

Medienmitteilung

5. Kaffeetagung am Tag des Kaffees 2021

Die Kaffee-Szene hat am vergangenen Freitag über die aktuelle Situation und Entwicklung der Schweizer Kaffee-Branche diskutiert.

Zürich, 4. Oktober 2021 – Am 1. Oktober 2021 und damit am internationalen Tag des Kaffees, hat im KOSMOS in Zürich die 5. Kaffeetagung von CafetierSuisse stattgefunden. Gastronominnen und Gastronomen sowie Vertreterinnen und Vertreter aus der gesamten Schweizer Kaffeebranche haben gemeinsam über die Lehren aus der Covid-19-Krise, die Zukunft der Kaffeeausbildung in der Schweiz, Möglichkeiten zur Umsatzsteigerung durch Storytelling und innovative Kaffeeangebote diskutiert. Die bekannte Journalistin und TV-Moderatorin, Daniela Lager, hat durch die Tagung und Diskussionen geführt. Zum Ausklang des Tags des Kaffees und der Kaffeetagung wurden die angestossenen Diskussionen bei Coffee-Drinks und Netzwerk-Apéro fortgesetzt.

Bereits zum fünften Mal hat die Schweizer Gastronomie gemeinsam mit Kaffeeexpertinnen und Kaffeeexperten über aktuelle Trends und Entwicklungen in der Kaffeebranche diskutiert. Der unvermeidbare Blick zurück auf die Covid-19-Krise und auf mögliche Lehren für die Gastronomie sowie die Frage nach der Entwicklung der Kaffeeausbildung in der Schweiz haben den inhaltlichen Schwerpunkt der Kaffeetagung gebildet.

Lehren aus der Covid-19-Krise und Storytelling zur Umsatzsteigerung

Der Geschäftsführer von CafetierSuisse, Julian Graf, leitete die Tagung mit einem Inputreferat zu Folgen und Lehren aus der Covid-19-Krise für die Gastronomie ein. Über den Blick zurück auf die Covid-19-Krise und auf die aktuelle Situation der Café-Branche entwickelte er eine Auslegeordnung zu möglichen Lehren und Folgen für die Gastronomie aus den Erfahrungen der vergangenen eineinhalb Jahre. Die wirtschaftliche Situation der Gastronomie ist weiterhin sehr angespannt und die Branche nach wie vor von allen Massnahmen zur Bekämpfung der Pandemie zuvorderst betroffen. Über beide Phasen der Betriebsschliessungen bis hin zur aktuellen Ausweitung des Covid-Zertifikats, stand und steht die Reaktionsfähigkeit und Krisenresistenz der Betriebe immer im direkten Zusammenhang mit den durch Konzept, Angebot, Gästestruktur sowie örtlichen und räumlichen Gegebenheiten bedingten individuellen Voraussetzungen. Unter den Gästen wird die Qualitätserwartung an die Café-Branche weiter steigen und Themen wie Digitalisierung, Angebotsdiversifizierung sowie Take-away und Lieferdienste die Neusortierung der Branche weiter prägen. Eine zunehmende Zahl an Neugründungen beweist, dass die Gastronomie auf der einen Seite eine spannende Branche bleibt und sich neue Konzepte dabei an den veränderten Rahmenbedingungen und Gästeeerwartungen orientieren. Auf der anderen Seite zeichnet sich allerdings eine wachsende Herausforderung bei der Rekrutierung von geeigneten Fachkräften ab. Unter dem Motto „Fans statt Gäste“ kann über die Qualität der Angebote, die Persönlichkeit der Gastgeberinnen und Gastgeber und das Storytelling zum Betrieb eine stärkere Bindung zwischen Gästen und Betrieben hergestellt werden. Je stärker ein gastronomischer Ort, die ihn repräsentierenden Mitarbeitenden und Angebote im Leben der Gäste und Kunden verankert sind,

desto aktiver kann auf Krisensituationen reagiert und eine entsprechende Krisenresistenz für die Zukunft aufgebaut werden.

Manuel Gamma, preisgekrönte Geschichtenerzähler, machte ich Anschluss konkret deutlich, wie «Storytelling», als ein mächtiges Marketingwerkzeug der Gegenwart, zur Kundenbindung genutzt werden kann und über diese emotionale Verbindung zu den Gästen grosse Umsatzsteigerungen möglich macht.

Die Zukunft der Kaffeeausbildung in der Schweiz

Philipp Henauer, CEO der G. Henauers Sohn AG, legte mit seinem Referat zum Stand und zur Entwicklung der Barista-Ausbildung in der Schweiz und der Welt, die Grundlage für die folgende Diskussionsrunde. Er stellte dabei in Frage, welche Berufsbezeichnungen für den weit gefassten Bereich «Barista» ideal sind bzw. welche inhaltlichen Kompetenzen eine diesem Berufsbild zugrundeliegende Kaffeeausbildung für die Gastronomie beinhalten müsste. Philipp Henauer stellte die Frage, welche Nachfrage in der Gastronomie nach entsprechend ausgebildetem Personal besteht bzw. welche Kriterien erfüllt werden müssen, damit entsprechend ausgebildetes Personal in den Betrieben zu Umsatzsteigerungen beiträgt.

Die folgende Diskussionsrunde zur «Zukunft der Kaffeeausbildung in der Schweiz» bildete den inhaltlichen Schwerpunkt der diesjährigen Kaffeetagung. Kaffee- und Ausbildungsexpertinnen und -experten diskutierten unter Leitung von Daniela Lager darüber, wie es mit der Kaffeeausbildung in der Gastronomie weitergehen kann. An der Diskussion beteiligt waren Vertreterinnen und Vertreter aller wesentlichen Ausbildungsstellen aus der Schweizer Kaffee-Szene – Adrian Aeschlimann (Leiter Serviceausbildung & Developmentcenter Belvoirpark); Roger Bähler (CEO Turm Kaffee & Schweizer Röstergilde), Thomas Fahrni (Leiter Gastro-Unternehmerausbildung GastroSuisse), Philipp Henauer (CEO der G. Henauers Sohn AG), Mike Kuhn (Leiter College operativ / Hotel & Gastro formation Schweiz), Monika Oeggerli (Coffee-Competence-Trainerin bei Schaerer AG & Board-Mitglied SCA Schweiz), Hans-Peter Oettli (Präsident CafetierSuisse) – und sie waren sich darin einig, dass die Vermittlung von Kaffeefachwissen wichtige Aufgabe auf allen Ebene der gastronomischen Grund- und Weiterbildung ist. Weiter zu diskutieren bleibt, ob und auf welcher Ebene eine Fachausbildung zum Thema „Kaffee“ erreicht werden kann und wie diese an der konkreten Nachfrage aus der Gastronomie ausgerichtet werden müsste. Alle Diskussionsteilnehmer/innen waren sich einig, dass die begonnene Diskussion fortgesetzt werden soll und alle haben sich zur Teilnahme an weiterführenden Gesprächen interessiert gezeigt. Klar ist, Kaffee ist eines der margentechnisch interessantesten und emotionalsten Produkte in der Gastronomie und verdient deshalb auch im Ausbildungsbereich die entsprechende Aufmerksamkeit.

Kaffee und Alkohol in Theorie und Praxis

Der Leiter des Coffee Lab Zürich und Swiss Coffee in good Spirits Champion 2019 und 2020, Milo Kamil, zeigte mit seinem Referat zum Abschluss der 5. Kaffeetagung, wie Kaffee, Alkohol und Cocktail-Skills gewinnbringend und mit beeindruckenden Kreationen zusammengebracht werden können. Dieser aktuelle Trend zur Verbindung von Café- und Cocktail-Bars, von Tages- und Abendgeschäft, wird sich steigender Beliebtheit erfreuen und Milo Kamil setzt in diesem Bereich neue Massstäbe. Von der Qualität dieser Coffee in good Spirits Kreationen konnten sich die Teilnehmerinnen und Teilnehmer der 5. Kaffeetagung im Rahmen des abschliessenden Netzwerk-Apéros selbst überzeugen und die begonnen Diskussionen so im Kreis von Berufskolleginnen und Kollegen fortsetzen.

Über CafetierSuisse

CafetierSuisse (SCV) ist kompetenter Ansprechpartner zum Thema Kaffee und Arbeitgeberverband für individuelle Gastronomen. CafetierSuisse setzt sich für die Verbesserung der politischen und wirtschaftlichen Rahmenbedingungen in der Gastronomie ein.

Unternehmer und Geschäftsführer profitieren von einem unabhängigen, profilierten und kompetenten Ansprechpartner. Der SCV pflegt partnerschaftliche Beziehungen zu allen für ihn wichtigen Personen, Unternehmungen und Institutionen und verfügt über ein attraktives Weiterbildungsangebot.

CafetierSuisse (SCV) vertritt die Interessen der 1'400 Cafés, Cafés-Konditoreien, Cafés-Confiseries, Cafeterias, Restaurants, Take Aways und Tea Rooms in der deutschen Schweiz.

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