

MAGAZIN FÜR DIE KAFFEEBRANCHE

COFFEE BUSINESS

AUSGABE 3 2017

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

GRINDING

Tipps zum Mühlenkauf

REPORTAGE

Carroux Caffee in Hamburg

MANAGEMENT

Motivationsstrategien

Wir wollen Trends!



Foto: Schlaumann 2016
LUDGER SCHLAUMANN
 GA-Trendagentur

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

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

Die Fußgängerzone ist klar als Foodmeile definiert. Allein drei Coffeebars, zwei Bäcker und sechs Snackanbieter tummeln sich auf beiden Seiten der Straße. Restaurants – ob klassisch oder vegan –, sowie Feinkosthändler runden das Foodangebot ab. Vergleicht man die Coffeebars untereinander, so sind kaum Unterschiede festzustellen. Ganz gleich, ob es sich um internationale Marken und regionale Newcomer handelt. Die Produktangebote sind teilweise identisch. Ortsfremde und Touristen steuern in diesen Fällen direkt zu den bekannten nationalen und internationalen Marken. Um sich jedoch vom „gelebten Wettbewerb“ abzuheben, ist es besonders zu empfehlen, auf Trends einzugehen und wieder spannender für alle Konsumenten zu werden.

Tipp zur Kaffee-Kompetenz: Bleiben Sie aktuell durch Trends! Bieten Sie den Flat White als Abgrenzung zum Wettbewerb an. Dieser ist ähnlich dem Cappuccino, jedoch ist die Milch deutlich cremiger und ohne Kakaopulver. In der Regel wird er in der Tasse serviert. Nehmen Sie den Trend nach Caffé Moccha auf: Espresso und Hot Chocolate. Greifen Sie den Impuls der Kaffeezubereitung über die Chemex oder die Syphon-Methode auf. Es dient zwar nicht dem originären Absatz des nach diesen Beispielen zubereiteten Kaffees, verschafft Ihnen aber Kompetenz in Sachen Coffee und sorgt für einen stärkeren Absatz von Cappuccino und Co.

Tipps zur Tee-Kompetenz: Matcha-Tee ist das Trendgetränk aus dem Ausland. Am häufigsten konsumiert in Form vom Matcha-Latte.

Tipps zu süßen Snacks: Ergänzen Sie Ihr Brownie-Angebot um Matcha-Brownies und greifen somit den Trend des Matcha auf. Reagieren Sie auf den wachsenden süßen Snack-Markt zum Frühstück. Die Top 10 sind hier: Croissant, Schokocroissant, Cinnamon-Rolls, Schokomuffins und Blueberry-Muffins sowie Salted Caramel Muffins, Brownies in klassisch dark, brown mit Walnüssen und selbstverständlich Matcha. Letztendlich ist die Rosinenschnecke auch noch in Provinzmetropolen gefragt.

Viel Erfolg!

Anzeige

BERLIN SCHOOL OF COFFEE

SEMINARE
 JUN–AUG 2017

BARISTA KAFFEE WÄRMESCH WÄRMESCH RÖSTEN/TECHNIK ANDERE

BARISTA BARISTA MINI 10.06.–11.06.17	10.06. BARISTA BASIC 11.06. LATTE ART
BARISTA BARISTA PROFESSIONAL 12.06.–16.06.17	12.06. BARISTA BASIC 13.06. BARISTA ADVANCED 14.06. LATTE ART 15.06. CLIPPING UND SENSORIK 16.06. SEASONAL DRINKS
KAFFEE WÄRMESCH 19.06.–23.06.17	EXISTENZGRÜNDERWOCHE
BARISTA 23.06.2017	LATTE ART ADVANCED
RÖSTEN 26.06.–30.06.17	RÖSTWOCHE
BARISTA 30.06.2017	BARISTA WORKSHOP
TECHNIK 11.07.17	MÜHLENTSCHNITT
BARISTA BARISTA KOMPAKT 19.07.–21.07.17	19.07. BARISTA BASIC 20.07. BARISTA ADVANCED 21.07. LATTE ART
BARISTA BARISTA TECHNIK 21.08.–24.08.17	21.08. MASCHINENSEMINAR 22.08. BARISTA BASIC 23.08. BARISTA ADVANCED 24.08. LATTE ART

* Tagesmenü und auch einzeln buchbar



BERLIN SCHOOL OF COFFEE
 UHLANDSTRASSE 111/113 | 10119 BERLIN
 T +49 30 335 14 430
 E CONTACT@BERLINSCHOOLOFFEE.DE
 WWW.BERLINSCHOOLOFFEE.DE

godshot
 berlin prenzlauer berg

barista kurse ab € 55,-
 latte art kurse ab € 75,-

www.godshot.de/#training

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

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

CATERING
 Messen & Events

BERATUNG
 Ramp up & Einarbeitung

Mit der deutschen Barista Meisterin Nana Holthaus-Vehse