lernenden überlegen, welche Getränke sie anbieten können.

Hinweis: Falls sie alkoholische Getränke verkaufen möchten, benötigen sie eine Ausschankgenehmigung. Diese erhalten sie bei der Gewerbemeldestelle der örtlichen Kommune.

Zu Aufgabe 4: Die Schüler halten fest, welche Kunden sie im Blick haben und überlegen, welchen Nutzen sie ihnen mit ihren Speisen versprechen. Schlagwörter wären hier zum Beispiel: neu, vegetarisch, vegan, exotisch, bio, low carb, selbst gemacht, frisch zubereitet.

Lösungen (M 4)

Zu Aufgabe 1: Im Text werden sowohl materielle als auch immaterielle Ressourcen genannt:

Zu den materiellen Ressourcen gehören:

- die Zutaten zum Herstellen der Speisen wie zum Beispiel die Kartoffeln und die Rote Bete
- die Kochgeräte wie der Kartoffelofen, die Saladette und die Griddleplatten
- der Foodtruck, den man kaufen oder mieten kann

Zu den immateriellen Ressourcen zählt die Entwicklung eines Produkts, in diesem Fall eines Rezepts, das die Kunden überzeugt.

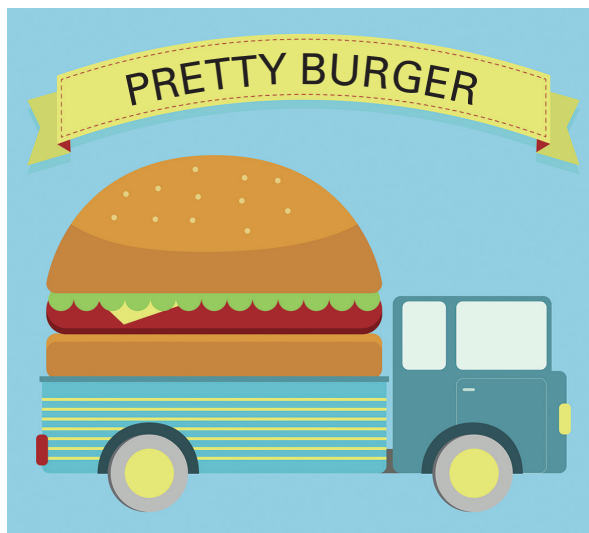
Zu Aufgabe 2: Weitere Ressourcen, die benötigt werden, sind die finanziellen Ressourcen und eventuell auch personelle Ressourcen.

Zu Aufgabe 3: Die Schüler orientieren sich am Text und überlegen, welche Ressourcen sie für ihr Geschäftsmodell benötigen:

- **Gegenständliche Ressourcen** wie einen Truck, das Kochgeschirr, Räumlichkeiten wie zum Beispiel einen Lager- und einen Kühlraum etc. Außerdem benötigen sie einige Genehmigungen wie den Gewerbeschein für Gastronomen oder eine Ausschankgenehmigung. Eine Übersicht findet sich hier: <https://www.arag.de/auf-ins-leben/selbststaendigkeit/food-truck-genehmigungen-und-vorschriften/>
- **Immaterielle Ressourcen** wie erprobte und gute Rezepte.
- Bei den **finanziellen Ressourcen** müssen sich die Lernenden Gedanken zur Finanzierung machen. Haben sie Ersparnis und wie viel? Nehmen Sie einen Kredit auf?
- Auch **personelle Ressourcen** spielen eine wichtige Rolle. Wie viele Personen benötigen sie für die Zubereitung und den Verkauf der Gerichte?

Lösungen (M 5)

Zwei weitere Beispiele für Foodtruck-Logos könnten so aussehen:



© thinkstock/Stock



© thinkstock/Stock

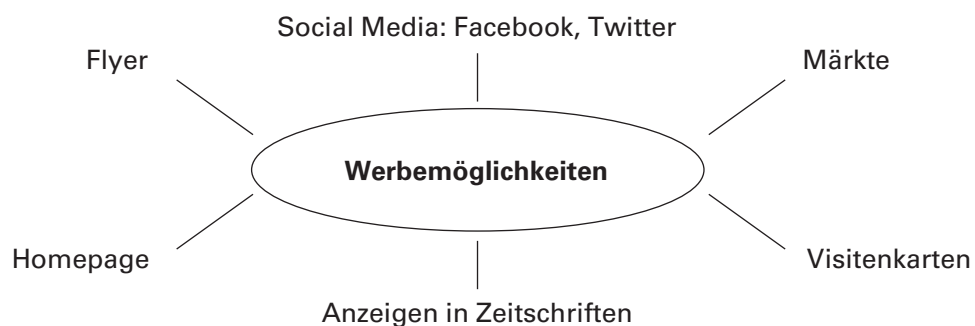
Lösungen (M 6)

Zu Aufgabe 1: Die Seite dient als Beispiel, um den Schülern aufzuzeigen, dass sie eine bereits vorhandene Plattform für eigene Werbezwecke nutzen können.

Die Seite bietet außerdem viele hilfreiche Informationen und Tipps rund ums Thema „Foodtruck“.

Zu Aufgabe 2: Die Mindmap lässt sich wie folgt ergänzen:

Werbung machen – diese Möglichkeiten gibt es



SCHOOL-SCOUT.DE

Unterrichtsmaterialien in digitaler und in gedruckter Form

Auszug aus: *Foodtrucks - Streetfood*

Das komplette Material finden Sie hier:

School-Scout.de

