

INGER Verlagsgesellschaft mbH, PF 12 20, 49002 Osnabrück / PVST, Deutsche Post AG, „Entgelt bezahlt“, ZKZ 57232
AUSGABE 2 2020 | März 2020 - 20. Jahrgang | ZKZ 57232 / ISSN: 2190-2151

MAGAZIN FÜR DIE KAFFEEBRANCHE

COFFEE BUSINESS

Wohin geht die Reise?

*Angebot und Nachfrage auf dem
Rohkaffee-Markt. Ab Seite 32*

AUF RÖSTMISSION

*Zu Besuch bei der Reinholz Kaffee-
rösterei in Fulda.
Ab Seite 20*

SÜSS UND HERZHAFT

Jeder sechste Gast bestellt zum Heißgetränk in der Coffeebar einen Snack dazu.

Entscheidend für den Erfolg ist die Warenpräsentation. | Ludger Schlautmann

Es ist neun Uhr morgens. Die Kunden der Coffeebar warten geduldig, um ihre Bestellung am Counter aufzugeben. Die Snacktheke bildet die linke Flanke neben der Warteschlange und ist somit passend in den Ladenbau integriert. Die Blicke der Wartenden schweifen über die Theke. Teilweise ist ein Stirnrunzeln in den Gesichtern zu erkennen. In der Auslage stehen mehrere Teller mit jeweils einem Snacks. Es gibt insgesamt zwei verschiedene Bagelsorten, ein Ciabatta und ein Laugencroissant. Bei den süßen Tellern sind es zwei unterschiedliche Muffins, eine Rosinenschnecke, zwei Cookie-Sorten und eine Apfeltasche. Auffällig ist, dass nur jeder 15. Kunde einen Snack zum Heißgetränk ordert. Nach Erkenntnissen der GA-Trendagentur kauft in einer Coffeebar im Durchschnitt jeder sechste Kunde einen Snack zum Getränk. Je nach Tageszeit und Angebot sind es mal mehr pikante, mal mehr süße Snacks.

Pikante Snacks. Optimal ist ein leicht abgewandeltes Sortimentsangebot gegenüber einer klassischen Bäckerei, wie zum Beispiel ein Bagel mit Frischkäse. Dazu wählen Sie Beläge verschiedener Käsesorten. Neben dem Klassiker Gouda sind Cheddar und Leerdamer im Trend – gerne zusammen als Tripple Cheese. Weitere Top-Beläge sind Salami, Pute, Serrano-Schinken mit Pesto und Parmesan oder vegetarische Varianten. Häufig in Kombination von Frischkäseaufstrichen zuzüglich Gemüse wie Paprika, Radischen und Ähnlichem. Ciabatta mit Tomate und Mozzarella sowie Wraps mit Thunfisch, Pute oder veggi sind weitere gesunde Topseller zur warmen Jahreszeit. Alle pikanten Snacks sollten (ohne den Kunden zu fragen) über den Kontaktgrill für circa eine Minute erhitzt werden.

Süße Snacks. Bei süßen Varianten sind amerikanische Stückgebäcke ein Muss: Brownies (Konsistenz: chewy) in den Geschmacksrichtungen Schoko und Salted Caramell. Der Tripple-Choc-Brownie ist für Liebhaber des Desserts genauso willkommen wie mit Walnuss und/oder Ca-

shew-Kernen. Cookies sollten ebenfalls chewy sein. Top-Seller sind Dark-Choc und White-Choc. Kreative Abwandlungen wie Red-Velvet-White-Choc und Cookies mit Smarties unterstreichen die Kompetenz. Das bekannteste amerikanische



[1] In der Präsentation von Snacks sollten Sie durch Masse Warendruck erzeugen. [2] Pikante Snacks sind auch einer Coffeebar ein Muss.

Stückgebäck in einer Coffeebar ist unbestritten der Muffin, der soft und schokoladig sein sollte. Varianten mit Salted-Caramell und Matcha-White-Choc locken zudem Neugierige in die Coffeebar.



Warenpräsentation. Der tatsächliche Absatzerfolg ist jedoch von einer kaufimpuls-gesteuerten Warenpräsentation abhängig. Hierbei gilt der Grundsatz von „Masse macht Kasse“. Zu vermeiden sind einzelne zur Schau gestellte Produkte, da das nicht absatzfördernd ist. Wer große Präsentationsteller wählt, sollte dafür sorgen, dass er randvoll gefüllt ist. Am besten wäre es, die Thekenfläche in Gänze zu nutzen und die Produkte sortenrein zu präsentieren. Die pikanten sind von den süßen Snacks zu trennen, zum Beispiel mit einer flexiblen Glasscheibe. Bei der Namensgebung sollte auf Fantasie-Bezeichnungen verzichtet werden. Besser ist es, das Produkt recht eindeutig zu beschreiben, zum Beispiel als Tripple-Cheese-Bagel oder Chocolate Brownie.

Good Luck!

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