



## EDITORIAL



Arnold Sigg

### Weiterbildung

Geschätzte Leserschaft

Wie wichtig ist kontinuierliche Weiterbildung für ein gesichertes Berufsleben oder die Karriere? Alle wissen heute, dass eine fundierte Ausbildung mit Berufslehre oder Studium eine ideale Voraussetzung für den beruflichen Werdegang ist. Doch wie viele merken an sich selber, dass schon wenige Jahre nach dem Abschluss der Ausbildung das erlangte Fachwissen nicht ausreicht? Oder dass es durch natürliches Vergessen stark abgenommen hat? Die Bereitschaft, Neues zu Erlernen und Bewährtes nicht aus den Augen zu verlieren, ist deshalb in der heutigen schnell ändernden Zeit eine wichtige Voraussetzung. Dies gilt auch in der Gastronomiebranche, wenn man gegen andere bestehen will. Theoretische und praktische Weiterbildung sind wichtig für den beruflichen Erfolg. Ob Arbeiter oder Kader – diese Einstellung gilt für jede Position.

Weiterbildung steigert zudem auch die eigene Lebensqualität. Man geht motivierter, zufriedener und ausgeglichener durch den Berufsalltag. Dies wirkt sich auch positiv auf das persönliche Umfeld aus.

Viele öffentliche und private Schulen sowie unzählige Verbände bieten praxisgerechte Lehrgänge und Seminare an. Auch wir vom SVGG werden weiterhin spezifische Fachkurse für unsere Mitglieder aber auch für Nichtmitglieder organisieren. Denn es ist eine zentrale Aufgabe jedes Verbandes, den Ausbildungsstandard der Mitgliederfirmen und deren Mitarbeitern zu steigern. Aktuelle Informationen zu unserem Weiterbildungsangebot finden Sie unter [www.svgg.net](http://www.svgg.net).

Arnold Sigg, Präsident SVGG

## Der Kaffeetrend

*Der Kaffeetrend hält auch beim SVGG Einzug. Nicht nur bei den Baristas wird Kaffeekultur zelebriert. Auch beim SVGG duftet es seit letzten Herbst verführerisch nach Kaffee. Seither ist endlich auch die Branche der Kaffeemaschinenhersteller- und vertreiber unter dem Dach des SVGG vereint. Der SVGG ist der führende Branchenverband der Geräte- und Apparatelieferanten sowie der Einrichter von Gastronomie- und Gemeinschaftsverpflegungs-Systemen.*

An der Generalversammlung vom Herbst 2005 haben die Verbandsmitglieder gleich vier Anbieter aus der Kaffeemaschinenbranche in ihren Kreis aufgenommen. Mit der Ego Coffee Systems AG, Franke Kaffeemaschinen AG, M. Schaerer AG und der Vassalli Service AG finden sich vier führende Firmen im Verband zusammen, wo sie die Chance des Gedankenaustausches unter Mitbewerbern nutzen wollen. Der SVGG wahrt die Interessen der Mitglieder auf fachlichem und technischem Gebiet. Er nimmt deshalb gegebenenfalls auch Stellung gegenüber Behörden,

Organisationen sowie der Öffentlichkeit zu branchenrelevanten und wirtschaftlichen Themen. Verantwortungsbewusstsein, Transparenz, Qualität, Sicherheit und Service sind wichtige Grundpfeiler im Leitbild des Verbandes.



Mit der Mitgliedschaft beim SVGG bekennt man sich zu diesen Werten und geniesst als Verbandsmitglied am Markt einen entsprechenden Ruf. Marco Vassalli, Mitinhaber der Vassalli Service AG, welche in der Schweiz Generalimporteur der LaCimbali Kaffeemaschinen ist, nennt einen weiteren Grund, welcher für ihn Motivation war, dem Verband beizutreten. Die Ausschreibungspraxis habe sich teilweise derart



## Wahlen

Der Präsident Arnold Sigg und die Vorstandsmitglieder Urs Buri und Roland Häner wurden für eine weitere Amtsdauer von 2 Jahren einstimmig wiedergewählt.

bürokratisch entwickelt, dass es Zeit sei, hier Gespräche zu führen. «Was heute bei vielen Ausschreibungen verlangt wird, ist schlicht und einfach unverhältnismässig», beurteilt Vassalli die Situation.

«Was heute bei vielen Ausschreibungen verlangt wird, ist schlicht und einfach unverhältnismässig»

Die Spezifikationen seien so detailliert, dass für eine



Ausschreibung oft ganze Ordner durchgearbeitet werden müssen, nur damit man überhaupt in die enger Wahl komme. Diese Situation sei für alle Marktteilnehmer un-

befriedigend. Mit dem SVGG können die Branchenvertreter gemeinsam auftreten und für ihr Anliegen Lösungen finden.

## Kaffeelidenschaft

Gespräch mit Marco C. Vassalli, Mitinhaber der Vassalli Service AG



Marco Vassalli betreibt in Zürich am Limmatplatz und am Stampfenbachplatz die beiden El Greco Cafeterias.

**SVGG Top:** Ihre Familie gilt als Mitbegründer der Schweizer Espresso-Kultur. Welche Geschichte steckt dahinter?

**Marco Vassalli:** Mein Vater Romilio Vassalli und sein Cousin Remo Moresi gelten wirklich als Mitbegründer der

Espressokultur in der Schweiz. Aufgrund eines Zeitungs-inserates, in welchem Vertriebspartner für die Schweiz gesucht wurden, fuhren sie zu Beginn der Sechzigerjahre nach Binasco in der Nähe von Mailand. Von dort kehrten sie mit einer Kaffeemaschine der Marke LaCimbali im Kofferraum in die Schweiz zurück. In derselben Zeit schwappten dank der italienischen Gastrarbeitern auch die erste Welle des Lebensgefühls der «Itali-anità» auf die Schweiz über. Diesen Trend erkannten die beiden. Nachdem ihnen ihr erstes Importgerät praktisch aus dem Kofferraum weggekauft wurde, gründeten sie 1961 eine einfache Gesellschaft mit dem Zweck Handel mit Kaffeemaschinen der Marke LaCimbali zu betreiben. Es ging ihnen aber nicht nur um den Handel – nein viel mehr

waren sie davon überzeugt, dass sie mit der italienische Kaffeekultur Herr und Frau Schweizer zu echten Kaffeelerlebnissen verführen können. Diese Philosophie prägt bis heute die Firmenkultur unseres Unternehmens, das mittlerweile über 40 Personen beschäftigt.

**SVGG Top:** Was macht Sie denn aus, die italienische Kaffeekultur?

**Marco Vassalli:** Espresso und Cappuccino – auf italienische Art zubereitet.

**SVGG Top:** So einfach?

**Marco Vassalli:** Ja. Der Kaffee ist erfunden. Die Maschine auch. Es geht um das gewusst wie? Die Italiener wissen, wie ein guter Espresso riechen und aussehen muss. Kaffee brauen





kann man lernen. Wir geben dieses Wissen an unsere Kunden weiter, weil wir sogar der Ansicht sind, dass ein guter Gastronom Kaffee brauen lernen muss – schlussendlich weiss er auch wann Nudeln al dente sind.

**SVGG Top:** Was bedeutet Ihnen persönlich der Kaffeegenuss?

**Marco Vassalli:** Ich bin kein extremer Kaffeekonsument. Für mich ist der Geschmack



das Entscheidende und das damit verbundene Genussserlebnis ist mir eine liebgewordene Gewohnheit. So gehören



am Morgen zwei doppelte Espresso und am Abend ein Feierabend-Espresso zu meinem täglichen Ritual.

**SVGG Top:** Was macht den Kaffeegeschmack aus?

**Marco Vassalli:** Der Kaffee darf nicht bitter sein und

muss gleichzeitig kräftig im Aroma sein. Deshalb bietet der Espresso den wirklichen Kaffeegeschmack. Je kürzer die Durchlaufzeit desto höher der Kaffeegeschmack. Je länger die Durchlaufzeit desto höher sind die Anteile an ausgelöstem Koffein, Gärstoffen und Säuren. Die Röstqualität die ich bevorzuge verleiht dem Kaffee einen Hauch von Nussaroma und einen leicht hölzernen Abgang. Aber das ist schon wieder Geschmacksache. Wichtig ist, dass hochwertige Bohnen verwendet werden und der typische Kaffeegeschmack zum Vorschein kommt.

**SVGG Top:** Was ist entscheidend? Die Maschine oder die Röstqualität der Bohnen?

**Marco Vassalli:** Ich stütze mich da auf die Aussage von Ernesto Illy, den italienischen Kaffeeprofessor aus Turin: „Besser eine gute Maschine und einen schlechten Kaffee. Denn eine gute Maschine holt auch aus schlechtem Kaffee noch das Optimum heraus. Eine schlechte Maschine kann



aber aus dem besten Kaffee nichts heraus holen.“

**SVGG Top:** Was macht die gute Maschine aus?

**Marco Vassalli:** Das Mahlwerk ist entscheidend. Das Kaffeemehl muss fein gemahlen sein. Zu grob gemahlener Kaffee verursacht wässrigen Kaffee. Schlechte oder abgewetzte Mahlsteine erzeugen schlechtes Kaffeepulver oder verbrennen den Kaffee - genauso wie zu heisses Wasser. Als zweites wichtiges Qualitätsmerkmal ist auf die Lagerung der Bohne zu achten. Der

## Die Vassalli Service AG

LaCimbali Kaffeemaschinen, Vassalli Service AG  
 Jungholzstrasse 43, 8050 Zürich  
 Telefon 043 299 70 70  
[www.vassalliag.ch](http://www.vassalliag.ch), [cimbali@vassalliag.ch](mailto:cimbali@vassalliag.ch)

LaCimbali ist weltweit der grösste Hersteller von Kaffeemaschinen. Aus Binasco in der Nähe von Mailand verlassen jährlich über 30'000 Halb- und Vollautomaten Italien, um in der Welt den italienischen Kaffeegenuss zu verströmen.

Die Vassalli Service AG ist Generalimporteurin der LaCimbali Kaffeemaschinen mit Büros in in Werkstätten in Zürich, und Lausanne Prévèrenge.

Geschäftsführung: Marco Vassalli, Noè Vassalli  
 Mitarbeitende: 45

### Gemeinsam

Der SVGG arbeitet künftig mit dem Verband Schweizer Gastro- und Grossküchenfachplaner VSGG zusammen. Ziel der Zusammenarbeit ist es, Reibungspunkte zwischen Herstellern und Händlern zu vermindern.

Bohnenrichter darf nicht zu tief in der Maschine sein, weil die Bohnen sonst schwitzen. Alles weitere sind Feinheiten der Einstellungen. Ein Beispiel hierfür ist die Preinfusion. Das Kaffeemehl wird bevor es zusammengepresst wird angefeuchtet, so kann sich das Aroma besser entwickeln.

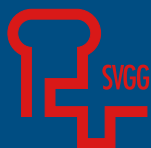
**SVGG Top:** Kaffeemaschine ist wohl nicht einfach Kaffeemaschine. Wie findet sich der Gastronom in der Angebotsvielfalt zurecht?

**Marco Vassalli:** Kaffeemaschinen sind Investitionsgüter. Im Schweizer Markt zeichnen sich die grossen Player durch ein sehr hohes Qualitätsniveau aus. Deshalb bin ich persönlich überzeugt, dass der Kaufentscheid oft ein „Beziehungsdelikt“ ist. Der Gastronom nimmt zwei bis drei Produkte in die engere Wahl, prüft diese und entscheidet aus dem Bauch heraus. Im Nachhinein begründet er seinen Entscheid rationell. Er hat sich ja schliesslich informiert!



**SVGG Top:** Sie selber betreiben zwei Cafeterias in Zürich. Ist das ein Hobby?

**Marco Vassalli:** Ja und Nein. Echte Kaffeekultur ist ein Lebensgefühl. Wir wollen beweisen, dass es die echt-italienische Kaffeekultur auch nördlich des Gotthards gibt.



### Mitgliederverzeichnis SVGG

Alto-Shaam (Switzerland)	8003	Zürich
Beer Grill AG	5612	Villmergen
Berndorf Luzern AG	6014	Littau
Christ AQUA Ecolife AG	4147	Aesch
Chromag AG	6312	Steinhausen
Comenda (Schweiz) AG	4153	Reinach
Ecolab GmbH	4132	Muttenz
Egro Coffee Systems AG	5443	Niederrohrdorf
Electrolux Professional AG	5001	Aarau
Ellema AG	8951	Fahrweid
Elro Werke AG	5620	Bremgarten
FCC Group AG	8152	Glattbrugg
Franke Kaffemaschinen AG	4663	Aarburg
Gamatech Bottarlini AG	8308	Illnau
Gehrig F. AG	6275	Ballwil
Gisi-Handels AG	5617	Tennwil
Hammer G. AG	7007	Chur
Heer AG	4153	Reinach
Hildebrand AG	8355	Aadorf
JohnsonDiversey AG	9542	Münchwilen
KBZ-Gastronomie-Einrichtungs AG	4133	Pratteln 1
Meiko (Suisse) AG	8117	Fällanden
Miele AG Professional	8957	Spreitenbach
Pahl Grossküchentechnik AG	8953	Dietikon
Rieber AG	9402	Mörschwil
Rilling AG Grossküchen	9422	Staad
Rochat A. SA	2053	Cernier
Salvis AG	4663	Aarburg
M. Schaerer AG	3302	Moosseedorf
Schmocker AG	3800	Interlaken
SCS Steinfels Cleaning Systems	8411	Winterthur
van Baerle AG	4142	Münchenstein
Vassalli Service AG	8050	Zürich
Winterhalter Gastronom AG	9464	Rüthi

Daher kann man von Hobby sprechen, weil wir etwas bieten, das Freude bereitet. Aus beruflicher Sicht sind wir mit unseren Cafeterias direkt am Puls des Geschehens und kennen so den Markt und seine Entwicklung aus eigener Erfahrung.

**SVGG Top:** Besten Dank für das Gespräch. ■

### INFORMATIONEN

SVGG Geschäftsstelle  
Abendweg 4, 8038 Zürich  
Telefon 044 487 10 48  
Fax 044 487 10 44  
info@svgg.net, www.svgg.net