



CAFÉBISTRO

Offizielles Magazin von CafetierSuisse. Ausgabe 2015/5



KAFFEEKONZEPTE

KONZEPTENTWICKLUNG UND TRENDS S. 4–5 | EINE VON UNS S. 12–13 | KAFFEEKOLUMNE/KAFFEEWISSEN S. 14–15
KAFFEENETZWERK S. 16 | PERSONALKOSTENOPTIMIERUNG S. 19 | REZEPTE: CAPPUCCINO-STOLLEN S. 20


CafetierSuisse®
Individuelle Gastronomie

LINK PARTNER



Cash+Carry
CCA Angehrn
Frische für Profis.

Saviva AG, Geschäftsbereich CCA Angehrn
Mooswiesstrasse 42 9201 Gossau SG
Tel. 071 388 13 00, Fax 071 388 13 01
www.cca-angehrn.ch



Saviva AG
Geschäftsbereich Scana
Althardstrasse 195, 8105 Regensdorf
Tel. 044 870 83 00, Fax 044 870 83 01
www.scana.ch



V I A N D E S & C O M E S T I B L E S

Saviva AG
Geschäftsbereich Mérat
Murtenstrasse 121, 3008 Bern
Tel. 031 378 45 45, Fax 031 378 45 46
www.merat.ch



The Healthy Hydration Company™

Nestlé Waters (Suisse) S.A.
Rte. treize cantons, 1525 Henniez
Tel. 026 668 68 68, Fax 026 668 68 00
www.nestle-waters.com



Bäcker-Konditor-Gastro-Service
Postfach, 6023 Rothenburg
Tel. 041 289 89 89, Fax 041 289 89 90
www.pistor.ch



INNOVATIVE ERFOLGSKONZEPTE

Gysi Creativ AG, Innenausbau-Ladenbau
Oltnerstrasse 19, 4614 Hägendorf
Tel. 062 824 00 34, Fax 062 824 16 12
www.gysicreativ.ch



Nestlé Suisse S.A., BU Frisco-Findus
Blumenfeldstrasse 15, 9401 Rorschach
Tel. 071 844 85 30, www.frisco-findus.ch



SCHWEIZER LUNCH-CHECK
LUNCH-CHECK SUISSE
LUNCH-CHECK SVIZZERA

Schweizer Lunch-Check
Gotthardstr. 55, 8027 Zürich
Tel. 044 202 02 08
www.lunch-check.ch



Florin AG
Hofackerstrasse 54, 4132 Muttenz
Tel. 061 466 22 22, Fax 061 461 50 65
www.florin-ag.ch



Margo – CSM Schweiz AG
Lindenstrasse 16, 6340 Baar
Tel. 041 768 22 82, Fax 041 768 22 99
www.margo.ch



Lotus Bakeries Schweiz AG
Baarerstrasse 135, 6301 Zug
Tel. 041 763 53 00, Fax 041 763 53 04
www.lotusbakeries.ch



RAST KAFFEE
GOURMET RÖSTEREI

Rast Kaffee Gourmet Rösterei
Zugerstrasse 9, 6031 Ebikon
Tel. 041 210 58 66, Fax 041 210 60 52
www.rast.ch



Nestlé Professional
Blumenfeldstrasse 15, 9401 Rorschach
Tel. 071 844 83 59 / Fax 071 844 87 19
www.nestleprofessional.com



Ein Unternehmen der Melitta® Gruppe

Cafina AG, Kaffeemaschinen
Römerstrasse 2, 5502 Hunzenschwil AG
Tel. 062 889 42 42, Fax 062 889 42 89
www.cafina.ch



Coffee comes to life

Schaerer AG
Allmendweg 8, 4528 Zuchwil
Tel. 032 681 62 00, Fax 032 681 64 04
www.schaerer.com



caffè Don George Gourmetrösterei AG
Industriestrasse 4, 7204 Untervaz
Tel. 081 332 41 61 / Fax 081 332 33 11
www.dongeoorge.ch



Turm Handels AG
Martinsbruggstrasse 90, 9016 St. Gallen
Tel. 071 288 17 35 / Fax 071 288 17 40
www.turmkafee.ch



Brita Wasser-Filter-Systeme AG
Gassmatt 6, 6025 Neudorf
Tel. 041 932 42 30, Fax: 041 932 42 31
www.brita.ch

EDITORIAL

IMPRESSUM

Präsident CafetierSuisse

Hans-Peter Oettli, Tel. 044 201 67 77

CafetierSuisse

Zürich-Basel-Ostschweiz-Grischuna
ZCV

Stv. Präsidentin: Katharina Gasser

CafetierSuisse

Mittelland-Zentralschweiz
CMZ

Präsident: Daniel Kronenberg
Sekretariat: Neuengasse 20, 3011 Bern
Tel. 031 311 12 36

Geschäftsstelle CafetierSuisse SCV

Geschäftsführer: Julian Graf
Bleicherweg 54, 8002 Zürich

Verlag, Redaktion & Inserate

CafetierSuisse
Bleicherweg 54, 8002 Zürich
Tel. 044 201 67 77, Fax 044 201 68 77
www.cafetier.ch, info@cafetier.ch

Betriebsberatung

Fritz Rohrer, Bern, Tel. 031 340 66 30

AHV/BVG-Versicherung

Panvica (AHV-Kasse der Cafetiers
mit Sitz in Münchenbuchsee)
Anmeldung über die SCV-Geschäftsstelle
Tel. 044 201 67 77

Krankentaggeld, Pflege- und Unfall- versicherung

Swica oder Innova
Anmeldung über die SCV-Geschäftsstelle
Tel. 044 201 67 77

FAK (Familienausgleichskasse)

Auskünfte: Johanna Bartholdi
Tel. 044 201 67 77

MITARBEITER – MITUNTERNEHMER

Geschätzte Mitglieder, werte Partner und Freunde

*In diesem Editorial möchte ich die „Mit-
arbeiter – Mitunternehmer“ in den Mit-
telpunkt stellen. Dabei schöpfe ich aus
meinen über 40 Jahren Erfahrung in
Führungspositionen. Beginnen möchte
ich aber über meine Erfahrungen als
angestellter Arbeiter (das „Mit- für Mit-
arbeiter kam erst viel später).*

*Aufgewachsen bin ich im elterlichen
Restaurant mit Metzgerei. Schon als
Kind erfuhr ich, dass unsere Angestell-
ten nicht ganz zur Familie gehörten,
auch wenn sie teilweise sogar bei uns
wohnten. Es kam vor, dass einige gingen und neue kamen. Ich lernte aber schnell,
dass wir gute Leute lange behalten wollten, aber war es zu dieser Zeit normal,
dass die Angestellten an verschiedenen Orten ihre Ausbildung und Erfahrungen
komplettierten.*

*In der Kochlehre lernte ich die Hierarchie in der Hotellerie-Gastronomie kennen.
Schnell passte ich mich an. Vom Patron erhielt man den Lohn. Der Küchenchef war
für die Ausbildung, aber auch für die persönliche Entwicklung der Lehrlinge zu-
ständig. Die Köche und Köchinnen waren also auch Vorgesetzte, mit und ohne den
dafür notwendige Fähigkeiten. Auch in den folgenden Saison-Stellen als Koch,
Kellner und Küchenchef lernte ich viele Führungseigenschaften und –Prinzipien
kennen. Einige Chefs haben mich geprägt und einige haben mich so abgeschreckt,
dass ich sie nur als schlechtes Beispiel in Erinnerung behielt.*

*Aus der Kindheit und der Zeit als angestellter Arbeiter ist mir besonders geblie-
ben, dass jeder Mensch individuell ist. Man muss ihn akzeptieren so wie er ist und
darauf die Ausbildung, Entwicklung und Förderung aufbauen. In dieser Zeit kam
ich zur Einstellung und zum Leitsatz: „Der Mensch als Mittelpunkt“. Aber Achtung,
nicht so geschrieben: „Der Mensch als Mittel. Punkt.“*

*Ein Mensch der mich stark beeindruckt hat, hat uns verlassen: Fernand Loup,
unser langjähriger Geschäftsführer und Ehrenmitglied unseres Verbandes, ist
verstorben. Auf Seite 8 dieses Hefts finden Sie den Nachruf auf sein beeindrucken-
des Leben.*

*Weiter in diesem CaféBistro: Eine Serie zur Personalkosten-Optimierung (Seite
19), wichtig in wirtschaftlich schwierigen Zeiten, aber auch dabei den Menschen
nicht vergessen! Zudem Vieles um die Welt des Kaffees (Seiten 4–5 & 14–16) und
die Beantwortung einer aktuellen Rechtsfrage (Seite 21).*



Herzliche Grüsse, Hans-Peter Oettli ■



DAS KAFFEEKONZEPT VON MORGEN

RAFAEL SAUPE ÜBER TRENDS IM KAFFEEMARKT

Die Welt verändert sich laufend und in scheinbar immer höherem Tempo. Der Status des Menschen in der Gesellschaft entwickelt sich, die Situation von Produzent und Konsument in der Wirtschaftswelt ist im Wandel. Technische Fortschritte, langfristig wirkende Trends und Wertewandel beeinflussen unser Leben. Was gestern noch undenkbar war, ist heute Realität und morgen bereits kalter Kaffee. Was bedeutet dies für das gastronomische Kaffeekonzept von morgen?

Der Blick in die Zukunft fasziniert die Menschen seit jeher. Er ist verbunden mit Hoffnungen und Ängsten und wird angetrieben durch die Neugier darauf, was uns erwartet. Heute wird nicht mehr die Kristallkugel dazu eingesetzt, um die Zukunft zu erfassen. Das Bedürfnis nach fundierten Aussagen über das Morgen hat längst zu einer Verwis-

senschaftlichung geführt. Und dennoch scheitert die Forschung immer wieder daran, die Zukunft zu erklären oder erkennbare Strömungen eindeutig zu interpretieren. Vor diesem Hintergrund sind auch die Aussagen in diesem Text zu werten – es sind plausible Ansätze für mögliche Zukünfte.

Gestern

Als sich im 16. Jahrhundert die Kaffeehauskultur im Osmanischen Reich zu entwickeln begann, wurde die Basis für eine nicht mehr wegzudenkende Präsenz des koffeinhaltigen Getränks im gastronomischen Kontext gelegt. Entlang der bedeutenden Handelszentren eroberte der Kaffee von Osten her die Wirtshäuser, bis er zu Beginn des 19. Jahrhunderts, im Zuge der Erfindung von Vakuumverpackung, Instant- und Filterkaffee auch den Einzug in die Haushalte schaffte und sich als Getränk

für jedermann etablierte (1st Wave of Coffee). In den 1960ern schliesslich, begünstigt durch Fortschritte in der Maschinenteknologie, begann der Siegeszug von Espresso, Cappuccino und Co. in der Gastronomie (2nd Wave of Coffee).

Heute

Heute rollt in der Schweizer Gastronomie die dritte Welle der Kaffeekultur an: Der bewusste Fokus auf den Gesamtprozess von Anbau und Produktion bis zur Röstung und Brühung nimmt zu, die Kaffeequalität ebenso. Die Kaffeeproduktion ist zum gepflegten Handwerk geworden, das Endprodukt zur Spezialität. Neben den etablierten Institutionen entstehen neue gastronomische Plattformen mit hoher Kaffeekompetenz und Ganztages-Präsenz, an Hochfrequenz-Standorten oder als Kaffeemobil in Bewegung.





Morgen?

Aus den USA kündigt sich bereits heute eine vierte Welle der Kaffeekultur an; der Kaffee wird weiter und weiter zum Kunsthandwerk hochstilisiert. In den europäischen Grosstädten nimmt gleichzeitig einerseits die Dominanz internationaler Kaffeeketten zu, andererseits florieren lokale Puristen-Szenen. Neuartige Shop in Shop-Kombinationen, Low Budget-Konzepte und Pop Ups sprissen. Doch was erwartet die einheimische Branche, welche Entwicklung prägt das gastronomische Kaffee-konzept der Schweiz von morgen?

Was sagen die Experten?

Die Einschätzungen von Vertretern verschiedener führender Café Bars über kommende gastronomische Entwicklungen decken sich in vielerlei Hinsicht: Die Experten sind sich einig, dass auch zukünftig der Standort einen wesentlichen Erfolgsfaktor darstellt. Hochfrequenzlagen in Ballungszentren und an ÖV-Verkehrsknoten, aber auch Financial Districts, Trend-Quartiere und mobile Standorte werden als geeignet beurteilt. Die Lokale werden kompakter, mit kleinen Gästerräumen und maximalen Öffnungszeiten.

Die Bedürfnisse im Markt gehen in Richtung 24-Stunden-Gesellschaft. Die Nachfrage nach lokalen, gesunden und hausgemachten Produkten, nach vegetarischen und veganen Angeboten sowie nach Super Foods steigt weiter an. Säfte und Smoothies lösen kohlen-säurehaltige Getränke ab und lokale Brands

Rafael Saupe ist Experte für Gastronomie-Konzepte und seit 2006 in der gastronomischen Weiterbildung und Beratung tätig. Durch sein praktisches Engagement und die langjährige Erfahrung als Trainer und Referent in Gastronomie hat er grosses Wissen in den Bereichen der operativen Betriebsführung und der strategischen Planung. 2014 hat er die desillusion Gastronomiekompetenz & Beratung GmbH mit gegründet und begleitet gastronomische Projekte in der Schweiz und Deutschland.

gewinnen zunehmend an Gewicht. Der Kaffee der Zukunft ist fair und traceable, wird in diversen Brühmethoden angeboten und mit weniger Milch getrunken.

Marketing wird gemäss Experten immer wichtiger: Ein markantes Profil, klare Botschaften und Markenwerte mit Anziehungskraft sind erfolgsrelevant. Das gezielte Bespielen von Kommunikationskanälen ist eine zentrale Aufgabe des Cafetiers von morgen. Daneben sind aktives Zahlenmanagement, professionelle Strukturen und smarte Partnerschaften wichtige Aspekte für den Erfolg.

Wohin weisen die Trends?

Ein weiterer Ansatz zur Erfassung möglicher Entwicklungen ist die Interpretation vorherrschender Megatrends mit Fokus auf Gastronomie: Die Café Bar der Zukunft ist demnach geprägt durch die Dominanz global agierender Systemgastronomie-Konzerne. Angebote und Gästerräume gewinnen an femininem Touch, die Produkte werden immer individueller auf den Kunden zugeschnitten und gleichzeitig wirkungsvoller, gesünder, nachhaltiger. Die Zunahme älterer Menschen führt zu einer neuen Tea Room-Kultur, die Urbanisierung lässt die Räume kompakter werden und die Mobilität erhöht das Tempo vor wie hinter



dem Tresen. Zukünftig arbeitet neben dem Barista auch vermehrt der Gast (am Laptop) in der Café Bar, die gleichzeitig zum analogen Pendant zu den sozialen Treffpunkten im digitalen Raum wird.

Die Schweiz im Jahr 2030

Wie sich die Schweiz in fünfzehn Jahren präsentieren könnte, skizziert eine Studie der schweizerischen Vereinigung für Zukunftsforschung swissfuture. Darin wurden vier plausible Zukünfte für die Schweiz entwickelt: Ein ich-bezogenes Action-Szenario, ein düsteres Spaltungsszenario, ein harmonisches Sinn-szenario sowie ein verkrampftes Kontroll-szenario. Die Café Bar von morgen kann dementsprechend als schillernde Plattform für Selbstdarsteller, als Hort eines subkulturellen Milieus, als Ort für nachhaltigen Genuss oder als Wirtshaus mit lebendiger Volkskultur angenommen werden. Von all diesen Szenarien wird sich – glücklicherweise – keines in Reinform durchsetzen. Die Zukunft ist wohl ein Mix, der sich aus Aspekten dieser Stossrichtungen zusammensetzt. Eine Prophezeiung sei dennoch gemacht: Erfolg hat in der Zukunft, wer mit seinem smarten, ganzheitlich aufgebauten Kaffee-konzept die Menschen im Markt begeistern und an sich binden kann. ■

desillusion

Gastronomiekompetenz & Beratung GmbH

www.desillusion.ch

LINK

DOPPELTER GENUSS MIT DER PASSENDEN KAFFEEBEILAGE

Publireportage

LOTUS BAKERIES SCHWEIZ AG

Was ist so besonders daran, wenn Gastronomen Lotus Biscoff zu einer Tasse Kaffee servieren? In Bezug auf das Geschmacksprofil ergänzen sich das Lotus Biscoff Gebäck und der Kaffee perfekt. Denn das vollmundige Aroma eines guten Kaffees und der unvergleichliche Geschmack des knusprigen Karamellbiskuits ergänzen sich optimal – das ist sogar wissenschaftlich bewiesen. Die Kunden werden so doppelt verwöhnt – und honorieren die kleine Aufmerksamkeit des Hauses mit hoher Wertschätzung und Kundentreue.

Dass Lotus Biscoff perfekt zum Kaffee passt, hat das Institut Meurice in Brüssel in aufwendigen Experimenten nachgewiesen. Das Institut, spezialisiert auf angewandte Forschung in der Lebensmittelchemie, hat im Prüflabor die Kombination von Sensorik, Aroma- und Inhaltsstoffen analysiert. Das erstellte Chromatogramm beweist: Das Karamellbiskuit von Lotus überdeckt den Duft und das Aroma eines Kaffees nicht, ganz im Gegenteil, es entwickelt eine neue, aufeinander abgestimmte Geschmacksintensität. Dies im Gegensatz zu Schokolade, die ein zu starkes Geschmacksprofil aufweist und den Ge-

schmack des Kaffees daher verdrängt. Biskuits mit einem ausgeprägten Vanille-Anteil hingegen werden geschmacklich vom Kaffee gänzlich überdeckt.

Kaffee und Gebäck – eine schöne Tradition

Lotus Bakeries, ein belgisches Familienunternehmen, stellt seit über 80 Jahren das Lotus Biscoff Karamellgebäck her. Heute ist das Biskuit eine international bekannte Marke und die weltweit beliebteste Kaffeebeilage. Wie es dazu kam, ist nicht genau geklärt, aber eine schöne Herleitung führt an die Weltausstellung 1958 in Brüssel. Dank der Expo kamen Millionen Besucher in die Stadt. Hier entdeckten die Gäste aus aller Welt ein besonders wohlschmeckendes Karamellgebäck, welches sie zum Kaffee erhielten. Die Gastronomen buhlten um Gäste und reichten das Lotus-Biskuit zum Tunken, Knabbern und Teilen gra-

tis zum Kaffee dazu. Damit begann der Siegeszug des kleinen belgischen Gebäcks über mittlerweile sechs Kontinente. Auch Schweizer Kunden schätzen Lotus Biscoff sehr: Jeden Tag werden in der Schweizer Gastronomie über 70 000 Lotus Guetzli zum Kaffee serviert. Das macht Lotus Biscoff zur klaren Nummer 1 bei Biskuit-Kaffeebeilagen in der Schweiz.

Gemahlenes Gebäck und Brotaufstrich für die Gastronomie

Speziell für die Gastronomie ist das Karamellgebäck auch zu Streuseln gemahlen in 750 g-Packungen erhältlich, welches sich zur Verarbeitung in süssen und herzhaften Speisen eignet. Als Frühstücksalternative zu Nussnougatcreme, Honig oder Konfitüre gibt es Lotus Biscoff auch als cremigen Brotaufstrich in praktischen Einzelportionen à 20 g. Mit Lotus Biscoff Karamellgebäck zaubern Sie Ihren Gästen rund um die Uhr ein Lächeln auf das Gesicht. Probieren Sie es aus!

Erhältlich sind die Lotus Biscoff-Produkte im Schweizer Belieferungsgrosshandel, bei allen grösseren Abholmärkten, Online-Shops sowie zahlreichen Kaffeeröstereien. ■

WEITERE AUSKUNFTE

Lotus Bakeries Schweiz AG
Tel. +41 41 763 53 00
infoch@lotusbakeries.com
www.lotusbakeries.ch

LINK

BESTE FREUNDE.

Zum Kaffee gehört Lotus.



Besuchen Sie uns auf der IGEHO in der Halle 1.0 am Stand D150 und geben Sie uns Ihre Stimme.

So einfach gehts:

QR-Code einscannen, für 3 Favoriten stimmen und mit etwas Glück einen tollen Preis gewinnen.

Oder direkt online voten unter:

www.getvote.ch/ige50

Das Voting findet vom 21.11.2015 bis 25.11.2015 statt. Die Gewinner werden nach der Innovations-Preisverleihung am 25.11.15 um 12:30 h beim Innovationsstand, Halle 1 Stand D 150, bekannt gegeben und auf www.gastrofacts.ch/verlosung publiziert.



IGEHO INNOVATION

Windbeutelkuchen

Artikel-Nr. 1587
12 Stk.



Waldfruchttorte

Artikel-Nr. 1586
12 Stk.



mmmmhhh ...

Einfach zum **Verlieben**. Verwöhnen Sie Ihre Kunden mit den neuen **verführerischen** Kuchen- und Tortencreations von Margo.



Käsetorte

Artikel-Nr. 1607
12 Stk.



Apfel-Pecannuss-Torte

Artikel-Nr. 1588
12 Stk.



Pflaumen-Walnuss-Kuchen

Artikel-Nr. 1577
2 x 20 Stk.



Apfelstreuselkuchen

Artikel-Nr. 1584
2 x 20 Stk.

Unsere Logistikpartner: Pistor AG · Lüchinger und Schmid AG · Gourmador Frigemo AG Unterseen Gasser AG · Ecco Jäger · Gebrüder Marksteiner · Mundo AG · Caviezel giovanettoni AG

Bestellen Sie bei Ihrem Verkaufsberater oder dem Margo-Telefonverkauf 041 768 22 82.



Margo – CSM Schweiz AG | Lindenstrasse 16 | CH-6340 Baar
T 041 768 22 82 | F 041 768 22 99 | info.margo@csmbakerysolutions.com | www.margo.ch



NACHRUF

FERNAND LOUP

CafetierSuisse trauert um seinen langjährigen Verbandsgeschäftsführer und bis zuletzt sehr engagiertes Ehrenmitglied Fernand Loup, der im September 2015 von uns gegangen ist. Wer die Veranstaltungen von CafetierSuisse in den letzten Jahren besucht hat, hat Fernand Loup ganz sicher kennen und schätzen gelernt. Mit grossem Wissen und vielen Anekdoten zur langen Geschichte von CafetierSuisse war er ein fester Bestandteil des Verbandes, darüber hinaus hat er ein beeindruckendes und erfülltes Leben gelebt, das wir an dieser Stelle würdigen wollen.

Jugend und Ausbildung

Fernand Loup wurde am 22. Oktober 1925 in Zürich geboren, wo er seine Kindheit und Jugend in Zürich-Oberstrass verbrachte. Nach der Sekundarschule absolvierte er eine kaufmännische Lehre im Teppichhaus Heinrich Isler am Bahnhofplatz in Zürich und, nach dem obligatorischen Landdienst, arbeitete er von 1945 bis 1951 als kaufmännischer Angestellter bei einer Zürcher Versicherungsagentur.

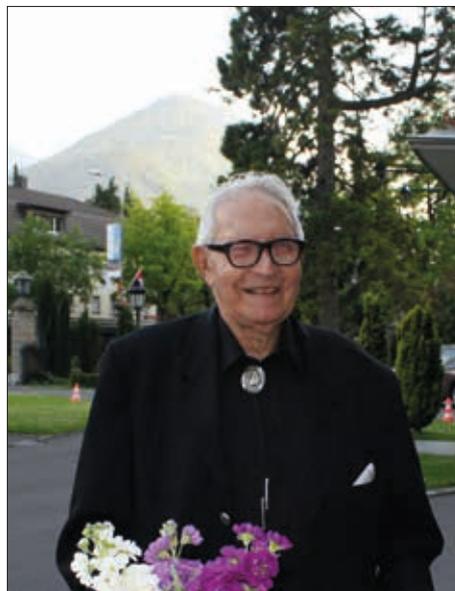
Abenteuer Brasilien

Nach dem Tod seiner Mutter entschloss sich Fernand Loup 1951, die Heimat zu verlassen und ins Ausland zu reisen. Gemeinsam mit einem guten Freund bereiste er für ein halbes Jahr den Amazonas in Norden Brasiliens. Per Schiff ging es anschliessend weiter in den Süden des Landes, wo Fernand Loup in der Stadt Porto Alegre den Posten als Sekretär des Schweizer Konsulates übernahm und für fünf Jahre bis 1956 ausfüllte. Die Zeit in Brasilien hat Fernand Loup sehr erfüllt und viele weitere Reisen waren Zeichen dieser Abenteuerlust.

Schweizer Cafetier Verband

Nach der Rückkehr in die Schweiz arbeitete er zunächst kurzzeitig bei der „Zürich“ Versicherungsgesellschaft, be-

vor er im April 1958 die Stelle als Zentralsekretär/Direktor beim Verband alkoholfreier Gaststätten antrat. Für 33 Jahre prägte und gestaltete er den Aufbau des Verbandes an zentraler Stelle mit, der 1958 in „Schweizer Cafetier Verband“ umbenannt wurde und heute „CafetierSuisse“ heisst.



Fernand Loup anlässlich der DV zum 75-jährigen Jubiläum von Cafetier-Suisse.

Auch nach seiner Pensionierung im Jahr 1991 blieb er dem Verband und seinen handelnden Personen als Ehrenmitglied treu. Er besuchte bis ins Jahr 2015 alle wichtigen Verbandsveranstaltungen, war allseits geschätzt und für seine ausführlichen Berichte über die Verbandsgeschichte bekannt. All seinen Nachfolgern stand er bis zuletzt mit gutem Rat zur Seite und hat es dabei nie verpasst, auf wichtige Daten und Anlässe hinzuweisen, die in der schnelllebigen alltäglichen Verbandsarbeit sonst vielleicht zu kurz gekommen wären.

Im Privatleben war Fernand Loup seit seiner Jugend, als er eine Konfirmiert-Vereinigung leitete, in seiner Kirchgemeinde sehr engagiert und vernetzt. Von 1962 bis zu ihrem Tod im Jahr 2001 war er überaus glücklich mit seiner Frau Hanna Erbe verheiratet, mit der er nun wieder vereint ist.



CafetierSuisse hat mir grosser Trauer aber auch viel Dankbarkeit Abschied von Fernand Loup genommen, der im wahrsten Sinne des Wortes Ehrenmitglied des Verbandes CafetierSuisse gewesen ist. ■

DIE SAVIVA AG

Publireportage

PARTNERFIRMA MIT DREI GESCHÄFTSBEREICHEN



Cash+Carry Angehrn, ein Geschäftsbereich der Saviva AG, ist der traditionsreiche Abhol-Grosshändler für Gastronomie und Detailhandel.

Unter dem CCA-Bogendach sind über 25'000 verschiedene Artikel zu finden – verteilt auf den Frischmarkt, Lebensmittelmarkt und Nonfoodmarkt. Die Besonderheit von Cash+Carry Angehrn liegt im einzigartigen Einkaufserlebnis, das vollständig auf die Profis aus der Lebensmittelbranche und dem Gastgewerbe ausgerichtet ist. Dank eigener Logistik verfügt der Engrosspezialist über eine sehr hohe Warenverfügbarkeit. Spezielle Kundenwünsche können innert 24 Stunden erfüllt werden.

Die „Frische für Profis“ steht im Mittelpunkt des täglichen Handelns. So werden alle neun Standorte zweimal täglich mit frischen Produkten beliefert. Dank zentralem Einkauf mit Direktimporten profitieren CCA-Kunden von besten Einkaufspreisen, attraktiven Aktionen und höchster Qualität der Produkte.

Mit einem schlanken und effizienten Einkaufsprozess erhalten Profis aus Gastronomie und Detailhandel noch bessere Möglichkeiten, ihre Einkäufe zeitsparend durchzuführen. Zumal CCA Angehrn mit attraktiven Öffnungszeiten dem Kundenbedürfnis entspricht. 2013 fand die organisatorische Zusammenführung von Scana Lebensmittel AG und Cash+Carry Angehrn AG zur Saviva AG statt. CCA Angehrn und Scana bleiben operativ eigenständige Geschäftsbereiche und treten weiterhin unter ihren Marken am Markt auf.



Scana serviert innovative gastronomische Vielfalt unter einem Dach und bietet so Schweizer Gastronomiekompetenz aus einer Hand.

Mit seinem umfassenden Angebot hat sich Scana als echter Gastro-Partner vom Lieferanten zum schweizweit grössten Kompetenzcenter für Gastronomie entwickelt. Die Sortimentsbereiche, in denen alle führenden Top-Marken vertreten sind, decken die drei Temperaturbereiche ungekühlt, gekühlt und Tiefkühl ab und umfassen neben dem Foodbereich, Non-Food- und Near Food-Sortimente sowie alkoholische und alkoholfreie Getränke.

Doch nicht allein die Sortimentsvielfalt überzeugt Scana-Kunden, sondern es ist vor allem die Leistungs- und Servicestärke, die das Unternehmen als Kompetenzcenter für Gastronomie ausweist. Das zeigt sich in einem ausgeprägten Service & Support, der über die persönliche Beratung durch den Aussendienst hinaus mit der eigenen internetbasierten Bestell- und Informationsplattform Scana Integrale innovative Wege zum Kunden beschreitet.

Mit seinen innovativen Gesamtlösungen hat Scana ihre Marktführung als grösster Schweizer Zustellgrosshändler weiter entwickelt und für die Zukunft der Gastronomie ausgerichtet. Das Scana-Kompetenzcenter wird auch weiterhin seine Leistungsstärke in Sortimenten, Service & Support, Logistik und Konzepten ausbauen, um seine Kunden als echter Gastro-Partner zu begleiten.



V I A N D E S & C O M E S T I B L E S

Mérat & Cie. AG: Nachhaltigkeit – eine Chance, um Neues zu entdecken.

Mérat ist sich ihrer Verantwortung im Bereich Nachhaltigkeit bewusst. Das Nachhaltigkeitsverständnis begrenzt sich nicht auf die Produktionsstandorte selbst, sondern gilt für die gesamte Wertschöpfungskette: von der Beschaffung über den Vertrieb bis zum Konsum der Produkte in den Gastrobetrieben.

Die Schweiz liefert mit ihren im internationalen Vergleich sehr strengen Tier- und Umweltschutzrichtlinien gute Voraussetzungen, um ein umwelt- und sozialverträgliches Sortiment zu gestalten und zu vermarkten. Mit den regionalen Schlacht- und Verarbeitungszentren in der West- und Ostschweiz und einer regionalen Plattformstruktur, mit eigenen Produktionsbetrieben pflegt Mérat sowohl die Nähe zum Kunden als auch zur Landwirtschaft.

Nachhaltigkeit bedeutet aber auch neue Chancen zu entdecken. Es ist wichtig zu erkennen, dass ein Tier nicht nur aus einem Filet besteht. Eine Gesamtverwertung des Tieres muss im Zeichen der Nachhaltigkeit angestrebt werden. Mérat steht den Gastronomen bei der Entwicklung und Umsetzung neuer Ideen gerne beratend zur Seite und zeigt auf, wie auch traditionelle Gerichte, auch für den Konsumenten von heute wieder spannend und schmackhaft sein können. Nachhaltigkeit in der Gastronomie bedeutet nämlich nicht, dass der Kunde auf etwas verzichten muss, sondern viel mehr, dass er Spezialitäten genießen und Neues entdecken kann.

www.cca-angehrn.ch

LINK

www.scana.ch

LINK

www.merat.ch

LINK

BRITA WASSER-FILTER-SYSTEME AG

Publireportage

BESTES WASSER FÜR DEN BESTEN CAFÉ

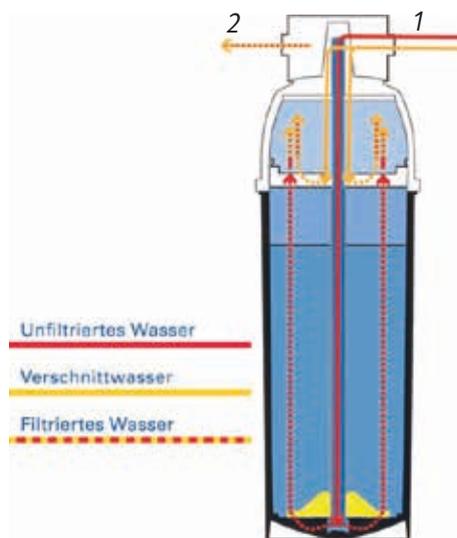
Wer sich intensiv mit Kaffee und dessen professioneller Zubereitung beschäftigt, kennt das: Man wählt mit Bedacht die richtige Bohne oder Kaffeemischung, legt viel Wert auf eine perfekte Röstung, bereitet den Kaffee liebevoll zu – und trotzdem schmeckt der fertige Kaffee nicht wie erwartet. Das Getränk in der Tasse enttäuscht dann schnell die Erwartungen. Weder krönt eine verführerische, hellbraune Crema den Kaffee, noch erfüllt er geschmacklich die Anforderungen. Zu bitter, zu sauer, zu flach – das sind keine Komplimente in der professionellen Gastronomie. Und das ist nur die eine Seite: Kalk und Partikel lagern sich in den Maschinen ab, was auf Dauer sowohl die Qualität der Getränke als auch die Funktionstüchtigkeit der Geräte beeinträchtigt. Für den Gastronom ist das gleich doppelt dramatisch: Aufgrund der unbefriedigenden Qualität seiner Kaffeeprodukte bleiben die Gäste aus und die hohen Kosten für den außerplanmäßigen Wartungsaufwand der hochwertigen Technik schmälern zusätzlich den Gewinn.

BRITA sorgt mit einem breiten Produktportfolio an Filtern für eine gleichbleibend hohe Wasserqualität in allen Einsatzbereichen von Gastronomie, Hotellerie, Catering und Vending. BRITA setzt mit unterschiedlichen Filtermedien und präzisen By-pass Einstellungen in praktisch allen Wässern die Empfehlungen des Kaffeeverbandes oder auch die Anforderungen an das Wettbewerbswasser der SCAE (Speciality Coffee Association of Europe) um.

Die Möglichkeiten sind vielfältig und durch unterschiedliche Technologien auf die unterschiedlichsten gastronomischen Anwendungen und Wasserqualitäten ausgelegt: Filter mit Ionenaustauscher reduzieren den Kalkgehalt und damit den Härtegrad des Wassers auf den optimalen Wert. Der integrierte Aktivkohlefilter entfernt unerwünschte

Geruchs- und Geschmacksstoffe. Spezielle Vliese filtern in allen Varianten selbst sehr feine Partikel aus dem Wasser, die so weder auf dem Weg durch die Maschine Schäden anrichten, noch ins Endprodukt selbst gelangen.

Dabei sorgen die PURITY Quell ST-Filter für eine zuverlässige Reduktion von Kalk bildenden Substanzen (Karbonathärte), unerwünschten Geschmacks- und Geruchsstoffen sowie Partikeln.



PURITY C Querschnitt Strömungsführung (1: Einlass; 2: Auslauf)

Geht es um authentischen Espresso geschmack, sind die PURITY Finest-Filter erste Wahl. Das gefilterte Wasser löst durch seine ideale Mineralienkomposition die typischen Aromen aus den Kaffeebohnen. Eine in Farbe und Konsistenz unerreicht stabile Crema macht Espresso und Kaffeespezialitäten auf espressobasis zu einem besonderen Genuss. Und für ausgewiesene Weichwassergebiete mit hoher Partikeldichte hat BRITA den PURITY C Fresh im Angebot, welcher ein reiner Aktivkohle- und Partikelfilter ist.

BRITA entwickelt sein umfangreiches Produktsortiment kontinuierlich weiter. So präsentiert BRITA eine universelle

Filterlösung für Wassertanks, einsetzbar für alle Tankgrößen! Mit dem neuen AquaGusto Wasserfilter ist optimiertes Wasser ganz praktisch auch für Kaffee- und Espressomaschinen verfügbar, die keinen integrierten Filter haben. Einfach den neuen AquaGusto Wasserfilter in den Wassertank der Maschine legen, über Nacht einwirken lassen und anschließend mit optimiertem Wasser Kaffee zubereiten. Der neue BRITA Wasserfilter überzeugt mit einfachem Handling, Produktesicherheit und der innovativen Filtertauschanzeige.



AquaGusto Filter sind für den Einsatz in allen Kaffeemaschinen mit Wassertank geeignet.

Der Name BRITA und die PURITY Filter stehen als Synonym für höchste Produktsicherheit, einfache Handhabung und zuverlässige Trinkwasseroptimierung für die unterschiedlichsten Lebensmittelanwendungen. BRITA ist der einzige Wasserfilter Hersteller mit SVGW* zertifizierten Wasserfiltern.

Informieren Sie sich auf unseren professionellen Produktseiten im Internet im Detail über unser vielfältiges Wasserfilter Angebot. ■

*) Schweizerischer Verein des Gas- und Wasserfaches

BRITA Wasser-Filter-Systeme AG
Gassmatt 6
6025 Neudorf / LU
Tel. +41 41 932 42 30
Fax +41 41 932 42 31
www.brita.ch | info-ppd@brita.net



SWICA / GESUNDHEITSORGANISATION

Publireportage

UNERMÜDLICH IM EINSATZ FÜR DEN GAST

Lange Arbeitszeiten und ungeduldige Gäste: Mancher Gastronom oder Serviceangestellter ist hohem emotionalen und physischen Stress ausgesetzt. Oft helfen bereits ein paar Verhaltensänderungen, um trotz starker Belastung gesund zu bleiben.

Dauerstress kann zu ernsthaften Erkrankungen des Herz-Kreislauf-Systems oder zu Erschöpfungsdepressionen führen. Bevor es soweit kommt, sollte man etwas dagegen tun. In vielen Köpfen herrscht nach wie vor die Meinung vor, dass das Leiden unter Stress ein Zeichen der Schwäche ist, das es zu verheimlichen gilt. Das Gegenteil ist der Fall: Wer dazu steht und mit Kollegen oder Vorgesetzten spricht, zeigt Stärke und tut den ersten Schritt in Richtung Stressbewältigung. Nur wenn die Fakten auf dem Tisch liegen, können Lösungen gesucht werden, die zur Besserung führen und die volle Einsatzkraft zurückbringen.

Work-Life-Balance einhalten

Von zentraler Bedeutung bei der Stressprävention ist das Einhalten einer gesunden Work-Life-Balance. Bei Schichtarbeit und unregelmässigen Arbeitszeiten sollte man besonders auf genügend Schlaf und Erholung achten. Wem das Einschlafen schwer fällt, helfen Atemübungen und Muskelentspannung. Es ist wichtig, dass man soziale Kontakte pflegt, um Abstand zum beruflichen Alltag zu gewinnen.

Mehr Bewegung und Entspannung

Die körperliche Fitness spielt in der Stressprävention eine wichtige Rolle. Auch als Sportmuffel kann man sich zu leichteren Aktivitäten motivieren. Ein Spaziergang am Abend oder der Besuch in der Sauna erfordern keine besondere Fitness, sind aber entspannend.

Ausgewogene Ernährung

Obwohl Gastronomen wissen, was gesunde Ernährung ist, wird sie in der Hektik des Alltags oft vernachlässigt. Mit

der Befolgung einiger Basisregeln lässt sich jedoch das körperliche Wohlbefinden steigern: Ein ausgeglichenes Verhältnis von pflanzlichem und tierischem Eiweiss sowie hochwertige, ungesättigte Pflanzenöle bilden eine gesunde Grundlage. Langsam verwertbare Nahrung wie Vollkornbrot, Avocados, Hülsenfrüchte, Haferflocken, Nüsse und Sojaprodukte sorgen für länger anhaltende Sättigung und die nötigen Kraftreserven. Zudem sind mindestens zwei Liter Flüssigkeit in Form von ungesüssten und alkoholfreien Getränken zu empfehlen. Was man besser lassen sollte, sind Alkohol, Schwarztee oder Coca Cola.

Bei Fragen zur Stressprävention wenden Sie sich an die telefonische Gesundheitsberatung sante24, eine Dienstleistung von SWICA: Erfahrene Ärztinnen und das medizinische Fachpersonal von sante24 beraten Sie kompetent bei allen Gesundheitsfragen, an 365 Tagen im Jahr, rund um die Uhr und in vier Sprachen: Telefonnummer: 044 404 86 86. ■

Kompetent und persönlich. Die SWICA-Gastroberater der Deutschschweiz.

Mit GASTROFAVORIT von SWICA haben Sie das richtige Rezept zur Hand für eine betriebliche Kranken- und Unfallversicherung, die sich ganz nach Ihren Bedürfnissen richtet. Probieren Sie es einfach aus. Unsere Gastro-Spezialisten beraten sie gerne umfassend und kompetent.



Region Bern/Solothurn

Barbara Kohler
Telefon 031 388 11 07
Mobile 079 689 26 15
barbara.kohler@swica.ch



Region Bern/Freiburg

Bruno Zimmermann
Telefon 031 388 11 52
Mobile 079 340 95 82
bruno.zimmermann@swica.ch



Region Basel

Stefan Roth
Telefon 061 270 67 18
Mobile 079 602 69 06
stefan.roth@swica.ch



Region Innerschweiz

Peter Barmettler
Telefon 041 248 94 96
Mobile 079 445 10 57
peter.barmettler@swica.ch



Region Aargau

Thomas Joos
Telefon 044 404 83 63
Mobile 079 961 72 24
thomas.joos@swica.ch



Region Zürich

Gabriela Weigold
Telefon 044 404 83 62
Mobile 079 720 21 85
gabriela.weigold@swica.ch



Region Zürich

Kurt Rebsamen
Telefon 044 404 83 16
Mobile 079 216 11 44
kurt.rebsamen@swica.ch



Region Winterthur

Roger Kuschnig
Telefon 052 224 58 02
Mobile 079 405 32 49
roger.kuschnig@swica.ch



Region St. Gallen

Hansueli Diesterbeck
Telefon 071 499 65 60
Mobile 079 960 97 27
hansueli.diesterbeck@swica.ch



Region Graubünden

Kurt Jaussi
Telefon 081 254 15 33
Mobile 079 464 68 14
kurt.jaussi@swica.ch



FÜR DIE BESTE MEDIZIN.



EINE/R VON UNS

CAFÉ PRALINÉ IN KONOLFINGEN

Seit über 10 Jahren verköstigt das Café Praliné in Konolfingen seine Gäste mit frisch zubereiteten Menus und saisonalen Salaten, feinen Backwaren und Kaffee.

Frauenpower im Café Praliné

Franziska Schär führt das Café Praliné als Geschäftsführerin und Inhaberin, seit sie die ehemalige Bäckereifiliale im Jahr 2004 übernommen und in einen eigenen Betrieb umgewandelt hat. Franziska Schär hat sich damit den Traum von einem eigenen Betrieb erfüllt, aber auch dafür gesorgt, dass der Standort langfristig lebendig und belebt geblieben ist.

Franziska Schärs Begeisterung für Menschen ist spürbar. In der täglichen Arbeit stärkt ihr dabei ein reines und gut eingespieltes Frauenteam den Rücken, privat und in Sachen Buchhaltung kann sie sich immer auf Ihren Lebensgefährten verlassen. An sieben Tagen in der Woche können die Gäste à la carte bestellen oder die mit Liebe zusammengestellten Tagesmenüs genießen.

Auch Vegetarier kommen im Café Praliné nicht zu kurz, jeden Tag werden vegetarische Menüs angeboten. Auch wenn viele Gäste die warmherzige Atmosphäre im Café Praliné besonders schätzen, gibt es alle Produkte natürlich auch zum Mitnehmen, ganz im Sinne der heutigen Ausser-Haus-Mentalität, wie Franziska Schär betont.



Brot und Pâtisserie in der Bäckerei

Durch die Kooperation mit der Bäckerei-Konditorei Eichenberger gehören auch Brot und Pâtisserie noch zum Angebot. Kuchen, Vermicelle oder Erdbeertörtchen werden als hauseigene Spezialitäten selbst produziert. Gemeinsam mit den individuellen belegten Broten und Sandwiches sind diese Produkte ein Aushängeschild des Betriebs. Die Spannweite des Angebots ist sehr breit: Von vegetarisch über Fisch bis Fleisch ist alles dabei.

Backwaren wie Brot, Gipfeli und Weggli spielen für das Frühstücks- und „Znüni“-Angebot eine wichtige Rolle. Vielen Frauen und Familien nutzen diese Möglichkeit regelmässig für ein geselliges Brunch.

Regionale Frische

Besonderen Wert legt Franziska Schär auf Regionalität und Individualität, auf Gästewünsche wird, wenn möglich, immer reagiert. Die Zutaten für die im Café Praliné angebotenen Produkte, sind alle frisch, es gibt eigentlich keine Fertigprodukte. Suppen, Salate und Gemüsebeilagen werden selbst produziert und die Zutaten stammen aus der Umgebung.

Kaffee spielt, nicht nur als Umsatzträger, eine wichtige Rolle im Café Praliné. Seit diesem Jahr setzt Franziska Schär, auch wegen des regionalen Bezugs, auf die Berner Rösterei Blaser Café, mit der sie die Zusammenarbeit sehr schätzt. Franziska Schär ist aktuell intensiv mit der Entwicklung und Zukunft ihres Betriebs beschäftigt; deshalb nimmt sie das Betriebs- und Angebotskonzept im Sinne der aktuellen Marktveränderungen (siehe Interview auf Seite 13) genau unter die Lupe. Sicher ist, dass das Café Praliné immer von der Begeisterung und dem Herzblut seiner Inhaberin leben wird. ■

USP:

Belegte Brötchen und unsere diversen Frühstücks

Preis für einen Kaffee crème?

CHF 4.–

Preis für einen Espresso?

CHF 4.–

Verkaufte Tassen Kaffee pro Tag?

ca. 100

Anteil Kaffee am Gesamtumsatz (ca.)?

42%

Anzahl Mitarbeitende?

10 Personen verteilt auf 4.3 PE

Anzahl Sitzplätze?

46 Innenplätze sowie 20 Plätze auf der Terrasse



CAFÉ PRALINÉ, Emmentalstrasse 15

3510 Konolfingen

Öffnungszeiten:

Mo–Fr: 6:30 bis 18:00 Uhr

Sa: 6:30 bis 17:00 Uhr

So: 7:30 bis 17:00 Uhr

www.cafe-praline.ch

Telefon: 031 792 07 77

E-Mail: info@cafe-praline.ch



6 FRAGEN AN...

INTERVIEW MIT FRANZISKA SCHÄR, CAFÉ PRALINÉ

Was begeistert Sie an Ihrem Beruf?

Mich begeistert die Vielfältigkeit eines Kleinbetriebs. Ich persönlich decke mit meinen Mitarbeiterinnen alle Bereiche unseres Betriebs ab. Vom Verkauf über den Service, das Backen und sogar Kochen ist alles dabei und diese Vielseitigkeit macht mir Spass.

Was macht Ihren Betrieb einzigartig?

Die Individualität, wir sind kleiner aber fein und können so schnell und individuell auf die Wünsche unserer Gäste reagieren. Unser Angebot ist regional und wir stellen so gut wie alles selbst her.

Warum sind Sie Mitglied von Cafetier-Suisse?

Ich finde es einfach wichtig, organisiert zu sein. Unsere Branche darf sich nicht

immer nur beschweren, wir müssen uns einbringen. Ich profitiere immer wieder vom Kontakt zu Berufskolleginnen und Berufskollegen, das erweitert meinen Horizont auch für die tägliche Arbeit im Betrieb.

«Unsere Gäste und Kunden wollen immer stärker ein genau auf ihre Bedürfnisse zugeschnittenes Angebot.»

Was sind Ihrer Meinung nach die Trends in der Gastronomie?

Ganz klar Differenzierung und Individualisierung. Unsere Gäste und Kunden wollen immer stärker ein genau auf ihre Bedürfnisse zugeschnittenes Angebot. Darauf zu reagieren ist nicht immer einfach, wir werden uns alle immer mehr spezialisieren müssen.

Was würden Sie verändern, um die Rahmenbedingungen in der Gastronomie zu verändern?

Es gibt einfach zu viele Vorschriften und Abgaben. Weniger wäre manchmal mehr und würde mehr Flexibilität für uns Unternehmerinnen zulassen. Diese Bürokratie möchte ich so nicht einfach akzeptieren und auch deshalb engagiere ich mich bei CafetierSuisse.

Wo trifft man Sie in Ihrer Freizeit?

In den Bergen. Im Winter auf den Ski und im Sommer zu Fuss oder mit dem Flyer irgendwo unterwegs. ■

MELITTA® CAFINA® XT4 LIVE ERLEBEN:
IGEHO
BASEL: 21.11. - 25.11.2015
HALLE 1.1 STAND D 102

FÜR DEN
EINSTIEG
IN DIE
PROFIKLASSE



Melitta® Cafina® XT4

SCHLANKER VERFÜHRER

Die Melitta® Cafina® XT4 reiht sich ein in die Design-Linie unserer neuen Vollautomaten-Generation. Veredeltes Aluminium-Gehäuse mit extrem schlanken Maßen (nur 30 cm Breite). Ein echter Hingucker, der auch auf engem Raum zum Genuss verführt.

PROFESSIONELLE EDELSTAHLBRÜHGRUPPE

Die Brühgruppe besteht aus hochwertigen Materialien – überwiegend Edelstahl - und ermöglicht somit einen verschleißfreien Betrieb bei einer Maximaleinwaage von 20g. Durch das Mikro-Feinsieb ist eine maximale Aromausbeute sichergestellt.

MEHR VIELFALT

Das neue Milchschaumsystem mit Milchpumpe macht's möglich: Temperaturen einstellen, Untertischkühlschrank verwenden, auch kalte Milch ausgeben.

SAUBERE SACHE: CLEAN IN PLACE (CIP®)

Maximale Sauberkeit nach HACCP-Standard durch vollautomatische Reinigung aller Milchleitungen ohne Ausbau der Komponenten bei einfachster Bedienung.

cafina®
Ein Unternehmen der Melitta Gruppe

Cafina AG
www.cafina.ch

KAFFEEKOLUMNE

**KAFFEEBOHNEN AUFBEWAHREN:
25 000 VORSCHLÄGE AUF GOOGLE, DOCH NUR EINER IST RICHTIG!**

Eine Frage, die bei Kunden, Freunden und Kaffee-Interessierten gleichermaßen auftaucht, ist: „Kaffeebohnen lagern, wie macht man das richtig?“ Die Antwort darauf ist denkbar einfach. Schwierig wird es nur für all jene, die ihre Frage an Google richten. Denn dort werden für diesen Suchbegriff über 25 000 Lösungen angezeigt.

Kaffeebohnen lagern: Kaffee gehört weder in den Kühlschrank noch in die Tiefkühltruhe. Am besten Kaffee lichtgeschützt, trocken und an einem etwas kühleren Ort lagern.

Kaffeebohnen lagern: Selbst Profis wissen die Lösung oft nicht

Wenn es um die korrekte Lagerung von Kaffee geht, so kursieren die abenteuerlichsten Vorschläge unter den Konsumenten. Selbst jene, die relativ viel Kaffee konsumieren, haben oft ihre liebe Mühe mit der korrekten Lagerung von Kaffee. So sieht man auch heute noch viele Gastronomen, Restaurateure und Wirte ihre Einkaufswagen randvoll füllen, wenn es wieder einmal eine Kaffee-Aktion gibt. Doch was macht ein Wirt mit 200 kg Kaffee oder mehr, wenn die meisten von ihnen pro Woche vermutlich nicht mehr als 10 bis 20 kg auschenken? Genau, dieser Kaffee wird eingefroren oder er kommt in den Kühlschrank. Nur, macht das Lagern von Kaffeebohnen auf diese Weise Sinn?



Kaffeebohnen in die Tiefkühltruhe?

Grundsätzlich ist nichts gegen das Einfrieren von Kaffee einzuwenden. Doch Kaffee wird durch das Einfrieren, wie alle anderen Lebensmittel auch, mit Sicherheit nicht besser. Zudem sollte man beim Einkauf solcher Kaffee-Aktionen immer gut auf das Mindesthaltbarkeitsdatum achten.

Nicht selten werden solche Aktionen angeboten, weil die Haltbarkeit des Kaffees bald einmal abläuft. Und wenn dies der Fall ist, hat der Kaffee schon relativ viel an Aroma-Qualität verloren. Deshalb ein Tipp: Kaffeebohnen immer frisch geröstet liefern lassen und diese nicht in der Tiefkühltruhe lagern!

Kaffeebohnen im Kühlschrank lagern?

Ebenfalls weit verbreitet ist der Irrtum, Kaffeebohnen im Kühlschrank zu lagern. Zwar wird das Aroma von Kaffee durch Kälte nicht beeinflusst, doch das Kondenswasser im Kühlschrank liefert zu viel Feuchtigkeit. Dazu kommt die Gefahr von Fremdgeruch. Auch hier gilt: Kaffee besser nicht im Kühlschrank lagern! Nur, wie lagert man den Kaffee denn richtig?

Kaffeebohnen lagern: So geht es richtig!

Die Lösung ist ganz einfach:

- Den Kaffee, egal ob gemahlen oder in ganzen Bohnen, nie umschütten. Dies führt unweigerlich zu Aromaverlust. Den Kaffee am besten in der Originalverpackung lassen.
- Bei weniger Verbrauch, keine Kilogrammpackungen kaufen, der Aromaverlust des Kaffees ist in solch grossen Tüten grösser. Eine geöffnete Verpackung sollte innerhalb einer Woche verbraucht werden.
- Nur so viel Kaffee einkaufen, wie man in den nächsten drei bis vier Wochen verbrauchen wird.
- Am besten ganze Kaffeebohnen einkaufen. Gemahlener Kaffee verliert sehr schnell an Aroma. Eine Kaffee-



mühle dafür anzuschaffen, ist sehr zu empfehlen und lohnt sich!

- Nur so viel Kaffee aus der Verpackung nehmen, wie in den nächsten ein bis zwei Stunden verbraucht wird. Die Verpackung aber nach jedem Gebrauch wieder gut und sofort verschliessen.
- Den Kaffee lichtgeschützt, trocken und an einem etwas kühleren Ort lagern. Perfekt ist zum Beispiel eine Vorratskammer.

Wer alle diese Punkte beachtet, wird mit mehr Kaffee-Aroma in der Tasse belohnt. Wer es nicht glaubt, macht einfach mal den Test. Die Unterschiede zwischen korrekt und unkorrekt gelagertem Kaffee sind frappant. ■

Dieser Beitrag wurde am 15. April 2015 unter freshcoffee.ch von Ernst Knuchel veröffentlicht.

Mehr wissenswertes gibt es im TheCoffeeBlog:

*www.freshcoffee.ch/thecoffeeblog
Viel Spass beim Lesen!*

LINK

KAFFEEWISSEN

FRAGEN UND ANTWORTEN ZUM THEMA RÖSTEN

Was ist Kaffeerösten?

Rösten ist das trockene Erhitzen (ohne Wasser) des Rohkaffees. Durch die Röstung erfährt der Kaffee die charakteristischen chemischen und physikalischen Veränderungen, die ihn zu dem uns bekannten Produkt werden lassen. Schon bei 60 °C beginnen die ersten thermischen Zersetzungsprozesse (Pyrolyse) und somit der Röstvorgang, der bei ca. 200–250 °C endet, je nach Röstverfahren, Röstung und gewünschtem Röstgrad. Beim Röstvorgang werden bis zu 1000 bekannte Aromen freigesetzt.

Wie lange kann man Rohkaffee lagern?

Generell kann er unbestimmte Zeit lagern. Wasser (Feuchtigkeit) und hohe Temperaturen sind jedoch Feinde der grünen Bohnen. Es kommt also auf die Sorgfalt bei der Lagerung an, wobei der Kaffee jedoch grundsätzlich innerhalb von drei Jahren verbraucht sein sollte.

Werden dem Kaffee beim Röstverfahren chemische Produkte zugesetzt?

Nein, beim Rösten handelt es sich um ein „trockenes, fettloses Erhitzen“, das unterschiedliche physikalische und chemische Veränderungen nach sich zieht, wie z.B. Gewichtsverlust, Veränderung der Farbe durch die nichtenzymatische Bräunungsreaktion (Maillard-Reaktion, Karamellisierung des Zuckers, Zunahme an Volumen und Porosität der gerösteten Bohnen. Dies alles ist abhängig von Zeit und Temperatur.

Was bedeutet Langzeitröstung?

Eine Langzeitröstung wird bei niedrigen Temperaturen (bis max. 240° C) und einer längeren Röstzeit (12–20 Minuten) als bei sogenannter Kurzzeitröstungen durchgeführt. Über diesen Faktor unterscheidet sich das handwerkliche Röstverfahren grundlegend von dem der Gross- oder Industrieröstereien. Diese rösten meist bei hohen Temperaturen (300–500° C und höher) und kurzen Röstzeiten (90 bis 180 Sekunden). Generell gilt, je langsamer bei niedriger Tem-

peratur geröstet wird, desto besser sind die Ergebnisse. Bei diesem Verfahren können mehr unverträgliche Säuren, die im Rohkaffee enthalten sind, abgebaut werden. Daher gilt die Langzeitröstung auch als die mildere, schonendere und bekömmlichere Variante des Röstens. Der Aufbau, bzw. die Erschließung des vollen Aromapotenzials garantiert darüber hinaus einen hocharomatischen und geschmackvollen Kaffee.

Wie viele Röstaromen gibt es?

Es gibt ca. 1 000 Aromastoffe im – langsam – gerösteten Kaffee, aber nur ca. 25 machen den Kaffee zu dem, was er ist. Die Aromastoffe kommen in den geringsten Konzentrationen vor, wobei jeder Aromastoff eine charakteristische Duftnote entfaltet. Einige dieser Aromastoffe sind zwar dominierend, doch kommt das eigentliche Kaffeearoma erst durch das Zusammenwirken der einzelnen Stoffe zustande. Inzwischen sind viele der einzelnen Verbindungen auch chemisch identifiziert.

Besteht ein Zusammenhang zwischen Röstung und Säure?

Ja, durch längeres und schonendes Rösten werden die im Rohkaffee enthaltenen Säuren besser abgebaut. Im Gegenzug entstehen beim Rösten auch neue (teilweise erwünschte) Säuren.

Daneben spielt die Kaffeesorte eine wichtige Rolle, so können z.B. Hochlandkaffees aus Afrika mehr Säure enthalten als ein indischer Robusta-Kaffee. Die Kunst des Röstens liegt darin, ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Säure und Körper, Bitterkeit und Süsse, zwischen Mundgefühl und Intensität der Aromen im Kaffee zu erzeugen. Je länger der Kaffee geröstet wird, desto mehr unverträgliche Gerbsäuren, die im Rohkaffee enthalten sind, können abgebaut werden. Darum ist auch ein langsam gerösteter Espresso (Röstzeit bis zu 20 Minuten) im Allgemeinen besser verträglich als der vergleichsweise hell



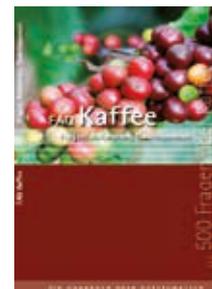
geröstete Filterkaffee. Durch den geringeren Gerbsäuregehalt wird Kaffee beim Abkühlen in der Tasse auch nicht sauer und bitter. Durch eine zu lange Extraktion kann sich die Gerbsäure verstärken. Bei Espressomaschinen, bei denen der Kontakt mit dem Wasser sehr kurz ist, geschieht dies (eine korrekte Zubereitung vorausgesetzt) nicht.

Welche Röstverfahren gibt es?

Geröstet wird meist mit rotierenden Trommeln in Chargen und mit Heissluft. Die Übertragung der Hitze auf das Röstgut erfolgt durch verschiedene thermodynamische Prozesse: konduktiv (Kontakt), konvektiv (Heissluft) oder durch Strahlungswärme. Diese Methoden sind abhängig von der Art der Röstmaschine und vom gewählten Röstverfahren.

Warum muss der Kaffee nach der Röstung sofort gekühlt werden?

Damit der gewünschte und erreichte optimale Röstgrad erhalten bleibt. Ohne zügige Kühlung röstet der Kaffee nach. ■



Literaturtipp:
Das Buch FAQ Kaffee ist in einer Neuauflage mit den Sonderkapiteln „Filterkaffee“ und „Espresso-Kaffee“ im Oktober 2015 erschienen. Neu auch das Buch FAQ TEE.
faq-kaffee.com; faq-tee.com



KAFFEENETZWERK

SO MACHEN SIE IHREN KAFFEE ZUR «CASHCOW»

Wer die Kaffeezubereitung dem Zufall überlässt, verzichtet auf Umsatz und Gewinn. Gezielte Schulungen machen die Mitarbeitenden in Gastronomieunternehmen zu Kennern und Könnern. Und den Kaffee zur Positionierungsmöglichkeit und zum Umsatztreiber. Denn das Wissen und die Leidenschaft der Menschen dahinter lassen sich aus dem Kaffee in der Tasse herauslesen.

Gastbeitrag von Markus Rast

Mit Kaffee lässt sich Geld verdienen. Die Marge ist ausserordentlich hoch, weit höher als bei anderen Getränken. Kaffee, richtig und gut gemacht, mit Leidenschaft und höchstem Qualitätsanspruch, ist für jedes Gastronomieunternehmen ein attraktiver Umsatztreiber. Doch Kaffee ist anspruchsvoll und wird noch zu oft unterschätzt. Er verdient auf seinem Weg vom Ursprung bis in die Tasse die höchste Aufmerksamkeit des Gastronomen. Qualitätsdenken und Leidenschaft sind Voraussetzung, Wissen und gekonntes Handwerk – und damit der Mensch – sind die entscheidenden Schlüsselfaktoren für den perfekten Kaffee.

Die Wahl hochstehender Rohkaffees und schonendes Rösten der Bohnen sind „nur“ Voraussetzungen für einen guten Kaffee in der Tasse. Oft werden im letzten Schritt der Zubereitung die entscheidenden Fehler gemacht. Darum darf nichts dem Zufall überlassen werden. Das Kaffeezubereiten muss gelehrt und gelernt werden.

Wissen und Handwerk dank Schulung

Die Grundlage einer gelebten Kaffeekultur in der Gastronomie ist eine klare Konzeption, die formuliert, warum der Gast in das Lokal kommen und hier seinen Kaffee trinken soll. Was genaue Kenntnisse über die Maschine und ihre Möglichkeiten, über den Kaffee und über das Wasser voraussetzt. Auch die systematische Kontrolle und davon ab-

geleitete Optimierungen gehören zu den elementaren Voraussetzungen im Streben nach dem besten Kaffee in der Tasse. Das Wissen und das Handwerk rund um die Kaffeezubereitung können mit systematischen Schulungen durch ausgewiesene Experten aufgebaut und gelernt werden. So werden die für die Kaffeezubereitung verantwortlichen Mitarbeitenden zu Spezialisten, was die Qualität in der Tasse angeht. Der Gast von heute verzeiht Nachlässigkeit kaum mehr, aber er honoriert gerade beim Kaffeetrinken Qualität.

In-house-Verantwortung

Wichtig ist: Als Gastronom dürfen Sie die Verantwortung für die Qualität des Kaffees, der in Ihrem Hause zubereitet wird, nicht delegieren. Outsourcing mag im Trend liegen, aber Leidenschaft und Qualität lassen sich nicht „outsourcen“! Denn Kaffee ist mit seiner Entwicklung zum Genuss- und Lifestyle-Getränk längst zu einer wichtigen Positionierungsmöglichkeit im kompetitiven Gastronomieumfeld geworden.



Evelyne Rast bei einer Schulung

Die Wahl der Zubereitungsmethode

Doch welches ist die richtige Maschine für Ihren Betrieb? Jede Zubereitungsmethode hat ihre Vorzüge. Die Wahl der Kaffeemaschine und deren Röstung sowie die Art des Kaffeekochens hängen direkt voneinander ab – und vor allem von Ihren Bedürfnissen. Orientieren Sie sich als Gastronom nicht nur an Marken beim Kauf der Kaffeemaschine, sondern an Ihren Ansprüchen und an den



Markus Rast ist Geschäftsführer der familieneigenen Gourmetrösterei Rast Kaffee mit Sitz in Ebikon bei Luzern. www.rast.ch

Ansprüchen Ihrer Gäste. Ziel muss es sein, Maschine und Kaffeemaschine und Röstung zusammen mit Ihren Ambitionen in Einklang zu bringen. Eine gezielte Beratung führt Sie durch alle Herausforderungen. ■

Schulen Sie Ihre Mitarbeitenden

Rast Kaffee bietet in der eigenen Kaffee-Akademie eine Vielzahl von Aus- und Weiterbildungen für Gastro-Mitarbeitende an. Vom klassischen Barista-Grundkurs nach SCAE-Standards (Speciality Coffee Association of Europe) über Cup Tasting bis hin zum Brewers-Kurs. Ob Siebträger, Vollautomat oder alternative drucklose Zubereitungsarten – in den Kursen werden innovative und betriebswirtschaftlich interessante Lösungen aufgezeigt. Die Kursteilnehmer lernen, wie die Kaffeemaschine und -mühle optimal eingestellt und wie eine effiziente Qualitätskontrolle im Betrieb gewährleistet werden kann. Rast Kaffee unterstützt ihre Gastronomiekunden zudem direkt vor Ort.

www.rast.ch/akademie



DAUERTIEFPREISE



Napolitains
Swiss Alps
ca. 930 Stück
Beutel 4 kg

45.50
Bt



LINK

Cash+Carry
CC A Angehrn
Frische für Profis.

Gratis-Nummer 0800 ANGEHRN

Preis- und Mengenänderungen vorbehalten,
Grosshandelspreis exkl. MwSt.



Wie macht man richtig guten Kaffee?

Seit über 250 Jahren geht Turm & Bogen als älteste Rösterei der Schweiz dieser Frage nach, um Ihnen allerbesten Kaffeegenuss zu ermöglichen. Denn nur Bohnen verkaufen kann jeder.



Online-Shop.

Bestellen Sie jetzt Ihren Kaffee gemütlich von zu Hause oder vom Büro aus. Genau so wie die Kaffeemaschinen und das Zubehör. Und dank unseren Services müssen Sie sich um nichts kümmern.

Kurse & Schulungen.

Egal ob Kaffeeliebhaber oder Barista Profi. In unseren Barista-Kursen und Gastro-Schulungen lernen Sie Kaffeegenuss neu kennen und neu zu inszenieren.

Gastro Consulting.

Von der Marketingtechnik bis hin zur Kaffeekarte. Dank Gastro Consulting erhalten Sie gesamtheitliche Kompetenzen und Instrumente, um Ihren Gästen neue Kaffee-Erlebnisse zu präsentieren.

TURM  BOGEN
K A F F E E

Turm Kaffee, Martinsbruggstrasse 90, 9016 St.Gallen, Tel. 071 288 17 35, www.turmkafee.ch
Bogen Kaffee, Kesselstrasse 12, 8200 Schaffhausen, Tel. 052 625 33 88, www.bogenkafee.ch
Fachgeschäft für Kaffee & Tee, Vorstadt 10, 8200 Schaffhausen, Tel. 052 625 33 33



BETRIEBSBERATUNG

REIHE: PERSONALKOSTEN (TEIL 1)

Die Personalkosten stellen im Gastgewerbe den wichtigsten Aufwandsposten dar und betragen in vielen Betrieben über 50 % des Umsatzes. Diesen Aufwandsposten näher unter die Lupe zu nehmen macht deshalb eindeutig Sinn.

1. Schritt zur Optimierung der Personalkosten

Als Erstes wird der Ist-Zustand von zwei Kennzahlen überprüft:

1. Anzustrebender Prozentsatz Personalkosten, inkl. Sozialversicherungen und 13. Monatslohn: dieser liegt bei 47–48% des Umsatzes = Kennzahl I.
2. Erwirtschafteter Umsatz pro Betriebsstunde pro anwesenden Mitarbeiter (inkl. die vom Betriebsinhaber geleisteten Stunden) Faustregel: CHF 65 Umsatz pro Mannstunde, resp. CHF 60 Mehrwertsteuerbereinigt = Kennzahl II.

Konstellationen der Kennzahlen

- a. Sowohl die Kennzahl I wie auch die Kennzahl II werden erreicht: Sie dürfen zufrieden sein. Kein

Handlungsbedarf. Alles daran setzen, diesen Zustand zu erhalten. Achtung bei den Personalkosten den Anteil 13. Monatslohn einrechnen.

- b. Kennzahl I wird erreicht, Kennzahl II jedoch nicht: hier liegt eindeutig ein Sparpotenzial vor, unbedingt die Öffnungszeiten überprüfen und ggf. kürzen und die Beschäftigungsgrade der Mitarbeiter anpassen.
- c. Kennzahl I ist zu hoch, die Kennzahl II wird aber erreicht: hier gibt es zwei Möglichkeiten, entweder sind ihre Verkaufspreise zu tief oder die bezahlten Löhne sind zu hoch. Getränke- und Speisekarte nachkalkulieren, Kontrolle der tatsächlich servierten Gewichte und Einheiten.
- d. Kennzahl I ist zu hoch, die Kennzahl II ist zu tief: Dies bedeutet, dass zu viele Mitarbeiter beschäftigt werden. Beschäftigungsgrad anpassen, Öffnungszeiten überprüfen.

Überprüfung der Kennzahl II

Bei der Überprüfung der Kennzahl II gehen sie am besten wie folgt vor:

1. Addition aller gearbeiteten Stunden aller Mitarbeiter pro Monat (inkl. der geleisteten Arbeit der Betriebsinhaber). Den für dieselbe Periode erzielten Umsatz ist mit diesem Stunden total zu teilen. Erhalten Sie einen Betrag um CHF 65 besteht kein unmittelbarer Handlungsbedarf.
2. Entspricht die unter Punkt 1 ermittelte Kennzahl II nicht der Faustregel von CHF 65 pro Stunde, ist die Methode zu verfeinern.
 - a. Gleiche Berechnung wie unter Punkt 1. aber nun tagesweise;
 - b. Diejenigen Wochentage, die nicht der Kennzahl II entsprechen, nochmals sinnvoll strukturieren, indem z.B. jeweils nach dem Morgengeschäft (ca. 10.00 Uhr), nach dem Mittagsgeschäft (ca. 14.00 Uhr), vor dem Abendgeschäft (ca. 18.00 Uhr), etc. jeweils die Kasse abgenommen wird und diese Umsätze mit den gearbeiteten Stunden gemäss Arbeitsplan verglichen werden. Überall, wo nun die Kennzahl II von CHF 65 pro Stunde nicht erreicht wird, besteht Handlungsbedarf. ■



FORTSETZUNG FOLGT!

Lesen Sie in der nächsten Ausgabe des CaféBistro (2016-1) den zweiten Teil der Serie zum Thema Personalkosten: konkrete Massnahmen zur Optimierung der Personalkosten.

CAPPUCCINO STOLLEN

RICHEMONT-REZEP

STOLLENVORTEIG (3070 G)

1650 g	Weizenmehl 400
250 g	Backhefe
1170 g	Milch
<i>alle Zutaten 8–10 Minuten mischen und 30–60 Minuten zugedeckt bei Raumtemperatur ruhen lassen</i>	

STOLLENTEIG (10 100 G)

2170 g	Butter geschmeidig
500 g	Zucker
350 g	Mandelmasse 1:1
75 g	Speisesalz
35 g	Gewürzmischung für Stollen
170 g	Milchpulver
50 g	Rum 40% Vol.
65 g	Vanillezucker
65 g	Zitronenschale
<i>alle Zutaten mit der Butter zu einer homogenen Masse mischen</i>	
3070 g	Stollenvorteig
2150 g	Weizenmehl 400
1200 g	Weizenmehl 720
200 g	Wasser
<i>alles 8–10 Minuten mischen und anschliessend auskneten</i>	

CAPPUCCINO FÜLLUNG (7260 G)

5220 g	Mandelmasse 1:1
560 g	Milch
<i>erwärmen auf 60°C</i>	
140 g	Instantkaffee
<i>in der Milch auflösen</i>	
800 g	Weizenmehl 400
540 g	Eigelb
<i>alle Zutaten im Rührwerk glatt arbeiten</i>	

Masse direkt weiterverarbeiten oder maximal einen Tag im Kühlraum bei +5°C lagern.

CAPPUCCINO STOLLEN (17 445 G)

10100 g	Stollenteig
7260 g	Cappuccino Füllung
85 g	Kaffeebohnen fein geschrotet

ZUTATEN (2290 G)

300 g	Staubmehl zum Ausrollen
170 g	Gelee klar zum Gelieren
1650 g	Gianduja Mandel hell* zum Fertigstellen
170 g	Couverture hell geraspelt zum Fertigstellen

VERZEICHNIS DER ZUTATEN

Weizenmehl, Zucker, Mandeln 12%, Butter, Vollmilch, Gianduja hell (Zucker, Mandeln, Kakaobutter, Vollmilchpulver, Kakaokerne, Molkenpulver, Magermilchpulver, Emulgator Sojalecithin, Vanille), Wasser, Eigelb (CH), Backhefe, Vollmilchpulver, Gelee (Geliermittel E440, Säuerungsmittel E330, E334, Säureregulator E331, Konservierungsmittel E202), Milch Couverture 36% Kakaogehalt (Emulgator Sojalecithin), Kaffee-Extrakt 1%, Kaffee <1%, Speisesalz jodiert, Staubzucker, Zitronenschale, Rum Jamaica 40 Vol.-% (Farbstoff E150), Vanilleschoten, Kardamomen, Muskatnuss, Pfeffer

NÄHRWERTE JE 100 G

Energiewert 1728 kJ / 413 kcal
Fett 21 g
Kohlenhydrate 46 g
Protein 8,5 g
Deklaration, Nährwerte und Kalkulation beziehen sich ausschliesslich auf diese Rezeptur.

Richtzeit (33 Stück): 75 Minuten

Richtpreis je Stück: CHF 13.30



Anzeige

Richemont

Investieren Sie in Ihren Erfolg

Das neue Kursprogramm 2016 jetzt online auf www.richemont.cc

- Produktions- und verkaufstechnische Aus- und Weiterbildungen
- Neue Kurse zu den Themen Snacks, Take-away und Gastronomie
- Technologie- und Managementseminare
- Marketing, Unternehmensführung, Mitarbeiterführung

RICHEMONT KOMPETENZZENTRUM – Bäckerei Konditorei Confiserie

Seeburgstrasse 51 | CH-6006 Luzern | Telefon 041 375 85 85 | Fax 041 375 85 91 | www.richemont.cc



LINK

SERVICE/RECHTSFRAGEN

PAUSENREGELUNG/ESSENSZEIT

AUFARBEITEN

Teigstücke von 305 g abwägen, rechteckig in Form bringen und auf 23x20 cm ausrollen. Kurz im Kühlraum bei +5°C stabilisieren lassen. Je 220 g Cappuccinofüllung gleichmässig aufstreichen und rundherum 1 cm Teig frei lassen. Mit je 2 g fein geschroteten Kaffeebohnen bestreuen.

Die Rechtecke aufrollen, mit dem Verschluss nach oben in Christstollenformen* (230/100/70 mm) legen und leicht andrücken.

Stückgare: 15–20 Minuten zugedeckt bei Raumtemperatur gären lassen.

BACKEN

Mit einer Gabel oder Stupfer gut stupfen und die Formen mit Deckel verschliessen. In einem milden Ofen bei geöffnetem Zug backen. Anschliessend möglichst bald ausformen und vollständig auskühlen lassen.

FERTIGSTELLEN

Oberfläche dünn gelieren. Helle Mandelgianduja mit der Walze ausrollen. Vor dem letzten Walzdurchgang mit den Milchcouvertureraspeln mischen und zu marmorierten «Blätter» walzen. Je nach Raumtemperatur muss die Gianduja zwischendurch gekühlt werden. Mit der marmorierten Gianduja die gelierten Stollen einfassen.

VERKAUFSTIPP

Wegen der Füllung sollte dieser Stollen maximal 6 Tage verkauft werden. Er lässt sich jedoch problemlos 2–3 Wochen tiefkühlen und kann so nach Bedarf aufgetaut werden.

* Bezugsquellen:

Gianduja Mandel: Pistor AG, www.pistor.ch, Art.-Nr.: 1741

Christstollenform: Pitec AG, www.pitec.ch, Art.-Nr.: O16946



Der L-GAV ist für alle gastgewerblichen Arbeitgeber- und Arbeitnehmer zwingend anwendbar, da dieser Gesamtarbeitsvertrag vom Bundesrat allgemein verbindlich erklärt worden und somit hierarchisch auf der Stufe Obligationenrecht (OR) und Arbeitsgesetz (ArG) anzusiedeln ist. Die Anwendbarkeit des L-GAV ist grundsätzlich unbestritten. Dabei wird aber oft ausgeblendet, dass im L-GAV explizit nicht aufgeführte Bereiche, da sie im OR und/oder ArG geregelt werden, dennoch für die gastgewerblichen Arbeitsverhältnisse Geltung haben. Dazu gehört die Pausenregelung.

Der L-GAV regelt unter **Art. 15 Abs. 2**,

- nur die Dauer der Essenszeit, welche
- mindestens 30 Minuten betragen muss und
 - keine Arbeitszeit ist, wenn der Mitarbeiter sich nicht zur Verfügung des Arbeitgebers halten muss.

Art. 15 ArG schreibt vor, dass die Arbeit durch Pausen zu unterbrechen ist, nämlich um 15 Minuten bei einer täglichen Arbeitszeit von mehr als 5.5 Stunden, um 30 Minuten bei einer täglichen Arbeitszeit von mehr als 7 Stunden und um 60 Minuten bei einer täglichen Arbeitszeit von mehr als 9 Stunden. Ferner hält Art. 15 ArG fest, dass die Pausen als Arbeitszeit gelten, wenn die Arbeitnehmer ihren Arbeitsplatz nicht verlassen dürfen.

Zweck der Pausen

Der Zweck der Pausen, nämlich die Erholung und die Verpflegung, ist nur erfüllt, wenn die Pausen etwa in der Mitte der Arbeitszeit gewährt werden. „Pausen“ am Anfang oder am Ende der Arbeitszeit sind keine echten Pausen und gelten nicht als gewährt.

Essenszeit = Keine Arbeitszeit

Gemäss L-GAV gilt, dass die 30 Minuten Essenszeit, zwar in der Arbeitszeitkontrolle aufgeführt werden müssen, jedoch nicht als Arbeitszeit gelten, wenn der Mitarbeiter grundsätzlich den Betrieb verlassen könnte, also keinerlei Arbeit für den Arbeitgeber ausführen muss, wie z.B. Entgegennahme von telefonischen Reservationen, Bedienung von früh ankommenden Gästen, Kontrolle des Menuplans etc. Weiter gilt gemäss ArG, dass diese 30 Minuten Essenszeit spätestens 4 - 5 Stunden nach Arbeitsbeginn gewährt werden sollten und nicht mit dem Arbeitsende übereinstimmen sollten.

Fazit

Mitarbeiter mit einem Teilpensum und einem täglichen Einsatz von mehr als 5.5 Stunden ist eine Pause ca. in der Mitte der Arbeitszeit zu gewähren. Beispiel: Mitarbeiter für den Morgen/Frühstücksdienst. Arbeitsbeginn 06.00 Uhr, Arbeitsende 11.40 Uhr, resp. insgesamt 5 Stunden und 40 Minuten Präsenzzeit. Diesem Mitarbeitenden muss eine Pause von 10 Minuten gewährt werden, da die effektive Arbeitszeit (ohne Pausen) nicht mehr als 5.5 Stunden beträgt. Ist das Arbeitsende bereits um 11.30 Uhr ist keine Pause geschuldet.

Mitarbeitende im Vollpensum muss keine zusätzliche Pause gewährt werden, wenn die Arbeit durch die Essenszeit um 30 Minuten unterbrochen wird. ■

QUELLENREGISTER

Kaffee

Blaser Café AG

Grossrösterei
Güterstrasse 4, 3008 Bern
Tel. 031 380 55 55 / Fax 031 380 55 40
info@blasercafe.ch

Brita Wasser-Filter-Systeme AG

Gassmatt 6, 6025 Neudorf
Tel. 041 932 42 30 / Fax 041 932 42 31
info-ppd@brita.net

caffè Don George Gourmetrösterei AG

Industriestrasse 4, 7204 Untervaz
Tel. 081 332 41 61 / Fax 081 332 33 11
info@dongeorge.ch

Hochstrasser AG

Grossmatte Ost 22, 6014 Luzern
Tel. 041 250 50 57 / Fax 041 250 50 73
info@hochstrasser.ch

Illycafé AG Kaffeerösterei

Wiesengrundstrasse 1, 8800 Thalwil
Tel. 044 723 10 20 / Fax 044 723 10 21
riccardoseitz@illycafe.ch

Nestlé Professional

Blumenfeldstrasse 15, 9401 Rorschach
Tel. 071 844 83 59 / Fax 071 844 87 19
beverage@ch.nestleprofessional.com

Rast Kaffee Gourmet Rösterei

Zugerstrasse 9, 6031 Ebikon
Tel. 041 210 58 66 / Fax 041 210 60 52
mail@rast.ch

Stoll Kaffee AG

Austrasse 38, 8045 Zürich
Tel. 044 463 33 78 / Fax 044 463 33 57
info@stoll-kaffee.ch

Turm Handels AG

Martinsbruggstrasse 90, 9016 St. Gallen
Tel. 071 288 17 35 / Fax 071 288 17 40
info@turmkaffee.ch

Mineralwasser, Säfte, Tee

Nestlé Waters Suisse S.A.

Rte. treize cantons, 1525 Henniez
Tel. 026 668 68 68 / Fax 026 668 68 00
nestlewaters.ch@waters.nestle.com

Rivella AG – Michel Säfte

Neue Industriestrasse 10, 4852 Rothrist
Tel. 062 785 41 11 / Fax 062 785 44 36
info@rivella.ch

A. Kuster Sirocco AG

Hauptstrasse 22, 8716 Schmerikon
Tel. 055 286 31 31 / Fax 055 286 31 41
info@sirocco.ch

Zamba Fruchtsäfte GmbH

Baslerstrasse 60, 8048 Zürich
Tel. 044 405 10 10 / Fax 044 405 10 20
info@zamba.ch

Kaffeemaschinen

Cafina AG

Römerstrasse 2, 5502 Hunzenschwil
Tel. 062 889 42 42 / Fax 062 889 42 89
info@cafina.ch

Schaerer AG

Allmendweg 8, 4528 Zuchwil
Tel. 032 681 62 00 / Fax 032 681 64 04
info@schaerer.com

Div. Maschinen

PriWaTec GmbH

Wasserveredlung und Kalkschutz
Kornhausstr. 25, 8840 Einsiedeln
Tel. 055 460 38 88 / Fax 055 460 38 89
info@priwatec.ch

Bier

Feldschlösschen Getränke AG

Weyermannsstrasse 10, 3008 Bern
Tel. 0848 125 000 / Fax 0848 125 001
info@feldschloesschen.com

Lebensmittel

Florin AG

Hofackerstrasse 54, 4132 Muttenz
Tel. 061 466 22 22 / Fax 061 461 50 65
florin.ag@florin-ag.ch

Frigemo AG

Route de Neuchâtel 49, 2088 Cressier
Tel. 032 758 51 11 / Fax 032 757 17 38
frigemo@fenaco.com

Lotus Bakeries Schweiz AG

Baarerstrasse 135, 6301 Zug
Tel. 041 763 53 00 / Fax 041 763 53 04
infoch@lotusbakeries.com

Margo – CSM Schweiz AG

Lindenstrasse 16, 6340 Baar
Tel. 041 768 22 22 / Fax 041 768 22 99
www.margo.ch, info.margo@bakerysolutions.ch

Nestlé Suisse S.A. Frisco Findus

Blumenfeldstrasse 15, 9401 Rorschach
Tel. 071 844 85 30
frisco-findus@ch.nestle.com

Pistor AG

Hasenmoosstrasse 31, 6023 Rothenburg
Tel. 041 289 89 89 / Fax 041 289 89 90
info@pistor.ch

Saviva AG

Geschäftsbereich CCA Angehrn

Zentrale Angehrn Gossau
Mooswiesstr. 42, 9200 Gossau SG
Tel. 071 388 13 00 / Fax 071 388 13 01
cca@saviva.ch

Saviva AG

Geschäftsbereich Mérat

Murtenstrasse 121, 3008 Bern
Tel. 031 378 45 45 / Fax 031 378 45 46
info@merat.ch

Saviva AG

Geschäftsbereich Scana

Althardstrasse 195, 8105 Regensdorf
Tel. 044 870 83 00 / Fax 044 870 83 01
scana@saviva.ch

Lebensmittel-Labor

Labor Dr. W. + U. Zollinger

Schärenmoosstrasse 105, 8052 Zürich
Tel. 044 302 31 31 / Fax 044 302 31 47
laborzollinger@laborzollinger.ch

TERMINE

CAFETIER SUISSE

Dienstleistungen

AHV/BVG-Versicherung PANVICA

Talstrasse 7, Postfach 514
3053 Münchenbuchsee
Tel. 031 388 14 88/Fax 031 388 14 89
info@panvica.ch

GastroConsult AG

Standstrasse 8, 3014 Bern
Tel. 031 340 66 00/Fax 031 340 66 22
bern@gastroconsult.ch

Gysi Creativ AG – Innenausbau

Oltnerstrasse 19, 4614 Hägendorf
Tel. 062 824 00 34/Fax 062 824 16 12
info@gysicreativ.ch

Innova Versicherungen

Bahnhofstrasse 4, 3073 Gümligen
Tel. 0848 866 400
verkauf@innova.ch

SBC Treuhand AG

Sandstrasse 8, 3014 Bern
Tel. 031 340 66 44
bern@gastroconsult.ch

Schweizer Lunch-Check

Gotthardstrasse 55, 8027 Zürich
Tel. 044 202 02 08/Fax 044 202 78 89
info@lunch-check.ch

SWICA Gesundheitsorganisation

Römerstrasse 38, 8401 Winterthur
swica@swica.ch

Arbeitsrecht und Arbeitssicherheit

KOPAS-Kurse 2016

Zürich, Affoltern: 04.02.; 04.04.;
20.06.; 16.08.; 05.10.; 05.12.
Jeweils 08.30–16.30 Uhr

L-GAV-Kurse 2016

Zürich: 28.04.2016
Bern: 15.11.2016

Weitere Termine

CafetierSuisse

Jahresmedienkonferenz 2015
Zürich: 30.11.2015

GV CafetierSuisse CMZ

Walkringen, Hotel Rüttihubelbad:
03.05.2016

GV CafetierSuisse ZCV

Zürich, Kreis 8: 11.05.2016

GV Lunch-Check

Zürich: 16.06.2016

CafetierSuisse

Delegiertenversammlung 2016
Lipperswil: 27.06.–28.06.2016

Tag des Kaffees

03.09.2016



SCHWEIZER LUNCH-CHECK
DIE LECKERSTE WAHRUNG DER SCHWEIZ.



*Schweizer Lunch-Check unterstützt
das Weiterbildungsangebot von
CafetierSuisse.*

Reservieren Sie Kurse für sich
oder Ihre Mitarbeitenden:
CafetierSuisse
Bleicherweg 54, 8002 Zürich
Tel. 044 201 67 77
E-Mail: info@cafetier.ch



LINK

REGIONALPARTNER

ZCV



frigemo

Frigemo AG
Route de Neuchâtel 49
2088 Cressier
Tel. 032 758 51 11
Fax 032 757 17 38
www.frigemo.ch



Labor
Dr. W. + U. Zollinger
Schärenmoosstr. 105
8052 Zürich
Tel. 044 302 31 31
Fax 044 302 31 47
www.laborzollinger.ch



Illycafé AG
Wiesengrundstrasse 1
8800 Thalwil
Tel. 044 723 10 20
Fax 044 723 10 21
www.illycafe.ch



AQUELLO

PriWaTec GmbH
Wasserveredelung
und Kalkschutz
Kornhausstrasse 25
8840 Einsiedeln
Tel. 055 460 38 88
Fax 055 460 38 89
www.priwatec.ch



Michel

Rivella AG –
Michel Säfte
Neue Industriestr. 10
4852 Rothrist
Tel. 062 785 45 11
Fax 062 785 44 36
info@rivella.ch



zamba

Zamba
Fruchtsäfte GmbH
Baslerstrasse 60
8048 Zürich
Tel. 044 405 10 10
Fax 044 405 10 59
www.zamba.ch



Stoll
CAFÉ
ZÜRICH
SEIT 1924

Stoll Kaffee AG
Austrasse 38
8045 Zürich
Tel. 044 463 33 78
Fax 044 463 33 57
www.stoll-kaffee.ch
info@stoll-kaffee.ch



SIROCCO
SINCE 1908

A. Kuster Sirocco AG
Hauptstrasse 22
8716 Schmerikon
Tel. 055 286 31 31
Fax 055 286 31 41
info@sirocco.ch

Best Foam™

 **schaerer**

Coffee comes to life

Milchschaum in Barista-Qualität

Best Foam™: die neue Art der Milchschaumzubereitung. Mit Dampf erhitzt, eine Tasse wie die andere, auf Knopfdruck – nur von Schaerer.



LINK

Schaerer AG, Allmendweg 8, 4528 Zuchwil
T 032 681 62 00, info@schaerer.com, www.schaerer.com

