

Vantage Education Group:

# Et si on faisait une petite pause?



L'IST Haute Ecole Spécialisée en Tourisme fait également partie du Vantage Education Group.

Le Vantage Education Group compte pas moins de neuf institutions de formation réparties sur plus de 20 emplacements dans l'ensemble de la Suisse. Afin de tirer profit de diverses synergies, le groupe se charge entre-temps également lui-même de la restauration pour les zones de pause et a développé à cet effet le concept Myfoodbox. Pour ce qui est du café, le groupe mise sur les machines à café de la maison Cafina AG afin que les étudiants puissent bénéficier d'une qualité de café optimale.

Texte: Thomas Bürgisser | Photos: Aniela Lea Schafroth et m. à d.



Plus de 10 000 étudiants profitent de l'assortiment de formations initiale et continue du Vantage Education Group – ici auprès de l'Ecole Suisse d'Economie et d'Informatique HSO.

De nombreux cours de formation initiale et continue ont lieu en soirée ou le week-end. Pour maintenir la concentration, le café peut alors jouer un rôle déterminant.



## «Nos institutions de formation et leurs assortiments font partie des fournisseurs privés leaders de prestations de services de formations initiale et continue orientées à la pratique et axées sur le transfert.»

Daniel Nussbaumer, Vantage Education Group.

**D**écrocher son diplôme de commerce, suivre une formation continue pour devenir chef de vente diplômé ou cheffe de marketing diplômée, suivre une formation initiale et continue dans les secteurs de la logistique, du tourisme, de la santé et de l'informatique – les offres les plus diverses sont réunies sous le toit du Vantage Education Group. «Avec neuf institutions de formation, plus de 1300 enseignants et plus de 10 000 étudiants, nous sommes le plus important fournisseur privé de prestations de formation en Suisse et sommes présents dans toutes les grandes villes du pays. Nos institutions de formation font partie des fournisseurs privés leaders de prestations de services de formations initiale et continue orientées à la pratique et axées sur le transfert» explique Daniel Nussbaumer, Executive Director du Vantage Education Group dont font également partie, entre autres, l'Ecole Suisse d'Economie et d'Informatique HSO, la BVS St. Gall,

l'IST Haute Ecole Spécialisée en Tourisme, la Swiss Prävensana Akademie ou la Swiss Marketing Academy.

Le Vantage Education Group a été fondé en 2013 avec pour but de tirer profit de manière ciblée de synergies et de potentiels d'optimisation, d'une part au profit des étudiants grâce à une excellente mise en réseau des différentes institutions entre elles et de celles-ci avec les branches correspondantes et d'autre part également au sein du groupe, par exemple dans l'administration, l'entretien – ou encore la restauration des zones de pause.

### Restauration de pause grâce à Myfoodbox

Auprès du Vantage Education Group, Medi Aslan est responsable d'un grand nombre de ces prestations de services fournies à toutes les institutions du groupe. Il est le directeur de la société BVS Buchverlag und Service AG (BVS Services) qui fait également partie du Vantage Education Group. C'est aussi lui qui a eu l'idée d'organiser à l'avenir la restauration des zones de pause à l'interne auprès des plus de 20 emplacements, raison pour laquelle il a également mis au point un concept particulier à cet effet.

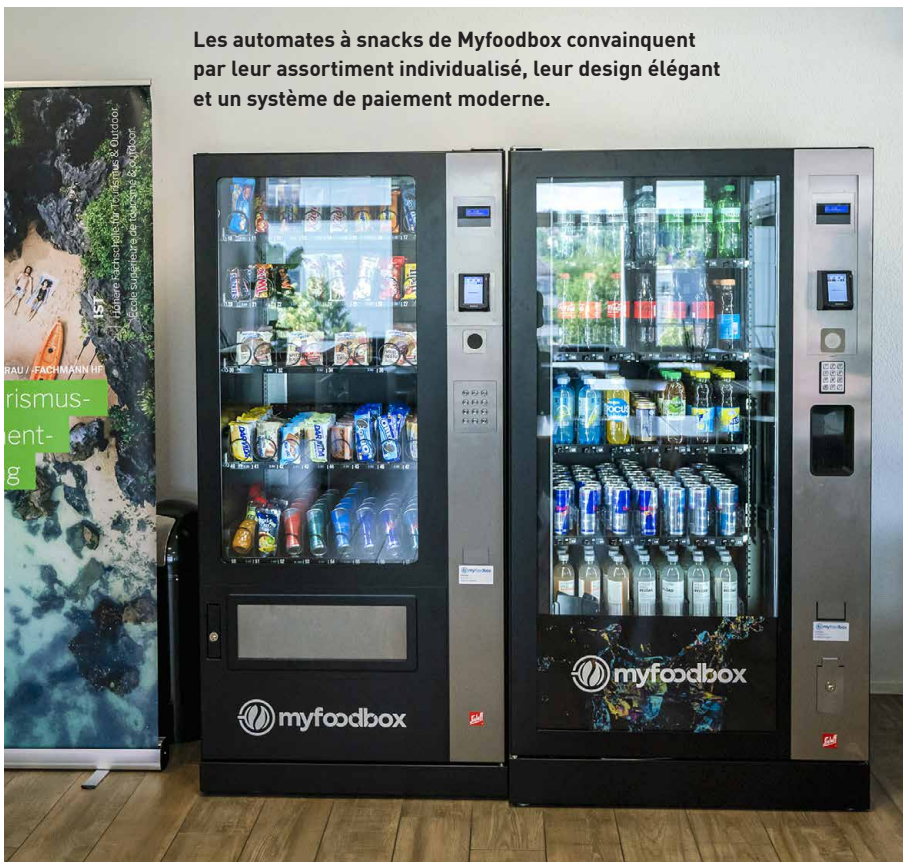
Il y a environ une année, Medi Aslan a créé l'offre Myfoodbox: des stations de débit pour boissons chaudes ainsi que des automates de vente de snacks et de boissons froides équipés d'un système de paiement moderne et d'un design des plus élégants. Il faut souligner que depuis un certain temps déjà, la société BVS Services ne se limite plus seulement aux emplacements du Vantage Education Group. «Après environ une année, nous exploitons plus de 150 automates qui



Se réjouissent d'une excellente collaboration: Daniel Nussbaumer (à gauche), Executive Director du Vantage Education Group, et Christoph Kuhn, Country Manager Suisse de la maison Cafina AG.



Avec Myfoodbox, la maison BVS Services propose un concept de restauration pour zones de pause très abouti.



Les automates à snacks de Myfoodbox convainquent par leur assortiment individualisé, leur design élégant et un système de paiement moderne.



La station de débit pour boissons chaudes de Myfoodbox se présente également avec un très beau design.

### «Les machines à café Cafina offrent la combinaison idéale entre vitesse, qualité et design.»

Medi Aslan, BVS Buchverlag und Service AG.

se trouvent en partie également dans des écoles, des gymnases, des hôpitaux externes ou des hôtels tels que le Mandarin Oriental Palace à Lucerne» explique Medi Aslan. «La gestion, la logistique et l'entretien des automates sont assurés gratuitement par Myfoodbox. Nous livrons à nos clients des boissons chaudes et froides, des produits alimentaires légers, des snacks sains, des sandwiches et des produits de marque en fonction des capacités de leurs automates qui sont régulièrement approvisionnés par nos équipes techniques.» Le grand avantage: grâce aux nombreux emplacements du Vantage Education Group, l'équipe technique de la maison BVS Services se déplace de toute façon dans l'ensemble de la Suisse, raison pour laquelle il n'a pas été nécessaire de mettre en place d'infrastructures logistiques particulières.

#### Qualité gastronomique du café sans délai d'attente

Avec son concept Myfoodbox, Medi Aslan désire avant tout se démarquer d'autres offres similaires par une qualité et un degré d'individualisme supérieurs. «Nous sommes en mesure de tenir compte des souhaits de notre clientèle, par exemple en ce qui concerne l'assortiment proposé par les automates». Dans de nombreux emplacements, le café est particulièrement important – surtout dans les propres institutions de formation du groupe. «Un grand nombre de nos cours de formation ont lieu le soir ou durant le week-end. On comprend donc aisément qu'un rôle important revienne au café, non seulement pour renforcer les capacités de concentration mais également pour jouer le rôle d'élément fédérateur. C'est aussi pour cela que nous voulons être en mesure de proposer à nos étudiants la meilleure des qualités gastronomiques» précise l'Executive Director Daniel Nussbaumer.

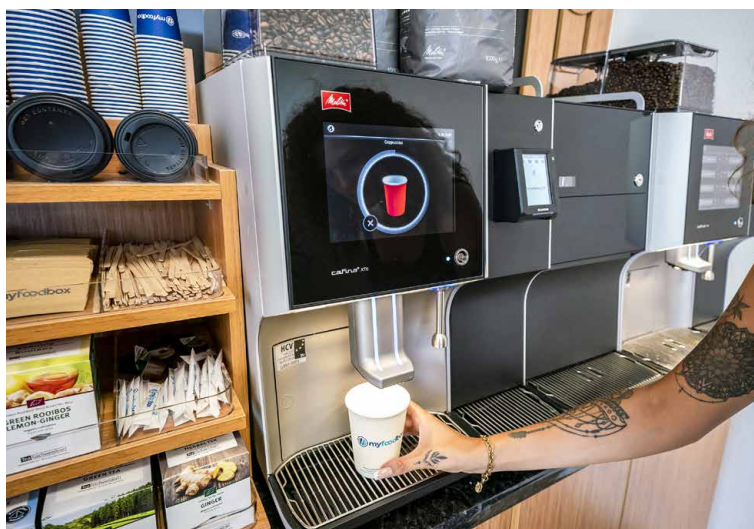
Avec la maison Cafina, le groupe a trouvé le partenaire idéal à cet effet. Cette entreprise de longue tradition est aussi synonyme d'innovation et de perfection dans les domaines du développement et de la fabrication de machines à café pour la gastronomie et la restauration en entreprises. La collaboration entre les deux entreprises a débuté en 2021



«Myfoodbox se charge gratuitement de la gestion, de la logistique et de l'entretien des automates» explique Medi Aslan de BVS Services.



Nauel Oussaifi, conseillère et coordinatrice d'études à l'IST à Zurich se réjouit de l'assortiment de restauration de pause de tout premier plan.



Le modèle XT6 de Cafina convainc entre autres par son très bel affichage tactile à maniement aisé et une puissance de débit de 250 tasses par jour – pendant les pauses en effet, il faut que les choses se fassent rapidement.



1 | Les produits intégrant de la mousse de lait ne posent aucun problème au modèle XT6 de Cafina.

2 | Le lait frais sort directement du frigo à lait installé en plus des deux machines à café XT6 de Cafina.

3 | En sa qualité de fournisseur de solutions globales et sur demande du client, Cafina est également en mesure de fournir les grains de café.

4 | Pour la maison BVS Services, un nettoyage aisé des machines qui ne nécessite pas de professionnels à cet effet était un élément de décision important en faveur de la marque Cafina.

après de la BVS à St. Gall. «Les machines à café Cafina offrent la combinaison idéale entre vitesse, qualité et design. Ce sont précisément ces points auxquels nous portons une grande importance car pendant une pause, tout doit aller très vite malgré une importante hausse soudaine de la fréquentation sans pour autant que la qualité du café et l'ambiance de bien-être n'en pâtissent» précise Medi Aslan.

Une exigence très intéressante, trouve Daniel Brügger, responsable régional des ventes pour le canton de Zurich auprès de Cafina. «La qualité du café doit toujours être sélectionnée en fonction d'une situation donnée, du lieu et du moment auxquels on boit le café. Une phase d'apprentissage aussi exigeante que celle que vivent les étudiants et les enseignants auprès des institutions de formation du Vantage Education Group constitue certainement une excellente occasion de déguster un excellent café d'une qualité gastronomique.» Après un premier entretien et après avoir déterminé le nombre présumé de cafés à servir, les produits souhaités dont la préparation comporte de la mousse de lait et l'exigence d'un nettoyage aussi aisé que possible, Daniel Brügger a proposé le modèle de machine à café XT6 de Cafina. Ce modèle convainc entre autres par :

- son très bel interface utilisateur tactile de 8,4 pouces permettant un maniement aisé,
- son Automatic Coffeequality System pour l'obtention automatique d'un café de toute première qualité,

**«La qualité du café doit toujours être sélectionnée en fonction d'une situation donnée, du lieu et du moment auxquels on boit le café. Une phase d'apprentissage aussi exigeante que celle que vivent les étudiants et les enseignants auprès des institutions de formation du Vantage Education Group constitue certainement une excellente occasion de déguster un excellent café d'une qualité gastronomique.»**

**Daniel Brügger, Cafina.**

- son dispositif de stockage du lait Professionnel, permettant également la préparation de mousse froide,
- son débit automatisé,
- un nettoyage entièrement automatique du système de stockage de lait et du système de préparation du café,
- un système de paiement raccordable et
- une capacité quotidienne de 250 tasses.

Pour casser les pointes de consommation, l'entreprise a directement choisi deux machines à café XT6 avec un frigo à lait XT MC30 comportant deux réservoirs de 5,5 litres de lait chacun.



S'engagent ensemble pour une qualité de pointe du café servi dans les zones de pause: Daniel Nussbaumer, Executive Director Vantage Education Group, Sascha Furrer, responsable des ventes Est Cafina AG, Daniel Brügger, responsable régional des ventes Zurich Cafina AG, Medi Aslan, directeur de la société BVS Buchverlag und Service AG (depuis la g.).

### Un concept de débit de café appelé à se multiplier

Les deux premières machines installées au même emplacement sont devenues entre-temps 16 machines à café XT6 réparties sur 13 emplacements. Désormais, il est également possible de commander directement auprès de Cafina les grains de café Bacio d'Oro particuliers pour la préparation d'express, les grains Monte d'Argento pour les cafés crème (deux marques Melitta) ainsi que d'autres produits.

«Depuis 2022, la maison Cafina propose une solution globale sur le marché du café B2B. Elle est ainsi le seul fournisseur de machines à café à usage professionnel sur le marché suisse en mesure de proposer de première main tout ce qui est nécessaire à la préparation de cafés – des machines jusqu'au service technique, en passant par les grains de café, le thé et le sucre – à noter qu'en cas d'urgence, le service technique intervient dans un délai de deux heures dans l'ensemble de la Suisse» explique Sascha Furrer, responsable des ventes Est auprès de Cafina.

«Le fait de n'avoir qu'un seul interlocuteur pour tout ce qui touche au café nous facilite énormément la tâche» se réjouit Medi Aslan. Il se dit entièrement satisfait de la solution choisie et n'a reçu

jusqu'à présent des étudiants et des enseignants que des réactions très positives quant au débit de café. Il s'agit donc d'une collaboration à grand potentiel couronnée de succès. En effet, petit à petit, les autres emplacements du Vantage Education Group vont bénéficier des mêmes avantages. Aux clients My-foodbox externes, Medi Aslan recommande également des machines à café Cafina adaptées à leur situation particulière et au nombre de tasses de café à servir.

Sascha Furrer de Cafina se dit, lui aussi, très heureux qu'un simple premier entretien ait débouché finalement sur une collaboration couronnée d'un tel succès: «Le concept Myfoodbox montre qu'il vaut également la peine de miser sur des appareils, une qualité et des prestations de services à la clientèle de tout premier plan pour le débit de café dans un secteur comparable à celui géré par le concept My-foodbox.» Pour Daniel Brügger, de Cafina, il s'agit également d'une référence très précieuse: «Le fait qu'auprès du Vantage Education Group, des milliers d'étudiants répartis en divers emplacements puissent désormais bénéficier d'une qualité très élevée du café ne manquera certainement pas d'avoir un certain effet boule de neige» se dit-il convaincu.



### Pour en savoir davantage

#### Vantage Education AG

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

#### Cafina AG

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



Pour en savoir davantage