



KUNDENINFORMATION

Kaffeebars für Unternehmen.

Konzept, Umsetzung und Betrieb.

Ihre Kaffeebar. Persönlich betreut.

Wir entwickeln Ihr Kaffeeangebot, organisieren Equipment und Baristas und kümmern uns um den Alltag. Deutschlandweit, mit einem festen Ansprechpartner.

Die Kaffeebar wird Teil Ihrer Marke. Sie bestimmen die Richtung - wir bringen das Konzept in den Betrieb.



Kai Mößner bei den Deutschen
Latte Art Meisterschaften

Büros

Ein Benefit für Ihr Team.

Stores & Boutiquen

Gastfreundschaft im Store.

Autohäuser

Service für Ihre Gäste.

VON DER IDEE BIS ZUM TÄGLICHEN KAFFEE

Was wir für Sie übernehmen.

Ein vollständiges Betreuungskonzept oder gezielt einzelne Leistungen: Gemeinsam legen wir fest, was zu Ihrem Standort passt.



Konzept & Beratung

Standort und Zielgruppe, Arbeitsabläufe, Ausstattungsliste und Kostenplanung. Sie erhalten ein schriftliches Konzept als Grundlage der Umsetzung.



Getränke & Produkte

Kaffee, Milch und Pflanzenalternativen wählen wir bei gemeinsamen Verkostungen. Eigene Drinks, Tee, kalte Getränke und Gebäck sind nach Wunsch möglich.



Equipment & Start

Wir empfehlen passende Maschinen - unabhängig von einer einzelnen Marke. Kauf, Miete, Lieferung und Inbetriebnahme können über uns erfolgen.



Baristas & Einsatzplanung

Wir wählen Ihr Team aus und schulen es persönlich. Dienstpläne, Urlaubs- und Krankheitsvertretung werden von uns organisiert.



Waren & Betrieb

Einkauf, Nachbestellungen und Lieferorganisation gehören ebenso dazu wie Reinigung, Hygiene, Dokumentation und laufende Qualitätskontrolle.



Ihre Marke vor Ort

Name, Kleidung, Geschirr, Becher und Getränkekarte stimmen wir mit Ihnen ab. Auch besondere Aktionen und Caterings können das Angebot ergänzen.

Ihr Vorteil: ein zentraler Ansprechpartner für Konzept, Team und Betrieb.

DIE RICHTIGEN FRAGEN VOR DEM START

Gut geplant, bevor es losgeht.

Bei der Standortbesichtigung verbinden wir Ihre Wünsche mit den praktischen Anforderungen. Vorhandene Pläne und Fotos helfen dabei.



Fläche

Arbeitswege, Ausgabe
und Gästeaufkommen



Anschlüsse

Strom, Frischwasser
und Abwasser



Infrastruktur

Kühlung, Lagerung
und Reinigung

Die technischen Anforderungen legen wir passend zu Maschine, Sortiment und erwarteter Auslastung fest. Es gibt deshalb keine pauschale Anschluss- oder Flächenvorgabe für alle Standorte.

Was plant BaristaSoul?

Wir beraten zur Ausstattung und zur Anordnung von Tresen, Arbeitsflächen, Kühlung und Arbeitswegen. Lieferung und Inbetriebnahme des Kaffeeequipments können wir übernehmen.

Was übernehmen Sie vor Ort?

Sie beauftragen Tresenbau und bauliche Arbeiten über Ihre Architekten oder Fachfirmen. Diese prüfen und stellen auch die benötigten Strom-, Wasser- und Abwasseranschlüsse bereit.

Vorhandene Maschinen nutzen?

Ja, nach Abstimmung. Wir prüfen gemeinsam, ob die Ausstattung zum Konzept und zur Auslastung passt. Neue Maschinen sind über uns zum Kauf oder zur Miete erhältlich.

Wie viel Vorlauf brauchen wir?

Das hängt von Ausbau, Lieferzeiten und Personalbedarf ab. Nennen Sie uns Ihren Wunschtermin frühzeitig; den realistischen Start stimmen wir nach der Standortplanung ab.

VERANTWORTUNG AUCH NACH DER ERÖFFNUNG

So läuft Ihre Kaffeebar im Alltag.



Equipment aus einem BaristaSoul-Einsatz.

Ein eingespieltes Team. Klare Abläufe.

Unser Ziel ist ein möglichst festes Team, das Ihren Standort kennt. Kai Mößner schult die Baristas; wir organisieren die Einsätze und bleiben für Sie erreichbar.

Öffnungszeiten, Sortiment und Umfang der Betreuung vereinbaren wir gemeinsam. Bei Bedarf kann eine Standortleitung eingebunden werden.

Wer organisiert die Vertretung?

Dienstplanung sowie Urlaubs- und Krankheitsvertretung übernehmen wir. Das passende Personalmodell wird für Ihren Standort vereinbart.

Wie bleibt die Qualität konstant?

Schulung, abgestimmte Rezepte und Arbeitsabläufe sowie laufende Qualitätskontrolle helfen dem Team, ein gleichbleibendes Ergebnis zu erzielen.

Was passiert bei einem Defekt?

Technische Wartung und Reparaturen erfolgen in der Regel über den Hersteller oder dessen Service. Zuständigkeiten und Vorgehen stimmen wir vor dem Start ab.

Wer bestellt die Waren?

Wir übernehmen Einkauf, Nachbestellungen und Lieferorganisation. Bohnen, Milch und Alternativen wählen wir gemeinsam mit Ihnen.

Wer reinigt und pflegt die Bar?

Das Team vor Ort übernimmt die vereinbarten Reinigungs-, Hygiene- und Dokumentationsaufgaben sowie die tägliche Maschinenpflege.

Was ist mit Stoßzeiten und Events?

Wir besprechen erwartete Spitzenzeiten bereits in der Planung. Besondere Aktionen, Produktvorstellungen und ergänzende Caterings stimmen wir separat ab.

TRANSPARENT VON ANFANG AN

Ihr Projekt. Ihr Angebot.

Standort, Betriebszeiten, Team, Sortiment und Ausstattung bestimmen den Aufwand. Sie erhalten eine individuelle Kostenplanung und ein darauf abgestimmtes Angebot.

01

Planung & Start

Konzept, Vorbereitung
und Inbetriebnahme

02

Ausstattung

Kauf, Miete oder Nutzung
vorhandener Maschinen

03

Laufender Betrieb

Team, Betreuung
und Warenverbrauch

Wie wird abgerechnet?

Die Dienstleistung rechnen wir monatlich oder halbmönatlich ab. Eingeaufte Waren werden dem Auftraggeber weiterberechnet; die Einzelheiten stehen im Angebot.

Welche Laufzeit ist vorgesehen?

Wir setzen auf langfristige Zusammenarbeit. Wenn wir uns mit einem Mitarbeiterente fest binden, beträgt die Mindestlaufzeit ein Jahr.

Ist eine Testphase möglich?

Ja, nach Abstimmung. Für Pilotphasen arbeiten wir mit Freelancern. Dafür fallen höhere Kosten an als bei einer langfristig geplanten Personalbesetzung.

Für welchen Umfang eignet sich das?

Angestrebt sind mindestens drei Betriebstage pro Woche, idealerweise fünf bis sechs. Auch kleinere Bars sind bei langfristiger Zusammenarbeit interessant.

Auch deutschlandweit und an mehreren Orten?

Ja. Wir betreuen dauerhafte Projekte in ganz Deutschland. Umfang, Start und ein möglicher Ausbau auf weitere Standorte werden gemeinsam geplant.

Ist die Bar ein Verkaufsstand?

Unser Modell ist eine Dienstleistung für Ihr Unternehmen, etwa als Mitarbeiterbenefit oder Gästeservice. Einen laufenden Getränkeverkauf an einzelne Gäste bieten wir nicht an.

IHR WEG ZUR BETREUTEN KAFFEEBAR



Gespräch



Standort & Konzept



Umsetzung



Laufender Betrieb

ERFAHRUNG AUS DER PRAXIS

Von einem Standort bis zum Filialkonzept.

300

GETRÄNKE PRO TAG · CA.

HENN Architekten

Berlin, Alexanderplatz: eine betreute Kaffeebar als Mitarbeitervorteil. Wir übernehmen Einkauf, Getränkeangebot, Barista-Service, Maschinenpflege und Qualitätskontrolle. Kaffee ist für die Mitarbeitenden kostenlos.

6

BETREUTE MARKENSTORES

Deutschlandweit

Für eine deutschlandweit vertretene Marke entwickelten und betreuten wir das Kaffeeangebot in sechs Stores. Dazu gehörten Konzept, Drinks, Personal, Warenversorgung, Hygiene und ergänzende Event-Caterings.

Ihr Ansprechpartner: Kai Mößner

Deutscher Vizemeister in Latte Art, 18 Jahre Gastronomieerfahrung und 14 Jahre im Kaffeebusiness. Internationale Trainererfahrung und persönliche Schulung des Teams verbinden Konzept und Praxis.

Eine erste Idee reicht.

Schicken Sie uns Ihren Standort, den gewünschten Projektzeitraum und ein paar Sätze zu Ihrer Idee. Auch „noch offen“ ist ein guter Ausgangspunkt. Danach sprechen wir per Video, persönlich oder bei einer Standortbesichtigung.

[Projekt per E-Mail anfragen](#)

kaffee@baristasoul.de
www.barista-soul.com