



PROTOKOLL

MCS Clubabend beim SEGAFREDO ZANETTI AUSTRIA

Vortragende:

Mag. Claudius Neumayr, Geschäftsführer Segafredo Zanetti Austria

Florian Goldegg / Marketing Segafredo Zanetti Austria

Protokoll des Clubabends des MCS am 31.01.2012, Segafredo Zanetti Austria

Beginn: 18.00 Uhr

Ende: ca. 21.00 Uhr

Tagesordnung:

1. Treffen der Beiräte „Clubleben“, „Clubprogramm“, „Kommunikation“ und „Wissenschaft“
2. Eintreffen der Mitglieder des MCS
3. Begrüßung der Gäste durch MMag. Christian Strasser und Mag. Claudius Neumayr
4. Vortrag mit dem Titel „Caffè – die wunderbare Bohne“ von Florian Goldegg
5. Buffet und Rundgang durch den Betrieb
6. Ende des Clubabends

zu TOP 1:

Es findet diesmal keine Beiratssitzung statt.

zu TOP 2:

Die Mitglieder des MCS treffen gegen 18.30 Uhr ein.

Zu TOP 3:

Mag. Dietmar Karner begrüßt stellvertretend für MMag. Christian Strasser die Mitglieder und gibt die Termine der kommenden Wochen bekannt.

Mag. Claudius Neumayr begrüßt als Geschäftsführer von Segafredo Zanetti Austria ebenfalls alle Besucher. Anschließend geht er auf relevante Entwicklungen und aktuelle Tendenzen der Kaffeebohne ein.

zu TOP 4:

Florian Goldegg, zuständig für das Marketing von Segafredo Zanetti Austria, erläutert die Unternehmensstruktur:

- Kaffeebohnen-Plantage in Brasilien (500 Angestellte)
- Kooperation mit vielen Röstereien, die auf der ganzen Welt verteilt sind (die Rösterei hier in Salzburg wird „la piccola perla“ genannt)
- LaSanMarco ist einer der größten Kaffeemaschinenhersteller (Tochtergesellschaft von Segafredo Zanetti)
- Zahlreiche Franchiselokale weltweit

Eckdaten zu Segafredo Zanetti:

- Wurde 1973 in Bologna von Herrn Zanetti gegründet
- Jahresproduktion von 180.000 Tonnen
- 2.500 Mitarbeiter
- In 100 Ländern vertreten
- In 35 Ländern gibt es zudem Tochtergesellschaften
- 70.000 Gastronomiekunden
- 500 Franchiselokale auf der ganzen Welt

Die zwei wichtigsten Kaffeegattungen:

- **Arabica** (60% am Weltmarkt)
 - Höherer Preis wegen höherem Pflegeaufwand
 - Hochlandbohne (600-2.000 m Seehöhe)
 - Verantwortlich für säuerlichen Geschmack und Körper im Kaffee
 - Form: Oval, gleichmäßig

- **Robusta** (40% am Weltmarkt)
 - Widerstandsfähiger
 - Hält höhere Temperaturen aus
 - Verantwortlich für Würze, typisch für Espresso und Crema
 - Form: runder und Farbe etwas dunkler

Entwicklung des Weltkaffeeverbrauchs:

2003: 110 Millionen Sack (à 60kg), Verdreifachung seit den 50er Jahren

→ Prognose für 2020: 140 Millionen Sack

Brasilien ist der größte Kaffeeproduzent (eher Arabica), gefolgt von Vietnam (spezialisiert auf Robusta) und Kolumbien.

Leistung eines Pflückers:

- Pro 60 kg-Sack: 3 Tage Arbeitszeit, bis zu 100 Sträucher sind notwendig
- 1 kg Kaffee beinhaltet 8.000 bis 10.000 Bohnen
- Allein Segafredo Österreich röstet 2,5 Mill. Kilo Kaffee im Jahr

Qualität entsteht durch die Größe der Bohne sowie durch eine möglichst geringe Verunreinigung des Rohkaffees.

Beim Röstvorgang selbst wird die Bohne leichter, das Aroma entwickelt sich, die Farbe verändert sich, die Bohne wird porös und sie dehnt sich aus (bis zur doppelten Größe).

Aktueller Trend: Wieder mehr Bohnenkaffee statt Kapselkaffee. Vollautomaten nehmen zu, aber 70% der Österreicher trinken nach wie vor Filterkaffee. Vorteil von Kapseln: Sehr gute Qualität wird gewährleistet.