

Angebot: Teezeremonie- Programm

ANGEBOT FÜR KUROGANE RYOKAN

— 2026
Ein halbtages Teezeremonie-Programm und die Beschaffung
von Einzellagen-Tees, konzipiert für die Übernachtungsgäste
des Kurogane Ryokan.

Inhalt

01	Auf einen Blick	2
02	Das Projekt in Zahlen	3
03	Die Chance	4
04	Zusammenfassung	4
05	Die aktuelle Erfahrung	4
06	Herausforderung & Ansatz	5
07	Nachweise	6
08	Status & Versicherungsschutz	6
09	In ihren eigenen Worten	7
10	Leistungsumfang	8
11	Was enthalten ist	8
12	Leistungen	9
13	Ausgewählte Arbeiten	9
14	Zeitplan	10
15	Investition & Konditionen	11
16	Kostenaufstellung	11
17	Kostenübersicht	12
18	Auftragsoptionen	13
19	Optionen im Vergleich	13
20	Zahlungsplan	14
21	Annahmen, auf denen diese Kalkulation beruht	14
22	Annahme	15

AUF EINEN BLICK

ANGEBOT

○ PRO-2026-0109

ZUR FREIGABE

ERSTELLT FÜR

Kurogane

Ryokan —

Haruto

Ishikawa,

Director of

Guest
Experience

ERSTELLT VON

Shizuku Tea
House, Kyoto

AUSGESTELLT

9. Januar 2026

GÜLTIG BIS

6. Februar 2026

AUFTRAG

Gästeerlebnis-
Programm

AUF EINEN BLICK

Das Projekt in fünf Zahlen

AUFTRAG

Gästeerlebnis-Programm

Ein hauseigenes Teezeremonie-Programm und die Beschaffung von Einzellagen-Tees, konzipiert für die Übernachtungsgäste des Kurogane Ryokan.

INVESTITION

¥1,914,000

¥1,740,000 zzgl. Verbrauchsteuer (10%)

BEGINN

2. Februar 2026

Vorbehaltlich einer Annahme bis zum 6. Februar 2026

DAUER

12 Monate

Vom Projektstart bis zur finalen Übergabe

ERSTELLT FÜR

Kurogane Ryokan

Haruto Ishikawa, Leiter Gästeerlebnis



01

Die Chance

Die Gäste des Kurogane Ryokan erwarten zunehmend nach einer reichhaltigen Teezeremonie während ihres Aufenthalts, doch das Ryokan hat kein eigenes Programm und schickt die Gäste derzeit in ein gemeinsam genutztes Teehaus auf der anderen Seite der Stadt — wodurch die Intimität verloren geht, die dieses Erlebnis überhaupt erst lohnenswert macht, ebenso wie die Möglichkeit, es selbst zu gestalten. Dies ist der Plan, die Zeremonie ins Haus zu holen.

Zusammenfassung

Das Kurogane Ryokan hat sich einen Ruf für ruhige, durchdachte Gastfreundschaft erarbeitet, doch sein Teeangebot ist hinter dem übrigen Gasterlebnis zurückgeblieben: Es gibt kein eigenes Teeraum-Programm, und Gäste, die um eine Zeremonie bitten, werden an ein gemeinsam genutztes Teehaus verwiesen, dessen Gestaltung Kurogane nicht mitbestimmen kann. Das Concierge-Feedback der vergangenen zwei Saisons hat dies als die meistgewünschte Ergänzung des Aufenthalts benannt.

Shizuku Tea House schlägt ein zehnwöchiges Engagement vor, um ein hauseigenes Teezeremonie-Programm rund um Kuroganes eigenen Teeraum zu entwickeln, die Beschaffung von Einzellagen-Tees zu organisieren, die zur saisonalen Speisekarte des Ryokan passen, und das Ryokan-Personal so zu schulen, dass es die Zeremonie selbst durchführen kann. Die folgenden Abschnitte beschreiben den Ansatz, den Leistungsumfang, den Zeitplan und die Investition.



Die Herausforderung

Eine unachtsam durchgeführte Teezeremonie wirkt wie Theater, nicht wie Gastfreundschaft — Etikette, Tempo und Teeauswahl müssen stimmen, und Kuroganes eigenes Personal verfügt über keine formale Ausbildung zur Durchführung. Dies falsch anzugehen wäre schlimmer, als die Zeremonie gar nicht erst anzubieten.

Der bestehende Teeraum des Ryokan ist klein und wird tagsüber für andere Gästeangebote genutzt, sodass sich das Programm in dessen Fläche und Zeitplan einfügen muss, ohne Bestehendes zu verdrängen.

Unser Ansatz

Wir entwerfen das Zeremonie-Programm von Anfang an rund um Kuroganes eigenen Teeraum und Tagesablauf, statt ein generisches Format zu übernehmen — Etikette-Leitfaden, Tempo und Teeauswahl sind auf einen Übernachtungsaufenthalt im Ryokan zugeschnitten, nicht auf einen eigenständigen Teehausbesuch.

Die Personalschulung findet praxisnah im tatsächlichen Teeraum mit den tatsächlichen Utensilien statt, sodass das eigene Team des Ryokan zum Soft Launch die Zeremonie mit derselben Sorgfalt ausrichtet, die ein eigens ausgebildeter Teemeister mitbringen würde.

25+

JAHRE UNTERRICHT IN
TEEZEREMONIE

12

PARTNER FÜR TEE AUS
EINZELLAGEN

10

Wochen

DESIGN BIS
MARKTEINFÜHRUNG

STATUS

Registrierungen,
Versicherungsschutz
und Nachweise

NACHWEIS	AUSSTELLENDEN STELLE	REFERENZ	UMFANG	STATUS
Eingetragene Gesellschaft	Handelsregister, Japan	Shizuku Tea House Co., Ltd.	Handelsname und Rechtsform	Aktiv
Steuerliche Registrierung	Finanzbehörde, Japan	T1130001034 562	Alle in Rechnung gestellten Leistungen	Aktiv
Berufshaftpflichtver sicherung	Gewerblicher Versicherer	Auf Anfrage erhältlich	Gästerlebnis -Programm	Wird jährlich erneuert
Betriebshaftpflichtv ersicherung	Gewerblicher Versicherer	Auf Anfrage erhältlich	Arbeiten vor Ort und in den Räumlichkeit en des Kunden	Wird jährlich erneuert
Mitgliedschaft in einem Branchenverband	Branchenverban d, Japan	Auf Anfrage erhältlich	Verhaltensko dex und Beschwerdev erfahren	In gutem Rechtsstand

Zertifikate und Versicherungsnachweise werden auf Anfrage zur Verfügung gestellt und werden Kurogane Ryokan auf Anfrage jederzeit während des Auftrags erneut ausgestellt.



Unsere Gäste fragen inzwischen namentlich nach der Teezeremonie. Shizuku hat unser eigenes Personal geschult, sie richtig auszurichten – es fühlt sich an, als wäre sie schon immer Teil des Ryokans gewesen.

————— NAOMI KUROSAWA



02

Leistungsumfang

Ein zehnwöchiger Auftrag zur Konzeption und Einführung eines hauseigenen Teezeremonie-Programms sowie einer kuratierten Tee-Bezugsvereinbarung für das Gästeerlebnis des Kurogane Ryokan.

01

Programmdesign

Zeremonienprogramm, das um Kuroganes eigenen Teeraum und den Tagesablauf der Gäste herum konzipiert wurde.

02

Curriculum & Etikette-Leitfaden

Verfasstes Zeremonieskript und Etikette-Leitfaden für Mitarbeiter, die Übernachtungsgäste betreuen.

03

Teebeschaffung

Kuratierte Beschaffungsvereinbarung mit Einzellagen-Teepartnern für die saisonale Karte.

04

Personalschulung

Praxisorientierte Schulung für das Kurogane-Personal im Teeraum, mit dem tatsächlichen Ablauf und den originalen Utensilien.

05

Raum- und Ausstattungseinrichtung

Zeremonielle Utensilien und Tatami-Raumgestaltung, abgestimmt auf die bestehenden Räumlichkeiten.

06

Soft-Launch & Übergabe

Soft-Launch-Sitzungen mit echten Gästen, beobachtet und verfeinert vor dem vollständigen Rollout.

Leistungen

01

DESIGN

Konzeption des Zeremonieprogramms für den Teeraum

Ein Zeremonieprogramm, konzipiert rund um den eigenen Teeraum und den Aufenthaltsrhythmus der Gäste von Kurogane.

02

LEHRPLAN

Zeremonie-Skript & Etikette-Leitfaden für Gäste

Ein schriftliches Zeremonie-Skript und ein Etikette-Leitfaden für das Personal, das Übernachtungsgäste betreut.

03

BEZUGSQUELLEN

Bezugsvereinbarung für Einzellagen-Tee

Eine kuratierte Bezugsvereinbarung mit Einzellagen-Teepartnern, passend zum saisonalen Menü des Ryokan.

04

SCHULUNG

Tee-Service-Schulung für das Ryokan-Personal

Praxisorientierte Schulung des Kurogane-Personals im Teeraum, mit den tatsächlichen Utensilien und im tatsächlichen Format.

05

AUSSTATTUNG

Einrichtung von Zeremonie-Utensilien & Tatami-Raum

Auswahl und Einrichtung von Zeremonie-Utensilien, passend zum bestehenden Tatami-Raum des Teeraums.

NICHT IM LEISTUNGSUMFANG ENTHALTEN

- Bauliche Renovierung des Teerraums oder des Tatami-Bodens
- Einrichtung eines Verkaufstresens für Tee im Einzelhandel und E-Commerce
- Kaiseki-Menübegleitung oder Catering über den eigentlichen Tee-Service hinaus
- Laufende Bereitstellung von Teemeistern über die anfängliche Ausbildungsphase hinaus



01

WOCHE 1-2 · PROGRAMMENTWICKLUNG

Zeremonie-Programm und -Format entwickelt rund um den Teeraum und den Rhythmus des Gästeaufenthalts.

02

WOCHE 3-4 · CURRICULUM & BESCHAFFUNG

Etikette-Leitfaden fertiggestellt und Beschaffungsvereinbarung für Einzellagen-Tees bestätigt.

03

WOCHE 5-6 · AUSSTATTUNG & RAUMGESTALTUNG

Zeremonielle Utensilien ausgewählt und Teeraum für das neue Programm eingerichtet.

04

WOCHE 7-8 · PERSONALSCHULUNG

Ryokan-Personal praxisnah im Teeraum geschult, mit dem tatsächlichen Ablauf und den tatsächlichen Utensilien.



03

Investition & Konditionen

Der Teeraum bleibt während des Auftrags für Schulungssitzungen verfügbar, ein Mitglied des Kurogane-Teams wird bestimmt, die Zeremonie nach der Übergabe zu leiten, und die vereinbarten Single-Estate-Tee-Partner können innerhalb des Beschaffungsfensters liefern. Änderungen an diesen Annahmen wirken sich auf Zeitplan und Kosten aus, was wir vor der Umsetzung schriftlich vereinbaren würden. Der Preis gilt für Aufträge, die bis einschließlich 6. Februar 2026 beginnen.

ARBEITSBEREICH	WOCHEN	SATZ	BETRAG
Programmentwicklung & Beratung Zeremonie-Programm entwickelt rund um den Teeraum und den Rhythmus des Gästeaufenthalts	2	¥180,000 / wk	¥360,000
Curriculum & Etikette-Leitfaden Zeremonie-Skript und Etikette-Leitfaden für das ausrichtende Personal	2	¥150,000 / wk	¥300,000
Einrichtung der Beschaffung von Einzellagen-Tees Beschaffungsvereinbarung mit Einzellagen-Teepartnern	2	¥210,000 / wk	¥420,000

Personalschulung	2	¥ 140,000 / wk	¥ 280,000
Praxisnahe Schulung des Kurogane-Personals im Teeraum			
Soft-Launch & Übergabe	1	¥ 120,000 / wk	¥ 120,000
Soft-Launch-Gastsitzungen und Übergabe des Handbuchs			
Gesamtsumme des Auftrags			¥1,740,000

Auftragsgebühr	¥1,740,000
Verbrauchssteuer (10%)	¥ 174,000
Gesamt	¥1,914,000

○ Fälliger Gesamtbetrag **¥1,914,000**

Alle Beträge in JPY. Abrechnung in drei Meilensteinen: 40% bei Unterzeichnung, 30% bei Projektbeginn, 30% bei Lieferung. Der Preis gilt für Aufträge, die bis einschließlich 6. Februar 2026 beginnen.

Programmstart

¥1,740,000

- Vollständiges zehnwöchiges Design & Launch
- Personalschulung & Soft-Launch
- Saisonaler Tee & Programmhandbuch
- Vier Wochen Support nach dem Launch

Programm
+ Saisontee

¥180,000/mo

- Alles aus Programmstart
- Laufende Einzellagen-Tee-Rotation
- Vierteljährliche Auffrischungsschulung zur Zeremonie
- Vorrangige Beschaffung für saisonale Veranstaltungen

Ryokan-Partner

¥320,000/mo

- Alles aus Programm + Saisontee
- Jährliche Überprüfung des Gästerlebnis-Programms
- Einarbeitung & Schulung neuer Mitarbeiter
- Vorrangige Terminplanung für besondere Veranstaltungen

OPTIONEN

Welches Format passt zu Ihnen

	PROGRAMMSTART	PROGRAMM + SAISONTEE	RYOKAN-PARTNER
Preis	¥1,740,000	¥180,000/mo	¥320,000/mo
Kernumfang	Vollständiges zehnwöchiges Design & Launch	Alles aus Programmstart	Alles aus Programm + Saisontee
Was enthalten ist	Personalschulung & Soft-Launch	Laufende Einzellagen-Tee-Rotation	Jährliche Überprüfung des Gästerlebnis-Programms
Lieferung	Saisonaler Tee & Programmhandbuch	Vierteljährliche Auffrischungsschulung zur Zeremonie	Einarbeitung & Schulung neuer Mitarbeiter

Nachbetreuung**Vier Wochen
Support nach dem
Launch****Vorrangige
Beschaffung für
saisonale
Veranstaltungen****Vorrangige
Terminplanung für
besondere
Veranstaltungen**

Die Preise verstehen sich in JPY ohne die Verbrauchssteuer (10%). Die Optionen können kombiniert oder gestaffelt werden; die Empfehlung für Kurogane Ryokan ist im Preisabschnitt hervorgehoben.

Z A H L U N G S P L A N

Fälligkeit der einzelnen Raten

NR.	MEILENSTEIN	AUSLÖSER	ANTEIL	BETRAG
01	Woche 1-2 · Programmentwicklung	2. Februar 2026	40%	¥ 696,000
02	Woche 3-4 · Curriculum & Beschaffung	Bei Lieferbeginn	30%	¥ 522,000
03	Woche 5-6 · Ausstattung & Raumgestaltung	Bei Abnahme des Meilensteins	30%	¥ 522,000
Gesamt (netto)			100%	¥1,740,000

Die Raten werden auf Grundlage der oben genannten Meilensteine in Rechnung gestellt und sind innerhalb von 30 Tagen nach Rechnungsdatum zahlbar. Alle Beträge verstehen sich in JPY zzgl. Verbrauchsteuer (10%).

○ Annahmen, auf denen diese Kalkulation beruht

Der Teeraum steht während des Engagements weiterhin für Schulungssitzungen zur Verfügung, ein Mitglied des Kurogane-Teams wird benannt, um die Zeremonie nach der Übergabe zu leiten, und die vereinbarten Einzellagen-Teepartner können innerhalb des Beschaffungsfensters liefern. Änderungen an diesen Voraussetzungen verschieben Zeitplan und Kosten, was wir vor der

weiteren Umsetzung schriftlich vereinbaren würden. Der Preis gilt für Engagements, die am oder vor dem 6. Februar 2026 beginnen.

Die Gegenzeichnung unten bedeutet die Annahme von Umfang, Zeitplan und Investition dieses Angebots und autorisiert den Arbeitsbeginn.

■ FÜR KUROGANE RYOKAN

Haruto Ishikawa

Director of Guest Experience

Datum

■ FÜR SHIZUKU TEA HOUSE

Shizuku Tea House

Bevollmächtigter Unterzeichner

Datum

■ NÄCHSTE SCHRITTE

Bereit, wenn Sie es sind

Mit der Annahme dieses Angebots beginnt die Arbeit am 2. Februar 2026. Das Honorar gilt für Aufträge, die bis zum 6. Februar 2026 bestätigt werden.

Genehmigen Sie dieses Angebot, und wir reservieren einen Designstart für die Woche des 2. Februar. Antworten Sie auf dieses Dokument oder schreiben Sie eine E-Mail an welcome@shizukuteahouse.com.

Shizuku Tea House

welcome@shizukuteahouse.com · +81 75 555 0104 ·
shizukuteahouse.com · Kyoto, Kyoto Prefecture 605-0862