

Case Study

EIN NEUES VERSORGUNGSKONZEPT ENTSTEHT

Wie der Marienturm in Frankfurt
We Proudly Serve Starbucks®
erfolgreich integriert und Kunden
und Gäste nachhaltig begeistert

Hochwertiges Design trifft innovative Marke

Der Marienturm wurde 2019 fertiggestellt und beeindruckt durch seine innovative Architektur. Das Interior strahlt durch das harmonische Zusammenspiel von stilvollen Möbeln, hochwertigen Materialien und die raffinierte Gestaltung, Eleganz, Identität und Wohlbefinden aus. Auf der Suche nach einem passenden Kaffee- und Getränkeangebot, das den gehobenen Ansprüchen und dem architektonischen Design gerecht wird,

wurde Patrick Curth, der gastronomische Leiter des Marienturms, schnell fündig: „Ich kannte We Proudly Serve Starbucks® bereits von meinem vorherigen Arbeitgeber, einer renommierten Hotelkette. Natürlich habe ich sofort zugesagt, da der durchschnittliche Bon einfach höher ist und die Marke eine starke Strahlkraft hat.“



Der Kaffeedurchsatz bestimmt die Größe

Mit einer Fläche von über 11.000 m² und einer Vielzahl von Büros werden im hauseigenen Café chez marie im Marienurm durchschnittlich 150 Tassen pro Tag umgesetzt. Angesichts dieses Durchsatzes und nach einer gründlichen Evaluation des Getränkeangebots entschied sich die Betreibergesellschaft Food Affairs GmbH im Jahr 2019 für die Served Grande Lösung des We Proudly Serve Starbucks® Konzepts. Das größte verfügbare Paket Grande mit eigenem Café Personal (Served) enthält neben dem gesamten Starbucks Sortiment auch umfangreiche Trainings und alle verfügbaren Promo-Aktionen.

Schnelle Umsetzung und klarer Kostenvorteil

Bei der Konzeption und Integration des Konzepts unterstützte Nestlé Professional, der Starbucks Vertriebspartner in der DACH Region. „Wir mussten zwar eine bereits geordnete Siebträgermaschine wieder abbestellen, aber ansonsten lief alles reibungslos“, so Patrick Curth. Die Stakeholder wären von der attraktiven Kostenkalkulation und der Aufwertung des Cafés überzeugt gewesen. „We Proudly Serve Starbucks® fügt sich ganz natürlich in unser Café ein und die höheren Kaffeeinkaufspreise können einfach wieder eingespielt werden.“



Am Ende bleibe unterm Strich deutlich mehr. Das liege vor allem auch an der hohen Markenbekanntheit. „Wer einmal mitbekommen hat, dass bei uns im Café Starbucks Produkte angeboten werden, der kommt immer wieder.“

+11%

HÖHERE KOSTEN

im Durchschnitt für We Proudly Serve Starbucks®

+30%

HÖHERER PROFIT

im Durchschnitt durch höhere Verkaufspreise, besser Auslastung und Promotions

Promotions sparen Zeit und Ressourcen

Die automatische Teilnahme an den vielfältigen Promo-Aktionen von Starbucks seien ein großer Vorteil, führt Patrick Curth aus. Innovationen und neue Rezepturen werden von Starbucks regelmäßig geliefert. Viele Kunden seien überrascht davon, dass es im chez marie die gleichen Produkte wie bei Starbucks nebenan gibt. „Durch die Promos bieten wir den Kunden regelmäßig neue Produkte. Das kommt gut an und hilft uns, unsere Stammkunden zu halten.“

Trotz Homeoffice steigende Beliebtheit

„Natürlich hat sich die Situation in den Büros deutlich gewandelt.“ Die Angestellten würden das chez marie nicht mehr nur zur reinen Versorgung nutzen, sondern viel mehr als Treffpunkt fürs Networking und als '3rd Place' neben dem Homeoffice und den Büros. „Obwohl auf allen Etagen Kaffeestationen mit kostenfreiem Kaffee zur Verfügung stehen, kommen die Leute doch lieber ins chez marie und holen sich ein Starbucks-Getränk,“ freut sich Patrick Curth.

Der Kunde

Der Marienturm im Herzen Frankfurts ist eine renommierte Geschäftsadresse für namhafte Unternehmen. Um das leibliche Wohl der Mitarbeiter und Mieter kümmert sich Patrick Curth, der gastronomische Leiter des Marienturms. Die Food Affairs GmbH betreibt ein Restaurant und das beliebte Café chez marie.



Patrick Curth
Food affairs GmbH
www.chez-marie.de

Zusammenfassung

Das We Proudly Serve Starbucks® Konzept wird im Marienturm seit 2019 erfolgreich umgesetzt. Durch die beliebte Marke wird die Attraktivität des Cafés gesteigert und zieht Kunden aus der ganzen Umgebung an. Die im Paket enthaltenen Promoaktionen sparen Zeit und sorgen für ein abwechslungsreiches und ansprechendes Angebot im Café.

KONTAKT

Damian Nagorka
Nestlé Professional GmbH
info@kaffee-professional.de
Tel.: 069 / 66 71 91105

