

MAGAZIN FÜR DIE KAFFEEBRANCHE

COFFEE BUSINESS

GOGREEN



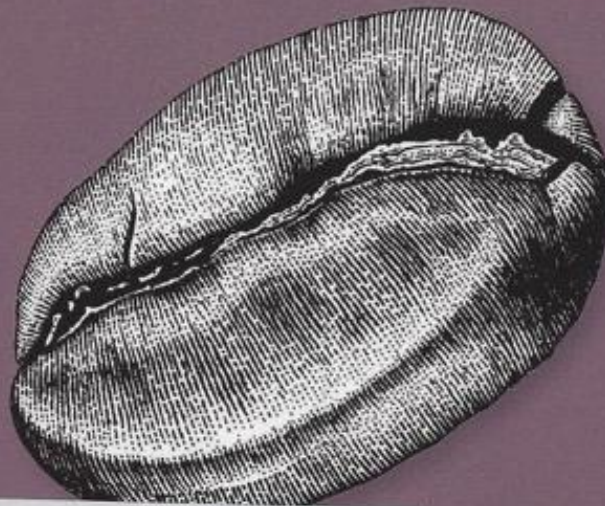
WISSEN, WAS ZÄHLT
Geprüfte Aufträge
Hohe Rendite für dein Unternehmen

AUSGABE 6 2018

September 2018 • 18. Jahrgang
ZKZ 57032 / ISSN: 2190-2191

UM JEDEN PREIS?

Was der niedrige Börsenkurs
für die Zukunft des Kaffees bedeutet



FACHTHEMA

Siebträgermaschinen
und das gewisse Extra

KONZEPT

Von Griechenland nach
Berlin: das Gregory's

45

NUR NOCH 13

MIT MIBH, P5 10 20, 49002 OSNABRÜCK / 7951 DEUTSCHE POST AG, „POSTLEISTUNG ZKZ 57032“
mibh / postleistung

Tee: fit für Wachstum?

Berlin. Man muss schon zweimal auf den Gehweg-aufsteller hinschauen, bis es offensichtlich wird. Die grüne Milch mit Schaum ist ein Matcha-Latte und wir stehen vor einer Coffee-Bar. Aussagen, wie „...möchte ich mal probieren“, „...hört sich cool an“ oder „...Lass uns mal einen Kaffee trinken“ sind nur einige Reaktionen die vor dem Store aufgeschnappt werden. Diese Coffee-Bar hat es verstanden, Kunden in den Store zu locken. Die Erkenntnisse aus den Feldforschungen bestätigen immer wieder: Die Erwartungshaltung an eine Coffee-Bar ist neben den Kaffeespezialitäten auch Hot Chocolate und Tea. Tipp: Erfüllen Sie die Standards. Hierzu zählen die Sorten: Schwarzer Tee (Darjeeling oder Assam), Earl Grey, Rooibusch, Minze (möglichst frische Minzblätter), Kräutertee, grüner Tee, Chai-Tee. Tipp: Zeigen Sie Kompetenz. Um neue Zielgruppen in die Stores zu bekommen und zugleich Kompetenz zu kommunizieren, bewerben Sie Trends. Hierzu zählen aktuell Matcha-Tee und die Mainstream-Milchvarianten wie Chai-Latte und Matcha-Latte. Hierdurch werden primär die Zielgruppen zwischen 20 und 49 Jahren angesprochen. Die Botschaften, die mit derartigen Getränken assoziiert werden, sind unter anderem gesund, am Puls der Zeit und die Kompetenz. Zugleich strahlen sie positiv auf die komplette Produktrange der Coffee-Bar herab. Tipp: Bieten Sie alternative Milchsorten an. Lock-/Trendvarianten zur klassischen Vollmilch sind Soya und fettreduzierte Milch. Tipp: die richtigen Gläser. Verwenden Sie für den InHouse-Verzehr dickwandige Teegläser (300 Milliliter). Für die To Go-Variante am besten wiederverwendbare oder klassische Pappbecher. Tipp: Denken Sie an den richtigen Zucker. Obwohl Zucker eher selten verlangt wird, ist es dennoch notwendig, auch braunen Rohrzucker bereitzustellen. Er ist neben dem klassischen weißen Zucker mittlerweile die Standard-Erwartungshaltung an Kaffee- und Tee-Kompetenz. Kandis ist mit Ausnahme der friesischen und norddeutschen Regionen in einer Coffee-Bar nicht mehr nötig (in Cafés hingegen schon). Anmerkung: Chai-Tee = schwarzer Gewürztee mit Kardamon, Pfeffer, etc.; Matcha-Tee = Spitzen von grünem Tee (zumeist gemahlen); Pulver wird mittels eines speziellen Besen und heißem Wasser beziehungsweise heißer Milch zubereitet. Tipp: die richtige Temperatur. Achten Sie darauf, dass die Wassertemperatur bei Matcha-Tee am besten zwischen 60 und maximal 80 Grad Celsius liegen sollte.

Viel Erfolg!

ZUR PERSON



Foto: Schlautmann 2018

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

Anzeige

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

- BARISTA KURSE**
Praxis & Beratung
Berlin, München, Hamburg, Köln
- CATERING**
Kaffee & Events
- BERATUNG**
Start-up & Erweiterung

Mit der deutschen Barista Meisterin Nana Holthaus-Vehse

Baristaschulungen

Individuell vor Ort oder in unserem
Berliner Schulungszentrum

Informationen unter:
0179 / 511 26 43 oder www.godshot.de

seit 2009

**Schulungen
Events
Beratung**

KAFFEE-INSTITUT
Gernot Huber

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