

SHIZUKU TEA HOUSE —
GÄSTEERLEBNIS-PROGRAMM

Anforderungsspezifikation

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

Inhalt

01	Dokumentenkontrolle	2
02	Einführung & Umfang	3
03	Zweck & Zielgruppe	3
04	Funktionale Anforderungen	4
05	Nicht-funktionale Anforderungen	4
06	Produktmodule	6
07	Komponentenspezifikation	6
08	Annahmen, Rahmenbedingungen & Abhängigkeiten	7
09	Release-Phasen	8

AUF EINEN BLICK

Dokumentenkontrolle

SPEZIFIKATION

REQ-2026-0109

Ausgestellt am 9. Januar 2026

INHABERIN

Haruto Ishikawa

Leiter Gästelerlebnis, Kurogane Ryokan

ANFORDERUNGEN

8

Funktional und nicht-funktional

ERSTELLT VON

Shizuku Tea House

Kyoto, Kyoto Prefecture 605-0862

STATUS

Zur Prüfung

Baseline bei Genehmigung festgelegt



01

Einführung & Umfang

Die Gäste des Kurogane Ryokan tragen zunehmend nach einer richtigen 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.

| Zweck & Zielgruppe

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.

Funktionale Anforderungen

ID	ANFORDERUNG	PRIORITÄT
R-01	Das Zeremonienformat ist auf einen einzelnen Übernachtungsgast ausgelegt, nicht auf einen eigenständigen Besuch des Teehauses	MUSS
R-02	Der Etikette-Leitfaden ist für Mitarbeitende ohne vorherige Teezeremonie-Schulung geschrieben	MUSS
R-03	Single-Estate-Tee-Partner werden für mindestens zwei saisonale Rotationen pro Jahr bestätigt	MUSS
R-04	Die Mitarbeiterschulung wird praxisnah im tatsächlichen Teeraum vor dem Soft-Launch abgeschlossen	MUSS
R-05	Die zeremoniellen Utensilien sind auf die vorhandene Tatami-Fläche des Teeraums abgestimmt	MUSS
R-06	Das Handbuch verbleibt nach der Übergabe als Referenz für das Personal beim Ryokan	SOLLTE
R-07	Soft-Launch-Sitzungen werden beobachtet, und Feedback wird vor dem vollständigen Rollout eingearbeitet	MUSS
R-08	Der Programmablauf ist mit der bestehenden Nutzung der Annehmlichkeiten des Teeraums vereinbar	KÖNNTE

ID	PRIORITÄT	ANFORDERUNG
R-01	Muss	Das Zeremonienformat ist auf einen einzelnen Übernachtungsgast ausgelegt, nicht auf einen eigenständigen Besuch des Teehauses
R-02	Muss	Der Etikette-Leitfaden ist für Mitarbeitende ohne vorherige Teezeremonie-Schulung geschrieben

R-03	Muss	Single-Estate-Tee-Partner werden für mindestens zwei saisonale Rotationen pro Jahr bestätigt
R-04	Muss	Die Mitarbeiterschulung wird praxisnah im tatsächlichen Teeraum vor dem Soft-Launch abgeschlossen
R-05	Muss	Die zeremoniellen Utensilien sind auf die vorhandene Tatami-Fläche des Teeraums abgestimmt

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.

SPEZIFIKATION

Komponentenspezifikation

REF.	POSITION	SPEZIFIKATION	EINHEITEN	VORLAUFZEIT	EINZELPREIS
SPC-01	Programmentwicklung & Beratung	Zeremonie-Programm entwickelt rund um den Teeraum und den Rhythmus des Gästeaufenthalts	2	2 Wo.	¥180,000 / wk

SPC-02	Curriculum & Etikette- Leitfaden	Zeremonie- Skript und Etikette- Leitfaden für das ausrichten de Personal	2	2 Wo.	¥ 150,000 / wk
SPC-03	Einrichtung der Beschaffung von Einzellagen -Tees	Beschaffung svereinbarung mit Einzellagen - Teepartnern	2	2 Wo.	¥ 210,000 / wk
SPC-04	Zeremonielle Utensilien & Raumgestaltung	Utensilienauswahl und Einrichtung des Tatami- Raums	1	1 Wo.	¥ 260,000 / wk
SPC-05	Personalschulung	Praxisnahe Schulung des Kurogane- Personals im Teeraum	2	2 Wo.	¥ 140,000 / wk
SPC-06	Soft- Launch & Übergabe	Soft- Launch- Gastsitzungen und Übergabe des Handbuchs	1	1 Wo.	¥ 120,000 / wk

Die Spezifikationen werden mit der Abnahme festgelegt; jede Änderung wird über das in diesem Dokument beschriebene Änderungsverfahren abgewickelt.

01

Für den Aufenthalt konzipiert

Das Zeremonienformat ist auf den Rhythmus eines Übernachtungsgastes ausgelegt, nicht aus dem Besuch eines eigenständigen Teehauses übernommen.

02

Vom Personal ausgerichtet, nicht ausgelagert

Kuroganes eigenes Team wird praktisch geschult, um die Zeremonie auszurichten, damit das Erlebnis wirklich Teil des Ryokan bleibt.

03

Saisonal konzipiert

Die Beschaffung von Single-Estate-Tee wechselt mit den Jahreszeiten und gibt wiederkehrenden Gästen einen Grund, es erneut zu erleben.

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.



Shizuku Tea House

2-chome Higashiyama, Kyoto, Präfektur Kyoto
605-0862, Japan

welcome@shizukuteahouse.com · +81 75 555 0104 ·
shizukuteahouse.com

Shizuku Tea House Co., Ltd. · T1130001034562