

# Medienmitteilung

## CafetierSuisse-Jahresmedienkonferenz 2015

Kaffeemarkt Schweiz, Kaffeepreisentwicklung, Basisbildung Progresso

*Zürich, 30.11.2015* – CafetierSuisse hat mit der 2. Kaffeetagung vom 04.09.2015 erneut eine Plattform geschaffen, an der sich die Schweizer Gastronomie und Kaffeebranche über aktuelle Entwicklungen und Trends im Kaffeemarkt ausgetauscht haben. Die Schweizerinnen und Schweizer bleiben im Kaffeekonsum an der Weltspitze und der Preis für einen Café crème hat sich im vergangenen Jahr nur geringfügig erhöht.

### 1. Kaffeetagung 2015 & der Kaffeemarkt in der Gastronomie

Am 4. September 2015 hat im Gottlieb Duttweiler Institut in Rüschlikon die 2. Kaffeetagung von CafetierSuisse stattgefunden. Über 100 Teilnehmerinnen und Teilnehmer aus der Gastronomie und der Schweizer Kaffeebranche haben an der von Daniela Lager moderierten Tagung über die Entwicklung der Kaffeebranche, die Steigerung der Kaffeequalität und des Kaffeeumsatzes diskutiert.

Im Rahmen der Jahresmedienkonferenz hat CafetierSuisse auf die wesentlichen Diskussionsergebnisse der 2. Kaffeetagung aufmerksam gemacht. Alle Kaffeeexpertinnen und Kaffeeexperten waren sich anlässlich der Kaffeetagung einig, dass die Kaffeequalität in der Tasse am Ende über das Umsatzpotential von Kaffee entscheidet. In jedem Betrieb sollte es einen für die Kaffeequalität verantwortlichen Mitarbeitenden geben, zudem muss stärker in die Kaffeeausbildung der Mitarbeitenden investiert werden. Konzeptionelle Weiterentwicklung, Kontrolle und höchste Qualität in der Infrastruktur, beim Röstkaffee und in der Ausbildung der Mitarbeitenden sind entscheidend, um den Kaffeeumsatz in der Gastronomie stabil zu halten oder zu steigern.

### Schweiz beim Kaffeekonsum an der Weltspitze

Das Potential von Kaffee als Umsatzträger für die Gastronomie ist ungebrochen gross und das qualitative Niveau des Kaffees ist in der Schweizer Gastronomie in internationalen Vergleich auf hohem Niveau. Die Schweizerinnen und Schweizer haben im Jahr 2014 im Durchschnitt 1'061 Tassen Kaffee pro Person getrunken. Damit belegt die Schweiz im weltweiten Kaffeekonsum pro Person weiterhin einen Spitzenplatz.

### 2. Kaffeepreis 2015 & 2016

Zum 28. Mal in Folge hat CafetierSuisse den angewandten Verkaufspreis für ein Café crème bei 350 Cafés, Cafeterias, Café-Bäckereien und Café-Bistros in der deutschsprachigen Schweiz erhoben (inkl. französischsprachigem Teil des Kantons Bern). Die Preise sind im Vergleich zum Vorjahr nur geringfügig um durchschnittlich vier Rappen auf einen Durchschnittspreis von Fr. 4.20 gestiegen.

Gesamtschweizerisch blieb der Preis in 80.40 % der Betriebe unverändert (Vorjahr: 74.70 %), 15.60 % der Betriebe haben einen Aufschlag (Vorjahr: 20.88 %) vorgenommen. 74.35 % der Aufschläge lagen zwischen 10 und 20 Rappen (Vorjahr 71.15 %), die restlichen 25.65 % zwischen 30 und 70 Rappen. Bei letzteren handelt es sich mehrheitlich um Betriebsübernahmen resp. um Wirtewechsel. Im Gegensatz dazu wurden Preisabschläge zwischen 10 und 50 Rappen bei 4.00 % der Betriebe beobachtet (Vorjahr: 4.42 %). Nur im zweisprachigen Kanton Bern bewegt sich der durchschnittliche Preis für eine Tasse Café crème unter Fr. 4.00.

Hans-Peter Oettli (Präsident CafetierSuisse) hält zur Preisentwicklung fest: *„Im vergangenen Jahr ist der Kaffeepreis durchschnittlich nur leicht gestiegen. Über die Hälfte der Betriebe hat jedoch seit drei Jahren keine Preisanpassung vorgenommen, weil deren spezifische Marktsituation einen Preisaufschlag nicht zugelassen hat. Hier besteht nun ein Nachholbedarf, weil die Kosten nicht stillstanden und dieser muss in den nächsten Jahren gedeckt werden“.*

CafetierSuisse hält fest, dass die Preisgestaltung im Ermessen der einzelnen Betriebe steht und für die Preiskalkulation die Konkurrenzsituation, das Konzept und der Standort des Betriebes zu berücksichtigen sind.

### **3. Basisbildung Progresso** (Niederschwellige Grundausbildung in der Gastronomie)

Progresso ist eine 5-wöchige Basisbildung in drei Kursblöcken für Mitarbeitende in Küche, Service, Hauswirtschaft oder der Systemgastronomie, die noch keinen anerkannten Abschluss im entsprechenden Fachbereich haben. Im Jahr 2015 konnten 45 Lehrgänge mit 483 Teilnehmenden durchgeführt werden, was eine kontinuierliche Steigerung in den letzten Jahren bedeutet. CafetierSuisse unterstützt die Kampagne aktiv, da dies der individuellen Gastronomie und den Auszubildenden gleichermaßen zu Gute kommt und die wichtige Integrationsfunktion der Gastronomie-Branche weiter stärkt.

Die Aus- und Weiterbildung in der Branche wird seit dem Jahr 2010 durch den L-GAV umfassend unterstützt. Erfolgreiche Lehrgang-Absolventen erhalten ein in der Branche anerkanntes Zertifikat. Das Progresso-Zertifikat ermöglicht die Teilnahme in einer speziell geführten Klasse zur verkürzten Grundbildung mit eidgenössischem Berufsattest (EBA, in Küche oder Service), welches dann zu einer Berufslehre mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ) befähigt.

**Ausführliche Informationen zu allen Themen der Jahresmedienkonferenz 2015 sowie Bildmaterial können der Medienmappe 2015 von CafetierSuisse entnommen werden, die unter [www.cafetier.ch](http://www.cafetier.ch) (> Presse) zum Download bereit steht.**

#### **Kontakt**

---

CafetierSuisse  
Bleicherweg 54  
8002 Zürich  
Tel. 044 201 67 77  
[info@cafetier.ch](mailto:info@cafetier.ch)

Hans-Peter Oettli  
Präsident  
[h.oettli@cafetier.ch](mailto:h.oettli@cafetier.ch)

Julian Graf  
Geschäftsführer  
[j.graf@cafetier.ch](mailto:j.graf@cafetier.ch)

CafetierSuisse (SCV) vertritt die Interessen von Cafés, Café-Konditoreien, Café-Confiseries, Cafeterias, Restaurants, Take Aways und Tea Rooms in der deutschen Schweiz.