

Dezember 2022

Sehr geehrtes VCAS-Mitglied

Hier die Ausgabe unseres Infoschreibens FLASH über Wissenswertes, Neuheiten sowie der Agenda mit kommenden Veranstaltungen.

Die publizierten Themen stammen vom Vorstand der VCAS, von unseren Mitglieder-Firmen, aus dem Vending Report, vom Europäischen Vending Verband (EVA) und vom VendingSpiegel.



Inhaltsverzeichnis

Unterwegs in der Vending Welt	2
Inflationsschock an der Kaffeemaschine	3
Fresh Food New Technology Smart Fridges in der Vending Gastronomie	3
Gratulation	4
Neue Mitglieder im Verband.....	4
Verbandsanlässe.....	5
Newsletter unserer Mitgliederfirma JURA Vertrieb (Schweiz) AG	7
Newsletter unserer Mitgliederfirma Hug-Witschi AG	8
Newsletter unserer Mitgliederfirma Schaerer AG	10
Vendtra München	12
EVEX-VendCon und EVA Annual Meeting Bonn	12
OLMA St. Gallen	13
Drehscheibe Kreislaufwirtschaft by Swiss Recycling	14
Cup Collective.....	14
Agenda 2023	15
Und zum Schluss noch... ..	15

Unterwegs in der Vending Welt



Auf Reisen lernt man ständig Neues kennen. Dabei ist es egal, ob man kleine oder grosse Reisen unternimmt. Auf meinen Reisen an die Vendtra München, die OLMA St. Gallen und die EVEX in Bonn, wie auch bei Besuchen von bestehenden und potenziellen VCAS-Mitgliedern habe ich viel Neues gelernt.

Ist das automatisierte Verkaufen im Wandel? Ist ein Umbruch im Gange oder handelt es sich um eine Weiterentwicklung der bestehenden Konzepte? Derzeit testen viele Unternehmen unterschiedliche Konzepte. Sei es am Arbeitsplatz oder ausser Haus. Wie genau das automatisierte Verkaufen der Zukunft aussehen wird lässt sich momentan noch nicht klar beantworten. An den Messen stehen die Angebote der grossen Glasfrontautomaten mit Förderbändern und Produktelift sowie intelligente Kühlschränke im Vordergrund. Frozen Minimarkt Geräte decken das breite Spektrum von Glace bis tiefgefrorene Fertigenus ab. Bei grösseren Installationen werden Lockbox Zentralmodule eingesetzt, die bis zu 4 Geräte abdecken.

Gleichzeitig beschäftigt seit 3 – 4 Jahren das Thema Micromarkets die europäische Vending-Branche stark. Marktteilnehmer berichten, dass sich diese noch nicht so durchgesetzt haben, wie das zu Beginn der Pandemie erwartet worden war. Ob Verpflegungskonzepte mit Micromarkets und intelligenten Kühlschränken in Zukunft zu einem wichtigen Geschäftsfeld für Operator werden, wird davon abhängig sein, wie die Arbeitswelt sich verändert. Wenn die Präsenz am Arbeitsplatz weiter abnimmt, weil die Menschen gelernt haben, dass gewisse Arbeiten teilweise zuhause effizienter erledigt werden können, dann steigen die Ansprüche und die Flexibilität. Wer will genau um 12 Uhr in der Kantine essen? Wenn die Kantinen anstelle von Bedienungspersonal mit Smart Fridges ausgestattet werden, müssen kreative Phasen und heikle Arbeiten nicht unterbrochen werden. Das bedeutet für unsere Branche neue Umsatzchancen.



Unaufhaltsam ist der Vormarsch von Selbstbedienungskiosken im Public Bereich. Bei dem aktuellen Personalmangel erwarte ich nicht, dass sich dies in absehbarer Zeit ändert. Diese Chancen dürfen die Vendingfirmen nicht verpassen. Es handelt sich hier fast ausschliesslich um 24/7 Möglichkeiten. Das Laden von Elektrofahrzeugen kommt und wird in Verbindung mit einem Selbstbedienungskiosk mit Kaffee, Snacks, Workstation auch ein Treffpunkt.

Die Hotellerie ist stark unter Kostendruck und leidet unter Personalmangel. Insbesondere im 2 und 3 Sterne Bereich werden Getränke und Snacks auf die Etagen verlegt. Self Check-in Hotels werden für geschäftliche Übernachtungen vermehrt genutzt und die Betreiber lagern den Verpflegungsbereich gerne aus.

Inflationsschock an der Kaffeemaschine

Unter diesem Titel veröffentlichte die Konjunkturforschungsstelle der ETH Zürich (KOF) die neusten Erhebungen zu Preisanpassungen im Gastgewerbe. Gemäss einer Umfrage, bei 4'500 Betrieben, wollen fast zwei Drittel der Gastronomiebetriebe ihre Preise schon bald erhöhen. Noch vor einem Jahr wollten nur 18 Prozent der befragten Gastronomen ihre Preise heraufsetzen. Teurer werden dürfte so ziemlich alles, vom Café Creme mit Gipfeli bis zu den Bestsellern. Dass alles teurer geworden ist, höre ich auch bei den Gesprächen mit den VCAS-Mitgliedern. Die höheren Kosten für Maschinen, Treibstoff, Energie, Lebensmittel bis zu den durch den Fachkräftemangel ausgelösten steigenden Personalkosten ist eine Preisanpassung auch im Vending Bereich unumgänglich. Die Preisaufschläge in der Gastronomie dürften sich auf 5 bis 10 Prozent belaufen. Für den Café Creme zum Beispiel werde man 30 bis 40 Rappen mehr zahlen müssen. Einige Gastronomen haben schon 20 Rappen aufgeschlagen, nun kommen nochmals 10 bis 20 Rappen dazu. Laut der letzten Erhebung des Verbands Cafetier Suisse kostet ein Café Creme im landesweiten Schnitt noch Franken 4.30. Was die Kundschaft noch akzeptiert, wird sich wohl erst zeigen!



Die höheren Kosten für Maschinen, Treibstoff, Energie, Lebensmittel bis zu den durch den Fachkräftemangel ausgelösten steigenden Personalkosten ist eine Preisanpassung auch im Vending Bereich unumgänglich. Die Preisaufschläge in der Gastronomie dürften sich auf 5 bis 10 Prozent belaufen. Für den Café Creme zum Beispiel werde man 30 bis 40 Rappen mehr zahlen müssen. Einige Gastronomen haben schon 20 Rappen aufgeschlagen, nun kommen nochmals 10 bis 20 Rappen dazu. Laut der letzten Erhebung des Verbands Cafetier Suisse kostet ein Café Creme im landesweiten Schnitt noch Franken 4.30. Was die Kundschaft noch akzeptiert, wird sich wohl erst zeigen!

Fresh Food New Technology Smart Fridges in der Vending Gastronomie

Automatisierte Foodservice-Einheiten ermöglichen es den Kunden, aus den Angeboten auszuwählen und ihnen nur das zu verrechnen, was sie beim Check-out-Schritt wirklich nehmen.

«Intelligente» Technologie überschneidet sich mit kulturellen Anforderungen an Komfort, Frische und Auswahl, um die Vending-Gastronomie vor Ort zu revolutionieren.

Auf Smart Kühlschränke, die eine Vielzahl von Lösungen für frische Mahlzeiten auf Lager haben, können die Verbraucher mit einer Kreditkarte zugreifen. Der Zugang ist jedoch nur ein Teil, denn die intelligente Technologie der Geräte ermöglicht es, alle Produkte in der Maschine zu entnehmen, anzuschauen und in beliebiger Reihenfolge wieder zurückzulegen. Das Gerät weiss, was fehlt, wenn die Türe wieder geschlossen wird und bucht von der Kreditkarte nur die fehlenden Produkte ab. Die Technologie ist nicht nur auf die Bedürfnisse des modernen Flex-Hour-Arbeitsplatzes ausgerichtet, sondern auch auf institutionelle Umgebungen wie Spitäler und Hochschulen, in denen Hungerattacken und Essensmöglichkeiten nicht immer den traditionellen Cafeteria-Stunden entsprechen.

Wir sehen die Arbeitsplätze als nächste grosse Chance der Vending Gastronomie. Es gibt Tausende von Büros, Schulen, 7/24 h Betriebe und Self Check-in Hotels, die nach frischen Lebensmitteln suchen und derzeit keine Optionen haben. In anderen Unternehmen können Smart Fridges und Kaffeestationen als Erweiterung der Cafeteria platziert werden und mit vor Ort produzierten Speisen befüllt werden.

Zu den Produkten gehören nicht nur eine Reihe von Sandwiches, Salaten, Vorspeisen und Süssigkeiten, sondern auch Mahlzeiten, zum Beispiel von Powermeals oder Eatunique usw. und aus dem Smart Freezer auch Tiefkühlmenüs von Hofmann oder Gasparini-Glace (garantiert ohne «Waste»). Die Menüs sind so gut, dass diese auch zum nach Hause nehmen verkauft werden.

Gratulation

Wir gratulieren unserem Verbandsmitglied, der Weber-Automaten AG, ganz herzlich zum 20-jährigen Firmenjubiläum und wünschen weiterhin viel Erfolg.

Die Firma Weber-Automaten AG wurde im Jahr 2002 in Ossingen von Fritz und Susanne Weber gegründet.

Fritz Weber hatte seine Firma vor 20 Jahren als Einmannbetrieb in der Garage seines Einfamilienhauses gestartet. Mit grundsätzlich drei Arten von Angeboten: Automaten werden verkauft oder vermietet oder im Vollservice betreut. Auch nach 20 Jahren sind wir noch immer mit grundsätzlich dem gleichen Konzept unterwegs.

Heute zählt die Firma 12 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, seit einigen Jahren ist auch Sohn Florian Weber vollständig im Familienbetrieb integriert. Florian Weber ist seit 2 Jahren Geschäftsführer und wird die Firma Weber-Automaten AG im 2023 von Fritz und Susanne Weber übernehmen.

Schlüsseldaten:

- 2002: Gründung der Weber-Automaten AG in Ossingen
- 2005: Umzug der Firma in eine Mietliegenschaft in Ossingen
- 2012: Neubau eines eigenen Firmengebäudes in Ossingen
- 2023: Übernahme der Firma durch Sohn Florian Weber



Gründung 2002



Stand heute 2022



Neue Mitglieder im Verband

Es freut uns sehr, folgende Firmen in der VCAS willkommen zu heissen:

- **Boostbar AG, Zürich**
- **BULLS Coffee GmbH, Brugg**
- **ETNA Coffee Technologies Deutschland GmbH, Egelsbach**
- **GEV GmbH «REPA», Zofingen**
- **Worldline Schweiz AG, Zürich**

An der Generalversammlung vom 30. März 2023 werden die neuen Mitglieder offiziell begrüsst. Wir freuen uns auf eine aktive Zusammenarbeit.



Verbandsanlässe

Zahlreiche Mitgliederfirmen haben an den ERFA-Meetings vom 22. September 2022 und vom 17. November 2022 teilgenommen.

UCC
COFFEE

Am Donnerstag, 22. September 2022 bei unserer Mitgliederfirma UCC Coffee Switzerland AG in Zollikofen

Ausflug in die Welt des Kaffees



Es freut uns sehr, dass wir nach 2 Jahren wieder ein ERFA-Meeting durchführen konnten. Unsere Mitgliederfirma UCC Coffee Switzerland AG in Zollikofen hat uns am Donnerstag, 22. September 2022 zu einem Ausflug in die Welt des Kaffees eingeladen. Wir wurden herzlich empfangen in der Coffee Academy mit einem Apéro-Buffer, konnten die Handgriffe des Barista bei der Zubereitung der Kaffeevariationen verfolgen, Fragen stellen und natürlich Kaffee geniessen. Wir erfuhren, wofür UCC steht: «Ueshima Coffee Company». Die Familien-Holding hat ihren Hauptsitz im japanischen Kobe. UCC wurde 1933 durch Tadeo Ueshima gegründet. Das Unternehmen ist nach wie vor in Familienbesitz, nun schon in dritter Generation. Heute führt Gota Ueshima die Firma, der Enkel des Gründers.

Bei der Führung durch die Rösterei erhielten wir interessante Informationen über den Weg der grünen Kaffeebohne bis hin zum gerösteten genussvollen Kaffee in der Tasse. Man hatte Zeit für Networking und beim anschliessenden Nachtessen im Restaurant Bahnhof konnten Kontakte gepflegt und geknüpft werden. All das wurde von den Teilnehmenden sehr genossen und wir danken Marco Giuoco und Arnold Gubler von UCC für die Organisation, die grosszügige Gastfreundschaft und natürlich für die abgegebenen Geschenke – die Teilnehmenden konnten eine Auswahl von qualitativ hochstehendem UESHIMA Kaffee mit nach Hause nehmen.



COFFEE
SYSTEMS

Am Donnerstag, 17. November 2022 bei unserer Mitgliederfirma Franke Kaffeemaschinen AG in Aarburg.

«Soja, Hafer, Mandel, Reis & Co.» - Milchtrends und Milchalternativen



Am Donnerstag, 17. November 2022 konnten wir unser 17. ERFA-Meeting durchführen. Gastgeberin war unsere Mitgliederfirma Franke Kaffeemaschinen AG in Aarburg. Der Event bei Franke mit dem aktuellen Thema Milchtrends und Milchalternativen inkl. Besichtigung der Produktion von Franke Kaffeemaschinen ist auf grosses Interesse gestossen – wie die erfreuliche Anzahl von 45 Teilnehmenden zeigt. Im schönen Franke Showroom wurden wir mit bestem Willkommenskaffee empfangen. Nach

der Begrüssung und Vorstellung von Franke hatten wir Gelegenheit, Kaffee mit verschiedenen Milchsorten wie zum Beispiel Mandel-, Kokos-, oder Hafermilch zu degustieren und uns unsere Meinung zu den diversen Geschmacksrichtungen zu bilden. Als Ergänzung zur Praxis erhielten wir mit der Präsentation interessante Informationen zu Milchalternativen und Milchschaum.

Der Rundgang durch die Kaffeemaschinen Produktion mit den Erläuterungen zu den Abläufen war sehr beeindruckend und zeigte auch, was sich hinter dem Touchscreen der Maschine verbirgt. Spätestens beim Apéro Riche wurde im ungezwungenen Rahmen lebhaft diskutiert und man pflegte und knüpfte Kontakte – was von allen Teilnehmenden immer sehr geschätzt wird – wie natürlich auch die erhaltenen Geschenke. Herzlichen Dank an die Franke Kaffeemaschinen AG und das Organisationsteam für die grosszügige Gastfreundschaft und den attraktiven Anlass, den wir alle sehr genossen haben.

Erfreulicherweise können wir Ihnen für 2023 bereits weitere Events ankündigen.

Am Donnerstag, 30. März 2023 werden wir unsere ordentliche Generalversammlung im Verkehrshaus Luzern durchführen können. Unsere Mitgliederfirma Red Bull AG hat diese attraktive Location für uns organisiert und lädt anschliessend zu einem Top Event ein, wobei wir unter anderem in die Red Bull World of Racing eintauchen.



Am Donnerstag, 1. Juni 2023 treffen wir uns in Stans und die Cabrio Stanserhorn-Bahn fährt uns auf das Stanserhorn; Csaba Schulz lädt uns ein zu einem abwechslungsreichen Programm in der herrlichen Bergwelt mit News zur Stanserhorn Bahn, einer Weltneuheit im Paymentbereich und einem Überraschungsgast.



Am Donnerstag, 14. September 2023 sind wir von Kolanda-Regina AG nach Burgdorf eingeladen; wir geniessen den Duft unseres selber, frisch gerösteten Kaffees, erfahren beim Rundgang Interessantes über das Familienunternehmen mit der grossen Leidenschaft für Kaffee und begegnen einer aussergewöhnlichen Persönlichkeit aus dem Sport.



Bitte reservieren Sie sich unbedingt die Daten für diese Events. Der Beginn ist vorgesehen auf jeweils ca. 15.00 Uhr. Die Einladungen mit Detailprogramm werden Ihnen noch zugestellt. Wir danken den drei Mitgliederfirmen bereits heute für die grosszügige Gastfreundschaft und freuen uns auf abwechslungsreiche und spannende Anlässe.

Newsletter unserer Mitgliederfirma JURA Vertrieb (Schweiz) AG

Fokus auf Innovation:

JURA setzt im neuen JURA Campus auf Automatisierung und Digitalisierung

Noch mehr Platz für Innovationen: Mit dem neuen JURA Campus weitet JURA die Laborkapazität deutlich aus. Damit wird die Rolle als Innovationsleader im Bereich Kaffeespezialitäten-Vollautomaten unterstrichen. Am Dienstag, 21. Juni wurde das rund 5'000 m² grosse Zentrum in Niederbuchsiten feierlich eröffnet. Mit einem Investitionsvolumen von 29 Millionen Franken ist der Neubau ein klares Bekenntnis zum Standort Schweiz und bietet rund 50 Mitarbeitenden aus dem Bereich R&D ein attraktives Arbeitsumfeld.

Leidenschaft, permanente Verbesserung und kompromissloser Fokus auf ein Thema – das sind die Erfolgsfaktoren von JURA. In die Zukunft zu investieren, bedeutet diese drei Pfeiler weiter zu stärken. «Deshalb haben wir den JURA Campus gebaut», sagt Emanuel Probst, CEO von JURA. «Wir wollen Innovationsleader für Kaffeespezialitäten-Vollautomaten bleiben, die Innovationskapazität erhöhen und eine richtiggehende Innovationseskulation herbeiführen.» Der JURA Campus steht ganz im Zeichen der Zukunft: Mit einer Verdreifachung der Laborkapazität und einer noch stärkeren Ausrichtung auf Digitalisierung und Automatisierung.

102 vollautomatisierte Prüfstationen



Bei der Neu- und Weiterentwicklung von Kaffeespezialitäten-Vollautomaten gilt es, in möglichst kurzer Zeit die realen Betriebsbedingungen während des gesamten Lebenszyklus der Produkte zu simulieren. Dabei fallen Abertausende Datensätze für jedes einzelne Gerät an.

Im JURA Campus laufen diese Prozesse digitalisiert ab. Am Start werden die Geräte erfasst und einem Trolley zugeteilt. Auf diesem bleiben sie während der gesamten Entwicklungs- und Testphase. An 102 vollautomatisierten Prüfstationen wird innert weniger Monate analysiert, wie sich einzelne Bauteile nach Jahren des Einsatzes im Haushalt verhalten.

Die Zufuhr von Wasser und Kaffeebohnen erfolgt an den einzelnen Stationen genauso automatisch wie das Wegführen des Kaffeesatzes. Abfall entsteht dabei nicht: Die Schweizer Traditionsmarke JURA arbeitet schon seit Jahren mit einem Biobauern in der Region zusammen, der den Kaffeesatz kompostiert und als wertvollen Dünger auf die Felder bringt.

Überprüfung in Echtzeit

Rund 50 Mitarbeitende beschäftigen sich im JURA Campus mit der Entwicklung neuer Geräte und deren permanenten Qualitätssteigerung. Ganz im Sinne der Industrie 4.0 sind die Funktionen und Messwerte der Geräte von allen beteiligten Stellen rund um die Uhr in Echtzeit abrufbar – und das am Arbeitsplatz oder auf Mobile Devices.

Die Digitalisierung und Automatisierung erlaubt es den Entwicklungsteams, sich konsequent auf ihre Kernaufgaben zu konzentrieren. Zudem fördert das neue Zentrum den Dialog und den Know-how-Transfer zwischen einzelnen Entwicklungsgruppen.

Klimaräume simulieren unterschiedliche Bedingungen

Reale Bedingungen finden sich im JURA Campus nicht nur quantitativ, sondern auch klimatisch: Klimaräume ermöglichen die Simulation der unterschiedlichsten Betriebsbedingungen. Schliesslich ist JURA in rund 50 Ländern vertreten. «Die vollautomatische Dauertestanlage ermöglicht Tests mit zwei verschiedenen Wasserqualitäten, zwei verschiedenen Bohnensorten und vier unterschiedlichen Spannungen», sagt Emanuel Probst. Modernste Sensorik liefert dabei riesige Datenmengen, die – von intelligenter Software ausgewertet – zur Optimierung selbst kleinster Details dienen.

Fotos: © Keystone/Manuel Lopez

www.jura.com

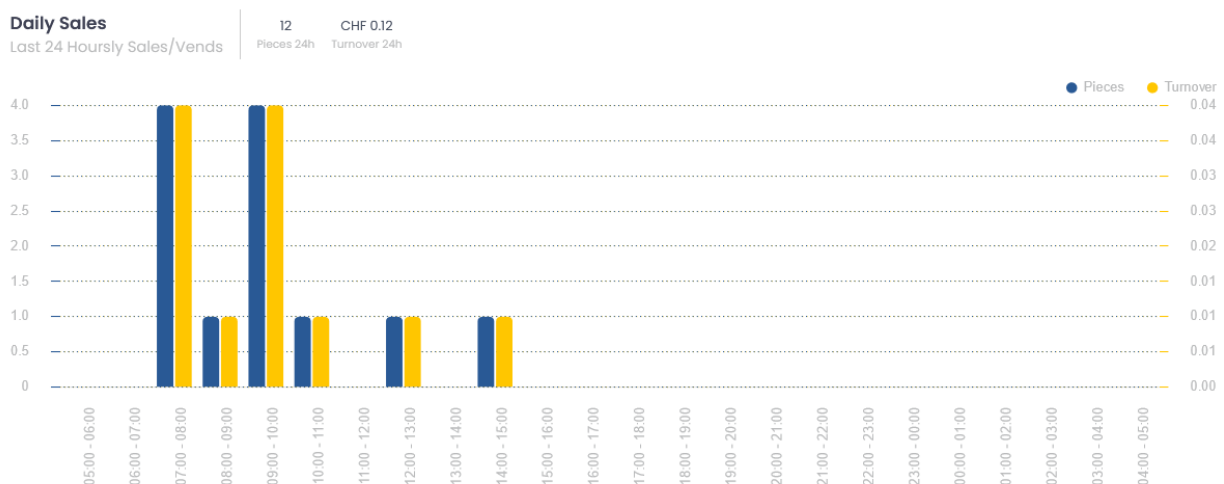
Newsletter unserer Mitgliederfirma Hug-Witschi AG

Hug-Witschi lanciert innovative Cloud Software

An der Vendtra in München und der Vencon / EVEX in Bonn konnte man davon schon einen Augenschein nehmen: TIV (Totally Integrated Vending), das Brandneue Backoffice von Hug-Witschi, welches Anfang Jahr auf den Markt kommt.

Mit Laptop, Tablet oder Handy wird das Programm bedient, kinderleicht und ohne Einführung. Es unterstützt den Kunden bei der Realisierung moderner Bezahl- und Abrechnungs-Funktionen, die bisher nicht oder nur umständlich und kompliziert verwirklicht werden konnten. Praktisch alle bestehenden Automaten, die mit DIVA Technologie ausgestattet sind, können auf einfache Weise an das System angeschlossen werden. Um den vollen Funktionsumfang nutzen zu können, müssen die Automaten (DIVA2 System) vernetzt sein. Bei unvernetzten Geräten kann immerhin die umfangreiche Report Funktion benutzt werden, wenn man die über Handheld (NFC Mobile) ausgelesenen Daten ins System einspielt.

Die TIV Server befinden sich in einer hochsicheren Infrastruktur mit Hosting in der Schweiz.



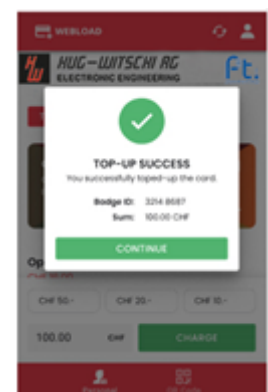
Besonders attraktiv ist das Preismodell für die Nutzung der Software. Nach der Aufschaltung (einmalige Gebühr) kann die Software ohne fixe Monatsgebühr benutzt werden. Nur wer bestimmte Funktionen verwendet, bezahlt dafür eine Gebühr (pay per use).

Zum Start stehen bereits wichtige und praktische Funktionen zur Verfügung:

Webload

Diese Funktion erlaubt das Aufwerten jeglicher Datenträger per App:

- QR Code scannen
- Kreditkarten Informationen hinterlegen
- Aufladebetrag wählen fertig



Beim nächsten Vorweisen des Badges am Automaten wird der Saldo aktualisiert.

Webload nutzt man gerne als Ergänzung zu den vorhandenen Aufwerte Möglichkeiten im Betrieb (Ladestation, Automat), oder auch als einzige Variante um sich die Hardware Investitionen zu sparen.

Die Funktion kann nebst allen Hug-Witschi Lesern auch mit allen Third Party Systemen (MDB Leser) verwendet werden.

Read only Datenträger



Oft ist man mit der Situation konfrontiert, dass die vorhandenen Datenträger nicht beschrieben werden können. Die typische (offline) Geldbörsen Funktion ist dann nicht möglich. Es müssen neue Datenträger an die Mitarbeiter verteilt werden. Mit TIV ist das nicht nötig: Das Vorkassen System wird in der Cloud geführt und die bestehenden Datenträger werden nur zur Identifikation benutzt. Man kann also im Nu eine Bezahllösung installieren zu sehr überschaubaren Kosten.

Als Besonderheit können zur Identifikation des Benutzers auch öffentlich genutzte Karten wie der Swisspass für die Bezahlung genutzt werden, oder eine Handy App.



Bargeldlose Bezahlung ohne Transaktionsgebühren

Mit der TIV-Kreditfunktion beziehen die Mitarbeiter die Produkte nur durch Identifikation mit jedem herkömmlichen Datenträger oder Handy. Am Ende des Monats kann über TIV eine Abrechnung über die Bezüge der Mitarbeiter erstellt werden. Diese werden mit dem Lohn verrechnet, oder gegen Rechnung ausgeglichen.

Dank dieser bestechenden Lösung entfallen die üblichen Aufwertstationen oder Lademöglichkeiten am Automaten und damit jegliches Bargeld- Handling oder Transaktionsgebühren.

Subventionen

Die Steuerung von Zuschuss (Subvention, Bonus) für die Mitarbeiter ist mit den traditionellen Offline Systemen zwar möglich, aber in der Umsetzung eher aufwendig. Praktischer geht es mit vernetzten Automaten und TIV. Eine vielseitige Auswahl an Subventionen kann bequem aus der Ferne eingestellt und jederzeit angepasst werden. Die Funktion wird zu einem späteren Zeitpunkt detailliert erläutert.

www.hugwi.ch

Newsletter unserer Mitgliederfirma Schaerer AG

Besondere Kaffeespezialitäten für die kalte Jahreszeit

Schaerers Kaffeerezepte lassen Gäste den Winterblues vergessen



Zuchwil, 09. November 2022 – Die Winterwochen stehen vor der Tür und mit ihnen nicht nur die gemütlichste Zeit des Jahres, sondern auch eine Saison voller verführerischer Düfte und Leckereien. Jetzt ist genau die richtige Zeit, um Gäste mit aromatischen, zur Jahreszeit passenden Kaffeespezialitäten zu verwöhnen. Monika Oeggerli, Kaffeeexpertin und Trainerin im Schaerer Coffee Competence Centres hat fünf besondere Rezepte ausgewählt, mit denen Gastronomen die Neugier ihrer Gäste wecken und ihnen neue Geschmackserlebnisse eröffnen können. Die saisonalen Köstlichkeiten lassen sich bequem in die Karte integrieren und mit Hilfe der Schaerer Kaffeemaschinen einfach zubereiten. So können Gastronomen nahezu endlos viele kreative Ideen umsetzen und ihren Heissgetränkeumsatz ankurbeln. Auch bei der Zubereitung der zwei veganen Kreationen «Espresso Wintermärchen» und «Pumpkin Spice Latte» unterstützen die Schaerer Kaffeemaschinen optimal: Mit der Kombination von Best Foam und Twin Milk lassen sich auch vegane Kaffeespezialitäten vollautomatisch in höchster Qualität zubereiten. Dank des Milchsystems Best Foam überzeugt die Schaumqualität Kaffeeliebhaber:innen – ganz unabhängig davon, ob der winterliche Genuss mit Kuhmilch oder einer veganen Alternative zubereitet wird. Das Schaerer Twin Milk-System erlaubt dabei die Bevorratung eines veganen Pflanzendrinks parallel zur Milch. Bei der Auswahl der gewünschten Kaffeespezialität wird automatisch die richtige Variante verwendet.

Schaerers Rezepttipps für besonderen Kaffeegenuss in der kalten Jahreszeit:

Honig-Nelken-Kaffee

Steckt man die kleinen getrockneten Blüten in eine Orange, duftet es wochenlang nach Advent. Aber auch im Kaffee sorgt das Gewürz für ein herrlich winterliches Aroma.

Zubereitung

Flüssige Schokolade, Honig und die Prise Nelken in eine Tasse geben, Café Crème darüber brühen und mit Milchschaum „zudecken“.

Zutaten

- 3 TL Schokolade flüssig
- 1 TL Honig
- 1 Prise Nelkenpulver
- 1 Café Crème
- etwas cremiger Milchschaum

Caffè Borgia

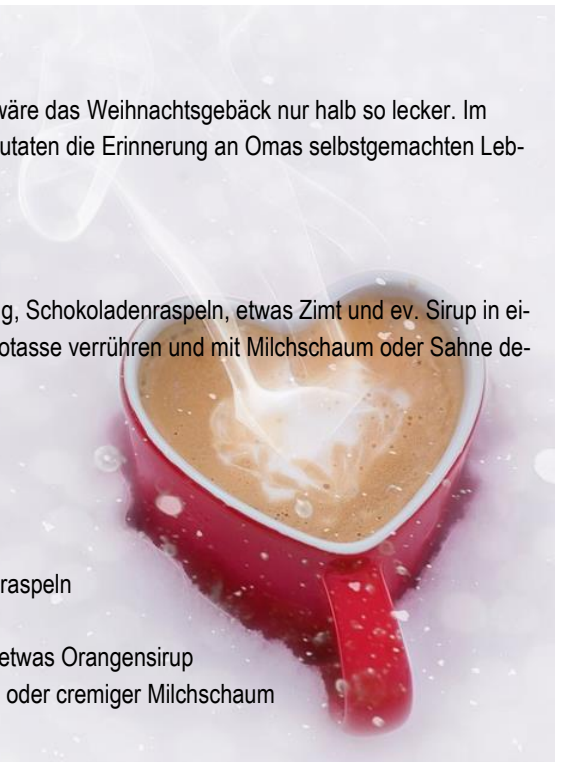
Ohne Zimt und Honig wäre das Weihnachtsgebäck nur halb so lecker. Im Kaffee wecken diese Zutaten die Erinnerung an Omas selbstgemachten Lebkuchen.

Zubereitung

Den Espresso mit Honig, Schokoladenraspeln, etwas Zimt und ev. Sirup in einer grösseren Espressotasse verrühren und mit Milchschaum oder Sahne dekorieren.

Zutaten

- 1 Espresso
- 1 TL Honig
- Schokoladenraspeln
- 1 Prise Zimt
- nach Bedarf etwas Orangensirup
- Schlagsahne oder cremiger Milchschaum



Baileys-Cappuccino

Irischer Sahnelikör und ein wenig Alkohol wärmen in Kombination mit Zimt selbst bei eisigen Temperaturen das Herz.

Zubereitung

Zucker und Baileys erwärmen, in zwei Becher geben, anschliessend zwei Espresso brühen (in zwei Tassen). Mit Zimt bestäuben und servieren.

Zutaten (für 2 Personen)

- 2 TL brauner Zucker
- 4 EL Baileys (Whiskylikör)
- 2 doppelte Espresso
- etwas Zimtpulver



Espresso Wintermärchen (vegan)

Die Kombination von Datteln und Lebkuchengewürz macht diese Kaffeespezialität zu einem perfekten Begleiter an einem kalten Wintertag.

Zubereitung

Cappuccino in eine Tasse brühen. Während der Milchausgabe das Lebkuchengewürz hinzugeben. Anschliessend den Dattelsirup darüber geben und mit Schlagsahne, Zimtpulver und Biscuit-Stückchen verzieren.

Zutaten

- 1 Cappuccino frisch gebrüht
- etwas Dattelsirup
- 1-2 TL Lebkuchengewürz
- eine Prise Zimtpulver
- ein veganes Spekulatius-Biscuit
- vegane Schlagsahne je nach «Gusto»

Pumpkin Spice Latte (vegan)

Sie läutet die kalte Jahreszeit ein: die Kürbisernte. Dabei entfaltet das Gemüse nicht nur in der Küche sein Aroma. Mindestens genauso gut harmoniert es mit Kaffee und Mandeldrink.

Zubereitung

Espresso und Mandelmilch brühen. In einen grossen vorgewärmten Krug geben und die restlichen Zutaten dazugeben und mit einem Schneebesen gut verrühren. Anschliessend in zwei grossen Tassen servieren und noch etwas Milchschaum als «Topping» zugeben.

Zutaten (für 2 Personen)

- 1-2 Espresso, frisch gebrüht
- 450 ml Mandeldrink (erhitzt)
- 4 EL Kürbispüree (erwärmen)
- 1 TL Kürbisgewürz
- 1 TL Zimt
- 1 EL Agavensirup
- 1 EL natürliches Vanilleextrakt
- etwas Mandeldrink Milchschaum (warm)



Vendtra München

Auf der Vendtra 2022 in München war eine gute Stimmung spürbar. Den Besuchern wurde eine gut organisierte und übersichtliche Messe geboten. Die Zufriedenheit von Besuchern und Ausstellern stand den Leuten im Gesicht geschrieben. Alle waren froh, sich wieder auszutauschen und über die neusten Produkte diskutieren zu können.

Ausserdem ist aufgefallen, dass die Bildschirme der Geräte grösser geworden sind und insbesondere bei Esswarenautomaten entweder die ganze Front oder ein Teil davon aus Bildschirm besteht. Auch kleinere Stationen bestehend aus Heiss-, Kalt- und Snackgeräten bilden vermehrt eine Einheit und sind vernetzt. Heutzutage ist den Endverbrauchern nicht nur wichtig, dass mit allen möglichen Zahlungsmitteln bezahlt werden kann. Ebenso wichtig ist es, die Daten über den Abverkauf zeitnah zu erhalten. Die Zeitpunkte der Befüllung mit den verkaufstärksten Produkten können dank der unmittelbar zur Verfügung stehenden Daten besser gesteuert werden. Die Vending Branche wird digitaler.

EVEX-VendCon und EVA Annual Meeting Bonn

Mehr als 370 Teilnehmende lockten zum gemeinsamen Branchenevent "EVEX-Vend-Con" am 7. und 8. November in Bonn.

Die European Vending & Coffee Service Association (EVA) veranstaltete gemeinsam mit dem Bundesverband Deutscher Verkaufsautomaten (BDV) die EVEX-VendCon in Bonn.

Während der EVA-Jahreshauptversammlung (AGM) wählten die Mitglieder ein neues Exekutivkomitee von 13 Vertretern für das dreijährige Mandat 2022-2025, wobei **Paolo Ghidotti** (Evoca Group) als EVA-Präsident, **Mihai Ungureanu** (O'Fresh) zum 1. Vizepräsidenten, **Jürgen Göbel** (Ingenico) zum Vizepräsidenten und **Maurits de Jong** (Bravilor Bonamat) erneut zum Schatzmeister gewählt wurden. **Francesc Güell** (ANEDA), **Günter Maas** (BDV), **Michele Adt** (CONFIDA) und **Christian Mengus** (NAVSA) wurden gewählt, um ihren jeweiligen nationalen Vending-Verband zu vertreten, **Marco Baron** (FAS International) als Vertreter des Maschinenherstellers und **Sergio Barbarisi** (BWT Water+More), **Davide Celin** (Lavazza), **Alberto Givoni** (Brita) und **Antonio Tartaro** (IVS) wurden als vollwertige Gesellschafter gewählt.



EVA Exekutivkomitee 2022-25

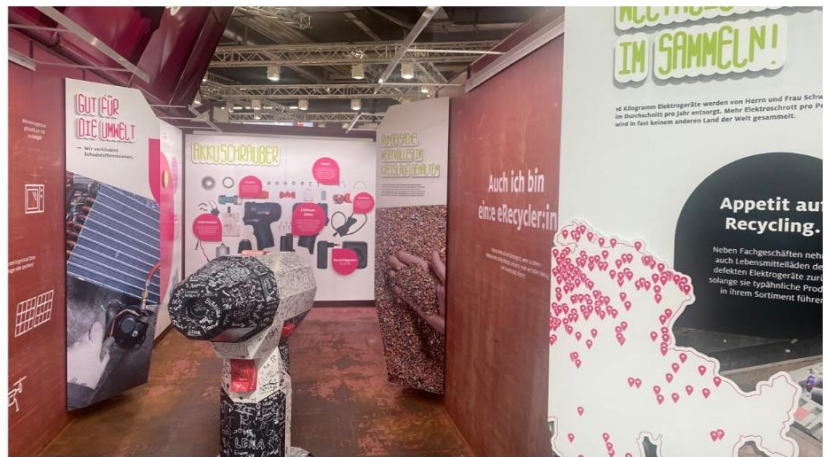
Die EVEX-VendCon selbst begann am Abend des 7. November, wo die Teilnehmer in einem typisch bayerischen Chalet begrüsst wurden, um sich mit Kollegen aus der Branche auszutauschen und zu vernetzen. Am folgenden Tag ermöglichte die ganztägige Ausstellung 37 Ausstellern, den Besuchern ihre neuesten Innovationen zu präsentieren.

Die mit Spannung erwartete Keynote von Frank Busemann, einem ehemaligen Olympiasieger im Zehnkampf und aktuellen Leichtathletik-Experten im deutschen Fernsehen, enttäuschte nicht. Seine unterhaltsame und motivierende Rede "Just do it" zog Vergleiche zwischen den Höhen und Tiefen des Profisports und dem Geschäftsalltag. Aspekte des Umgangs mit Herausforderungen und Rückschlägen hatten in der Tat einige nützliche Erkenntnisse für Vending-Profis, insbesondere im aktuellen Geschäftsklima.

Das offizielle Veranstaltungsprogramm endete mit einem Networking-Dinner mit einer Live-Band.

OLMA St. Gallen

VCAS-Präsident Hanspeter Mohler besucht die VCAS Mitglieder Cafimat, Dallmayr, Jura, Chicco d'Oro Caffè, Nespresso, Swiss Recycling und potenzielle Verbandsmitglieder an der OLMA. Bei einem spontanen Treffen mit Verbandsmitglied Olf Thiele von Sielaff konnte auf dem Ausstellungsstand von Dallmayr weiter gefachsimpelt werden. Der Besuch erfolgte genau zum richtigen Zeitpunkt, um den Launch von "Enjoy local" bei Dallmayr erklärt zu bekommen, den Recycling Parcours von Sens Recycling zu absolvieren und den feinen Kaffee bei Cafimat und Jura zu geniessen.



Drehscheibe Kreislaufwirtschaft by Swiss Recycling



**Drehscheibe
Kreislaufwirtschaft**
Wir sind Partner

Zum E-Waste Day vom 14. Oktober hat VCAS am Webinar von Drehscheibe Kreislaufwirtschaft teilgenommen.

Zielsetzung des E-Waste Day 2022

- 🎯 Sensibilisierung für eRecycling
- 🎯 Motivation für Konsument:innen, ihren Elektroschrott zurückzubringen
- 🎯 Erhöhung der Sammelquoten und Recyclingrate

Hauptfokus 2022

In diesem Jahr liegt das Hauptaugenmerk des E-Waste Days auf den kleinen Elektrogeräten, die wir nicht mehr benutzen, aber in Schubladen und Schränken aufbewahren oder in den Müll werfen.

Interessiert an der Präsentation zum Webinar? Einfach über email@vcas.ch anfordern.

Cup Collective

«Cup Collective» nennt sich die Recycling-Initiative, zu der sich die Unternehmen Huhtamaki und Stora Enso zusammengeschlossen haben. Ziel ist der Aufbau einer europäischen Sammel-Infrastruktur, um gebrauchte Papierbecher in industriellem Massstab zu sammeln und zu recyceln, damit sie zu neuen Papierprodukten verarbeitet werden können. Denn bis 2030 hat die EU für Papier- und Pappverpackungen das Recyclingziel von 85 % festgelegt. Das setzt eine entsprechende Logistik und Infrastruktur voraus, die es Verbrauchern und Unternehmen erlaubt, gebrauchte Becher zu sammeln, um sie zu Recycling-Rohstoff aufzubereiten.



VCAS hat am «The Cup Collective» Webinar teilgenommen und verfolgt das Thema weiter. Sobald weitere Resultate vorhanden sind, informieren wir darüber.



Agenda 2023

12.01. – 14.01.2023	VENDEX Turkey, Istanbul
10.03. – 13.03.2023	VENDITALIA, Mailand
30.03. 2023	VCAS Generalversammlung / ERFA-Meeting Red Bull AG im Verkehrshaus Luzern
23.04. – 25.04.2023	ISM Internationale Süswarenmesse, Köln
10.05. – 12.05.2023	The NAMA Show, Atlanta
01.06.2023	ERFA-Meeting Schulz Sales & Marketing auf dem Stanserhorn
21.06. – 23.06.2023	VENDING SHOW Paris
14.09.2023	ERFA-Meeting Kolanda-Regina AG in Burgdorf
26.09. – 27.09.2023	VENDTRA, München

Und zum Schluss noch...



Geschätzte Mitglieder

Die Tage werden kürzer und die Adventszeit bereitet uns auf das Weihnachtsfest vor.

Ich wünsche euch besinnliche, frohe und glückliche Weihnachtstage mit euren Liebsten.

Für das kommende Jahr möge euch Zufriedenheit, Frohsinn, Gesundheit und Friede auf dieser Welt begleiten.

Ihr
Hanspeter Mohler