

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 27. November 2017

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. Schweizer Kaffeemarkt:
 - a. Kaffeetagung 2017
 - b. Der perfekte Café crème
 - c. Kaffeekonsum 2016

2. Kaffeepreis 2017 und Ausblick 2018
 - a. Preisentwicklung Café crème 2017
(Umfrage CafetierSuisse)
 - b. Aktueller Espressopreis gemäss BFS
 - c. Preisentwicklung 2017
(Umfrage CafetierSuisse)
 - d. Aussichten 2018

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

Julian Graf, Geschäftsführer CafetierSuisse

CafetierSuisse hat sich auch im vergangenen Jahr engagiert für die Schweizer Kaffeekultur und den Kaffee als wichtigen Umsatzträger in der Gastronomie eingesetzt. Anlässlich der 3. Kaffeetagung haben nationale wie internationale Kaffee-Expertinnen und Kaffee-Experten über die Entwicklung des Schweizer und des globalen Kaffeemarktes diskutiert. Die zum Tag des Kaffees 2016 gestartete Qualitätsoffensive für den Café crème ist in einer Zubereitungsempfehlung für den perfekten Café crème gemündet. Im Jahr 2016 wurden in der Schweiz durchschnittlich 1'093 Tassen Kaffee pro Person getrunken, damit bewegt sich die Schweiz beim Kaffeekonsum weiter innerhalb der Weltspitze.

a) Kaffeetagung von CafetierSuisse

In diesem Jahr wurde der Kaffee doppelt gefeiert: Genau einen Monat vor dem Tag des Kaffees am 1. Oktober 2017 hat CafetierSuisse die 3. Kaffeetagung veranstaltet. Anlässlich dieser Expertenplattform der Schweizer Kaffeebranche haben sich nationale und internationale Referentinnen und Referenten gemeinsam mit ca. 100 Gästen aus der gesamten Schweizer Kaffeebranche zur Evolution des Kaffees, seiner Zukunft im Hinblick auf die klimatischen und gesellschaftlichen Veränderungen und zu aktuellen Trends- und Entwicklungen sowie erfolgreichen Kaffee Konzepten ausgetauscht.

Klar ist: Guter Kaffee entsteht nicht auf Knopfdruck. Kaffee-Anbau, Ernte, Röstung, Mahlgrad und das Fachwissen der Baristi entscheiden zusammen über die Qualität in der Tasse. Der heutige, bewusste Konsument möchte wissen, woher die Kaffeebohnen stammen und hat gleichzeitig eine hohe Geschmackserwartung an den Espresso, Cappuccino oder Café crème. Stimmt die Qualität, rechtfertigt dies auch einen angemessenen Preis für den Kaffee. Die Expertinnen und Experten der Kaffeetagung waren sich einig: Kaffee wird noch mehr zum Spezialitätenprodukt und nur herausragende Kaffeequalität kann den Verlust von Kaffeeumsatz verhindern. Innerhalb der Schweiz sind dabei die Röstung und die Ausbildung der Mitarbeitenden entscheidende Erfolgsfaktoren. Hohe Kaffeequalität ist die zentrale Voraussetzung für hohen Kaffeeumsatz.

b) Der perfekte Café crème

Der Café crème ist eines der beliebtesten Kaffeegetränke in der Schweiz, mehr als jeder dritte in der Gastronomie bestellte Kaffee ist ein Café crème. Café crème ist die Schweizer Kaffeespezialität. Seit dem Tag des Kaffees 2016 (www.tagdeskaffees.ch) hat sich CafetierSuisse gemeinsam mit Kaffee-Experten, mit Degustationen und einer Umfrage innerhalb der Gastronomie mit der idealen Zubereitung des Café crèmes und den entsprechenden Geschmackserwartungen der Konsumentinnen und Konsumenten beschäftigt. Anlässlich der 3. Kaffeetagung wurde gemeinsam mit dem Kaffee-Experten Benjamin Hohlmann und im Sinne der angekündigten Qualitätsoffensive ein Zubereitungsvorschlag für qualitativ hochwertigen Café crème vorgestellt.

Zum diesjährigen Tag des Kaffees wurde diese Zubereitungsempfehlung in der ganzen Breite der Schweizer Gastronomie verteilt, um auf die Bedeutung der Qualität des Café crèmes als Schweizer Kaffeespezialität aufmerksam zu machen. Für einen ausgewogenen Café crème wird ein TDS-Wert zwischen 2 und 3 angestrebt und dafür wird folgende Zubereitungsempfehlung abgegeben:

- Kaffee: Café crème Röstung und eigene Mühle
- Kaffeemenge: Mindestens 12, idealerweise aber 14 bis 16 Gramm
- 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.

c) Kaffeekonsum 2016

Kaffee bleibt eines der beliebtesten Getränke in der Schweiz und das Umsatzpotenzial für die Gastronomie ist dementsprechend gross. Die Schweizerinnen und Schweizer haben im Jahr 2016 im Durchschnitt 1'093 Tassen Kaffee pro Person getrunken. Damit belegt die Schweiz im weltweiten Kaffeekonsum weiterhin einen Spitzenplatz.

| Land | 2013 | 2014 | 2015 | 2016 |
|----------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| Deutschland* | 946 | 1014 | 1117 | 1246 |
| EU | 706 | 702 | 706 | 734 |
| Japan | 502 | 506 | 536 | 534 |
| Norwegen | 1239 | 1241 | 1328 | 1275 |
| Österreich* | 1266 | 1186 | 1112 | 1059 |
| Russland | 225 | 240 | 231 | 207 |
| Schweiz | 1082 | 1061 | 1174 | 1093 |
| USA | 635 | 642 | 667 | 680 |

Quelle: ICO Trade Statistics (World coffee consumption). Bei der Angabe (Tassen/Jahr) wird von 7 g Kaffee/Tasse bzw. 130 ml 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) Österreichischer Kaffeeverband, Marktbericht 2016
- 3) Deutscher Kaffeeverband e.V., Kaffeemarkt 2016, 126 l/Person

2. Kaffeepreis 2017 & Ausblick 2018

Hans-Peter Oettli, Präsident CafetierSuisse

Bereits zum 30. Mal hat CafetierSuisse in diesem Jahr die tatsächlich angewandten Verkaufspreise für Café crème bei 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 geringfügig gestiegen.

a) Preisentwicklung Café crème 2017 gemäss Umfrage CafetierSuisse

| Resultate 2016/2017 | Ø 2016 | Ø 2017 | tiefst | höchst |
|-------------------------|-------------|-------------|--------|--------|
| Kanton Aargau | 4.20 | 4.20 | 3.20 | 4.70 |
| Kanton Bern | 3.96 | 4.00 | 3.20 | 4.60 |
| Kanton Basel-Landschaft | - | 4.13 | 3.20 | 4.90 |
| Kanton St. Gallen | - | 4.12 | 3.20 | 4.90 |
| Kanton Luzern | - | 4.18 | 3.20 | 4.70s |
| Kanton Zürich | 4.25 | 4.33 | 3.00 | 5.50 |
| Ostschweiz | 4.09 | 4.11 | 3.00 | 5.00 |
| Zentralschweiz | 4.18 | 4.18 | 3.20 | 5.00 |
| <i>Ø Total</i> | <i>4.23</i> | <i>4.24</i> | | |

| Resultate 2016/2017 | Ø 2016 | Ø 2017 | tiefst | höchst |
|---------------------|--------|--------|--------|--------|
| Stadt Bern | - | 4.14 | 3.50 | 4.60 |
| Stadt Zürich | 4.41 | 4.42 | 3.00 | 5.50 |
| Stadt Winterthur | 4.34 | 4.35 | 3.30 | 5.00 |
| Kanton Basel-Stadt | 4.44 | 4.41 | 3.50 | 5.00 |
| Kanton Solothurn | - | 4.04 | 3.00 | 4.40 |

Der Preis für ein Café crème ist in der Deutschschweiz im Jahr 2017 geringfügig um einen Rappen auf einen Durchschnittspreis von Fr. 4.24 (Vorjahr: Fr. 4.23 / + 0.24 %) gestiegen.

Datenerhebung

Die telefonische Umfrage schliesst grundsätzlich jedes Jahr dieselben Betriebe ein. Im Jahr 2017 wurde die Datenbasis von 350 auf 750 Betriebe erweitert, um ein noch genaueres Bild, insbesondere auch in den ländlichen Regionen und Kantonen abbilden zu können. Weiterhin gilt für die bestehende Datenbasis, dass wenn ein Betrieb seine Geschäftstätigkeit aufgegeben hat, dieser durch einen anderen Betrieb am selben Ort ersetzt wird. Dies kann die Resultate beeinflussen, da in diesen Fällen der Preis des Vorjahres in die Erhebung aufgenommen wird.

b) Aktueller Espressopreis gemäss Bundesamt für Statistik

| Jahr | Ø Preis | Bemerkung |
|------|---------|---------------------------------------|
| 2013 | 4.00 | Jahresdurchschnitt |
| 2014 | 3.97 | Jahresdurchschnitt |
| 2015 | 3.89 | Jahresdurchschnitt |
| 2016 | 4.19 | Jahresdurchschnitt |
| 2017 | 4.21 | Jahresdurchschnitt (bis Oktober 2017) |

Datenerhebung

Das Bundesamt für Statistik hält fest, dass die hier gezeigten Durchschnittspreise ein Nebenprodukt der LIK-Preiserhebung sind und kein eigentliches LIK-Resultat darstellen. Die Werte entsprechen dem Durchschnitt der für den Landesindex in der aktuellen Periode erhobenen Preise (inkl. MWST und Abgaben) einer bestimmten Erhebungsposition. Der Vergleich mit der Vorperiode lässt keine Rückschlüsse auf die Preisentwicklung zu, da die inhaltliche Zusammensetzung der Erhebungspositionen veränderlich ist. Die Aussagekraft der Durchschnittspreise aus der LIK-Preiserhebung bleibt auch für die publizierten Werte eingeschränkt.

Die Darstellung der Werte soll nur zur Orientierung mit Blick auf die Kaffeepreisumfrage von CafetierSuisse dienen. Aussagen zur Preisentwicklung anhand des publizierten Durchschnittspreises des Bundesamtes für Statistik sind nicht zutreffend.

c) Preisentwicklung 2017

Detaillierte Aussagen zu Auf- und Abschlägen beim Café crème können erst wieder im Jahr 2018 und im Vergleich zur Datenbasis von 2017 vorgenommen werden. Insgesamt besteht eine spürbare Zurückhaltung mit Blick auf Preisaufschläge, die sich im sehr moderaten Anstieg des Durchschnittspreises für die Deutschschweiz ausdrückt. Weiterhin ist ein Unterschied in der Preisgestaltung zwischen städtischen und ländlichen Regionen feststellbar.

Der zweisprachige Kanton Bern bleibt mit einem durchschnittlichen Preis von Fr. 4.00 (Vorjahr: Fr. 3.96) weiter unter dem Gesamtdurchschnitt der Deutschschweiz. Die Stadt Bern liegt mit Fr. 4.14 über diesem kantonalen Durchschnitt.

d) Aussichten 2018

Da sich die Sozialpartner des L-GAV bisher nicht auf die Mindestlöhne für das Jahr 2018 einigen konnten, bleibt bezüglich der Lohnentwicklung eine gewisse Unklarheit vorhanden. Die Lohnstruktur ist einer der wesentlichen Kostenfaktoren für die Gastronomie in der Schweiz. Mit Blick auf die aktuelle Kaffeepreisentwicklung 2017 und das Gesamtumfeld für die Gastronomie ist zum augenblicklichen Zeitpunkt für das kommende Jahr mit einer eher moderaten Preisentwicklung zu rechnen. Weiterhin sind es die ländlichen Regionen, in denen ein gewisser Nachholbedarf bei der Preispolitik bestehen könnte.

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 2017
2. Landesindex der Konsumentenpreise, LIK, Durchschnittspreise ausgewählter Produkte, Monatswerte, Bundesamt für Statistik BFS