

August 2021

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

Wissenswertes & Neuigkeiten	1
Führungswechsel bei unserem Mitglied Verein PRS PET-Recycling Schweiz	3
ERFA-Meeting	3
Newsletter unserer Mitgliederfirma Rivella AG	4
Newsletter unserer Mitgliederfirma Schaerer AG	5
Vending-Themen aus EVA	7
Agenda 2021/2022	7
Und zum Schluss noch...	8

Wissenswertes & Neuigkeiten

Geschätzte Mitglieder, neben Corona beschäftigt die Nachhaltigkeit und die Kreislaufwirtschaft weiterhin und sogar im verstärkten Mass unsere Branche. Der Druck weg vom Kunststoffbecher wird zunehmen und später sicherlich auch der Druck, den Papierbecher der Kreislaufwirtschaft zuzuführen. Neben den logistischen Problemen stehen auch rechtliche Hindernisse einer solchen Zuführung im Wege. Rechtlich dürfen heute Pappverpackungen wie Papierbecher, welche mit Lebensmittel in Kontakt kamen, nicht dem Altpapier zum Recycling zugeführt werden und können zurzeit auch nicht als «Sortenrein, nur Papierbecher» recyclet werden. Zurzeit gibt es eigentlich nur die Möglichkeit der Verbrennung.

Auf Anregung eines unserer Mitglieder ist der Verband der Swiss Recycling, Untergruppe Drehscheibe Kreislaufwirtschaft als Partner für ein Jahr beigetreten.



www.circular-economy.swiss

Der Verband wird in der Arbeitsgruppe TP Papier und Karton Einsitz nehmen. Am 18. August traf sich die Fachgruppe, um den Vorschlag einer Datenbank zu den Tests zu besprechen, im September werden dann alle Mitglieder eingeladen, um über das weitere Vorgehen zur Definition der Rezyklierbarkeit zu beraten.

Auch die europäischen Bemühungen zur neuen Auslegung der EN 643 in Bezug auf Foodcontact wird dann thematisiert.

Ziel dieses Projektes ist, bis 2025 eine entsprechende Lösung zu haben.

Unsere Mitglieder können das Logo Drehscheibe Kreislaufwirtschaft verwenden (zum Beispiel «Mitglied VCAS, ein Partner von Drehscheibe Kreislaufwirtschaft by Swiss Recycling»). Eine Vorlage können Sie beim VCAS Sekretariat bestellen.

Diese Partnerschaft konnte nur erfolgen dank der grosszügigen, finanziellen Beiträge unserer Mitgliederfirmen Dallmayr Automaten Service SAc, Vending Service AG, Caffetta Automaten AG und Nurissa AG.

Da es sich hierbei um ein längerfristiges Projekt handelt hoffen wir, dass sich auch andere Mitglieder an den Beitragskosten in der Zukunft beteiligen werden, sofern man zur Überzeugung gelangt, dass diese Partnerschaft und damit verbunden die Massnahmen und Konzepte unseren Mitgliedern Vorteile verschaffen.

Der Verband hat sich bei der SNB erkundigt, ob die Kartons für die Verpackung der Münzrollen durch den Verband gratis, direkt bei der SNB bezogen werden können. Leider wurde diesem Wunsch nicht nachgekommen.

Auch wenn die Logos zur Kennzeichnung von Kunststoffbechern und Papierbecher mit einem Kunststoffanteil in der Schweiz nicht Pflicht sind, und da praktisch sämtliche Becher (Kunststoff und Papier) aus dem EU-Raum kommen, sind diese Becher gekennzeichnet; es ist zurzeit eventuell schwierig, die Produzenten für eine Schweizer Produktion zu gewinnen, es sollte jedoch auf jeden Fall versucht werden.

Unbestritten lösen diese Logos mit der sterbenden, toten Schildkröte eine negative Wahrnehmung bei den Konsumenten aus.

Führungswechsel bei unserem Mitglied Verein PRS PET-Recycling Schweiz



Nach 18 Jahren löste **Hans-Martin Wahlen** per 1. Juni 2021 Robert Bühler als Präsident von PET-Recycling Schweiz ab.



ERFA-Meeting

Leider fand auch im 2. Quartal Corona bedingt kein ERFA-Meeting statt. Wir hoffen sehr, dass wir eventuell im Spätherbst noch ein Meeting durchführen können. Wie sich in der Vergangenheit gezeigt hat, erfreuen sich diese Meetings bei unseren Mitgliedern grosser Beliebtheit.



Newsletter unserer Mitgliederfirma Rivella AG

FOCUSWATER – der zeitgemässe Durstlöcher mit dem erfrischenden Trinkerlebnis

Das Schweizer Vitaminwasser, das 2019 von der Rivella AG übernommen wurde, erfrischt und versorgt mit der perfekt abgestimmten Mischung aus Vitaminen (B3, B5, B6, B7, C, D, E) und Mineralstoffen (Kalzium, Magnesium, Zink) den Körper mit wichtigen Elementen des täglichen Bedarfs: Perfekt für jeden Flow. Weiter ist es kalorienarm und frei von künstlichen Farb-, Aroma-, oder Süsstoffen, sowie ohne Konservierungsmittel. Dadurch trifft es den Nerv der Zeit, da vermehrt auf eine gesundheitsbewusste Ernährung geachtet wird. Anstatt überzuckerte und künstliche Getränke werden Durstlöcher gewünscht, die weniger Kalorien und eine Extraportion an Vitaminen enthalten.

Insgesamt gibt es sechs verschiedene FOCUSWATER mit diversen Geschmächen, für jede Situation das Passendste: ANTIOX (Zitrone & Limette), REFRESH (Birne & Limette), ACTIVE (Ananas & Mango), REVIVE (Orange & Drachenfrucht), RELAX (Grapefruit & Cranberry) und CARE (Mirabelle & Rhabarber).



Mit der Sorte CARE wird zusätzlich für den Kampf gegen Brustkrebs gespendet. So pflegt FOCUSWATER seit mehreren Jahren eine Partnerschaft mit der Brustkrebsorganisation Pink Ribbon Schweiz und spendet jährlich einen Teil der Verkaufserlöse von CARE.

Nebst dem Engagement mit Pink Ribbon Schweiz, ist für FOCUSWATER ein nachhaltiger Umgang mit der Umwelt sehr wichtig. So ist seit 2019 Climate Partner Klimaschutzpartner von FOCUSWATER und berechnet die jährlichen CO₂-Emissionen, von der Herstellung bis zum Versand. Durch die Kompensationsgebühren werden dieses Jahr zwei international anerkannte Klimaschutzprojekte aus dem Climate Partner-Portfolio unterstützt: Die Förderung von sauberem Trinkwasser und einer besseren Stromversorgung in Indien. Der CO₂-Ausgleich kann über das Climate Partner-Label mit ID-Nummer nachgesehen werden, die auf allen FOCUSWATER-Flaschen abgebildet ist.

Weitere spannende Fakten und Projekte von FOCUSWATER sind unter www.focuswater.ch einsehbar.

Newsletter unserer Mitgliederfirma Schaerer AG

Schritt für Schritt zum vollendeten Kaffeegenuss



schaerer

Neues Handbuch des Schaerer Coffee Competence Centres unterstützt mit umfangreichem Wissen von der Bohne bis zur Tasse.

Das Schaerer Coffee Competence Centre (CCC) hat es sich zur Aufgabe gemacht, Kunden und Partner mit weitreichendem Know-how rund um die Kaffe Zubereitung sowie Maschineneinstellung zu unterstützen – gleichermassen in den modernen Schulungsräumlichkeiten am Hauptsitz in Zuchwil wie auch direkt bei ihnen vor Ort. Schaerer Coffee Competence Centre-Trainerin Monika Oeggerli hat innerhalb des letzten Jahres das digitale Handbuch «Die perfekte Einstellung», welches bei vielen Kursen zum Einsatz kommt, umfassend weiterentwickelt. «Um schmackhaften Kaffee zu servieren, reicht es nicht aus, eine sehr gute Kaffeemaschine zu haben. Auf dem Weg zum vollendeten Kaffeegenuss kann leider vieles schiefgehen. Ich freue mich, dass wir unsere Kunden und Partner mit dem neuen Handbuch nun noch besser dabei unterstützen können, ihren Gästen die perfekte Tasse Kaffee zu servieren», so die Kaffeexpertin. Das Buch «Die perfekte Einstellung» zeigt im ersten Teil Schritt für Schritt sowie mit vielen Beispielen und praktischen Tipps auf, worauf es für ein optimales Kaffegetränk ankommt. Teil zwei und drei widmen sich der Kaffeemaschineneinstellung unter Berücksichtigung der verschiedenen Parameter rund um die Kaffeebohnen und die Milch. Die umfangreichen Einstellungsmöglichkeiten einer Schaerer Kaffeemaschine werden zudem anschaulich am Beispiel der Schaerer Coffee Soul mit «Select»-Konzept erläutert. Das Handbuch ist als PDF-Version auf der Unternehmenswebseite <https://www.schaerer.com/coffee-competence-centre/die-perfekte-einstellung/> für jeden frei zugänglich. Dazu Oeggerli: «Wir möchten unser weitreichendes Wissen mit so vielen Kaffeinteressierten wie möglich teilen. Wer nach dem «Online-Reinschnuppern» das PDF zum Download erhalten möchte, kann sich gerne direkt bei uns melden.»

Schritt für Schritt zum optimalen Kaffegetränk

Erst die ideale Einstellung einer Kaffeemaschine ermöglicht Hoteliers und Gastronomen, ihren Gästen vollendeten Kaffeegenuss zu servieren. Gleichzeitig gilt es, einige Herausforderungen zu meistern. Bevor man sich der eigentlichen Maschineneinstellung – in der Regel gemeinsam mit einem Schaerer-Servicetechniker oder -Partner – widmet, empfiehlt Schaerer wichtige Fragestellungen im Vorfeld zu klären. Schrittweise und systematisch sollten dabei das gewünschte Geschmacksprofil, die Kaffeemischung, die Wasserqualität sowie Einstellmöglichkeiten bezüglich Kaffee und Milch unter die Lupe genommen werden:

Schritt 1: Geschmacksdefinition

Der erste und sicher auch wichtigste Schritt auf dem Weg zur perfekten Tasse Kaffee ist die Entscheidung, welches Geschmacksprofil gewünscht wird. Als Geschmacksprofil wird das Zusammenführen des Geschmacksempfindens auf der Zunge, der Aromawahrnehmung sowie das Erfassen des Mundgefühls bezeichnet. Das optimale Geschmacksprofil besteht aus einem ausgewogenen Anteil an Aromen/Duftstoffen, Geschmackskomponenten – insbesondere aus gesuchten Säuren und Bitterstoffen – sowie aus einem angenehmen Mundgefühl, die zusammen eine ausbalancierte Genusserfahrung ermöglichen. Eine ausführliche Verkostung sollte deshalb immer am Anfang stehen.

Schritt 2: Wahl des Kaffees

Keine Maschine beziehungsweise Maschineneinstellung kann einen «schlechten» Kaffee kompensieren und Geschmack oder Aroma erzeugen, das im Röstkaffee nicht enthalten ist. Wer also besten Kaffeegenuss erreichen möchte, kommt um eine gute Kaffeewahl nicht herum. Neben Varietät, Herkunft und Verarbeitung beeinflusst nicht zuletzt die Art und Weise, wie die Kaffeebohnen geröstet wurden, den Geschmack und das Aroma des Getränks. So vielseitig die visuellen, aromatischen und geschmacklichen Unterschiede der verschiedenen Röstkaffees sind, so unterschiedlich und individuell muss die Kaffeemaschine eingestellt werden. Übrigens: Sobald Kaffee mit Sauerstoff

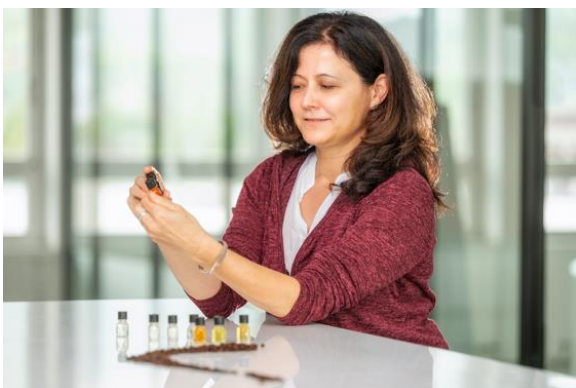
und Wärme in Berührung kommt, beginnt der Aromaverlust. Die Kaffeebohnen sollten deshalb immer so lange wie möglich in der Originalverpackung luftdicht, dunkel und kühl gelagert werden. Zudem ist anzuraten, die Bohnenbehälter der Kaffeemaschine nur mit dem Tagesbedarf zu befüllen. Auch das Röstdatum – oder anders gesagt das Röstkaffeealter – beeinflusst die Qualität in der Tasse. Frisch geröstete Kaffeebohnen setzen noch nach Tagen grössere Mengen an Kohlendioxid (CO₂) frei. Kaffee braucht deshalb nach dem Rösten eine gewisse Ruhezeit, die Zeit zum sogenannten «Ausgasen». Bei dunklen Röstungen dauert es rund zwei bis drei Wochen, bei helleren Röstungen hingegen etwas kürzer, bis sich die Geschmacksnuancen optimal herausbilden.

Schritt 3: Wasserqualität beachten

Kaffee besteht je nach Brühmethode bis zu 99 Prozent (Filterkaffee) aus Wasser. Bei einem Espresso sind es immerhin noch 90 bis 94 Prozent. Fast ebenso wichtig wie die Qualität der Kaffeebohnen ist aus diesem Grund die des verwendeten Wassers. Ideales Wasser für Kaffee sollte einen ausgewogenen Gehalt an Mineralien wie Kalzium und Magnesium sowie eine ausreichende Gesamthärte und Alkalinität aufweisen. Nur so kann der Kaffee seine Aromastoffe voll entfalten. Beispielsweise betont zu hartes Wasser die Bitterstoffe des Kaffees, gleichzeitig können sich die Aromen nicht richtig entfalten. Darüber hinaus hat zu hartes Wasser negative Auswirkungen auf die Maschine, unter anderem reduziert es die Lebensdauer und kann Ausfallzeiten sowie Service- und Reparaturkosten erhöhen. Nach einer Wasseranalyse machen der Einsatz von Wasserfiltern oder die Zugabe von verschiedenen Inhaltsstoffen aus gutem Leitungswasser das ideale Kaffeewasser.

Schritt 4 und 5: Grundlagen zur Kaffeeextraktion und Milchausgabe

Um das eingangs angesprochene balancierte Geschmacksprofil in der Tasse zu erreichen, ist letztlich ein sorgfältig eingestellter und ausgeführter Brühprozess wichtig. Aus diesem Grund widmen sich der mittlere und letzte Teil des Buchs «Die perfekte Einstellung» sehr ausführlich diesem Thema. Der Brühprozess bei einer Kaffeemaschine wird durch folgende fünf Hauptkriterien beeinflusst: Pumpendruck, Brühtemperatur, Brew-Ratio, Anpressdruck und Mahlgrad. Jeder dieser Parameter muss exakt auf die jeweilige Röstung (Mischung bzw. Single Origin) und die gewünschte Kaffeespezialität abgestimmt sein, damit sich Geschmack und Aroma voll entfalten können. Schon kleinste Abweichungen beeinflussen die Kaffeequalität. Oberstes Gebot: Einstellen und probieren, bis die Qualität in der Tasse überzeugt. Ist das definierte Geschmacksprofil beispielsweise des Café Crème und Espresso erreicht, steht für die Zubereitung von Kaffeespezialitäten wie Cappuccino oder Latte Macchiato die Milch im Zentrum des Interesses. Eiweissgehalt, Fett und auch die Temperatur sind hier von zentraler Bedeutung. Vollmilch, pasteurisiert und homogenisiert mit einem Proteingehalt von 3,2 -3,5 Prozent und einem Fettanteil von 3,5 Prozent, ist ideal. Viele Aromastoffe sind lipophil und das Milchfett übernimmt so die Rolle des Geschmacksträgers. Die ideale Milchttemperatur für perfekten Schaum liegt bei 3-5 Grad, maximal 6 Grad für die Milch im Milchbehälter. Deshalb sollte auch UHT-Milch für ein optimales Ergebnis gekühlt werden. Hintergrund: Die Milch braucht eine gewisse Zeit, bis sie durch das ganze Milchsystem läuft, und wird dabei aufgewärmt. Liegt die Eingangstemperatur bereits höher als 6 °C, ist die Milch am Ende zu heiss.



Um der Vielfalt an möglichen Aromen eines Kaffees auf die Spur zu kommen, stimuliert Monika Oeggerli im Sensorik-Workshop des Schaerer Coffee Competence Centres den Geschmackssinn der Teilnehmenden mit verschiedenen Aromastoffen.

Vending-Themen aus EVA

Das Logo betreffend Kennzeichnung von Einwegprodukten aus Kunststoff und kunststoffhaltigen Produkten (z.B. Papierbecher mit Kunststoffschicht) wurde nun von der EU verabschiedet. Die Kennzeichnungspflicht ist ab dem 1. Juli 2021 in Kraft getreten. Altbestände können noch während einer Übergangsfrist eingesetzt werden.



Dessen nicht genug werden in verschiedenen Ländern wie z.B. UK, Italien und Deutschland Steuern auf Kunststoffbechern/Verpackungen erhoben. Dies ab 2022. Zusätzlich sind Bestrebungen/Projekte am Laufen, welche bis 2024 das Ziel haben 0% Kunststoffbecher.

Ferner ist immer noch die Klassierung betreffend Energieeffizienz von Automaten und Kaffeemaschinen ein grosses Thema (Energieverbrauchskennzeichnung). **Jedoch betrifft dies die Heissgetränkeautomaten und Kaffeemaschinen vorerst nicht.**

Agenda 2021/2022

08.09. – 10.09.2021 VendASEAN, Bangkok

29.09. – 30.09.2021 VENDTRA, Vending Trade Festival, München

03.02. – 05.02.2022 VENDEX Turkey, Istanbul

25.05. – 28.05.2022 Venditalia, Fieramilano Rho

27.10. – 29.10.2022 eu'vend & coffeena, Köln



Save the date

Generalversammlung VCAS: Freitag, 10. September 2021



Wir freuen uns, wenn wir Sie an der GV begrüßen können und danken bereits heute unserer Mitgliederfirma Rivella AG, die sich als Gastgeberin angeboten hat.

Und zum Schluss noch...

Verschiedenes

- Eine Befragung zeigte, dass **61 %** der Konsumenten nur noch bargeldlos zahlen.
- **84 %** der Konsumenten halten die Hygiene am Automaten für ausreichend.
- **67 %** der Konsumenten sind davon überzeugt, dass die Produktequalität an den Vending Automaten stetig zunimmt.
- In den USA ist Hafermilch zu einem richtigen Trendprodukt geworden.
- Micromarkets sind in Grossbritannien stark im Kommen. Prognosen deuten darauf hin, dass Micromarkets bald ein integraler Bestandteil der Retail-Industrie sein werden.
- In den letzten 20 Jahren hat sich der Energieverbrauch in Vending und in der Automatentechnik um mittlerweile **75 %** reduziert.
- Angeblich haben **42 %** ihren Kaffeekonsum während des Lockdowns erhöht.
- Trends nach regionalen Produkten wie auch zu «gesünderen» Produkten aber auch zu veganen Produkten setzen sich fort.

Schenkt man den Umfragen glauben, so kommt man zu folgendem Schluss: das Image der Vending-Automaten ist nicht so schlecht wie es so oft in der Presse und in der Öffentlichkeit dargestellt wird.

Auch kommt man zum Schluss, wenn man die vielen Artikel in den verschiedenen Vending-Zeitschriften verfolgt, dass Micromarkets mehr sind als nur ein Trend. Sie sind gekommen, um zu bleiben.

Die Zahl des Monats:

345'000



Das ist die Zahl der Coffee-to-go-Becher, welche weltweit jede Stunde im Müll landen. 2017 lag die Zahl bei 320'000. Diese Zahl zeigt, dass nachhaltige Konzepte sehr notwendig sind und immer aktueller werden.

Geschätzte Mitglieder

Wir hoffen, dass Sie einige erholsame Sommertage geniessen konnten und wünschen Ihnen alles Gute im 2. Halbjahr 2021.

Mit herzlichem Dank.

Giulio Micheli, Präsident VCAS

