

INGER Verlagsgesellschaft mbH, PF 12 20, 49002 Osnabrück / PVST, Deutsche Post AG, „Entgelt bezahlt“ ZKZ 57232
AUSGABE 5 2019 | September 2019 - 19. Jahrgang | ZKZ 57232 / ISSN: 2190-2151

MAGAZIN FÜR DIE KAFFEEBRANCHE

COFFEE BUSINESS

GIGANTISCH

Der Starbucks Reserve Roastery Store in New York setzt neue Maßstäbe. Ab Seite 50

**Südback-
Vorbericht:**
*Unsere Messe-
Highlights
Ab Seite 12*

INTERVIEW

*mit Holger Preibisch,
Hauptgeschäftsführer des Deutschen
Kaffeeverbandes. Ab Seite 18*

MILCHALTERNATIVEN

*Die beliebtesten pflanzlichen Produkte
und ihre Vorzüge. Ab Seite 34*

GOGREEN

UND WAS IST MIT MILCH?

Was ist aus Gründen der Nachhaltigkeit angesagt und was erwartet der Kunde dennoch?

Service wegzulassen, ist keine Option. | Ludger Schlautmann

Ein junger Mann steht mit zwei Coffee-to-go-Blechern an der Servicestation und sucht nach verpackten Milch- und Zuckerportionen. Nachdem er an der Ordertheke fragt, erfährt er, dass es wegen des Müllthemas solche Einzelverpackungen nicht mehr gibt. Genervt verlässt der Kunde den Store. An derselben Servicestation versucht eine Kundin ihren Latte Macchiato to go (im eigenen Becher) mit Milch aufzufüllen. Das Problem: Auf der Servicestation befindet sich je ein großer Milchbehälter mit eingebautem Spender, der zu niedrig montiert wurde.

Alternativen. In der Diskussion um Müllvermeidung und umweltschonende Ressourcen ist es empfehlenswert, anwenderfreundliche Lösungen zu bieten. Tipp: Füllen Sie Milch in eine Kunststoff- oder Thermoskanne und stellen diese an die Servicestation. Coffee-Bar-Kunden erwarten heute mindestens zwei Sorten Milch, Vollmilch mit 3,5 Prozent und laktosefreie. Kann H-Milch die Vollmilch ersetzen? Besser nicht, denn Vollmilch sorgt für den abgerundeten Geschmack von Espresso-Spezialitäten von Flat White, Cappuccino, Caffè Latte und Latte Macchiato. Für die Zubereitung am Siebträger sollte zudem fettreduzierte- und Soya-Milch vorbereitet werden. Die größte Herausforderung an den Barista ist es, die

Milch richtig aufzuschäumen. Der Schaum darf nicht zu heiß und nicht zu grobporig sein, außer für den Latte Macchiato. Der Trend zum perfekten Milchschaum entwickelt sich weiterhin zu cremig und ist das Aushängeschild für den Flat White. Mittlerweile übrigens auch für den besonderen Cappuccino. Wenn es möglich ist, regionale Milch zu beziehen, so sollten Sie das werbetechnisch nutzen. Für den Coffee-to-go-Kunden ist es unabdingbar, Milchportionen an den Servicestationen vorzufinden. Im Ausland sind diese mittlerweile mit 3,5 und 1,5 Prozent Fettanteil verfügbar. Portionstüten von Zucker und Süßstoff werden ebenfalls für die To-go-Kunden benötigt. Weißer und brauner Rohrzucker sind Standard. Die Streuvariante wird häufig im klassischen US-Style-Zuckerstreuer zur Selbstbedienung für die Servicestation abgefüllt. Stellen Sie je einen Zuckerstreuer auf jeden Tisch. Die Trend-Variante aus dem Ausland heißt Cube (englisch für Würfel). Gemeint sind gebrochene Würfel aus weißem und braunem Rohrzucker. Diese werden in Retro-Zuckerdosens oder ausrangierten Dosen auf die Tische gestellt. Greift die Coffeebar solche Entwicklungen und Trends auf, wirkt sie modern und up to date.



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

161 Coffee Business 5/2019



[2]



Foto: GA-Trendagentur 2019

[1] Die GA-Trendagentur empfiehlt einen Zuckerstreuer pro Tisch, abwechselnd mit weißem und braunem Rohrzucker.
[2] Auch wenn Müllvermeidung ein Thema ist, sollten Coffeebars nicht auf Einzelportionierungen für To-go-Kunden verzichten.
[3] Sogenannte Cube-Dosen mit gebrochenem Würfelzucker sind im Trend.

[3]



Alle Fotos: GA-Trendagentur, 2019