

Verantwortung und Engagement

Blasercafé



BLASERCAFÉ

1922

Einführung

Blasercafé ist seit der Gründung 1922 ein Familienunternehmen. Als Familie setzte Blasercafé schon immer auf höchste Transparenz und einen respektvollen und freundschaftlichen Umgang mit Mitarbeiter/-innen, Lieferanten/-Lieferantinnen und Geschäftspartner/-innen.

Seit Jahren pflegt Blasercafé partnerschaftliche Beziehungen zu Verbänden und Vereinen und unterstützt soziale, kulturelle und sportliche Projekte in der Schweiz. Mit diesem Engagement bringen wir Menschen zusammen, fördern Lebensfreude und den Austausch zwischen allen Altersgruppen und Gesellschaftsschichten.

Neben unserem sozialen Engagement setzen wir uns auch für Natur und Umwelt ein und unterstützen diverse Projekte. Diese werden im Kapitel Soziales Engagement näher vorgestellt.



Familienmitglieder v.l.n.r.:
Marc Käppeli, Bettina Blaser, Michael Blaser und Markus Blaser

Qualitätsgrundsätze

Verantwortung bedeutet für uns, für höchste Qualität zu sorgen; vom Anbau der Kaffeepflanze bis zum Getränk in der Tasse.

FSSC 22000 Standard

Mit dem FSSC 22000 Standard erfüllen wir einen der höchsten international anerkannten Lebensmittelsicherheitsstandards, der die gesetzlichen Anforderungen nicht nur in unserem Betrieb, sondern entlang der ganzen Lieferkette übersteigt. Die FSSC 22000-Norm basiert auf der ISO 22000-Zertifizierung und stellt sicher, dass unser internes Selbstkontrollsystem und das HACCP-Konzept funktionieren und regelmäßig überprüft werden. So wird sichergestellt, dass wir unser Qualitätssystem laufend weiterentwickeln.

Beschaffung und Qualität der Rohkaffees

Blasercafé kauft ausschliesslich den höchsten ICO-Richtlinien (International Coffee Organisation) entsprechende Rohkaffees. Der Einkauf erfolgt stets durch die Schwesterfirma Blaser Trading. Diese kauft die Kaffees fast ausschliesslich direkt ab Estate/Plantage. Durch die Rückverfolgbarkeit der Kaffees und die persönlichen Beziehungen zu den Lieferanten in allen Ursprungsländern sichert sich Blasercafé nachhaltig beste Qualität. Auf Anfrage liefern wir detaillierte Informationen zu den von uns verwendeten Rohkaffees.

Qualitätskontrolle Transport

Während der ganzen Lieferkette, von der Plantage bis zur Auslieferung in Bern, werden die Rohkaffees regelmässigen Qualitätskontrollen unterzogen. Die von den Spediteuren und Supervisoren entnommenen Proben werden uns zugesandt und anschliessend analysiert und degustiert. Stichprobeweise und bei Verdachtsfällen (z.B. auf Schimmelpilz) werden Laboranalysen erstellt und der Weitertransport der Ware wird blockiert.

Aromaschutz

Unsere Mischungen werden langsam und schonend bis auf den Kern geröstet, damit die Aromavielfalt im Kaffee erhalten bleibt. Alle Kaffees werden stets am Tag der Röstung luftdicht verpackt. So kann garantiert werden, dass der frischen Röstung kein Aroma abhanden kommt.

Q-Grader Standard

Unsere Traderin *Regula Heiniger* sowie *Marlies Kurzo*, verantwortlich für die Qualitätssicherung und Sampling, Pirmin Hodel Leiter Qualitätsmanagement und unser Professioneller Barista, *Giuliano Bartoli*, gehören zu den wenigen in der Schweiz ausgebildeten und diplomierten Q-Grader.

Das Q-Grader Programm des Coffee Quality Institutes ist die weltweit renommierteste Kaffee-Sensorik-Ausbildung. Q-Grader durchlaufen ein forderndes Trainings- und Prüfungsprogramm. Mit Hilfe eines standardisierten Cupping- und Bewertungsprotokolls beurteilen sie die Qualität und Intensität von Säure, Körper, Flavor und Aroma eines Kaffees. www.coffeeinstitute.org

Terroir-Kaffee für höchste Qualitätsansprüche

Für Liebhaber/-innen mit exklusiven Qualitäts- und Rückverfolgbarkeitsansprüchen führt Blasercafé die Terroir-Linie im Sortiment. Die Terroir-Kaffees sind auserwählte Spezialitätenkaffees. Kaffee gewinnt einen massgebenden Teil seines Charakters im Ursprung. Der Boden und die klimatischen Bedingungen prägen sein Aroma, seine Säuren und folglich sein gesamtes Profil. Es ist das Terroir, das dem Kaffee Komplexität verleiht. Beim Genuss der Terroir-Kaffees erlebt der Kaffeetrinker diese besonderen Noten, die der Kaffee durch die Aufbereitung und die spezifische Kaffeepflanze alleine nicht erlangen würde.

[Blasercafé Terroir](#)

_Soziales Engagement

_Fairtrade

Blasercafé engagiert sich seit vielen Jahren für faire Handelsbedingungen mit den Kaffee-Anbauländern und ist seit der ersten Stunde Partner von Fairtrade Max Havelaar Schweiz. Die Blasercafé-Mischungen *Verde*, *Lorraine*, *Forte*, *Pura Vida* und *Mokka Express* tragen das Fairtrade-Label. www.fairtrademaxhavelaar.ch

_Demeter

Im Auftrag von Kunden, in sogenannter Lohnproduktion, verarbeiten wir Demeter zertifizierte Easy Serving Espresso Pods (E.S.E. Pods). Alle E.S.E Kaffee pods sind nach dem Gebrauch kompostierbar.

_CSC-Label

Mit unserer Mischung *Rosso e Nero* bieten wir als einziges Schweizer Unternehmen einen CSC-zertifizierten Kaffee an. Unter dem Namen CSC (Caffè Speciali Certificati) haben sich 1996 in Livorno, Italien, einige Kaffeeröster zusammengeschlossen, die eine höchstmögliche Qualität ihrer Produkte verfolgen. Die Qualitätskriterien des Labels umfassen alle Prozesse, von der Ernte über die Aufbereitung der Rohkaffees, und sind ISO-zertifiziert. Jährlich wird ausserdem ein Sozialprojekt in einem auserwählten Ursprungsland finanziell unterstützt. www.caffespeciali.it

_Sonstige Zertifizierungen

Blasercafé kauft einen Teil des jährlichen Rohkaffeebedarfs mit Zertifizierungen wie Bio (ca. 250 Tonnen, davon ca. 160 Tonnen Bio Knospe), Fairtrade (ca. 250 Tonnen), Rainforest Alliance (ca. 255 Tonnen) oder CSC (ca. 60 Tonnen) ein.

_Rückverfolgbarkeit und persönliche Beziehungen

Viele Qualitäten, die für die Vielfalt der Aromen unserer Röstkaffeemischungen unerlässlich sind, können nicht mit einer Zertifizierung erworben werden. Unter anderem aus diesem Grund hat sich Blasercafé der Rückverfolgbarkeit seiner Kaffees verschrieben. Da heute die Mehrheit des Rohkaffeebedarfs direkt ab Estates/Plantagen im Ursprung gekauft wird, und dank dem engen Kontakt zu den Produzenten, können wir uns bei regelmässigen Besuchen persönlich davon überzeugen, dass die an der Produktion beteiligten Mitarbeiter zeitgemässe und faire Anstellungsbedingungen erhalten.

_Projekt mit Lindenhofgruppe: Wiederaufbau eines Spitals in Guatemala

Seit Beginn unserer Partnerschaft mit der Lindenhofgruppe spenden beide Unternehmen je 50 Rappen pro verkauftes Kilogramm Kaffee für die Unterstützung eines sozialverantwortlichen Projekts. Der Wiederaufbau eines kleinen, völlig zerstörten Gesundheitszentrums wurde als dringend zu unterstützendes Projekt evaluiert. Guatemala wurde in der Regenzeit 2020 durch die Wirbelstürme ETA und IOTA schwer getroffen. Die Kaffeegemeinden wurden durch Regenfälle, Erdbeben und Stürme schwer geschädigt. In der Gemeinde El Boquerón in Agua Dulce, Guatemala kam es zu extremen Erdbeben, die das bestehende Gesundheitszentrum zerstörten. Das Projekt steht unter der Führung der Stiftung Ulrich Gurtner Kappeler UGK, zu welcher wir eine langjährige und etablierte Partnerschaft pflegen. Wir stehen direkt und ohne Umwege mit den Projektverantwortlichen vor Ort in Kontakt. Mehr über das Projekt erfahren Sie in unserem [Blogbeitrag](#).



Zerstörtes Gesundheitszentrum in El Boquerón 2020



Adín Elisbeto Mazariego Galves, Präsident des Komitees für die Entwicklung des Ortes El Boquerón, mit seinen Töchtern, 2022

_Nachhaltigkeit und Umweltbestreben

_Bio Kaffee

Unsere Mischungen *Verde, Lorraine, Forte, Pura Vida und Mokka Express* sind bio.inspecta-zertifiziert (www.bio-inspecta.ch). Blasercafé führt schon seit der Zeit, als Bio-Zertifizierungen aufkamen, zertifizierte Mischungen im Angebot. Laufend wird nach neuen Bio-Qualitäten Ausschau gehalten. www.bio-inspecta.ch

_Aufforstung-Projekt SEMEAR

Der Regenwald ist Lebensraum für seltene Tiere und Pflanzen, Wasserspeicher und Existenzgrundlage der lokalen Bevölkerung. Es sind diese Grünflächen, die für die Absorption von Kohlendioxid, die Kontrolle der Bodendegradation und die biologische Vielfalt verantwortlich sind. Deshalb fördern wir die Entwicklung des Aufforstungs- und Wiederherstellungsprojekts SEMEAR in Carmo do Paranaíba, Brasilien. Neben dem Pflanzen von Bäumen verfolgt das Projekt auch das Ziel, die Bevölkerung zu sensibilisieren für einen nachhaltigen Umgang und Schutz der vorhandenen Waldressourcen.

_Nachhaltige E.S.E. Pods

Wir verzichten auf den Vertrieb von Alu-Kapseln. Unsere Alternative: die E.S.E.-Pods (Easy Serving Espresso). Diese sind nach dem Gebrauch 100% kompostierbar. Zudem sind sie lose verpackt im Beutel erhältlich und kommen so gänzlich ohne Alufolie aus.

_Emissionseinsparungen bei Transporten

In Zusammenarbeit mit unserem Partner Camiontransport sparen Blasercafé und Blaser Trading jährlich rund 7'000 kg CO₂ dank gezielter Verlagerung von Transporten auf die Schiene. Auf Anfrage senden wir Ihnen gerne die entsprechenden Emissionsberichte zu.

_Energie Agentur der Wirtschaft

Blasercafé setzt sich aus Überzeugung für den nachhaltigen Klimaschutz ein. Mit der freiwilligen Teilnahme am Programm der Energie-Agentur der Wirtschaft bekennen wir uns zur aktiven Reduktion der CO₂-Emissionen und zur Optimierung der Energieeffizienz. Die Zielvereinbarung ist vom Bund, den Kantonen und Partnern der Wirtschaft anerkannt. Hier gehts zum [Zertifikat](#).

_Projekt Pulpa Pyro

Blaser Trading unterstützt das Pyrolyseprojekt in Peru, welches vom Ökozentrum in Langenbruck BL ins Leben gerufen wurde. Mit diesem Pyrolyseverfahren wird der bei der gewaschenen Aufbereitung von Kaffee anfallende Abfall, die „Kaffee-Pulpe“ (Fruchtfleisch), in einen wertvollen Mineraldünger umgewandelt. Dieser wird anschliessend wieder dem Boden zugeführt. Somit werden klimaschädliche Gase wie CO₂ oder Methan der Atmosphäre entzogen, die Böden remineralisiert und stabilisiert und somit die Lebensgrundlage der Kaffeebauern langfristig gesichert. www.oekozentrum.ch

_Internationales Wiederaufforstungsprojekt "Global Impact"

Blaser Trading hat in Zusammenarbeit mit Nespresso ein sehr ambitioniertes ökologisches Projekt im brasilianischen Vale da Grama ins Leben gerufen. Auf den Plantagen von mittlerweile 5 Kaffeefarmen konnte Blaser Trading, dank finanzieller Unterstützung von Nespresso und ideeller und personeller Unterstützung von der lokalen Nichtregierungsorganisation [SOS Mata Atlantica](#), bisher rund 50'000 Bäume auf rund 20 Hektar anpflanzen. Bis zum Projektende möchte Blaser Trading in Zusammenarbeit mit seinen Partnern noch rund 200'000 weitere Bäume anpflanzen, um den sogenannten «Atlantischen Regenwald», der Mata Atlantica, nachhaltig zu schützen.

weitere Massnahmen für den Umweltschutz

- Wiederverwendung von Ausschusskaffee für Mühlentests
- FSC-zertifiziertes Recyclingpapier für sämtliche Korrespondenz. <https://ch.fsc.org>
- Umrüstung der gesamten Leuchtmittel im Gebäude auf LED
- Einwegbecher von Naturesse: Die Naturesse-Produkte von Pacovis bestehen aus schnell nachwachsenden Rohstoffen. Diese Rohstoffe sind 100% biologisch abbaubar und klimaschonend



Dieser mindestens 1'500jährige Jequitiba-Baum auf der Fazenda Sertãozinho in Brasilien ist noch heute ein wichtiger Schatten-spender für Kaffeepflanzen.

Gesamtenergiekonzept Gebäude - in Arbeit

Wir setzen uns intensiv mit der Thematik der effizienten, ressourcenschonenden und umweltfreundlichen Energienutzung auseinander. Gemeinsam mit externen Experten erarbeiten wir ein Gesamtenergiekonzept. Dieses wird den Schwerpunkt auf die folgenden Bereiche setzen:

- Photovoltaikanlage auf dem Dach des Firmengebäudes
- Wärmerückgewinnung der heissen Abluft unserer Röstanlagen zur Einsparung des Energieverbrauchs der Gebäudeheizung



Mitarbeitende Versandabteilung, v.l.n.r: Karin Schwarz, Noy Beutler, Andreas Strazza, Sakibe Baliu

Interne Sozialleistungen

Die rund 90 Mitarbeitenden von Blasercafé und Blaser Trading profitieren von modernen Anstellungsbedingungen. Neben dem Lohn sind Freiräume für selbstständiges Handeln, Kreativität und Innovation ein wichtiger Aspekt für einen attraktiven Arbeitsplatz. Wir setzen uns dafür ein, dass günstige Voraussetzungen geschaffen werden, damit die Mitarbeitenden motiviert sind, sich mit ihrer Aufgabe identifizieren, die erwarteten Leistungen erbringen sowie ihre Fähigkeiten entfalten und weiterentwickeln können.

Attraktive Anstellungsbedingungen

- Mindestens 5 Wochen Ferien pro Jahr
- Zusätzliche bezahlte freie Tage bei Feier- und Brückentagen ("Blaser-Freitage")
- Gleitende Arbeitszeiten bei maximaler Flexibilität der Einsatzzeiten
- Förderung und Weiterbildung der Mitarbeitenden
- Regelmässige Gewinnbeteiligung durch Gratifikationen für alle Mitarbeitenden

Soziale Sicherheit

- Überobligatorische Pensionskassenbeiträge für alle Mitarbeitenden
- Gleichstellung von Mann und Frau
- Ausgeglichener Altersmix der Mitarbeiter/-innen
- Recht auf Meinungs- und Ideeneinbringung
- Zusammenarbeit mit sozialen Einrichtungen z.B. GAD-Stiftung und BAND-Genossenschaft
- Interne Ombudsstelle

Sonderleistungen

- 40 % Einkaufsrabatt auf den eigenen Produkten
- Kostenlose Getränkeverpflegung am Arbeitsplatz

Blasercafé - ein moderner Lehrbetrieb

Wir denken an unsere Zukunft und investieren Heute in unsere Fachkräfte von Morgen. Bei uns starten jedes Jahr 2 neue Auszubildende ihre Lehre zur Kauffrau/zum Kaufmann EFZ. Während der dreijährigen Ausbildung vermitteln wir unseren Auszubildenden ein breites Fachwissen in einem familiären Umfeld. Bei uns lernen sie den Weg des Kaffees vom Einkauf bis zum Verkauf kennen und erhalten einen Einblick in fast alle Bereiche unseres Unternehmens.

_Unterstützungen & Sponsorings

Blasercafé unterstützt seit Jahren aktiv soziale, kulturelle und sportliche Projekte in der Schweiz. Mit unserem Engagement bringen wir Menschen zusammen, fördern Lebensfreude und den Austausch aller Altersgruppen und Gesellschaftsschichten. Hier ein Überblick über unsere Unterstützungen:

_Soziales

- Jährliche Beiträge und Spenden an Stiftungen z.B. an die Glückskette und an das SRK
- gad PLUS AG - Mitarbeiter/-innen für die Produktion
- Band-Genossenschaft - Mitarbeiter/-innen für die Produktion
- Blindspot - Inklusion und Vielfaltsförderung
- Trans Welcome
- Special Olympics

_Sponsoring und Partnerschaften - Sport

- BSC YB – Young Boys Bern
- FC Münsingen
- FC Breitenrain
- FIS Ski World Cup Wengen
- Belalp Hexe – Hexenabfahrt
- BSV Bärenclub
- Floorball Köniz
- Futsal Minerva Bern
- VBC Uni Bern
- Golfclub Bern Juniors
- Kaffeesponsoring von diversen regionalen Sportclubs-, Anlässen und -Vereinen

_Sponsoring und Partnerschaften Kultur

- Swiss Coffee Championships (SCA Schweiz)
- Amici Slow Food Bern
- Radio RaBe
- Sommerapéro GastroStadtBern und Umgebung
- Open Air Kino Murten
- Kaffeesponsoring von diversen regionalen gemeinnützigen Vereinen

Auf der nachfolgenden Seite stellen wir Ihnen einige Sponsorings näher vor.



FIS SKI WORLD CUP
LAUBERHORN
WENGEN 



Special Olympics
Switzerland



_Sponsorings

_BSC Young Boys

Die Farben der Young Boys, Gelb und Schwarz, sind seit der Gründung 1898 überall in Bern anzutreffen. Als offizieller Partner der Berner Young Boys tragen auch wir die Farben an jedem Spiel und fiebern im Wankdorf Stadion um die Schweizer Meisterschaft mit.

_FIS Ski World Cup Wengen

Das Lauberhornrennen in Wengen wird bereits seit 1930 ausgetragen und ist aus dem Ski-Weltcup-Kalender nicht mehr wegzudenken. Mit unserem heissen Kaffee erwärmen wir die Herzen der Zuschauerinnen und Zuschauer während des Rennens.

_Swiss Coffee Championships SCA

Bei den SCA Coffee in Good Spirits Championships wird jeweils der Schweizer Meister oder die Schweizer Meisterin im Mixen von Kaffee und Alkohol gekürt. Wir unterstützen die Organisation dieser Veranstaltung und führten diese auch bereits mehrmals bei uns in der Rösterei Kaffee und Bar durch.



Ehemalige YB-Spieler Steve von Bergen (links) und Marco Wölfli (rechts),
in der «Röstere Kaffee und Bar»

_Mitgliedschaften



Vereinigung zur Förderung von Kaffee
Association pour la promotion du café
Associazione per la promozione del caffè



IG KAFFEE SCHWEIZ
CI CAFE SUISSE
CI CAFFE SVIZZERA
CI COFFEE SWITZERLAND





Kaffeekirsche, aus unserem Fotoarchiv



Jungpflanze auf der Fazenda Sertãozinho in Brasilien

_Labels und Zertifizierungen



Mischungen Verde und Pura
Vida und Private Label
Produktionen.



Coffee

find out more at www.ra.org



Private Label



Mischungen Verde und Pura
Vida und Private Label
Produktionen.



Private Label



BEST COFFEES FOR ESPRESSO
Mischung Rosso & Nero



_Sonstige Zertifizierungen:

Auf Kundenwunsch organisieren wir auch weitere Zertifizierungen wie z.B. Kosher- und Halal-Zertifizierungen



Know-How und Ausbildung

Know-How

Alle Aussendienstmitarbeiter/-innen von Blasercafé entsprechen mit ihrem Kaffee-Know-How und ihrer zertifizierten Barista-Ausbildung dem hohen Anspruch von Blasercafé und stehen unseren Kunden für jeglichen Support (Degustationen, Einstellungen, Qualitätskontrollen und Trainings) zur Verfügung.

Ausbildung

Unser Wissen und unsere Freude zum Thema Kaffee teilen wir mit unseren Kunden/ Kundinnen und Partnern/Partnerinnen. In unseren Kaffeetrainings betrachten wir je nach Kursinhalt verschiedene Aspekte der Kaffeezubereitung und der Kaffeequalität. Mehr Informationen zu den Trainings sind auf unserer Website oder in unserer Kaffeekurs-Broschüre ersichtlich. Diese stellen wir Ihnen auf Anfrage gerne zu. Auch Kurse aus dem "SCA Coffee Skills Program" der SCA (Speciality Coffee Association) werden bei Blasercafé regelmässig durchgeführt und zertifiziert: [SCA Coffee Skills Program](#)

SCA (Speciality Coffee Association)

Blasercafé setzt sich europaweit für die Förderung des Spezialitätenkaffees ein und ist Gründungsmitglied der Europäischen Division der Speciality Coffee Association. Blasercafé Geschäftsführer, Marc Käppeli, prägte den Verein in seiner mehrjährigen Amtszeit als Präsident massgeblich mit. Weltweit zählt die Vereinigung heute über 1700 Mitglieder. Die SCA setzt sich für die Aus- und Weiterbildung auf den Sektoren Röstkaffee, Rohkaffee, Sensorik und Kaffeezubereitung ein. Die SCA organisiert zudem die jährlichen Barista-Weltmeisterschaften, wo sich die besten Baristas und Cup Taster aus über 50 Ländern messen. Im Schulungszentrum von Blasercafé werden regelmässig Coffee Diploma System-Kurse und Prüfungen durch SCA-zertifizierte Kursleitende von Blasercafé durchgeführt. Mehr Informationen finden Sie unter www.sca.coffee



Schulungsleiter Giuliano Bartoli beim präsentieren der Pour Over-Brühmethode

SCA Premier Training Campus:

Die Specialty Coffee Association (SCA) ist die weltweit führende Organisation zur Förderung von Kaffequalität. Zentrale Aufgaben sind der Wissenstransfer und die Ausbildung nach internationalen Standards. Das SCA Coffee Skills Program (CSP) integriert die vielfältigen Bereiche des Kaffeewissens und strukturiert sie nach Modulen. Blasercafé ist ausgezeichnet mit dem SCA Premier Training Campus Label und bietet 3 Module aus dem Trainingsprogramm an:





Entnahme Rohkaffeeprobe bei der Blaser Trading AG