



reddot winner 2020
best of the best brand design



MORE THAN JUST
GOOD COFFEE





03 BASECOFFEE® 08 KONZEPT

FEEL THE BASE

Unter dieser Devise wurde BASECOFFEE® 2019 von Rasmus Stjernholm gegründet. Rasmus Stjernholm, gebürtiger Däne, ist bereits seit 25 Jahren in der Gastronomiewelt unterwegs. BASECOFFEE® ist ein nachhaltiges, urbanes Brunchcafé, mit außergewöhnlichen Soulfood-Kreationen aus aller Welt und hochwertigen Kaffee-Spezialitäten.

Es ist ein Konzept voller Produkte, die optisch ansprechend arrangiert sind und sowohl Fitness, als auch Wohlbefinden fördern. Wer bei BASECOFFEE® etwas isst, soll Energie tanken und kein Völlegefühl haben.



04 BASECOFFEE® 08 VIBES

Es riecht nach frisch gemahlenem Kaffee und süßem Gebäck. Das urbane Ambiente, mit dunklen Decken und Club-Atmosphäre, gemütliche Polster, ansprechendes Lichtdesign, angenehmer Raumklang und die perfekte musikalische Untermalung runden das Konzept ab. Ein positiver Vibe entsteht, eine Stimmung wie Urlaub am Strand. Ich sehe, höre, rieche, schmecke und fühle – alle fünf Sinne werden angesprochen.



05 BASECOFFEE® 08 SOULFOOD

Das Fundament des Konzeptes ist die Herkunft und Nachhaltigkeit der Lebensmittel. Zutaten wie Eier, Milch, Butter und Dinkelmehl sind in Bio-Qualität und kommen fast alle aus der Region.

Für unser Toastbrot wird ein extra feines Briochebrot hier in Franken gebacken. Das Mehl wird aus Urweizen in Pommersfelden gemahlen und verleiht unserem Soulfood den würdigen Rahmen.

Alle weiteren Produkte werden vor Ort hausgemacht und frisch zubereitet.



06 BASECOFFEE® 08 PHILOSOPHY

Die eigene Röstung der 6 verschiedenen Kaffeesorten kommt von einer kleinen privaten Rösterei aus Bamberg, welche die Bohnen größtenteils direkt von den Kaffeefarmern bezieht. Durch diesen „direct trade“ wird die Infrastruktur in der Heimat der Kaffeebauern gefördert. Dies sichert ihnen ein Einkommen, von dem sie leben können. Insbesondere werden so Frauen und Kinder unterstützt, indem z.B. Schulen gebaut werden können. Das garantiert einen nachhaltigen Kaffeeanbau, ohne dem Kostendruck von Händlern und der Börse ausgesetzt zu sein.

Ein weiteres wichtiges Herzensprojekt ist der Brunnenbau in Niger, den BASECOFFEE® mit einem Euro pro verkaufter Kaffeepackung oder Flasche Wasser unterstützt.



07 EXPANSIONS

08 ECKDATEN

STÄDTE

Ab 70.000 Einwohner

LAGE

A- und B-Lagen oder neue, moderne Wohngegend mit Naherholungscharakter, gute Sichtbarkeit, idealerweise Ecklagen.

GRÖSSE

EG Gastrofläche 120 – 250 qm (min. 50 Sitzplätze)
zzgl. Nebenflächen für Küche und Lager 50 – 80 qm

SONSTIGE KRITERIEN

Fensterfronten und Terrassennutzung notwendig
(min. 40 Sitzplätze)

DAUER

10 Jahre + Option Übergabe Verhandlungssache)

TECHNISCHE AUSSTATTUNG

Konzessionsfähige Gastronutzung

Toiletten

Stromanschluss mit 25 kW

Be- und Entlüftung

Küchenabluft mit ca. 2.000 m³ Luftleistung



basecoffee GmbH · An der Spinnerei 15 · 96049 Bamberg
bamberg@basecoffee.de - www.basecoffee.love