

MAGAZIN FÜR DIE KAFFEEBRANCHE

COFFEE BUSINESS

AUSGABE 2 2019

April 2019 - 19. Jahrgang
ZKZ 57232 / ISSN: 2190-2151

FACHTHEMA

Handling, Technik, Design:
Was tut sich bei den
Siebträgern?

Ab Seite 30



REPORTAGE

Kompromisslose Qualität:
Coffee Pirates in Essen

Ab Seite 20

Fit für Wachstum? „Sweet Bakery“

Köln. Reges Treiben in der Coffeebar im Herzen der City. Die Kaffeeliebhaber stehen häufig zu zweit in der Reihe und warten geduldig, bis sie ihre Order an Selina aufgeben können. 18 von 20 Kunden kaufen in dieser Zeit „nur“ ihren Kaffee, obwohl in der Theke ein paar Muffins und Cookies auf ihre süßen Fans warten – vergebens. Die überwiegende Anzahl der Kunden sind wohl Stammkunden, da die Bedienung Selina um deren Gewohnheiten weiß – primär Kaffee-Spezialitäten. Eher ungewöhnlich! Der Absatz von süßen Gebäcken liegt in Coffeebars bei mindestens 40 Prozent. Die häufigsten Fehler bei schwachem Verkauf liegen laut GA-Trendagentur darin, dass die Präsentation nicht ansprechend genug, die Qualität der Produkte nicht frisch genug und der Geschmack zu langweilig ist. Der Preis ist in der Regel nicht das Problem, da Coffeebar-Kunden sich mehr gönnen.

Tipp: Die richtige Auswahl: Muffins, Cookies, Brownies und Schoko-Croissants zählen zu den süßen Handartikeln in den Coffeebars. Bei den Muffins sind Schoko und Blaubeere ein Muss! Um sich jedoch vom Wettbewerb abzuheben, sind aktuell Muffins im Trend, die zudem eine gesunde Botschaft senden. Begriffe wie Organic und Gluten-Free sind nur zwei Beispiele.

Tipp: Kreative Sorten unterstreichen Kompetenz: Spannende Zutaten, wie Ingwer, Acai oder Goji-Beeren aus dem Super-Food erfüllen den gleichen Zweck zur Steigerung der Spannung und beleben das Geschäft – hauptsächlich saftig und süß! Bei den Brownies ist die Konsistenz eher als klitschig und süß zu bezeichnen. Hier sind Schoko und Walnuss ein Muss. Spannend wird es, wenn die Brownies von Geschmackskreationen von Salted Caramel, Strawberry White Chocolate und auch hier Trends von Ingwer & Co. abbilden. Cookies sollten grundsätzlich innen weich sein und ebenfalls die Geschmackskomponenten von Chocolate und/oder „White-Choc aufweisen. Trends sind bei den Cookies Red-Velvet – White Choc (roter Cookie), Salted Caramel und Peanut-Butter.

Tipp: Mutig bei Tartes! Die kleinen runden Küchlein mit circa acht Zentimeter Durchmesser sind in den ausländischen Coffeebars ein Dauerthema. Verkaufstark sind ganzjährig mit „Choco-“ und/oder „Lemon-Curd-Masse“ und Meringue-Topping (Baiser). Von April bis Oktober bestehen zudem gute Chancen auf Crumble-Tartes (Tartes

ZUR PERSON



Fotos: Schlautmamm 2018

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

mit Frucht und Streuseln als Topping). Die Topseller sind hier Apple- und Cherry-Crumble.

Tipp: Die Warenpräsentation muss sitzen! Zeigen Sie Masse. Der Leitspruch „Masse macht Kasse“ ist immer noch zutreffend. Achten Sie darauf, dass keine Lücken in der Warenpräsentation entstehen und bleiben Sie sortenrein. Spannung erzeugen Sie dadurch, wenn Sie einzelne Sorten (in Masse) zum Beispiel auf Tellern in unterschiedlichen Höhen präsentieren - treu dem Grundsatz „Ihre Kunden zu begeistern“.

Good Luck!

Anzeige

Leidenschaft & Kompetenz

Barista World

www.barista-world.de

by Nina Holthaus-Vehse

Reisen Sie mit der Barista Meisterin Nina Holthaus-Vehse nach Costa Rica, Brasilien, Panama, Kolumbien und Äthiopien

KAFFEEREISEN
CATERING
BERATUNG
SCHULUNG

Schulungen Events Beratung

Bundesstrasse 29 | A-6063 Rum | Innsbruck
T: +43 (0)664 27 226 42 | info@kaffee-institut.at
www.kaffee-institut.at

KAFFEE-INSTITUT

Goran Huber