



## **Betreiben eines Suppenbistro**

### **1. Hauptziel**

Verkaufen von qualitativ einmaligen Suppen mit besten Brot als Beilage unter dem Namen SuppeCarlo.

### **2. Unterziel**

Verkauf von Wein, Kaffee von hoher Qualität zu vernünftigen Preisen, in Ergänzung mit Snacks (Tapas) am Abend, Schokolade als Begleitung zum Café.

### **3. Persönliches Ziel**

Kulinarische Exklusivitäten, mit volksnahen Akteuren, gewinnbringend umzusetzen.

### **4. These**

Die Art des kulinarischen Angebotes (Suppen, Wein, Café, Snacks) soll Einmaligkeit haben, und den Gesamtnutzen des Gastroangebotes beträchtlich erhöhen. Somit erreicht das System Exklusivität.

### **5. Quintessenz**

Mit Events zu den Themen Suppen, Café, Wein, Tapas, sollen die Themen so angereichert werden, dass Sie für jedermann interessant sind und zur Beständigkeit der Besucherzahlen beitragen. Dadurch erhält das ganze den Charakter der Einmaligkeit und es wird vom Publikum getragen.

### **6. Einführung**

Unter dem Begriff Suppenlokal versteht man, dass das Bistro Suppen verschiedener Herkunft serviert verbunden mit Alkohol – Ausschank, geführt wird. Die Suppen sollen regionalen Herkunft sein. Die Suppen Rezepte sollen abgegeben werden in einer originellen Verpackung. Der Wein hat ausschliesslich spanische Herkunft, und wird von kleinen Weinbauern produziert. Der Wein wird offen ausgeschenkt, und hat eine hohe Qualität. Es ist auch die Absicht dahinter, dass der Wein bekannt wird und dadurch auch flaschenweise verkauft werden kann. Weinverkauf über die Gasse. Sie sollen die Herkunft des Weines hervorheben. Die Tapas werden von einem Catering geliefert und teilweise auch in eigener Regie hergestellt. Wichtig ist, dass die Produkte echt sind und aus dem Ursprungsland stammen. Der Café ist ebenfalls naturrein und stammt aus verschiedenen Herkunftsländern. Die dazu

# Coffee & Wine

passenden Schokoladen – Häppchen werden von einem Catering geliefert und sind speziell und einzigartig im künstlerischen Design.

## 7. Führung, Ausschank und Administration.

### 1. Ausgangslage

Die Idee des SuppeCarlobistro ist entstanden, weil es in der heutigen Zeit wichtig erscheint das Produkte verkauft werden, die regionaler Herkunft sind und Einkommen in die Region bringen.

### 2. Produktebeschreibung

Die Produkte für die Suppen stammen aus regionaler Herkunft, im Gegensatz zum Wein und Schinken, sie stammen aus eigener Auslese und Import. Sie werden sorgfältig ausgesucht und sind reine Produkte in ihrer Art. Dadurch wird ihr Charakter hervor gestrichen und der Ursprung ist unverkennbar.

Der Schinken stammt von Schweinen, die nur süsse Eicheln fressen, und hat so den auserlesenen Geschmack. Jerez ist ein spanischer Weinschnaps und passt hervorragend dazu.

Der Kaffee stammt aus 6 verschiedenen Produzenten

### 3. Produkte

Suppen aus regionaler Herkunft

Wein aus eigenem Import

Jerez aus eigenem Import

Schinken aus Spanien mit speziellem Geschmack.

Café La Semeuse: Qualitativ hochstehender reiner Caffee.

Schokolade in speziellem Design

### 4. Verkaufseinheiten

Die Suppe wird teillerweise serviert, dazu gibt es mindesten 10 verschieden Brotsorten.

Der Wein wird deziliter oder flaschenweise ausgeschenkt. Der Jerez wird in kleinen 1-2 cl Einheiten ausgeschenkt. Der Kaffee wird in allen gängigen Varianten (siehe Starbucks) serviert. Der Espresso oder kleine Café und der normale Café wird mit einer speziellen Schweizer Schokolade serviert.

### 5. Herstellung

Die Suppen werden regional hergestellt und nicht im Bistro selber gemacht.

Die Produkte (Schinken, Schokolade) werden zugekauft und müssen allenfalls über eine kleine Zeitspanne gelagert werden.

Der Wein, Jerez und der Kaffee wird von der Firma Coffee&Wine geliefert.

### 6. Preise

Suppen werden zum Preis von ca. 8-10 CHF angeboten inkl.Brot.

Wein wird dl weise berechnet und dürfte bei etwa 6-8 CHF liegen.

Café wir maximal bei etwas 3.50 CHF liegen.

Mineralwasser wird etwa bei 3.00 CHF liegen.

Für Familien wird ein spezieller Preis erarbeitet.

# Coffee & Wine

Grundsätzlich ist die Preispolitik so ausgelegt, dass wir hohe Qualität auf tiefem Preisniveau anbieten.

7. Kunden  
Für alle die qualitativ günstig, originell und gut essen wollen  
Am Freitag sprechen wir die Business-Kunden an mit einem after five Konzept. (Wein, Jerez, Schinken speziell von Spanien).  
Am Samstag werden eher die Familien und Individualisten angesprochen oder ganz einfach die Leute, die etwas Spezielles erleben wollen.
8. Öffnungszeiten.  
Morgen von 10 Uhr bis 22Uhr durchgehen 7Tage in der Woche
9. Verkauf  
Wird in der Rathastrasse 14 stattfinden, als Restaurationsbetrieb.
10. Auslieferung  
Der Wein, der über die Gasse verkauft wird, wird mit einem Hauslieferdienst ausgeliefert.
11. Administration  
Die Rechnungsstellung erfolgt extern. Die Abrechnung des Café's erfolgt über eine Kasse.
8. Schlussfolgerung  
Wer sich seinen Café oder seine Suppe  
nicht auf Tablett und Marmortisch servieren lässt  
weiß nichts von ihnen  
Ein Blick in die Zeitung  
Die nächste Zigarette  
In der zweiten Nische rechts ein alter Bekannter  
aber man ist noch nicht geneigt -  
vielleicht nach dem nächsten Café -  
Ist das Caféhaus der Wartesaal der Poesie?  
Noch ist es früh, man ist einer der ersten -  
Routinierte Handgriffe des Barmanns  
Letzte Vorbereitungen schwarzbefrackter Kellner .  
Es wird serviert  
Der Tag beginnt  
In einem schweizerischen Caféhaus.  
Das wichtigste an diesem Caféhaus ist, dass es einen speziellen Charakter hat.  
Dass es in den Preisen andere Wege geht. Es werden Events geboten, im  
kulturnahen Bereich, der Produktion von Café, Wein, Schinken und Schokolade.  
Wir versuchen auch Literatur mit in den Betrieb zu integrieren mit der  
öffentlichen Bibliothek.
9. Nächste Aktivitäten  
Go Not Go Entscheid  
Besprechung mit Eigentümer

# Coffee & Wine

Genaue Preisfindung  
Eventplanung

Abklärungen/Aufgabenliste: