

Auch die IST Höhere Fachschule für Tourismus gehört zur Vantage Education Group.

Vantage Education Group:

Mach mal Pause

Zur Vantage Education Group gehören gleich neun Bildungsinstitutionen an über 20 Standorten in der ganzen Schweiz. Um Synergien zu nutzen, organisiert die Gruppe inzwischen auch die Pausenzonenverpflegung selbst und hat dazu das Konzept Myfoodbox entwickelt. Beim Kaffee setzt man dabei auf Kaffeevollautomaten der Cafina AG, damit auch Studierende von bester Kaffeequalität profitieren.

Text: Thomas Bürgisser | Bilder: Aniela Lea Schafroth und zVg.







«Unsere Bildungsinstitutionen gehören mit ihren Angeboten zu den führenden privaten Anbietern von praxis- und transferorientierten Aus- und Weiterbildungen.»

Daniel Nussbaumer, Vantage Education Group.

as Handelsdiplom erwerben, sich zum eidgenössisch diplomierten Verkaufsleiter oder zur diplomierten Marketingmanagerin weiterbilden, eine Aus- oder Weiterbildung in den Bereichen Logistik, Tourismus, Gesundheit oder Informatik absolvieren - unter dem Dach der Vantage Education Group sind die unterschiedlichsten Angebote zusammengefasst. «Mit neun Bildungsinstitutionen, mehr als 1300 Lehrkräften und über 10 000 Studierenden sind wir die grösste private Bildungsanbieterin in der Schweiz und in allen grösseren Städten vertreten. Unsere Bildungsinstitutionen gehören mit ihren Angeboten zu den führenden privaten Anbietern von praxis- und transferorientierten Aus- und Weiterbildungen», so Daniel Nussbaumer, Executive Director der Vantage Education Group, zu der unter anderem die Schweizer Wirtschafts- und Informatikschule HSO, die BVS St. Gallen, die IST Höhere Fachschule für

Tourismus, die Swiss Prävensana Akademie oder die Swiss Marketing Academy gehören.

Gegründet wurde die Vantage Education Group 2013 mit dem Ziel, Synergien und Optimierungspotenziale gezielt zu nutzen. Zum einen für die Studierenden durch eine hervorragende Vernetzung zwischen den Institutionen und mit den entsprechenden Branchen. Zum anderen aber auch innerhalb der Gruppe, etwa in der Administration, im Unterhalt – oder in der Pausenzonenverpflegung.



Freuen sich über die Zusammenarbeit: Daniel Nussbaumer (links), Executive Director der Vantage Education Group, und Christoph Kuhn, Country Manager Schweiz der Cafina AG.







«Cafina Kaffeevollautomaten bieten die perfekte Kombination aus Schnelligkeit, Qualität und Design.»

Medi Aslan, BVS Buchverlag und Service AG.

Pausenverpflegung dank Myfoodbox

Für viele dieser institutsübergreifenden Dienstleistungen bei der Vantage Education Group ist Medi Aslan verantwortlich, Geschäftsführer der BVS Buchverlag und Service AG (BVSB Services), die ebenfalls zur Vantage Education Group gehört. Er war es auch, der die Idee hatte, die Verpflegung in den Pausenzonen an den über 20 Standorten zukünftig inhouse zu organisieren und dafür extra ein Konzept entwickelte.

Vor rund einem Jahr rief Medi Aslan das Angebot Myfoodbox ins Leben: Heissgetränkestationen sowie Snack- und Kaltgetränkeautomaten in stillvollem Design und mit technisch fortschrittlichem Bezahlsystem. Dabei beschränkt sich die BVSB Services inzwischen längst nicht mehr nur auf die Standorte der Vantage Education Group. «Nach rund einem Jahr haben wir über 150 Automaten in Betrieb, auch in externen Schulen, Gymnasien, Spitälern oder Hotels wie dem Mandarin Oriental Palace in Luzern», so Medi Aslan. «Die Bewirtschaftung, Logistik und Wartung der Automaten wickelt Myfoodbox kostenlos ab. Wir liefern unseren Kunden Heiss- und Kaltgetränke, leichte Speisen, gesunde Snacks, Sandwiches und Markenprodukte entsprechend der Kapazität ihrer Automaten, die von unseren technischen Teams befüllt werden.» Der grosse Vorteil: Durch die zahlreichen Standorte der Vantage Education Group ist das technische Team der BVSB Services so oder so schweizweit unterwegs, so dass keine zusätzliche Logistik aufgebaut werden musste.

Gastro-Kaffeequalität ohne Wartezeiten

Medi Aslan möchte sich mit Myfoodbox vor allem durch Qualität und Individualität von anderen Angeboten abheben. «Wir können ganz auf die Wünsche unserer Kundschaft eingehen, etwa was die Bestückung der Automaten angeht.» Kaffee ist an vielen Standorten besonders wichtig – nicht zuletzt in den hauseigenen Bildungsinstituten. «Viele unserer Aus- und Weiterbildungskurse finden abends oder am Wochenende statt. Da spielt Kaffee eine tragende Rolle, als verbindendes



«Die Bewirtschaftung, Logistik und Wartung der Automaten übernimmt Myfoodbox kostenlos», erklärt Medi Aslan von BVSB Services.



Naouel Oussaifi, Studienkoordinatorin und -beraterin an der IST in Zürich, freut sich über die hochwertige Pausenverpflegung.



Die XT6 von Cafina überzeugt unter anderem mit einem schönen, einfach zu bedienenden Touchdisplay und einer Tagesleistung von 250 Tassen – in den Pausen muss es schliesslich manchmal schnell gehen.









- 1 | Auch Milchschaumprodukte sind für die XT6 von Cafina kein Problem.
- 2 | Die frische Milch kommt direkt aus dem Milchkühlschrank, der zusätzlich zu den zwei XT6-Kaffeevollautomaten von Cafina installiert wurde.
- 3 | Als Gesamtlösungsanbieterin liefert Cafina auf Wunsch auch gleich die Kaffeebohnen.
- 4 | Eine einfache Reinigung der Maschinen, für die es keine Profis braucht, war für die BVSB Services ein wichtiger Punkt beim Entscheid für Cafina

Element aber auch um den Fokus und die Konzentration aufrechtzuerhalten. Deshalb wollen wir den Studierenden hier die beste Gastro-Qualität bieten», so Executive Director Daniel Nussbaumer. Den idealen Partner dazu hat man mit Cafina gefunden. Das Traditionsunternehmen steht für Innovation und Perfektion in der Entwicklung und Herstellung von Kaffeemaschinen für die Gastronomie und Betriebsverpflegung. Der Startschuss für die Zusammenarbeit mit der BVSB Services fiel 2021 an der BVS St. Gallen. «Cafina Kaffeevollautomaten bieten die perfekte Kombination aus Schnelligkeit, Qualität und Design. Genau diese Punkte waren uns wichtig, schliesslich muss es in einer Pause trotz grösserem Ansturm schnell gehen, ohne dass die Kaffeequalität und die Wohlfühlatmosphäre leiden», so Medi Aslan.

Eine vorbildliche Einstellung, findet Daniel Brügger, Gebietsverkaufsleiter Zürich von Cafina. «Die Kaffeequalität sollte man immer nach der Situation auswählen, wo und wann man den Kaffee trinkt. Eine so anspruchsvolle Lernphase, wie sie Studierende und die Lehrerschaft bei den Bildungsinstitutionen der Vantage Education Group durchlaufen, ist sicher eine sehr gute Gelegenheit für ausgezeichneten Kaffee in Gastronomiequalität.»

Nach einem Erstgespräch empfahl Daniel Brügger auf Basis der Anzahl Kaffees, dem Wunsch nach Milchschaumprodukten sowie einer möglichst «Die Kaffeequalität sollte man immer nach der Situation auswählen, wo und wann man den Kaffee trinkt. Eine so anspruchsvolle Lernphase, wie sie Studierende und die Lehrerschaft bei den Bildungsinstitutionen der Vantage Education Group durchlaufen, ist sicher eine sehr gute Gelegenheit für ausgezeichneten Kaffee in Gastronomiequalität.»

Daniel Brügger, Cafina.

einfachen Reinigung den Kaffeevollautomaten XT6 von Cafina. Dieser überzeugt unter anderem mit:

- einem schönen, 8,4 Zoll-Touch-Display für eine einfache Bedienung,
- dem Automatic Coffeequality System für die automatisch beste Kaffeequalität,
- einem Milchsystem Professional inklusive Kaltschaum.
- einem automatisierten Auslauf,
- einer vollautomatischen Reinigung des Milch- und Brühsystems,
- · einem anschliessbaren Payment-System und
- einer Tagesleistung von 250 Tassen.



Sorgen gemeinsam für beste Kaffeequalität in den Pausenzonen: Daniel Nussbaumer, Executive Director Vantage Education Group, Sascha Furrer, Leiter Verkauf Ost Cafina AG, Daniel Brügger, Gebietsverkaufsleiter Zürich Cafina AG, Medi Aslan, Geschäftsführer BVS Buchverlag und Service AG (v.l.).

Um die Spitzenzeiten zu brechen, wählte man gleich zwei Kaffeevollautomaten XT6, dazu ein Milchkühlschrank XT MC30 mit zwei Milchtanks à je 5,5 Liter Milch.

Kaffeekonzept mit Strahlwirkung

Aus zwei Maschinen an einem Standort wurden in der Zwischenzeit 16 XT6-Kaffeevollautomaten an 13 Standorten. Auch die Kaffeebohnenmischungen Bacio d'Oro für Espresso sowie Monte d'Argento für Café Crème (beide von Melitta) sowie weitere Produkte bezieht man inzwischen direkt über Cafina.

«Seit 2022 tritt Cafina als Gesamtlösungsanbieterin im B2B-Kaffeemarkt auf und ist damit die einzige Profi-Kaffeemaschinen-Anbieterin auf dem Schweizer Markt, die von den Maschinen über Kaffeebohnen, Tee und Zucker bis hin zum technischen Kundendienst alles aus einer Hand anbieten kann – letzteres übrigens im Notfall innerhalb von zwei Stunden in der ganzen Schweiz», erklärt Sascha Furrer, Leiter Verkauf Ost bei Cafina. «Dass wir rund um den Kaffee nur einen Ansprechpartner für alles haben, erleichtert uns die Arbeit enorm», freut sich Medi Aslan. Er ist mit der gewählten Lösung rundum zufrieden und erhält auch von Studierenden und Lehrerschaft nur positive Rückmeldungen zum Kaffee. Eine erfolgreiche Zusammenarbeit mit viel Potenzial. Denn Schritt für Schritt folgen nun die weiteren Standorte der Vantage Education Group. Und auch externen Myfoodbox-Kundenempfiehlt Medi Aslanjenach Situation und Anzahl Kaffees Cafinas Vollautomaten. Dass aus einem einfachen Erstgespräch eine solche Erfolgsgeschichte wurde, freut auch Sascha Furrer von Cafina: «Das Myfoodbox-Konzept zeigt, dass es sich eben auch in einem solchen Bereich lohnt, beim Kaffee auf Premiumgeräte, Qualität und Dienstleistung zu setzen.» Und auch für Daniel Brügger von Cafina ist es eine schöne Referenz: «Dass bei der Vantage Education Group nun Tausende Studierende an verschiedenen Standorten von einer hohen Kaffeequalität profitieren, hat sicher auch eine Strahlwirkung», ist er überzeugt.



Vantage Education AG

Neuhofstr. 3a 6341 Baar info@vantage.ch www.vantage.ch

Cafina AG

Kaffeemaschinen Untere Brühlstrasse 13 4800 Zofingen Tel. 062 889 42 42 info@cafina.ch www.cafina.ch

