Veröffentlicht auf Presseportal Schweiz - Presse und Medienmitteilungen (https://www.presseportal-schweiz.ch)

27.08. 2018

CafetierSuisse veranstaltet die 4. Kaffeetagung

Von PPS



Bild Rechte
pixabay

(Zürich)(PPS) **Am 31. August 2018 findet im GDI (Gottlieb Duttweiler Institute) in Rüschlikon die 4. Kaffeetagung von CafetierSuisse statt. Mit dem Ziel, die Kaffeequalität und damit den Kaffeeumsatz in der Schweizer Gastronomie zu steigern, diskutieren Kaffee-**

Expertinnen und –Experten gemeinsam mit Gastronominnen und Gastronomen die Zukunft des Kaffees und die Entwicklung der Schweizer Kaffeebranche. Daniela Lager moderiert die Diskussionen und führt durch die Tagung.

Bereits zum vierten Mal diskutiert die Schweizer Gastronomie gemeinsam mit Kaffeeexpertinnen und Kaffeeexperten aus dem In- und Ausland über aktuelle Trend und Entwicklungen in der Kaffeebranche. Dieses Jahr bildet, neben dem Blick auf die internationale Kaffee- und Barista-Szene, die Digitalisierung und deren Folgen für die Kaffeebranche einen Schwerpunkt der Kaffeetagung. Zudem wird über den Workflow in einer modernen Café-Bar, die richtige Tassenauswahl und die Bedeutung

der Wasserqualität referiert. Diese Themen beschäftigen die Branche und werden an der Tagung angeregt diskutiert.

Die Expertinnen und Experten der Kaffeetagung 2018

Die Kaffee-Experten und -Expertinnen kommen aus den unterschiedlichsten Bereichen der Kaffeebranche und der Gastronomie:

- **André Eiermann** – Der umtriebige Marketing Direktor und Markenbotschafter von UCC Coffee gründete die UCC Coffee Academy, lancierte eine Spezialitätenkaffee-Linie und belegte an den Barista Weltmeisterschaften 2017 den 10. Platz: Er war dabei der erste Barista, der seinen Kaffee live auf der Bühne geröstet hat.

  André Eiermann schildert seinen aufregenden Weg zu den Barista Weltmeisterschaften in Südkorea. Er trainierte fünf Monate, sieben Tage pro Woche und hin und wieder bis zu 24 Stunden pro Tag. Dabei lernte er, was es benötigt, um den bestmöglichen Kaffee zuzubereiten und die Kundenwünsche zu übertreffen.

- **Franziska Kaiser –** Die nationale Verkaufsleiterin von „Caffè Spettacolo“ leitet die Spettacolo-Kette mit viel Herzblut, dem nötigen Feingefühl, aber auch immer fordernd und fördernd und mit dem nötigen Blick für die aktuellen Entwicklungen im Schweizer Kaffeemarkt und der Systemgastronomie.

  Zur Systemgastronomie gehören der Anspruch, die Qualität der Produkte und der Umgang mit den Gästen in allen Caffè Spettacolo Verkaufsstellen auf dem gleichen Niveau zu haben. Franziska Kaiser zeigt auf, wie dieser Anspruch mit Blick auf die Kaffeequalität erreicht werden kann. Ausserdem geht sie der Frage nach, welche Ansprüche der Gäste, etwa bei den Themen Digitalisierung und Nachhaltigkeit auf uns zukommen. Denn die Zukunft steht tagtäglich am nächsten Morgen vor der Tür.

- **Philipp Henauer** – Der CEO der Henauer Kaffee AG führt die Rösterei Henauer in Höri seit 2002 mit seiner Schwester. Er ist zertifizierter SCA Trainer in verschiedensten Bereichen und war als Education Verantwortlicher für 4 Jahre im

Vorstand der SCA Schweiz und die letzten 2 Jahre als Präsident für die SCA engagiert.

Ein feiner Espresso benötigt eine gute Espresso Tasse für ein abgerundetes Trinkerlebnis. Tönt erst mal einfach, ist es aber nicht. Philipp Henauer zeigt die Bedeutung der richtigen Tassenwahl auf und erläutert, wie sich Fehler beim Kauf vermeiden lassen, damit der Espresso in der Tasse am Ende auch so schmeckt, wie er soll.

- **Andrea Dobbelfeld –** Ihre Leidenschaft für Chemie und Wasser hat sie zum Beruf und zur Berufung gemacht. Die Chemieingenieurin ist nach Stationen in der Prozesswassertechnik, der Trinkwasseraufbereitung, der Filtertechnik und der Produktentwicklung heute bei BRITA für Schulungen rund um die Themen Wasser, Wasserfilter und den Einfluss von Wasser auf Kaffee zuständig.

Kaffee besteht zu 98 % aus Wasser. Es lohnt sich also sich um unser Lebensmittel Nr.1 Gedanken zu machen. Gibt es das richtige Wasser für Kaffee und Kaffeemaschine? Was versteckt sich hinter Begriffen wie Chlor, TDS, Magnesium, Calcium, Alkalinität, Wasserhärte und wie kann man diese messen? Warum sind mache Wässer korrosiv? Antworten auf diese Fragen liefert das Referat von Andrea Dobbelfeld.

- **Georg Twerenbold –** Der Genussguide ist kommunikativ seit vielen Jahren in der Gastronomie unterwegs. Das Handwerk hat er in der Küche gelernt und die Kommunikation in vielen Begegnungen. Als Genussguide, Eventler und Früchtehändler trifft man ihn an vielen gastronomischen Hotspots an und in der Gastro-Szene ist er bekannt wie ein bunter Hund.

Der Einkauf mit digitalen Werkzeugen ist ein wenig wie in einem Candy-Store. Wir kaufen unüberlegt, mit Heisshunger und ohne Strategie. Am Schluss ist es immer das Gleiche: Wir erschrecken über den Kassenbon und nachdem wir alles probiert haben, ist uns übel. Aber was heisst das für die Kaffeebranche?

Nach den Vorträgen findet eine Diskussionsrunde statt, in der die Thesen der Referate gemeinsam mit dem Publikum diskutiert werden. Begleitend zur Tagung zeigen zahlreiche Kaffeemaschinenhersteller und Kaffeeröster im Foyer des GDI ihre neusten Produkte und Spezialitätenkaffees. Im Anschluss an die Tagung können die begonnenen Diskussionen bei einem Netzwerkapéro weitergeführt werden.

Die Teilnahme an der 4. Kaffeetagung kostet für CafetierSuisse-Mitglieder CHF 75. – und für Nichtmitglieder CHF 95. CafetierSuisse freut sich auf eine spannende Kaffeetagung und den Austausch der Branche über die Kaffeetrends in der Schweizer Gastronomie.

Ihre Anmeldung als Journalist/in zur Kaffeetagung an: info @ cafetier.ch

Über die Organisation:

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.

Der offizielle Einladungsflyer zur 4. Kaffeetagung von CafetierSuisse, der Anmeldetalon und Bildmaterial stehen unter cafetier.ch zum Download bereit

Pressekontakt:

CafetierSuisse
Bleicherweg 54
8002 Zürich

Tel. 044 201 67 77
info @ cafetier.ch
www.cafetier.ch

Kategorie
Handel & Finanzen & Wirtschaft

Source URL: *https://www.presseportal-schweiz.ch/pressemeldungen/cafetiersuisse-*

veranstaltet-die-4-kaffeetagung