

Basoni

Kaffee-Pioniere seit 1998



seit 1998



Dein eigenes Caffè -
Lebe Deinen Traum und werde unser Partner

Basoni Kaffee - Ottostr. 4 - 87448 Waltenhofen

Wir suchen Barbetreiber



Basoni

Kaffee-Pioniere seit 1998

In Italien inspiriert - im Allgäu zuhause

1. Deine Vorteile
 - 1.1. Unser Know-how
 - 1.2. Standort
 - 1.3. Einrichtung und Technik
 - 1.4. Produkte
 - 1.5. Persönliche Unterstützung
und professionelle Schulungen
 - 1.6. Werbung und Verkaufsförderung
2. Unser Geschäftsmodell

Unser Know-how

Basoni

Kaffee-Pioniere seit 1998

Profitiere von unserer Erfahrung und Expertise

Seit mehr als 20 Jahren leben wir unsere Leidenschaft für Kaffee.

Tagtäglich geben wir diese Leidenschaft an unsere Kunden weiter - in unserem Fachgeschäft, der eigenen Rösterei und zusammen mit Euch in einer unserer Caffèbars im Allgäu.

Wir legen Wert auf eine anerkennende, respektvolle Zusammenarbeit mit unseren Kaffeebauern und stehen für eine transparente und faire Beschaffung unseres Rohkaffees. Dem entlocken wir mit viel Gefühl seine besten natürlichen Aromen - ganz traditionell, im handwerklichen Trommelröstverfahren.

Als Familienbetrieb ist uns eine persönliche und offene Verbindung zu unseren Mitarbeitern, Dienstleistern und Lieferanten wichtig - ebenso sehr zu unseren Partnern in den Bars.

Wir pflegen eine direkte und offene Kommunikation - so sind wir sicher, dass auch Du von einer Partnerschaft in unserem erfolgreichen Lizenz-System profitieren kannst.



Standort

Basoni

Kaffee-Pioniere seit 1998



Wir suchen dich für folgende Standorte:

- ★ Immenstadt
- ★ Sonthofen
- ★ Wangen

Wir stehen für puren Kaffee-Genuss und sind der Meinung, dass das Leben zu wertvoll ist um mittelmäßige Massen-Kaffees zu trinken. Zusammen mit Dir möchten wir hochwertigen Kaffee zu den Menschen bringen.

Dazu ist es wichtig, den richtigen Standort zu finden.

In enger Zusammenarbeit finden wir gemeinsam den geeigneten Standort und das richtige Ladenlokal mit Dir und für Dich hier im Allgäu. Auch sind wir offen dafür, ggf. Deine bereits bestehenden Erfahrungen und Kontakte zu nutzen oder Deine konkreten Ideen und Vorschläge für einen Standort mit Dir zu prüfen. Dabei geben wir gerne unsere Erfahrungen weiter und unterstützen Dich bei Verhandlungen mit dem Vermieter und geben Dir Tipps z.B. beim Vorgehen mit Behörden.

Einrichtung und Technik

Basoni

Kaffee-Pioniere seit 1998



Inspiziert in Italien, im Allgäu zuhause.

Nicht nur bei unseren Kaffees spiegelt sich unsere Inspiration wider. Auch in der Einrichtung.

Wir setzen für Dich ein einheitliches Erscheinungsbild im Ladenbau professionell um, immer mit Raum für die Individualität des jeweiligen Standortes.

Dabei übernehmen wir für Dich die Planung, Koordination und Durchführung des Ladenbaus, der Einrichtung und Ausstattung. Zu unserem Selbstverständnis gehört es, dass wir Dein Caffè nur mit den hochwertigsten Siebträgermaschinen und Kaffeemühlen ausstatten, die es für den perfekten Kaffee-Genuss braucht.

Produkte

Basoni

Kaffee-Pioniere seit 1998



Unser hochwertiges und erfolgreiches Sortiment nimmst Du verpflichtend in Deine Caffèbar auf. Dabei profitierst Du auch von unseren speziellen Einkaufskonditionen auch bei unseren Partnern und Lieferanten für z.B. für Milch, Wasser, Getränke Brioche und vieles mehr. Hier kannst Du Dich auf gut verhandelte Festpreise und einen sicheren Bezug aller Artikel verlassen.

Dein Sortiment kannst Du in Abstimmung mit uns um passende Sortimente erweitern. So kannst Du im Rahmen unserer Philosophie individuell auf die Wünsche Deiner Gäste eingehen und Dein eigenes Engagement voll einbringen.

Da wir mit unserer eigenen Manufaktur selbst handwerklich erstklassig rösten, bieten wir Dir eigens für Deine Caffèbar geröstete Bohnen zum Ausschank an - und natürlich auch zum Verkauf vor Ort als ganze Bohne oder als gemahlenes Produkt, für den Kaffee-Genuss zuhause. So werden Gäste zu Stammgästen.

Dabei übernehmen wir auch die werblichen Aspekte und die Produktion der eigens für Deine Caffèbar entwickelten und designten Kaffee-Sorte.

Das ist Dein Top-Vorteil gegenüber anderen Caffèbars!

Persönliche Unterstützung und professionelle Schulungen

Basoni

Kaffee-Pioniere seit 1998

Es ist uns wichtig, dass die Zubereitung unserer hochwertigen Kaffees auf Eurem Wissen und handwerklichem Können basiert.

Die Leidenschaft für Kaffee, wie wir sie seit vielen Jahren leben und an unsere Kunden weitergeben, gebt auch Ihr an Eure Gäste weiter.

Daher bilden wir Dich in unserem eigenen Schulungszentrum im Rahmen unserer Partnerschaft kostenfrei aus und halten Dich immer up-to-date, was die Trends und Entwicklungen rund um den Kaffee-Genuss betrifft.

Dabei ist es uns möglich, Dich bis hin zu einer SCA Zertifizierung weiter zu bilden.

So stellst Du sicher, dass Deine Gäste immer in den Genuss des besten Kaffees kommen.

Das hebt Dich ab von anderen Barbetreibern und gibt Dir die Chance, Deinen Gästen ausschließlich Premium Spitzenkaffee anzubieten.

Und auch wenn es mal andere Herausforderungen gibt, hilft Dir unkompliziert und direkt die Fachabteilung in der Basoni Zentrale weiter.



Werbung und Verkaufsförderung

Basoni

Kaffee-Pioniere seit 1998



Kaffee-Pioniere im Allgäu.

Wenn es um das Thema Kaffee im Allgäu und darüber hinaus geht, ist Basoni aus Wahlheimat nicht mehr wegzudenken. Eigene Cafés wie das Basso in Kempten, eigene Kaffeesorten, Online-Shop, mobile Caffè-Bars und die Kaffee-Schule Allgäu - Familie Sailer und ihr Team sind auf allen Ebenen erfolgreich unterwegs.

Wie Valerie, ihr Soud die Kaffee-Schulungen aktuell stark aus. Was gibt den Ausschlag dafür?

Valerie Sailer (V): Basoni bietet ja schon seit mehr als zwölf Jahren Kaffee-Schulungen und Barista-Kurse an. Wir haben nun bereits weitere Kurse für Einsteiger und fortgeschrittene Kaffee-Freunde, entwickelt und durchgeführt. Dennoch werden wir noch zusätzliche weiterführende Aus- und Weiterbildungen für Profis anbieten. Warum wir verstärkt Schulungen anbieten liegt für uns außer der Hand zu "prozess", weil wir danach gefragt werden.

Wie meist du denn genau?

VS: Glücklicherweise wird den Menschen immer bewusster, wie wichtig qualitative hochwertige Ernährung ist. Sie möchten auf gute, möglichst handgemachte und regionale Produkte zurückgreifen und verstehen, warum dies ebenfalls wichtig ist. Das gilt für Kaffee genauso wie für andere Lebensmittel.

Wie okay, handgemachte vor industrieprodukt also, welches. Aber was meinst Du mit "Jahresplanung" in Bezug auf Kaffee?

VS: Wenn man ein Mal einen richtig guten Espresso, Cappuccino oder ein anderes Kaffeegetränk in einer Bar trinken hat, dann möchte man sich diesen Genuss auch noch heute haben. Und zwar jeden Tag. Bei Basoni zielen wir auf den Menschen, wie sie den für sich besten Kaffee auch hinaus machen können - anfangen von der Auswahl der Bohnen, Mühle und Mängelriß, der passende Maschine und das eigentliche Phänomen der Maschine. Und wie wir kommen dann die Kunden auf die Idee, bei Euch eine Kaffee-Schulung zu machen?

Wie Neue Kunden kommen zu uns oft über Empfehlungen von Kundenstamm, welchen bekommen einen Gutschein für einen Kurs geschenkt, zum Geburtstag, Weihnachten oder einfach so. Ist ja auch mit was. Jedem, was Besonderes. Wie Sailerer Besucher die Schulung auch bevor Sie sich für eine Kaffeeschulung entscheiden. Und wie haben sie sich in einer unserer Bars den Unterschied geschmeckt und dort gesehen, dass wir Kaffee-Schulungen und Barista-Kurse anbieten. Die bestehenden Kunden möchten einfach ihre Können perfektionieren und Neues dazu lernen.

Wie Klingt nach hoher Nachfrage, das heißt aber auch viel Arbeit für Euch. Zumal ihr auch noch individuelle Kurse für Firmen anbietet.

VS: Durch die Erweiterung unserer Kursmotive mussten wir nach Möglichkeiten suchen, Platz zu schaffen. Deshalb haben wir in Waldenbuch ein neues und größeres Schulungsraumkonzept gebaut. Für Firmen bieten wir das gerne als "Juni" bei uns an, wir kommen aber auch mit unserer mobilen Caffè-Bar direkt zu den jeweiligen Firmen, Industrie und Gastronomie schulen wir für geschäftlich vor Ort. Es das Klingt tatsächlich nach viel Arbeit, mehr ich gerade, liegt mir aber nicht so viel, weil unser gesamtes Team macht, dieses Wissen weiter zu geben.

Wie vielen Dank.



Basoni
Kaffee-Pioniere seit 1998

Monza

☒ Espresso
☒ Kaffee

Der samtige Allrounder

- samtig, leicht würziger Espresso
- aromastarker Kaffee
- sehr säurearm
- geeignet für alle Milchgetränke

Mischung
58 % Arabica Ruanda, Guatemala, Kolumbien
42 % Robusta Indien, Afrika

Durch die mittelkräftige Röstung und der komplexen Mischung entstand dieses besondere Allroundtalent für Espresso und Kaffee. Sehr säurearm und perfekt für alle Milchgetränke.

Geschmack

- samtig, leicht würzig
- voller Körper
- Zartbitterschokolade
- sehr langer, angenehmer Nachgeschmack

Für einen wirkungsvollen werblichen Auftritt unterstützen wir Dich über unsere Fachabteilung Marketing dauerhaft mit verkaufsfördernden Materialien am POS, ebenso wie mit diversen On- und Offline Werbemaßnahmen. Die Gestaltung und Hosting Deiner Website übernehmen wir initial mit unserer Fachabteilung. Zudem integrieren wir Deine Caffèbar in verschiedene werbliche Maßnahmen der Dachmarke Basoni in den sozialen Medien, um die Präsenz, Bekanntheit und Reichweite Deiner Caffèbar zu unterstützen.

Unser Geschäftsmodell

Basoni

Kaffee-Pioniere seit 1998



Im Rahmen unseres Lizenz-Modells setzen wir auf Dein Engagement als selbständiger Barbetreiber und Unternehmer. Dafür bieten wir Dir den richtigen Rahmen: unsere Erfahrung, Unterstützung und Übernahme der wichtigsten Geschäfts-Parameter, damit Du Dich auf das Wesentliche konzentrieren kannst: Deine Caffèbar, Deine Gäste. Dabei nutzt Du die Bekanntheit unserer Dachmarke, bleibst aber trotzdem individuell ausgerichtet und profitierst von einem gut funktionierenden Geschäftsmodell mit einem erfolgreich etablierten Konzept.

Lizenzgebühr ab: 45T€

Umsatzabgabe: 1,75- 5,25 %



Unsere Partner

Basoni

Kaffee-Pioniere seit 1998



„Nach vielen Jahren Vertriebsarbeit und einiger Gastroerfahrung war es 2019 soweit, mir meinen Traum vom eigenen Caffè zu erfüllen: ich konnte das bereits bestehende Caffè Lucca in der Füssener Fußgängerzone übernehmen. Mit den Kaffeeprofis von Basoni fand ich den perfekten Partner. Meine Mitarbeiter und ich wurden von Basoni zu top Barista ausgebildet. Unser Erfolg liegt natürlich auch in den köstlichen Kaffees, die Basoni selbst röstet und an seine Bars liefert. So ist und bleibt das Lucca ein sehr beliebter Treffpunkt für Jung & Alt mitten in der Füssener Altstadt.“

Rainer Herb - Caffè Lucca Füssen

"Vor fünf Jahren habe ich das Caffè Torino in Marktoberdorf übernommen.

Ich hatte wirklich sehr großen Respekt vor dieser Aufgabe.

Es hat mir sicherlich sehr geholfen, dass ich schon einige Erfahrung in der Gastronomie hatte, um dann meinen Traum von einer eigenen Bar zu verwirklichen. Bei speziellen Themen war ich jedoch froh, auf den Rat von Basoni zurückgreifen zu können. In regelmäßigen Besprechungen werden Ideen im Team diskutiert und verbessert, so dass sie zielführend umgesetzt werden können.“

Franziska Uhl - Caffè Torino Marktoberdorf



Jetzt Kontakt aufnehmen!

Basoni

Kaffee-Pioniere seit 1998

Du bist aufgeschlossen, selbstbewusst und kommunikativ, organisationsstark und emphatisch?

Du liebst das italienische Lebensgefühl und möchtest Menschen für den Genuss hochwertiger Kaffee-Kultur begeistern?

Du musst nicht unbedingt Gastronomie-Erfahrung mitbringen. Auch Quereinsteiger mit Leidenschaft und Power sind bei uns herzlich willkommen.

Stelle Dich kurz und prägnant in 2-3 Sätzen bei uns vor, schriftlich per e-mail oder telefonisch.

Vereinbare jetzt einen Kennenlern-Termin!

Auch als Quereinsteiger!

Basoni Kaffee
Ottostr. 4
87448 Waltenhofen

info@basoni-kaffee.de
08303 / 9797

