



MAGAZIN

Wie wir unseren Kaffee
rösten, beschreiben und verpacken

Unsere Strategie, die Geschäftsfelder
und unser Wertesystem im Überblick

Unser Weg, die Kaffeekultur zu fördern
und das Bewusstsein für Kaffee zu stärken

Unser Verständnis von Nachhaltigkeit

«Wir lieben qualitativ guten Kaffee und können vom Duft frischgerösteter Kaffeebohnen nicht genug bekommen.»

Vorwort

April 2022



Liebe Kaffeefreund:in

Vielen Dank für Dein Interesse und herzlich Willkommen bei AROMAWERK. Wir freuen uns sehr, dürfen wir uns Dir vorstellen.

In den kommenden Seiten erfährst Du, wie wir unsere Kaffees rösten, beschreiben und verpacken. Des Weiteren legen wir Dir dar, wie und wofür wir arbeiten.

Dabei zeigen wir Dir unsere Strategie und gehen vertieft auf unsere Geschäftsfelder ein. Anschliessend erfährst Du mehr über unsere Grundeinstellung und Grundhaltung rund um unsere sechs Werte.

Unsere Nachhaltigkeitsblume steht dabei im Mittelpunkt. Sie symbolisiert unser Verständnis von Nachhaltigkeit. Sie ergibt sich aus der gleichgrossen Schnittmenge der sozialen (Gesellschaft), ökologischen (Umwelt) und ökonomischen (Wirtschaft) Dimension. Die Geometrie

die dazu führt, dass jedes der Blätter gleich gross ist, steht für Ausgeglichenheit. Jede Dimension wird so gleich wichtig und als gleichberechtigt angesehen.


Seit Neustem, und darauf sind wir ganz besonders stolz, kannst Du von Montag bis Freitag, zwischen 10:00 und 14:00 Uhr direkt bei unserem **KAFFEE-FENSTER** Kaffeegetränke zum Mitnehmen beziehen sowie frischen Röstkaffee bei uns kaufen oder Deinen **KAFFEE-ZYLINDER** bei uns nachfüllen.

Nun wünsche ich Dir bei der Erkundung von unserer Welt des Kaffees viel Vergnügen und reichliche Erlebnisse rund um Kaffee. Das Team von AROMAWERK und ich freuen uns sehr auf Deinen nächsten Besuch.

Liebe Grüsse

Lukas

Lukas Muheim
Geschäftsführer
lukas.muheim@aromawerk.ch
+4131 544 30 91
Aromawerk GmbH
Sulgenrain 22
CH-3007 Bern
www.aromawerk.ch
kontakt@aromawerk.ch
+4131 544 40 62
–
CHE-265.653.183 MWST
Postfinance Bern
IBAN: CH92 0900 0000 4124 6237 5



«Unser Kaffeesortiment wird mit Liebe zum Detail zusammengestellt und in Bern sorgfältig geröstet. Der geröstete Kaffee wird von Hand verlesen, so durchläuft jede Bohne eine hohe Qualitätskontrolle. Unsere Kaffees werden zudem einzeln verpackt und gekennzeichnet. Dadurch wird jeder von uns produzierte Kaffee zum Unikat.»



AROMA

WERK

ÜBER UNS

wie wir unsere Kaffees rösten.

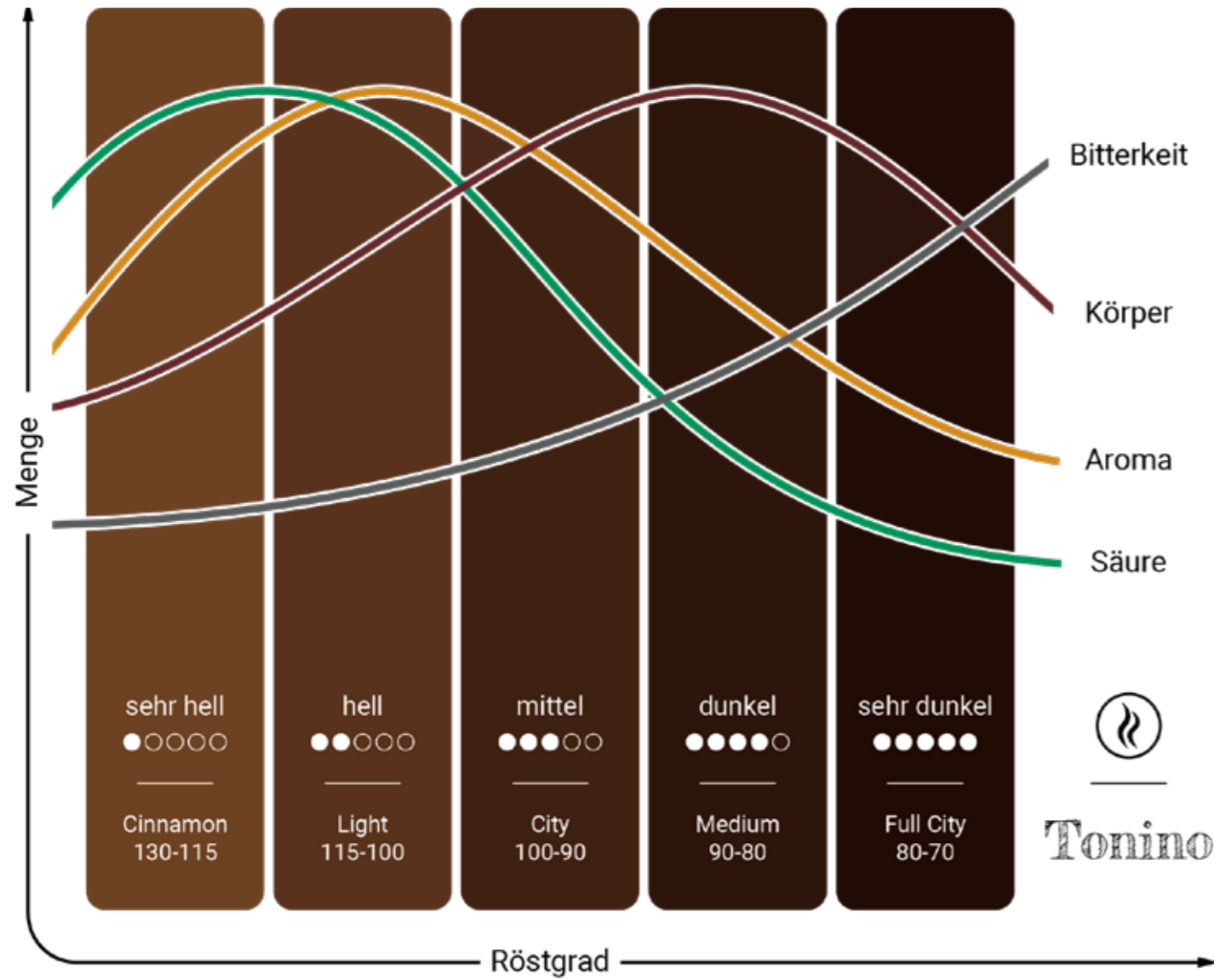
Röstgrade werden je nach Rösterei, Konsumenten, Organisation und Land anders bezeichnet. Es gibt derzeit keinen international einheitlichen Standard, wie ein Röstgrad bzw. die verschiedenen Farbtöne von Röstkaffee, welche sich durch den Röstprozess verändern, zu definieren sind. Je nachdem spricht man von einer hellen, cinnamon oder leichten Röstung. Dabei ist in den meisten Fällen Röstkaffee gemeint, welcher eine eher hellbraune Farbe aufweist. Dagegen spricht man von dunkler, italian oder schweren Röstung, wenn ein fast schwarzer Röstkaffee gemeint ist, welcher sogar etwas ölig sein kann. Die SCAA (Specialty Coffee Association of America) teilt Röstgrade beispielsweise in acht unterschiedliche Stufen ein. Diese beginnen mit «very light» und enden mit «very dark». Als Basis für diese Einteilung,

werden die Farbmessresultate des Farbmessgerätetyps Colorette 3a von Probat (Stand 1.11.2006) verwendet. Farbmessgeräte werden von verschiedenen Unternehmen hergestellt. Dabei kommt ein Verfahren zur Anwendung, bei welchem ein bestimmter Lichtstrahl auf eine Oberfläche gerichtet wird. Das dabei reflektierte Licht erzeugt den Farbwert (Spektralfotometer). Da hellere Oberflächen mehr Licht reflektieren, deutet ein höheres Messresultat auf eine helle Oberfläche hin. Bei Röstkaffee heisst dies zum Beispiel: Messresultat Colorette 3a: 140 = very light (sehr heller Röstkaffee). 45-55 = very dark (sehr dunkler Röstkaffee). Da die Farbmessgerätehersteller zur Farbmessung ihre eigenen Einstellungen verwenden, können die Messresultate nicht eins zu eins verglichen werden.



ÜBER UNS

wie wir unsere Kaffees rösten.



Die Röstgrade von unseren Kaffees werden mit dem Farbmessgerät und der Skala von Tonino* bestimmt. Diese Skala weist die sieben Stufen, Cinnamon, Light, City, Medium, Full City, Dark und Heavy auf. Da wir der Ansicht sind, dass nach der Stufe «Dark» dieser Skala die Kaffees zu rauchig und zu bitter schmecken, rösten wir auf dieser Skala bis maximal «Full City». Es macht für uns daher Sinn, unsere Röstkaffees in die folgenden fünf Röstgrade einzuteilen:

Der Röstgrad bestimmt das Aroma, den Geschmack und das Mundgefühl des fertigen Röstkaffees. Der wohl grösste Unterschied von einem sehr hellen zu einem sehr dunklen Röstgrad findet sich im Geschmack; während hellere Röstkaffees wesentlich mehr Säure aufweisen, verfügen dunklere über wesentlich mehr Bitterkeit. Daher ist die Bestimmung des gewünschten Röstgrades wichtig. Er ist im Grunde genommen die Basis eines Röstrezeptes einer Kaffeerösterei.

- sehr hell (Cinnamon)
- hell (Light)
- mittel (City)
- dunkel (Medium)
- sehr dunkel (Full City)

*my-tonino.com

ÜBER UNS

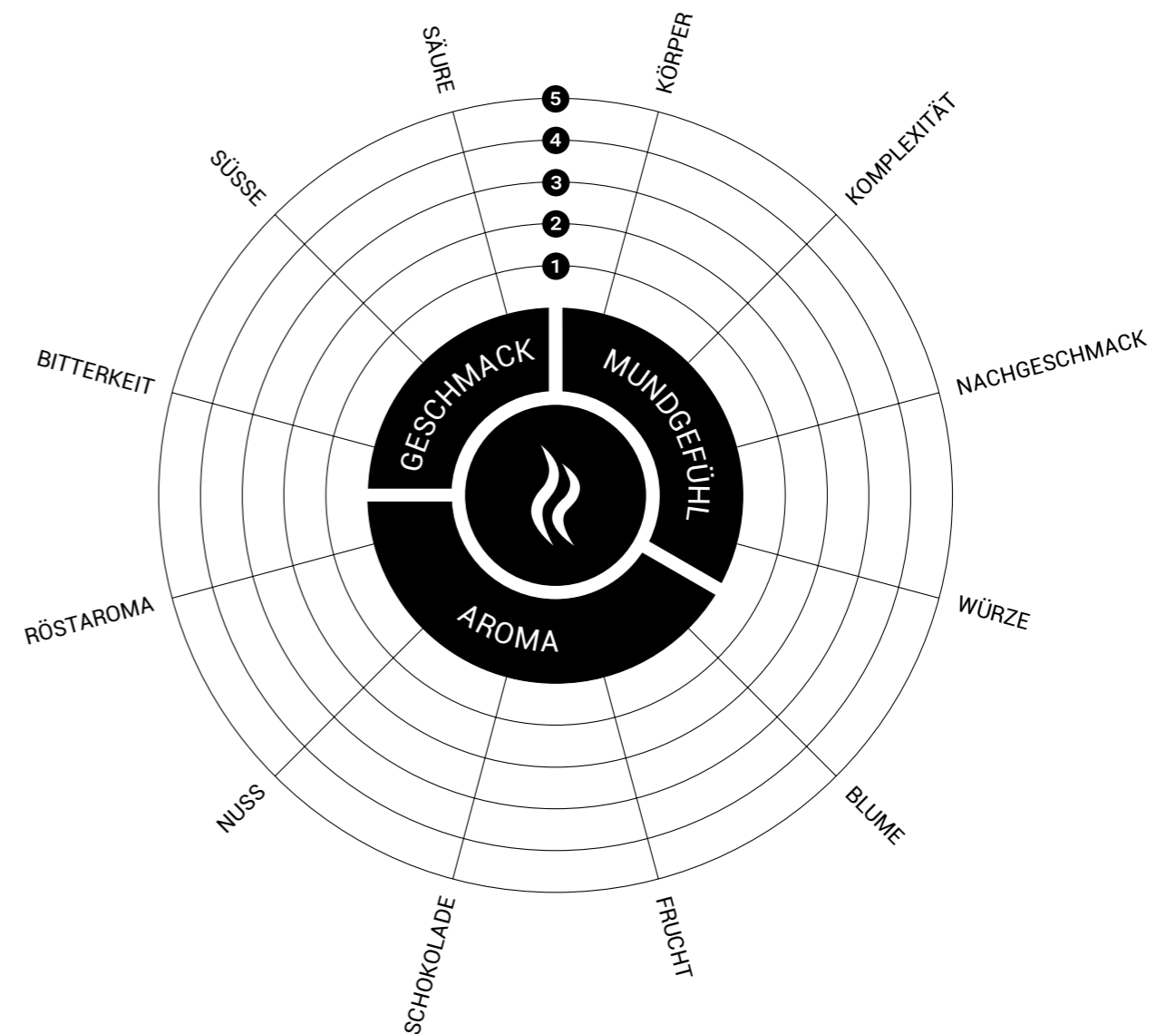
wie wir unsere Kaffees beschreiben.

Das Konsumieren von Kaffee ist nicht nur schmecken (gustatorisch), sondern auch riechen (olfaktorisch) und sehen (optisch). Unsere Handlungen, wie bspw. scharfes Essen, übermässiger Konsum von Genussmitteln, langes Fernsehen etc. sowie die individuelle Konzentrationsfähigkeit können unsere Wahrnehmung beim Konsumieren beeinflussen. Entsprechend nehmen Menschen Dinge, die sie essen oder trinken, stets in einer anderen Intensität

war. Dies ist eine Herausforderung, wenn ein Lebensmittel bzw. Getränk nach seinem Geruch und Geschmack beschrieben werden soll. Da Kaffeehändler:innen für ihre Kundschaft immer die gleiche Qualität beschaffen möchten, haben sich in der Welt des Rohkaffees verschiedene Standards zur Beschreibung und Bewertung von Rohkaffee etabliert (erfahre mehr dazu an unserem Anlass: Cupping/Degustation). Da aber Rohkaffee von Firma zu Firma

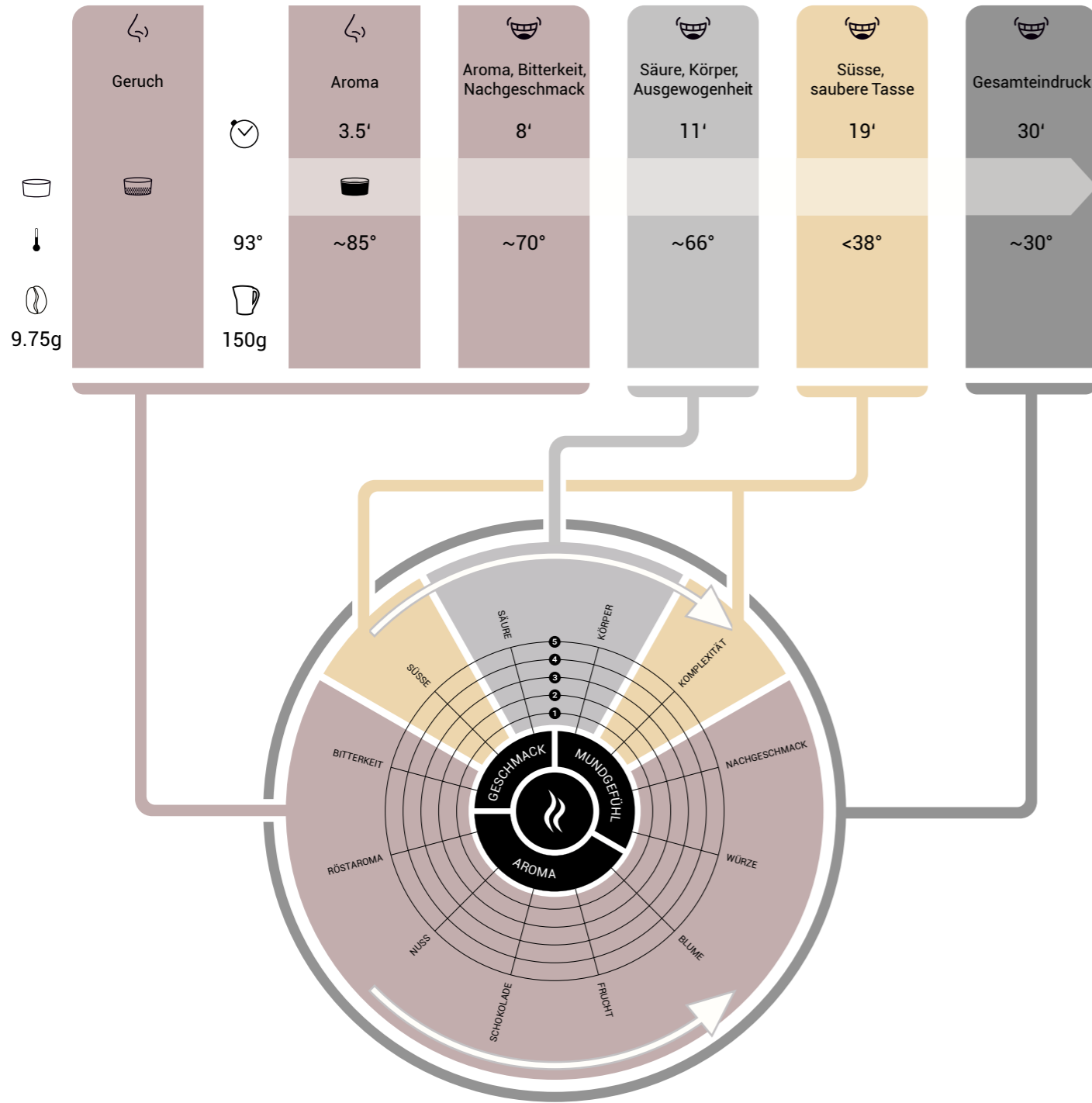
unterschiedlich lang, gemischt und nach verschiedenen Asätzen geröstet wird, ist es praktisch unmöglich, Röstkaffees nach einem einzigen Standard zu beschreiben. Jede Firma versucht daher die Eigenschaften ihrer Produkte mit vielen Adjektiven zu umschreiben, um ihrer Kundschaft eine Orientierungshilfe zu bieten. Solche Umschreibungen vermögen jedoch nicht immer auf den ersten Blick, ein klares Bild zu erzeugen. Wir sind

der Ansicht, dass sich ein deutliches Bild anhand eines Netzdiagramms vermitteln lässt. Daher haben wir uns entschieden, unsere Kaffees nach einem Netzdiagramm zu beschreiben. Wir nennen dieses Diagramm **ARORAD** (Kf. für AROMA-WERK-KAFFEE-BESCHREIB-RAD). Die zwölf Variablen, mit welchen wir unsere Kaffees beschreiben, werden in drei Kategorien eingeteilt und mit einem fünf-Punkte-System bewertet, wobei eine 1 für eine kleine und eine 5 für eine grosse Ausprägung stehen.



ÜBER UNS

wie wir unsere Kaffees beschreiben.



Die Variablen unseres ARORADs werden mit unserem Cupping-Standard bewertet, welcher sich neben individuellen Anpassungen hauptsächlich nach dem Standard der SCA (sca.coffee) richtet. Wir sind uns bewusst, dass wenn unsere Kaffees anders wie nach unserem Standard extrahiert werden, sich das Resultat von unserer Bewertung unterscheiden kann. Nach unserer Ansicht machen genau solche

Unterschiede das Produkt Kaffee spannend und wir freuen uns, wenn Du Unterschiede feststellst. So wissen wir, dass wir unsere Mission erfüllt haben und Du Kaffee achtsam trinkst!



ÜBER UNS

wie wir unsere Kaffees verpacken und versenden.

Unsere Box-Beutel

Unsere Kaffeemischungen (blends), Spezialitäten (specialty) oder Single Origins sind im 250g- und 500g-Box-Beutel erhältlich. Diese sind aus rauem, natürlichem Packpapier und ohne Aluminium hergestellt, mit einem Aromaschutzventil ausgestattet und infolge des Zipverschlusses gut wiederverschliessbar.



Du möchtest gemeinsam mit uns am «No-Waste-Ansatz» festhalten?

Neben der Qualität steht für Dich auch die Abfallproblematik im Vordergrund? **Dann bist Du bei uns genau richtig!** Wir liefern Dir unseren Kaffee im umweltschonenden Mehrweg-Behälter. Du meldest uns, wenn der Kaffee fast aufgebraucht ist und wir übernehmen den Rest; wir liefern neuen Kaffee und nehmen den leeren **KAFFEE-ZYLINDER** wieder zurück.

Können wir Dich (noch) nicht persönlich beliefern, stell Dir – abgestimmt auf Deine Bedürfnisse – DHL unseren Kaffee zu. Dabei nimmt das DHL-Personal den leeren **KAFFEE-ZYLINDER** zurück. Nach der Reinigung kommt der Behälter erneut zum Einsatz, bis er in Rente geht. Klingt einfach, ist es auch! Und das Beste, **wir schützen so gemeinsam die Umwelt.**

Damit das Aroma im Kaffee erhalten bleibt, sind unsere **KAFFEE-ZYLINDER** zum sicheren Verschliessen mit Deckel und Verschlussspanne ausgestattet. Das restliche CO₂ im Kaffee, welches durch die Röstung entsteht, kann durch das 0.2mm grosse Druck Ventil im Deckel entweichen. So bleibt das Gebinde vor einem möglichen Überdruck geschützt; unsere **KAFFEE-ZYLINDER** im Überblick:

M



für 2Kg
Röstkaffee

Ø 19cm x Höhe 24cm

L



für 4Kg
Röstkaffee

Ø 25cm x Höhe 27cm

XL



für 10Kg
Röstkaffee

Ø 33cm x Höhe 41cm

KAFFEE
ZYLINDER 

ÜBER UNS
wir sind AROMAWERK.

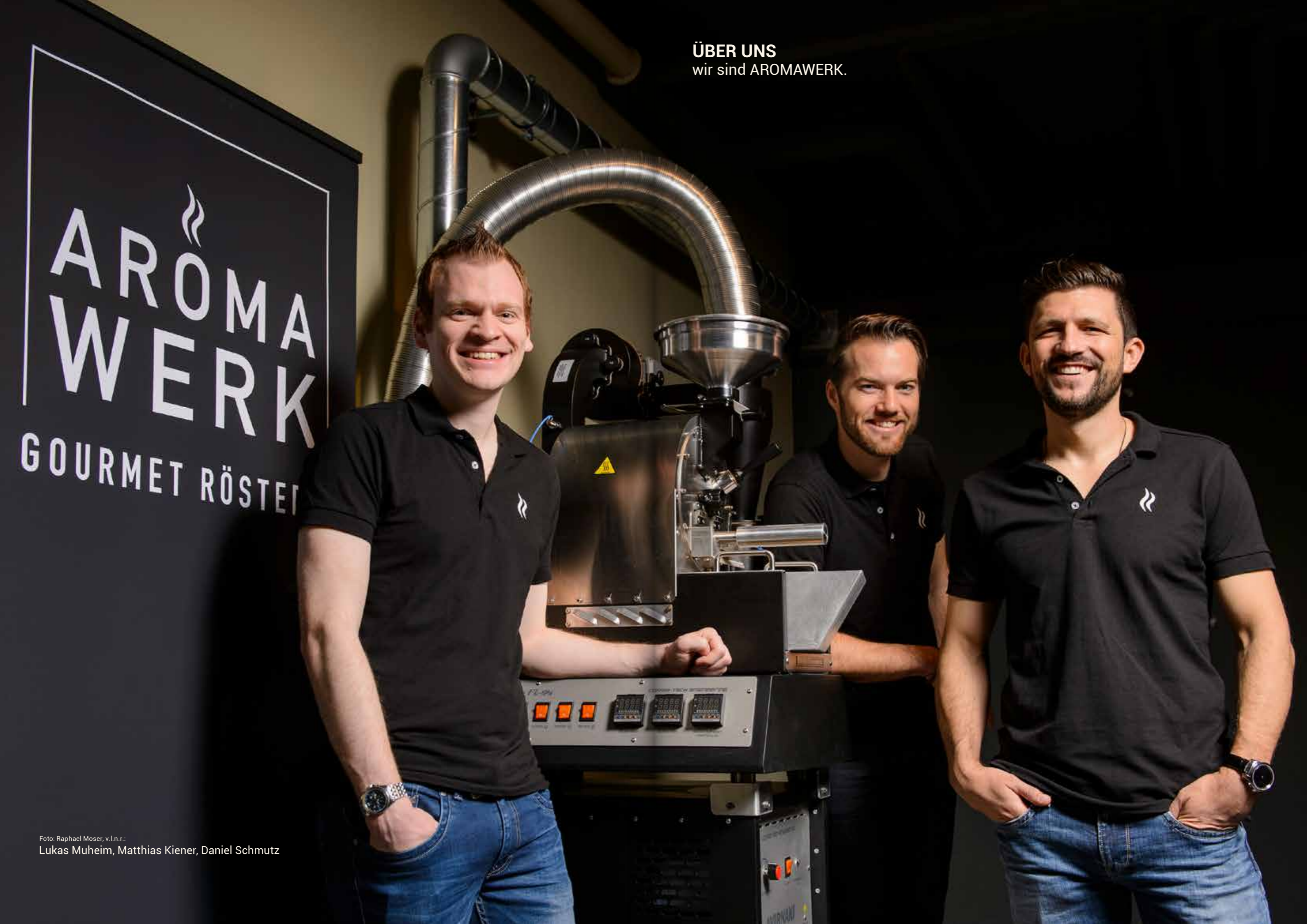
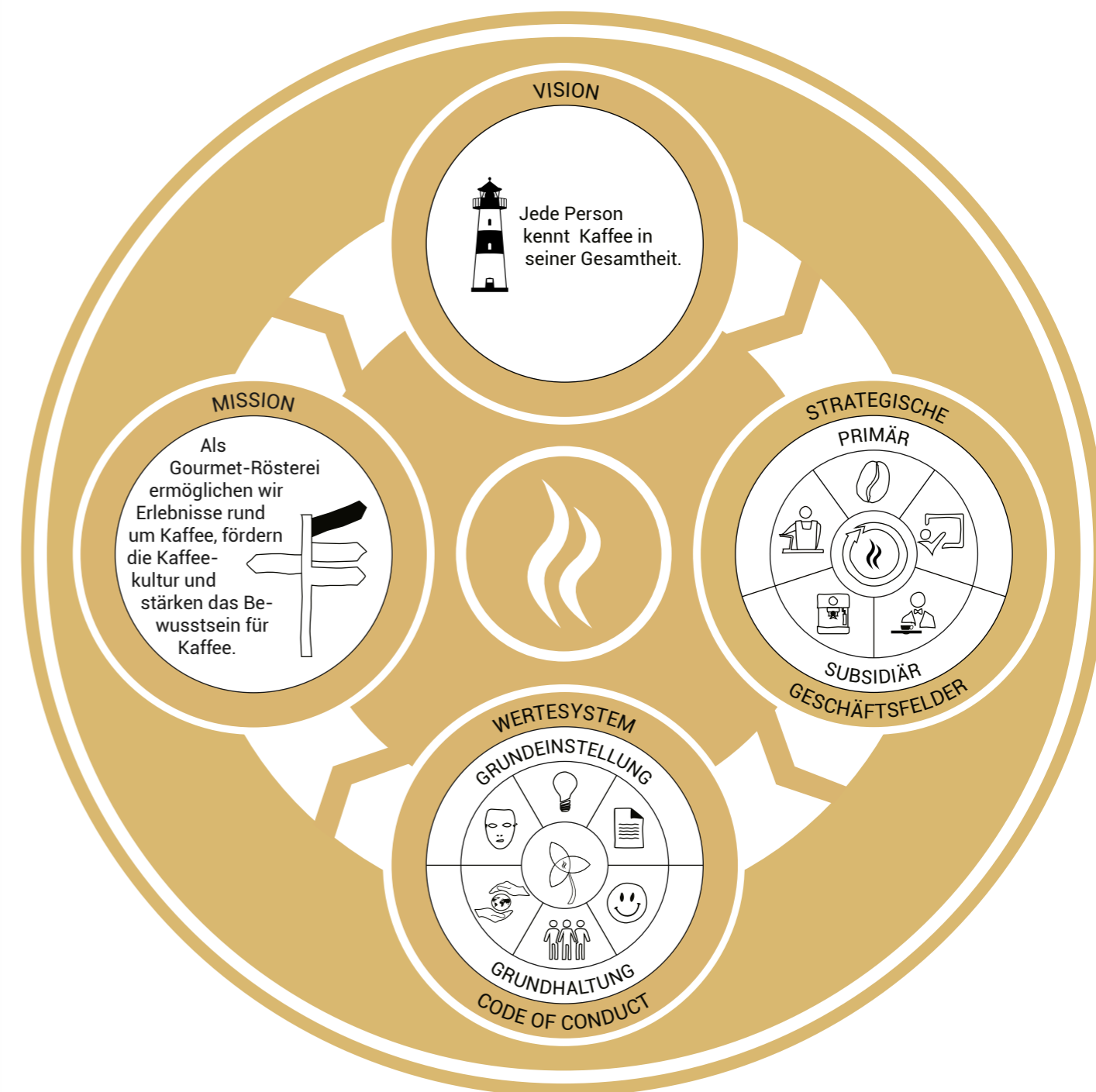


Foto: Raphael Moser, v.l.n.r.:
Lukas Muheim, Matthias Kiener, Daniel Schmutz



ÜBER UNS

zusammengefasst, wie und wofür wir arbeiten.



ÜBER UNS

unsere Vision und Mission.

«Eigene Umfragen in der Schweiz haben gezeigt, dass Kaffee ohne grosse Überlegungen getrunken wird; dies obwohl die Schweiz ein Kaffeeland ist. Regelmässig belegt sie Spitzenplätze, wenn der Kaffeekonsum pro Kopf international verglichen wird.»

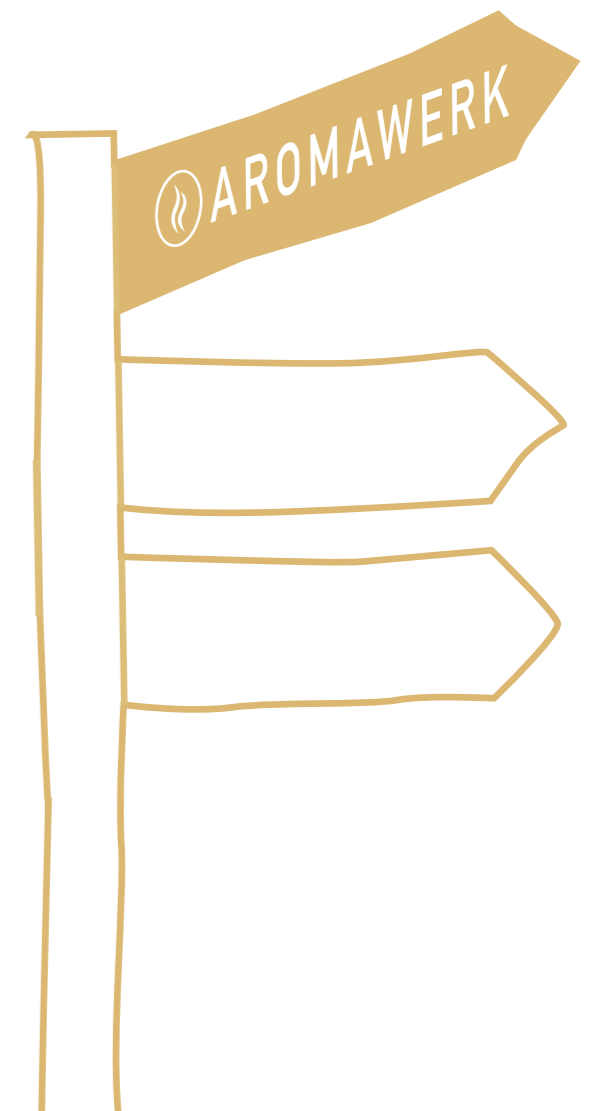


VISION

Jede Person kennt Kaffee in seiner Gesamtheit.

MISSION

Als Gourmet-Rösterei ermöglichen wir Erlebnisse rund um Kaffee, fördern dessen Kultur und stärken das Bewusstsein für Kaffee.



Generell

Wir verstehen uns als Dienstleistungsunternehmen, bei dem sich alles um Kaffee dreht. Wir bedienen Privat- und Geschäftskund:innen sowie die Gastronomie. Als Gourmet-Rösterei ermöglichen wir Erlebnisse rund um Kaffee, fördern dessen Kultur und stärken das Bewusstsein für Kaffee. Wir produzieren und vertreiben Kaffee, halten Vorträge, bieten Kurse an und führen Anlässe durch. Damit wir unserer Kundschaft komplette Kaffeeerlebnisse ermöglichen können, handeln wir mit Maschinen und Zubehör für Kaffee und bereiten an beliebigen Orten Kaffee zu.

KAFFEE-FENSTER

An unserem KAFFEE-FENSTER werden verschiedene und saisonale Kaffeegetränke zum Mitnehmen angeboten. Zudem können unsere Röstkaffees oder kleineres Kaffee-Zubehör direkt am Fenster gekauft werden. Es bestehen zudem die Möglichkeiten, die KAFFEE-ZYLINDER mit frischem Röstkaffee nachfüllen zu lassen oder Bestellungen direkt abzuholen. Unsere Baristas Vorort stellen auch gerne Neuigkeiten vor oder stehen bei Fragen zu unseren Produkten gerne zur Verfügung.

Handel von Kaffee-Zubehör

Um bei unsern Kund:innen zuhause, am Arbeitsplatz oder im Gastronomiebetrieb Kaffeeerlebnisse zu ermöglichen, handeln wir mit hochwertigen Kaffeemaschinen, Kaffeemühlen sowie ergänzendem Zubehör für Beginner und Professionelle. Wir beraten hierbei unsere Kund:innen nach ihrem Bedürfnis, planen die Kaffeezubereitungsstation und richten diese nach Wunsch ein. Unsere Installationsempfehlungen und Zubereitungsinstruktionen sind energie- und ressourcenschonend. Unsere Handelsmarken sind auf unserer Website ersichtlich.

Produktion und Vertrieb von Kaffee

Unser Kaffeesortiment wird mit Liebe zum Detail zusammengestellt und in Bern sorgfältig geröstet. Der geröstete Kaffee wird von Hand verlesen, so durchläuft jede Bohne eine hohe Qualitätskontrolle. Unsere Kaffees werden zudem einzeln verpackt und gekennzeichnet. Dadurch wird jeder von uns produzierte Kaffee zum Unikat. Auf Kundenwunsch fertigen wir persönliche Kaffees an. Mit unserer Infrastruktur sind wir in der Lage, eine individuelle Röstmischung mit persönlichem Etikett herzustellen. Unterstützend stehen wir bei der Wahl des passenden Kaffees gerne zur Verfügung. Unsere Kaffees können telefonisch, via E-Mail, jederzeit über unseren Webshop oder über unsere Vertriebspartner bestellt und gekauft werden.

Vorträge, Kurse und Anlässe

Das Bewusstsein für Kaffee wird durch Aufklärung gestärkt. Daher und weil wir gerne unser Kaffee-wissen teilen, halten wir Vorträge, bieten Kurse an und führen Anlässe durch, bei welchen wir Interessierten Kaffee näherbringen und die Wertschöpfungskette von Kaffee in einem Erlebnis präsentieren. Unsere Anlässe werden von Privatpersonen und Geschäftskund:innen gleichermaßen gebucht. Auf Wunsch führen wir unsere Anlässe mit Verpflegung durch. Hierbei arbeiten wir mit lokalen Partnerfirmen zusammen, um eine Vielfalt an Verpflegungsmöglichkeiten anzubieten. Unser Anlass 'von A(nbau) bis Z(ubereitung); ein Einblick in die Welt des Kaffees' wird am häufigsten besucht.

Kaffee-Catering

Die Kaffeekultur wird unter anderem im direkten Kontakt mit Konsument:innen gefördert. Aus diesem Grund bieten wir unser Kaffee-Catering für private und geschäftliche, Morgen-, Mittags- und Abendveranstaltungen an. Je nach Anlass gibt es neben heißen Kaffees unsere eigenentwickelten Kaffee-Drinks. Auf Wunsch organisieren und servieren wir dazu passender Konfekt oder andere Beilagen. Sei es ein Frühstücksanlass, ein Brown-Bag-Lunch, eine Produktpräsentation oder eine private Feier, unser Kaffee-Catering ist immer eine gute Wahl.





ÜBER UNS

unser Wertesystem - Code of Conduct.



ÜBER UNS

unser Rohprodukt und Verständnis von Nachhaltigkeit.

Kaffee ist heute nicht mehr aus unserem Leben weg zu denken. Was früher beinahe nur in Königshäuser genossen wurde, ist heute fast für jede Person zugänglich. Die Industrialisierung hat dies in nur wenigen Jahren möglich gemacht, wie folgende Statistik herleitet: Im Jahr 1950 lag der Verbrauch an Röstkaffee in Deutschland bei rund 0.5Kg pro Kopf und Jahr. Im Jahr 1979 lag dieser Wert bei 5.6Kg. In nur knapp 40 Jahren wurde der Konsum von Röstkaffee so prozentual vertausendfacht. Wenn man das Alter von Kaffee berücksichtigt, ist dieser markante Anstieg noch beeindruckender; man geht davon aus, dass Kaffee ungefähr im Jahr 500 n.Chr. im äthiopischen Hochland entdeckt wurde. Somit wird deutlich, dass Kaffee erst im Alter von über 1'450 Jahren voll marktfähig wurde und dies, gemessen im Alter, in einer rasanten Geschwindigkeit.

Die Verbrauchswerte in Deutschland haben sich im Jahr 2019 mit rund 5.5Kg pro Kopf und Jahr seit 1979 nicht wesentlich verändert. Die Schweiz liegt mit ihrem Verbrauch von rund 8Kg knapp einen Drittel höher und belegt dadurch regelmäßige Spitzenplätze im internationalen Vergleich. Weltweit werden rund 170Mio. Sack (à 60Kg) Rohbohnen pro Jahr hergestellt. Dies entspricht einer Menge von rund einer Milliarde Tonnen Rohkaffee, die dem Weltmarkt zur Verfügung gestellt wird. Dies führt weltweit zum zweitmeisten und -wichtigsten gehandelte Rohprodukt nach Erdöl.

Kaffee wird hauptsächlich im sogenannten Kaffeegürtel angebaut und kultiviert, dies mit einem Anteil von rund 47% hauptsächlich in Südamerika (Brasilien ist mit 35% der grösste Rohkaffee-Hersteller). Asien und Ozeanien liegen mit 32% an zweiter Stelle.

Kann mit diesem Hintergrund das Konsumieren von Kaffee in der Schweiz überhaupt nachhaltig sein?

Wir tun uns selber schwer mit der Beantwortung dieser Frage, denn es gibt dafür ernst zu nehmende Pros und Kontras. Zudem sind wir nicht immer überzeugt, dass Kaffee nach dem forstwirtschaftlichen Ansatz der Nachhaltigkeit produziert wird. Ferner kann der Einsatz von Düngemittel die Böden unfruchtbar machen und bei Falschanwendung die Gesundheit von Menschen, Flora und Fauna gefährden. Je nach Aufbereitungsprozess besteht zudem ein hoher Wasserverbrauch, was in einem Ursprungsland mit Wasserknappheit kontrovers ist. Zusätzlich werden die Rohbohnen mit Containerschiffen um die ganze Welt transportiert, was weiteren CO2 Ausstoss verursacht.

Würde es eine Möglichkeit geben, Kaffee in der Schweiz effizient anzubauen, würden wir dies sofort tun.

Infolge komparativen Kostenvorteils wird dieses Vorhaben wahrscheinlich langfristig nicht zu realisieren sein. Man geht davon aus, dass gegenwärtig rund 25Mio. Menschen direkt von Kaffee leben. Zudem kommen zahlreiche Familien von Mitarbeiter:innen von Unternehmen hinzu, die Kaffee-Komplementärgüter oder nur Komponente als Zulieferer dafür herstellen. Kaffee ist zu einem sehr wichtigen Wirtschaftsgut geworden. Würde dieses Gut kurzfristig nicht mehr abgenommen und konsumiert werden, so hätte dies – nach unserer Ansicht – starke Auswirkungen auf das globale Wirtschaftssystem. Daher sind wir der Meinung, dass es der falsche Ansatz ist, komplett auf Kaffee zu verzichten. Auch daher, da der traditionell angebaute immergrüne Kaffeestrauch einen Beitrag zum Abbau von CO2 leistet.

Wir möchten, dass nicht 'mehr' Kaffee konsumiert wird, sondern 'achtsamer', nämlich mit Nachsicht und vollem Bewusstsein. In unseren Breitengraden gehört das Bestellen eines Kaffees nach dem Essen zu unseren Gepflogenheiten – wie auch das Konsumieren eines Morgenkaffees als Wachmacher.

Eigene Umfragen in der Schweiz haben gezeigt, dass Kaffee ohne grosse Überlegungen getrunken wird; meistens wird unterschieden, ob er schmeckt oder nicht. Die Unterscheidung von starkem zu schwachem Kaffee machen einige, doch die wenigsten versuchen, die verschiedenen Aromen und den Geschmack des zubereiteten Kaffees zu identifizieren. Ist der Kaffee zu säure- oder bitterbetont, wird in den meisten Fällen zum besseren Mundgefühl Zucker und/oder Milch beigemischt. Dabei wird selten darüber nachgedacht, wieso der getrunkene Kaffee so ist wie er ist. Mit AROMAWERK wollen wir diesen Umstand langfristig ändern. Zu diesem Zweck führen wir Anlässe durch, halten Vorträge und bieten Kurse an, bei welchen wir Interessierten Kaffee näherbringen oder die Wertschöpfungskette von Kaffee in einem Erlebnis präsentieren. So stärken wir das Bewusstsein für Kaffee und einen gesunden Umgang mit den dafür notwendigen Ressourcen.

Dabei schaffen wir langfristig einen gesellschaftlichen Ansatz, bei welchem nur noch Kaffee konsumiert wird, wenn er schmeckt. So gesehen helfen wir, dass der Kaffeekonsum in der Schweiz langfristig und im Einklang mit dem Wirtschaftssystem gleich oder sogar reduziert wird. Zudem sind unsere Kaffee-Zubereitungsinstruktionen stets energiWWE- und ressourcenschonend.



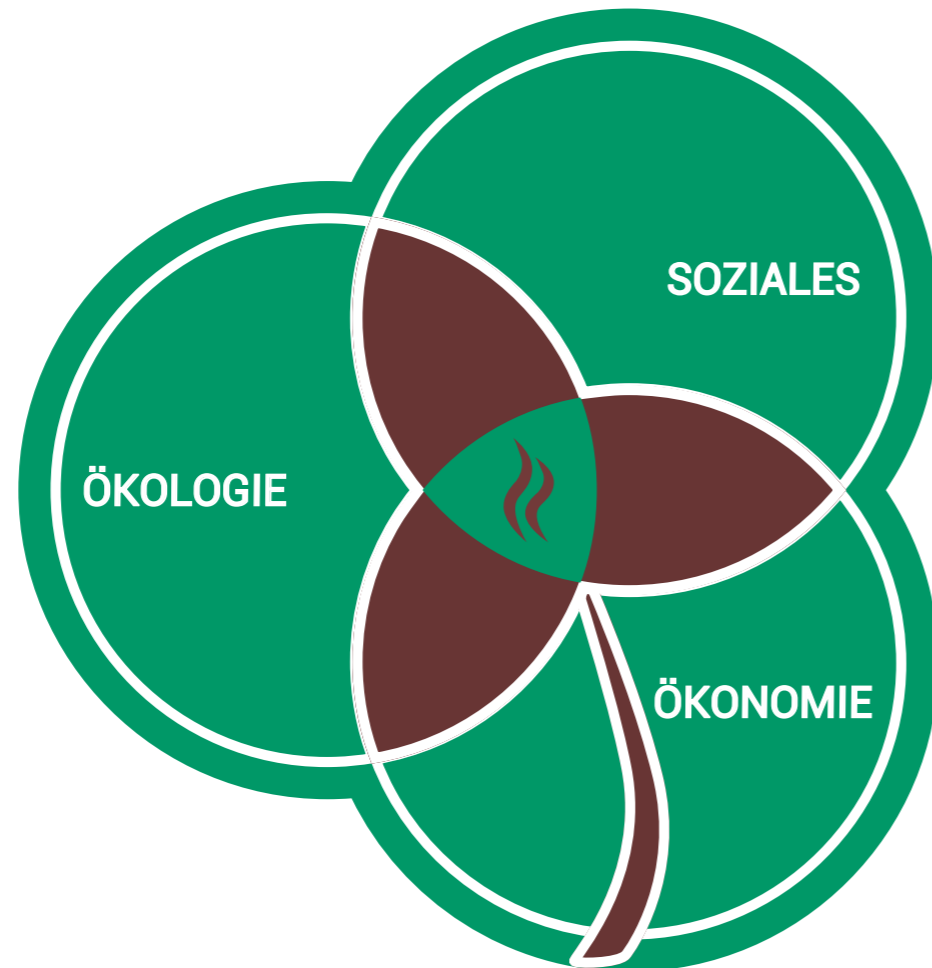
«Wir möchten, dass nicht 'mehr' Kaffee konsumiert wird, sondern 'achtsamer', nämlich mit Nachsicht und vollem Bewusstsein.»

ÜBER UNS

unser Nachhaltigkeitsblume
und die drei Dimensionen.

Generell verstehen wir uns nicht als Weltverbesserer; wir versuchen einfach die Welt zu schützen, damit dieser einmalige und vielfältige Planet auch für unsere Nachkommen ein wunderbares Zuhause bietet. Daher sind wir dort nachhaltig, wo wir einen direkten und massgeblichen Einfluss haben und wo wir es als sinnvoll sehen. Dort wo wir tätig sind, handeln wir so, dass unser Umfeld und die nächsten Generationen keine negativen Folgen von unserem Handeln bemerken. Wir denken global und handeln lokal. Dabei werden freie und wirtschaftliche Güter von uns stets gewissenhaft ausgewählt, eingesetzt und benutzt. Wir arbeiten wirtschaftlich und mit Nachsicht auf unser gesellschaftliches Umfeld.

Unsere Nachhaltigkeitsblume erinnert uns fortlaufend daran, steht im Zentrum unseres Wertesystems und symbolisiert unser Verständnis von Nachhaltigkeit. Sie ergibt sich aus der gleichgrossen Schnittmenge der sozialen (Gesellschaft), ökologischen (Umwelt) und ökonomischen (Wirtschaft) Dimension. Die Geometrie die dazu führt, dass jedes der Blätter gleich gross ist, steht für Ausgeglichenheit. Jede Dimension wird so gleich wichtig und als gleichberechtigt angesehen.



soziale Dimension - Gesellschaft
Wir möchten mit AROMAWERK langfristig sichere Arbeitsplätze in der Schweiz schaffen, als fairer Arbeitgeber bekannt sein und ein Raum für Kaffeeliebhaber bieten. Damit wir das Bewusstsein für Kaffee langfristig in der Gesellschaft verankern können, geben wir kontinuierlich unser Wissen weiter. Unseren Handlungsspielraum vergrössern wir, indem wir unsere Infrastruktur teilen, unsere Verkaufsplattform für Kleinproduzenten zur Verfügung stellen und Kollaborationen eingehen. So fördern wir die Vielfalt von Kaffee und dessen Kultur. Wir stellen unser Wissen nachhaltig sicher, indem wir inspirieren und

inspiriert werden. Wir verwenden ausschliesslich Rohkaffees, bei welchen uns oder unseren Kaffeehändlern die Produktionsbedingungen und -prozesse bekannt sind. Wir legen grossen Wert darauf, dass unser Rohkaffee menschenwürdig, ohne Kinderarbeit und unter gesunden Bedingungen hergestellt wird. Verwenden wir einen Rohkaffee, von welchem wir den Produzenten nicht persönlich kennen, vertrauen wir auf die Informationen, die uns unsere professionellen Kaffeehändler zur Verfügung stellen. Wir planen eine langfristige Zusammenarbeit mit allen unseren Ansprech-, Geschäftspartner:innen und Kund:innen.

ökonomische Dimension - Wirtschaft
Wir wollen unser Unternehmen langfristig betreiben und damit lange Freude haben, an dem was wir tun. Aus diesem Grund ist für uns als junges und innovatives Unternehmen die Effizienz in unseren Geschäftsprozessen von zentraler Bedeutung. Wir versuchen unsere Fixkosten so tief wie möglich zu halten und unsere Räumlichkeiten optimal auszunutzen. Wir leisten einen wichtigen Beitrag, in dem wir Personen über Kaffee aufklären. Zudem investieren viel Zeit in unsere Produktentwicklung. Wir sichern uns einen nachhaltigen Ertrag, indem wir laufend neue Kunden, die unsere Werte und Philosophie teilen, dazugewinnen und diese bestmöglich bedienen. Diesen Ertrag benötigen wir, um weiterhin in unsere Unternehmung zu investieren und unsere Vorhaben zu realisieren. Die maximale Profitabilität steht dabei nicht

im Vordergrund. Je höher unsere liquiden Mittel sind, umso effektiver und effizienter können wir unseren Rohkaffee direkt im Ursprungsland beschaffen. Dabei geben wir unser Bestes – unabhängig des an der Börse festgelegten Kaffeepreises – einen fairen Preis rasch an den Produzenten zu begleichen. Darunter verstehen wir einen Preis, welcher sich für den Produzent bezahlt macht und dieser nicht auf maximalen Ertrag produzieren muss. Im Gegenzug erwarten wir, dass für menschenwürdige und gesunde Arbeitsbedingungen gesorgt und Kaffee nach unseren Standards angebaut und kultiviert wird. Autonomie ist uns wichtig. Daher legen wir Wert auf einen hohen Eigenfinanzierungsgrad. Unsere Lieferanten werden sofort bezahlt; so bewahren wir unseren guten Ruf als partnerschaftlichen Debitor.

ÜBER UNS

unser Nachhaltigkeitsblume und die drei Dimensionen.

ökologische Dimension - Umwelt
Obwohl wir als Gourmet-Rösterei nach Studie (siehe Exkurs) mit rund 7% nur einen kleinen Anteil der CO2-Emissionen innerhalb der gesamten Wertschöpfungskette verursachen würden, wollen wir unseren CO2-Ausstoss auf ein notwendiges Minimum reduzieren. Dies erreichen wir, indem wir freie und wirtschaftliche Güter stets gewissenhaft auswählen, einsetzen und benutzen. Dabei schauen wir, dass unsere Transportwege so kurz wie möglich sind, indem wir möglichst viele lokale Lieferanten berücksichtigen. Für die Beleuchtung unserer Räumlichkeiten haben wir uns bewusst für energieschonende LED-Leuchten entschieden. Dafür wie auch für die Produktion beziehen wir Ökostrom, welcher aus zertifizierter Wasserkraft und Solarenergie hergestellt wird und dabei höchste Umweltstandards erfüllt. Wir wollen so gut es geht emissionsfrei produzieren. Daher filtern wir konsequent unsere Röstabluft. Wengleich die Kaffeeverpackung nur zwei Prozent des CO2-Ausstosses an der Wertschöpfungskette ausmacht, versuchen wir an unse-

rem **'No-Waste-Ansatz'** festzuhalten. Daher liefern wir unseren Kaffee den Geschäfts- und Gastronomiekund:innen in unserem **KAFFEE-ZYLINDER** mit Ventil, welchen wir bei der neuen Lieferung zurücknehmen, reinigen und wiederverwenden. Unsere kleineren Kaffeeverpackungen (Box-Beutel) der Öko-Linie bestehen aus einem Verbund aus braunen Kraftpapier und Barriere-Folie ohne Aluminiumschicht. Als Barriere wird ein umweltfreundlicher PE-Verbund eingesetzt. Die Produktion hierfür ist – im Unterschied zu Aluminiumfolien – mit einem geringeren Energieaufwand verbunden und dadurch umweltschonender. Aus den Kaffeesäcken, aus denen wir unseren Rohkaffee geliefert bekommen, lassen wir auf dem zweiten Arbeitsmarkt Taschen nähen. Unsere Reinigungsarbeiten werden mit ökologischen und abbaubaren Reinigungsmitteln ausgeführt. Kaffeeauslieferungen werden so geplant, dass sich Leerfahrten und doppelte Wege vermeiden lassen. Kleinere Kaffeelieferungen werden in und rund um der Stadt Bern zu Fuss ausgeführt; dies ist sowohl für die Umwelt als auch

für uns gesund. Restlicher Kaffee wird mit der Post versendet. Unser Kaffee ist grundsätzlich noch nach dem Ablaufdatum geniessbar. Daher verkaufen wir nach unserer Haltbarkeitsetikette abgelaufenen Kaffee – der aus verschiedenen Gründen keinen Absatz gefunden hat – über eine genau für solche Produkte geschaffene Plattform. So können wir unseren hochwertigen Kaffee auch anderen Personen zugänglich machen und produzieren kein 'Foodwaste'. Wir sind starke Befürworter von Kaffee-Mehrwegbechern. Unsere Kunden werden von uns kontinuierlich über eine energie- und ressourcenschonende Kaffe Zubereitung instruiert. So gelingt es uns, der zweitgrösste CO2-Emissionsverursacher zu einem Umdenken zu sensibilisieren und ihn in Pflicht zu nehmen. Wir sind uns dabei bewusst, dass wir mit der Masse eine nachhaltige Veränderung erzielen können. Unsere direkte und gegenwärtige Einflusskraft beginnt ab dem Zeitpunkt, ab dem die Rohbohnen in unseren Räumlichkeiten eingelagert und zur Röstung vorbereitet werden.

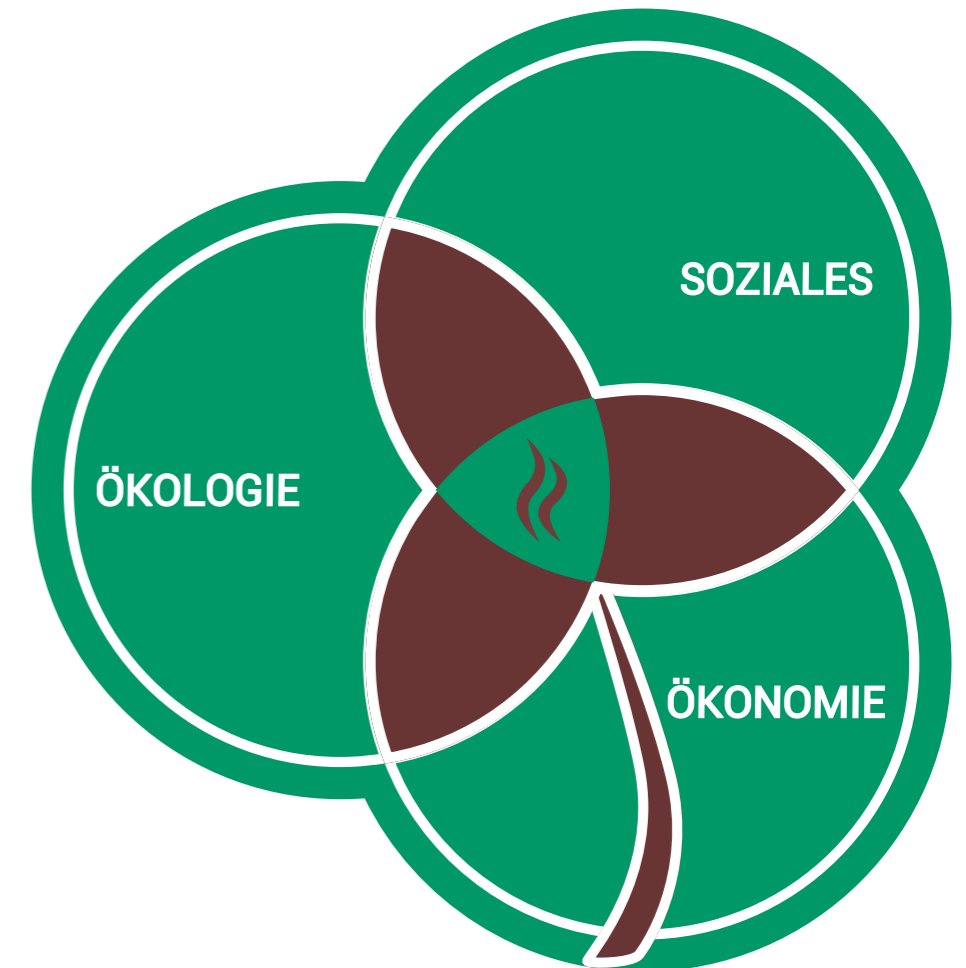
Dies wollen wir ändern und langfristig nur noch Rohkaffee verwenden, von welchem wir der Produzent persönlich kennen. So können wir uns ein direktes Bild im Ursprung verschaffen und detaillierter unseren Einkauf an Rohkaffee nach unseren und folgenden Standards tätigen. Damit die Fruchtbarkeit der Böden langfristig gewährleistet ist, legen wir Wert auf einen traditionellen Anbau, welcher im Gleichgewicht mit der Natur hergeht. Aus diesem Grund ist der Einsatz von Pestiziden und Fungiziden auf ein notwendiges Minimum zu reduzieren; wenn möglich soll ganz darauf verzichtet und der biologische Anbau gefördert werden. Bei der Produktion ist der Wasserverbrauch so tief wie möglich zu halten. Ein neuer Kaffeestrauch soll erst dann gepflanzt werden, wenn eine andere Pflanze dafür Raum hergibt. Monokulturen müssen dezimiert zum Einsatz kommen, sollen streng überwacht werden und dürfen angrenzende Biodiversitäten nicht gefährden.

EXKURS

Die Wertschöpfungskette von Kaffee ist lang – von der Bepflanzung bis zum fertigen Getränk vergeht je nach Lagerung eine Zeit zwischen einem und zwei Jahren – und kann exemplarisch wie unten abgebildet werden. Im Jahr 2009 präsentierte ein deutsches Kaffeeunternehmen eine Studie, die zusammen mit 'Öko-Institut e.V.' und 'PCF Pilotprojekt Deutschland' durchgeführt wurde. Ziel war die Erfassung der CO2-Emissionen anhand der Wertschöpfungskette (Lebensweg) einer

Tasse Kaffee aus Tansania. Das Ergebnis nach der besten Schätzung war, dass über den gesamten Lebensweg rund 59g und nach der schlechtesten 101g CO2-Emissionen angefallen sind; rund 56% Emissionen davon im Ursprungsland (Tansania), 2% Emissionen davon beim Transport, 7% Emissionen davon beim Röster (Deutschland) und rund 35% Emissionen davon beim Verbraucher (Deutschland). Die Verpackung der frischgerösteten Kaffeebohnen machte

dabei rund 2% der Emissionen aus. Wir sind uns bewusst, dass sich daraus keine globale Schlussfolgerung herleiten lässt. Dennoch sind wir der Ansicht, dass die Studie generell die zwei grössten Emissionsverursacher, das Ursprungsland als Start und der Verbraucher als Ende der Wertschöpfungskette, identifiziert hat. Wir gehen davon aus, dass abgesehen von längeren Transportwegen der Rohbohnen, das prozentuale Emissionsbild für die Schweiz ähnlich ist.



ÜBER UNS

Vorschau.

Jessie Ayala arbeitet seit Beginn dieses Jahres für AROMAWERK. Er ist verantwortlich für das KAFFEE-FENSTER, welches wir am 19. Januar 2022 eröffnet haben. Jessie bereitet von **Montag bis Freitag, 10:00 bis 14:00 Uhr**, verschiedene und saisonale Kaffeegetränke zum Mitnehmen zu. Neben dem, händigt er Bestellungen aus und füllt die KAFFEE-ZYLINDER von unseren Kund:innen mit frischem Röstkaffee wieder auf.

Im nächsten aktualisierten AROMAWERK-Magazin wird Jessie und unser KAFFEE-FENSTER detaillierter vorgestellt. Zudem kann es sein, dass wir bereits einen kleinen Einblick auf unsere neue Verpackung gewähren werden.

Wir freuen uns bereits auf die nächste Ausgabe und auf Deinen Besuch.



 **AROMAWERK**