

Neue
Rahmenverträge:
Betriebshaftpflicht
und KMU-
Versicherung
S.7

CAFÉBISTRO

Offizielles Magazin von CafetierSuisse. Ausgabe 2017/1



CAFETIERSUISSE 2017 S. 4 | NEUE RAHMENVERTRÄGE: BASLER VERSICHERUNG S. 7 | EINER VON UNS S. 12-13
BARISTA MEISTERSCHAFTEN S. 17 | EKAS S. 18-19 | RECHTSFRAGEN S. 20


CafetierSuisse®
Individuelle Gastronomie



PARTNER



Cash+Carry
CC A Angehrn
Frische für Tropis.

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

Mèrat & Cie. AG
Murtenstrasse 121, 3008 Bern
Tel. 058 571 45 45, Fax 058 571 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 10
www.nestle-waters.com




Pistor AG
Hasenmoosstrasse 31, 6023 Rothenburg
Tel. 041 289 89 89, Fax 041 289 89 90
www.pistor.ch



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



Nestlé Suisse S.A., BU Frisco-Findus
Blumenfeldstrasse 15, 9401 Rorschach
Tel. 071 844 81 11, Fax 071 844 81 70
www.frisco-findus.ch



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

SCHWEIZER LUNCH-CHECK
Postfach 2120, 8027 Zürich
Tel. 044 202 02 08, Fax 044 202 78 89
www.lunch-check.ch



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



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



RAST KAFFEE
GOURMET RÖSTEREI

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



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



Ein Unternehmen der Melitta® Gruppe

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



UCC Coffee Switzerland AG
Bernstrasse 180, 3052 Zollikofen
Tel. 031 915 53 53, Fax 031 915 53 50
www.ucc-coffee.ch



Schaerer AG
Allmendweg 8, 4528 Zuchwil
Tel. 032 681 64 01, Fax 032 681 62 42
www.schaerer.com



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



BRITA Wasser-Filter-Systeme AG
Gassmatt 6, 6025 Neudorf
Tel. 041 932 42 00, Fax: 041 932 42 31
www.brita.ch



Nestlé Professional
Blumenfeldstrasse 15, 9401 Rorschach
Tel. 071 844 83 59, Fax 071 844 87 19
www.nescafe-solutions.ch

EDITORIAL

IMPRESSUM

NEUES JAHR, NEUES GLÜCK, NEUE HERAUSFORDERUNGEN!

Präsident CafetierSuisse

Hans-Peter Oettli, Tel. 044 201 67 77
CafetierSuisse-Geschäftsstelle

CafetierSuisse

Mittelland-Zentralschweiz

CMZ

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

CafetierSuisse

Zürich-Basel-Ostschweiz-Grischuna

ZCV

Stv. Präsidentin: Katharina Gasser

Geschäftsstelle CafetierSuisse SCV

Geschäftsführer: Julian Graf
Bleicherweg 54, 8002 Zürich

Verlag, Redaktion & Inserate

CafetierSuisse, CaféBistro
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 / FAK

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

Krankentaggeld, Pflege- und Unfallversicherung

Swica oder Innova

Anmeldung über die
CafetierSuisse-Geschäftsstelle

Liebe CafetierSuisse-Mitglieder, geehrte Partner und Freunde des Verbandes

Zunächst möchte ich Ihnen, Ihren Familien und Mitarbeitenden an dieser Stelle im Namen von CafetierSuisse ein glückliches, gesundes und beruflich erfolgreiches Jahr 2017 wünschen!

Wir alle haben den Jahreswechsel genutzt, um das vergangene Jahr abzuschliessen und für das kommende Jahr neue Pläne zu schmieden oder uns ganz konkrete Ziele zu setzen. Die Gastronomie bewegt sich weiter in einem unsicheren und wirtschaftlich herausfordernden Umfeld. Sich dieser Herausforderung zu stellen, nicht zu lamentieren, sondern das Beste daraus machen zu wollen, ist die wichtigste Voraussetzung, um auch im Jahr 2017 erfolgreich zu wirtschaften.

Als Ihr Branchenverband möchte CafetierSuisse Sie dabei weiterhin so gut wie möglich begleiten und auch wir haben uns deshalb für das kommende Jahr einiges vorgenommen (siehe Seite 4-5). Ob mit neuen Checklisten, Merkblättern, Versicherungsverträgen (siehe Seite 7), Trendtouren oder der 3. Kaffeetagung und den Verbandsanlässen, wollen wir Sie mit möglichst praxistauglichen Angeboten und Dienstleistungen unterstützen.

Das richtige Konzept, zugeschnitten auf die Bedürfnisse und Wünsche der Gäste, ist das zentrale Fundament für jeden Gastronomie-Betrieb (siehe Seite 23, Kurs „Konzeptentwicklung“). Genauso wichtig wie der betriebswirtschaftliche Überblick ist eine funktionierende Kostenkontrolle (siehe Seite 6, Kurs „Umsatz rauf, Kosten runter“). Der L-GAV 2017 wurde im Dezember vom Bundesrat allgemeinverbindlich erklärt. Sie haben unser Informationsmaterial zum L-GAV erhalten oder finden es im Mitgliederbereich auf www.cafetier.ch. Mit unseren L-GAV-Kursen können Sie sich im Bereich Arbeitsrecht auch praktisch weiter bilden (siehe Seite 10).

Es würde mich sehr freuen, Sie an einem unserer Verbandsanlässe (siehe Seite 23, Termine) oder der 3. Kaffeetagung (1.9.2017, GDI/Rüschlikon) persönlich zu treffen. Das Team der Geschäftsstelle ist auch im Jahr 2017 engagiert für Sie im Einsatz und immer für Ihre Fragen oder Ihr Feedback erreichbar. Ein erfolgreicher Branchenverband lebt vom aktiven Engagement seiner Mitglieder. Machen Sie mit und nutzen Sie unser Netzwerk, damit wir die vor uns liegenden Herausforderungen und Chancen gemeinsam meistern und nutzen können!



Herzliche Grüsse, Julian Graf ■

CAFETIER SUISSE 2017

ARBEITGEBERVERBAND FÜR DIE INDIVIDUELLE GASTRONOMIE,
NETZWERK & PLATTFORM FÜR KAFFEEKULTUR

CafetierSuisse – der Verband für die individuelle Gastronomie und die Plattform für die Kaffeekultur in der Schweizer Gastronomie – arbeitet ständig an der Weiterentwicklung und Verbesserung der Verbandsangebote und Dienstleistungen, um diese so genau wie möglich an den praktischen Interessen der Verbandsmitglieder und der individuellen Gastronomie auszurichten. Dabei wurde in den letzten Jahren viel erreicht, weil Verbandsarbeit aber keinen Stillstand kennen darf, wird auch im kommenden Jahr engagiert an der Modernisierung und Entwicklung des Verbandes gearbeitet.

Als Arbeitgeberverband für individuelle Gastronominnen und Gastronomen und kompetenter Ansprechpartner rund um die Themen Gastronomie und Kaffeekultur, setzt sich CafetierSuisse für die Verbesserung der politischen und wirtschaftlichen Rahmenbedingungen der Gastronomie in der Schweiz ein und macht seinen Mitgliedern praxisnahe Dienstleistungsangebote. Hier ein kleiner Überblick zu einigen ausgewählten Verbandsdienstleistungen:

- **Zugang zu Schweizer Lunch-Check**
- **AHV & BVG** (L-GAV konform): via unserer Ausgleichskasse PANVICA.
- **Krankentaggeld:** Zugang zu Rahmenverträgen der SWICA oder der Innova.
- **Betriebshaftpflicht & KMU-Versicherungen:** Attraktive Rahmenverträge der Basler Versicherungen.

- **Rechtsfragen:** Direkte und persönliche Beratung, keine Warteschleife.
- **Online-Mitgliederbereich:** Kostenlose Downloads von Informationsmaterialien, Checklisten und Vorlagen (u.a. Arbeitsverträge, Mindestlohntabellen etc.).
- **Immer aktuelle Informationen:** Mitgliedermagazin CaféBistro, E-Mail Newsletter.
- **Praxisnahe Weiterbildung:** Barista-Kurse, Kurse zum Arbeitsrecht/LGAV, Kurse zur Betriebswirtschaft oder Konzeptentwicklung etc.
- **Moderne und spannende Netzwerk-Events:** Austausch innerhalb der Branche, Trendtouren, Verbandsversammlungen, Kaffeetagung etc.
- **Vergünstigungen & Angebote:** Vergünstigter Zugang zu Produkten und Dienstleistungen unserer Partnerfirmen und von Aktionspartnern.
- **Politik:** CafetierSuisse setzt sich auf politischer Ebene für die Interessen der Gastronomie in der Schweiz ein.
- **Kaffeekultur:** Kaffeequalität und die Förderung der Kaffeekultur steht im Mittelpunkt der Arbeit von CafetierSuisse.

Betriebshaftpflicht- und KMU-Sachversicherung

Die erste Neuerung 2017: Per 1.1.2017 wurde mit den Basler Versicherungen ein neuer und starker Partner für die Bereiche „Betriebshaftpflicht- und KMU-Sachversicherung“ gewonnen. Verbandsmitglieder können über diese neuen Rahmenverträge von auf die Gastronomie zugeschnittenen Versicherungslösungen und Prämienrabatten profitieren (siehe Seite 7).

Im kommenden Jahr wird zudem das Beratungs- und Unterstützungsangebot für die Mitglieder von CafetierSuisse ausgeweitet. Mit einem noch umfangreicheren Angebot an Checklisten und Merkblättern über die gesamte Lebensdauer eines Gastronomie-Betriebs – von der Idee einer Gründung, über die

Noch kein Mitglied aber Interesse an einer Mitgliedschaft?

Bis Ende Mai können Sie von unserer vergünstigten 2-Jahres-Probemitgliedschaft und damit von allen Dienstleistungen von CafetierSuisse profitieren. Einfach E-Mail mit Betreff „Probemitgliedschaft“ und Ihren Kontaktdaten an info@cafetier.ch senden.

Umsetzung, die Weiterentwicklung bis hin zur Betriebsübergabe – soll die Arbeit unser Mitglieder vereinfacht und unterstützt werden.

Mit den Verbandsanlässen, Events und praxisnahen Weiterbildungskursen bleiben CafetierSuisse-Mitglieder konkurrenzfähig und den Mitbewerbern immer ein Stück voraus. Auch im Jahr 2017 muss die Gastronomie sich in einem schwierigen wirtschaftlichen Umfeld beweisen. Mit Kursen zum Thema Betriebswirtschaft (Umsatz rauf, Kosten runter) und zur Konzeptentwicklung will CafetierSuisse dabei unterstützen. Weitere Kursdaten und CafetierSuisse-Termine finden Sie auf Seite 23 und unter www.cafetier.ch. Die zentralen Verbandsanlässe von CafetierSuisse 2017 können Sie sich schon heute in Ihrem Kalender reservieren:

- **Generalversammlung CafetierSuisse CMZ**
Luzern: 09.05.2017
- **Generalversammlung CafetierSuisse ZCV**
Zürich: 10.05.2017
- **Delegiertenversammlung CafetierSuisse**
Solothurn, 26.06. – 27.06.2017
- **3. Kaffeetagung von CafetierSuisse**
GDI Rüslikon/ZH: 01.09.2017

3. Kaffeetagung von CafetierSuisse

Die Kaffeetagung von CafetierSuisse findet seit 2013 alle zwei Jahre statt und so freut sich CafetierSuisse in die-





Neues entdecken – nah am Leben! Mitgliedschaft bei CafetierSuisse!



Informieren Sie sich über die Vorteile einer Mitgliedschaft: www.cafetier.ch

sem Jahr auf die bereits **dritte Kaffeetagung**, die am **Freitag, 1. September 2017**, im GDI in Rüslikon stattfindet.

An der 2. Kaffeetagung im Jahr 2015 haben über 100 Teilnehmerinnen und Teilneh-

mer aus der gesamten Schweizer Kaffeebranche über die aktuellen Trends und Entwicklungen in der Branche diskutiert. CafetierSuisse hofft auch für das Jahr 2017 auf viele engagierte Teilnehmer/innen und arbeitet deshalb mit Hochdruck an

Mitglieder werben Mitglieder

Zufriedene Mitglieder sind das Wichtigste für unseren Verband und die besten Botschafter für CafetierSuisse. Für CafetierSuisse gibt es nichts Wertvolleres als Ihre Weiterempfehlung!

Kennen Sie Berufskolleginnen oder -kollegen, die noch keine Mitglieder bei CafetierSuisse sind?

Dann überzeugen Sie diese Berufskolleginnen oder -kollegen doch mit Ihrer Empfehlung von den Vorteilen einer Mitgliedschaft bei CafetierSuisse und sichern Sie sich unseren Bonus!

Für jedes neu geworbene Mitglied von Cafetier Suisse erhalten Sie einen Bonus von **Fr. 100.– bar auf die Hand** und für das Neumitglied reduzieren wir den Mitgliedsbeitrag im ersten Jahr um **20 % ***. Einfach das Werbeformular von der Geschäftsstelle anfordern und los geht es. Vielen Dank für Ihre Unterstützung!

* Die Auszahlung der Prämie von Fr. 100.– erfolgt unmittelbar nach der Begleichung des ersten Jahresbeitrags durch das angeworbene Neumitglied.

der Fertigstellung des Programms für die Kaffeetagung 2017! Das Team von CafetierSuisse freut sich darauf, Sie an einem Verbandsanlass oder Kurs im Jahr 2017 anzutreffen und ist auch sonst immer für Ihre Fragen und Anliegen erreichbar:

CafetierSuisse
Geschäftsstelle
Tel.: 044 201 67 77
E-Mail: info@cafetier.ch

Umsatz rauf, Kosten runter!

**Mit konkreten Massnahmen
mehr Erfolg für Ihren Betrieb**



Betriebsführung mit Zahlenfokus – hinterfragen Sie die Kostenstruktur in Ihrem Betrieb!

In diesem Kurs erhalten Sie praxisnahe Tipps für mehr Gäste und Umsatz sowie bessere Kostenkontrolle: Reduktion der Warenkosten, flexible Steuerung der Mitarbeiterkosten, Übersicht über alle weiteren Kosten. Im Anschluss des Kurses wissen Sie wo und wie Sie die Kostenstruktur Ihres Betriebes im täglichen Geschäft optimieren können.

Das Seminar ist praxisorientiert und interaktiv aufgebaut. Konkrete Umsetzungshinweise unterstützen den Transfer in die Praxis.

- Kursinhalte:**
- Kurze Einführung in den Themenbereich
 - Kostenstruktur, Budget & Erfolgsrechnung
 - Best oder Worst Case: Potential in Aufwänden & Erträgen
 - Die finanzielle Gesundheit des eigenen Betriebs
 - Umsetzung Schritt für Schritt!

Datum: Montag, 15. Mai 2017

Zeit: 9.00 – 17.00 Uhr

Ort: CafetierSuisse-Geschäftsstelle, Bleicherweg 54, 8002 Zürich

Kursleitung: Rafael Saupe

Rafael Saupe ist seit 2006 in der gastronomischen Weiterbildung und Beratung tätig. Durch sein praktisches Engagement und die langjährige Erfahrung als Trainer und Referent in der Gastronomie hat er grosses Wissen in den Bereichen der operativen Betriebsführung und der strategischen Planung.

2014 hat er die desillusion Gastronomiekompetenz & Beratung GmbH mitgegründet und begleitet gastronomische Projekte in der Schweiz und Deutschland.

Kurskosten: Fr. 180.00 pro Person für CafetierSuisse-Mitglieder
Fr. 250.00 für Nichtmitglieder (inkl. Kursunterlagen und Mittagessen)

Jetzt sofort anmelden! Anmeldeschluss ist der 28. April 2017 (maximal 6 Teilnehmer/innen)

Ich nehme teil: 15. Mai 2017

Betrieb _____

Name _____

Vorname _____

Strasse _____

PLZ/Ort _____

E-Mail _____

Diese Anmeldung ist verbindlich. Bei einer kurzfristigen Absage der Teilnahme behält CafetierSuisse sich die Verrechnung der Kurskosten vor.

Per Fax an: 044 201 68 77 · Telefon 044 201 67 77

Per E-Mail an: m.maendli@cafetier.ch · www.cafetier.ch

Per Post an: CafetierSuisse, Bleicherweg 54, 8002 Zürich



CafetierSuisse®
Individuelle Gastronomie

DIENSTLEISTUNGEN

NEUE RAHMENVERTRÄGE: BASLER VERSICHERUNGEN

CafetierSuisse hat sein Versicherungsangebot für Verbandsmitglieder per 1.1.2017 erweitert. Neu können Mitglieder von CafetierSuisse von sehr attraktiven Rahmenverträgen im Bereich Betriebshaftpflicht und/oder KMU-Sachversicherung mit den Basler Versicherungen profitieren.

Betriebshaftpflicht & KMU-Sachversicherung

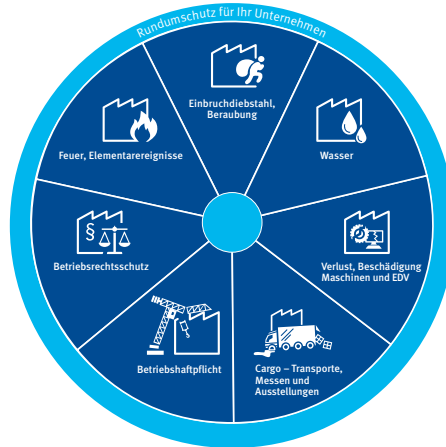
In Zusammenarbeit mit Basler Versicherungen bietet CafetierSuisse zwei – genau auf Gastronomie-Betriebe angepasste – Versicherungslösungen an. Je nach Ihren Anforderungen umfasst sie verschiedene Module von der Betriebshaftpflicht bis hin zur umfangreichen KMU-Sachversicherung. Mit dieser Partnerschaft können Sie Ihr Unternehmen rundum schützen.

Versicherungslösung für das Gastgewerbe – Ihr Vorteil:

Als Mitglied von CafetierSuisse kommen Sie in den Genuss von bis zu 40% Prämienrabatt und einem äusserst attraktiven Versicherungsschutz. In der Gastronomie gibt es spezifische Schadenrisiken, die mit den neuen Versicherungslösungen abgedeckt werden können.

Typische Risiken im Gastgewerbe

- Ein Gast verletzt sich in Ihrem Betrieb oder verdirbt sich den Magen und macht Sie haftbar
- Streitigkeiten mit Personal – Überzeitregelungen, Teilzeitbeschäftigungen, L-GAV, Kündigungen
- Verderb von Kühlgut nach einem technischen Defekt oder einem unvorhergesehenen Stromausfall
- In Ihrem Betrieb bricht ein Brand aus und vernichtet das Geschäftsinventar
- Diebstahl von teuren Multimediageräten aus öffentlichen Bereichen
- Ein Kurzschluss verursacht den Ausfall der EDV und führt zu Datenverlusten im Reservations- und Kassensystem



Besondere Deckungen und exklusive Vorteile

- Erweiterter Versicherungsschutz für EDV-Geräte und Apparate, z.B. Kassensysteme, mobile Geräte zur Bestellaufnahme oder Leuchtreklamen
- Erweiterter Versicherungsschutz für Haushalt- und Küchengeräte (z.B. Kaffeemaschinen, Kochherde oder Ausschankanlagen) sowie Kühl- und Kälteschränke
- Unbewegliche Sachen ausserhalb von Gebäuden (z. B. Gartenwirtschaft, Terrassen, fest montierte Sonnenschirme, Geländer) sind versicherbar
- Ertragsausfälle und Mehrkosten bis zum vollen Jahresumsatz
- Finanzielle Absicherung vor hohen Kosten im Rechtsstreit

Versicherung abschliessen oder Beratung einholen?

Im geschützten Mitgliederbereich auf cafetier.ch können Sie einen detaillierten Überblick zu den Versicherungsleistungen verschaffen, direkt eine Offerte bestellen oder eine unverbindliche, persönliche Beratung anfordern.

- **Betriebshaftpflicht:** Diese Versicherung kann direkt mit dem entsprechenden Formular im Mitgliederbereich auf cafetier.ch abgeschlossen werden oder Sie vereinbaren einen Beratungstermin.

Schadenbeispiel Haftpflichtversicherung

Die Haftpflichtversicherung deckt den Kleiderschaden. Die Beschädigung des Geschäftsinventars durch den Brand ist über unsere Sachversicherung abgedeckt.

- **KMU-Sachversicherung:** Diese Versicherung erfordert eine individuelle Zusammenstellung und Prüfung – vereinbaren Sie einfach einen Beratungstermin oder fordern Sie eine Offerte an.

Schadenbeispiel Sachversicherung

Die Serviceangestellte serviert dem Gast einen heissen Tee. Sie stolpert über den Teppich und leert den Tee dem Gast über die Kleidung. Die auf dem Tisch stehende Kerze fällt auf den Boden und löst einen Brand aus.

- CafetierSuisse-Mitglieder profitieren: Bei beiden Versicherungslösungen können unsere Mitglieder von Prämienrabatt von bis zu 40% profitieren. ■



Mehr Informationen auf:

www.cafetier.ch > Rahmenverträge > KMU-Versicherungen

GESCHÄFTSMIETERVERBAND

GEMEINSCHAFT – WER HAFTET?

Gemeinschaftlich mieten – beliebt auch bei der Geschäftsmiete. Wenn Sie sich mit anderen zusammenschließen, um ein Büro oder eine Ladenfläche zu mieten, bilden Sie – auch ohne es zu wissen oder zu wollen – eine einfache Gesellschaft und werden Solidarmieter.

Hintergrund des Urteils

Mietverträge sehen bei gemeinschaftlicher Miete in der Regel die solidarische Haftung vor. Diese kann sich auch aus den Umständen ergeben. Der Vermieter kann so einen Einzelnen für den ganzen Mietzins samt Nebenkosten haftbar machen.

Das wird der Vermieter etwa dann tun, wenn ein Gemeinschaftsmieter zahlungsunfähig wird. Der solvente Mieter haftet dann nach dem Prinzip „Den Letzten beißen die Hunde“. Wer das nicht will, muss im Mietvertrag als Teilschuldner erscheinen mit festgelegtem Anteil.

Interne Aufteilung

Wie die Mietkosten untereinander aufgeteilt werden, sollen die Gemeinschafts-

mieter in einer internen Vereinbarung regeln. Dann ohne solche Abrede gilt intern das Verhältnis nach Köpfen. Das entspricht nicht immer dem Willen der Mieter.

Belegt etwa ein Gemeinschaftsmieter mehr Fläche und nutzt die gemeinschaftliche Infrastruktur intensiver, so drängt sich ein anderer interner Verteilschlüssel auf.

Kündigung – genügt eine Unterschrift?

Der Mietvertrag kann nur von allen Mietern gemeinsam gekündigt werden. Will ein einzelner Mieter aus dem Vertrag entlassen werden, müssen alle Vertragsparteien – auch der Vermieter – damit einverstanden sein und den Vertrag mit einer entsprechenden Vereinbarung anpassen.

Da der Mietvertrag gemeinsam unterschrieben wurde, können die Parteien auch nur gemeinsam kündigen. Denkbar ist aber, das Recht zur Teilkündigung ausdrücklich mit dem Vermieter zu vereinbaren.

Untermiete als Alternative

Anstelle der Gemeinschaftsmiete gibt es die Möglichkeit der Untermiete. Einer der Mieter wird dann Partei des Hauptmietvertrags, die andere Mietpartei wird Untermieter. Für den Ausstieg des Untermieters braucht es das Einverständnis des Vermieters nicht, da grundsätzlich nur der Mieter dem Vermieter gegenüber haftet. ■

Tipps:

- Im Mietvertrag Anteil der Gemeinschaftsmieter an der Haftung festlegen (Teilschuldnerschaft)
- Internes Verhältnis regeln
- Alleiniges Kündigungsrecht der Gemeinschaftsmieter vereinbaren

Quelle:
Verein der Geschäftsmieter
www.geschäftsmieter.org

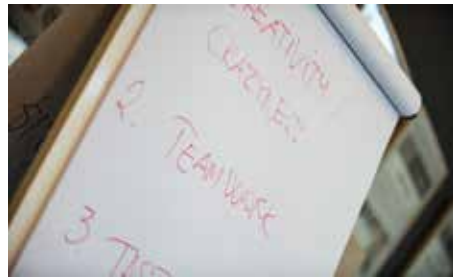


„Learning from the best“ das ist das Motto für die UCC Coffee Academy in Zollikofen. Seit der Eröffnung im Sommer 2014 besuchten Weltmeister, Baristi, Röster und Kaffeeproduzenten aus aller Welt die Akademie. Viel Herzblut, Freude und Kaffee flossen aus den Kaffeemaschinen und es wurde Milch geschäumt und viel Kunst gezeichnet. Die Akademie entwickelte sich zu einer kreativen Werkstatt mit leidenschaftlichen Teilnehmern.



„The Barista Camp“ Meisterschaften als Innovationsplattform für Kaffeemaschinenhersteller

Vom 5.–7. Dezember 2016 war UCC Gastgeber eines weltweit einzigartigen Trainingsangebots für Baristi, Röster und Kaffeeproduzenten. „The Barista Camp“ in Zollikofen war das erste in Europa. Seit 2013 findet dieses Camp in Asien und Südamerika statt. Fritz Storm (Barista Weltmeister 2002) und Kentaro Maruyama (Maruyama Coffee) prägen seit den Neunzigerjahren mit ihrem Wissen und ihrer Leidenschaft die Bewegung für Spezialitätenkaffee. Sie arbeiten als Trainer und Berater. Ihre „Schüler“ sind regelmässig Finalisten bei den Barista Weltmeisterschaften. Gastreferenten waren Hidenori Izaki (Barista Weltmeister 2014), Lauro Fioretti (Nuova Simonelli) und Giulia Spanio (Bunn).



Das sind grosse Namen – was steckt dahinter? Zwanzig ambitionierte Teilnehmer messen sich im gegenseitigen Wettkampf, tauschen sich aus, lernen voneinander und vertiefen ihr Wissen über Kaffee, Anbau und Zubereitungsmethoden.

Meisterschaften dieser Art sind für Kaffeemaschinen Hersteller wie Nuova Simonelli, Victoria Arduino und Bunn eine spannende Plattform. Sie begleiten die Baristi sehr nah in allen Prozessschritten, tauschen sich aus und entdecken so mögliche Innovationsfelder für die nächste Generation ihrer Maschinen. So kommen Gastronomen in den Genuss der neusten Geräteentwicklungen.

einem Dach, die ältesten sind über hundert Jahre alt: Raygil, Rosca, Sima, Giger und Merkur. Produziert wird regional vor Ort. Das Familienunternehmen setzt auf Beständigkeit, Qualität, Partnerschaft.

Vielleicht fragen Sie sich: „Was habe ich davon, wenn ich mit UCC arbeite?“ Die Antwort ist einfach: Erfolg. UCC hat sich zum Ziel gesetzt, dass ihre Kunden mit dem Kaffeegeschäft vorankommen. Partnerschaft bedeutet: Kompetenz und Enthusiasmus, also Leidenschaft. Was dürfen Sie noch erwarten? Eine motivierte Crew, die engen Kontakt zu Ihnen hält. Bewährte Tools für den Verkauf. Individuelle Trainings. Innovative Technik, Knowhow aus aller Welt.

Besuchen Sie die UCC Coffee Academy! Diese Akademie ist eine Kreativwerkstatt, hier entstehen neue Konzepte. Die UCC Experten machen aus Ihnen einen gewandten Barista. Sie lernen alles Wichtige über Kaffee, Anbau, Röstung und das Herzzeichnen auf Ihrem Cappuccino. Wie muss der perfekte Espresso schmecken? Wie stellt man eine Mühle ein? Wie schäumt man die perfekte Milch? Nach einem Barista-Kurs fühlen Sie sich sicherer im Umgang mit Ihrem Kaffee und Ihrer Maschine. Mehr Informationen finden Sie unter ucc-coffee.ch. ■

UCC – drei Buchstaben, eine Leidenschaft und die heisst Kaffee

UCC, die Ueshima Coffee Company, ist eine Holding mit japanischen Wurzeln. UCC Coffee Switzerland, die einheimische Niederlassung, vereint eine Reihe bodenständiger Schweizer Marken unter

UCC COFFEE SWITZERLAND AG
Bernstrasse 180
3052 Zollikofen
www.ucc-coffee.ch





Weiterbildung Arbeitsrecht:

L-GAV - Arbeitsrecht im Gastgewerbe!

Damit L-GAV und Arbeitsrecht nicht zum Stolperstein werden.

Für sozialkompetente Unternehmerinnen & Unternehmern ist Fachwissen im Bereich Arbeitsrecht eine zentrale Voraussetzung, um Konflikte mit Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern oder der L-GAV Kontrollstelle zu vermeiden.

Mit dem Weiterbildungskurs „L-GAV - Arbeitsrecht im Gastgewerbe“ erfahren Sie deshalb alle wichtigen Grundlagen zum Landes-Gesamtarbeitsvertrag des Gastgewebes (L-GAV) und dem allgemeinen Arbeitsrecht.

Nutzen Sie diesen Weiterbildungskurs, um im Arbeitsrecht korrekt und aufgrund der gesetzlichen Bestimmungen zu arbeiten und Ihre persönlichen Rechtsfragen zu stellen.

Machen Sie sich mit CafetierSuisse schlau im Thema Arbeitsrecht.

- Kursinhalte:**
- Wesentliche Grundlagen des L-GAV für das Gastgewerbe
 - Der richtige Arbeitsvertrag
 - Anspruch auf Ferien und Feiertage
 - Arbeitszeit und Überstunden
 - Was ist bei Kündigungen zu beachten?
 - Platz für die Beantwortung Ihrer Rechtsfragen...

Datum/Zeit I: **Dienstag, 11. April 2017, 14.00 bis 17.00 Uhr**

Datum/Zeit II: **Dienstag, 31. Oktober 2017, 14.00 bis 17.00 Uhr**

Ort I: **CafetierSuisse-Geschäftsstelle**, Bleicherweg 54, 8002 Zürich

Ort II: **Olten**, (genauer Ort noch offen)

Kursleitung: **Johanna Bartholdi**

Zielgruppe: Betriebsinhaber, Betriebsleiter oder Kadermitarbeiterinnen und Kadermitarbeiter, die sich dieses Fachwissen aneignen möchten oder die rechtlichen Vorgaben kennen müssen.

Kurskosten: Fr. 50.00 pro Person für CafetierSuisse-Mitglieder
Fr. 100.00 für Nichtmitglieder (inkl. Kursunterlagen & Getränken)
(maximal 10 Teilnehmer/innen)

Jetzt sofort anmelden! Anmeldeschluss: 28. März 2017 bzw. 10. Oktober 2017

Ich nehme teil: **Kurs I**, Zürich, 11. April 2017 **Kurs II**, Olten, 31. Oktober 2017

Betrieb _____

Name _____

Vorname _____

Strasse _____

PLZ/Ort _____

E-Mail _____

Diese Anmeldung ist obligatorisch. Bei einer kurzfristigen Absage der Teilnahme behält CafetierSuisse sich die Verrechnung der Kurskosten vor.

Per Fax an: 044 201 68 77 · Telefon 044 201 67 77

Per E-Mail an: m.maendli@cafetier.ch · www.cafetier.ch

Per Post an: CafetierSuisse, Bleicherweg 54, 8002 Zürich



CafetierSuisse®
Individuelle Gastronomie

PROGRESSO

Publireportage

**IM NEUEN JAHR ZUFRIEDENERE GÄSTE
DANK „PROGRESSO“**


PROGRESSO
mein-progresso.ch

Besonders in den ersten, kalten Monaten des neuen Jahres freuen sich die Gäste auf einen gemütlichen Ort, an dem sie in Ruhe einen Kaffee trinken und sich aufwärmen können. Als erstes treffen sie dort auf das Servicepersonal. Schon diese Begegnung kann entscheidend sein, ob aus einem Gast ein Stammgast wird. Deshalb lohnt es sich auch für Cafetiers, in die Aus- und Weiterbildung ihres Servicepersonals zu investieren. Mit dem Lehrgang Progresso lernen Mitarbeitende in nur fünf Wochen ihre Handgriffe zu professionalisieren. Dank des L-GAV ist diese Weiterbildung fast kostenlos.

„Teller tragen kann doch jeder“ – so zumindest die Meinung des Durchschnittsbürgers über das Servicepersonal. Doch die Arbeitnehmenden und die Inhaber der Cafés wissen es besser. Zum Service gehört viel mehr, von der Bedienung der Gäste über die Sauberkeit des Lokales und die Organisation und Koordination von Arbeitsabläufen bis zum erfolgreichen Verkauf des Angebotes. Bei Cafés, welche meist auf eine gemütliche und familiäre Atmosphäre setzen, ist auch ein hoher Dienstleistungsanspruch besonders wichtig. Vom Servicepersonal wird also viel verlangt. Die Gäste wollen freundlich, kompetent und schnell bedient werden. Qualifiziertere Mitarbeitende tragen zur Qualitätssicherung bei, denn sie machen den Unterschied aus, ob einem Gast der Aufenthalt im Café in guter Erinnerung bleibt und er wiederkommt. Dieser umsatzsteigernde Unterschied kann im Progresso-Servicelehrgang erlernt werden.

Subventionierte Investition in Ihr Personal

Das neue Jahr bringt eine günstige Gelegenheit, um in die Serviceangestellten zu investieren. Eine Weiterbildung stärkt auch das Selbstvertrauen der Arbeitnehmer. Der Progresso-Servicelehrgang vermittelt branchenspezifisches Wissen. In allen Landesteilen werden das ganze Jahr über Lehrgänge angeboten. Diese sind für dem L-GAV unterstellte Betriebe und ihre Arbeitnehmenden fast kostenlos, da Progresso vom Landes-Gesamtarbeitsvertrag des Gastgewerbes (L-GAV) finanziell unterstützt wird. Zudem kommt der L-GAV für einen grossen Teil der Lohnkompensation, die Unterrichtsmaterialien, Verpflegung und sofern benötigt sogar für die Unterkunftskosten auf. In Ergänzung zum Service stehen auch Lehrgänge in Küche, Hauswirtschaft und Systemgastronomie zur Verfügung. Integriert in den Progresso-Lehrgang wird zudem ein fide Sprachkurs angeboten, welcher auf die einzelnen Fachbereiche zugeschnitten ist. Denn nur wer den Gast gut versteht, kann ihn auch optimal bedienen.

Vorbildfunktion

Insbesondere kleinere Cafés profitieren von diesem Angebot, da sie sonst intern keine Lehrlinge und damit keine Fachkräfte ausbilden können. Wenn ein Café-Inhaber seine Angestellten mit Progresso weiterbildet, sendet er seinen Mitarbeitenden ein motivierendes und fortschrittliches Signal. Seine Mitarbeitenden sind ihm wichtig. Er weiss, dass der Beruf im Service nicht nur Tellertragen ist, sondern etwas, das man bis zu



einer hohen Professionalitätsstufe lernen kann. Arbeitgebende investieren somit schweizweit in die Zukunft der Fachkräfte und wirken so dem Mangel entgegen.

Schnell zum Erfolg

Durch die Progresso-Lehrgänge professionalisieren sich die Arbeitnehmenden in nur fünf Wochen, können danach mehr Verantwortung übernehmen und sind motivierter. Bei einer solchen Investition gewinnen nicht nur die Arbeitgeber, sondern auch das Team und vor allem die Gäste. Überraschen Sie Ihre fleissigen Angestellten mit dieser Möglichkeit und fördern Sie so das interne Potenzial. Die Mitarbeitenden werden es Ihnen sicherlich mit Loyalität danken. ■



Anmeldung und weitere Informationen:
www.mein-progresso.ch

Progresso im Überblick	
Voraussetzungen	Finanzielle Unterstützung durch L-GAV (für unterstellte Betriebe und Personen)
<ul style="list-style-type: none"> • Noch keinen Berufsabschluss im gewünschten Fachgebiet • Arbeit im Service • Verständigung in einer Landessprache • Lese- und Schreibkenntnisse 	<ul style="list-style-type: none"> • Grossteil der Ausbildungskosten im Wert von CHF 3450.– • Lohnausfallkompensation • Unterrichtsmaterialien • Verpflegung • Bei Bedarf: Übernachtung am Kursort
Lerninhalte Service-Kurs	
<ul style="list-style-type: none"> • Zuvorkommender Umgang • Empfang, Betreuung und aktiver Verkauf • Servieren • Organisation und Koordination von Arbeitsabläufen 	<ul style="list-style-type: none"> • Individuelle Persönlichkeitsschulung • Umgang mit Materialien, Maschinen und Utensilien • Hygiene im Servicebereich • Angebot- und Verkaufsschulung • Selbstständiges Arbeiten

EINE/R VON UNS

NEUGASS KINO AG

Die Neugass Kino AG mit Sitz in Zürich betreibt drei Kinos mit angeschlossenen Gastronomiebetrieben in Luzern und Zürich. Nicht nur im Auftritt, Interieur und dem Angebot der Bars/Bistros, welche die Kinos auszeichnen, unterscheiden sich die Betriebe der Neugass Kino AG von herkömmlichen Kinos in der Schweiz. Es ist vor allem das ausgewählte Filmprogramm, das den Erfolg der drei Kinos begründet. Sie richten sich an ein Publikumssegment, welches neben Unterhaltung auch eine Auseinandersetzung mit anspruchsvollen Themen nicht scheut.

Die Neugass Kino AG zeichnet sich durch den grossen Wert aus, der auf das ergänzende Angebot und das Umfeld rund um die Kinos gelegt wird. Dazu gehören die architektonische Inszenierung und die integrierte Gastronomie ebenso wie ein modernster technischer Standard und ein besonders freundlicher Kundenservice. In allen drei Betrieben funktionieren Kino und Gastronomie als Einheit, aber eben auch getrennt voneinander und so gibt es Gäste, die den Kinobesuch mit einer Konsumation im Bistro verbinden und Gäste, die sich nur einen Film ansehen oder nur einen Kaffee oder Drink in der jeweiligen Bar des Betriebs nehmen. Eine perfekte Kombination, die sich auch wirtschaftlich sehr bewährt hat.

Riffraff Kino/Bar/Bistro



Das Riffraff, ein Zürcher Original, gibt es seit 1998 und das in Räumen mit einer langen Kino-Tradition. Nach einer wechselvollen Geschichte wurde das alte Kino, das bereits 1913 eröffnet wurde, in den

70er-Jahren zu einem Spielsalon, bevor das neue Riffraff die Liegenschaft an der Neugasse, damals noch mitten im Rotlichtmilieu, wieder in ein Kino verwandelte. Statt eines klassischen Kinokiosks wurde eine grosszügige Bar zwischen die beiden Kinosäle gebaut. Das gedämpfte Licht, die einnehmende Atmosphäre und der Projektionsstrahl, der an der Decke durch den Raum verläuft, sind Konzept: Wer hier ankommt, lässt den Alltag vor der Tür und taucht in die Kinowelt ein. Im Jahr 2002 wurde das Riffraff ein Haus weiter um zwei zusätzliche Kinosäle (mit nun insgesamt 436 Sitzplätzen) sowie um ein Bistro ergänzt. Auch hier wurde wieder viel Wert auf die Architektur gelegt, der Projektionsstrahl des Kinos ist offen gelegt und wirft einen Widerschein in die Lounge des Bistros. So entsteht eine einzigartige Stimmung vom tageslichtdurchfluteten Bistrobereich über die Lounge bis ins Schwarz des Kinosaals.

Bourbaki Kino/Bar/Bistro



Die Übernahme des Kino Bourbaki in Luzern war im Jahr 2004 das nächste Projekt der Neugass Kino AG, es ist mit vier Sälen und insgesamt 502 Sitzplätze das grösste Kino und verfügt ebenfalls über eine Bar bzw. ein Bistro. Das Bourbaki Kino/Bar/Bistro, direkt am berühmten Löwendenkmal im Herzen Luzerns gelegen, bietet an 365 Tagen im Jahr von früh bis spät ein vielseitiges Angebot. Im Sommer lädt zusätzlich die beschattete Terrasse auf dem Löwenplatz zum gemütlichen Verweilen ein – sei es bei Kaffee und Kuchen, einem guten Glas Wein oder einem frisch gezapften Appenzeller Weizenbier. Ausserdem finden in der Bourbaki Bar auch immer wieder rauschende Partys bis in die Mor-

genstunden statt. Ein spezielles Highlight ist der denkmalgeschützte Drehkranz, der das Bistro täglich in Bewegung bringt. Das Bourbaki kann, wie übrigens auch das Riffraff und das Houdini auch für Privat- und Firmenanlässe gemietet werden.

Houdini Kino/Bar/Bistro



Das Houdini Kino/Bar wurde im Jahr 2014 in der neu erstellten Genossenschaftssiedlung Kalkbreite in Zürich eröffnet. Die zur Strasse hin offene räumliche Struktur verbindet drei Geschosse zu einem architektonisch interessanten „Miniplex“, welches sich als neuartiger und unverwechselbarer Kintotypus mit Barbetrieb charakterisieren lässt. Nach einem Brand im Februar 2015 musste der Betrieb für fast neun Monate eingestellt werden, und konnte erst im November 2015 wiederaufgenommen werden. Die fünf Kinosäle mit insgesamt 212 Sitzplätzen verfügen über neueste Projektions- und Audiotechnik, eine komfortable Bestuhlung sowie ideale Raum-/Leinwand-Grössenverhältnisse.

Die grosszügige Bar erstreckt sich über zwei Geschosse. Das „Mezzanin“ auf der Galerie lädt mit seinem Weitblick und einem umfassenden Angebot an Zeitungen und Zeitschriften zum Verweilen ein. Saisonbedingt kommt ein Aussenbereich hinzu. Die Houdini Bar führt ein gut sortiertes Angebot an alkoholischen und alkoholfreien Getränken. Eine Spezialkarte führt in die Welt der aromatisierten Weine ein: Wermut ist das Herzstück des Barangebotes. Den kleinen Hunger stillen täglich frisch zubereitete Suppen, Salate, Sandwiches, Apérosnacks, Backwaren und der beliebte Houdini-Hot-Dog. ■

6 FRAGEN AN...

INTERVIEW MIT RES KESSLER (GESCHÄFTSFÜHRER BETRIEB)

Was begeistert Sie an Ihrem Beruf, bzw. der Gastronomie im Allgemeinen?

Die Gastronomie ist für mich in erster Linie etwas sehr soziales, ein Ort, an dem sich unterschiedliche Menschen treffen. Die Kino- und die Gastronomiebranche verbindet eine gewisse Schnelligkeit, man muss immer mit der Zeit gehen. Diese Begegnungen mit und zwischen Menschen, die unterschiedlichen und sich ändernden gastronomischen Bedürfnisse und die Beobachtung und Umsetzung von neuen



Trends interessieren und begeistern mich jeden Tag aufs Neue.

Was macht Ihren Betrieb einzigartig?

Die Verbindung von Kino und individueller Gastronomie ist in der Schweiz eigentlich einzigartig. Schon mit unserem ersten Betrieb wollten wir das Kinoerlebnis erweitern, unsere Gäste sollen nicht einfach abgefertigt werden, wir bieten ihnen ein Gesamterlebnis. So kann bei uns beispielsweise alles, was wir in der Gastronomie anbieten, mit in die Kinos genommen werden. Das gastronomische Erlebnis wird so mit der Fantasiewelt des Kinos verbunden und im Anschluss an den Film kann das Gespräch über den Film dann auch in der Bar fortgesetzt werden. Natürlich haben wir aber auch Gäste, die bei uns nur einen Film sehen oder nur auf einen Drink vorbeikommen. Kino und Gastronomie ergänzen sich für mich ideal, funktionieren aber eben auch getrennt voneinander ganz wunderbar!

Was sind Ihrer Meinung nach die Trends in der Gastronomie?

Gute Gastronomie muss zu jeder Zeit die Bedürfnisse seiner Gäste erkennen, werden sie abgedeckt, dann stellt sich meist auch Erfolg ein. In den letzten 20 Jahren ist die Gastronomie schnelllebiger und das Angebot enorm vielseitig geworden: 08/15 funktioniert heute nicht mehr. In allen Bereichen ist immer Ideenreichtum und Spezialisierung gefragt. In unseren Bars haben wir heute ein sehr spezialisiertes und breites Angebot an Single Malts, Gin und Wermut. Diese Ausdifferenzierung des Angebots wird noch weiter zunehmen, bekannte Pro-

dukte werden verbessert und erweitert. Das gilt ja auch für die Kaffeekultur, heute sind unsere Mitarbeiter an den halbautomatischen Kaffeemaschinen ausgebildete Barista und ich glaube, dass Spezialitäten wie Filterkaffee und Cold Brew in Zukunft stärker nachgefragt werden. Der Trend zur Lokalität und die Qualitäts- und Dienstleistungserwartung der Gäste werden ausserdem immer wichtiger.

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

Prinzipiell bin ich nicht gegen staatliche Regulierung, gerade im Bereich der Sicherheit, aber in der Praxis fehlt mir immer wieder der nötige Pragmatismus. Wir haben die Grösse, um alle Anforderungen der Behörden zu erfüllen, aber wenn innovative und kleinere Projekte oft an teuren Auflagen scheitern, dann finde ich das schade. Zuletzt beschäftigt mich die Frage, dass viele Leute heute in einem urbanen Umfeld leben wollen, sich dann aber gegen die Emissionen des Stadtlebens wehren und der Gesetzgeber und Gerichte das auch noch unterstützen. Wer in der Innenstadt in eine Wohnung über eine Bar zieht und sich dann über den Lärm beschwert, der hat doch irgendetwas falsch verstanden.

Warum sind Sie Mitglied von Cafetier-Suisse?

Vor langer Zeit sind wir wegen der Annahme von Lunch-Checks Mitglied bei Cafetier-Suisse geworden. Heute profitieren wir vom guten Netzwerk und wir fördern damit die Kaffeekultur in unseren Betrieben.

Wo trifft man Sie in Ihrer Freizeit, immer im Kino?

Nicht nur im Kino, auch wenn ich sicher öfter als der Durchschnittsbürger im Kino bin. Gastronomie interessiert mich auch privat, ich gehe wirklich gerne auswärts essen und probiere neue Angebote aus. Sonst bin ich – besonders im Sommer – gerne in der Natur, auf dem See oder in den Bergen, und Ferien im Ausland mache ich zum Ausgleich natürlich auch hin und wieder ganz gerne. ■

RIFFRAFF KINO/BAR/BISTRO

Neugasse 57/63
CH-8005 Zürich
www.riffraff.ch

HOUDINI KINO/BAR

Badenerstrasse 173
CH-8003 Zürich
www.kinohoudini.ch

BOURBAKI KINO/BAR/BISTRO

Löwenplatz 11
CH-6004 Luzern
www.kinoluzern.ch



USP:

Die Verbindung von Kino- und Gastronomieerlebnis.

Kaffee crème: RR/HO: CHF 4.50, BB: CHF 4.20

Kaffeerösterei: Henauer

Kaffeemaschinen: Dalla Corte (BB/HO), Faema (RR)

Verkaufte Kaffee pro Tag (ca.): RR: 75, HO: 50, BB: 140

Anteil Kaffee am Gesamtumsatz (ca.): RR/HO je 15%, BB 20%

Mitarbeitende: RR: 19, HO: 22, BB: 23 (Mitarbeiter sind teilweise auch für das Kino zuständig)

Innensitzplätze: RR: 85, HO: 100, BB: 200

(RR: Riffraff, HO: Houdin, BB: Bourbaki)

NACHRUF

WALTER FISCHER (14.6.1932–29.10.2016)

CafetierSuisse trauert um Walter Fischer, den langjährigen Präsidenten des ehemaligen Regionalverbandes Luzern-Zentralschweiz und Ehrenmitglied von CafetierSuisse.

Walter Fischer wurde am 14.6.1932 geboren, war Vater von zwei Söhnen und nebst seinem Beruf und dem Privatleben mit seiner Lebensgefährtin Magrit Dubach immer eng mit CafetierSuisse verbunden. Für mehrere Jahrzehnte führte und lenkte Walter Fischer als Präsident die Geschicke des ehemaligen Regionalverbandes Luzern-Zentralschweiz. Immer sehr engagiert und gewissenhaft wurde er so zu einer wichtigen Bezugsperson für viele Mitglieder von CafetierSuisse. Zahlreiche Berufskolleginnen und -Kollegen berichten von vielen schönen Stunden und Erlebnissen, die man gemeinsam mit Walter Fischer im Verbands- und Vorstandsumfeld verbracht habe. Besonders in Erinnerung bleiben die vielen und langen Sitzungen bei einem wunderbaren Tropfen Wein und feinen Snacks in seinem Rosengarten.



Walter Fischer (Mitte, links) u.a. gemeinsam mit CMZ-Präsident Daniel Kronenberg (Mitte, rechts) im Rahmen der DV zum 75. Verbandsjubiläum von CafetierSuisse in Interlaken im Jahr 2013.

Die Fusion zwischen dem Regionalverband Luzern-Zentralschweiz und der Berner Sektion des Schweizer Cafetier Verbandes waren ihm ein besonderes Anliegen. Die geglückte Zusammenführung der beiden Regionalverbände im Jahr 2012 erlaubte es ihm, sich Stück für Stück aus der aktiven Tätigkeit für CafetierSuisse zurück zu ziehen. Bereits ein Jahr zuvor wurde Walter Fischer im Rahmen der Delegiertenversammlung 2011 in

Bad Horn mit der Ehrenmitgliedschaft von CafetierSuisse für seinen langjährigen Einsatz für den Verband gewürdigt. Bis zuletzt blieb er dem Verband mit seiner beinahe unerschöpflichen Energie verbunden und war immer noch an Verbandsveranstaltungen anzutreffen, auch wenn er seinen Lebensmittelpunkt, solange es sein Gesundheitszustand ermöglichte, immer stärker ins südliche Portugal verlagert hatte.

CafetierSuisse wird Walter Fischer in ehrentvoller Erinnerung behalten und dankt von ganzem Herzen für den unermüdlchen Einsatz für den Verband. Wir wünschen Dir in Deinem neuen Zuhause alles Liebe und Gute und immer den besten Kaffee, wir werden Dich nicht vergessen.

Daniel Kronenberg,
Präsident CMZ
CafetierSuisse
Mittelland-Zentralschweiz ■

Anzeige

Leckstein GmbH



Leckstein GmbH
Trockenloostrasse 1
CH 8105 Regensdorf ZH

Gastronomie und Ladenbau beraten planen realisieren aus einer Hand



Fordern Sie noch heute Ihren Gastronomie Cafeteria Katalog 2017 mit FBK Sonderkonditionen und Aktionen unter www.Leckstein.ch an.

KAFFEEWISSEN

FRAGEN UND ANTWORTEN ZUM THEMA „REINIGEN UND ENTKALKEN“

Wie wichtig ist das Reinigen von Kaffeemaschinen für die Kaffequalität?

Generell ist das Reinigen von Kaffeemaschinen das Um und Auf für den guten Kaffee.

In der Gastronomie sowie auch zu Hause ist das Reinigen der Kaffeemaschine ein tägliches „Must-do“. Die Kaffeemaschine muss von Ölen, dem sogenannten Kaffeefett, aber auch von Bakterien und Schwebestoffen befreit werden.

Was ist Kaffeefett und warum muss es entfernt werden?

Kaffeebohnen enthalten je nach Herkunft und Röstung zwischen 9 und 16% an ätherischen Ölen (=Kaffeefett).

Öle sind wichtig für den Kaffee, weil sie so genannte Geschmacksträger sind. Das Kaffeefett bildet bereits beim ersten Brühvorgang einen feinen Fettfilm, der mit jedem Brühvorgang weiter wächst. Das verbrannte Kaffeefett oxidiert innerhalb von ca. 24 Stunden und zersetzt sich, der Fettfilm wird ranzig. In Folge wird der Geschmack des Kaffees dadurch nachhaltig negativ beeinflusst, der Kaffee schmeckt sauer und ranzig und riecht schlecht.

Was sind phosphatfreie Reinigungs-tabletten?

Heutzutage werden vorwiegend Tabletten für die Reinigung verwendet. Hier unterscheidet man zwischen phosphathaltigen und phosphatfreien Reinigern.

Einige Hersteller werben mit „phosphatfrei“, verwenden vielfach jedoch phosphathaltige Ersatzstoffe. Ein Blick auf die Verpackung kann also auf keinen Fall schaden. Generell lösen sich Phosphate schlecht auf. Je mehr Phosphat, desto schlechter die Auflösung. Die richtige Auflösung ist jedoch immens wichtig. Denn entscheidend für die gute Reinigung ist das heiße Wasser! Jedes Grad ist wichtig.



Martin Kienreich, Autor von faq-kaffee.com

Was passiert ohne Reinigung bzw. durch schlechte Reiniger?

Saures Wasser, schlechter Geschmack und Bakterien. Die Crema fehlt.

Was bewirkt Kalk?

Kalk ist der „Staatsfeind No 1“. Er lagert sich in der Maschine ab und verstopft die Leitungen.

Schon nach kurzer Zeit bildet sich Kalk in allen wasserführenden Teilen, wie Frischwasserbehälter, Wasserfilter, Flowmeter, Wasserpumpe und Thermo-block, die Pumpe und andere Teile werden defekt.

Wie entsteht Kalk?

Vorwiegend bei der Erwärmung des Wassers.

Das Wasser nimmt beim Versickern verschiedene Mineralstoffe auf (gelöste Magnesium- und Calciumionen). Diese Bestandteile sind im Trinkwasser wichtig für die Gesundheit und befinden sich im Leitungswasser im Gleichgewicht. Durch Druck- oder Temperaturerhöhung wird dieses Gleichgewicht jedoch zerstört, aus diesen gelösten Ionen werden wieder unlösliche Verbindungen (Kesselstein).

Wie sind die Eigenschaften von Kalk?

Leider ist es genau diese Eigenschaft, die in einem Boiler, Wasserkocher oder in einer Kaffeemaschine dazu führt, dass wir mehr Energie verbrauchen als wirklich erforderlich wäre.

Welche Entkalker gibt es?

Man unterscheidet zwischen organischen und anorganischen Entkalkern. Beide Produkte kommen heute meist flüssig auf den Markt. Alternativ werden auch Pulver oder Tabs angeboten.

Wie oft soll entkalkt werden?

Die Geräte sollten zumindest einmal im Monat entkalkt werden, bei sehr hohem Kalkgehalt auch öfters.

Was bewirken Bakterien?

In den Silikonschläuchen lagern sich schnell Bakterien ab, die eine geleeartige Schicht bilden, die das Wasser sauer macht.

Die sogenannten Aktivbakterien sterben ab, wenn das Wasser lange steht. Sie zerfallen und bilden die schlimmste Art von Bakterien: die Fäkalbakterien. Zusammen mit Staub und Schwefelstoffen aus der Luft bilden diese Bakterien in weiterer Folge saures Wasser und Schimmel!

Soll auch entkalkt werden, wenn eine Filterpatrone vorgeschaltet ist oder ein Wasserfilter benutzt wird?

Ja, denn erstens besteht immer Restkalk (mehr oder weniger, sonst würde auch der Kaffee nicht schmecken!), zweitens müssen auch auftretender Schlamm und Bakterien beseitigt werden.

Lesen Sie mehr zum Thema „Reinigung“ im FAQ Kaffee. ■



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



CAFETIER SUISSE-PARTNERFIRMEN

DIESE PARTNERSCHAFTEN ZAHLEN SICH AUS

CafetierSuisse kann sich in seiner Verbandsarbeit seit vielen Jahrzehnten auf die verlässliche und nachhaltige Zusammenarbeit mit namhaften Partnerfirmen verlassen. Nur so können die vielfältigen und praxistauglichen Dienstleistungen eines modernen Arbeitgeberverbandes wie CafetierSuisse angeboten werden, ohne die Mitglieder zur Finanzierung noch stärker zu belasten. Die partnerschaftliche Zusammenarbeit zahlt sich so für alle Beteiligten aus, nicht zuletzt für die Verbandsmitglieder selbst: Wir möchten Sie deshalb auf die Vertragsfirmen von CafetierSuisse und der Regionalverbände CMZ und ZCV aufmerksam machen. Nutzen Sie dieses breite Netzwerk von CafetierSuisse.

Als CafetierSuisse-Mitglied sind bestimmt auch Sie daran interessiert, mit den Partnerfirmen von CafetierSuisse zusammenzuarbeiten. Mit allen Partnerfirmen des Verbandes verbindet uns eine vertrauensvolle und meist langjährige Zusammenarbeit. Es freut uns besonders, dass sich unser Netzwerk im Bereich Kaffee im vergangenen Jahr, um einige sehr innovative Schweizer Firmen erweitert hat. Werfen Sie einen Blick auf unser Quellenregister (Seiten 22–23) und nutzen auch Sie die Gelegenheit, mit Ihrem Betrieb auf die attraktiven Leistungen der Partnerfirmen von CafetierSuisse zurückzugreifen.

Die Partnerfirmen des Gesamtverbandes (siehe Seite 2) und die Partnerfirmen der Regionalverbände (siehe Rückseite des CaféBistro) sind allesamt hervorragende Schweizer Unternehmen mit engen Verbindungen in der Branche. ■



SCV-Partnerfirmen

<p>Brita Wasser-Filter-Systeme AG</p>  <p>Cafina AG</p>  <p>Margo – CSM Schweiz AG</p>  <p>Pistor AG</p>  <p>Saviva AG, Mérat & Cie AG</p>  <p>Schweizer Lunch-Check</p> 	<p>BU Frisco Findus</p>  <p>Florin AG</p>  <p>Nestlé Professional</p>  <p>Rast Kaffee AG</p>  <p>Saviva AG, Scana</p>  <p>Turm Handels AG</p> 	<p>Caffè Don George Gourmetrösterei AG</p>  <p>Lotus Bakeries Schweiz AG</p>  <p>Nestlé Waters (Suisse) SA</p>  <p>Saviva AG, CCA Angehrn</p>  <p>Schaerer AG</p>  <p>UCC Coffee Switzerland AG</p> 
---	---	--

CMZ Partnerfirmen | ZCV Partnerfirmen

<p>Beck Konzept AG</p>  <p>Feldschlösschen AG</p>  <p>SBC Treuhand AG</p>  <p>Grimmelsen Kälte-Klima-Technik GmbH</p>  <p>Aquellio (PriWaTec GmbH)</p>  <p>Stoll Kaffee AG</p> 	<p>Blaser Café AG</p>  <p>Hochstrasser AG</p>  <p>A. Kuster Sirocco AG</p>  <p>Illycafé AG</p>  <p>Michel/Rivella AG</p>  <p>Zamba Fruchtsäfte GmbH</p> 	<p>Cafina AG</p>  <p>Saviva AG, CCA Bern</p>  <p>Frigemo AG</p>  <p>Labor Dr. W.+U. Zollinger</p>  <p>CCA Angehrn</p> 
---	--	---

SWISS COFFEE CHAMPIONSHIPS 2017

Publireportage

1.–3. FEBRUAR 2017, KAUFLEUTEN, ZÜRICH

In den Swiss Coffee Championships 2017 (SCC) wetteifern Kaffeexpertinnen und Kaffeexperten aus der ganzen Schweiz zum 18. Mal um Titel in fünf Disziplinen. Im Zürcher Kaufleuten werden vom 1.-3. Februar 2017 die Barista- & Latte-Art-Champions 2017 ermittelt, welche die Schweiz dann an den Weltmeisterschaften vertreten werden. Die weiteren Wettbewerbe (Cup Tasting, Coffee in good spirits, Brewers Cup) haben bereits stattgefunden oder finden im Frühjahr 2017 noch statt.

Programm:

Mittwoch, 1. Februar 2017

- Vorrunde Barista & Latte-Art: ab 14.00 Uhr bis 20.00 Uhr im Festsaal Kaufleuten
- Trainings ab 12.00 Uhr im Kaufleuten / Festsaal und Clubsaal
- Kalibrierung Jury: Im Coffelab nach Programm Gloria, 1. Februar 2016 Vormittags

Donnerstag, 2. Februar 2017

- Vorrunde Barista & Latte-Art: ab 14.00 Uhr bis 20.00 Uhr im Festsaal Kaufleuten
- Training ab 12.00 Uhr

Freitag, 3. Februar 2017

- Finale Barista & Latte-Art ab 10.00 Uhr bis 16.00 Uhr im Festsaal Kaufleuten im Anschluss Rangverkündigung im Clubsaal auf Hauptbühne
- Um folgende Disziplinen und Titel geht es in den Swiss Coffee Championships:

Barista

In 15 Minuten sind vier identische Espresso, vier Cappuccini und vier Eigenkreationen zuzubereiten. Die Eigenkreation besteht aus einer espressobasis und darf keinen Alkohol enthalten. Zugleich ist das Wissen des Baristas über den von ihm verwendeten Kaffee gefragt. Beurteilt werden auch die technische Handhabung der Mühle und der Siebträgermaschine sowie die Arbeitstechnik und das Auftreten im Allgemeinen.



Latte Art

Bezeichnet die Kunst, nur mit dem Gießen von Milch Sujets in die Tasse zu zaubern. Hierfür müssen die Teilnehmer in maximal 8 Minuten zwei identische Caffè Latte oder Cappuccini zubereiten. Zusätzlich dazu bereiten die Teilnehmer noch je zwei Espresso Macchiato und zwei Eigenkreationen zu. Bei diesen darf zur Dekoration der Oberfläche auch noch anderes Werkzeug oder weitere Zutaten benutzt werden.

Cup-Taster

Das ist eine anspruchsvolle Prüfung, an welcher die Teilnehmer aufgefordert sind, über mehrere Runden aus jeweils acht 3er-Sets jenen sortenreinen Kaffee zu identifizieren, der sich von den beiden anderen unterscheidet. Bewertet werden die Anzahl Fehler und die Zeit. Bei Punktgleichheit gewinnt der, der die Aufgabe in der kürzeren Zeit gelöst hat.

Brewers Cup

Der Brewers Cup ist eine neue Disziplin, es geht um den klassischen Brühkaffee, welcher von den Teilnehmern mit einer beliebigen Brühmethode (z.B. Filter,

French Press, Syphon, Aero Press) zubereitet werden darf. Die Jury bewertet die sensorischen Eigenschaften des Getränks wie Geschmack und Aromen. Es geht um die perfekte Extraktion. Jeder Teilnehmer hat 7 Minuten Zeit, 3 Tassen Kaffee separat zuzubereiten. Alle 3 Tassen sollten so identisch wie möglich sein und dürfen keinen TDS-Wert von über 2% aufweisen. Im Final dürfen Sie Ihre Präsentation mit Ihrem eigenen Kaffee halten. Dafür haben sie 10 Minuten Zeit. Bewertet werden 70% der Geschmack und zu 30% die Präsentation.

Coffee in Good Spirit

In maximal 10 Minuten werden folgende Getränke zubereitet und den Juroren serviert. Zwei identische Irish Coffees basierend auf Whiskey, Zucker, Kaffee und Sahne. Anschliessend zwei identische warme oder kalte Eigenkreationen ("Signature Drinks") auf der Basis von Alkohol und Kaffee, bei deren Zubereitung beliebige Zutaten verwendet werden dürfen. ■

Mehr Informationen und Anmeldung zu den Wettbewerben

www.swisscafe.ch

SCC 2017 – Daten:

- Barista-/Latte Art – 1.–3. Februar 2017, Kaufleuten, Zürich
- Coffee in good spirits – 18. März 2017, Café 6 Bar Rösterei, Bern
- Brewers Cup – April 2017.

Die SCAE ist eine non-profit Organisation (Verein) zur Förderung und Pflege von Speciality Coffee mit Sitz in London. Das Schweizer Chapter ist mit der Veranstaltung der hiesigen Meisterschaften, der Organisation, Kontrolle und Durchführung des ordentlichen SCAE-Kurrikulums (es werden mehrere Module in der Kaffee-Ausbildung angeboten) und der öffentlichen Information und Aufklärung in Sachen Spezialitäten-Kaffee betraut.

EKAS

ARBEITSSICHERHEIT UND GESUNDHEITSSCHUTZ IM GASTGEWERBE

Was bedeutet EKAS?

EKAS steht für „Eidgenössische Koordinationskommission für Arbeitssicherheit“. Aufgabe dieser Kommission ist es, das Unfallversicherungsgesetz und die dazugehörigen Verordnungen zu konkretisieren, Richtlinien zu erstellen und deren Umsetzung zu veranlassen.

Worum geht es?

Die ASA-Richtlinie verfolgt das Ziel, das Unfallrisiko in allen Betrieben (nicht nur im Gastgewerbe) zu senken, indem Betriebsgefahren vermindert und die Sicherheit erhöht werden. Damit sollen erstens menschliches Leid vermieden und zweitens die Kosten bei den Sozialversicherungen reduziert werden. Tiefe Unfallzahlen bei der Belegschaft sind aber auch im Interesse der Arbeitgeber. Für Betriebe mit besonderen Gefährdungen – und dazu zählen nach wie vor sämtliche gastgewerbliche Betriebe – mit mehr als 10 Mitarbeitenden bleibt alles beim Alten. Betriebe mit besonderen Gefährdungen und weniger als 10 Mitarbeitenden können den Nachweis der Umsetzung neu mit einfachen Mitteln erbringen, z.B. mittels ausgefüllter Checklisten, Belege für getroffene Massnahmen, Protokolle, Schulungsunterlagen, etc.

Die gesetzlichen Vorschriften der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes müssen in allen gastgewerblichen Betrieben seit dem 31.12.2000 umgesetzt sein. Dies gilt auch nach dem Inkrafttreten der revidierten ASA-Richtlinie.

Verantwortlichkeiten

Verantwortlich für die Umsetzung der gesetzlichen Vorschriften ist der Arbeitgeber. Er muss dafür sorgen, dass die Mitarbeitenden am Arbeitsplatz vor Unfällen und Berufskrankheiten geschützt sind, indem er in seinem Betrieb die Gefahren ermitteln und bei Bedarf entsprechende Massnahmen ergreifen muss. Er kann diese Aufgaben wohl ei-

ner speziell ausgebildeten Fachperson im Betrieb delegieren – der sogenannten „Kontaktperson für Arbeitssicherheit“ (KOPAS). Gegenüber den Vollzugsbehörden (den kantonalen Arbeitsinspektoraten) bleibt er jedoch vollumfänglich persönlich verantwortlich.

Branchenlösung

Die obgenannten gesetzlichen Pflichten können von jedem Betrieb individuell und selber mittels eines massgeschneiderten Konzeptes umgesetzt werden. CafetierSuisse ist an einer Branchenlösung beteiligt, die von GastroSuisse, hotelleriesuisse, der Swiss Catering Association und CafetierSuisse – unter (gesetzlich vorgeschriebener) Mitwirkung der gastgewerblichen Arbeitnehmervertretung Hotel & Gastro Union – erarbeitet wurde.

Anschluss an die Branchenlösung

Der Anschluss an die Branchenlösung erfolgt durch den Kauf des von den Trägerverbänden herausgegebenen gelben Ordners „Betriebsanleitung Arbeitssicherheit – Betriebsanleitung zur Umsetzung der Branchenlösung für das Gastgewerbe“ und den Besuch eines eintägigen KOPAS-Kurses. Neu gibt es für diese Betriebsanleitung einen eigenen Internetauftritt: www.hotelgastro-safety.ch (siehe Seite 19).

Welche Massnahmen müssen die Betriebe bis wann umgesetzt haben?

Betriebe müssen vorweisen können, dass

- 1 eine Jahresplanung mit Zielsetzungen im Bereich Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz besteht.
- 2 die Verantwortlichkeit in Ihrem Betrieb geregelt ist.
- 3 die Mitarbeitenden die Gefahren am Arbeitsplatz kennen.
- 4 die Mitarbeitenden die allgemeinen gültigen Sicherheitsregeln kennen.
- 5 die Gefahrenermittlung im Betrieb erstellt ist.

- 6 diese Massnahmen vollzogen worden sind.
- 7 eine Notfallorganisation im Betrieb besteht.
- 8 die Mitwirkung der Mitarbeitenden sichergestellt ist.
- 9 der Gesundheitsschutz berücksichtigt wird.
- 10 Unfälle und Krankheiten systematisch aufgenommen, ausgewertet und notwendige Massnahmen durchgeführt werden.

Seit Ende 2004 muss in jedem Betrieb, der sich der Branchenlösung angeschlossen hat, eine Kontaktperson für Arbeitssicherheit (KOPAS) ausgebildet und tätig sein. Das kann der Betriebsleiter selbst oder eine von ihm mit dieser Aufgabe betrauten Person sein. Vorsicht bei Personalwechsel! Die dazu notwendige Ausbildung erfolgt in einem eintägigen KOPAS-Kurs. Ziel des Kurses ist es, die Branchenlösung kennenzulernen und deren Umsetzung im Betrieb zu fördern und zu begleiten. Ist bis zum heutigen Zeitpunkt noch keine KOPAS in Ihrem Betrieb tätig, raten wir Ihnen, rasch möglichst eine geeignete Person mit dieser Aufgabe zu betrauen und diese zum Kursbesuch anzumelden. ■

Die komplett überarbeitete „Betriebsanleitung Arbeitssicherheit – Betriebsanleitung zur Umsetzung der Branchenlösung für das Gastgewerbe“ kann im Shop auf cafetier.ch bestellt werden.

NEUES PORTAL: HOTELGASTROSAFETY.CH

BRANCHENLÖSUNG

„ARBEITSSICHERHEIT UND GESUNDHEITSSCHUTZ IM GASTGEWERBE“

Die Branchenlösung „Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz im Gastgewerbe“ wird mit dem neuen Internet-auftritt www.hotelgastrosafety.ch noch nutzerfreundlicher und praxis-tauglicher.

Neu können der Branchenlösung „Ar-beitssicherheit und Gesundheitsschutz im Gastgewerbe“ angeschlossene Be-triebe alle Inhalte der komplett überar-beitete und aktualisierten „Betriebsan-leitung Arbeitssicherheit 2017“ sowie ergänzende Merkblätter und Checklis-ten online abrufen. Auf hotelgastrosafety.ch wird ausserdem über aktuelle Entwicklungen und Anforderungen rund um das Thema Arbeitssicherheit informiert.

Umfangreiches Angebot

Gastronominnen und Gastronomen so-wie in den Betrieben für das Thema Ar-beitssicherheit verantwortliche Mitar-beitende können über die neue Internet-seite schnell, zeitgemäss und übersichtlich auf alle wesentliche Infor-mationsmaterialien und Umsetzungs-hilfen zugreifen und Informationen zu Kampagnen, KOPAS-Kursen und weite-ren Schulungsangeboten erhalten. Die Massnahmen zur Förderung der Ar-beitssicherheit im Gastgewerbe wer-den damit noch einfacher umsetzbar und so gestärkt. In Zukunft sollen über diese Plattform zudem Weiterbildun-gen und E-learning-Kurse angeboten werden.

Zugang?

Ein Zugang zu den passwortgeschütz-ten Dateien erhalten alle bisherigen und zukünftigen Absolventen eines KOPAS-Kurses sowie der Branchenlö-sung „Arbeitssicherheit und Gesund-heitsschutz im Gastgewerbe“ ange-schlossene Betriebe.

Nutzen Sie den neuen Online-Auftritt der Branchenlösung „Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz im Gastgewer-



be“, um Unfälle, Berufskrankheiten und Ausfälle in Ihrem Betrieb zu vermeiden – denn Arbeitssicherheit endet nie!

Die Branchenlösung „Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz im Gastgewerbe“!

Die Branchenlösung „Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz im Gastgewerbe“ ist ein branchenspezifisches, systematisches Sicherheitssystem mit einem Handbuch, Checklisten und anderen Dienstleistungen, mit welchem die einzelnen Betriebe die gesetzlichen Vorschriften der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes umsetzen können.

Trägerverbände der Branchenlösung sind GastroSuisse, hotelleriesuisse, Swiss Catering Association und CafetierSuisse. ■



Weitere Informationen:
www.hotelgastrosafety.ch

SERVICE/RECHTSFRAGEN

L-GAV FÖRDERT DIE AUS- UND WEITERBILDUNG

Wer wird unterstützt?

Die Unterstützung erfolgt aus Vollzugskostenbeiträgen des L-GAV. Finanziell unterstützt werden Mitarbeitende, deren Betrieb zum Zeitpunkt der Anmeldung zu einem Aus- oder Weiterbildungslehrgang zwingend dem L-GAV des Gastgewerbes untersteht. Pro Jahr und Betrieb erhält eine nicht zwingend dem L-GAV unterstellte Person (z.B. Betriebsleitende und deren Familienangehörige) ebenfalls Zugang zum Angebot.

Art. 3 des „Zusatzreglement zum Reglement über die Verwendung der L-GAV-Beiträge gemäss L-GAV Artikel 35 lit. i“ definiert weitere Ausnahmefälle für Mitarbeitende, deren Arbeitsverhältnisse nicht dem L-GAV unterstehen. Den Auszug aus dem Zusatzreglement finden Sie zum Download auf www.l-gav.ch im Bereich „Downloads/Aus- und Weiterbildung“ oder direkt hier.

Welche Aus- und Weiterbildungslehrgänge werden unterstützt?

- fide-Sprachkurs Gastronomie/Hotellerie
- Progresso
- berufsbegleitende Abschlüsse der beruflichen Grundbildungen
- mit eidg. Berufsattest (EBA)
(Küchenangestellte/r EBA
Restaurationsangestellte/r EBA
Hotellerieangestellte/r EBA
Hauswirtschaftspraktiker/in EBA)
- berufsbegleitende Abschlüsse der beruflichen Grundbildungen mit eidg. Fähigkeitszeugnis (EFZ)
(Koch/Köchin EFZ
Diätkoch/Diätköchin EFZ
Restaurationsfachfrau/mann EFZ
Hotelfachfrau/mann EFZ
Fachfrau/mann Hauswirtschaft EFZ
Kauffrau/Kaufmann EFZ Branche
Hotel-Gastro-Tourismus (ab 2011)
Systemgastronomiefachfrau/mann EFZ)
- eidgenössische Berufsprüfungen (Chefkoch/-köchin
Bereichsleiter/in Restauration

Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft

Chef de Réception

Gastro-Betriebsleiter/in G2
Führungsfachfrau/mann)

- eidgenössische Höhere Fachprüfungen
(Dipl. Küchenchef/in
Dipl. Leiter/in Restauration
Dipl. Leiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft
Gastro-Unternehmer/in G3
Dipl. Leiter/in Gemeinschaftsgastronomie)
- höhere Fachschulen NDS
(Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement (Unternehmerseminar))

Wie sieht die Unterstützung aus?

Die Kosten der Ausbildung (Schulkosten, Administrativkosten, Kosten für die Lehrmittel sowie allfällige Prüfungsgebühren) sowie der Lohnersatz werden weitgehend durch Vollzugskostenbeiträge des L-GAV und kantonale Subventionen bezahlt.

Der Teilnehmer zahlt bei der Anmeldung eine Einschreibgebühr in der Höhe von 20% der Kosten. Dieser Betrag kann bei den einzelnen Lehrgängen (z.B. Progresso) variieren. Bei erfolgreichem Abschluss eines Aus- oder Weiterbildungslehrgangs wird die Hälfte der Einschreibgebühren zurückerstattet. Bei einzelnen Lehrgängen sind andere finanzielle Unterstützungsmodalitäten möglich.

Der Betrieb bezahlt dem Mitarbeitenden für die Tage der Teilnahme am Aus- oder Weiterbildungslehrgang den ordentlichen Lohn. Dafür erhält er einen Ersatz. Die Höhe des Lohnersatzes pro Tag richtet sich nach dem durch den Mitarbeitenden besuchten Lehrgang.

Aktuelle Detailangaben zu Einschreibgebühren, Rückerstattung und Lohnersatz pro Lehrgang finden Sie auf www.l-gav.ch im Bereich „Downloads / Aus- und Weiterbildung“.

Wo muss man sich anmelden?

Die Gesuche sind bei Hotel & Gastro formation in Weggis einzureichen. Da die verfügbaren Mittel beschränkt sind, kann es sein, dass nicht alle Anmeldungen im gleichen Jahr berücksichtigt werden können. Die Anmeldungen werden deshalb in der Reihenfolge ihrer Einreichung berücksichtigt, wobei nur die vollständig eingereichten Anmeldungen (inklusive aller geforderten Unterlagen) berücksichtigt werden. Falls alle Plätze vergeben sind, werden die überzähligen Anmeldungen im Folgejahr prioritär behandelt.

Die Sozialpartner des Gastgewerbes setzen im Gesamtarbeitsvertrag im Schweizer Gastgewerbe einen Schwerpunkt in der Aus- und Weiterbildung. Durch die mehrheitliche Übernahme der Ausbildungskosten sowie einer Kompensation des Lohnausfalls stellen die Sozialpartner gemeinsam sicher, dass sich Bildung im Schweizer Gastgewerbe lohnt. Für Mitarbeitende, für die Betriebe – und für die Gäste ■

Die sechs Sozialpartner (Hotel & Gastro Union, Unia, Syna, GastroSuisse, hoteleriesuisse, SwissCateringAssociation (SCA)) des L-GAV haben unter www.hotelgastro.ch eine Informationsplattform eingerichtet. Weitere Informationen erhalten Sie zudem bei

Hotel & Gastro formation Schweiz

Bereich Subventionen
Eichstrasse 20
Postfach 362
6353 Weggis
Telefon 041 392 77 77
Fax 041 392 77 70

KURZ NOTIERT

NEUES AUS DER GASTRONOMIE

Neuer GastroSuisse Direktor

Daniel Borner ist neuer Direktor von GastroSuisse. Der 52-jährige Thurgauer war in den vergangenen acht Jahren Direktor des Verbandes Schweizerischer Schreinermeister und Möbelfabrikanten tätig. In dieser Funktion war er unter anderem auch Mitglied der ständigen Wirtschaftspolitischen Kommission des sgV und Stiftungsrat der Proparis Vorsorge-Stiftung Gewerbe Schweiz. Der Vorstand von GastroSuisse will unter der erfahrenen Leitung von Daniel Borner Organisation und Prozesse des Verbandes optimieren und den Verband auf die kommenden Herausforderungen ausrichten. CafetierSuisse wünscht gutes Gelingen und freut sich auf die Zusammenarbeit!

Valora eröffnet „Kubus-Café“

Valora hat im Bahnhof Zug ein neues „Caffè Spettacolo Kubus“ eröffnet. Auf ca. 13 Quadratmetern können Kaffeeliebhaber den ganzen Tag frisch zubereiteten Kaffee und feines Gebäck geniessen. Dabei setzt man auf qualitativ hochwertigen Bio- und Fairtrade-Kaffee in und auf gut ausgebildete Barista an den Maschinen. Caffè Spettacolo ist mit 35 Standorten eine der grössten Kaffeebarketten der Schweiz.

Starbucks im Zürcher Stadelhofen

Auch Starbucks plant eine neue Filiale im Bahnhof Stadelhofen in Zürich. Das Café soll in den bisherigen Räumen des SBB-Reisebüros entstehen.

Allgemeinverbindlicher L-GAV

Der Bundesrat hat mit Beschluss vom 12. Dezember auch den Landes-Gesamtarbeitsvertrag (L-GAV) für das Schweizer Gastgewerbe für die Periode 2017–2020 für allgemeinverbindlich (AVE) erklärt. Die Aufsichtskommission für den L-GAV im Gastgewerbe freut sich über den Entscheid des Bundesrates. Er bringt Kontinuität für einen der grössten und wichtigsten Gesamtarbeitsverträge der Schweiz, der sich seit über 40 Jahren auf eine nationale Sozialpartnerschaft stützt.

Anzeige



OB KAFFEE ODER TEE

In jedem Fall tun wir mehr für Sie. Als Branchenleader und langjähriger Partner von GastroSuisse bietet Ihnen SWICA ein perfektes Leistungsmenü. Sie profitieren neben finanzieller Sicherheit von ausgezeichneter Servicequalität und attraktiven Kollektivanteilen. Sprechen Sie mit uns über Ihren Versicherungsschutz. **Telefon 0800 80 90 80.**

CafetierSuisse[®]
Individuelle Gastronomie

WEIL GESUNDHEIT
ALLES IST

SWICA

QUELLENREGISTER

CAFETIERSUISSE-PARTNERFIRMEN

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
info@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

UCC Coffee Switzerland AG

Bernstrasse 180, 3052 Zollikofen
Tel. 031 915 53 53 / Fax 031 915 53 50
info@ucc-coffee.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

Hotwiesenstrasse 48, 8153 Rümlang
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/Kältetechnik

PriWaTec GmbH

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

Grimmeisen Kälte-Klima-Technik GmbH

Loogstrasse 30a, 4142 Münchenstein
Tel. 061 481 90 64 / Fax 061 481 90 65
info@grimmeisen.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. 058 433 91 11 / Fax 058 433 91 12
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
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

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

Mérat & Cie. AG

Murtenstrasse 121, 3008 Bern
Tel. 058 571 45 45 / Fax 058 571 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 Zollinger AG

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

TERMINE

CAFETIERSUISSE

Dienstleistungen

AHV/BVG-Versicherung PANVICA

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

Basler Versicherung AG

Bahnhofstrasse 5, 8953 Dietikon
Tel. 058 285 69 58 / Fax 058 285 57 12
kundenservice@baloise.ch

beck konzept ag

Gewerbezone 82, 6018 Buttisholz
Tel. 041 929 60 27 / Fax 041 929 60 31
info@beck-konzept.ch

GastroConsult AG

Standstrasse 8, 3014 Bern
Tel. 031 340 66 00 / Fax 031 340 66 22
bern@gastroconsult.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/Fax 031 340 66 55
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
Tel. 052 244 22 33 / Fax 052 244 22 90

Arbeitsrecht und Arbeitssicherheit

KOPAS-Kurse 2017

Zürich, Affoltern: 03.02.; 16.03.;
26.04.; 31.05.;04.07.;15.09.;03.11.2017
Jeweils 08.30–16.30 Uhr

L-GAV-Kurse 2017

Zürich: 11.04.2017, 14.00 – 17.00 Uhr
Olten od. Egerkingen: 31.10.2017,
14.00–17.00 Uhr

Kurse 2017

Umsatz rauf, Kosten runter!

Zürich: 15.05.2017, 09.00–17.00 Uhr

Konzeptentwicklung

Zürich: 16.10.2017, 09.00–17.00 Uhr

Barista-Kurs für Einsteiger ZCV 2017

Zürich: 13.04.2017, 09.00–17.00 Uhr
Zürich: 18.10.2017, 09.00–17.00 Uhr

Verbandsveranstaltungen 2017

CafetierSuisse-Apéro an der Messe FKB

Bern: 24.01.2017

Generalversammlung CafetierSuisse CMZ

Luzern: 09.05.2017

Generalversammlung CafetierSuisse ZCV

Zürich: 10.05.2017

Delegiertenversammlung CafetierSuisse

Solothurn, Ramada Hotel: 26.–27.06.2017

Kaffeetagung von CafetierSuisse

GDI Rüslikon/ZH: 01.09.2017

Tag des Kaffees 2017

Schweiz: 01.10.2017

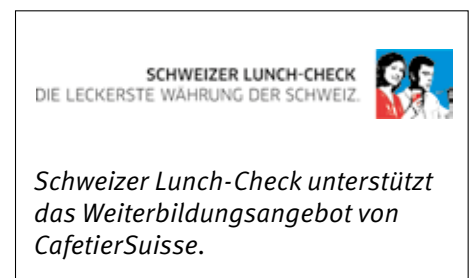
Weitere Termine

GV Genossenschaft Schweizer

Lunch-Check
Zürich: 01.06.2017

Fachmesse Igeho 2017

Basel: 18.11.-22.11.2017



Reservieren Sie Kurse für sich
oder Ihre Mitarbeitenden:

CafetierSuisse
Bleicherweg 54, 8002 Zürich
Tel. 044 201 67 77
E-Mail: info@cafetier.ch

REGIONALPARTNER CMZ LINK



beck konzept ag
Gewerbezone 82
6018 Buttisholz
Tel. 041 929 60 30
www.beck-konzept.ch



Blaser Café AG
Güterstrasse 4
3001 Bern
Tel. 031 380 55 55
www.blasercafe.ch



Cafina AG
Kaffeemaschinen
Römerstrasse 2
5502 Hunzenschwil
Tel. 062 889 42 35
www.cafina.ch



Saviva AG
Geschäftsbereich
CCA Angehren
CCA-Markt Bern
Murtenstrasse 121
3008 Bern
Tel. 031 385 27 27
www.cca-angehren.ch



Feldschlösschen
Getränke AG
Zweigniederlassung
3001 Bern
Tel. 0848 12 50 00
www.feldschloessen.ch



SBC Treuhand AG
Standstrasse 8
3000 Bern 22
Tel. 031 340 66 00
www.sbc-treuhand.ch



Hochstrasser AG
Grossmatte Ost 22
6014 Luzern
Tel. 041 250 50 57
www.hochstrasser.ch

REGIONALPARTNER ZCV LINK



frigemo AG
Route de Neuchâtel 49
2088 Cressier
Tel. 058 433 91 11
Fax 058 433 91 12
www.frigemo.ch



Labor Zollinger AG
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



PriWaTec GmbH
Kornhausstrasse 25
8840 Einsiedeln
Tel. 055 460 38 88
Fax 055 460 38 89
www.aquellio.ch



Rivella AG –
Michel Säfte
Neue Industriestr. 10
4852 Rothrist
Tel. 062 785 41 11
Fax 062 785 44 36
www.rivella.com



Zamba
Fruchtsäfte GmbH
Hofwiesenstrasse 48
8153 Rümlang
Tel. 044 405 10 10
Fax 044 405 10 20
www.zamba.ch



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



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



Saviva AG
Geschäftsbereich
CCA Angehren
Mooswiesstrasse 42
9201 Gossau
Tel. 071 388 13 00
Fax 071 388 13 01
www.cca-angehren.ch



Grimmeisen Kälte-
Klima-Technik GmbH
Loogstrasse 30a
4142 Münchenstein
Tel. 061 481 90 64
Fax 061 481 90 65
www.grimmeisen.ch