

CaféBistro, CafetierSuisse

1. Mai 2015

# DAS KAFFEEKONZEPT VON MORGEN

RAFAEL SAUPE ÜBER TRENDS IM KAFFEEMARKT

**Die Welt verändert sich laufend und in scheinbar immer höherem Tempo. Der Status des Menschen in der Gesellschaft entwickelt sich, die Situation von Produzent und Konsument in der Wirtschaftswelt ist im Wandel. Technische Fortschritte, langfristig wirkende Trends und Wertewandel beeinflussen unser Leben. Was gestern noch undenkbar war, ist heute Realität und morgen bereits kalter Kaffee. Was bedeutet dies für das gastronomische Kaffeekonzept von morgen?**

Der Blick in die Zukunft fasziniert die Menschen seit jeher. Er ist verbunden mit Hoffnungen und Ängsten und wird angetrieben durch die Neugier darauf, was uns erwartet. Heute wird nicht mehr die Kristallkugel dazu eingesetzt, um die Zukunft zu erfassen. Das Bedürfnis nach fundierten Aussagen über das Morgen hat längst zu einer Verwiss-

senschaftlichung geführt. Und dennoch scheitert die Forschung immer wieder daran, die Zukunft zu erklären oder erkennbare Strömungen eindeutig zu interpretieren. Vor diesem Hintergrund sind auch die Aussagen in diesem Text zu werten – es sind plausible Ansätze für mögliche Zukünfte.

## Gestern

Als sich im 16. Jahrhundert die Kaffeekultur im Osmanischen Reich zu entwickeln begann, wurde die Basis für eine nicht mehr wegzudenkende Präsenz des koffeinhaltigen Getränks im gastronomischen Kontext gelegt. Entlang der bedeutenden Handelszentren eroberte der Kaffee von Osten her die Wirtshäuser, bis er zu Beginn des 19. Jahrhunderts, im Zuge der Erfindung von Vakuumverpackung, Instant- und Filterkaffee auch den Einzug in die Haushalte schaffte und sich als Getränk

für jedermann etablierte (1<sup>st</sup> Wave of Coffee). In den 1960ern schliesslich, begünstigt durch Fortschritte in der Maschinentechnologie, begann der Siegeszug von Espresso, Cappuccino und Co. in der Gastronomie (2<sup>nd</sup> Wave of Coffee).

## Heute

Heute rollt in der Schweizer Gastronomie die dritte Welle der Kaffeekultur an: Der bewusste Fokus auf den Gesamtprozess von Anbau und Produktion bis zur Röstung und Brühung nimmt zu, die Kaffeequalität ebenso. Die Kaffeeproduktion ist zum gepflegten Handwerk geworden, das Endprodukt zur Spezialität. Neben den etablierten Institutionen entstehen neue astronomische Plattformen mit hoher Kaffeekompetenz und Ganztages-Präsenz, an Hochfrequenz-Standorten oder als Kaffee-mobil in Bewegung.





### Morgen?

Aus den USA kündigt sich bereits heute eine vierte Welle der Kaffeeekultur an; der Kaffee wird weiter und weiter zum Kunsthwerk hochstilisiert. In den europäischen Grossstädten nimmt gleichzeitig einerseits die Dominanz internationaler Kaffeeeketten zu, andererseits florieren lokale Puristen-Szenen. Neuartige Shop in Shop-Kombinationen, Low Budget-Konzepte und Pop Ups spritzen. Doch was erwartet die einheimische Branche, welche Entwicklung prägt das gastronomische Kaffeekonzept der Schweiz von morgen?

### Was sagen die Experten?

Die Einschätzungen von Vertretern verschiedener führender Café Bars über kommende gastronomische Entwicklungen decken sich in vielerlei Hinsicht: Die Experten sind sich einig, dass auch zukünftig der Standort einen wesentlichen Erfolgsfaktor darstellt. Hochfrequenzlagen in Ballungszentren und an ÖV-Verkehrsknoten, aber auch Financial Districts, Trend-Quartiere und mobile Standorte werden als geeignet beurteilt. Die Lokale werden kompakter, mit kleinen Gästeräumen und maximalen Öffnungszeiten.

Die Bedürfnisse im Markt gehen in Richtung 24-Stunden-Gesellschaft. Die Nachfrage nach lokalen, gesunden und hausgemachten Produkten, nach vegetarischen und veganen Angeboten sowie nach Super Foods steigt weiter an. Säfte und Smoothies lösen kohleinsäurehaltige Getränke ab und lokale Brands

Rafael Saupe ist Experte für Gastronomie-Konzepte und seit 2006 in der gastronomischen Weiterbildung und Beratung tätig. Durch sein praktisches Engagement und die langjährige Erfahrung als Trainer und Referent in Gastronomie hat er grosses Wissen in den Bereichen der operativen Betriebsführung und der strategischen Planung. 2014 hat er die disillusion Gastronomiekompetenz & Beratung GmbH mit gegründet und begleitet gastronomische Projekte in der Schweiz und Deutschland.



dem Tresen. Zukünftig arbeitet neben dem Barista auch vermehrt der Gast (am Laptop) in der Café Bar, die gleichzeitig zum analogen Pendant zu den sozialen Treffpunkten im digitalen Raum wird.

gewinnen zunehmend an Gewicht. Der Kaffee der Zukunft ist fair und traceable, wird in diversen Brühmethoden angeboten und mit weniger Milch getrunken.

Marketing wird gemäss Experten immer wichtiger: Ein markantes Profil, klare Botschaften und Markenwerte mit Anziehungskraft sind erfolgsrelevant. Das gezielte Bespielen von Kommunikationskanälen ist eine zentrale Aufgabe des Cafetiers von morgen. Daneben sind aktives Zahlenmanagement, professionelle Strukturen und smarte Partnerschaften wichtige Aspekte für den Erfolg.

### Wohin weisen die Trends?

Ein weiterer Ansatz zur Erfassung möglicher Entwicklungen ist die Interpretation vorherrschender Megatrends mit Fokus auf Gastronomie: Die Café Bar der Zukunft ist demnach geprägt durch die Dominanz global agierender Systemgastronomie-Konzerne. Angebote und Gästeräume gewinnen an femininem Touch, die Produkte werden immer individueller auf den Kunden zugeschnitten und gleichzeitig wirkungsvoller, gesünder, nachhaltiger. Die Zunahme älterer Menschen führt zu einer neuen Tea Room-Kultur, die Urbanisierung lässt die Räume kompakter werden und die Mobilität erhöht das Tempo vor wie hinter

### Die Schweiz im Jahr 2030

Wie sich die Schweiz in fünfzehn Jahren präsentieren könnte, skizziert eine Studie der schweizerischen Vereinigung für Zukunftsforchung swissfuture. Darin wurden vier plausible Zukünfte für die Schweiz entwickelt: Ein ich-bezogenes Action-Szenario, ein düsteres Spaltungsszenario, ein harmonisches Sinnzenario sowie ein verkrampftes Kontrrollszenario. Die Café Bar von morgen kann dementsprechend als schillernde Plattform für Selbstdarsteller, als Hort eines subkulturellen Milieus, als Ort für nachhaltigen Genuss oder als Wirtshaus mit lebendiger Volkskultur angenommen werden. Von all diesen Szenarien wird sich – glücklicherweise – keines in Reinform durchsetzen. Die Zukunft ist wohl ein Mix, der sich aus Aspekten dieser Stossrichtungen zusammensetzt. Eine Prophezeiung sei dennoch gemacht: Erfolg hat in der Zukunft, wer mit seinem smarten, ganzheitlich aufgebauten Kaffeekonzept die Menschen im Markt begeistern und an sich binden kann. ■

**desillusion**

**Gastronomiekompetenz & Beratung GmbH**

[www.desillusion.ch](http://www.desillusion.ch)