



ERSTELLT FÜR KUROGANE RYOKAN

Leistungsbeschreibung

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



Inhalt

01	Auf einen Blick	2
02	Umfang, Zeitplan & Honorar	2
03	Überblick & Ziele	4
04	Hintergrund & Ziele	4
05	Leistungen	4
06	Arbeitsstränge	5
07	Workstream-Spezifikation	6
08	Zeitplan	7
09	Abnahmekriterien	7
10	Kostenaufstellung	8
11	Kostenübersicht	9
12	Zahlungsplan	9
13	Annahme	9

AUF EINEN BLICK

SOW

ENTWURF

○ SOW-2026-0109

ERSTELLT FÜR

Kurogane
Ryokan —
Haruto
Ishikawa,
Director of
Guest
Experience

ERSTELLT VON

Shizuku Tea
House, Kyoto

SOW-NUMMER

SOW-2026-0109

STARTDATUM

2. Februar 2026

DAUER

Gästeerlebnis-
Programm

STATUS

Entwurf — zur
Prüfung

Umfang, Zeitplan und Honorar

ARBEITSBEREICH Gästeerlebnis-Programm Ein hauseigenes Teezeremonie-Programm und die Beschaffung von Einzellagen-Tees, konzipiert für die Übernachtungsgäste des Kurogane Ryokan.	BEGINN 2. Februar 2026 Bei Gegenzeichnung
DAUER 12 Monate Gestaffelt gemäß nachstehendem Zeitplan	HONORAR ¥1,914,000 ¥1,740,000 zzgl. Verbrauchsteuer (10%)
ANGENOMMEN VON Haruto Ishikawa Director of Guest Experience	



01

Überblick & Ziele

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

Hintergrund & Ziele

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.

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 Teeraums 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

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.

SPEZIFIKATION

Workstream-Spezifikation

REF.	POSITION	SPEZIFIKATION	AUFWAND	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 ausrichtende Personal	2	2 Wo.	¥150,000 / wk
SPC-03	Einrichtung der Beschaffung von Einzellagen-Tees	Beschaffungsvereinbarung 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	Personalsc hulung	Praxisnahe Schulung des Kurogane- Personals im Teeraum	2	2 Wo.	¥140,000 / wk
--------	----------------------	--	---	-------	---------------

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

- 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.
- 05

WOCHEN 9-10 · SOFT-LAUNCH & ÜBERGABE

Soft-Launch-Gästesitzungen durchgeführt und verfeinert, Handbuch bei Übergabe geliefert.

Abnahmekriterien

REF.	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

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
Zeremonielle Utensilien & Raumgestaltung Utensilienauswahl und Einrichtung des Tatami-Raums	1	¥ 260,000 / wk	¥ 260,000
Personalschulung Praxisnahe Schulung des Kurogane-Personals im Teeraum	2	¥ 140,000 / wk	¥ 280,000
Zwischensumme Honorare			¥1,740,000

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

○ Gesamt ¥1,914,000

Alle Beträge verstehen sich in JPY und exklusive geltender Steuern.
Honorare werden in drei Meilensteinen abgerechnet: 40 % bei
Unterzeichnung, 30 % bei Baubeginn, 30 % beim Go-Live.

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.
Verbrauchssteuer (10%).

Mit der Gegenzeichnung unten werden Umfang, Zeitplan,
Abnahmekriterien und Honorare dieser Leistungsbeschreibung
akzeptiert und der Arbeitsbeginn zum angegebenen
Startdatum autorisiert.

FÜR KUROGANE RYOKAN

Haruto Ishikawa

Director of Guest Experience

Datum

FÜR SHIZUKU TEA HOUSE

Shizuku Tea House

Bevollmächtigter Unterzeichner

Datum



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