

Août 2024

Cher membre de VCAS

Voici l'édition de notre lettre d'information FLASH sur ce qu'il faut savoir, les nouveautés ainsi que l'agenda des événements à venir.



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.

Table des matières

Éditorial.....	2
Nouveau membre de l'association.....	3
Rencontre ERFA 2024.....	3
Rencontre ERFA 29 mai 2024.....	4
Installation de distributeurs de snacks.....	5
La commission d'interchange sur les cartes de débit Mastercard baisse - Visa se défend.....	5
La start-up de gobelets réutilisables Kooky tente sa chance dans les entreprises.....	6
Chuchotements de l'industrie.....	7
Newsletter de notre entreprise membre EVIS AG.....	7
Newsletter de notre entreprise membre REPA Swiss GmbH.....	8
Newsletter de notre entreprise membre Schaerer AG.....	8
Newsletter de notre entreprise membre Nurissa AG.....	8
Agenda 2024.....	9
Et pour finir,.....	9

Le multiculturalisme dans le secteur de la distribution automatique

Chers membres

Pour beaucoup, l'été est synonyme de vacances. Grâce à Internet, il est très facile de partir en vacances dans des pays lointains. Choisir une destination, entrer la catégorie d'hôtel, comparer les dates de voyage et réserver. Quelques heures plus tard, nous sommes déjà dans une autre culture et nous nous réjouissons de trouver un hôtel qui offre le standard de service suisse habituel.

Des personnes de 85 nationalités différentes vivent dans ma commune. Récemment, la fête d'été multiculturelle annuelle a eu lieu. Outre la musique et les danses traditionnelles, des spécialités culinaires de la cuisine locale ont été proposées. Ce fut une merveilleuse occasion de découvrir et d'apprécier la diversité des cultures.

Qu'en est-il réellement du multiculturalisme dans le secteur de la distribution automatique ? Le secteur du vending s'est fortement diversifié ces dernières années et propose une large gamme de produits. Les distributeurs automatiques proviennent, à quelques exceptions près, de productions étrangères. Les distributeurs de snacks sont produits dans le monde entier. Avec des pays d'origine comme la Corée du Sud, la Chine, le Mexique, l'Inde et les États-Unis, l'origine de Smart Fridges se lit comme un catalogue de vacances. Seule une grande partie des machines à café et quelques distributeurs de boissons chaudes sont issus de la production nationale. Les grains de café qui sont affinés en Suisse poussent là où nous aimons passer nos vacances.



Nos clients aux automates se composent de 27% de consommateurs étrangers de 190 nations et de 73% de Suisses. Ces derniers effectuent chaque année environ 12,5 millions de voyages à l'étranger avec au moins une nuitée. Je me demande donc si nous tenons compte de cette réalité dans l'offre de nourriture et de boissons de nos distributeurs. Proposons-nous, en plus des barres connues au niveau international, des spécialités alimentaires qui attirent notre population résidente étrangère et qui font naître une ambiance de vacances chez nos consommateurs nationaux ? Est-ce que cela pourrait être commercialisé ou est-ce que ce ne sont que des vœux pieux ?

Je vous souhaite à tous un merveilleux reste d'été et un automne coloré avec un peu de multiculturel dans votre assiette.

Votre

Hanspeter Mohler

Nouveau membre de l'association



Nous sommes très heureux d'accueillir l'entreprise suivante au sein de VCAS :



EVIS AG, Volketswil
<https://www.evis.ch/>

Nous nous réjouissons d'une collaboration active.

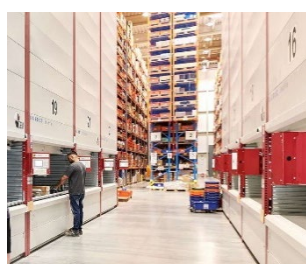
Rencontre ERFA 2024



Rencontre ERFA 24 et 25 septembre 2024

Nous nous réjouissons du programme très attrayant et varié de cette rencontre de deux jours.

Notre entreprise membre REPA Swiss GmbH nous invite à visiter REPA à Bergkirchen près de Munich, où nous aurons un aperçu intéressant du leader européen de la distribution de pièces de rechange. Le premier temps fort de notre voyage en car confortable sera une visite guidée de l'Allianz Arena, l'extraordinaire stade de football de Munich. Après l'enregistrement à l'hôtel, nous dégustons un dîner bavarois dans une auberge traditionnelle, auquel nous sommes invités par REPA. Le deuxième jour, nous apprenons des choses intéressantes sur le groupe REPA, avec le plus grand entrepôt de pièces détachées pour l'industrie du service alimentaire et du café, pour les distributeurs automatiques et les appareils ménagers, et une visite guidée nous présente la logistique d'expédition la plus moderne et la plus rapide. La visite du salon VENDTRA à Munich nous permettra ensuite de découvrir de nombreuses nouveautés de la branche Vending. Nous aurons ensuite l'occasion de réseauter et d'échanger des idées lors du voyage de retour en car vers la Suisse. Nous remercions vivement la REPA pour cette invitation, l'organisation et l'hospitalité.



Rencontre ERFA 29 mai 2024

Voyage d'aventure au paradis de la pomme

Notre 21e rencontre ERFA nous a conduits le mercredi 29 mai 2024 en Inde des cidres, le paradis des pommes, à la cidrerie Möhl AG d'Arbon, qui nous a accueillis. Ernst Möhl, directeur, nous a accueillis personnellement et nous a présenté cette entreprise familiale qui a du jus dans le sang et où l'artisanat du jus est une tradition familiale depuis 5 générations. Les quelque 30 participants ont été chaleureusement accueillis dans le bar du musée MoMö avec un cidre choisi parmi les multiples créations modernes de cidre et ont volontiers saisi l'occasion d'échanger entre eux.

Ensuite, nous avons pu découvrir de près ce que signifie l'artisanat du jus. Un petit film en guise d'introduction, le musée MoMö et la visite guidée de la cidrerie - un programme varié et absolument riche en expériences nous a été proposé. Les deux guides nous ont fait découvrir le monde des saveurs de l'entreprise familiale, fondée en 1895 et aujourd'hui moderne et toujours synonyme de qualité supérieure. Möhl accorde une grande importance à la durabilité et à l'économie circulaire, et assume sa responsabilité envers l'homme et la nature. Les fruits à cidre proviennent d'arboriculteurs de la région, environ 25 000 tonnes par an, et seuls les meilleurs sont acceptés. Nous avons eu un aperçu de la fabrication des jus de pomme traditionnels, des cidres et des cidres, ainsi que des spiritueux les plus fins. Les étapes de la pomme au jus nous ont été expliquées et, en parcourant la cidrerie, nous sommes passés devant les grands pressoirs à jus, les hautes cuves métalliques et les énormes fûts en chêne suisse. C'est dans ces fûts en bois que le cidre trouble est stocké pendant 3 mois et que la spécialité unique de Möhl, le "jus de la barrique", est fabriquée selon une ancienne tradition. Dans la distillerie, ce sont surtout les eaux-de-vie de fruits les plus fines et les spécialités de gin qui sont créées. Le magasin de jus, qui propose de nombreux délices Möhl, invitait à acheter un souvenir spécial. Avant de nous rendre au restaurant Mühle pour le dîner, nous avons tous reçu un cadeau avec une sélection de SHORLEY's créatifs.



Pour terminer, nous avons été invités par notre hôtesse, Mme Möhl, à dîner au restaurant Mühle, où un menu régional très raffiné nous a été servi dans une ambiance exceptionnelle, celle de l'étable à vaches, et contenant bien entendu des pommes. Dans un cadre agréable, les discussions ont été animées et ont permis d'entretenir les contacts ou d'en nouer de nouveaux.

Un grand merci à notre généreuse hôtesse, l'entreprise familiale Mosterei Möhl AG, qui nous a permis de vivre une rencontre aussi impressionnante et riche en expériences.



[→ Vers la galerie de photos](#)

Installation de distributeurs de snacks

Pour installer un distributeur de snacks, il faut savoir qu'en Suisse, des réglementations cantonales s'appliquent. Il faut distinguer s'il s'agit d'installations intérieures dans des entreprises ou d'installations extérieures. Selon le canton, d'autres démarches juridiques sont à prendre en compte :

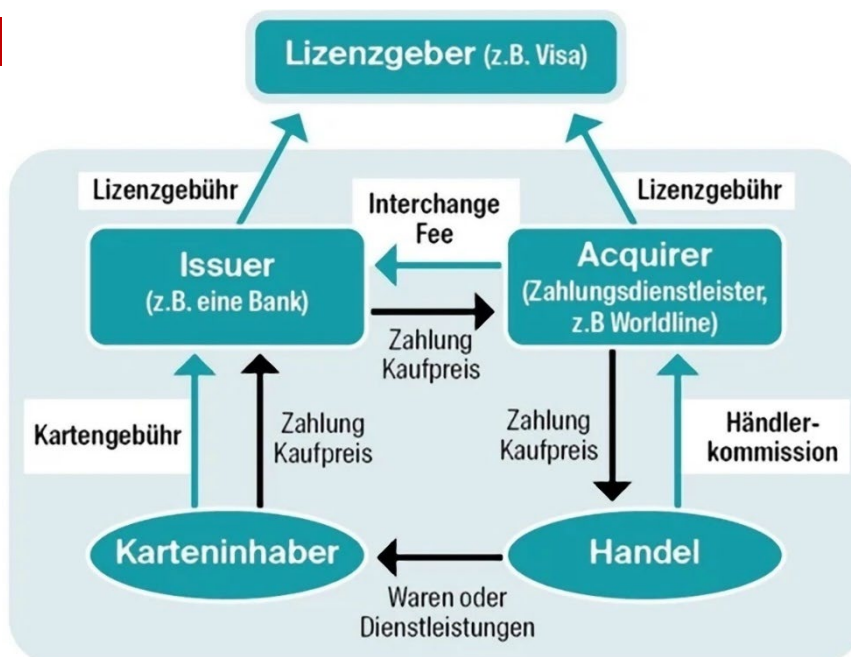
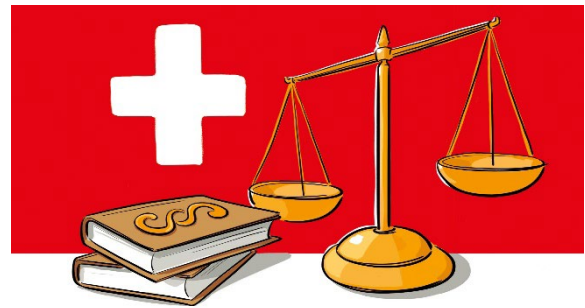
Obligation de déclaration : tous les établissements alimentaires, y compris ceux équipés de distributeurs de snacks, doivent être déclarés auprès de l'Inspection des denrées alimentaires.

Concept d'hygiène : vous devez élaborer et soumettre un bref concept d'hygiène (concept HACCP).

Autorisation : Selon l'emplacement et le type d'automate, une autorisation de la commune d'implantation peut être requise. En cas d'installation à l'extérieur, il faut généralement déposer une demande de permis de construire qui doit être conforme aux prescriptions locales. Dans certains cantons, comme le Valais, les distributeurs automatiques de marchandises sont soumis à une autorisation cantonale.

Des réglementations spécifiques : Si vous souhaitez proposer des boissons alcoolisées, vous avez besoin d'autorisations supplémentaires, comme une autorisation de vente au détail. Dans certains cantons, la vente d'alcool dans les distributeurs automatiques est interdite. De manière générale, la protection de la jeunesse doit être respectée.

Il est conseillé de se renseigner directement auprès de la commune ou de l'Office de la consommation du canton afin de clarifier toutes les démarches et exigences nécessaires. Dans le canton du Valais, c'est le Service de l'industrie, du commerce, des patentes et de la main-d'œuvre qui s'en charge.



La commission d'interchange sur les cartes de débit Mastercard baisse - Visa se défend

Une bataille fait rage dans le secteur financier au sujet des frais de cartes. Les détails techniques sont complexes, mais les conséquences sont très concrètes. Elles se manifestent dès l'achat d'une eau minérale avec la carte de débit. L'entreprise de distribution encaisse certes 2,00 francs au distributeur, mais elle doit ensuite verser différents

frais pour le paiement sans numéraire. L'une d'entre elles est la commission d'interchange. Elle est versée à la banque qui émet la carte. Dans le cas de l'eau minérale, le montant s'élève à nettement moins d'un centime ou - par exemple pour une carte de débit Visa - à 0,2 % en moyenne.

A première vue, ce montant n'est pas très important. Mais à y regarder de plus près, il l'est : chaque année, les consommateurs suisses achètent pour 66 milliards de francs par carte de débit. Cela fait rentrer dans les caisses

des banques des millions de francs de frais d'interchange. Ces recettes leur permettent de couvrir les coûts d'émission des cartes et de promouvoir l'innovation.

Mastercard a signé en octobre dernier l'accord à l'amiable avec le secrétariat de la Comco. L'entreprise s'est engagée à appliquer un taux d'interchange de 0,12 pour cent pour les paiements de débit nationaux, avec un plafond de 30 centimes maximum pour les transactions à partir de 300 francs. Cela sonne bien, mais il y a aussi un hic : pour les paiements numériques par téléphone portable, la valeur est en effet de 0,31 pour cent, puis de 0,28 pour cent à partir de 2025.

Entre-temps, Visa poursuit ses négociations avec la Comco et se dit "confiant" de pouvoir bientôt conclure un accord à l'amiable. On ne sait pas quels sont les taux et les propositions prétendument "plus viables à long terme" qui sont en discussion entre-temps. Visa et les banques espèrent qu'une étude de l'université de Saint-Gall leur donnera un nouvel élan. L'association Swissdebitpay en est le commanditaire. L'étude doit apporter de nouvelles connaissances sur l'efficacité des frais de carte et sera publiée à la mi-septembre.

La start-up de gobelets réutilisables Kooky tente sa chance dans les entreprises

La start-up zurichoise de gobelets réutilisables Kooky a abandonné ses sites dans les gares CFF et s'oriente désormais vers les bureaux et les universités.

Les partenariats avec les CFF et l'exploitant de kiosques Valora, qui comprend entre autres Brezelkönig, Avec et Caffè Spettacolo, prennent ainsi fin. Il y a deux ans, Kooky voulait encore distribuer ses boîtes de distribution dans 30 gares - mais jusqu'à la fin de l'année dernière, seules Zurich HB, Bâle et Berne étaient concernées. La confiserie Sprüngli et le torréfacteur de café Vicafe proposaient également ces gobelets. Selon le chef de Kooky, le temps n'est pas encore venu pour un système public de réutilisation.



La start-up se concentre donc désormais sur les partenaires qui souhaitent passer à la réutilisation dans l'ensemble de leur entreprise, par exemple les bureaux et les universités. Le taux de retour y serait supérieur à 98 pour cent, même sans dépôt.

Depuis cette année, Kooky collabore par exemple avec les exploitants de distributeurs automatiques Dallmayr Suisse et Selecta. Leurs clients placent alors des boîtes de retour Kooky à différents endroits de leur site. La jeune entreprise se charge du nettoyage et de la distribution, mais elle fait appel pour cela à des prestataires de services externes.

Les gobelets de Kooky sont également utilisés dans les entreprises de la coopérative ZFV-Unternehmungen, qui gère entre autres des restaurants universitaires et des restaurants du personnel. Toutefois, la start-up reCIRCLE AG, qui propose non seulement des gobelets mais aussi de la vaisselle réutilisable, est également active dans ce domaine.

Chuchotements de l'industrie

Le propriétaire de Selecta exclut actuellement la vente

Les tergiversations autour d'une éventuelle vente de Selecta Group, qui durent depuis des mois, ont provisoirement pris fin. Dans une interview récente, le propriétaire KKR exclut une sortie de l'entreprise de distributeurs automatiques. Mais ce n'est que provisoire.

VendingSpiegel, 31.07.2024 - Depuis des mois, la vente éventuelle du groupe Selecta est un sujet de discussion brûlant au sein de la branche Vending. Après l'apparition des premières rumeurs fin 2023, des initiés ont rapporté au printemps à VendingSpiegel qu'un démembrement du groupe de 16 magasins, suivi de la vente de certains d'entre eux, était imminent. Ce n'est qu'en avril que le CEO de Selecta, Christian Schmitz, s'est exprimé auprès des médias suisses et a souligné qu'il n'y avait pas de processus de vente.

Les rumeurs ont cependant continué à circuler, notamment parce que le propriétaire de Selecta, KKR, n'a pas voulu s'exprimer officiellement à ce sujet - jusqu'à présent.

Dans une interview parue fin juillet dans le journal économique suisse "Finanz und Wirtschaft", Scott Nuttall, co-CEO du propriétaire de Selecta KKR, exclut une vente à court terme. Selon lui, aucun acheteur n'est actuellement recherché. Il laisse toutefois ouverte l'option d'une sortie ultérieure de KKR de Selecta. "Mais nous sommes encore en train de développer le plein potentiel de l'entreprise, donc une sortie n'est pas imminente", déclare Nuttall dans l'interview accordée au journal.

Après la période difficile de la pandémie, le chiffre d'affaires de l'opérateur se redresse. Mais en même temps, selon Nuttall, KKR examine "à tout moment toutes les possibilités" d'une éventuelle sortie, par exemple sous la forme d'une vente ou d'une entrée en bourse. KKR réfléchira à une sortie concrète lorsque "une grande partie de la création de valeur que nous pouvons atteindre aura déjà été réalisée", souligne Scott Nuttall à Finanz und Wirtschaft.

Dès que le mode de création de valeur décrit sera achevé, le sujet devrait à nouveau faire l'objet de discussions animées dans le secteur des automates - tout comme la cession de certaines sociétés nationales du groupe, attendue par les initiés au printemps.

Newsletter de notre entreprise membre EVIS AG



➔ **EVIS AG, votre partenaire compétent pour le paiement sans espèces**

Newsletter de notre entreprise membre REPA Swiss GmbH



➔ REPA devient distributeur agréé de pièces détachées pour les marques De'Longhi, Kenwood, Braun et Ariete

Newsletter de notre entreprise membre Schaefer AG



➔ Système Twin Milk pour Schaefer Coffee Sky

Newsletter de notre entreprise membre Nurissa AG



➔ Nurissa et la HESB-HAFL révolutionnent la restauration pendant les pauses

Agenda 2024



24 - 25.09.2024	Rencontre ERFA chez REPA à Bergkirchen/Munich
24 - 25.09.2024	VENDTRA à Munich
10.10. - 20.10.2024	OLMA à Saint-Gall
16.10. - 18.10.2024	EVEX Vending européen Expérience à Cannes
17.10.2024	Assemblée générale de l'EVA à Cannes
03.11. - 07.11.2024	EquipHotel Paris, Accueil de l'hospitalité

Et pour finir, ...

Saviez-vous que

- 93% des opérateurs espèrent une augmentation de leur chiffre d'affaires durant la deuxième partie de l'année.
- 95% des consommateurs apprécient la flexibilité des distributeurs automatiques en ce qui concerne les heures de vente.
- 57% des opérateurs pensent que certaines opportunités se trouvent dans de nouveaux concepts comme les machines hot&cold.
- 50% des consommateurs préfèrent se tourner vers les marques de distributeurs plutôt que vers les produits de marque au distributeur.
- 63% des consommateurs se sentent attirés par des offres spéciales et des promotions.
- Un sondage éclair de Vending Report à la question de savoir si les fridges intelligents continuent à gagner en importance dans la distribution automatique a révélé que 55% répondent par l'affirmative, tandis que 45% répondent par la négative.
- Que la VCAS visite REPA à Bergkirchen, l'Allianz Arena et VENDTRA 24 à Munich dans le cadre d'un voyage éducatif ?

Nouvelles du marché :

- Du 17 au 19 septembre, la Paris Retail Week réunira 20'000 participants, 370 exposants et organisera 200 conférences et ateliers.
- 400 participants sont attendus à Le Forum-Exev à Cannes du 16 au 18 octobre à Cannes. Plusieurs membres de la VCAS y participeront.
- L'EVA fête son 30e anniversaire à Cannes avec un dîner de gala.
- Changement de génération chez Dallmayr. Après 46 ans, Wolfgang Wille se retire de la direction du groupe Dallmayr. Le Dr Johannes Dengler lui succède en tant qu'associé personnellement responsable.
- Illycaffè lance deux nouvelles torrifications d'espresso avec Coffe B. Migros et Illycaffè se sont associés pour la production des Coffee Balls.

