



Kaffeevollautomat im Hotel: Gastronomie, Kaffeezubereitung, Bedienung, Service und Kaffeequalität an der Theke

Kaffee an der Hoteltheke: Unsere Praxis-Checkliste für konstanten Geschmack, kurze Wartezeiten und entspanntes Teamwork

Der erste Schluck entscheidet. Mit dieser kompakten, umsetzbaren Checkliste bringen wir unsere Theke auf Barista-Niveau – vom Early-Bird-Espresso bis zum späten Check-in. Ideal für Hoteliers, F&B-Manager und Thekenteams, die Qualität reproduzierbar machen und den Durchschnittsbon steigern wollen.

1) 10-Minuten-Quick-Check: Sind wir thekenfit?

- Unser Vollautomat liefert konstante Qualität zu Stoßzeiten (Frühstück, Check-in abends)
- Zwei Mühlen sind vorhanden (Espresso + Café Crème/Decaf)
- Präzises Milchsystem mit automatischer Spülung ist aktiviert
- Festwasseranschluss mit Softwasser-Filter schützt Geschmack und Maschine
- Automatische Reinigung ist täglich und wöchentlich eingeplant
- Klare Workflows: Wer bedient? Wer schäumt? Wer serviert?
- Regionale Röstung kommuniziert (Tafel, Karte, Upselling am Tresen)
- Ticketzeit Ziel: Erstes Getränk 60 Sekunden

2) Hardware, die zählt: Auswahl- und Setup-Checkliste

- Leistung: mind. 120+ Getränke/Stunde im Mischbetrieb
- Zwei Bohnenbehälter: Espresso (mittlere Röstung) + Café Crème oder Decaf
- Milchsystem: Temperaturziel 60–65 °C, Microfoam, automatische Zwischenreinigung
- Festwasseranschluss: stabiler Druck, separater Heißwasserauslauf für Americanos/Tees
- Automatische Reinigung: programmierte Zyklen nach Schichtende
- Becherfreiheit: To-go-Becher und Tassenhöhe passen unter den Auslauf

- Energie: Eco-Modus und Zeitschaltpläne aktiv
- Telemetrie/IoT: Füllstände, Zyklen und Fehler remote checken
- Servicezugang: modulare Bauweise, S.L.A. mit 24–48 h Reaktionszeit

3) Wasser & Filter: Die unsichtbare Zutat

- Empfehlung: Gesamthärte 6–8 °dH, Karbonathärte 3–5 °dKH
- pH-Wert Ziel: 7,0–7,5; TDS: 75–150 mg/L
- Softwasser-Filter: Wechsel nach Herstellerangabe oder 1.000–1.500 L
- Monatlich dokumentieren: Härtemessung, Filterdatum, Geschmackstest

4) Bohnenstrategie: Regional, klar, passend zum Einsatz

- Rösterwahl: regional, klare Herkunft, mittlere Röstung für Vielseitigkeit
- Hopper A: Espresso (balanciert, schokoladig) für Milchgetränke
- Hopper B: Café Crème oder Decaf für Long Drinks und späten Abend
- Beschilderung an der Theke: “Heute in der Mühle: ...”

5) Rezepte standardisieren: Reproduzierbar statt Zufall

- Espresso: 9–10 g in, 25–30 ml out, 20–28 s
- Doppio: 18–20 g in, 45–60 ml out
- Café Crème: 120–180 ml, mildes Mahlgradprofil
- Americano: Espresso + 90–120 ml heißes Wasser
- Cappuccino/Latte: Milch 60–65 °C, Microfoam, keine großen Blasen
- Süße/Balance: Zucker separat anbieten; Rezeptkarten sichtbar am Gerät

6) Theken-Workflow: Schnell, sauber, stressfrei

- Rollen: 1) Order & Payment, 2) Maschine & Milch, 3) Ausgabe
- Stationen: Tassen vorgewärmt, Löffel/Deckel griffbereit, Milchkanne farbcodiert
- Stoßzeit-Protokoll: Spülpausen alle 20–30 Minuten, Milchleitungen kurz spülen
- Schichtbeginn: Mahlgrad-Check, Leerbezug, Temperaturkontrolle
- Schichtende: Auto-Clean starten, Tropfschale/Brüheinheit prüfen

7) Reinigungs- und Wartungsplan

- Täglich: Milchsystem reinigen, Brüheinheit spülen, Ausläufe wischen

- Wöchentlich: Brüheinheit ausbauen und fetten (falls vorgesehen), Dichtungen checken
- Monatlich: Kalk- und Filterstatus prüfen, Telemetriedaten sichten
- Jährlich: Profi-Wartung, Dichtungen/Schlüsse erneuern, Software-Update
- Ersatzteile auf Lager: Dichtungen, Reinigungsmittel, Milchschnüre

8) Service-Momente, die Gäste lieben

- Begrüßen + Bedarf klären: "Darf es kräftig oder mild sein?"
- Upselling freundlich: "Möchten wir die regionale Röstung probieren?"
- Textur erklären: "Seidig fein, ideal für Cappuccino."
- To-go aktiv anbieten bei Wartezeiten oder Check-in-Rush
- Beschilderung: kleine Karte mit Bohneninfos und Temperaturversprechen

9) Upselling, das nicht nervt

- Größen-Upgrade: klein, mittel, groß – mit klaren Mehrwerten
- Doppio-Option: +1 Schuss für mehr Aroma
- Milchalternativen: Hafer, Soja, Laktosefrei – transparent bepreist
- Bundles: Kaffee + Gebäck/Frühstück-Item zum Vorteilspreis
- Tages-Special: "Ab 15 Uhr Flat White mit regionaler Bohne"

10) KPIs, die wir jede Woche checken

- Ticketzeit: Ziel 60 s Erstgetränk, 3 min für 3er-Bestellung
- Durchschnittsbon: +10–20% durch Bundles/Upgrades
- Reklamationsquote: 2% der Kaffeegetränke
- Wastage: 3% (Fehlbezüge, überschaumte Milch)
- Training: 100% Team hat Rezept- und Reinigungsbriefing absolviert

11) Notfall- und Stoßzeitplan

- Fallback: Zweite Mühle mit universalem Profil, Notfall-Filterkaffee für Gruppen
- Servicekontakt: Techniker-Nummer, S.L.A., Ersatzgerät-Option
- Peak Hours: Zusatzpersonal einplanen, Pre-Heat, Tassenstapel bereit

12) 30/60/90-Tage-Umsetzung

- 30 Tage: Wasser testen, Filter wechseln, Rezepte standardisieren, Beschilderung ergänzen

- 60 Tage: Telemetrie aktivieren, KPI-Board aufsetzen, Teamtraining wiederholen
- 90 Tage: Röster-Partnerschaft fixieren, Upselling-Bundles ausrollen, Wartungsvertrag verhandeln

Unsere nächsten Schritte (zum Ausfüllen)

- Heute: _____
- Diese Woche: _____
- Bis Monatsende: _____

Kostenloses Bonus-Paket sichern

Wir haben ergänzend Rezeptkarten zum Ausdrucken, einen Reinigungsplan als Poster und eine kalkulationsfertige KPI-Vorlage vorbereitet. Jetzt kostenlos anfordern und an der Theke in Vlotoh sofort einsetzen.

Kontakt (optional):

Website: bk-hotels.de

Standort: Vlotoh

