

1. EINLEITUNG

Im Folgenden möchte ich kurz das Konzept umreißen, um später auf Details näher einzugehen. In der angemieteten Immobilie soll veganes Speiseeis der Marke „Vicecream“ produziert und verkauft werden und gleichzeitig die orientalische „Pizza“ Manakish in vielen verschiedenen vegan-vegetarischen Ausführungen angeboten werden. Das Getränkeangebot wird Kaffee, Kakao und regionale Limonaden umfassen. Sitzplätze sind dabei in schlichter Ausführung sowohl draußen als auch drinnen geplant und es wird sich um ein reines Selbstbedienungskonzept handeln. Das Eiscafé / Bistro ist somit mehr auf eine hohe Kundenfrequenz als auf eine lange Verweildauer der Gäste ausgelegt. Der Eisverkauf über eine Eisvitrine soll von Mitte März bis Mitte Oktober stattfinden und der Verkauf von Manakish ganzjährig. Gleichzeitig möchte ich in dem Laden das ganze Jahr über auch Produkte von regionalen Food-Startups anbieten. Im Sommer soll sich dies vorwiegend auf im Regal präsentierte Einzelhandelsprodukte beschränken. Die im Winter freiwerdende Tresenfläche des Eisverkaufs soll dann zusätzlich für den Verkauf von veganen, regionalen Konditoreiwaren genutzt werden. Zudem werden im Winter auch vegane Waffeln mit heißen Früchten und Vanille-Eis angeboten. Im Winter sollen zudem in der Eisküche Laienseminare zur Herstellung von veganem Speiseeis und veganen Konditoreiwaren stattfinden.

2. EIGENE VORSTELLUNG

Mein Name ist Konstantin Schlecht und ich habe bereits vor meiner Unternehmensgründung im Jahr 2021 viel Erfahrung und Fachwissen im Lebensmittelsektor gesammelt und dabei insbesondere im Bereich der Speiseeisproduktion, -Entwicklung und Systemgastronomie. Die fachlichen Grundlagen habe ich während meines Diplom-Studiengangs der Ökotrophologie an der Universität Bonn erlernt. Darüber hinaus habe ich drei Jahre als Speiseeisentwickler bei der Eisdienekette Giovanni L. gearbeitet. Dabei habe ich nicht nur das Entwickeln von hochwertigen Speiseeissorten und Eisbechern erlernt, sondern auch Berufserfahrung in der Produktion und dem Verkauf von Speiseeis gesammelt. Zudem arbeitete ich zwei Jahre bei der Firma Lactoprot in Kaltenkirchen als Lebensmittelentwickler. Meine Hauptaufgabe war dort das Entwickeln von Eiszutaten für die weiterverarbeitende Lebensmittelindustrie. Während dieser Tätigkeit konnte ich meine technologische Expertise im Bereich Speiseeis weiter optimieren und zudem weitere Kontakte in die Lebensmittelindustrie knüpfen.

Auch die Affinität zu ökonomischen und betriebswirtschaftlichen Fragenstellungen ist bei mir stark ausgeprägt. So spezialisierte ich mich während meines Studiums u.a. auf die Volks- und Betriebswirtschaftslehre der Ernährungswirtschaft und war auch in der Lehre als Tutor der Fächer „Spezielle Marktlehre“ und „Industrial Economics of the Food Sector“ aktiv. Weiterhin war ich über ein Jahr als Wissenschaftlicher Mitarbeiter an der CAU Kiel am Lehrstuhl „Agribusiness und Supply Chain Management“ tätig. Meine Hauptaufgabe war dabei die Entwicklung von Direktvermarktungsstrategien für Produkte von regionalen Lebensmittelproduzenten. So präsentierte ich meine Forschungsergebnisse u.a. bei einer wissenschaftlichen Konferenz in Edinburgh (Schottland). Durch einen Gründungskurs an der Wirtschaftsakademie Schleswig-Holstein konnte ich zielgerichtet für meine Gründung weiteres betriebswirtschaftliches Wissen erwerben.

3. VEGANES EIS „VICECREAM“

Im Jahr 2021 habe ich Kiels erste 100% vegane Eisproduktion namens „Vicecream“ (www.vicecream.de) gegründet. Das Eis kommt dabei vollständig ohne Farb- und Aromastoffe aus, besteht aus natürlichen Zutaten und enthält keinerlei fertige Pulvermischungen und dergleichen. Die Milchalternativen Sorten basieren dabei auf Mandeln und glutenfreiem Bio-Hafer aus Deutschland und bestechen dabei durch eine sehr cremige Konsistenz. Die Joghurtalternativen Sorten werden aus selbst fermentierten Sojajoghurt hergestellt und die Sorbets basieren auf den jeweiligen Früchten. Das Eis wird zurzeit in der Coworking Kitchen „Cocina“ in der alten Mu hergestellt. Im letzten Jahr wurde das Eis ausschließlich auf dem Gaffelschoner „Freedom“ verkauft, der genossenschaftlich als Kultur-, Veranstaltungs- und Bistroschiff betrieben wird und seinen festen Liegeplatz an der Hörspitze besitzt. Ich bin bei der „Freedom Kultur- und Schiffskollektiv eG“ auch selbst Genossenschaftsmitglied und habe die

Implementierung des Gastrokonzeptes maßgeblich mitgeprägt. Dieses Jahr wurde der Vertrieb erheblich ausgeweitet. So wird das Eis mittlerweile über ein Eisfahrrad an der Kiellinie direkt an Endkunden vertrieben. Zudem wird das Eis neben der „Freedom“ über das „Yueye“ in der Bergstraße und das Chilli Vanilli in der Holtenauer Straße vertrieben. Weitere Vertriebswege sind in Planung. Auch hinsichtlich des Personals hat sich im Vergleich zu 2021 viel getan. So wurden zum Frühjahr dieses Jahres erstmals MitarbeiterInnen eingestellt und über die Saison hinweg waren insgesamt 10 MitarbeiterInnen für das Unternehmen beschäftigt.

Die Marke „Vicecream“ hat sich in diesem Jahr sehr erfolgreich in der Kieler Eisbranche etabliert. Die Eisproduktion wurde dabei vom letzten bis zu diesem Jahr mehr als verzehnfacht, was ein weiteres starkes Wachstum erwarten lässt. Zahlreiche Artikel in Printmedien wie den „Kieler Nachrichten“ und „Kiel Nachhaltig“ und Reaktionen in den sozialen Medien spiegeln die große Resonanz des Startups in Kiel wider. Auch die Resonanz auf die Eisqualität fällt sehr gut aus. So gehören die beiden Hauptwiederverkäufer und stationären Standorte „Yueye“ und „Freedom Kiel“ mit Google-Bewertungen von jeweils 4,9 (Stand 29.11.2022) zu den am besten bewerteten Gastrokonzepten Kiels.



Einwurf:

Das Konzept interessiert Sie, aber Sie sind bei veganem Eis Skeptisch? Sie sind der Überzeugung, dass veganes Eis zwar essbar ist, aber trotzdem ein leidlicher Ersatz für Milcheis? Sie denken, dass veganes Eis nur Veganer anspricht und es sich deshalb um eine Nische handelt? Ich kann hier viel schreiben über Sorten wie Orangen-Basilikum, Zitrone-Ingwer, Schwarzer-Sesam, Mediterranes Mandel-Orange, Salted Caramel & Chocolate oder Vanille-Himbeere-Brownie oder darüber, wie Menschen erst skeptisch sind und dann Sätze sagen wie „Ich bin zwar kein Veganer, aber dieses Eis ist trotzdem mein Lieblingseis geworden“. Besser wäre allerdings, Sie würden sich selbst überzeugen! Also mein Angebot an Sie: Wenn Interesse an einer Verkostung besteht, freue ich mich, Ihnen das Eis zu präsentieren!

4. MANAKISH

Als Ergänzung zu dem saisonalen Verkauf von veganem Eis sollen auch herzhaftere Produkte angeboten werden. Dies hat den nützlichen Nebeneffekt, dass die Immobilie neben dem saisonalen Eisgeschäft ganzjährig ausgelastet werden kann. Und zwar sollen Manakish gleichberechtigt neben dem Eisverkauf angeboten werden. Manakish ist ein beliebter levantinischer Teigfladen, der traditionell u.a. mit Thymian, orientalischen Gewürzen und Käse belegt wird. Man könnte Manakish auch als levantinische Pizza bezeichnen. Die Wurzeln der levantinischen Küche liegen im Übrigen hauptsächlich in den Ländern Israel, Syrien, Libanon und Jordanien. Zumindest sollen auf Grundlage der Manakish zahlreiche abgewandelte vegan-vegetarische und ofenfrische Teigprodukte aus einem Steinofen entstehen, die in Kiel einzigartig sein werden. Die Manakish sollen ähnlich wie ein Wrap als Teigtasche gefaltet werden und u.a. mit orientalischen Dressings und Gewürzen, Salat und Gemüse gefüllt werden. Als Beilagen sollen verschiedene Dips wie z.B. diverse Hummus Varianten, Minzjoghurt (auch vegan) Knoblauch- und orientalische Gewürzdips dargereicht werden.



Mein Cousin Jan Wehner ist in Münster Co-Geschäftsführer des dort sehr erfolgreichen Bistro-Betriebes syrisch-arabischer Art „Elbën“ (www.elben.org) mit über 100 Mitarbeitern, drei Filialen und mehreren Food-Trucks. Dort sind Manakish das Hauptprodukt und werden in unterschiedlichsten Variationen angeboten (www.lieferando.de/speisekarte/elben). Ziel ist es, durch ein intensives Coaching von Mitarbeitern des „Elbën“ die traditionelle Herstellungsweise von Manakish zu erlernen und auf Grundlage dessen neue Varianten zu kreieren. Das Beispiel aus Münster zeigt zudem, dass sich mit Manakish als Hauptprodukt in Deutschland ein sehr erfolgreiches Bistrokonzzept umsetzen lässt. In Kiel werden Manakish übrigens u.a. im syrischen Restaurant „Al Zain“ und im libanesischen Restaurant „Alrawsha“ angeboten. Allerdings ist Manakish hier nur eines von vielen angebotenen Produkten, ferner wird sich hier auf die ganz klassischen Versionen beschränkt und es wird zudem auch nicht als Teigtasche angeboten, sondern in Pizzaform.

Der Vorteil des von mir dargestellten Konzeptes mit Manakish ist es, dass es sich bei einer ausreichenden Ausstattung incl. Steinofen um einen relativ simpel zuzubereitenden Snack handelt, der sich damit hervorragend für Hochfrequenzlagen eignet. Auch die Einarbeitung von unerfahrenem Personal wird leicht umzusetzen sein. Gleichzeitig ist es möglich, mit dem relativ schlichten Grundrezept der Manakish durch Variation der Beläge, Füllungen und Dips eine sehr große geschmackliche Vielfalt zu erzeugen. In der vorgestellten Form wären die Produkte in Kiel bis dato einzigartig. Weiterhin eignet sich die levantinische Küche durch Ihre große Aromenvielfalt und traditionell vegane Produkte wie z.B. Hummus hervorragend für die vegan-vegetarische Kulinarik und ist in Deutschland augenblicklich nicht zuletzt durch Kochbücher von populären Köchen wie Yotam Ottolenghi absolut „en vogue“.

5. WEITERE NUTZUNG DER RÄUMLICHKEITEN

Ich habe bereits anfangs erwähnt, dass neben den gastronomischen Hautbausteinen veganes Eis und vegan-vegetarische Manakish auch Produkte von regionalen, vegan-vegetarischen und nachhaltigen Food-Startups

verkauft werden sollen, um deren Verkauf zu fördern und das Bewusstsein der Kunden zu stärken, was für hervorragende regionale Produkte aus Kiel bereits verfügbar sind.

Nicht zuletzt durch die Tatsache, dass sich die Eisproduktion von „Vicecream“ in der Coworking Kitchen „Cocina“ befindet, habe ich Kontakt zu zahlreichen Startups in und um Kiel knüpfen können, mit denen ich gerne eine Kooperation eingehen würde. So wäre mein Plan u.a. auf einer Regalfläche Feinkostprodukte von „Verture Farm“, Kimchi Spezialitäten von „Panjans“, Safransirup und Limonaden von „Mudita“ und vegane Cupcakes von „Le Petit Gateau“ anzubieten. Letztere sollen vor allem im Winter angeboten werden, wenn die Tresenfläche durch das wegfallende Eis größer wird. Alle genannten Startups sind in der Coworking Kitchen „Cocina“ beheimatet. Weiterhin würde ich gerne Produkte des veganen Kieler Startups „Purknall“ und vor allem im Winter vegane Pralinen der Hamburger Manufaktur „Gleem“ vertreiben, die vollständig ohne den Zusatz von Zucker auskommen. Auch wird angestrebt, den Kaffee von einer Kieler Rösterei zu beziehen.

Wie bereits erwähnt, würde ich im Winter zusätzlich gerne Laienseminare stattfinden lassen. Insbesondere mit dem Anbieten von Seminaren zu Herstellung von veganem Speiseeis habe ich letztes Jahr bereits sehr gute Erfahrung gemacht und auch die Resonanz der Teilnehmer war sehr gut. Es sollen aber auch Seminare zur Herstellung von weiteren veganen Lebensmitteln stattfinden. Hierfür sollen auch externe Kursleiter angeworben werden.

6. DAS QUARTIER

Das vorgestellte Konzept ist auf eine hohe Kundenfrequenz ausgelegt, sollte sich also in der gut frequentierten Lage befinden. Wunschquartiere wären das Holstenfleet und die obere Holstenstraße. In diesem Gebiet gibt es noch keine Eisdielen und gleichzeitig sind diese Quartiere durch Ihre Aufenthaltsqualität und Kundenfrequenz sehr attraktiv für gastronomische Konzepte. Das vorgestellte kombinierte Gastrokonzept aus veganem Speiseeis und Manakish könnte einen sehr großen Beitrag zur weiteren Steigerung der Aufenthaltsqualität dieser Quartiere leisten. Auch wenn es in der Innenstadt bereits eine Belebung der gastronomischen Szene gegeben hat, gibt es doch sehr wenige originelle Food-Konzepte, die aus der Masse herausstechen und einen starken Lokalbezug aufweisen. Bei geplanten Öffnungszeiten von 11:00 Uhr bis 20:00 Uhr würde das vorgestellte Konzept die gesamte Öffnungszeit über ein attraktiver Anlaufpunkt sein. Zu Beginn der Öffnungszeiten würde der Verkauf von Kaffeespezialitäten und Manakish überwiegen. Im Sommer würde ab 14:00 der Eisverkauf dominieren. Im Winter würde analog dazu ab 14:00 Uhr der Verkauf von Konditoreiwaren und Waffeln zunehmen. Gegen Abend würde sich dann wieder der Verkauf von Manakish steigern und der Eis- bzw. Kuchen- und Waffelverkauf abnehmen. Hinzukommen würde ganztägig noch der Verkauf von Einzelhandelsprodukten der Kieler Startups. Das vorgetragene Konzept würde die Attribute Nachhaltigkeit und Regionalität sehr stark mit Leben füllen (siehe unten). Zudem wird die vegan-vegetarische Lebensweise und die Nachfrage nach entsprechenden Produkten immer gefragter. Die Kombination aus veganem Eis und levantinischen Manakish mag im ersten Moment erstaunlich klingen. Wenn man sich aber die die Hauptzielgruppe für die genannten Hauptprodukte anschaut, so handelt es sich jeweils um kulturell und kulinarisch aufgeschlossene, nachhaltig orientierte Menschen eher jüngeren Alters. Gleichzeitig handelt es sich um ein Konzept, das trotz der Ausgefallenheit absolut mainstreamfähig ist und nicht nur Veganer oder ein jüngeres Publikum anspricht. Die Erfahrung aus dem Verkauf von veganem Eis in dieser Saison zeigt, dass das Eis absolut Massenkompatibel ist und die Käufer trotz der erwähnten Hauptzielgruppe in allen Altersgruppen und Gesellschaftsschichten zu finden sind.

7. KUNDENFREQUENT

Veganes Eis und das beschriebene orientalische Fastfood Manakish sind sehr massentaugliche Produkte. Beim Eis habe ich dies in diesem Jahr mit dem überaus erfolgreichen Launch meines Eisfahrrads an der Kiellinie bewiesen und für Manakish soll das Beispiel des bereits erwähnten Betriebes „Elbën“ aus Münster herhalten, welcher dort sehr erfolgreich Manakish in Lokaltäten mit hoher Kundenfrequenz anbietet. Weiterhin ist mein

Ladenkonzept durch die Einfachheit in der Zubereitung und das Selbstbedienungskonzept mit einer eher geringen Verweildauer im Laden auf eine hohe Kundenfrequenz ausgelegt.

8. NACHHALTIGKEIT UND REGIONALITÄT:

Aufgrund des in Kiel entwickelten und produzierten Eises der Marke „Vicecream“ ist ein starker Lokalbezug gegeben. Durch die Auswahl von veganen Produkten im Speiseeis wird zudem auf klimaschädlichere Produkte aus tierischen Quellen verzichtet, was einen Beitrag zu geringerer Treibhausgasemission leistet und gleichzeitig auch für mehr Tierwohl sorgt. Weiterhin wird bei der Auswahl der Zutaten auf nachhaltige Erzeugung und Regionalität Wert gelegt, was sich beispielsweise in einer Fülle von Biozutaten und Zutaten von lokalen Firmen im Speiseeis widerspiegelt. Bei den geplanten Manakish soll genauso vorgegangen werden. Zudem ist es das Ziel, den Strom in der Immobilie aus 100% nachhaltigen Ökostrom zu beziehen. Auch der Verkauf von Produkten lokaler Startups mit nachhaltigen vegan-vegetarischen Produkten soll einen Beitrag zu mehr Nachhaltigkeit und Regionalität leisten. Die angebotenen Seminare sollen die Kunden zudem weiter für vegane Ernährung sensibilisieren und in die Lage versetzen, bei der Selbsterstellung von Lebensmitteln auf tierische Produkte zu verzichten und somit nachhaltiger zu agieren.

9. INNOVATION

Für das Entwickeln des innovativen, veganen Eissortiments sind die Erfahrung aus fünf Jahren in der Speiseeisentwicklung und eine einjährige Entwicklungsphase eingeflossen. Dabei sind Herstellungstechnologien, Rezepte und letztlich Produkte entstanden, die herkömmlichem Milcheis in nichts nachstehen. U.a. habe ich ein Verfahren entwickelt, mit dem eine vegane Joghurtalternative auf Sojabasis hergestellt wird, die dann im Eis verarbeitet wird. Auch Manakish gibt es in der Art einer gefüllten Teigtasche in Kiel bisher noch nicht, was ein großes Publikumsinteresse erwarten lässt. Durch das Anbieten von Produkten nachhaltiger Startups aus Kiel soll ein weiterer Beitrag für die Innovationsfähigkeit der Region geleistet werden.

10. WIRTSCHAFTLICHKEIT

Finanzierung: Mein Unternehmen ist in den letzten beiden Jahren sehr organisch gewachsen. Die bisher getätigten Investitionen von ca. 50.000 Euro wurden zum Teil aus Erspartem, zum Teil über ein Verwandtschaftsdarlehen und zum Teil aus erwirtschaftetem Geld finanziert. Für die anzumietende Immobilie würde nochmal ein Betrag von ca. 60.000 Euro investiert werden müssen. Diesen Betrag würde ich zum Teil aus Eigenmitteln und zum Teil aus Darlehen finanzieren. Diesbezüglich bin ich bereits in sehr guten Gesprächen mit Privatpersonen. Ein Kredit bei einer Bank wurde noch nicht angefragt, wäre wahrscheinlich aber auch nicht notwendig.

Hinsichtlich der langfristigen Tragfähigkeit ist es anzunehmen, dass sich das Konzept in der Kieler Innenstadt etabliert und dass durch die Kombination der verschiedenen gastronomischen Angebote und den ergänzenden Verkauf von regionalen Produkten ganzjährig eine wirtschaftliche Tragfähigkeit gegeben sein wird. Die vergünstigte Miete zu Beginn wird es auch in der Anlaufphase möglich machen, wirtschaftlich zu agieren. Nach Auslaufen der Vergünstigungen ist davon auszugehen, dass es auch möglich sein wird, mit einer marktüblichen Miete wirtschaftlich tragfähig zu sein. Wichtig ist hierbei zu erwähnen, dass die Immobilie nicht viel größer als 100 qm sein sollte, damit auch nach der Förderphase eine Miete von ca. 25-40€ / qm tragbar sein wird.