

Medienmitteilung

CafetierSuisse-Jahresmedienkonferenz 2017

Zürich, 27.11.2017 – Auch 2016 rangierte die Schweiz beim pro Kopf Kaffeekonsum an der Weltspitze. CafetierSuisse hat sich auch im vergangenen Jahr engagiert für die Schweizer Kaffeekultur eingesetzt. Dabei ist unter anderem eine Zubereitungsempfehlung für eines der beliebtesten Schweizer Kaffeegetränke entstanden: den Café crème. Der Preis für einen Café crème hat sich in der Schweizer Gastronomie im vergangenen Jahr 2016 nur geringfügig erhöht.

1. Schweizer Kaffeemarkt: der perfekte Café crème & Kaffeetagung 2017

Auch 2016 war der per capita Kaffeekonsum in der Schweiz mit 1'093 Tassen hoch und die Schweizerinnen und Schweizer rangierten damit an der Weltspitze. Das Umsatzpotenzial mit Kaffee in der Schweiz bleibt für die Gastronomie entsprechend gross. Die Kaffeequalität spielt dabei die wichtigste Rolle. CafetierSuisse hat sich deshalb auch im vergangenen Jahr engagiert für die Kaffeequalität eingesetzt und anlässlich der 3. Kaffeetagung mit nationalen und internationalen Kaffee-Expertinnen und –Experten die globalen und nationalen Entwicklungen im Kaffeemarkt diskutiert. Klar ist: Guter Kaffee entsteht nicht auf Knopfdruck. Anbau, Ernte, Röstung, Mahlgrad und das Fachwissen der Baristi entscheidet über die Qualität in der Tasse. Gerade der Café crème als die Schweizer Kaffeespezialität und eines der beliebtesten Kaffeegetränke der Schweiz – mehr als jedes dritte in der Gastronomie bestellte Kaffeegetränk ist ein Café crème – macht das Umsatzpotenzial für die Gastronomie deutlich. Seit dem Tag des Kaffees 2016 (www.tagdeskaffees.ch) hat sich CafetierSuisse daher mit der idealen Zubereitung des Café crèmes auseinandergesetzt und konnte zur 3. Kaffeetagung 2017 gemeinsam mit dem Kaffee-Experten Benjamin Hohlmann im Sinne der angekündigten Qualitätsinitiative ein Zubereitungsvorschlag für ein qualitativ hochwertigen Café crème vorstellen:

- Für einen ausgewogenen Café crème wird ein TDS-Wert zwischen 2 und 3 angestrebt
- Kaffee: Café crème Röstung und eigene Mühle
- Brühtemperatur: von 88 bis maximal 92 Grad
- Café crème in der Tasse: 110 bis maximal 130 ml Kaffee
- Kaffeemaschine: Egal ob vollautomatische Kaffeemaschinen oder Siebträger, die richtige Einstellung macht den Unterschied. Im Idealfall ist beim Siebträger eine eigene Brühgruppe mit grossem Sieb ausschliesslich für die Zubereitung von Café crème reserviert.

CafetierSuisse ist davon überzeugt, dass mit dieser Zubereitungsempfehlung zukünftig bald weder Kaffeerahm noch Zucker gebraucht werden, um den Café crème in vollen Zügen geniessen zu können.

2. Kaffeepreis 2016 & 2017

Zum 30. Mal in Folge hat CafetierSuisse den angewandten Verkaufspreis für Café crème bei 750 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 einen Rappen auf einen Durchschnittspreis von Fr. 4.24 gestiegen.

Hans-Peter Oettli (CafetierSuisse Präsident) hält zur Preisentwicklung 2017 fest: „Über die ganze Deutschschweiz hinweg ist, was die Preisaufschläge betrifft, eine klare Zurückhaltung spürbar. Zwischen den städtischen und ländlichen Regionen ist weiterhin ein Unterschied festzustellen“.

CafetierSuisse gibt keine Preisempfehlungen ab und 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.

Ausführliche Informationen zu allen Themen der Jahresmedienkonferenz 2017 sowie Bildmaterial können der Medienmappe 2017 von CafetierSuisse entnommen werden, die unter www.cafetier.ch (→ Presse) zum Download bereit steht.

Kontakt

CafetierSuisse

Bleicherweg 54

8002 Zürich

Tel. 044 201 67 77

info@cafetier.ch

Hans-Peter Oettli

Präsident

h.oettli@cafetier.ch

Julian Graf

Geschäftsführer

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.