

MAGAZIN FÜR DIE KAFFEEBRANCHE

COFFEE BUSINESS

AUSGABE 1 2017

Februar 2017 · 17. Jahrgang
ZKZ 57232 / ISSN: 2190-2151

MARKETING

Bildstarke Netzwerke

REPORTAGE

Zu Besuch bei Harbour
Coffee in Bremen

TECHNIK

Design und Ergonomie bei
Siebträgermaschinen



Coffee to go für 1,70 Euro?



Der Gehwegstopper ist gut platziert. Auf dem A1-Plakat der Coffeebar ist ein einfach wirkender Coffee to go mit tief schwarzem Filterkaffee zu erkennen. Der Preis von 1,70 Euro ist überdimensional auffällig als Button in der rechten Ecke platziert. Vorbeigehende Kunden schauen kurz und gehen weiter. In unmittelbarer Nähe ist bei einem SB-Bäcker ebenfalls ein Gehwegaufsteller zu sehen. Hier ist optisch ein ansprechender Cappuccino mit Schaumhaube und Kakaopulver in Szene gesetzt: Coffee to go für 99 Cent. Beide Anbieter haben das Ziel, den vorbeigehenden Konsumenten den Impuls des Kaffees zu geben. Beim Coffeebar-Anbieter wird aufgrund des einfach wirkenden Filterkaffees der Fokus auf den Preis von 1,70 Euro gelenkt. Dieser dürfte jedoch aufgrund des Wettbewerbsumfelds von den meisten Konsumenten als unattraktiv empfunden werden. Der SB-Bäcker konnte aufgrund des ansprechend fotografierten Cappuccinos und der Info, dass es Coffee to go für 99 Cent gibt, deutlich mehr Impulskunden in den Store locken.

Tipp 1: Setzen Sie Kaffeeimpulse durch Kaffeespezialitäten und entscheiden Sie sich für eine positive Eigenschaft des Getränkes, zum Beispiel beim Cappuccino der gekonnt untergehobene Milchschaum mit Crema am Rand gegebenenfalls mit dezentem Kakaopulver, beim Flat White zum Beispiel über die cremig wirkende Milch.

Tipp 2: Alternativ ist es sehr erfolgreich, wenn Sie Spannung über das Foto erzeugen, zum Beispiel die fotografische

Inszenierung eines Latte Macchiatos der über ein Sahnetopping verfügt, das zusätzlich mit süßem Karamellsirup verfeinert wird. Das Glas selbst steht in einem flüssigen Bad aus Karamellsauce und die inneren Glasflächen zeigen ebenfalls die geschmackliche Note der Karamellsauce wieder.

Tipp 3: Verwenden Sie amerikanische Bezeichnungen in Kombination, wie zum Beispiel „Caramel-Macchiato“ oder „Caramel-Latte“. Die Begründung liegt darin, dass die meisten Coffee-Bar-Kunden die Kompetenz von aromatisierten Caffè Lattes/Latte Macchiatos den Amerikanern und Engländern zusprechen.

Tipp 4: Ein weiterer, erfolgreicher Impuls für Kaffee sind überdimensional wirkende Coffee-to-go-Becher (ca. 1,00 bis 1,50 Meter) (siehe Foto).

Tipp 5: Wenn Sie Filterkaffee als Coffee to go bewerben, empfiehlt es sich „nur“ ein ansprechendes Foto des schwarzen Filterkaffees in einem trendigen Coffee-to-go-Becher zu bewerben. Auf den Preis sollte man verzichten! Die Erkenntnis ist, dass kompetent wirkende Coffeebar-Betreiber über ein Kundenklientel verfügen, die den Preis als relativ bewerten. Viel Erfolg!



LUDGER SCHLAUTMANN
GA-Trendagentur

Ludger Schlautmänn von der GA-Trendagentur ist regelmäßig in Deutschlands Coffeeshops unterwegs, wo er allerlei Service-Fauxpas beobachtet. Für Coffee Business stellt er regelmäßig an dieser Stelle eine Auswahl vor.

GA-Trendagentur, Am Überesch 7,
48268 Gimble, Tel.: 02571 5031332,
www.ga-trendagentur.com,
ga-trendagentur@t-online.de

Anzeige

BERLIN SCHOOL OF COFFEE

SEMINARE
FEB-APR 2017

BARISTA KAFFEE MÄNNLICH RÖSTEN/TECHNIK ANDERE

BARISTA BARISTA TECHNIK 27.02.-02.03.17	27.02. MASCHINENSEMINAR 28.02. BARISTA BASIC 01.03. BARISTA ADVANCED 02.03. LATTE ART
BARISTA 03.03.2017	LATTE ART ADVANCED
KAFFEEBIBEL EXISTENZ-GRÜNDERWOCHE 28.02.-04.03.17	28.02. BARISTA BASIC 01.03. BARISTA ADVANCED 02.03. COFFEEHOP PLANNING 03.03. COFFEEBAR MANAGEMENT 04.03. WETTBEWERBSANALYSE
RÖSTEN 06.03.-10.03.17	RÖSTWOCHE
BARISTA BARISTA PROFESSIONAL 06.03.-10.03.17	06.03. BARISTA BASIC 07.03. BARISTA ADVANCED 08.03. LATTE ART 09.03. CLIPPING UND SENSORIK 10.03. SEASONAL DRINKS
TECHNIK 14.03.17	MÜHLENTCHNIK
BARISTA 16.03.17	SENSORIK ADVANCED
RÖSTEN 18.03.-19.03.17	RÖSTEN KOMPAKT
BARISTA BARISTA KOMPAKT 20.03.-22.03.17	20.03. BARISTA BASIC 21.03. BARISTA ADVANCED 22.03. LATTE ART
BARISTA 13.04.17	BARISTA WORKSHOP

* Tagesseminare sind auch einzeln buchbar.



BERLIN SCHOOL OF COFFEE
LÜHLANDSTRASSE 171/172 | 10719 BERLIN
T +49 30 325 14 620
E CONTACT@BERLINSCHOOLOFFEE.DE
WWW.BERLINSCHOOLOFFEE.DE

Anzeige

Barista World
Leidenschaft & Kompetenz
www.barista-world.de

BARISTA KURSE
Kurse & Beratung
Berlin, Bielefeld, Bremen, Rosenheim

CATERING
Messen & Events

BERATUNG
Ramp up & Einarbeitung

Mit der deutschen Barista Meisterin Nana Holthaus-Vehse