

Blasercafé AG:

# BLASERCAFÉ FEIERT 100-JÄHRIGES JUBILÄUM

« Wir feiern 2022 unser 100-jähriges Bestehen und läuten ab dem 1. März 2022 gemeinsam mit unseren Kunden/Kundinnen, Partnern/innen und Mitarbeiter/innen mit Pauken und Trompeten das Jubiläumsjahr ein.



## Highlights im Jubiläumsjahr 2022:

### ► Blasercafé-Tram in Bern

Man wird nur einmal Hundert. Wir lassen uns einiges einfallen, damit 2022 zu einem unvergesslichen Jahr in unserer Firmengeschichte wird. So fährt ab anfangs März unser Blasercafé-Tram durch Bern. Auf der Linie 8, 9 und teilweise 6 wird unser Blasercafé-Tram die Fahrgäste mit spannenden Anekdoten und witzigen Illustrationen aus der Firmengeschichte ins Staunen versetzen.

### ► FSSC 22000 Lebensmittelsicherheitsstandard und neue Röstmaschine zum Jubiläum

In diesem Jahr blicken wir nicht nur mit viel Freude auf eine bewegte und erfolgreiche Firmengeschichte zurück, sondern wir investieren ganz bewusst in unsere Zukunft.

### ► Implementierung des international hoch anerkannten FSSC 22000 Standard ab Juli 2022

Mit dem FSSC 22000 Standard erfüllen wir voraussichtlich ab Juli 2022 einen der höchsten inter-



national anerkannten Lebensmittelsicherheitsstandards, der die gesetzlichen Anforderungen nicht nur in unserem Betrieb, sondern entlang der ganzen Lieferkette übersteigt. 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. So wird sichergestellt, dass wir unser Qualitätssystem laufend weiterentwickeln. Massnahmen zu Reklamationen und Rückmeldungen werden definiert und so in das aktuelle System eingebaut. So werden unsere internen Arbeitsweisen ständig überdacht und eine kontinuierliche Weiterentwicklung sichergestellt. Das erlaubt uns in einem dynamischen Umfeld, weiterhin unsere Kunden mit sicheren Produkten mit höchstem Qualitätsanspruch und Genussgarantie beliefern zu können. Weiterführende Infos finden Sie hier: [www.fssc22000.com](http://www.fssc22000.com)

### ► Inbetriebnahme unseres brandneuen Trommelrösters mit State of the Art-Technologie

Seit kurzem ist unser brandneuer Trommelröster Px 120 der Marke Probat im Einsatz. Mit dem Einbau dieser neuen Röstmaschine haben wir in die allerneueste Rösttechnik investiert. Fast alle Komponenten der Maschine wurden neu konstruiert. Der Röster vereint Design mit State of the Art-Technologie. Das Röstsystem wurde mittels CFD (Computational Fluid Dynamics) Analyse zur Steigerung der Kaffequalität und Energieeffizienz optimiert. Mit seinen 120 Kilo Röstvolumen hilft uns der Px 120, zukünftig höhere Volumen noch effizienter zu rösten. Zudem ist ein zusätzliches Wärmerückgewinnungssystem geplant, welches die Abwärme des Röstprozesses in den Gebäude-Heizkreislauf einschleust. ►►

Weiterführende Informationen zum Trommelröster finden Sie hier:

[www.probat.com/leistungen/industrie/produkte/roester/trommelroester-px-120/](http://www.probat.com/leistungen/industrie/produkte/roester/trommelroester-px-120/)

