

COFFEE CATERING CHECKLISTE

Daran erkennen Sie ein gutes Coffee-Catering

Kommunikation

- Sie erhalten bereits kurz nach Ihrer Kontaktaufnahme eine Rückmeldung
- Es erfolgt ein Beratungsgespräch, in dem kompetent auf Ihre individuellen Bedürfnisse eingegangen wird
- Es werden alle benötigten Fakten Ihres Events erfragt (Veranstaltungsart, Veranstaltungsort, Anzahl der Besucher, Datum, Zeitrahmen, Gegebenheiten vor Ort, ggf. Messebauer, gewünschte Leistungen)
- Sie erhalten einen festen, gleichbleibenden, zuverlässigen Ansprechpartner
- Im Anschluss erhalten Sie ein individuelles Angebot, das Ihren zuvor besprochenen Bedürfnissen entspricht
- Das Angebot enthält transparent alle auf Sie zukommenden Kosten und die einzelnen Posten sind für Sie klar verständlich und nachvollziehbar
- Im besten Fall gibt es Paketpreise, die Ihnen eine bessere Kostenkontrolle ermöglichen
- Nach Einigung schließen Sie einen Vertrag ab, in dem alle versprochenen Leistungen festgelegt sind und der somit nachträgliche versteckte Kosten ausschließt
- Der Caterer übernimmt die komplette Kommunikation mit Ihrem Messebauer, Sie müssen sich darum nicht selbst kümmern
- Der Caterer reagiert flexibel auf Änderungswünsche, insofern diese im Bereich des Machbaren liegen
- Die Kommunikation verläuft während der gesamten Zusammenarbeit schnell, unkompliziert und freundlich

Personal und Service

- Der Caterer besitzt ein eigenes festes Barista Team
- Die Organisation ist durchgehend professionell und zuverlässig
- Das Team besteht aus ausgebildeten und zertifizierten Baristi mit Berufs- & Veranstaltungserfahrung
- Die Baristi sind ein eingespieltes Team und haben schon oft miteinander gearbeitet
- Die Baristi beherrschen die Kunstform „Latte Art“
- Die charismatischen Baristi erzeugen ein tolles Ambiente mit einladender Gesprächsatmosphäre
- Besucher würden die Baristi folgendermaßen beschreiben:
 - „kompetent & vom Fach“
 - „authentisch & informativ“
 - „sehr aufmerksam und zuvorkommend“
 - „sehr sympathisch, freundlich, offen und charismatisch“
 - „leidenschaftlich, sie scheinen für ihre Arbeit zu brennen“

COFFEE CATERING CHECKLISTE

Daran erkennen Sie ein gutes Coffee-Catering

Produktqualität

- Der Kaffee wird von einer regionalen Rösterei bezogen
- Der verwendete Kaffee schmeckt außerordentlich gut
- Es ist auf Anfrage möglich, den verwendeten Kaffee zu kosten
- Der Caterer ist einer der wenigen der Branche, der Specialty Coffee anbietet
- Es wird darauf geachtet, faire Produkte zu verwenden (z.B. Milch, Zucker, Tee, Kakao etc.)
- Auf Anfrage werden Ihnen transparent die Bezugsquellen der Produkte genannt
- Es wird eine gleichbleibende Wasserqualität und damit auch Geschmack durch Wasserfilter garantiert
- Es werden nur moderne, professionelle, gewartete Kaffeemaschinen verwendet

Equipment

- Transport, Aufbau, Lagerung und Abbau erfolgt durch den Caterer
- Der Transport und die Aufbewahrung des Equipments erfolgen in professionellen Cases, die einen sicheren Transport und ein ordentliches Außenbild gewährleisten
- Die Baristi erzielen durch einheitliche moderne Outfits einen professionellen Auftritt sowie einen echten Wiedererkennungswert
- Es werden ausschließlich modernste, professionellste und gewartete Kaffeemaschinen verwendet
- Es werden nachhaltige Verbrauchs- & Verpackungsmaterialien verwendet (z.B. kompostierbare Pappbecher, Servietten etc.)

Nachhaltigkeit and soziale Verantwortung

- Es werden kompostierbare und/oder recycelbare Verbrauchs- & Verpackungsmaterialien verwendet
- Es wird z.B. auf Plastikdeckel und Strohhalme verzichtet
- Es werden isolierte Kaffeekessel für einen reduzierten Stromverbrauch verwendet
- Es kommen faire, meist regionale Qualitätsprodukte zum Einsatz
- Faire Bezahlung und ein wertschätzender Umgang mit den Mitarbeitern stehen an erster Stelle
- Bei Bedarf werden die Mitarbeiter in nahegelegenen Unterkünften untergebracht, um eine größtmögliche Erholung zwischen den Einsatztagen zu gewährleisten