

NESPRESSO KOMPETENZ- ZENTREN FÜR KAFFEE



© Nestlé Nespresso SA, Corporate Communications, April 2015

Weitere Informationen finden Sie auf:
www.nestle-nespresso.com

UNÜBERTROFFENE QUALITÄT UND ECHTE KAFFEEKOMPETENZ

Nespresso verdankt seinen Erfolg der Kreation erlesener Grand Cru-Kaffees von höchster Qualität, die selbst den anspruchsvollsten Kunden zufriedenstellen. Unsere beiden hochmodernen Produktionszentren spielen bei der Entwicklung und dem Vertrieb unserer Auswahl einzigartiger Mischungen und sortenreiner Kaffees eine wichtige Rolle.

Unsere passionierten und erfahrenen Kaffee-Experten wenden bei der Auswahl, der Röstung, dem Mahlen und dem Mischen der Kaffeebohnen äußerste Sorgfalt an, um die einzelnen Grands Crus zu kreieren und den Geschmack und das Aroma in den luftdicht versiegelten Nespresso Kapseln zu wahren. Diese Experten stimmen das subtile Zusammenspiel der komplexen Eigenschaften der einzelnen Kaffeesorten perfekt ab, um jede Vorliebe zu bedienen.

Sobald der Kaffee das Produktionszentrum erreicht, führen unsere Experten in jedem Produktionsstadium über 40 Qualitätsprüfungen durch, um sowohl die Qualität der grünen Kaffeebohnen als auch die des fertigen Produkts zu gewährleisten und für ein einheitlich perfektes Ergebnis für unsere Kunden zu sorgen. In unseren Produktionszentren werden täglich etwa 300 Tassen Rohkaffee und bis zu 500 Tassen mit dem fertigen Produkt verkostet.

PRODUKTIONSZENTREN

Jede Nespresso Kapsel wird sorgfältig in einer unserer drei Fertigungsstätten in der Schweiz (Avenches, Orbe und Romont) hergestellt und dann in über 62 Länder weltweit exportiert. Unsere über 1.000 Mitarbeiter in diesen Produktionszentren setzen ihr gesamtes Fachwissen und neueste Technologien ein, um erlesene Kaffeebohnen aus den besten Anbauregionen der Welt in die berühmte, den Verbrauchern so vertraute Nespresso Kapsel umzuwandeln, die eine gleichbleibend hohe Qualität garantiert.

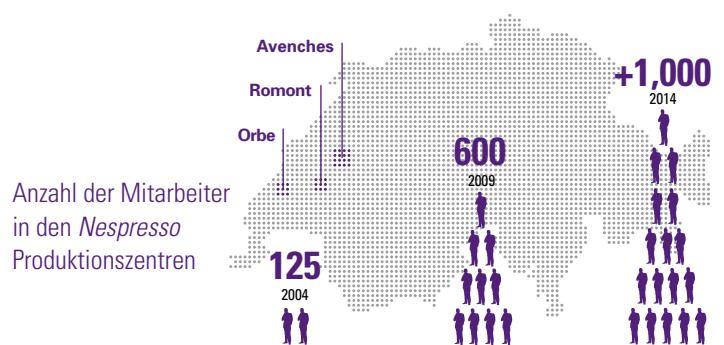
Avenches



Das Nespresso Produktions- und Vertriebszentrum in Avenches ist die größte Produktionsstätte des Unternehmens und beschäftigt ein engagiertes Team aus Kaffee-Experten. Das Zentrum dient außerdem als globales Vertriebszentrum, das die Nespresso Kapseln in alle Welt liefert. Das Werk in Avenches wurde 2008 in Betrieb genommen und von 2010 bis Ende 2012 wurde es massiv erweitert, um der weltweit wachsenden Nachfrage nach Nespresso Kaffee nachzukommen.

Während der Produktion
werden über 40 Qualitätsprüfungen
durchgeführt.

Bis heute beläuft sich die Gesamtinvestition in das Werk auf etwa 500 Mio. CHF, und das Zentrum beschäftigt rund 800 hervorragend ausgebildete Fachkräfte.



Anzahl der Mitarbeiter
in den Nespresso
Produktionszentren

Die Einrichtung überzeugt mit modernster Technologie, aktuellem Architekturdesign und der praktischen Umsetzung von Nachhaltigkeitsgrundsätzen. Produziert werden sowohl Nespresso Kapseln für den Endverbraucher als auch für Unternehmen.

Strenge Qualitätskontrollen

- Anzahl der Qualitätsprüfungen (von der Ankunft des Kaffees bis zum Vertrieb): 41
- Anzahl der Experten, die den Kaffee verkosten: 120+
- Anzahl der Kaffeeverkostungen pro Woche: 20-25
- Anzahl der täglich zur Qualitätskontrolle verkosteten Tassen:
 - Rohkaffee: 180-200
 - Fertiges Produkt: 250-300

Nachhaltigkeit

Im Rahmen des Nespresso Nachhaltigkeitsansatzes wurde das Werk mit einer Reihe von Besonderheiten ausgestattet, die die ökologischen Auswirkungen der Produktion reduzieren und positiven Einfluss auf die umliegenden Gemeinden haben.

- Modernste Röstverfahren haben gegenüber den vorherigen Verfahren einen um 16 bis 20 % geringeren Energiebedarf.
- Ein innovatives System ermöglicht außerdem die Energierückgewinnung. Die zurückgewonnene Energie wird für das Heizsystem im Werk eingesetzt, was einer Einsparung von 230.000 m³ Gas gleichkommt.
- Regenwasser wird gesammelt, aufbereitet und im Werk verwendet.
- Um die ökologischen Auswirkungen unseres Betriebs möglichst gering zu halten, werden 100 % des Rohkaffees mit dem Eisenbahnverkehr zum Produktionszentrum befördert. Insgesamt wird ein Großteil der Produktbewegungen auf dem Werksgelände mit der Eisenbahn umgesetzt, soweit dies ökologisch sinnvoll ist.

100 % unseres Rohkaffees wird mit der Eisenbahn zum Produktionszentrum befördert.

Weitere Informationen finden Sie auf:
www.nestle-nespresso.com

Orbe



Unser Werk in Orbe wurde 2002 als erstes, vollständig für *Nespresso* eingesetztes Produktionszentrum eröffnet.

Bis dato belaufen sich die Investitionen in das Werk auf etwa 215 Mio. CHF, das Zentrum beschäftigt über 350 äußerst engagierte Kaffee-Experten.

Produziert werden sowohl *Nespresso* Kapseln für den Endverbraucher als auch für Unternehmen.

Strenge Qualitätskontrollen

- Anzahl der Qualitätsprüfungen (von der Ankunft des Kaffees bis zum Vertrieb): 41
- Anzahl der Experten, die den Kaffee verkosten: 130+
- Anzahl der Kaffeeverkostungen pro Woche: 15+
- Anzahl der täglich zur Qualitätskontrolle verkosteten Tassen:
 - Rohkaffee: 80-85
 - Fertiges Produkt: 150-200

Nachhaltigkeit

Wir suchen beständig nach Lösungen, um die ökologischen Auswirkungen unseres Betriebs gering zu halten, beispielsweise durch die Art, wie wir den Kaffee zu unserer Produktionsstätte und darüber hinaus befördern. In Orbe haben wir ein System eingerichtet, das Flusswasser zur Kühlung des Werks nutzt. 100 % des Rohkaffees wird mit der Eisenbahn zum Produktionszentrum befördert.

Romont



Nespresso startete im Januar 2015 die Produktion an seinem Produktionsstandort Romont, im Schweizer Kanton Fribourg. *Nespresso* hat 300 Millionen CHF in diesen Standort investiert und beschäftigt dort derzeit über 100 Kaffeeexperten.

Nachhaltigkeit

Die Gestaltung, der Bau und der Betrieb des dritten Produktionszentrums sind eng in das globale Nachhaltigkeitsprogramm von *Nespresso* eingebunden. *Nespresso* beantragt zurzeit das LEED Zertifikat für den Standort. Dieses amerikanische Zertifikat beinhaltet eine ganzheitliche Bewertung des Projektes in Bezug auf ökologische, soziale und ökonomische Faktoren.

Die neue Produktionsstätte verfügt über modernste Technologie, die die Effizienz und Produktivität optimiert und gleichzeitig Umweltbelastungen auf ein Minimum reduziert. Zum Beispiel wird die Hitze, die beim Rösten verwendet wird, durch ein innovatives System wiederverwertet. Zum Teil wird es für Heizzwecke im Werk verwendet oder an die Gemeinde in Romont umverteilt. Beim Gütertransport auf dem Werkgelände wird der Eisenbahnverkehr dem Straßengüterverkehr vorgezogen, wobei 100% des Rohkaffees mit der Eisenbahn angeliefert werden.

Die Produktionsstätte bringt die Erfahrungen aus den anderen *Nespresso* Produktionszentren in Orbe und in Avenches in puncto Nachhaltigkeit gewinnbringend für die Bereiche Energieeffizienz, Mülltrennung und Recycling ein.

QUALITÄTSMANAGEMENT IN DEN PRODUKTIONSZENTREN VON NESPRESSO

Auf jeder Stufe der Wertschöpfungskette von *Nespresso* gilt der Grundsatz einer strengen Qualitätskontrolle, von der nachhaltigen Beschaffung erstklassiger Kaffees bis hin zum weltweiten Vertrieb. *Nespresso* Experten prüfen die Qualität des Kaffees beständig in allen Phasen des Produktionsverfahrens in unseren Werken. Von dem Zeitpunkt an, an dem der grüne Kaffee in unseren Produktionszentren ankommt, bis zu dem Moment, in dem unsere Grands Crus das Werk für den weltweiten Vertrieb verlassen, werden mehr als 40 Qualitätsprüfungen durchgeführt. Zu den Qualitätsprüfungen gehören physische und sensorische Analysen des Rohkaffees und der fertigen Produkte sowie Produktions- und Sichtkontrollen.

Beispiele für Qualitätsprüfungen, die für ein einheitlich perfektes Ergebnis für den Verbraucher sorgen:

1. Verkostung des Rohkaffees, um das sensorische Profil des grünen Kaffees zu gewährleisten
2. Kontrolle der Größe der grünen Kaffeebohnen, um die Homogenität für ein einheitliches Röstergebnis sicherzustellen
3. Feuchtigkeitsmessung der grünen Kaffeebohnen, um Trockenheit und Qualitätsverlust während des Röstens zu verhindern
4. Sprudelbad, um die Wasserdichtigkeit der Kaffee kapseln sicherzustellen
5. Sichtkontrolle, um die Konformität der Kapselform zu überprüfen
6. Verkostung des fertigen Produkts, um das jeweilige Geschmacksprofil unserer Grands Crus zu überprüfen

