



ÜBER UNS

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



## ÜBER UNS

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



Januar 2021

Aromawerk GmbH  
Sulgenrain 22  
CH-3007 Bern

ÜBER UNS  
wir sind AROMAWERK.



Lukas Muheim, Matthias Kiener und Daniel Schmutz





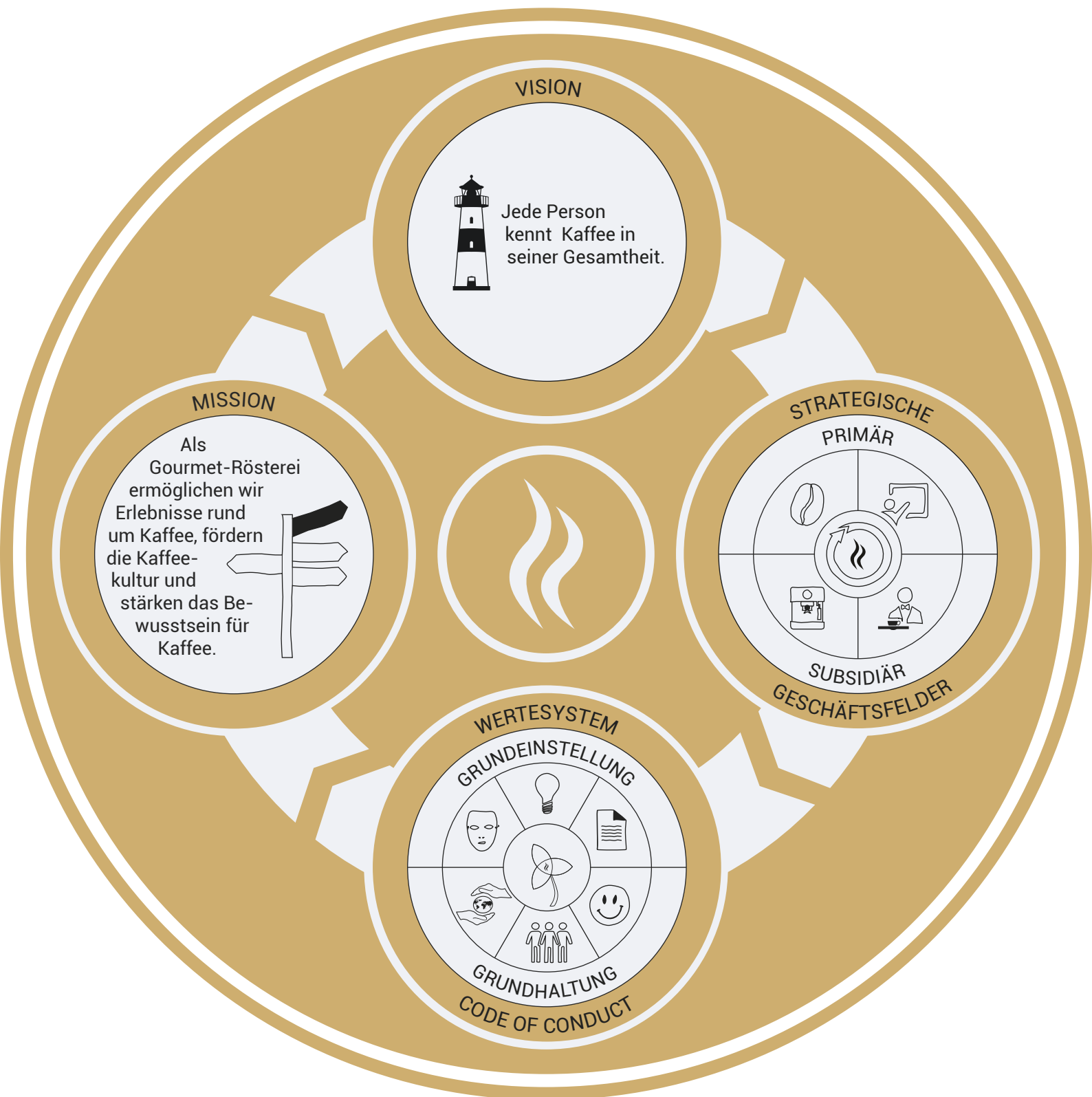
# AROMAWERK

Erlebnisse rund  
um Kaffee.



# ÜBER UNS

zusammengefasst, wie und wofür wir arbeiten.



## ÜBER UNS

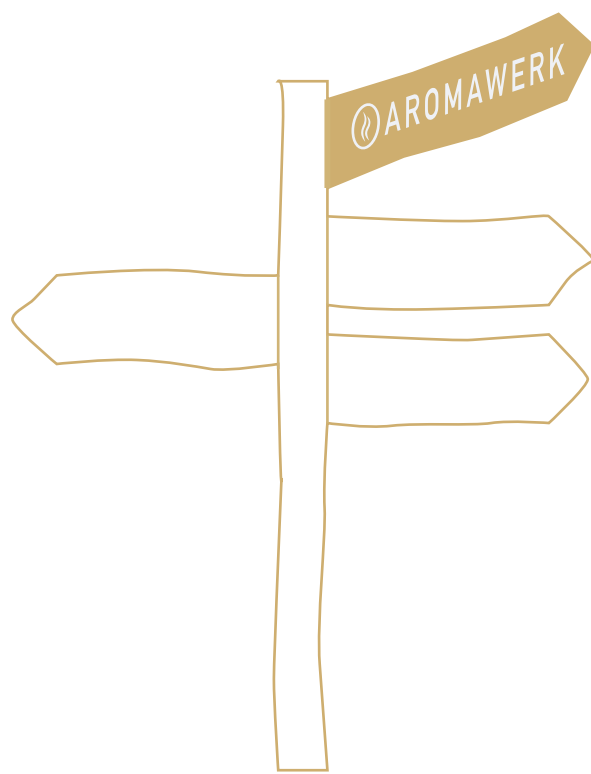
unsere Vision und Mission.



Jede Person kennt Kaffee  
in seiner Gesamtheit.

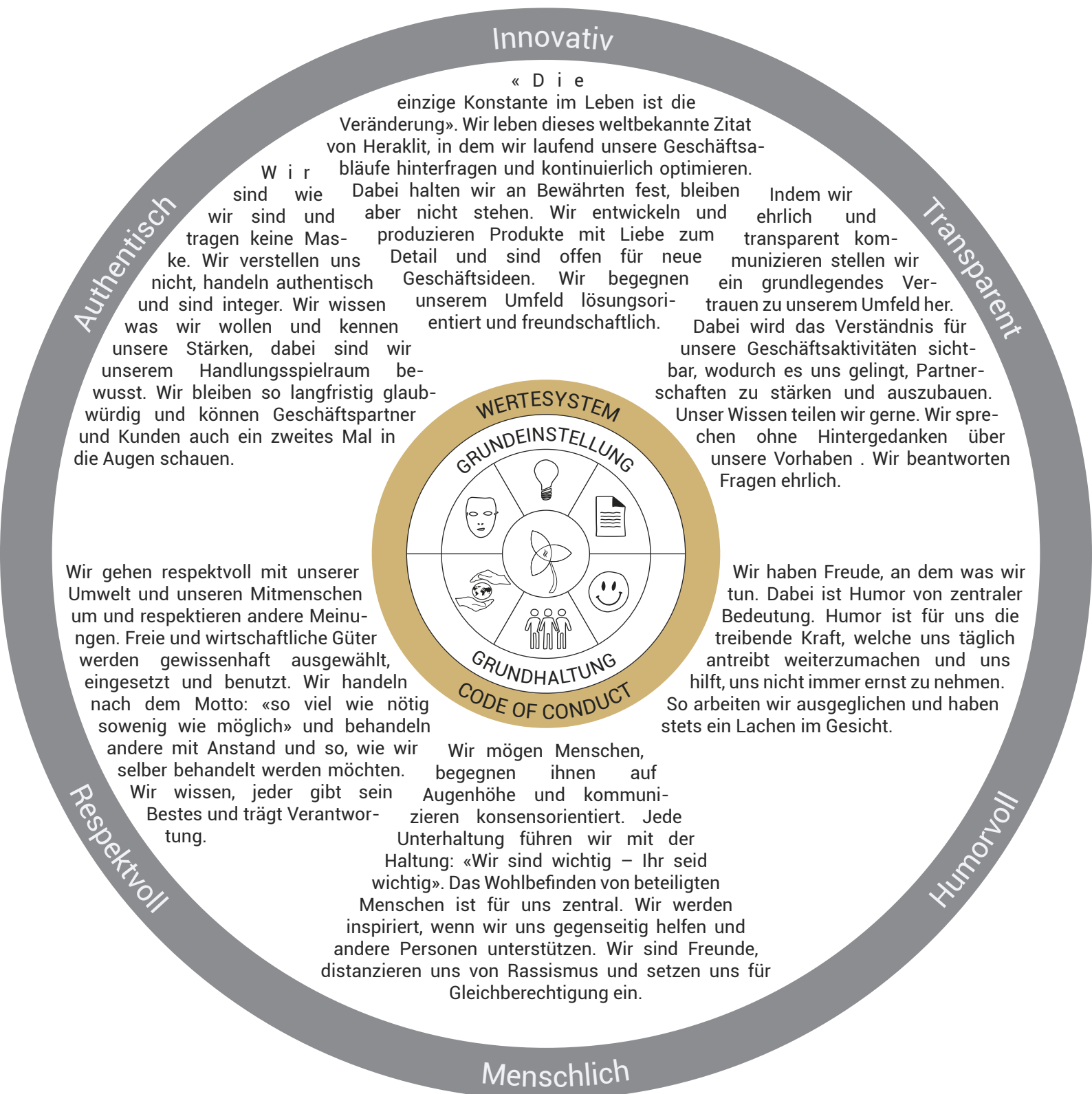
«Eigene Umfragen in der Schweiz haben gezeigt, dass Kaffee ohne grosse Überlegungen getrunken wird; dies obwohl die Schweiz ein Kaffeeland ist. Regelmässig belegt sie Spitzenplätze, wenn der Kaffeekonsum pro Kopf international verglichen wird.»

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



# ÜBER UNS

## unser Wertesystem - Code of Conduct.



# ÜBER UNS

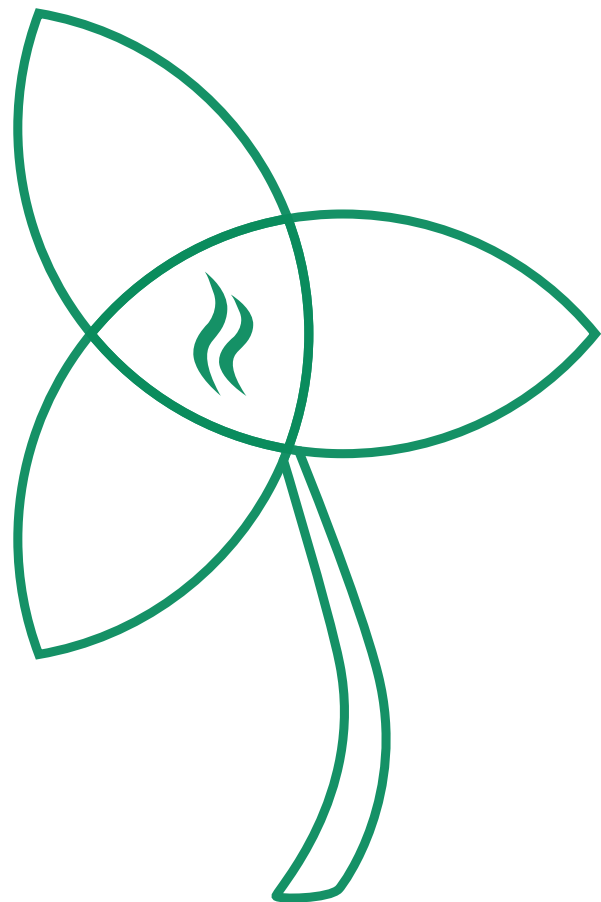
## unser Rohprodukt und Verständnis von Nachhaltigkeit.

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 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.

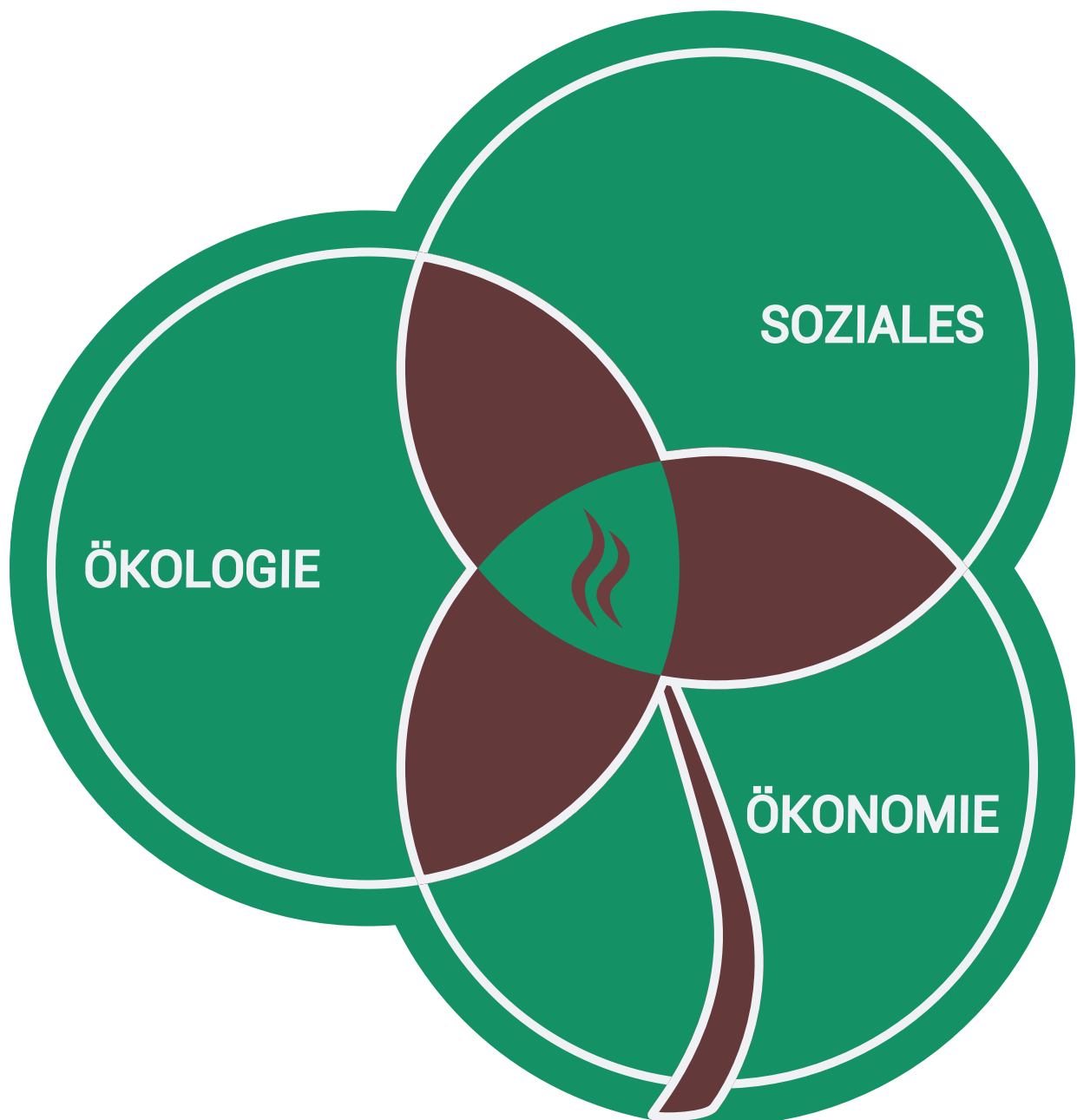
Wir möchten, dass nicht 'mehr' Kaffee konsumiert wird, sondern 'achtsamer', nämlich mit Nachsicht und vollem Bewusstsein. In unseren Breitengraden gehört das Bestellen eines Kaffees nach dem Essen zu unseren Gepflogenheiten – wie auch das Konsumieren eines Morgenkaffees als Wachmacher. Eigene Umfragen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



## ÜBER UNS

### unsere Nachhaltigkeitsblume und die drei Dimensionen.

Wir sind keine 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.



# ÜBER UNS

## unsere Nachhaltigkeitsblume und die drei Dimensionen.

### Gesellschaft (soziale Dimension)

Wir möchten mit AROMAWERK langfristig sichere Arbeitsplätze in der Schweiz schaffen, als fairer Arbeitgeber bekannt sein und ein Raum für Kaffeeinteressierte 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-, Geschäftspartnern und Kunden.

### Wirtschaft (ökonomische Dimension)

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 unsern 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 anbaut 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.

## 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 folgt 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 CO<sub>2</sub>-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 CO<sub>2</sub>-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.

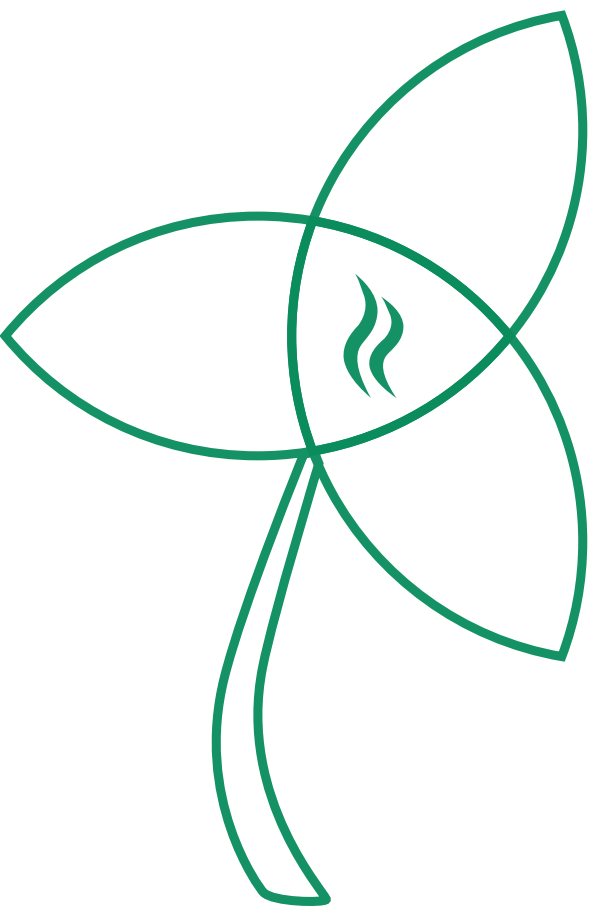
Wir sind uns bewusst, dass sich daraus keine globale Schlussfolgerung herleiten lässt. Dennoch sind wir der Ansicht, dass die Studie generell die zwei grössten Emissionsverursacher, das Ursprungsland als Start und der Verbraucher als Ende der Wertschöpfungskette, identifiziert hat. Wir gehen davon aus,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

# ÜBER UNS

## unsere Nachhaltigkeitsblume und die drei Dimensionen.

### Umwelt (ökologische Dimension)

Obwohl wir als Gourmet-Rösterei nach Studie (vgl. Exkurs) mit rund 7% nur einen kleinen Anteil der CO<sub>2</sub>-Emissionen innerhalb der gesamten Wertschöpfungskette verursachen würden, wollen wir unseren CO<sub>2</sub>-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. Wenngleich die Kaffeeverpackung nur zwei Prozent des CO<sub>2</sub>-Ausstosses an der Wertschöpfungskette ausmacht, versuchen wir an unserem 'No-Waste-Ansatz' festzuhalten. Daher liefern wir unseren Kaffee den Geschäfts- und Gastronomiekunden in unserem KAFFEE-ZYLINDER mit Ventil (vgl. [aromawerk.ch/kmu](http://aromawerk.ch/kmu)), welchen wir bei der neuen Lieferung zurücknehmen, reinigen und wiederverwenden. Unsere kleineren Kaffeeverpackungen 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 CO<sub>2</sub>-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.

# ÜBER UNS

## unsere Geschäftsfelder.

Wir verstehen uns als Dienstleistungsunternehmen, bei dem sich alles um Kaffee dreht. Wir bedienen Privat- und Geschäftskunden 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 unseren Kunden komplette Kaffeeerlebnisse ermöglichen können, handeln wir mit Maschinen und Zubehör für Kaffee und bereiten an beliebigen Orten Kaffee zu.

## 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 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.

Um bei unsern Kunden 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 Kunden nach ihrem Bedürfnis, planen die Kaffeezubereitungsstation und richten diese ein. Unsere Installationsempfehlungen und Zubereitungsinstruktionen sind energie- und ressourcenschonend.

## Handel von Kaffee-Zubehör

## Vorträge, Kurse und Anlässe

Das Bewusstsein für Kaffee wird durch Aufklärung gestärkt. Daher und weil wir gerne unser Kaffeewissen 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 Geschäftskunden 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.

Die Kaffeekultur wird unter anderem im direkten Kontakt mit Konsumenten 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 oder eine Produktpäsentation, unser Kaffee-Catering ist immer eine gute Wahl.

## Kaffee-Catering





Aromawerk GmbH