

# Genossenschaft Migros Aare

Celebrating Coffee Competence



## Neue Maschinen

## Neue Espresso- und Kaffeemischungen

Für die grösste Schweizer Migros Genossenschaft, die Migros Aare, wurde für die Selbstbedienungs-Restaurants eine standardisierte und parametrisierte Vollautomaten-Lösung angestrebt. Interne Produkttests bei Migros hatten aufgezeigt, dass die bis dato eingesetzten Espresso- und Cremamischungen den Anforderungen nicht genügten. Es mussten folglich auch im Bereich der Mischungen neue Lösungen gefunden werden.



## Ziel des Grossprojektes

Durch einen einheitlichen und kompetenten Auftritt in Sachen Kaffee will Migros in Zukunft Frequenz- und Umsatzsteigerungen erreichen und die neuen Produkte als starken Imageträger in den Selbstbedienungs-Restaurants platzieren.

## Von der Maschinenkonfiguration zur neuen Kaffeemischung

In enger Zusammenarbeit zwischen den Verantwortlichen von Migros und Schaerer wurden die neuen Maschinenspezifikationen und Produkte definiert.



Bei der Auswahl der anzubietenden Getränke wurde darauf geachtet, dass neben den traditionellen Getränken wie Espresso und Café Crème auch das Trendgetränk Latte Macchiato in die Kaffeearte aufgenommen wird.



In einem nächsten Schritt wurde die Kaffeequalität der eingesetzten Espresso- und Kaffeemischungen anlässlich eines Produkte-Tests einer genauen Prüfung unterzogen. In Zusammenarbeit mit dem Leiter des Schaerer Coffee Competence Centres wurde im Anschluss an diese Tests in der Migros Rösterei eine neue Mischung definiert. Dabei wurden auch die für die optimale Kaffeequalität enorm wichtigen Faktoren wie Auswahl des Rohkaffees (Mischung), Röstgrade (dunklere Langzeitröstung, Kaffee wird dadurch bekömmlicher), Verpackung und Lagerung (herabsetzen der maximalen Lagerungsdauer) berücksichtigt und umgesetzt.





**Der Erfolg lässt sich sehen:** Mittlerweile wird die neue Kaffeemischung in der ganzen Schweiz eingesetzt.

### Kaffeekompetenz Schulung für die Mitarbeiter

Um die gesteckten Ziele zu erreichen, wurden Migros-Mitarbeitende im Coffee Competence Centre bei Schaefer einerseits auf maschinentechnische Aspekte geschult (Maschinenparameter, Bedienung, Reinigung der Bohnenbehälter, Beschriftungskonzept), andererseits wurden Hintergrundinformationen über das Produkt Kaffee vermittelt (Ursprung, Röstung und Verarbeitung, Lagerung und Präsentationsmöglichkeiten).



## INSTALLIERTE KAFFEEVOLLAUTOMATEN

In insgesamt 40 Migros Restaurants der ganzen Schweiz wurde je nach Betriebsgrösse und Platzangebot die Selbstbedienungsversion der Schaefer Matic II mit Tee und Kaltmilchlösung mit bis zu sechs Mühlen installiert. Insgesamt sind bis heute in diesen Betrieben **total 220 Kolben** im Einsatz.

### Konfigurations-Beispiel 1:

Schaefer Matic II mit 2 Kaltmilchlösungen (KML), 2 Teebezugsmöglichkeiten, insgesamt 5 Mühlen

### Konfigurations-Beispiel 2:

3 Schaefer Matic II mit 2 Kaltmilchlösungen (KML), 3 Teebezugsmöglichkeiten, insgesamt 5 Mühlen

