

MAGAZIN FÜR DIE KAFFEEBRANCHE

COFFEE BUSINESS

GOGREEN

Klimaschutzlabel
mit der Deutschen Post

AUSGABE 4 2018

Juli 2018 - 18. Jahrgang
ZKZ 57232 / ISSN: 2190-2151

FACHTHEMA

Schaumschläger? Vegane
Milchalternativen im Test

KONZEPT

Van Dyck in Köln: Wie aus
Farbe eine Rösterei entstand

Wie viel Kompetenz beim Kaffee?

Hannover. „Ist der Latte Macchiato mit einem oder zwei Shots?“, fragt der junge Mann im Anzug. „Oh, das weiß ich nicht, wir haben nur einen Latte Macchiato und der kommt hier aus der Maschine“, antwortet die ältere Verkäuferin dieser Bäckerei. „Na ja egal, dann probier' ich ihn mal. Aber bitte zum Mitnehmen.“ Kurze Zeit später ist eine Studentin an der Reihe und fragt nach einem Caffè Latte. Die Verkäuferin wirkt ein wenig irritiert und verweist auf das Getränkeboard, schließlich nimmt die Kundin einen Milchkaffee. Zwei andere junge Männer im Anzug schmunzeln bereits und bestellen einen Cappuccino, wobei der eine zum anderen scherzhaft sagt: „Da bin ich mal auf die Latte Art gespannt“. Später stellte sich heraus, dass eine benachbarte, amerikanische Coffee-Bar wegen eines Wasserschadens geschlossen hatte. Die Verkäuferin dürfte an diesem Tag ein wenig überfordert worden sein. Sei es wegen der Getränke, die sie nicht kannte oder durch die individuellen Wünsche, wie unterschiedliche Milchvarianten oder die Anzahl der Shots Espresso im Getränk. Die GA-Trendagentur bewertet die Wahrnehmung einer Kaffee-kompetenz als elementar für das Unternehmenswachstum durch neue Zielgruppen; primär zwischen 20 und 40 Jahren. Aktuell wird die Kaffeekompetenz dieser Zielgruppe über die Getränkevielfalt auf den Boards und im besonderen über die separat aufzuschäumende Milch inklusive Latte Art bewertet. Die individuelle geschmackliche Wahl der Kaffeegetränke über die Anzahl der Shots

Espresso wird mittlerweile als Standard erwartet. Tipp: Überprüfen Sie Ihr Getränkeboard auf folgende Standards: Cappuccino, Milchkaffee (häufig mit Filterkaffee), Caffè Latte, Latte Macchiato, für ältere Zielgruppen Kaffee Creme. Trends: Flat White (doppelter Espresso, cremige Milch), Caffè Mocha (Kakao mit Espresso). Der Filterkaffee darf als Topseller insgesamt nicht fehlen. Tipp: Besuchen Sie auch regelmäßig amerikanische Coffee-Bar-Konzepte und orientieren Sie sich an den Begriffen auf den Getränkeboards. Ferner ist es empfehlenswert die Topseller in derartigen Konzepten selbst zu probieren. **Viel Erfolg!**

ZUR PERSON



Foto: Schlautmamm 2018

Ludger Schlautmamm
GA-Trendagentur
Am Übersesch 7
48268 Gimblet
Tel.: 0257 – 503 1332
www.ga-trendagentur.com
ga-trendagentur@t-online.de

Accademia del Caffè von Graziano Chessa, Düsseldorf



Seminarwahl
Introduction to Coffee
Barista Skills Foundation
Kontakt
www.coffeeandevents.com

Barista World



Seminarwahl
Profi Barista
Latte Art
Kontakt
www.barista-world.de

Berlin School of Coffee Seminarwahl

Latte Art
Kontakt
www.berlinschoolofcoffee.de

Bonner Kaffeeschule

Seminarwahl
SCA-Barista Foundation
Kontakt
www.bonner-kaffeeschule.de

Godshot, Berlin

Seminarwahl
Barista Komplett
Kontakt
www.godshot.de

Kaffee-Institut Goran Huber, Rum/Innsbruck

Seminarwahl
Barista Basic
Kontakt
www.kaffee-institut.at

Kaffeeschule Münster

Seminarwahl
Barista Grundkurs
Aufbaukurs Latte Art
Kontakt
www.kaffeeschule-muenster.de