

1. Zukunftstagung der Schweizer Kaffeebranche

27. September 2013 | GDI Rüschtikon



Zum 75. Jubiläum richtet CafetierSuisse den Blick in die Zukunft: Seien Sie dabei, wenn wahre Kaffeexperten und Kaffeexperten und herausragende Branchenvertreterinnen und Branchenvertreter mit spannenden Referaten und kontroversen Diskussionen über die Entwicklung der Schweizer Kaffeebranche diskutieren!
www.cafetier.ch facebook.com/cafetiertsuisse

CafetierSuisse
Individuelle Gastronomie



1. Zukunftstagung der Schweizer Kaffeebranche

Programm vom Freitag, 27. September 2013

15.00 – 19.00 Uhr, mit anschließendem Netzwerkcapé

ab 14.30 Eintreffen der Gäste



Moderation: Daniela Lager

Die bekannte Journalistin und 10vor10-Moderatorin wird mit spannenden Fragen und intelligentem Witz durch die Zukunftstagung führen und die Referentinnen und Referenten sicher nicht mit 08/15-Antworten davonkommen lassen.

15.00 Herzlich willkommen

Johanna Bartholdi, Präsidentin CafetierSuisse SCV

15.10 Der Kaffeemarkt: Globale Trends und Konsumgewohnheiten



Dr. Steffen Schwarz

Der Geschäftsführer von Coffee Consulate setzt sich seit 1995 mit Kaffee auseinander. Sein Schwerpunkt liegt in der angewandten wissenschaftlichen Auseinandersetzung mit Kaffee in allen seinen Bereichen vom Ursprung bis in die Tasse. Er schult und forscht international im Auftrag zahlreicher Unternehmen in den Bereichen Rohkaffee, Röstung, Verarbeitung sowie Kaffeetechnik.

15.40 Der Kaffeemarkt fordert und fördert die Gastronomie



Roger Bühler

CEO bei TURM & BOGEN Kaffee mit Hauptsitz in St. Gallen. Vorstandsmember der Schweizerischen Vereinigung der Kaffee-Importeure und -Röster, verantwortlich für das «QUALITY SYSTEM». Er ist Verwaltungsratspräsident einer erfolgreichen Gastronomiegruppe und Fachvorstand & Experte für die Höhere Eidg. Berufsprüfung. Dozent & Fachreferent an diversen Schulen & Institutionen. Autorisierter SCAE-Trainer und -Zertifizierer, Jurymitglied an verschiedenen internationalen SCAE-Baristameisterschaften.

16.00 Fairtrade lohnt sich – auch in der Gastronomie



Sandra Frieden

Marketing-Fachfrau und seit 8 Jahren bei der Max Havelaar-Stiftung (Schweiz) in unterschiedlichen Funktionen tätig. Anfangs für Fairtrade-Kaffee verantwortlich, führt sie seit 6 Jahren erfolgreich das Max Havelaar Gastronomie-Team. Sie berät bestehende und potenzielle Gastronomiepartner in Bezug auf Produkte und Kommunikation und öffnet so neue Chancen und Möglichkeiten für Kaffeeröster, Vertriebspartner und Gastronomen.

16.20 Diskussion: Wohin geht der Kaffeemarkt?



Ernst Knuchel

Geschäftsführer der FreshCoffee GmbH und eine der ersten Personen in der Schweiz mit universitärem Hochschulabschluss im Bereich Kaffee. Die FreshCoffee GmbH betreibt ein kleines Forschungs- und Entwicklungslabor, das mit einer gezielten Auswahl an unterschiedlichen Kaffeeerstem ausgestattet ist und mit dem Ziel antritt, dass jede Röstung möglichst perfekt gelingt.



Dr. Steffen Schwarz

Coffee Consulate



Roger Bühler

TURM & BOGEN Kaffee



Sandra Frieden

Max Havelaar-Stiftung

16.50 Genussvolle Kaffeepause

17.30 Kaffeequalität und Barista-Kunst



Giuliano Bartoli Head of Coffee der angesagten Zürcher Cafés «La Stanza», «Café Lang» und im «Hotel Rivington and Sons» im Prime Tower. Er ist für die Kontrolle der Kaffeequalität und die Schulung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zuständig. Mit 20 Jahren Erfahrung in der Gastronomie hat sich seine Leidenschaft für die Barista-Kultur im «La Stanza» entwickelt, er ist SCAE Certified Barista, hat an Schweizer Barista-Meisterschaften teilgenommen und absolviert aktuell die Ausbildung zum Barista-Trainer.

17.50 Diskussion: Kaffeequalität quo vadis?

Giuliano Bartoli Head of Coffee «La Stanza»



Peter Abiez Eidgenössisch diplomierter Verkaufsleiter und eidgenössisch diplomierter Hoteller. Teamleiter bei Nespresso Business Solutions und für den Deutschschweizer HORECA Markt zuständig. Er verantwortet den Auf- und Ausbau des Gastronomie Sektors für Nespresso Business Solutions.



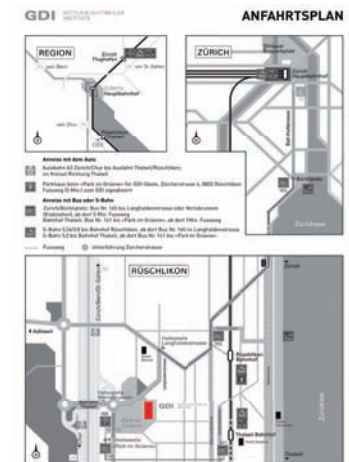
Inga Schärer Leiterin Marketing und des Coffee Competence Centre bei der Schärer AG. Seit mehr als 20 Jahren in der Kaffeelndustrie. Aufbau und Weiterentwicklung von Trainingsprogrammen in Rohkaffee, Rösten und Zubereitung mit dem Fokus auf Einflüsse auf Kaffeegeschmack und -qualität. SCAE Board Director und Vorsitzende SCAE Schulungskomitee (2008-2012; Entwicklung SCAE Coffee Diploma System), Zertifizierte WBC Jurorin (2002-2008), SCAE Authorised Trainer.

18.30 Offene Fragerunde

Diskussionsbeiträge der Gäste und Fragen an die Referentinnen und Referenten.

19.00 Genussvoller Netzwerkcapé

So finden Sie uns: Langhaldenstrasse 21 | 8803 Rüschtikon | Zürich



Anmeldung: Online via www.cafetier.ch oder info@cafetier.ch

Teilnahmegebühren: CafetierSuisse-Mitglieder CHF 75.–/pro Person
Nichtmitglieder CHF 90.–/pro Person

Hauptsponsor:



Sponsoren:

