

Schweizer
Cafetier Verband
Bleicherweg 54
8002 Zürich
T 044 201 67 77
F 044 201 68 77
info@cafetier.ch
www.cafetier.ch



CafetierSuisse[®]
Individuelle Gastronomie

MEDIENMAPPE

Jahresmedienkonferenz vom 28. November 2016

Für ergänzende Auskünfte wenden Sie sich bitte an:

CafetierSuisse

Hans-Peter Oettli, Präsident

Telefon : 044 201 67 77 oder 079 445 44 74

E-Mail: h.oettli@cafetier.ch

Cafés
Café-Konditoreien
Take Aways
Bars
Lounges
Bistros
Restaurants

Julian Graf, Geschäftsführer

Bleicherweg 54, 8002 Zürich

Telefon: 044 201 67 77

E-Mail: j.graf@cafetier.ch

ÜBERSICHT

1. Qualitätsoffensive Café crème & Kaffeetagung 2017
2. Kaffeepreis 2016 und Ausblick 2017
 - a. Preisentwicklung Café crème 2016 (Umfrage CafetierSuisse)
 - b. Preisentwicklung Espresso gemäss BFS
 - c. Auf- und Abschläge beim Café crème im Jahr 2016 (Umfrage CafetierSuisse)
 - d. Aussichten 2017
3. Mehr Wettbewerbsfähigkeit für das Gewerbe:
Die Fair Preis Initiative

1. Qualitätsoffensive Café crème & Kaffeetagung 2017

Julian Graf, Geschäftsführer CafetierSuisse

CafetierSuisse hat den „Tag des Kaffees“ in diesem Jahr in der Schweiz neu belebt und mit Blick auf die 3. Kaffeetagung 2017 von CafetierSuisse eine Qualitätsoffensive für Café crème - die einzigartige Schweizer Kaffeespezialität - gestartet. CafetierSuisse hat sich damit einmal mehr als Plattform zur aktiven Förderung des Schweizer Kaffeemarktes positioniert. Kaffee war auch im vergangenen Jahr eines der liebsten Getränke der Schweizerinnen und Schweizer. Im Jahr 2015 wurden durchschnittlich 1'174 Tassen Kaffee pro Person getrunken, damit bewegt sich die Schweiz beim Kaffeekonsum weiter an der absoluten Weltspitze.

Tag des Kaffees 2016

Der neu geschaffene „International Coffee Day“ wird seit dem Jahr 2016 weltweit immer am ersten Samstag im Oktober gefeiert. CafetierSuisse hat dies am 1. Oktober 2016 zum Anlass genommen, den „Tag des Kaffees“ auch in der Schweiz neu zu beleben (www.tagdeskaffees.ch). Im Mittelpunkt stand dabei der Café crème, das beliebteste Schweizer Kaffeegetränk. CafetierSuisse hat mehr als 10'000 Gastronomie-Betriebe zum „Tag des Kaffees“ mit Werbematerial und einer Sonderausgabe des Mitgliederzeitschrifts CaféBistro beliefert, um in der Breite der Schweizer Gastronomie auf den „Tag des Kaffees“ aufmerksam zu machen. In zahlreichen Betrieben und Röstereien wurde der „Tag des Kaffees“ mit kleinen und grossen Aktionen gefeiert und so das Produkt Kaffee und die Bedeutung der Kaffeekultur in der Schweiz gewürdigt.

Qualitätsstandard Café crème & Kaffeetagung 2017

Am „Tag des Kaffees“ hat CafetierSuisse im Zürcher Kaufleuten ein öffentlich zugängliches Café crème Cupping veranstaltet. 5 unterschiedlich zubereitete Café crèmes wurden von Kaffeeexpertinnen und Kaffeeexperten sowie Passantinnen und Passanten getestet und ausführlich bewertet. Sowohl auf einer halbautomatischen wie auf einer vollautomatischen Kaffeemaschine wurden dabei Café crèmes produziert, die bei den Testerinnen und Testern hervorragende Ergebnisse erzielt haben. Cafetier Suisse wird bis zur 3. Kaffeetagung (1. September 2017, GDI, Rüslikon) weitere Café crème Cuppings organisieren, um noch mehr über den ideal zubereiteten Café crème und die Wünsche der Konsumentinnen und Konsumenten zu erfahren.

Potential für die Gastronomie

In der Schweizer Gastronomie ist ca. jedes dritte bestellte Kaffeegetränk ein Café crème. Mit der Qualitätsoffensive rund um das Thema Café crème will CafetierSuisse die Gastronomie darin unterstützen, dieses Potential in der Zukunft mit Blick auf den Kaffeegeschmack und den Kaffeumsatz optimal auszuschöpfen. Neben der Qualität des Röstkaffees sind die Brühtemperatur, die Menge des gemahlten Kaffeepulvers und die Durchlaufzeit die wesentlichen Qualitätsfaktoren.

Online-Umfrage unter Gastro-Profis

Parallel zu den Café crème Cuppings findet eine Online-Umfrage statt, um mehr über die gängigen Brühmethoden in der Gastronomie zu erfahren: www.tiny.cc/cafecreme. Die Ergebnisse der Cuppings und der Umfrage fliessen in einen neuen Qualitätsstandard für Café crème ein, der im Rahmen der 3. Kaffeetagung von CafetierSuisse am 1. September 2017 im GDI Rüschlikon vorgestellt werden soll.

Kaffeekonsum 2015

Das grundsätzliche Potential von Kaffee als Umsatzträger für die Gastronomie ist ungebrochen gross, die Schweizerinnen und Schweizer haben im Jahr 2015 im Durchschnitt 1'174 Tassen Kaffee pro Person getrunken. Damit belegt die Schweiz im weltweiten Kaffeekonsum pro Person weiterhin einen Spitzenplatz.

Land	2012	2013	2014	2015
Australien	592	560	560	-
Canada	861	866	964	865
Deutschland*	984	946	1014	1117
EU	692	706	702	706
Japan	482	502	506	536
Norwegen	1214	1239	1241	1328
Österreich*	1227	1266	1186	1112
Russland	225	225	240	231
Schweiz	1141	1082	1061	1174
USA	650	635	642	667

*Quelle: ICO Trade Statistics (World coffee consumption). Bei der Angabe (Tassen/Jahr) wird von 7 g Kaffee/Tasse ausgegangen. Die Statistik der ICO fasst die Länder der Europäischen Union (EU) seit dem Jahr 2014 in einer Kategorie zusammen, Angaben zu einzelnen Mitgliedsländern der EU werden nicht mehr gemacht. *Die Daten für Deutschland und Österreich stammen von deren jeweiligen Kaffeeverbänden.*

Quellen:

- 1) International Coffee Organization (ICO) – Statistics Import & Re-Exports
- 2) International Coffee Organization (ICO) – Marktbericht 2014
- 3) www.kaffeeteeverband.at, Österreichischer Kaffeemarkt 2015
- 4) Deutscher Kaffeeverband e.V.

2. Kaffeepreis 2016 & 2017

Hans-Peter Oettli, Präsident CafetierSuisse

Bereits zum 29. Mal hat CafetierSuisse in diesem Jahr die tatsächlich angewandten Verkaufspreise für Café crème bei 350 Cafés, Cafeterias, Café-Bäckereien und Café-Bistros in der deutschsprachigen Schweiz (inkl. französischsprachigem Teil des Kantons Bern) erhoben. Der Durchschnittspreis für einen Café crème ist gegenüber dem Vorjahr und damit zum zweiten Mal in Folge nur leicht gestiegen.

a) Preisentwicklung Café crème 2016 gemäss Umfrage CafetierSuisse

Resultate 2013/2014	Ø 2015	Ø 2016	tiefst	höchst
Stadt Zürich	4.38	4.41	3.80	5.50
Stadt Winterthur	4.34	4.34	3.90	5.00
Kanton Zürich (Rest)	4.18	4.25	3.80	4.80
Kanton Aargau	4.10	4.20	3.50	5.40
Kanton Basel Stadt	4.41	4.44	4.30	5.00
Ostschweiz	4.09	4.09	3.70	5.00
Zentralschweiz	4.17	4.18	3.80	5.00
Kanton Bern	3.96	3.96	3.50	4.50
<i>Ø Total</i>	<i>4.20</i>	<i>4.23</i>		

Der Preis für ein Café crème ist in der Deutschschweiz im Jahr 2016 geringfügig um drei Rappen auf einen Durchschnittspreis von Fr. 4.23 (Vorjahr: Fr. 4.20 + 0.73 %) gestiegen.

Erhebungsdaten

Die telefonische Umfrage schliesst jedes Jahr dieselben Betriebe ein. Hat ein Betrieb seine Geschäftstätigkeit zwischenzeitlich aufgegeben, wird dieser durch einen anderen Betrieb am selben Ort ersetzt. Dies kann die Resultate beeinflussen, da in diesen Fällen der Preis des Vorjahres in die Erhebung aufgenommen wird.

b) Preisentwicklung Espresso gemäss Bundesamt für Statistik

Quelle: Bundesamt für Statistik (Landesindex der Konsumentenpreise, Durchschnittspreise ausgewählter Produkte, Jahreswerte, resp. Monatswerte).

Jahr	Ø Preis	Diff.	Bemerkung
2012	3.97		Jahresdurchschnitt
2013	4.00	+ 0.76 %	Jahresdurchschnitt
2014	3.97	- 0.76 %	Jahresdurchschnitt
2015	3.89	- 2.10 %	Jahresdurchschnitt
2016	4.19	+ 7.8 %	Jahresdurchschnitt bis Oktober 2016

Erhebungsdaten

Das Bundesamt für Statistik BFS erklärt die **Veränderung der Durchschnittspreise** („un-gepaarte“ Durchschnittspreise, d.h. zufällig ausgewählte Betriebe) der Jahre 2014/2015 durch die Neuerfassung des Kaffeepreises einer national tätigen Gastronomiekette, die dem Tiefpreissegment angehört. CafetierSuisse hingegen befragt jährlich die immer dieselben Betriebe.

c) Auf- und Abschläge beim Café crème im Jahr 2016 (Umfrage CafetierSuisse)

Gesamtschweizerisch blieb der Preis in 75.2 % der Betriebe unverändert (Vorjahr: 80.40 %). 20 % der Betriebe haben einen Aufschlag (Vorjahr: 15.60 %) vorgenommen. 72 % der Aufschläge lagen zwischen 10 und 20 Rappen (Vorjahr: 74.35 %), die restlichen 28 % zwischen 30 Rappen und 1.50 Franken. Insbesondere bei deutlichen Anstiegen handelt es sich mehrheitlich um Konzept- oder um Wirtewechsel.

Im Gegensatz dazu wurden Preisabschläge zwischen 10 und 50 Rappen bei 4.8 % der Betriebe beobachtet (Vorjahr: 4.0 %). Wie schon im Vorjahr zeigt sich hier ein uneinheitliches Bild: Bei der Mehrheit handelt es sich um neue Betriebe oder Betriebskonzepte am vorhandenen Standort, sonst um eine Anpassung an die marktüblichen Preise im engeren Umfeld der Betriebe.

Der zweisprachige Kanton Bern bleibt mit einem unveränderten durchschnittlichen Preis von Fr. 3.96 (Vorjahr: Fr. 3.96) weiterhin unter der Marke von Fr. 4.00. Die Preise im Mittel- und Seeland blieben dabei stabil, nur in der Stadt Bern ist ein leichter Anstieg um durchschnittlich 0.5 Rappen zu beobachten.

CafetierSuisse registriert, wie auch schon im Jahr 2015, eine grosse Zurückhaltung der Betriebe bei Preisanpassungen.

Jahr	Anzahl Betriebe mit unveränderten Preisen In %
2014	74.70 %
2015	80.40 %
2016	75.20 %

Bei der Analyse der erhobenen Preise wird deutlich, dass sich die Preissteigerung in den urbanen Räumen Zürich, Winterthur, St. Gallen, Bern und Zug weiterhin sehr zurückhaltend entwickelt und die Preisanpassungen eher in den ländlichen Regionen und bei Betrieben mit langjähriger Preiszurückhaltung vorgenommen werden, diese Entwicklung hat sich mit Blick auf das Jahr 2016 weiter verfestigt.

d) Aussichten 2017

Der neu ausgehandelte und von allen Sozialpartnern beschlossene L-GAV 2017 sieht eine zurückhaltende Lohnentwicklung vor, womit ein wesentlicher Kostenfaktor für die Gastronomie in der Schweiz auf hohem Niveau kalkulierbar bleibt. Andererseits sind der starke Franken und die währungspolitischen Risiken im Euroraum Faktoren, welche die allgemeine Preisentwicklung in der Schweiz und damit auch die der Gastronomie beeinflussen können.

Die Preisentwicklung richtet sich selbstverständlich nach individuellen und betriebs-spezifischen Faktoren, CafetierSuisse geht grundsätzlich aber von einer weiter eher zurückhaltenden Preisentwicklung aus.

CafetierSuisse hält fest, dass die Preisgestaltung eine individuelle unternehmerische Entscheidung jedes einzelnen Betriebes ist und für die Preiskalkulation die Konkurrenzsituation, das Konzept und der Standort des Betriebes zu berücksichtigen sind. CafetierSuisse gibt keine Preisempfehlungen ab, sondern beobachtet die Preisentwicklung und das Marktumfeld.

Quellen:

1. CafetierSuisse-Kaffeepreisumfrage 2016
2. Landesindex der Konsumentenpreise, LIK, Durchschnittspreise ausgewählter Produkte, Monatswerte, (cc-d-05.02.44), Bundesamt für Statistik BFS

3. Mehr Wettbewerbsfähigkeit für das Gewerbe: Die Fair Preis Initiative

Sascha Schwarzkopf, Leiter Wirtschaftspolitik / GastroSuisse

Die Schweiz ist seit langer Zeit eine Hochpreisinsel. Mitverantwortlich sind ausländische Lieferanten, die in der Schweiz ihre Marktmacht missbrauchen und überhöhte Preise durchsetzen. Auch das Schweizer Gastgewerbe leidet unter diesen Missständen. Die Eidgenössische Volksinitiative „Stop der Hochpreisinsel – für faire Preise (Fair-Preis-Initiative)“ sagt Schweiz-Zuschlägen den Kampf an. Die Volksinitiative ist bei Verbänden und Ratsmitgliedern des gesamten politischen Spektrums breit abgestützt.

Viele importierte Produkte kosten in der Schweiz sehr viel mehr als im benachbarten Ausland. Internationale Konzerne schöpfen die schweizerische Kaufkraft gezielt ab und halten die Preise künstlich hoch. Die ungerechtfertigten Schweiz-Zuschläge behindern die Wettbewerbsfähigkeit der Unternehmen massiv. Dies benachteiligt auch die Schweizer Hotel- und Restaurationsbetriebe. Insbesondere bei den teuren Infrastrukturgütern, wie zum Beispiel Küchenausrüstungen wird das Gastgewerbe von Generalimporteuren „abgezockt“. Die Branche steht schon heute vor vielen Herausforderungen. Durch die Hochpreisinsel Schweiz werden die Betriebe zusätzlich im grenzüberschreitenden Wettbewerb geschwächt. Dies fördert auch den Gastronomietourismus, womit das Gastgewerbe doppelt verliert. Diesem Missstand muss nun ein Riegel vorgeschoben werden!

Mit der Fair-Preis-Initiative können missbräuchliche Schweiz-Zuschläge von marktmächtigen Unternehmen in Zukunft unterbunden werden. Gleichzeitig sorgt sie für Beschaffungsfreiheit im In- und Ausland. Die Volksinitiative, welche am 20. September 2016 lanciert wurde, verpflichtet den Bund, das Kartellgesetz zu verschärfen. Zukünftig werden mehr Unternehmen einer Missbrauchskontrolle und damit einem Missbrauchsverbot unterstehen. Der faktische Beschaffungszwang von überteuerten Waren und Dienstleistungen wird aufgehoben, Lieferverweigerung und unrechtmässige Preisdiskriminierungen durch marktmächtige Unternehmen werden wirksam unterbunden. Fehlbare Firmen können im In- und im Ausland eingeklagt und damit überhöhte Preis unterbunden werden.

Diese Initiative verschafft viele Vorteile für das Gastgewerbe: Die Unternehmen können ihre Ware von ausländischen Lieferanten zu wettbewerbsfähigen Preisen einkaufen. Dies hilft den Betrieben, den finanziellen Druck abzubauen und ihre Konkurrenzfähigkeit zu verbessern. Dadurch können auch Arbeitsplätze gesichert und geschaffen werden. Sinken die Preise im Inland, bleibt den Nachfragern mehr Geld im Portemonnaie – das erhöht die Kaufkraft. Somit kaufen die Konsumenten wieder vermehrt in der

Schweiz ein und der ausufernde Einkaufs- und Gastronomietourismus verliert an Bedeutung. Preise ohne Schweiz-Zuschläge stärken die Schweizer Wirtschaft.

Dass von der Fair-Preis-Initiative alle profitieren, zeigt das breit abgestützte Initiativkomitee. KMU- und Konsumentenverbände sowie zahlreiche Politikerinnen von links bis rechts engagieren sich gemeinsam für die Initiative. Zu den Initianten gehören Politikerinnen und Politiker aus SVP, SP, FDP, CVP, Grünen, GLP und BDP aus allen Landesteilen der Schweiz.

Weitere Informationen:

www.fair-preis-initiative.ch

Kontakt – GastroSuisse:

Herr Sascha Schwarzkopf

Leiter Wirtschaftspolitik

Tel. 044 377 52 50

E-Mail: sascha.schwarzkopf@gastrosuisse.ch