

Nachhaltig- keitsbericht 2023



Inhaltsverzeichnis

1. Firmenprofil

- 1.1 Unternehmensstruktur
- 1.2 Geschäftsmodell
- 1.3 Blaser-Gruppe in Zahlen
- 1.4 Firmengeschichte
- 1.5 Die Familie Blaser und ihre Werte
- 1.6 Die Blaser-Gruppe als Arbeitgeberin

2. Nachhaltigkeit

- 2.1 Überblick – Massnahmen Nachhaltigkeit
- 2.2 Grundsätze und Strategie
- 2.3 Risikoanalyse
- 2.4 Meldeverfahren

3. Rohkaffee

- 3.1 Facts Rohkaffeehandel
- 3.2 Herausforderungen in den Ursprungsländern
- 3.3 Unsere Massnahmen im Ursprung
- 3.4 Qualitätskontrolle
- 3.5 Transport

4. Röstkaffee

- 4.1 Facts zur Röstkaffeeproduktion
- 4.2 Herausforderungen
- 4.3 Unsere Massnahmen
- 4.4 Nachhaltige Produkte

5. Ausblick

- 5.1 Ein Blick in die Zukunft

6. Anhang

- 6.1 Mitgliedschaften & Zertifikate

Für eine bessere Bohne!



Sergio Prete
Geschäftsführer
Blaser Trading AG

Liebe Leser*in, liebe Kund*in,

es erfüllt uns mit Stolz und Freude, dass wir Ihnen den ersten Nachhaltigkeitsbericht in der über hundertjährigen Firmengeschichte der Blaser-Gruppe vorlegen dürfen.

Die Familie Blaser war seit der Gründung des Familienunternehmens 1922 bestrebt, eine Brücke zwischen zwei verschiedenen Welten zu schlagen, die beide das gleiche Ziel verfolgen: Qualitativ hochwertigen Kaffee anzubauen, zu ernten, rösten und letztendlich zu geniessen!

Eine Brücke von den Menschen, die die Kaffeepflanzen anbauen, hegen und pflegen zu denjenigen Menschen, die mit Passion sorgfältig zusammengestellte Mischungen mit einem ganz individuellen Profil rösten und so für höchsten Kaffeeegenuss in der Tasse sorgen.

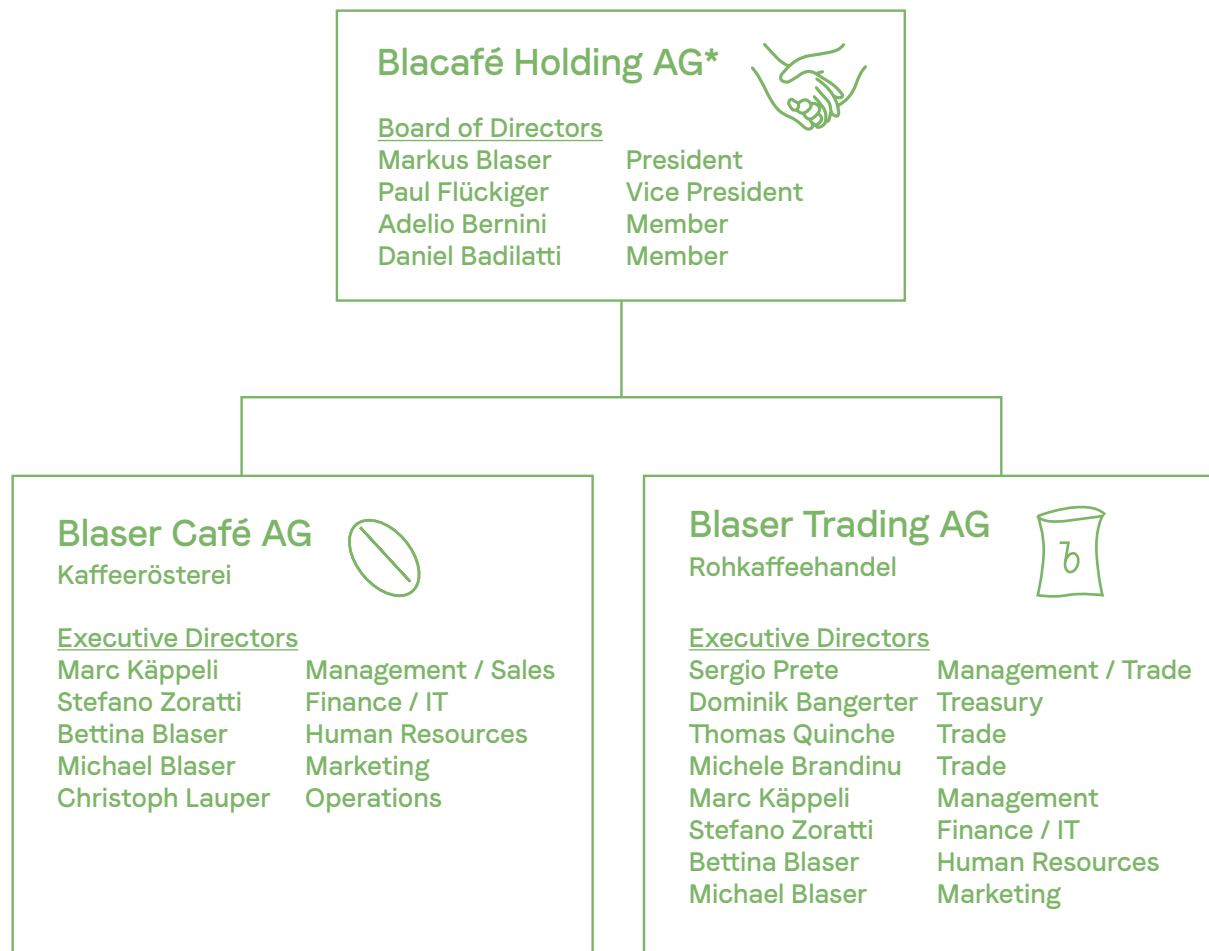
Wir möchten umweltschonend und nachhaltig wirtschaften, und allen Menschen entlang der gesamten Wertschöpfungskette mit Respekt begegnen. Diesen Anspruch stellen wir seit über hundert Jahren täglich an uns selbst. Die Schritte, die uns bisher auf diesem Weg vorwärts gebracht haben, motivieren uns, diesen Weg weiter zielstrebig zu beschreiten.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Lesen und wir freuen uns auf Ihre Rückmeldungen.

Sergio Prete
Geschäftsführer Blaser Trading AG

A handwritten signature in blue ink, consisting of a stylized 'S' followed by a series of loops and a final flourish.

1.2 Unternehmensstruktur



Firmensitz an der Güterstrasse 4 in Bern (CH)

Blaser Café AG:
 **FSSC 22000**

*um den Lesefluss zu vereinfachen, ist im nachfolgenden Bericht von der Blaser-Gruppe die Rede

1.2 Geschäftsmodell

Blaser Café AG

Kaffeerösterei

Blasercafé ist eine Kaffeerösterei, die in der Stadt Bern produziert und seit der Gründung im Jahr 1922 vollständig in Familienhand geblieben ist. Das Kerngeschäft bilden die Produktion und der Vertrieb von qualitativ hochwertigem Röstkaffee im In- und Ausland. Nachgelagert unterstützt Blasercafé schweizweit Gastronomiekunden bei der Qualitätskontrolle der Kaffeegetränke und Ausbildung mit einem Aussendienst-Team, welches aus zertifizierten Kaffeespezialisten besteht.

Für die Kaffeemischungen verwendet Blasercafé ausschliesslich erstklassige Rohkaffees, welche über die Schwesterfirma Blaser Trading eingekauft werden. Das Produktsortiment umfasst neben Röstkaffee in Bohnen, gemahlenem Kaffee und E.S.E. Pods auch Spezialabpackungen (z.B. Pillows für Fluggesellschaften) und Individualverpackungen auf Kundenwunsch, sogenannte „Private Label“ Kaffees.

Primär richtet sich das Blasercafé-Sortiment an die Gastronomie (Hotels, Restaurants, Bars, Cafés sowie Spitäler und die Betriebsverpflegung) und Spezialmärkte (Catering für Flugverkehr). In den Lokalen der Rösterei Kaffee und Bar in Bern kommen private Kunden in den Genuss der hochwertigen Kaffees und können in den dazugehörigen Verkaufsläden die Kaffeemischungen, Espressomaschinen aber auch Baristamaterial für zuhause erwerben. Ergänzend steht der Webshop als Verkaufskanal zur Verfügung.

Im Schulungsraum beim Hauptsitz an der Güterstrasse in Bern erfahren Kursteilnehmende alles zum Thema Kaffee. Neben intern entwickelten Kursen finden regelmässig auch international anerkannte Kurse aus dem SCA Coffee Diploma System statt.

Blaser Trading AG

Rohkaffeehandel

Blaser Trading ist ein international tätiges Kaffeehandelsunternehmen, dessen Entstehung in den Gründerjahren von Blasercafé fusst. Es ist darauf spezialisiert, Röstereien in der ganzen Welt mit Rohkaffee zu beliefern und hat dieses einzigartige Wissen in über 100 Jahren bewahrt und stetig ausgebaut.

Blaser Trading setzt auf respektvolle, faire und langjährige Geschäftsbeziehungen entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Das Unternehmen kann auf ein riesiges Netzwerk an Kaffeeproduzenten, in allen kaffeeproduzierenden Ländern, zurückgreifen.

Massgeschneiderte Dienstleistungen in den Bereichen Handel, Marketing, Finanzierung, Lagermanagement sowie Logistik und Versicherung decken alle Kundenbedürfnisse im internationalen Rohkaffeehandel ab. Kundenspezifische Lösungen in den Bereichen Qualitätssicherung und die Suche nach Spezialitätenkaffees ergänzen unser Dienstleistungsangebot.

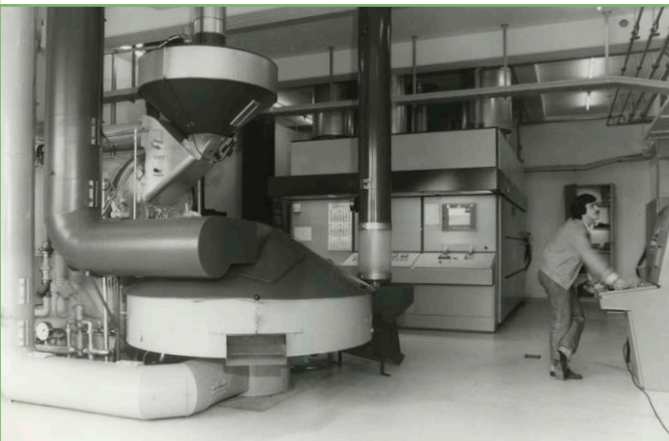
Das Kerngeschäft bilden Premium Commercial grades, also hochwertige handelsübliche Rohkaffeequalitäten. Blaser Trading liefert auf Anfrage und nach Verfügbarkeit auch zertifizierte Rohkaffees (Rainforest Alliance, Bio, Fairtrade) und Specialty Coffees.

Eine strategisch hohe Lagerhaltung in den wichtigsten Häfen in sieben verschiedenen Ländern ermöglicht eine stetige Lieferbereitschaft und schnelle Verfügbarkeit der Ware.

1.3 Blaser-Gruppe in Zahlen 2023

102 Jahre Erfahrung und Kaffeekompetenz	150 Mio. Tassen Kaffee geröstet	67'000 ausgeschenkte Cappuccinos in unseren Lokalen der Rösterei Kaffee und Bar
114 Mitarbeitende	300 durchgeführte Cuppings im eigenen Degustationsraum	7 Rohkaffeelager in Deutschland, Belgien, Spanien, Schweiz, Italien und Dubai
10'769 Tonnen eingekaufter zertifizierter Rohkaffee (Rainforest Alliance, Fairtrade, Bio)	601 Tonnen zertifizierte Bohnen geröstet	2'150 Tonnen Rohkaffee in Schweizer Pflichtlager
4 Mitarbeitende mit Abschluss als Q Arabica Grader	27 verschiedene Herkunftsländer unserer Rohkaffees	1 festangestellte Mitarbeiterin für das Nachhaltigkeitsmanagement
3 Trommelröstmaschinen mit einer gesamthaften Kapazität von 1'350 kg/h	159 durchgeführte Kaffeeurse in der Hauseigenen Coffee Academy	50 belieferte Länder weltweit

1.4 Firmengeschichte

	1922	Der Berner Walter Blaser (1. Generation), ein Pionier mit Gründergeist, und seine Zürcher Frau Cécile eröffnen in Zürich ein kleines Kaffeehandelsgeschäft. Bereits zu dieser Zeit kauft Walter Blaser den Rohkaffee direkt in den Ursprungsländern ein.
	1929	Das junge Unternehmerpaar zieht mit seinem Geschäft an die Effingerstrasse 25 in Bern.
	1939	Schwerer Schicksalsschlag: Der Firmengründer Walter Blaser stirbt mit 49 Jahren. Seine Frau Cécile führt trotz schwieriger Wirtschaftslage und Bedenken der Behörden gemeinsam mit dem 17-jährigen Sohn Walter (2. Generation) das Geschäft erfolgreich weiter. Walter Blaser zeigt viel unternehmerisches Können und baut nach dem Krieg die Geschäftsbereiche Rohkaffee und Gastronomie erfolgreich auf.
	1953	Walter wird auf das Potential des Rohkaffeehandels aufmerksam und liefert die ersten 5 Tonnen an das Schweizer Militär. Der Grundstein für die Blaser Trading AG wird gelegt.
	1955	Die erste vollautomatische und elektronisch gesteuerte Röstmaschine der Schweiz wird an der Effingerstrasse 25 in Betrieb genommen.
Blasercafé Verpackungen in den 60er Jahren	1960	In den sechziger Jahren eröffnet Blasercafé einen Laden an der Spitalgasse 4 in Bern und erlangt dadurch Präsenz an bester Lage.
	1962	Firmen-Eintritt mit dem Beginn der Kaufmännischen Lehre von Sohn Markus Blaser; 10 Jahre danach folgt Bruder Rolf (3. Generation). Später unterstützt Markus seinen Vater Walter in der Geschäftsführung und baut mit ihm die Bereiche Gastronomie und Rohkaffee aus. Zudem erschliesst er mit erlesenen Partnern auch Märkte ausserhalb der Schweiz.
	1975	Kauf Lagerhaus an der Güterstrasse 4 in Bern. 1981 entsteht dort ein 7-geschossiger Neubau, gebaut durch die renommierten Berner Helfer Architekten. Dieser bietet viel Platz für Personal und Produktion sowie einen direkten Anschluss an die Bahngleise und die Autobahn.
	1980	Der Italienmarkt, bis heute ein wichtiger Absatzmarkt, wird aufgebaut. Zudem wird ein Vertriebsnetz in York/England aufgebaut.
	1992	Umwandlung und Aufteilung der bisherigen Kommanditgesellschaft in die Blaser Café AG für Röstkaffee, und die Blaser Trading AG für den Rohkaffeehandel.
	1996	Ab 1996 tritt die 4. Generation in das Familienunternehmen ein. Michael und Bettina Blaser (Sohn und Tochter von Markus Blaser) beginnen ihre Ausbildung zum Kaufmann/Kauffrau. Marc Käppeli (Sohn von Therese Käppeli-Blaser / Schwester von Markus Blaser) steigt nach abgeschlossenem BWL-Studium ebenfalls in das Unternehmen ein.
Röstanlage anfang 80er Jahre an der Güterstrasse in Bern	1998	Blasercafé gründet zusammen mit namhaften italienischen Röstereien die Organisation Caffè Speciali Certificati (CSC) mit dem gemeinsamen Ziel, die Kultur des hochstehenden Qualitätskaffees zu fördern. Die Blasercafé-Mischung Rosso e Nero trägt das CSC-Label – als einzige Espressomischung ausserhalb Italiens.

1.4 Firmengeschichte



Eröffnung der ersten «Rösterei Kaffee und Bar» in Bern 2014



Tram zum 100 Jahre Jubiläum im Jahr 2022

1998	Blasercafé ist 1998 in London massgeblich an der Gründung der Speciality Coffee Association of Europe (SCAE), dem europäischen Chapter des SCA, beteiligt und ist bis heute aktives Mitglied der SCA Schweiz.
1998	Der Vater und mittlerweile Grossvater Walter Blaser stirbt ganz unerwartet. Geschäftsführer Markus Blaser übernimmt auch das Mandat als VR-Präsident, welches er seither inne hat.
2002	Blasercafé eröffnet eine der ersten Kaffeeakademien der Schweiz. Die Barista- und Sensorik Kurse erfreuen sich grosser Beliebtheit. Mittlerweile werden auch zertifizierte Kurse aus dem SCA Coffee Skills Programm angeboten und der Schulungsraum ist als SCA-Premier Training Campus zertifiziert.
2006	Marc Käppeli leitet den Verkauf sowie den Innendienst und wird operativer Geschäftsführer der Blaser Café AG. Von 2011 bis 2013 präsidiert er die SCAE.
2014	Eröffnung der Rösterei Kaffee und Bar an der Güterstrasse 6. Professionelle Baristas bereiten Kaffeespezialitäten für die Gäste zu und diese können den Röstmeister/-innen beim Rösten über die Schulter schauen. Im zugehörigen Verkaufsladen wird neben Kaffee, Kaffeemaschinen, und -mühlen auch Barista-Equipment angeboten.
2016	Eintritt von Michael und Bettina Blaser in die Geschäftsleitung. Gemeinsam mit Marc Käppeli, Stefano Zoratti und Christoph Lauper bilden sie die heutige Führungsspitze von Blasercafé. Sie sind auch in der Geschäftsleitung der Blaser Trading vertreten, zusammen mit Sergio Prete, Dominik Bangarter, Thomas Quinche und Michele Brandinu.
2018	Blasercafés Rösterei Kaffee und Bar und die Bäckerei Reinhard eröffnen am Bahnhof in Bern gemeinsam den neuen Berner Genuss-Ort für Kaffee in feinsten Barista-Qualität und leckere Backwaren.
2020	Ein neuer Rösterei Kaffee und Bar-Standort wird an der Gurtengasse 6, im Herzen von Bern, eröffnet. Im Verkaufsladen können die Röstmischungen auch über «zero waste» Kaffee-Silos gekauft werden.
2021	Eintritt der 5. Generation in das Familienunternehmen. Felice Blaser (Sohn von Bettina Blaser) beginnt die kaufmännische Lehre, gefolgt von Larissa Blaser (Enkelin von Rolf Blaser) im 2023. Lorina Käppeli (Tochter von Marc Käppeli) arbeitet nebst dem Studium als Barista in der Rösterei Kaffee und Bar.
2022	Startschuss ins Jubiläumsjahr (100 Jahre) mit dem Blasercafé-Tram, welches durch Berns Strassen fährt. Zum Jubiläum wurde an der Güterstrasse 4 ein elegantes Raumkonzept umgesetzt. Auf einem gemeinsamen Ausflug wurde mit allen Mitarbeitenden gefeiert.
2023	Redesign Logo Blasercafé und Verpackungen. Aufgrund neuester Entwicklungen in der Verpackungstechnologie können wir zum ersten mal ganz auf den Einsatz von Aluminium in unserem Verpackungsmaterial verzichten. Für Blasercafé ein wichtiger Schritt in Richtung Nachhaltigkeit bei gleichbleibender Qualität.
2024	Im Juni wurde ein weiterer Rösterei Kaffee und Bar-Standort in der Berner Länggasse erwartet.

1.4 Die Familie Blaser und ihre Werte



Lorina Käppeli
5. Generation

Marc Käppeli
4. Generation

Larissa Blaser
5. Generation

Bettina Blaser
4. Generation

Felice Blaser
5. Generation

Caroline Blaser
4. Generation

Markus Blaser
3. Generation

Michael Blaser
4. Generation

« Die Liebe zum Kaffee hat bei uns lange Tradition. Seit der Gründung 1922 ist Blasercafé vollumfänglich in Familienhand und wird heute in der 4. Generation geführt. Wir sind die einzige Kaffeerösterei in Bern, die über all die Jahre ihre Eigenständigkeit bewahrt hat und der Stadt Bern als Produktionsstandort treu geblieben ist. Bern bedeutet für uns Heimat. Der durch die Blaser Trading aus tropischem und subtropischen Raum eingeführte Rohkaffee wird in Bern geröstet.

Wir haben den Anspruch an uns selbst, fair zu handeln und achtsam mit den für die Kaffeeproduktion benötigten Ressourcen umzugehen.

Auch als Arbeitgeber nehmen wir unsere Verantwortung wahr. Unser Unternehmen zählt 20 Mitarbeitende mit einem Dienstalter von über 20 Jahren. Die Familie Blaser ist präsent im Unternehmen und sucht den persönlichen Austausch mit allen Mitarbeitenden. »

Markus Blaser
Verwaltungsratspräsident

1.5 Blaser-Gruppe als Arbeitgeberin



Geschlecht	Frauen 46 Männer 68
Lernende	Frauen 1 Männer 4
Teilzeitstellen	Frauen 22% Männer 6%
Nationalitäten	Schweiz / Tschechien / Dom. Republik / Frankreich / Italien / Portugal / Nord- mazedonien / Sri Lanka / Türkei / Ukraine
Altersstruktur	16 - 25 16 Mitarbeitende 26 - 30 14 Mitarbeitende 31 - 40 28 Mitarbeitende 41 + 56 Mitarbeitende
Dienstjahre	0 - 5 62 Mitarbeitende 6 - 10 22 Mitarbeitende 11 - 20 10 Mitarbeitende 21 + 20 Mitarbeitende
Berufsfelder	Betriebswirtschafter*in / Kaufm. Angestellter*in / Chauffeur / Barista / Sensoriker*in / Lebensmitteltechnologie / Gastro- nom*in / Röster*in / Maschinenführer / Abpacker*in / Pro- duktionsleiter / Mechaniker / ICT-Supporter / Hauswart*in / Aussendienstmitarbeitende / Reinigungsfachkräfte / Nach- haltigkeitsverantwortliche / Rohkaffeehändler*in / Kursleiter / Lebensmitteltechnologie / Designer

1.5 Blaser-Gruppe als Arbeitgeberin

Grundsätze

Die Geschäftspraktiken der Blaser-Gruppe beruhen seit der Gründung auf Integrität, Ehrlichkeit, fairem Geschäftsverhalten und der Einhaltung aller geltenden Gesetze. Die Mitglieder des Verwaltungsrates und der Geschäftsleitung und alle Mitarbeitenden unterstützen und leben dieses Bekenntnis in ihrer täglichen Arbeit.

Die Blaser-Gruppe schafft eine wohlwollende und offene Arbeitskultur, damit die Mitarbeitenden motiviert sind und sich mit ihrer Aufgabe identifizieren können. Mitarbeitende sollen langfristig im Unternehmen tätig sein und aktiv an der Weiterentwicklung des Unternehmens mitwirken können.

Verhaltenskodex

Ein Verhaltenskodex präzisiert und unterstützt diese Bestrebungen, indem er bestimmte unverhandelbare Mindeststandards für das Verhalten in wichtigen Bereichen festlegt. Der Kodex stellt den Anspruch an alle Mitarbeitenden, den darin aufgeführten Werten und Grundsätzen gerecht zu werden und signalisiert zugleich nach aussen ein verantwortungsvolles Verhalten gegenüber Geschäftspartnern*innen und Kunden*innen.

Gleichberechtigung

Die Blaser-Gruppe bekennt sich zur Gleichstellung von allen Mitarbeitenden und bezieht eine klare Haltung gegen Diskriminierung, Mobbing und Belästigung am Arbeitsplatz.

Whistleblowing/Ombudsstelle

Die Blaser-Gruppe hat eine Ombudsstelle eingerichtet, an die sich Mitarbeitende ohne Angst vor Repressalien oder anderen negativen Konsequenzen wenden können.

Wiedereingliederung

Die Blaser-Gruppe möchte Personen, die sich in einer schwierigen persönlichen und beruflichen Situation befinden, die Chance auf eine Wiedereingliederung im ersten Arbeitsmarkt ermöglichen. Dafür arbeiten wir mit lokalen sozialen Einrichtungen zusammen.

Lehrbetrieb

Jedes Jahr starten zwei neue Auszubildende ihre Lehre zum Kaufmann*frau EFZ bei der Blaser-Gruppe. Die Lernenden werden eng begleitet auf ihrem dreijährigen Weg durch das Unternehmen und dürfen früh mit anpacken. Sie lernen alle für das Unternehmen relevanten Bereiche kennen und erhalten so einen wichtigen Einblick in viele verschiedene Tätigkeiten und Berufsfelder.



Hier geht es zu
unserem Verhaltens-
kodex

2.1 Überblick – Massnahmen Nachhaltigkeit

Handel mit zertifiziertem Rohkaffee (Rainforest Alliance, Fairtrade, Bio, CSC)	Unterstützung Wiederaufbau einer Klinik in Guatemala in Zusammenarbeit mit dem Lindenhofspital	Einbau Wärmerückgewinnungsanlage an der Röstmaschine zur nachhaltigen Energiegewinnung
Einbau PV-Anlage deckt täglichen Strombedarf der Rösterei Kaffee und Bar an der Güterstrasse	Wachsendes Sortiment an Bio- und Fairtrade zertifizierten Röstkaffees	Orang Utan Coffee Kaffee zur Unterstützung eines Orang Utan-Schutzprogramms in Indonesien
Zusammenarbeit mit lokalen sozialen Einrichtungen für die Wiedereingliederung im ersten Arbeitsmarkt	Jährliche Einsparung von 11'786 kg CO ₂ e (Equivalente) dank Verlagerung von Transporten auf Schiene	Unterstützung Projekt DOÑA LUCERO zur wirtschaftlichen Stärkung von Kaffeebäuerinnen in Guatemala
Neues Verpackungsdesign- & Material: Verzicht auf Alu und Einsparung von ca. 3,4 Tonnen Verpackungsmaterial im Jahr	Projekt mit der Stiftung Terra Vecchia - aus unserem Megatransparent aus der Jubiläumskampagnen wurden schöne Tragetaschen genäht	Terroir Kaffee-Linie unterstützt kleinere Kaffeeproduzenten und Kooperativen
Pacovis Naturesse Einweggeschirr ausschliesslich aus schnell nachwachsenden Rohstoffen	Verzicht auf Alukapseln. Wir setzen auf das E.S.E. Podsystem. Pods nach Gebrauch kompostierbar	Das Unternehmen legt seit jeher grossen Wert auf die Pflege von langjährigen Beziehungen in den Ursprungsländern

2.2 Grundsätze und Strategie

Die Blaser Trading AG bezieht das Naturprodukt Rohkaffee aus der ganzen Welt und verarbeitet Teilmen- gen davon in der Rösterei der Blaser Café AG in Bern weiter. Unsere Geschäftsaktivitäten entlang der ge- samten Kaffee-Wertschöpfungskette haben einen grossen Einfluss auf Mensch und Natur. Wir tragen eine besondere Verantwortung und sind bestrebt unsere unternehmerische Sorgfaltspflicht wahrzunehmen.

2023 hat die Familie Blaser zusammen mit dem Verwaltungsrat und der Geschäftsleitung entschieden, der Nachhaltigkeit mehr Gewicht zu verleihen. Ab August 2023 wurde erstmals eine Stelle für das Nachhaltig- keitsmanagement geschaffen. Wir freuen uns, Ihnen zum ersten Mal in Form eines Berichts über unsere Nachhaltigkeitsbestrebungen zu informieren.

Grundsatzerklärung

Der Supplier Code of Conduct ist für den Rohkaffeeimport ein zentrales Dokument, denn unsere Lie- feranten haben einen wesentlichen Einfluss auch auf unsere Nachhaltigkeitsperformance. Im Sup- plier Code of Conduct haben wir unsere Erwartungen an unsere Lieferanten und Geschäftspartner formuliert. Der Supplier Code of Conduct basiert auf den wichtigsten internationalen Konventionen und Grundprinzipien in Bezug auf Menschenrechte, Umwelt und Gouvernanz. Der Code definiert verbindliche Anforderungen an ein rechtskonformes und ethisches Verhalten, die wir an unsere Liefe- ranten stellen. Konkret werden folgende Bereiche im Supplier Code of Conduct thematisiert:

- Rechte bei der Arbeit, wie z.B. Gesundheitsschutz und Sicherheit, geregelte Arbeitsstunden, keine Diskriminierung, angemessene Unterbringung
- Rechte der Kinder
- Umweltschutz
- Unternehmensintegrität, keine Korruption



Hier geht es zum
Supplier Code of
Conduct



Martina Locher
Nachhaltigkeitsverantwortliche
Blacafé Holding AG

«Es geht darum, die Nachhal-
tigkeit im Kerngeschäft
noch mehr in den Fokus zu
stellen»

2.2 Grundsätze und Strategie

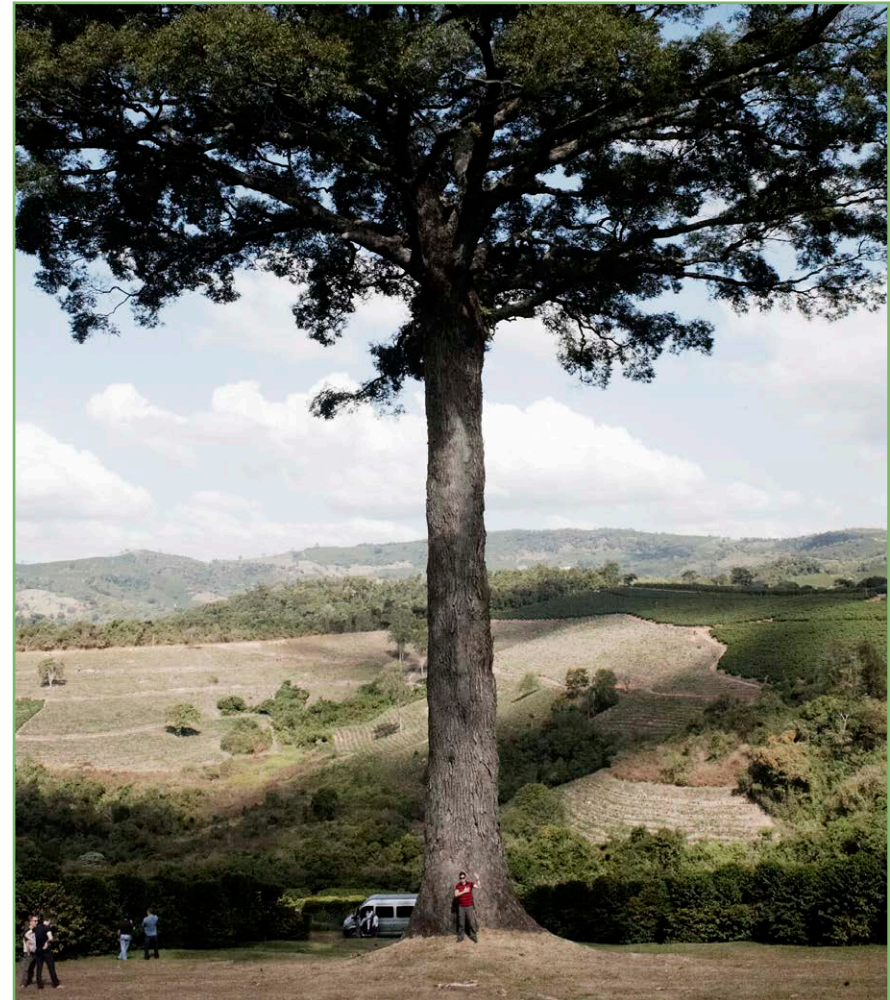
2023 hat die Blaser-Gruppe einen umfangreichen Strategieprozess für die nächsten 10 Jahre lanciert. Die Nachhaltigkeit wird einen integralen Bestandteil in der Firmenstrategie und im Geschäftsmodell einnehmen.

2024 erarbeiten Blasercafé und Blaser Trading gemeinsam die Firmenstrategie für die nächsten 5 bis 10 Jahre. Mitte 2024 werden die ersten fundierten Ergebnisse der Strategiearbeit erwartet. Bereits jetzt steht fest, dass folgende Schwerpunkte in die Nachhaltigkeitsstrategie einfließen werden:

- Reduktion der negativen Einflüsse auf die Umwelt, vom Kaffeeanbau bis zur Röstung. Insbesondere ein Rückgang der CO₂-Emissionen, sowie die Förderung und der Erhalt der Biodiversität in den Ursprungsländern
- Minderung möglicher Menschenrechtsverletzungen. Insbesondere werden wesentliche Themen wie Kinderarbeit, moderne Sklaverei / Zwangsarbeit und die angemessene Entlohnung angegangen
- Rückverfolgbarkeit bis zum Anbaugebiet der gehandelten und gerösteten Kaffees

Aus den übergeordneten Nachhaltigkeitszielen der Blaser-Gruppe werden messbare Ziele für beide Unternehmen gesteckt. Um eine möglichst effektive Umsetzung unserer Nachhaltigkeitsziele zu erreichen, sollen diese breit und auf verschiedenen Ebenen der beiden Unternehmen verankert- und in allen relevanten Abteilungen integriert werden.

Parallel zum Strategieprozess werden auch Fragen rund um die Organisation und Verantwortlichkeiten (Gouvernanz) in Bezug auf Compliance innerhalb des Unternehmens aufgegriffen.



Dieser mindestens 1'500jährige Jequitiba-Baum auf der Fazenda Sertãozinho in Brasilien ist noch heute ein wichtiger Schattenspender für Kaffeepflanzen (Photoarchiv Blaser-Gruppe)

2.3 Risikoanalyse

Die Umwelt-, Sozial- und Gouvernanzrisiken unserer Geschäftsaktivitäten weltweit zu kennen ist ein zentraler Aspekt, um unsere Sorgfaltspflicht bestmöglich wahrzunehmen. Unsere Risikoanalyse besteht aus zwei wichtigen Teilschritten.

Als erstes geht es darum, ein umfassendes Bild von möglichen Risiken entlang unserer ganzen Wertschöpfungskette zu schaffen. Die Menschenrechts- und Umweltrisiken haben wir aus der Perspektive der potenziell Betroffenen erfasst.

In einem zweiten Schritt werden die identifizierten Risiken bewertet und die für unser Unternehmen am wesentlichsten Risiken ermittelt.

Unsere Wertschöpfungskette lässt sich in die folgenden Prozessschritte gliedern:

Blaser Trading AG						
Tätigkeiten in den Kaffeeanbauländern					Tätigkeiten Weltweit	
Kaffeeanbau und Ernte	Verarbeitung im Ursprung (waschen, trocknen)	Lagerung	Transport innerhalb Produktionsland	Exporteure	Transport, Lagerung, Logistik	Röstung und Konsum

Blaser Café AG					
Tätigkeiten Bern, CH		Tätigkeiten Schweiz und Weltweit			
Kaffeeröstung	Konsumation und Verkauf in eigene Kaffeebars und Shops	Transport und Logistik zum Kunden	Konsumation Privatkunden	Konsumation Gastronomie, Catering und Büros	End-of-Life

2.3 Risikoanalyse

Identifikation von Risiken

Die Grundlage für die Identifikation von möglichen Risiken bilden die Risikoanalysen vom Deutschen Kaffeeverband (DKV). Der DKV hat die Global Risk Assessment Services (GRAS) beauftragt, eine Länder- und kaffeespezifische Risikoanalyse fürs 2023 für 18 Kaffeeanbauländer durchzuführen. Wir erachten die Risikoanalyse des DKV als methodisch solid. Mit in die Analyse eingeflossen ist nebst dem Beizug von Fachliteratur unter anderem auch eine Bewertung der verfügbaren anerkannten Länderindizes und Statistiken. Die Erkenntnisse dieser DKV-Risikoanalysen haben wir mit unseren eigenen Erfahrungen abgeglichen und ergänzt.

Die grössten Menschenrechts- und Umweltrisiken in unseren Geschäftsfeldern treten bei der Beschaffung in den Kaffeeanabauländern und in geringerem Masse im eigenen Betrieb und der nachgelagerten Wertschöpfungskette auf. Wir haben daher auf die Risiken in den verschiedenen Kaffeeursprungsländern fokussiert. Potentiell Betroffene bei der Rohkaffeebeschaffung sind Kleinbäuer*Innen, Plantagearbeiter*Innen, Arbeiter*Innen bei den Beneficios (Verarbeitungsstation für Rohkaffee), Lastwagenfahrer*Innen aber auch Anwohner*Innen einer Kaffeeplantage, und natürlich die Umwelt.

Wesentliche Themen (Salient Issues)

Folgende Überlegungen waren für die Bestimmung der für uns wesentlichen Themen relevant:

- Schweregrad der Auswirkungen auf Mensch und Umwelt (Ausmass, Umfang, Unumkehrbarkeit)

- Gewichtung der Themen in Abhängigkeit der wirtschaftlichen Bedeutung eines Landes für unsere Beschaffungstätigkeiten
- Compliance relevante Themen (Kinderarbeit und Entwaldung)

Die Nachfolgende Box zeigt die für uns wesentlichen Themen auf.

Menschenrechtsthemen:

- Entlohnung
- Kinderarbeit
- Zwangsarbeit und modern slavery
- Gesundheitsschutz und Sicherheit

Umweltthemen:

- Landnutzungsänderung (Entwaldung)
- Besorgniserregende Stoffe
- Umweltverschmutzung, v.a. Wasser- & Bodenverschmutzung
- CO2-Ausstoss

2.4 Meldeverfahren

Als Mechanismus zur weiteren Erkennung von Risiken in unseren Wertschöpfungsketten prüfen wir zurzeit verschiedene Optionen.

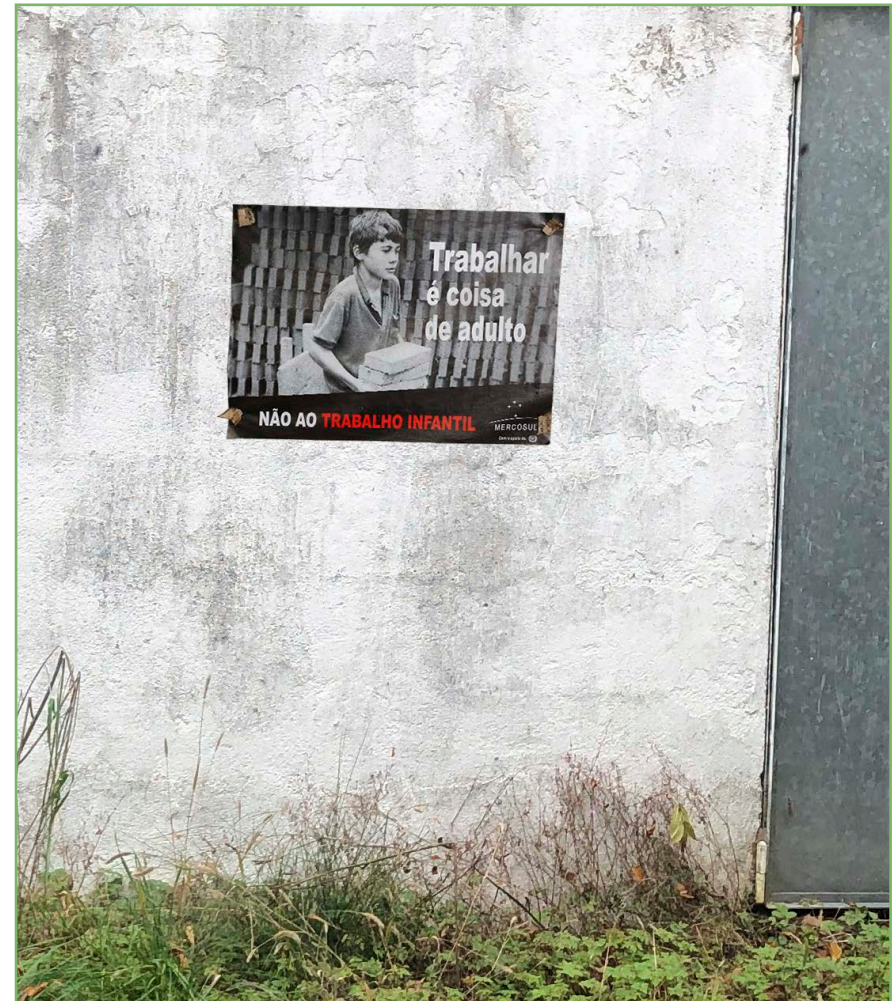
Die zentrale Funktion des Meldeverfahrens muss sein, dass jede Person oder Interessensgruppe entlang unserer Wertschöpfungskette anonym begründete Bedenken hinsichtlich Menschenrechtsverletzungen oder negativen Umwelteinflüssen melden kann. Eine Beschwerde sollte ohne Aufwand, möglichst in der Landessprache, gemeldet werden können. Es ist unsere Unternehmenspflicht, jeder gemeldeten Beschwerde angemessen nachzugehen.

Da wir in den Ursprungsländern häufig mit den gleichen Akteuren wie andere Rohkaffeeinkäufer zusammenarbeiten, wird aktuell das Ear4U-Beschwerdeverfahren geprüft. Das Ear4U-Beschwerdeverfahren ist ein gemeinsames System, getragen von verschiedenen Kaffeeunternehmen unter dem Dach des deutschen Kaffeeverbands (DKV).

Es ist allerdings jetzt schon möglich, über unsere Homepage Beanstandungen zu melden.



Online
Meldeformular



Plakat gegen die Kinderarbeit, fotografiert auf einer brasilianischen Plantage, 2013
(Photoarchiv Blaser-Gruppe)

3.1 Facts zum Rohkaffeehandel

10'769 t eingekaufter zertifizierter Kaffee

619 t eingekaufter CSC zertifizierter Kaffee

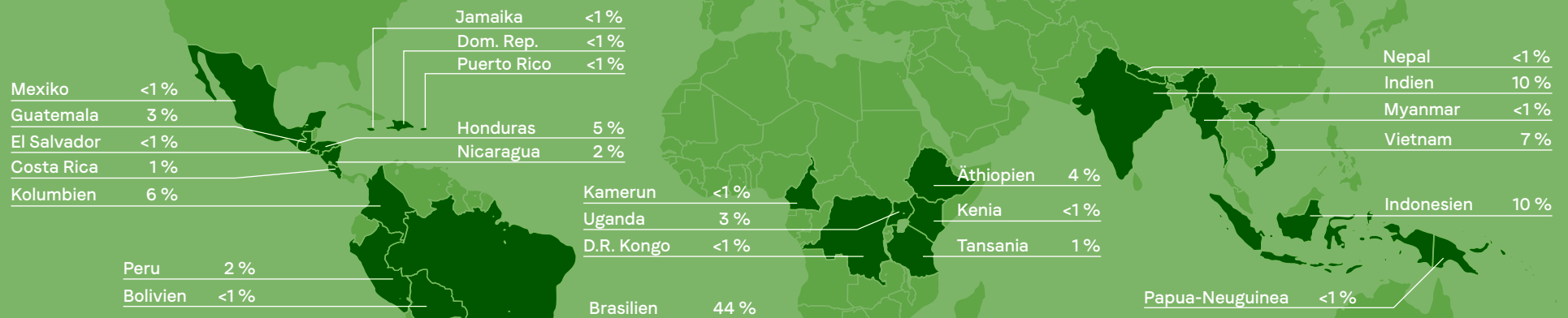
8'811 t eingekaufter Rain Forest Alliance zertifizierter Kaffee

318 t eingekaufter Fair Trade zertifizierter Kaffee

125 t eingekaufter Bio zertifizierter Kaffee

896 t eingekaufter Bio & Fairtrade zertifizierter Kaffee (Doppelzertifizierung)

Anteile einzelner Kaffeeproduktionsländer am gesamten Rohkaffeeeinkauf der Blaser-Gruppe



3.2 Herausforderungen in den Ursprungsländern

Auswirkungen auf den Menschen

Durch unsere Beschaffungsaktivitäten können wir auf der einen Seite eine Vielzahl an Kaffeebauern und Unternehmen unterstützen, die aus der Arbeit mit Kaffee ihr Einkommen erwirtschaften und so die Verhältnisse vor Ort verbessern. Der Kaffeeanbau ist Haupteinkommensquelle für etwa 12,5 Millionen Bauern weltweit. Der grösste Teil der Kaffeebauern sind Kleinbauern mit weniger als 5 Hektar Land.

Auf der anderen Seite besteht das Risiko, dass entlang unserer Kaffee-wertschöpfungskette soziale Missstände entstehen. Mindestens 5.5 Millionen der Kaffeebäuerinnen und Kaffeebauern leben unterhalb der Armutsgrenze (<\$3,20/Tag), wobei der höchste Grad an Armut in Afrika und Ozeanien zu beobachten ist (Enveritas, 2019). Die grössten menschenrechtlichen Risiken sehen wir in der Missachtung von Grundrechten hinsichtlich Arbeitsbedingungen auf den Kaffeeplantagen und in den verarbeitenden Betrieben.

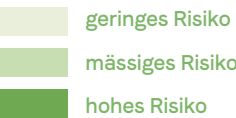
Die Art und Weise wie Kaffee angebaut, geerntet, verarbeitet, transportiert und gelagert wird, ist je nach Land und Region sehr unterschiedlich. Folglich sind auch die Auswirkungen auf Mensch und Umwelt je nach Land verschieden.

Die grössten Mengen an Rohkaffee im 2023 hat Blaser Trading aus Brasilien, Indien, Indonesien, Vietnam, Kolumbien und Ostafrika (Äthiopien, Uganda, Tansania und Kenia) eingekauft.

Eine Übersicht der für uns wesentlichen Menschenrechtsthemen bei der Rohkaffeebeschaffung und einer Angabe, wie gravierend wir die verschiedenen Risiken pro Land einschätzen, ist unten in der Tabelle abgebildet.

Diese Themenfelder allgemein relevant für die Kaffeebeschaffung. Es ist uns bewusst, dass andere Menschenrechtsthemen wie Gleichstellung der Geschlechter, Vereinigungsfreiheit oder auch angemessene Unterbringung, inkl. Wasser- und Sanitäreinrichtungen ebenfalls in der Kaffee-wertschöpfungskette auftreten.

	Entlohnung	Kinderarbeit	Zwangsarbeit und «modern slavery»	Gesundheit und Sicherheit
Brasilien				
Indien				
Indonesien				
Vietnam				
Kolumbien				
Ostafrika				



3.2 Herausforderungen in den Ursprungsländern

Entlöhnung

Angemessene Preise und faire Löhne sind die Hauptrisiken bei der Beschaffung von Rohkaffee. Daten von der Internationalen Arbeitsorganisation (ILO) zufolge liegt der durchschnittliche Monatsverdienst im Agrarsektor in fast allen Kaffeeanabauländern unter dem geschätzten Mindestlohn. Die Rohkaffeepreise sind von der Börse abhängig und unser Einfluss ist beschränkt. Um dieses Risiko zu minimieren, pflegen wir nebst dem Einkauf von zertifizierten Kaffees direkte, langjährige Partnerschaften mit Bauernkooperativen und Produzenten.

Kinderarbeit

Gemäss der ILO ist Kinderarbeit eine Arbeit, die Kinder ihrer Kindheit, ihres Potenzials und ihrer Würde beraubt und die für ihre körperliche und geistige Entwicklung schädlich ist.

Grundursachen für Kinderarbeit sind häufig ökonomische Armut, ein Mangel an grundlegenden Dienstleistungen und eine Beteiligung der Familie an der Arbeit im Zusammenhang mit Kaffee. Niedrige Einkommen und Löhne können dazu führen, dass Haushalte Schwierigkeiten haben ihren Kindern eine Schulbildung zu ermöglichen oder, dass sie auf die Mitarbeit der Kinder angewiesen sind.

Gemäss der DKV-Risikoanalyse sind Äthiopien, Nicaragua, Papua-Neuguinea und Tansania die Kaffeeanbauländer mit dem höchsten Risikoniveau für Kinderarbeit. Als Region ist Ostafrika am meisten von Kinderarbeit betroffen. 2023 haben wir rund 8% unserer Kaffees aus Ostafrika (Äthiopien, Uganda, Tansania, Kenia) bezogen. Nicaragua und Papua-Neuguinea zusammen machen hingegen weniger als 2% unserer Einkäufe aus. Auch

wenn wir den grössten Teil unserer Einkäufe in Ländern tätigen, wo die Problematik der Kinderarbeit weniger präsent ist, wird ein zentraler Teil unserer Strategiearbeit beinhalten, weitere für unser Geschäftsmodell angemessene und wirksame Massnahmen gegen Kinderarbeit aufzugleisen.

Zwangsarbeit und „modern slavery“

Unwürdige Arbeitsbedingungen sind vor allem ein Problem bei informellen und saisonalen Arbeitskräften ohne Arbeitsvertrag und Arbeitssicherheit. Häufig sind Wanderarbeiter*Innen davon betroffen, die jeweils nur zu Erntezeiten auf Kaffeeplantagen arbeiten.

Die Informalität schwächt ihre Position, sodass der Zugang zu sozialer Sicherheit nicht gegeben ist. Von den für die Blaser Trading wichtigsten Ländern, sind vor allem Brasilien und Indonesien betroffen. In Brasilien sind Sklaverei-ähnliche Arbeitsverhältnisse auf Kaffeeplantagen ein Problem, welches von der öffentlichen Hand angegangen wird. So veröffentlicht das brasilianische Arbeitsministerium regelmässig eine schwarze Liste von Unternehmen, die mit sklavenähnlichen Arbeitsbedingungen in Verbindung gebracht werden.

Durch unsere langjährige Partnerschaft mit dem Exporteur Wolthers Associates in Santos, durch Besuche vor Ort und dem regelmässigen Abgleich mit der vom brasilianischen Staat erfassten „schwarzen Liste“ kann Blaser Trading dieses Risiko minimieren.

Fortsetzung auf Seite 21

3.2 Herausforderungen in den Ursprungsländern

Gesundheitsschutz und Sicherheit

Arbeiter*Innen auf Kaffeeplantagen, bei verarbeitenden Betrieben oder auch im Transportwesen verfügen nicht immer über die notwendigen Sicherheitsvorkehrungen, wie beispielweise Schutzausrüstung beim Einsatz von Agrochemikalien oder geregelte Arbeitszeiten.

Fehlende Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz können eine direkte negative Auswirkung auf die Arbeitnehmenden haben. Das höchste Risiko aller Kaffeeanbauländer haben Äthiopien, Indien, Indonesien, Tansania, Uganda und Vietnam. Das Land mit der niedrigsten Risikostufe ist Brasilien. Generell ist die Risikostufe für süd- und zentralamerikanische Länder relativ tief. Unser Fokus in Bezug auf Gesundheitsschutz und Sicherheit liegt deswegen auf Asien und Afrika.

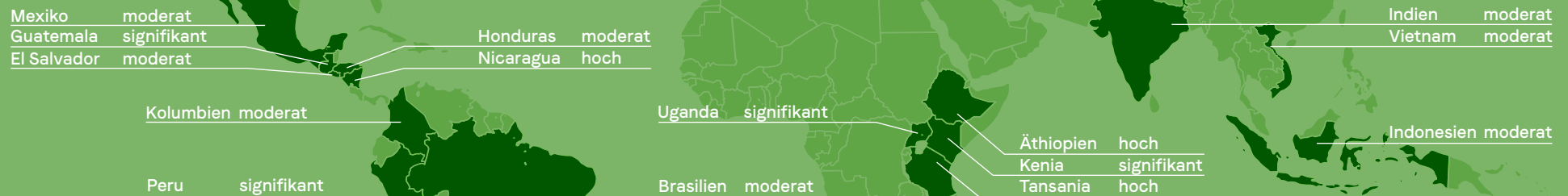


Instruktionen während dem Besuch einer Kaffeeaufbereitungsanlage in Indien, 2009
(Photoarchiv Blaser-Gruppe)

3.2 Herausforderungen in den Ursprungsländern

Risikostufen der Kinderarbeit in den wichtigsten Kaffeeanbauländern

Die Risikobeurteilung beruht auf einer Analyse des Deutschen Kaffeeverbands



A world map with coffee origin countries highlighted in dark green. Lines connect these countries to text boxes indicating their risk level for child labor. The risk levels are: moderat (moderate), signifikant (significant), and hoch (high).

Mexiko	moderat	Honduras	moderat	Indien	moderat
Guatemala	signifikant	Nicaragua	hoch	Vietnam	moderat
El Salvador	moderat				
Kolumbien	moderat				
Peru	signifikant				
		Uganda	signifikant		
		Brasilien	moderat		
				Äthiopien	hoch
				Kenia	signifikant
				Tansania	hoch
				Indonesien	moderat

3.2 Herausforderungen in den Ursprungsländern

Emissionen, Entwaldung & Biodiversität

Entlang der ganzen Kaffeewertschöpfungskette fallen CO₂-Emissionen an. Mit Abstand am meisten CO₂-Emissionen fallen beim Kaffeeanbau an. Die grossen Treiber sind der Einsatz von synthetischen Stickstoffdüngern, unzureichendes Abwassermanagement und mögliche Entwaldung (Brounen 2019). Die Umwandlung von Wäldern und intakten Ökosystemen in Kaffeeanbauflächen verursacht nicht nur grosse Mengen an CO₂-Emissionen, sondern trägt auch massgeblich zum Biodiversitätsverlust bei.

Dieser Problematik sind wir uns bewusst. Dank der langjährigen Partnerschaft mit Wolthers Associates besteht in Brasilien eine enge Zusammenarbeit mit Produzenten, die vermehrt auf regenerative Ansätze für den Kaffeeanbau setzen. Durch den Einsatz von organischem anstatt synthetischem Dünger und der Pflanzung von Schattenbäumen werden die CO₂-Emissionen stark reduziert und die Artenvielfalt auf den Plantagen erhöht.

Wasser- und Bodenverschmutzung

Der Wasserverbrauch bei Kaffee ist generell sehr hoch. Für eine Tasse Kaffee werden rund 140 Liter Wasser verbraucht. Sowohl beim Anbau wie auch für die Weiterverarbeitung des Rohkaffees wird Wasser benötigt. Das Risiko der Wasserverschmutzung ist erhöht, wenn der Kaffee nass aufbereitet oder fermentiert wird. Auch weist die DKV-Risikoanalyse darauf hin, dass für den Kaffeeanbau in den allermeisten Ländern ein erheblicher Einsatz von legalen und teilweise auch illegalen Agrochemikalien festgestellt wurde. Diese Stoffe haben schädliche Auswirkungen auf die Umwelt und menschliche Gesundheit.



Blühende Kaffeepflanze mit Schmetterling, Laos 2013 (Photoarchiv Blaser-Gruppe)

3.3 Unsere Massnahmen

Einkauf von zertifizierten Kaffees

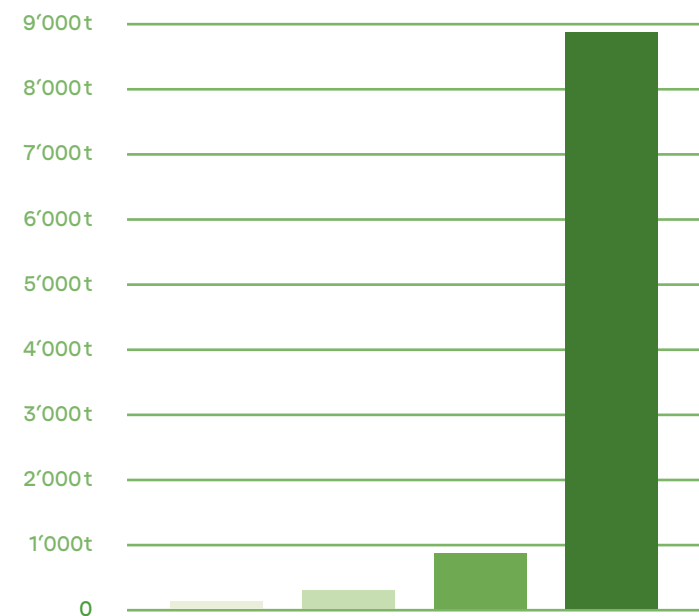
Blaser Trading gehört für Produzenten und Lieferanten in den Ursprungsländern häufig in die Kategorie der kleinen Kunden. Ausserdem haben wir keine Niederlassung ausserhalb der Schweiz, sowie keine eigenen Kaffeeplantagen. Entsprechend sind unsere Einflussmöglichkeiten je nach Menschenrechts- oder Umweltthema beschränkt. Es ist für uns daher zentral, eine strategisch sorgfältige Auswahl von wirkungsvollen Massnahmen zu treffen, um die wesentlichsten Risiken zu minimieren.

2023 hat die Blaser Trading AG aus 27 verschiedenen Ländern von über 100 Lieferanten und Kooperativen Rohkaffee eingekauft. Unser Rohkaffeeangebot reicht von klassischen Kaffees in mittleren und hochwertigen Qualitäten bis hin zu Spezialitätenkaffees inklusive Rainforest Alliance (RFA)-, Bio- und Fairtrade zertifizierte Kaffees.

Durch den Einkauf von zertifizierten Kaffees können wir Menschenrechts-, Umwelt- und Gouvernanzrisiken entlang der Wertschöpfungskette stark reduzieren. Zertifizierungssysteme wie beispielsweise jenes der Rainforest Alliance (RFA), von Fairtrade oder Bio verfügen über Standards, in denen soziale, ökologische aber auch Anforderungen in Bezug auf die Unternehmensführung für jeden Akteur entlang der Wertschöpfungskette klar definiert sind. Die Rückverfolgbarkeit des Kaffees, aber auch Unterstützungsmassnahmen für lokale Produzenten sind garantiert. Die jährlichen unabhängigen Audits – durchgeführt von akkreditierten Zertifizierungsorganisationen – stellen sicher, dass wir und unsere Lieferanten die vorgeschriebenen Standards des jeweiligen Zertifizierungssystems einhalten.

Fortsetzung auf Seite 25

Einkauf zertifizierter Rohkaffees 2023



3.3 Unsere Massnahmen im Ursprung

Fairtrade-Kaffee Max Havelaar

2023 haben wir rund 1'200 Tonnen Fairtrade-zertifizierten Kaffee eingekauft. Das Label steht für Kaffee, der fair gehandelt und nach umfassenden sozialen und ökologischen Kriterien produziert wurde. Dazu gehören langfristige Handelsbeziehungen, ein Mindestpreis und eine Fairtrade-Prämie. Aus den Fairtrade-Prämien werden diverse Projekte durch die Kooperativen realisiert, mit denen sie die Kaffeebauern in verschiedensten Belangen wie Bildung, Gesundheit und umweltfreundlichen Anbau unterstützen. Dank den fairen Handelsbedingungen können die Bäuer*innen und Arbeiter*innen in eine nachhaltige Zukunft investieren. Die Blaser-Gruppe vertreibt und röstet Fairtrade-zertifizierte Kaffees schon seit vielen Jahren.

Bio – Biologisch angebaute Kaffees

2023 haben wir über 125 Tonnen biologisch angebauten Kaffee eingekauft. Beim biologischen Kaffeeanbau kommen keine chemisch-synthetische Pestizide und Düngemittel zum Einsatz. Mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt, aber auch auf die Menschen, werden dadurch massiv reduziert.

RFA – Rainforest Alliance

2023 haben wir über 8'000 Tonnen RFA zertifizierten Kaffee eingekauft. Der mit Abstand grösste Teil des von uns gekauften RFA-Kaffees kommt aus Brasilien, gefolgt von Indien, Nicaragua, Guatemala, Kolumbien, Vietnam und Äthiopien. Der „RFA 2020 Certification Standard“ ist unterteilt in umfassende Anforderungen an ein Produkt; einerseits an die Akteure der Lieferkette und andererseits an Akteure, die auf der Stufe der landwirt-

schaftlichen Betriebe tätig sind. Das übergeordnete Ziel ist - nebst ökologisch und sozial nachhaltigen Anbaubedingungen - verantwortungsvolle Geschäftspraktiken in der gesamten Lieferkette sicherzustellen. Als Einkäufer von RFA zertifiziertem Kaffee bezahlen wir den Produzenten eine sogenannte „Sustainability Differential“ und „Sustainability Investment“. Dieser Mechanismus soll angemessenere Kaffeepreise sicherstellen.



Mischungen Verde, Terra Vita und Purista sowie Private Label



Mischungen Verde und Terra Vita sowie Private Label



Coffee

3.3 Unsere Massnahmen im Ursprung

Terroir-Kaffee für höchste Qualitätsansprüche

Für Liebhaber*Innen mit hohen Rückverfolgbarkeits- aber auch Qualitätsansprüchen kaufen wir auch auserwählte Spezialitätenkaffees für die Blasercafé Terroir-Linie ein. Diese Kaffees lassen sich bis auf die Plantage, in einzelnen Fällen bis auf die Kooperative, zurückverfolgen. 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. 2023 konnten wir 1,8 Tonnen Terroir-Kaffee absetzen.



Über unsere
Terroir Kaffees

1,8t Terroir-Kaffee
verkauft

Terroir Indonesia Sumatra Orang Utan

Kleinbauern bewirtschaften im Gayo Hochland von Aceh im Norden von Sumatra Kaffeeärten nach dem Orang Utan Standard. Dabei wird konsequent darauf geachtet, dass der Kaffee ökologisch ohne Einsatz von Agrochemikalien angebaut wird. So wird der Regenwald mit seinen Tieren und Pflanzen geschützt. Die Kaffeebauern erhalten eine Prämie pro Kilo verkauftem Rohkaffee. Mit einer weiteren Prämie wird das Sumatra Orang Utan Schutzprogramm unterstützt, welches sich zusammen mit der indonesischen Regierung für den Schutz der Sumatra Orang Utans und des Regenwaldes einsetzt. 2023 konnten wir 462 Kilo dieses Kaffees verkaufen.



Terroir Indonesia Sumatra Orang Utan



3.3 Unsere Massnahmen im Ursprung

Projekt DOÑA LUCERO von CSC* – Maya Frauenpower Kaffee

Die Italienische Non-Profit-Organisation amka und das Label Caffè Speciali Certificati - CSC, setzen sich gemeinsam für das sozialverantwortliche Projekt Doña Lucero in Guatemala ein. 80 guatemaltekische Kaffeeproduzentinnen sind am Projekt beteiligt. Das Projekt Doña Lucero wurde 2020 im Nordwesten Guatemalas gestartet, wo sich der Kaffeeanbau dank fruchtbarer Böden und günstiger klimatischer Bedingungen kilometerweit erstreckt. Die Bäuerinnen sind oftmals arm und darauf angewiesen, ihre Ernte sofort zu verkaufen.

Im Rahmen des Projekts konnten die Frauen ihre Produktions- und Handelskapazitäten weiterentwickeln. Gezielte Schulungen reichten von Fragen zur Kaffeeproduktion bis zur Förderung der Rolle der Frau, vom Vertrieb landwirtschaftlicher Materialien und Produkte bis zur fachlichen Unterstützung bei der Verbesserung der Anbautechniken und der Kaffeeernte.

Die ersten Proben, die von den Experten von CSC verkostet wurden, bestätigten eine hohe Qualität der Ernte. Die Projektteilnehmerinnen bei Doña Lucero erhielten eine beträchtliche Prämie, die einer Steigerung der Einnahmen von fast 50% entsprach. Dies zeigt, dass die Bemühungen um gute Arbeit anerkannt und belohnt werden. Ein Anreiz, den eingeschlagenen Weg weiterzugehen.

Blasercafé ist als einzige nicht-Italienische Rösterei Mitglied der CSC. Wir haben einen Teil des Rohkaffees aus diesem Projekt gekauft und daraus die Mischung „Maya“ lanciert.

Fortsetzung auf Seite 28



Kaffeemischung „Maya“, die aus dem Projekt entstanden ist

*CSC Caffè Speciali Certificati

2007 wurden wir als erste Schweizer Firma in die italienische Organisation Caffè Speciali Certificati (CSC) mit ihren äusserst strengen Qualitätskriterien aufgenommen. Die von Blasercafé verkaufte Espresso-Mischung Rosso & Nero ist beliebt und erfüllt alle Kriterien und trägt mit Stolz das CSC-Label. Die Mischung zeichnet sich durch einen perfekt ausbalancierten Geschmack aus.



BEST COFFEES FOR ESPRESSO

3.3 Unsere Massnahmen im Ursprung



Doña Juanita ist 40 Jahre alt. Nach der Trennung von ihrem Mann begann sie, das Land ihres Bruders zu verwalten, der in die Vereinigten Staaten ausgewandert ist. Diese Tätigkeit ermöglicht es ihr, ihre 3 Kinder zu unterstützen und finanziell unabhängig zu werden nach Jahren der wirtschaftlichen Abhängigkeit von ihrem Ex-Mann. Sie produziert seit Jahren 100% biologischen Kaffee und ist heute die Präsidentin der Gruppe von 80 Frauen und motiviert sie immer wieder aufs Neue.

«Als Frauen haben wir das Recht, uns zu beteiligen und zu organisieren, auch wenn uns das oft verwehrt wird. Aber wenn wir uns wehren, können wir alles erreichen.»



Doña Cipriana ist 48 Jahre alt und hat drei Töchter. Sie arbeitet auf ihren Kaffeeefeldern zusammen mit ihrem Mann. Das nächstgelegene Stück Land ist eine Stunde entfernt und nur zu Fuss erreichbar, über schlammiges und rutschiges Gelände. Sie kümmert sich vor allem um die Düngung und Verarbeitung, ihr Mann ist in der kleinen Werkstatt tätig, die er in seinem Haus eingerichtet hat.

«Die Arbeit, die mit dem Kaffeeanbau verbunden ist, kostet: Denken Sie an die vielen Wege, die wir mit Säcken voller Dung auf den Schultern zurücklegen müssen. Man glaubt nicht, dass es sich um eine Frauenarbeit handelt, aber mit Mühe und Anstrengung können wir das alles schaffen, auch wenn wir nicht die gleiche körperliche Kraft wie Männer haben.»



Doña Antonia ist 42 Jahre alt und hat zwei Töchter. Sie hat den Kaffeeanbau bei ihrem Vater gelernt. Sie heiratete und trennte sich nach ein paar Jahren; eine schwierige Entscheidung für sie. Als sie mit ihrem neuen Partner zusammenkam, hatte sie die Möglichkeit, wieder mit Kaffee zu arbeiten, weil er ein kleines Feld besitzt. Sie ist eine unternehmungslustige Frau. Rund um ihr Haus gibt es viele verschiedene kleine unternehmerische Felder, die bewirtschaftet werden wollen: von Obstbäumen, über Hühner bis zum Betrieb eines kleinen Ladens mit einer Vielzahl von Produkten.

«Die Herstellung von Kaffee ist sehr aufwändig. Aber ich mag diese Arbeit. Wenn man es gut behandelt, ist das Land grosszügig mit uns, es ist alles, was wir haben.»

3.3 Unsere Massnahmen im Ursprung

Langjährige Beziehungen mit Lieferanten

Die Blaser-Gruppe verfügt über keine Niederlassung ausserhalb der Schweiz, sowie keine eigenen Kaffeeplantagen. Seit der Gründung durch den Kaffeepionier Walter Blaser im Jahr 1922 bestehen jedoch langjährige Partnerschaften zu Kooperativen und Kaffeefarmen in nahezu allen Kaffeeursprungsländern. Wir legen grossen Wert auf faire Handelsbeziehungen mit unseren Geschäftspartnern. Ein grosser Teil unseres Rohkaffees beschaffen wir direkt von Produzenten und Kooperativen. Beispielweise besteht eine langjährige Partnerschaft mit den beiden Kooperativen Minasul in Brasilien und La Florida in Peru. Beide Kooperativen konnten wir massgeblich beim Aufbau ihres Exportbusiness unterstützen.

Unsere Kaffeehändler besuchen jedes Jahr verschiedene Produzenten und Lieferanten, um sich ein Bild von den Kaffeepflanzen, den Anbau- und Aufbereitungsmethoden sowie den Arbeitsbedingungen vor Ort zu machen. Transparente und langjährige Geschäftsbeziehungen stehen bei uns im Mittelpunkt und tragen massgeblich dazu bei, unsere Nachhaltigkeitsrisiken zu minimieren.



Rohkaffeehändlerin Maria Luisa Millemaci zu Besuch bei der Fazenda Samambaia in Brasilien, Juni 2024 (Photoarchiv Blaser-Gruppe)



Besuch bei der Fazenda Monte Alegre in Brasilien, Juni 2024 (Photoarchiv Blaser-Gruppe)



3.3 Unsere Massnahmen im Ursprung

Wiederaufbauprojekt Gesundheitszentrum El Boquerón

Im Rahmen unserer Partnerschaft mit der Lindenhofgruppe spendeten Blasercafé und die Lindenhofgruppe einen Beitrag für die Unterstützung eines sozialen Projekts. Dank der langjährigen und freundschaftlichen Beziehung zwischen Blaser Trading und dem in Guatemala ansässigen Rohkaffeelieferanten Fedecocagua, wurden wir auf ein ganz besonderes Projekt aufmerksam, welchem der Unterstützungsbeitrag nach sorgfältiger Prüfung zugesprochen wurde:

2020 wurde ein kleines Gesundheitszentrum in Guatemala durch Tropenstürme total zerstört. Die Einwohner*innen bemühten sich umgehend um die Erstellung eines Neubaus. Die Kommission für die Dorfentwicklung kaufte ein Stück Land und setzte sich mit jenen Organisationen und Institutionen in Verbindung, die allenfalls einen Beitrag zum Neubau leisten konnten.

Das Projekt wurde von der Stiftung Ulrich Gurtner Kappeler UGK, welche von der Fedecocagua vor vielen Jahren ins Leben gerufen wurde, betreut und begleitet. Während des gesamten Wiederaufbaus standen wir direkt und ohne Umwege mit den Projektverantwortlichen vor Ort in Kontakt.

Bemerkenswertes Resultat

Im März 2022 wurde die neue Klinik eingeweiht. Das „Puesto de Salud“ ist ein Ort geworden, wo sich die Angestellten und Patienten sicher und wohl fühlen und die Betreuung der Kranken und Verletzten auf einem guten

Niveau gewährleistet ist. Besonders geschätzt wird auch die konstante Stromversorgung, welche durch eine neue Solaranlage garantiert ist.

« das Projekt el Boquerón wirkte auf mich beinahe surreal: die Versprechen wurden eingehalten, jeden Monat war ein klarer Fortschritt zu erkennen, die Dankbarkeit war spürbar. Der Beitrag von Blasercafé wurde dabei besonders hervorgehoben, weil er nach Abschluss der wesentlichen Bauarbeiten den Schlussausbau ermöglichte, der den Puesto de Salud erst zu einem gut funktionierenden kleinen Gesundheitszentrum macht... »

Jurik Rockenbach
Vertreter der Stiftung UGK vor Ort

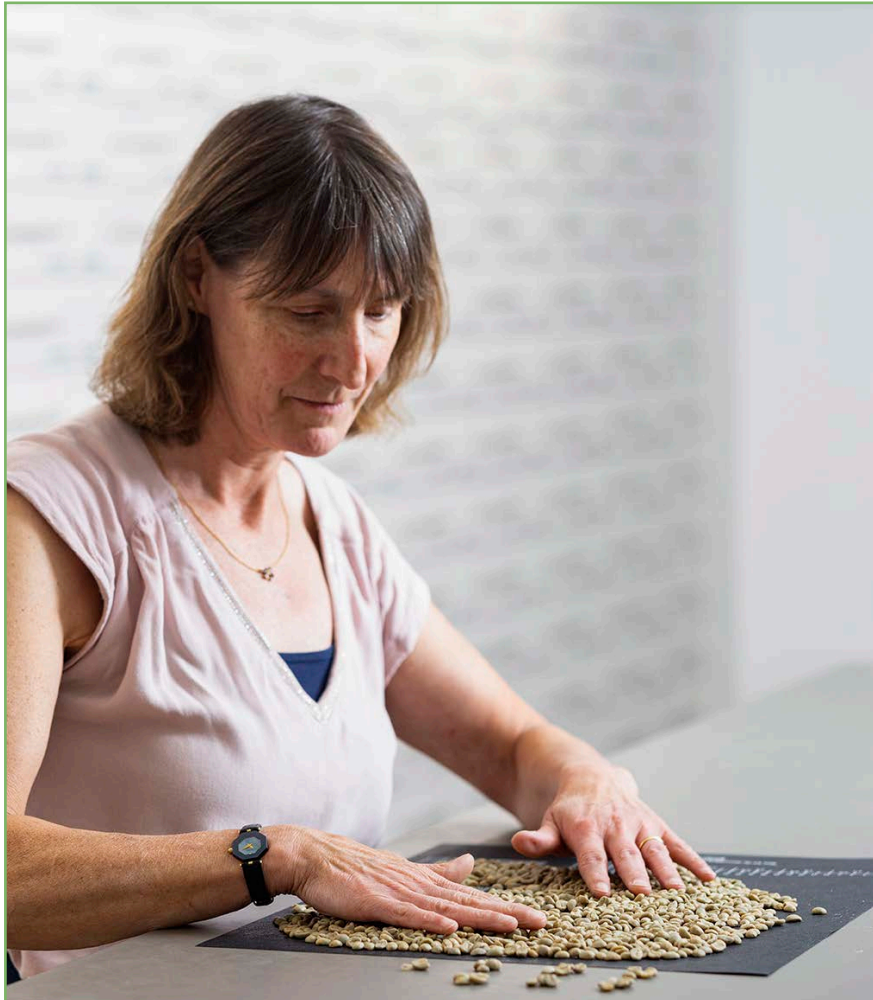


Adín, Präsident des Komitees für die Entwicklung des Ortes El Boquerón, mit seinen Töchtern, 2022



Zerstörtes Gesundheitszentrum in El Boquerón, 2020

3.4 Qualitätskontrolle



Marlies Kurzo, Licensed Q Arabica Grader, Qualitätssicherung Blaser Trading bei der Kontrolle auf Defekte beim Rohkaffee

Auswirkungen

Der Handel und die Beschaffung von Rohkaffee unterliegen strengen Lebensmittelsicherheitsstandards und beeinflussen die Produktesicherheit und Qualität des Kaffees.

Massnahmen

Die Lebensmittelsicherheit und die einwandfreie Qualität unserer Rohkaffees zu garantieren ist unsere oberste Maxime. Dafür haben wir unsere Qualitätssicherungsabteilung, die die Einhaltung der marktüblichen Standards und Richtlinien sicherstellt. Die visuelle (Defect Grading) und non-visuelle (Screening, Feuchtigkeit, Dichtemessung) Prüfung gehören bei uns zu den Standards der Qualitätskontrolle des Rohkaffees.

Täglich werden mehrere Vorverschiffungs- und Ankunfts Muster durch unsere zertifizierten Q-Arabica Grader im eigenen Cuppingraum und Quality-Lab verkostet. Ausserdem werden unsere Rohkaffeemuster systematisch in einem externen Labor auf Pestizidrückstände, OTA und andere Kontaminanten getestet. Je nach Kundenbedarf werden weitere, spezielle Prüfungen vorgenommen.

Die gerösteten Bohnen, welche aus den Cuppings übrigbleiben, werden gesammelt und bei Kaffeemaschinen- und Kaffeemühlenherstellern als Test-Kaffee weiterverwertet. Rohkaffeemuster, welche nicht mehr benötigt werden, spenden wir an soziale Projekte via www.partage.ch.

3.5 Transport

Auswirkungen

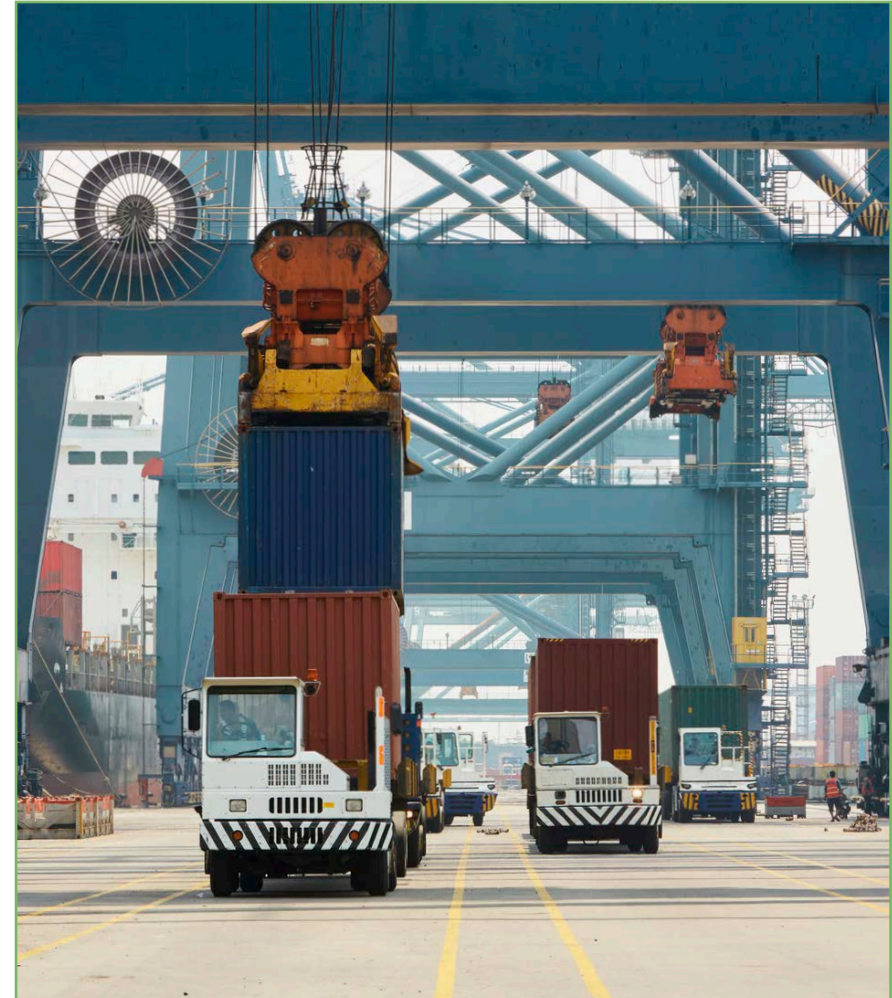
CO₂-Emissionen fallen auch beim Transport der Kaffeebohnen an. Nach der Ernte werden die Kaffeesäcke von der Farm zu den verarbeitenden Betrieben und anschliessend in die Lagerhallen transportiert. Beim Hafen werden die Kaffeesäcke verschifft und per Containerschiff zum Destinationshafen transportiert. Im letzten Schritt werden die Kaffeesäcke dann per LKW oder Zug zum Röstbetrieb transportiert. Je nach Berechnung, Ursprung und Zieldestination macht der gesamte Transport zwischen 10 % und 25 % der gesamten CO₂-Emissionen der Kaffeewertschöpfungskette aus.

Es ist uns bewusst, dass zusätzlich zu den Umweltauswirkungen auch mögliche soziale Risiken bestehen: Beispielweise beim Auf- und Entladen der Säcke in die LKWs oder die Arbeitsbedingungen der Crews auf den Containerschiffen.

CO₂ Reduktionsmassnahmen

In Zusammenarbeit mit unserem Partner Camiontransport hat die Blaser-Gruppe 2023 über 11'000 kg CO₂e (Equivalente) eingespart, dank gezielter Verlagerung von Transporten auf die Schiene. Damit können wir im Kleinen einen Beitrag zur Reduktion der anfallenden CO₂-Emissionen leisten.

Unser Einfluss, den Transport im Ursprung oder auf dem Meer sozial und ökologischer nachhaltiger zu gestalten, ist limitiert. Allerdings hat sich die Internationale Seeschiffahrtsorganisation (IMO) hohe Ziele gesetzt: Bis ins 2050 sollen die Reedereien CO₂-neutral transportieren.



4.1 Facts zur Röstkaffeeproduktion

5.1

601 t zertifizierter Kaffee geröstet

2023: 24'928 kWh Energie eingespart, trotz höherer Produktionsmenge*

Energiever-
brauch*

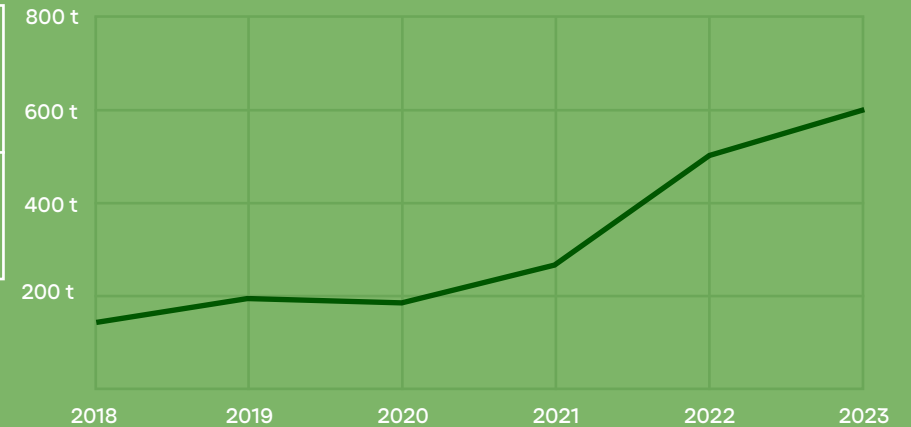
Erdgas
Strom - - - - -

*Verbrauch von Produktion, Verwaltung und Gebäude



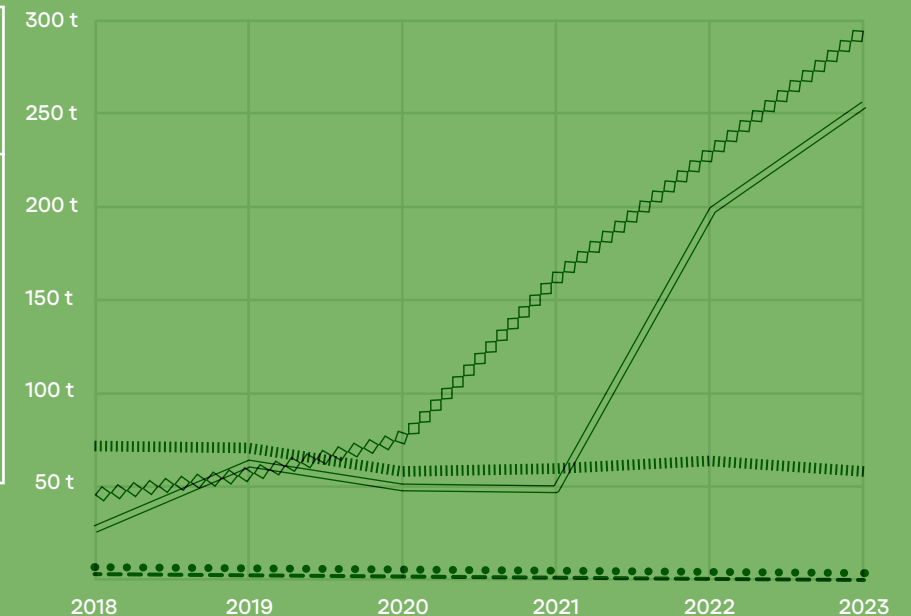
Produktion von
zertifizierten
Röstkaffees

— Gesamtmenge zertifiziert



Produktion von Kaffee
aufgeteilt nach
Zertifizierung

..... Fairtrade
- - - - - Bio
◇◇◇◇◇ Fairtrade und Bio
(Doppelzertifizierung)
==== Rainforest Alliance
||||| Caffé Speciali Certificati



4.2 Herausforderungen

In unserer Produktion in der Stadt Bern rösten wir täglich frisch Kaffee, der dann gemahlen oder als Bohnenkaffee abgepackt wird und letztendlich zum Verkauf an unsere Kunden bereit steht. Diese Prozessschritte stellen uns in Punkto Nachhaltigkeit vor verschiedene Herausforderungen. Durch den Röstprozess, die Verarbeitungs- und Verpackungsmaschinen und auch den Transport der fertigen Röstprodukte hin zum Kunden, verursachen wir CO₂-Emissionen.

Wir setzen auf eine einwandfrei hohe Qualität unserer Kaffees und legen viel Wert auf die Erfüllung der hohen Qualitätsansprüche unserer Kunden*innen. Wir kümmern uns um die Sicherstellung der Lebensmittelsicherheitsstandards. Entsprechend wichtig ist unsere Qualitätssicherungsabteilung, die sich täglich für die besten Kaffees stark macht.

Die Rohkaffeepreise sind sehr volatil; das stellt uns zeitweise vor grosse Herausforderungen. Wir müssen die hohe Qualität unserer Kaffees zu stets attraktiven Marktpreisen anbieten können.

Unser Sortiment umfasst ein breites Angebot an qualitativ hochwertigen Kaffees für die Gastronomie und für private Kaffeeliebhaber*innen. Unsere Gastronomiekunden stehen einer wachsenden Nachfrage nach Bio & Fairtrade- zertifizierten Kaffees durch ihre Gäste gegenüber. Es ist schwierig, diesem Wunsch zu einem kompetitiven Preis gerecht zu werden. Hier sehen wir für die Zukunft ein wachsendes Bedürfnis, welches wir mit unserem Sortiment abdecken möchten.



Marc Käppeli
Geschäftsführer
Blaser Café AG

«Es gibt in Sachen Nachhaltigkeit noch viel zu tun.
Wir packen es an.»

4.3 Unsere Massnahmen



Giuliano Bartoli, Röstmeister, autorisierter SCA-Trainer und lizenzierter Q Arabica Grader

FSSC Zertifizierung

2022 war für uns ein wichtiges Jahr, weil wir zum ersten Mal mit dem FSSC 22000 Standard einen der höchsten international anerkannten Lebensmittelsicherheitsstandards erfüllen. Dieser übersteigt die gesetzlichen Anforderungen nicht nur in unserem Betrieb, sondern entlang der gesamten Röstkaffee-Wertschöpfungskette.

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.

Wir stellen sicher, dass wir unser Qualitätssystem laufend weiterentwickeln. Massnahmen zu Reklamationen und Rückmeldungen werden definiert und in das aktuelle System eingebaut. So werden unsere internen Arbeitsweisen ständig überdacht und eine kontinuierliche Weiterentwicklung ist sichergestellt.

Das erlaubt uns in einem dynamischen Umfeld unsere Kunden mit sicheren Produkten mit höchstem Qualitätsanspruch und Genussgarantie beliefern zu können.



4.3 Unsere Massnahmen

Einbau Wärmerückgewinnungsanlage

Beim Röstprozess wird das Röstabgas mit einer Gasflamme erhitzt und die Geruchsstoffe werden danach im Katalysator nachverbrannt. Seit 2024 können wir diese Abwärme, die beim Röstprozess entsteht, mittels einer Wärmerückgewinnungsanlage weiterverwenden. Die gewonnene Energie wird zum Heizen des Gebäudes und für die Heisswasseraufbereitung genutzt. Das heisse Wasser speichern wir in grossen Tanks im Keller. Der Einbau der platzintensiven Anlagen in unserem Gebäude war eine grosse technische Herausforderung und mit hohen Investitionen verbunden. Mit der Unterstützung aus dem Ökofonds der Stadt Bern konnten wir die Finanzierung der Anlage sicherstellen.

« Die Wärmerückgewinnungsanlage wird unseren Energieverbrauch um ca. 200'000 kWh pro Jahr minimieren. Dies entspricht in etwa dem jährlichen Strombedarf von vierzig Vierpersonenhaushalten. »

Christoph Lauper
Mitglied der Geschäftsleitung

CO₂-Emissionen und Energieverbrauch in der Röstkaffeeproduktion

Um die CO₂-Emissionen und den Energieverbrauch unseres Röstbetriebs zu senken, haben wir 2023 verschiedene Massnahmen umgesetzt. Insgesamt können wir mit den umgesetzten Neuerungen 3'400 kg Aluminium und 268'000 kWh Energie einsparen.



Wärmerückgewinnungsanlage am Produktionsstandort in Bern (Photoarchiv Blaser-Gruppe)

4.3 Unsere Massnahmen

Ersatz Druckluftkompressor

Mit der Erneuerung der Röststeuerung wurden sowohl Druckluftleitungen, wie auch der Kompressor ersetzt. Damit wurde nicht nur ein Teil des alten Druckluftnetzes ersetzt, sondern auch ein wesentlich energieeffizienter Kompressor eingebaut. Mit diesen Massnahmen lassen sich zukünftig jährlich 18'000 kWh im Jahr einsparen.

Inbetriebnahme Photovoltaikanlage

Mit der Installation der Photovoltaikanlage auf dem Gebäude an der Güterstrasse 6 wurde der Grundstein gelegt, damit wir eigene Energie produzieren können. Mit dieser Massnahme können pro Jahr 50'000kWh produziert werden. Damit decken wir den täglichen Energiebedarf unserer Rösterei Kaffee und Bar an der Güterstrasse mit angrenzendem Schulungsraum.



Neue Druckluftkompressoren am Produktionsstandort in Bern (Photoarchiv Blaser-Gruppe)



Photovoltaikanlage am Produktionsstandort in Bern (Photoarchiv Blaser-Gruppe)

Energieeffizientes Datacenter - Green-IT

Seit 2023 werden unsere Server in einem externen Datacenter betrieben. Die Betreiberfirma ist Teilnehmerin bei der Energie-Agentur der Wirtschaft (EnAW), die sich für einen wirtschaftlichen Klimaschutz einsetzt. Sämtliche von ihnen betriebenen Datacenter werden auf grösstmögliche Energieeffizienz optimiert und beziehen nur Strom aus erneuerbaren Energiequellen (Wasser-, Windkraft, Biomasse, Solar). Es wird ein PUE (Power Usage Effectiveness) von 1.20 und besser erreicht. Dies erreichen sie u.a. mit einer Wärmerückgewinnung zwecks Beheizung der umliegenden Gebäude und einer durchgehend ausgeklügelten Klimatisierung mit modernster Technik.

4.3 Unsere Massnahmen

Neue nachhaltige Produkte

Der Nachhaltigkeitsgedanke prägt immer stärker unsere eigene Sortimentsgestaltung.

Mit der Ablösung der Bio- und Fairtrade zertifizierten Mischung „Pura Vida“ wurde eine allseits beliebte und auf neue Kundenbedürfnisse angepasste Mischung „Terra Vita“ lanciert. Unser „Terra Vita“ Kaffee ist ebenfalls Bio- und Fairtrade zertifiziert.

Zusätzlich wird mit der neuen Mischung „Purista“ eine Fairtrade-zertifizierte Alternative geboten, die im Preissegment mit konventionellem Kaffee mithalten kann und deshalb auch interessant für die Gastronomie ist. Mit der Lancierung dieser beiden Artikel bringt Blasercafé neuen Schwung in das Nachhaltigkeitssortiment und erhofft sich, noch mehr Kunden von der Fairtrade- und Biolinie überzeugen zu können.



Blaser Trilogie „zertifizierte Kaffees“



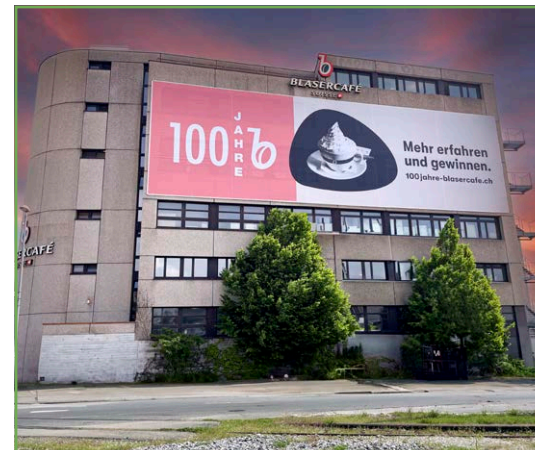
Purista Fairtrade-Kaffee

Upcyclingprojekt Megaposter

2022 zierte zur Feier unseres hundertjährigen Bestehens ein Megaposter die Fassade von unserem Firmengebäude.

Bei der Planung zur Demontage im Frühjahr 2023 wurde schnell klar, dass eine Entsorgung von so viel hochwertigem Material (Mesh-Blache) inakzeptabel wäre. So ist die Idee entstanden, das Material für die Herstellung von Tragetaschen weiter zu verwerten. Mit der Stiftung Terra Vecchia konnten wir dieses Vorhaben umsetzen und aus der Mesh-Blache wunderschöne Tragetaschen herstellen lassen.

Der Gedanke, dass jede Tasche von Menschen gefertigt wurde, die sich auf dem Weg in die Berufliche Integration befinden, macht jedes Stück einmalig.

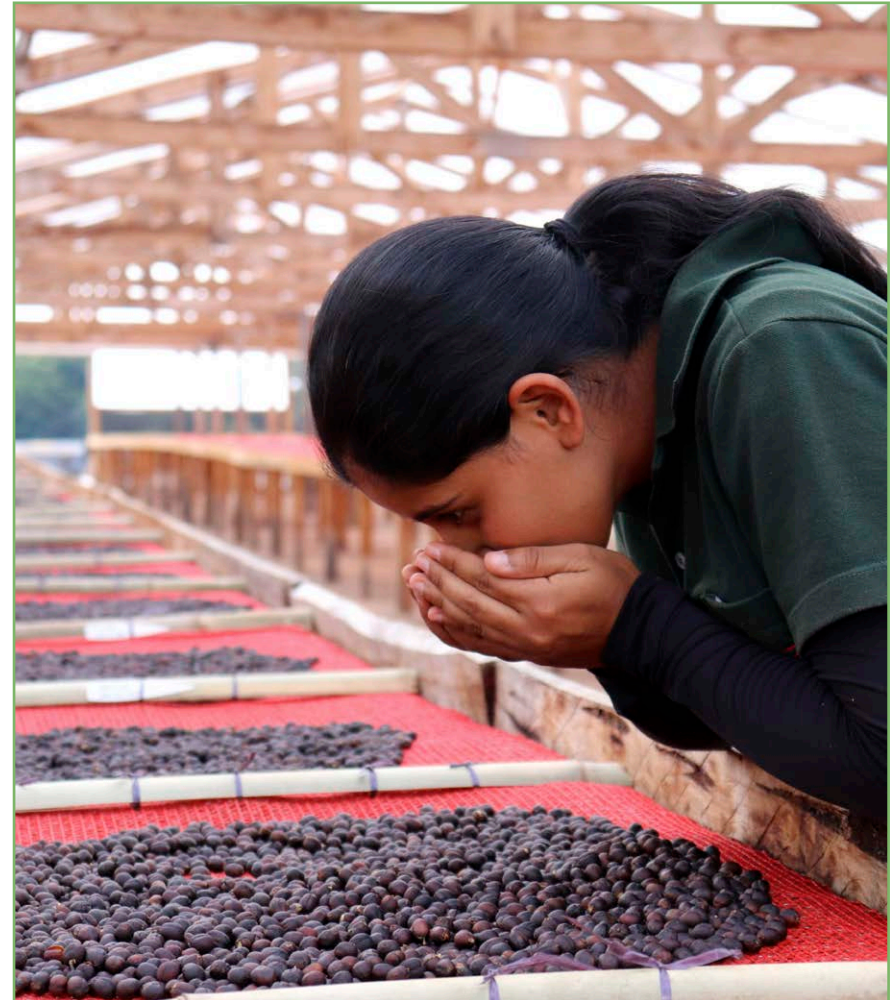


5.1 Ein Blick in die Zukunft

Am meisten beschäftigt uns 2024 die EU Entwaldungsverordnung (EUDR). Ab dem 1. Januar 2025 gilt es ernst, und sämtliche von uns verkaufte Kaffeebohnen in die EU-Länder müssen bis dann EUDR konform sein.

Zudem werden 2024 wichtige Eckpfeiler für unser Nachhaltigkeitsmanagement definiert:

- Ausarbeitung einer übergeordneten Nachhaltigkeitsstrategie für die Blaser-Gruppe mit separaten Zielvorgaben für die Blaser Trading AG und die Blaser Café AG
- Systematischere Integration der Nachhaltigkeit in die Unternehmensstrategie und Prozesse, sodass in Zukunft eine wirksame Umsetzung der Nachhaltigkeitsziele sichergestellt ist.
- Für Blaser Café wird geprüft, ob die Anlehnung an die Umweltnormreihe ISO-14000 eine passende Grundlage für eine gezielte Integration von Nachhaltigkeitsaspekten in die Produktionsprozesse bildet
- Stärkung unseres Nachhaltigkeits-Risikomanagementsystems: Unter anderem werden wichtige Stakeholder-Gruppen bei der Durchführung unserer Wesentlichkeitsanalyse und der Auswahl von geeigneten Massnahmen enger miteinander verbunden
- Blaser Mitarbeiter*Innen werden laufend über die Nachhaltigkeitsbestrebungen informiert und wirken bei der Umsetzung von kleineren Nachhaltigkeitsmassnahmen aktiv mit



Rohkaffee während dem Trocknungsprozess, Brasilien 2021 (Photoarchiv Blaser-Gruppe)

6.1 Mitgliedschaften & Zertifikate



BEST COFFEES FOR ESPRESSO



6.1 Mitgliedschaften & Zertifikate

