

Décembre 2022

Cher membre de VCAS,

Ce numéro de FLASH vous informe sur nos actualités, notre calendrier des prochaines manifestations ainsi que sur des faits et chiffres bons à connaître.

Les contributions à ce numéro proviennent de la direction de VCAS, de nos entreprises affiliées, du Vending Report, de la Fédération européenne de la distribution automatique (EVA) et du VendingSpiegel.



Sommaire

En route dans le monde de la distribution automatique	2
Fresh Food New Technology Smart Fridges dans le secteur de la restauration vending	3
Félicitations!	4
Nouveaux membres.....	4
Manifestations de l'association	5
Newsletter de l'entreprise membre JURA Vertrieb (Schweiz) AG	7
Newsletter de l'entreprise membre Hug-Witschi AG	8
Newsletter de l'entreprise membre Schaerer AG	10
Vendtra à Munich	12
EVEX-VendCon et EVA Annual Meeting Bonn	12
OLMA St. Gallen	13
Plateforme économie circulaire by Swiss Recycling	14
Cup Collective	14
Agenda 2023	15
et pour finir.....	15

En route dans le monde de la distribution automatique



En voyageant, on apprend sans cesse de nouvelles choses. Peu importe qu'il s'agisse d'un petit ou d'un grand voyage. Lors de mes voyages à Vendtra Munich, OLMA St. Gallen et EVEX à Bonn, ainsi que lors des visites de membres existants et potentiels de VCAS, j'ai appris beaucoup de choses nouvelles.

La vente automatisée est-elle en train de changer ? S'agit-il d'un bouleversement ou d'une évolution des concepts existants ? Actuellement, de nombreuses entreprises testent différents concepts. Que ce soit sur le lieu de travail ou à l'extérieur. Il n'est pas encore possible de répondre clairement à la question de savoir à quoi ressemblera exactement la vente automatisée de demain. Lors des salons, les offres des grands automates frontaux en verre avec tapis roulants et ascenseur à produits ainsi que les réfrigérateurs intelligents sont au premier plan. Les mini-marchés réfrigérés couvrent un large éventail de produits, des glaces aux menus prêts à consommer surgelés. Pour les installations plus importantes, on utilise des modules centraux Lockbox qui couvrent jusqu'à 4 appareils.

Parallèlement, depuis 3 à 4 ans, le thème des micromarchés préoccupe fortement le secteur européen de la distribution automatique. Les acteurs du marché rapportent qu'ils ne se sont pas encore imposés comme on l'attendait au début de la pandémie. La question de savoir si les concepts de restauration avec micromarchés et réfrigérateurs intelligents deviendront à l'avenir un secteur d'activité important pour les opérateurs dépendra de la manière dont le monde du travail évoluera. Si la présence sur le lieu de travail continue à diminuer parce que les gens ont appris que certaines tâches peuvent être effectuées plus efficacement à la maison, les exigences et la flexibilité augmenteront. Qui veut manger à midi pile à la cantine ? Si les cantines sont équipées de Smart Fridges à la place du personnel de service, les phases créatives et les travaux délicats ne doivent pas être interrompus. Cela signifie de nouvelles opportunités de chiffre d'affaires pour notre secteur.



rencontre.

La progression des kiosques en libre-service dans le secteur public est inéluctable. Vu le manque actuel de personnel, je ne m'attends pas à ce que cela change dans un avenir proche. Les entreprises de vending ne doivent pas manquer ces opportunités. Il s'agit ici presque exclusivement de possibilités 24h/24 et 7j/7. Le nombre de station de recharge pour véhicules électriques augmente et, en combinaison avec un kiosque en libre-service proposant café, snacks, il devient également un point de

L'hôtellerie est soumise à une forte pression sur les coûts et souffre d'un manque de personnel. En particulier dans le domaine des 2 et 3 étoiles, les boissons et les snacks sont déplacés aux étages. Les hôtels self-check-in sont de plus en plus utilisés pour les nuitées d'affaires et les exploitants externalisent volontiers l'espace de restauration.

Choc inflationniste à la machine à café

C'est sous ce titre que le Centre de recherches conjoncturelles de l'EPF Zurich (KOF) a publié ses dernières enquêtes sur les adaptations de prix dans l'hôtellerie-restauration. Selon une enquête menée auprès de 4500 établissements, près des deux tiers d'entre eux ont l'intention d'augmenter leurs prix prochainement. Il y a un an, seuls 18 pour cent des restaurateurs interrogés voulaient augmenter leurs prix. Presque tout devrait devenir plus cher, du café-crème avec croissants aux best-sellers. J'entends également dire que tout est devenu plus cher lorsque je discute avec les membres VCAS. L'augmentation des coûts des machines, du carburant, de l'énergie et des denrées alimentaires, ainsi que l'augmentation des frais de personnel due au manque de personnel qualifié, rendent une adaptation des prix inévitable, même dans le secteur de la distribution automatique. Les augmentations de prix dans le secteur de la restauration devraient être de l'ordre de 5 à 10 pour cent. Pour le café crème, par exemple, il faudra payer 30 à 40 centimes de plus. Certains restaurateurs ont déjà augmenté leur prix de 20 centimes, et il faudra désormais ajouter 10 à 20 centimes supplémentaires. Selon la dernière enquête de l'association Cafetier Suisse, un café crème coûte encore 4,30 francs en moyenne nationale.



Reste à savoir ce que la clientèle acceptera encore !

Fresh Food New Technology Smart Fridges dans le secteur de la restauration vending

Les unités de service alimentaire automatisées permettent aux clients de choisir parmi les offres et de ne leur facturer que ce qu'ils prennent réellement à l'étape du check-out.

La technologie "intelligente" se recoupe avec les exigences culturelles en matière de confort, de fraîcheur et de choix pour révolutionner la gastronomie Vending sur place.

Les consommateurs peuvent accéder aux réfrigérateurs intelligents, qui ont en stock une multitude de solutions pour des repas frais, à l'aide d'une carte de crédit. Mais l'accès n'est qu'une partie, car la technologie intelligente des appareils permet de prendre tous les produits dans la machine, de les regarder et de les remettre dans n'importe quel ordre. L'appareil sait ce qui manque lorsque la porte est refermée et ne débite de la carte de crédit que les produits manquants. La technologie n'est pas seulement adaptée aux besoins des postes de travail modernes à horaires flexibles, mais aussi aux environnements institutionnels tels que les hôpitaux et les universités, où les fringales et les possibilités de repas ne correspondent pas toujours aux heures traditionnelles de la cafétéria.

Nous considérons les lieux de travail comme la prochaine grande opportunité de la restauration collective. Il y a des milliers de bureaux, d'écoles, d'entreprises ouvertes 7 jours sur 7 et 24 heures sur 24 et d'hôtels self-check-in qui recherchent des aliments frais et qui n'ont actuellement aucune option. Dans d'autres entreprises, les Smart Fridges et les stations de café peuvent être placés comme extension de la cafétéria et être remplis de plats produits sur place. Parmi les produits, on trouve non seulement une série de sandwiches, de salades, d'entrées et de sucreries, mais aussi des repas, par exemple de Powermeals ou Eatunique, etc. et aussi, à partir du Smart Freezer, des menus surgelés de Hofmann ou des glaces Gasparini (garantis sans "déchets"). Les menus sont si bons qu'ils sont également vendus à la maison.

Félicitations!

Nous félicitons chaleureusement Weber-Automaten AG, membre de notre association, pour son 20e anniversaire et lui souhaitons beaucoup de succès à l'avenir.

La société Weber-Automaten AG a été fondée en 2002 à Ossingen par Fritz et Susanne Weber.

Fritz Weber avait lancé son entreprise il y a 20 ans, en tant qu'entreprise unipersonnelle, dans le garage de sa maison familiale. Avec trois types d'offres : Les automates sont vendus ou loués ou alors en service complet. Même après 20 ans, nous continuons toujours avec le même concept.

Aujourd'hui, l'entreprise compte 12 collaborateurs et collaboratrices, et depuis quelques années, le fils Florian Weber est entièrement intégré dans l'entreprise familiale.

Florian Weber est directeur depuis deux ans et va reprendre l'entreprise Weber-Automaten AG en 2023 de Fritz et Susanne Weber.

Dates clés :

- 2002: Création de Weber-Automaten AG à Ossingen
- 2005: Déménagement de l'entreprise dans un immeuble locatif à Ossingen
- 2012: Construction d'un nouveau bâtiment pour l'entreprise à Ossingen
- 2023: Reprise de l'entreprise par le fils Florian Weber



Fondation en 2002



Situation actuelle 2022



Nouveaux membres

Nous sommes très heureux d'accueillir les entreprises suivantes au sein de la VCAS de bienvenue :

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



Les nouveaux membres seront officiellement accueillis lors de l'assemblée générale du 30 mars 2023. Nous nous réjouissons d'une collaboration active.

Manifestations de l'association

De nombreuses entreprises membres ont participé aux réunions ERFA du 22 septembre 2022 et du 17 novembre 2022.



Le jeudi 22 septembre 2022 chez notre entreprise membre UCC Coffee Switzerland AG à Zollikofen

Excursion dans le monde du café



Nous sommes très heureux d'avoir pu organiser une nouvelle réunion ERFA après deux ans. Notre entreprise membre UCC Coffee Switzerland AG à Zollikofen nous a invité le jeudi 22 septembre 2022 à une excursion dans le monde du café. Nous avons été chaleureusement accueillis à la Coffee Academy avec un buffet apéritif, avons pu suivre les gestes du barista lors de la préparation des variations de café, poser des questions et bien sûr déguster du café. Nous avons appris ce que signifie UCC : "Ueshima Coffee Company". Le siège de la holding familiale se trouve à Kobe, au Japon. UCC a été fondée en 1933 par Tadeo Ueshima. L'entreprise est toujours une entreprise familiale, qui appartient désormais à la troisième génération. Aujourd'hui, c'est Gota Ueshima, le petit-fils du fondateur, qui dirige l'entreprise.

Lors de la visite guidée de l'atelier de torréfaction, nous avons reçu des informations intéressantes sur le parcours du grain de café vert jusqu'au café torréfié et savoureux dans la tasse. Nous avons eu du temps pour le réseautage et le dîner qui a suivi au restaurant de la gare nous a permis d'entretenir et de nouer des contacts. Tout cela a été très apprécié par les participants et nous remercions Marco Giuoco et Arnold Gubler de l'UCC pour l'organisation, l'hospitalité généreuse et bien sûr pour les cadeaux distribués - les participants ont pu emporter chez eux une sélection de café UESHIMA de grande qualité.



Le jeudi 17 novembre 2022 chez notre entreprise membre Franke Kaffeemaschinen AG à Aarburg.

COFFEE
SYSTEMS

«Soja, avoine, amande, riz & Co.» - Tendances laitières et alternatives au lait



Le jeudi 17 novembre 2022, nous avons pu organiser notre 17e réunion ERFA. L'hôte était notre entreprise membre Franke Kaffeemaschinen AG à Aarburg. L'événement organisé chez Franke sur le thème actuel des tendances laitières et des alternatives au lait, y compris la visite de la production des machines à café Franke, a suscité un grand intérêt - comme le montre le nombre réjouissant de 45 participants.

Nous avons été accueillis dans le magnifique showroom de Franke avec un excellent café de bienvenue. Après les salutations et la présentation de Franke, nous avons eu l'occasion de déguster du café avec différents types de lait, comme du lait d'amande, de coco ou d'avoine, et de nous faire notre opinion sur les divers saveurs. Pour compléter la pratique, la présentation nous a communiqué des informations intéressantes sur les alternatives au lait et la mousse de lait. La visite de la production des machines à café avec les explications sur les processus était très impressionnante et a également permis de découvrir ce qui se cache derrière l'écran tactile de la machine.

Plus tard lors de l'apéritif riche, les discussions ont été animées dans un cadre décontracté et les contacts ont été entretenus et noués - ce qui est toujours très apprécié par tous les participants - tout comme, bien sûr, les cadeaux reçus. Un grand merci à Franke Kaffeemaschinen AG et à l'équipe d'organisation pour leur généreuse hospitalité et pour cet événement attrayant que nous avons tous beaucoup apprécié.

Nous sommes heureux de pouvoir vous annoncer d'autres événements pour 2023.

Le jeudi 30 mars 2023, nous organiserons notre assemblée générale ordinaire au Musée des transports de Lucerne. Notre société membre Red Bull AG a organisé cet endroit attrayant pour nous et nous invite ensuite à un événement de haut niveau, au cours duquel nous nous plongerons notamment dans le Red Bull World of Racing.



Le jeudi 1er juin 2023, nous nous retrouverons à Stans et le Cabrio Stanserhorn-Bahn nous emmènera au Stanserhorn ; Csaba Schulz nous invitera à un programme varié dans le magnifique paysage de montagne avec des nouvelles sur le Stanserhorn-Bahn, une nouveauté mondiale dans le domaine du paiement et un invité surprise.



Le jeudi 14 septembre 2023, nous sommes invités par Kolanda-Regina AG à Berthoud ; nous savourerons le parfum de notre café fraîchement torréfié par nos soins, apprendrons des choses intéressantes sur l'entreprise familiale animée d'une grande passion pour le café lors de la visite et rencontrerons une personnalité exceptionnelle du monde du sport.



Veillez impérativement réserver les dates de ces événements. Le début est prévu aux alentours de 15 heures. Les invitations avec le programme détaillé vous seront envoyées ultérieurement. Nous remercions d'ores et déjà les trois entreprises membres pour leur généreuse hospitalité et nous réjouissons de ces événements variés et passionnants.

Concentration sur les innovations :

JURA mise sur l'automatisation et la numérisation dans le nouveau JURA Campus

Encore plus de place pour les innovations : avec le nouveau JURA Campus, JURA augmente considérablement la capacité de ses laboratoires. Elle confirme ainsi son rôle de leader en matière d'innovation dans le domaine des machines automatiques à café. Le mardi 21 juin, le centre d'environ 5000 m² a été officiellement inauguré à Niederbuchsiten. Avec un volume d'investissement s'élevant à 29 millions de francs, le nouveau bâtiment reflète l'engagement clair pour la Suisse et offre un environnement de travail intéressant pour une cinquantaine de collaborateurs et collaboratrices dans le domaine de la recherche et du développement.

Passion, amélioration constante et concentration sans compromis autour d'un thème – voilà les clés du succès de JURA. Investir dans l'avenir pour renforcer ces trois piliers. « C'est pourquoi nous avons construit le JURA Campus », explique Emanuel Probst, PDG de JURA. « Nous souhaitons rester le leader en termes d'innovation dans le domaine des machines automatiques à café, augmenter la cadence des innovations et provoquer une véritable montée des innovations. » Le JURA Campus est placé sous le signe de l'avenir : la capacité du laboratoire a triplé et l'accent est plus que jamais mis sur la numérisation et l'automatisation.

102 stations d'essai entièrement automatisées



Lors de la conception et du développement de machines automatiques à café, il s'agit de simuler en un minimum de temps les conditions de fonctionnement réelles des produits pendant tout leur cycle de vie. Des milliers de données sont générées pour chaque appareil. Au sein du JURA Campus, ces processus sont numérisés. Tout d'abord, les appareils sont enregistrés et attribués à un trolley. Ils restent sur ce dernier pendant toute la phase de développement et de test. En l'espace de quelques mois, les 102 stations d'essai entièrement automatisées permettent d'analyser des différents composants après des années d'utilisation dans les ménages.

L'alimentation en eau et en grains de café est tout aussi automatique au niveau de chaque station que l'évacuation du marc de café. Et cela n'entraîne pas de déchet: la marque suisse traditionnelle JURA travaille depuis des années avec un agriculteur bio de la région qui composte le marc de café et l'utilise comme engrais dans les champs.

Vérification en temps réel

Environ 50 collaborateurs et collaboratrices sur le JURA Campus sont chargés de développer de nouveaux appareils et d'améliorer quotidiennement leur qualité. Dans l'esprit de l'industrie 4.0, les fonctions et les valeurs de mesure des appareils peuvent être consultées en temps réel, 24h sur 24h, par tous les services concernés – et ce aussi bien sur le lieu de travail que sur des appareils mobiles. La numérisation et l'automatisation permettent aux équipes en charge du développement de se concentrer sur leurs tâches principales. En outre, le nouveau centre favorise le dialogue et le transfert de savoir-faire entre les différents groupes en charge du développement.

Des chambres climatiques simulent différentes conditions

Sur le JURA Campus, les conditions réelles ne sont pas seulement reproduites en quantité, mais aussi sur le plan climatique: des chambres climatiques permettent de simuler les conditions de fonctionnement les plus diverses. En effet, JURA est présent dans 50 pays. « L'installation de test longue durée entièrement automatisée permet de réaliser des tests avec deux qualités d'eau différentes, deux sortes de grains différentes et quatre tensions différentes », explique Emanuel Probst. Les capteurs les plus modernes fournissent alors d'énormes quantités de données qui, une fois analysées par des logiciels intelligents, servent à optimiser même les plus petits détails.

Photos: © Keystone/Manuel Lopez

www.jura.com

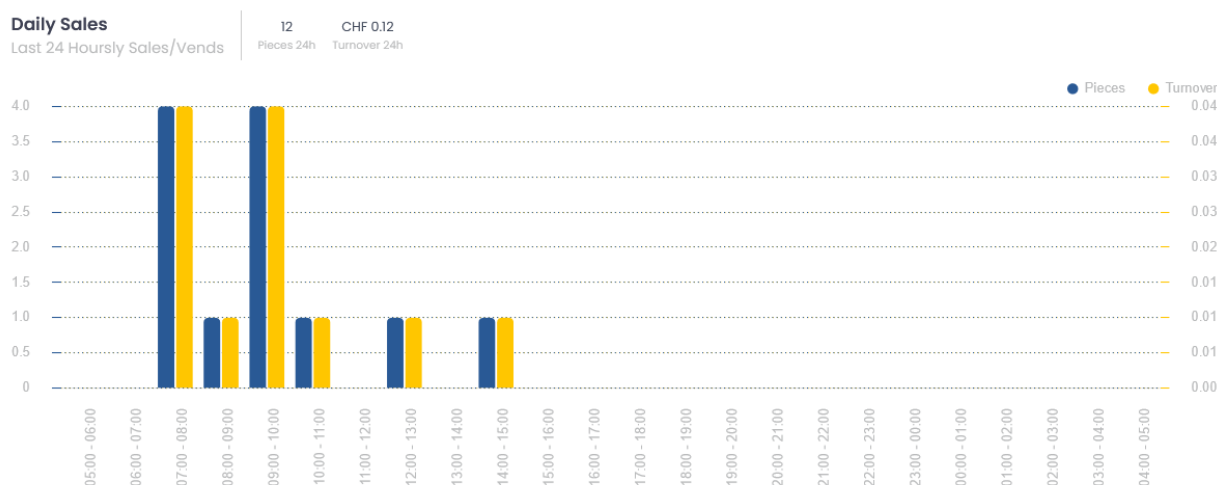
Newsletter de l'entreprise membre Hug-Witschi AG

Hug-Witschi lance un logiciel cloud innovant

On a déjà pu en avoir un aperçu lors des salons Vendtra à Munich et Vencon / EVEX à Bonn : TIV (Totally Integrated Vending), le tout nouveau backoffice de Hug-Witschi, qui sera lancé sur le marché au début de l'année.

Le programme s'utilise avec un ordinateur portable, une tablette ou un téléphone mobile, c'est un jeu d'enfant et ne nécessite aucune introduction. Il aide le client à réaliser des fonctions modernes de paiement et de décompte qui ne pouvaient pas être réalisées jusqu'à présent ou seulement de manière compliquée et pénible. Pratiquement tous les distributeurs automatiques existants équipés de la technologie DIVA peuvent être raccordés au système de manière simple. Pour pouvoir utiliser l'ensemble des fonctions, les distributeurs automatiques (système DIVA2) doivent être mis en réseau. Pour les appareils non connectés, il est tout de même possible d'utiliser la fonction de rapport étendue si l'on introduit dans le système les données lues via l'ordinateur de poche (NFC Mobile).

Les serveurs TIV se trouvent dans une infrastructure hautement sécurisée et sont hébergés en Suisse.



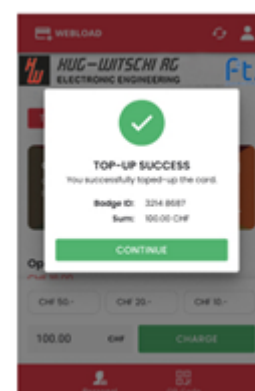
Le modèle de prix pour l'utilisation du logiciel est particulièrement attractif. Après la mise en ligne (frais uniques), le logiciel peut être utilisé sans frais mensuels fixes. Seuls ceux qui utilisent certaines fonctions paient une redevance (pay per use).

Au démarrage, des fonctions importantes et pratiques sont déjà disponibles :

Webload

Cette fonction permet de valoriser n'importe quel support de données via une application :

- Scanner le code QR
- Enregistrer les informations de la carte de crédit
- choisir le montant de la recharge terminée



Lors de la prochaine présentation du badge au distributeur, le solde est mis à jour.

Webload est volontiers utilisé comme complément aux possibilités de valorisation existantes dans l'entreprise (station de chargement, automate), ou comme seule variante pour économiser les investissements en matériel.

La fonction peut être utilisée avec tous les lecteurs Hug-Witschi, mais aussi avec tous les systèmes Third Party (lecteurs MDB).

Supports de données en lecture seule



Avec TIV, ce n'est pas nécessaire : le système de prépaiement est géré dans le cloud et les supports de données existants ne sont utilisés que pour l'identification. On peut donc installer une solution de paiement en un rien de temps et à un coût très raisonnable.

Une particularité est qu'il est également possible d'utiliser des cartes publiques comme le Swisspass pour l'identification de l'utilisateur, ou une application pour téléphone portable.



Paiement sans espèces et sans frais de transaction

Avec la fonction de crédit TIV, les employés retirent les produits uniquement en s'identifiant avec n'importe quel support de données traditionnel ou téléphone portable.

À la fin du mois, TIV permet d'établir un décompte des achats effectués par les collaborateurs. Ceux-ci sont déduits du salaire ou compensés sur facture. Grâce à cette solution séduisante, les stations de revalorisation ou les possibilités de chargement habituelles aux distributeurs automatiques sont supprimées et, par conséquent, toute manipulation d'argent liquide ou frais de transaction.

Subventions

La gestion de la subvention (subside, bonus) pour les collaborateurs est certes possible avec les systèmes traditionnels hors ligne, mais plutôt compliquée à mettre en œuvre. Les automates en réseau et les TIV sont plus pratiques. Un choix varié de subventions peut être facilement réglé à distance et adapté à tout moment. Cette fonction sera expliquée en détail ultérieurement.

www.hugwi.ch

Newsletter de l'entreprise membre Schaerer AG

Des spécialités de café exclusives pour la saison froide

schaerer
swiss coffee competence

Les recettes de café Schaerer feront oublier le blues hivernal à vos clients



Zuchwil, 09. Novembre 2022 - L'hiver approche et avec lui, non seulement la période la plus agréable de l'année, mais aussi une saison pleine de senteurs et de gourmandises alléchantes. Voici venu le moment de gâter vos clients avec des spécialités de café aromatiques de saison. Monika Oeggerli, experte en café et formatrice au Schaerer Coffee Competence Centre, a sélectionné cinq recettes avec lesquelles les professionnels de la gastronomie pourront éveiller la curiosité de leurs clients et leur faire découvrir de nouvelles expériences gustatives. Ces gourmandises de saison s'intègrent aisément dans la carte et se préparent facilement à l'aide des machines à café Schaerer. Les restaurateurs pourront ainsi

mettre en œuvre un nombre presque infini d'idées créatives et stimuler leurs ventes de boissons chaudes. Les machines à café Schaerer vous aideront également de manière optimale dans la préparation des deux spécialités véganes, à savoir l'«Espresso Conte d'hiver» et le «Pumpkin Spice Latte»: en effet, la combinaison de Best Foam et de Twin Milk permet de préparer de manière entièrement automatique des spécialités de café véganes de la plus haute qualité.

Grâce au système de lait Best Foam, les amateurs de café seront séduits par la qualité de la mousse, que la recette soit réalisée avec du lait de vache ou une alternative végane. Le système Twin Milk de Schaerer permet de stocker une boisson végétale parallèlement au lait. Lors de la sélection de la spécialité de café souhaitée, la bonne variante est automatiquement utilisée.

Conseils Schaerer pour un café particulièrement savoureux pendant la saison froide:

Café au miel et aux clous de girofle

Il suffit de piquer ces petites fleurs séchées dans une orange pour profiter d'une odeur évoquant les fêtes de fin d'année pendant plusieurs semaines. Mais cette épice donne également au café un délicieux arôme hivernal.

Préparation

Verser le chocolat liquéfié, le miel et la pincée de clous de girofle en poudre dans une tasse, ajouter le café crème et napper de mousse de lait.

Ingrédients

- 3 càc de chocolat liquide
- 1 càc de miel
- 1 pincée de clous de girofle en poudre
- 1 café crème
- Un peu de mousse de lait

Caffè Borgia

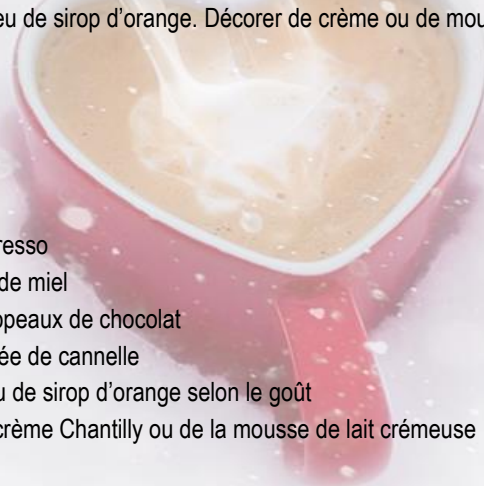
Les biscuits de Noël ne seraient pas aussi bons sans miel et sans cannelle. Associés à du café, ces ingrédients évoquent le pain d'épice maison de nos grands-mères.

Préparation

Dans une tasse à espresso suffisamment grande, mélanger l'espresso avec le miel, les copeaux de chocolat, un peu de cannelle et éventuellement un peu de sirop d'orange. Décorer de crème ou de mousse de lait.

Ingrédients

- 1 Espresso
- 1 càc de miel
- des copeaux de chocolat
- 1 pincée de cannelle
- un peu de sirop d'orange selon le goût
- de la crème Chantilly ou de la mousse de lait crémeuse



Cappuccino au Baileys

Un peu de liqueur de crème irlandaise et d'alcool associés à de la cannelle suffisent à réchauffer le cœur même par des températures glaciales.

Préparation

Faire chauffer le sucre et le Baileys, verser la préparation dans deux gobelets et préparer ensuite deux espresso (dans deux tasses). Saupoudrer de cannelle et servir.

Ingrédients (pour 2 personnes)

- 2 càc de sucre brun
- 4 càs de Baileys (liqueur à base de whisky)
- 2 doubles espresso
- un peu de cannelle en poudre



Espresso Conte d'hiver (recette végétarienne)

L'association des dattes et des épices pour pain d'épices fait de cette spécialité la boisson idéale par une froide journée d'hiver.

Préparation

Verser le cappuccino dans une tasse. Ajouter les épices à pain d'épices lors de la distribution du lait. Verser ensuite le sirop de datte et napper de crème Chantilly, de poudre de cannelle et de morceaux de spéculos.

Ingrédients

- 1 cappuccino fraîchement préparé
- un peu de sirop de datte
- 1 à 2 càc d'épices à pain d'épices
- 1 pincée de cannelle en poudre
- 1 spéculos végétarien
- de la crème Chantilly selon le goût

Pumpkin Spice Latte (végétarienne)

La cueillette des potirons annonce inéluctablement l'arrivée de l'hiver. Ce légume ne ravit pas que dans la cuisine. En effet, il se marie aussi à merveille avec le café et les boissons aux amandes.

Préparation

Préparer les espresso et chauffer la boisson aux amandes. Verser dans un grand pichet préchauffé, ajouter le reste des ingrédients et bien mélanger avec un fouet. Servir ensuite dans deux grandes tasses et napper de mousse de lait en guise de «Topping».

Ingrédients (pour 2 personnes)

- 1 à 2 Espresso, fraîchement préparés
- 450 ml de boisson aux amandes (préalablement chauffée)
- 4 càs de purée de potiron (préalablement réchauffée)
- 1 càc d'épices de potiron
- 1 càc de cannelle
- 1 càc de sirop d'agave
- 1 càc d'arôme naturel de vanille
- un peu de mousse de boisson aux amandes (chaude)



Vendtra à Munich

Une bonne ambiance était perceptible au salon Vendtra 2022 à Munich. Les visiteurs ont eu droit à un salon bien organisé et bien structuré. La satisfaction des visiteurs et des exposants se lisait sur le visage des gens. Tous étaient heureux de pouvoir à nouveau échanger et discuter des derniers produits.

On a également remarqué que les écrans des appareils sont devenus plus grands et que, notamment pour les distributeurs de nourriture, l'écran recouvre tout ou partie de la façade. Même les petites stations composées d'appareils chauds, froids et de snacks forment de plus en plus une unité et sont reliées entre elles. De nos jours, il n'est pas seulement important pour les consommateurs finaux de pouvoir payer avec tous les moyens de paiement possibles. Il est tout aussi important d'obtenir des données sur les ventes en temps réel. Les moments de remplissage avec les produits les plus vendus peuvent être mieux gérés grâce aux données immédiatement disponibles. Le secteur de la distribution automatique se numérise.

EVEX-VendCon et EVA Annual Meeting Bonn

Plus de 370 participants ont été attirés par l'événement commun de la branche "EVEX-VendCon" les 7 et 8 novembre à Bonn.

L'European Vending & Coffee Service Association (EVA) a organisé l'EVEX-VendCon à Bonn en collaboration avec le Bundesverband Deutscher Verkaufsautomaten (BDV).

Lors de l'assemblée générale annuelle (AGA) de l'EVA, les membres ont élu un nouveau comité exécutif de 13 représentants pour le mandat de trois ans 2022-2025. **Paolo Ghidotti** (Evoca Group) a été élu président de l'EVA, **Mihai Ungureanu** (O'Fresh) premier vice-président, **Jürgen Göbel** (Ingenico) vice-président et **Maurits de Jong** (Bravilor Bonamat) a été réélu trésorier. **Francesc Güell** (ANEDA), **Günter Maas** (BDV), **Michele Adt** (CONFIDA) et **Christian Mengus** (NAVSA) ont été élus pour représenter leur association nationale de vending respective, **Marco Baron** (FAS International) pour représenter le fabricant de machines et **Sergio Barbarisi** (BWT Water+More), **Daide Celin** (Lavazza), **Alberto Givoni** (Brita) et **Antonio Tartaro** (IVS) ont été élus en tant qu'associés à part entière.



Comité exécutif EVA 2022-25

L'EVEX-VendCon elle-même a débuté le soir du 7 novembre, où les participants ont été accueillis dans un chalet typiquement bavarois afin d'échanger et de réseauter avec des collègues du secteur. Le lendemain, l'exposition d'une journée entière a permis à 37 exposants de présenter leurs dernières innovations aux visiteurs.

La conférence très attendue de Frank Busemann, ancien champion olympique de décathlon et actuel expert en athlétisme à la télévision allemande, n'a pas déçu. Son discours divertissant et motivant "Just do it" a établi des comparaisons entre les hauts et les bas du sport professionnel et le quotidien des entreprises. Les aspects de la gestion des défis et des revers avaient en effet quelques enseignements utiles pour les professionnels de la distribution automatique, en particulier dans le climat commercial actuel.

Le programme officiel de l'événement s'est terminé par un dîner de réseautage avec un groupe de musique en direct.

OLMA St. Gallen

Le président de la VCAS Hanspeter Mohler rend visite aux membres de la VCAS Cafimat, Dallmayr, Jura, Chicco d'Oro Caffè, Nespresso, Swiss Recycling et à des membres potentiels de l'association à l'OLMA. Une rencontre spontanée avec Olf Thiele de Sielaff, membre de l'association, a permis de poursuivre les discussions techniques sur le stand d'exposition de Dallmayr. Cette visite tombait à point nommé pour obtenir des explications sur le lancement de "Enjoy Local" chez Dallmayr, pour effectuer le parcours de Sens Recycling et pour déguster un délicieux café chez Cafimat et Jura.



Plateforme économie circulaire by Swiss Recycling



A l'occasion de l'E-Waste Day du 14 octobre, VCAS a participé au webinaire de Drehscheibe Kreislaufwirtschaft.

Objectif de l'E-Waste Day 2022

- 🎯 Sensibilisation à l'eRecycling
- 🎯 Motiver les consommateurs à rapporter leurs déchets électroniques
- 🎯 Augmentation des taux de collecte et de recyclage

Objectif principal en 2022

Cette année, l'accent de l'E-Waste Day sera mis sur les petits appareils électriques que nous n'utilisons plus, mais que nous conservons dans des tiroirs et des armoires ou que nous jetons à la poubelle.

Intéressé par la présentation du webinaire ? Il suffit d'en faire la demande via email@vcas.ch.

Cup Collective

«Cup Collective» est le nom de l'initiative de recyclage à laquelle se sont associées les entreprises Huhtamaki et Stora Enso. L'objectif est de mettre en place une infrastructure de collecte européenne pour collecter et recycler les gobelets en papier usagés à l'échelle industrielle, afin de les transformer en nouveaux produits en papier. En effet, l'UE a fixé un objectif de recyclage de 85% pour les emballages en papier et en carton d'ici 2030, ce qui suppose une logistique et une infrastructure adéquates permettant aux consommateurs et aux entreprises de collecter les gobelets usagés afin de les transformer en matière première recyclée.



VCAS a participé au webinaire "The Cup Collective" et continue de suivre le sujet. Nous vous informerons dès que les résultats seront disponibles.

Agenda 2023



12.01. – 14.01.2023	VENDEX Turkey, Istanbul
10.03. – 13.03.2023	VENDITALIA, Milan
30.03. 2023	VCAS assemblée générale / ERFA-Meeting Red Bull AG au musée des transports de Lucerne
23.04. – 25.04.2023	ISM Internationale Süswarenmesse, Cologne
10.05. – 12.05.2023	The NAMA Show, Atlanta
01.06.2023	ERFA-Meeting Schulz Sales & Marketing sur le Stanserhorn
21.06. – 23.06.2023	VENDING SHOW Paris
14.09.2023	ERFA-Meeting Kolanda-Regina AG à Berthoud
26.09. – 27.09.2023	VENDTRA, Munich

et pour finir...



Chers membres

Les jours raccourcissent et la période de l'Avent nous prépare à la fête de Noël.

Je vous souhaite de passer des fêtes de Noël sereines, joyeuses et heureuses avec vos proches.

Pour l'année à venir, que le bonheur, la joie, la santé et la paix vous accompagnent dans ce monde.

Votre
Hanspeter Mohler