



Verbands-  
anlässe 2017,  
S. 19

# CAFÉBISTRO

Offizielles Magazin von CafetierSuisse. Ausgabe 2017/2



Mission Kostenkontrolle S. 4–5 | SCA Barista und Latte Art Schweizermeister 2017 S. 6–7 |  
Mit Konzept und Kostenkontrolle zum Erfolg S. 8 | Eine/r von uns S. 12–13 | Kaffeekolumne S. 14 |  
Kaffeewissen S. 15 | Rechtsfragen: Schlussabrechnung S. 21

  
**CafetierSuisse®**  
Individuelle Gastronomie



# Partner



**Cash+Carry**  
**CC A 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



**merat**  
VIANDES & COMESTIBLES

Mérat & Cie. AG  
Murtenstrasse 121, 3008 Bern  
Tel. 058 571 45 45, Fax 058 571 45 46  
www.merat.ch



**Nestlé Waters**  
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**

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




**Lotus**  
Since 1932

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



**Nestlé Frisco** **Findus**

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**  
SWITZERLAND

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



**caffè Don George**

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



**RAST KAFFEE**  
GOURMET RÖSTERE!

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



**TURMBOGEN**  
KAFFEE

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



**cafina**  
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

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



**schaerer**  
coffee comes to life

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



**margo** **CSM**  
Bakery Solutions

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



**BRITA**

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



**Nestlé**  
PROFESSIONAL

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

# Editorial

## Impressum

### 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

## Mitarbeiter – Mitunternehmer

### Geschätzte Mitglieder, werte Partner und Freunde

Ich bleibe bei meinem bevorzugten Thema «Mitarbeiter – Mitunternehmer». Das Thema heute: «Mitarbeiter-Befähigung». Ein sperriges Wort, das man vielfältig auslegen kann.

Zur Auffrischung aus dem Marketing: Ein Gastronomie-Betrieb muss sich im heutigen Markt seine Position erkämpfen und dann erhalten können. Dazu benötigt man «Alleinstellungs-Merkmale», auch USP's genannt. Einfacher ausgedrückt: **SIE MÜSSEN ANDERS SEIN ODER BESSER!**



Dabei spielen die Mitarbeitenden eine wichtige, wenn nicht sogar die wichtigste Rolle: Sie repräsentieren den Betrieb nach Aussen und Innen. Diese Menschen füllen das Konzept, die Geschäftsidee, die Strategie mit Leben, mit Emotionen und machen den Besuch zu einem Erlebnis. Der schön eingerichtete Gastraum, die bequemen Stühle, die saisonale Dekoration, aber auch die «gute Küche» und sogar der «gute Kaffee» sind «nur» Basis-Voraussetzungen. Zum Erfolg werden sie erst, wenn die richtigen Mitarbeitenden diese Voraussetzungen nutzen und beim Gast umsetzen können.

Wer sind die «richtigen» Mitarbeitenden?

**Erstens ist die Auswahl wichtig.** Sich Zeit für die Rekrutierung nehmen und gut vorab prüfen und abklären, nachfragen und offen sein in allen Belangen. Es muss für die Mitarbeitenden und für die Vorgesetzten stimmen. Dabei spielt Sympathie auch eine wichtige Rolle. **Zweitens ist die Ausbildung wichtig.** Sie ist nicht nur wichtig, sondern **das Wichtigste:** Ich muss meine Mitarbeitenden ausbilden, ausbilden und nochmals ausbilden. Nur wenn sie das von mir Gewünschte kennen und können, kann ich es bei der täglichen Arbeit auch fordern. Wenn die Mitarbeitenden die Technik beherrschen haben sie Zeit und Raum, sich um den Gast zu kümmern. Ausbilden kann man selbst als Vorgesetzter, durch andere Mitarbeitende oder durch spezifische Schulungen und Kurse.

Fazit: Die richtigen Mitarbeitenden mit ergänzender Schulung sind «befähigt», bei mir einen guten Job zu machen und das führt zu Zufriedenheit auf der Seite der Mitarbeitenden und auf der Seite der Vorgesetzten.

CafetierSuisse bietet viele Möglichkeiten der Weiterbildung an, in eigenen Kursen oder zu vergünstigten Konditionen bei GastroSuisse und anderen Partnern.

In diesem CaféBistro lesen Sie: Cristina Bürgi zum Thema der Kostenkontrolle im Betrieb; Interviews mit den SCA Barista und Latte Art Schweizermeistern 2017; ein Interview mit «desillusion», das noch einmal die Wichtigkeit eines klaren Konzepts und Profils für ein erfolgreiches Unternehmen hervorhebt, Kaffeewissen über Filterkaffee; und weitere interessante Themen.

Herzliche Grüsse, Hans-Peter Oettli

# Mission Kostenkontrolle

## Von der Umsatzsteigerung und Kostensenkung im Betrieb

**Es gibt zwei Möglichkeiten, um bei der Jahresrechnung keinen Verlust zu schreiben: den Umsatz zu steigern oder bei den Ausgaben zu sparen. Tipps zur Kostenkontrolle.**

Der Branchenspiegel von GastroSuisse zeichnet ein düsteres Bild: Gemäss den aktuellen Zahlen verzeichnet rund ein Drittel aller gastgewerblichen Betriebe einen Umsatzrückgang, wobei sie Ende Jahr einen Verlust von durchschnittlich 5,6 Prozent des Umsatzes verbuchen müssen. Damit sie dennoch buchhalterisch schwarze Zahlen schreiben, verzichten einige Gastronomen auf ihren Unternehmerlohn – was auf lange Sicht nicht haltbar ist.

«Eine Herausforderung der Branche ist der starke, oft einseitige Fokus auf das operative Geschäft», erklärt Rafael Saupe, der sich mit der Firma «desillusion» auf gastronomische Beratung spezialisiert hat. «Die Mitarbeitenden sind selten mit der betrieblichen Kostenstruktur vertraut und erkennen die Bedeutung eines zusätzlich verkauften Kaffees zu wenig.» Daher gelte es, sie für die Aufwände im Gastgewerbe zu sensibilisieren und ihnen Anreize zu bieten, um mehr Produkte zu verkaufen. «Getränke sind dabei interessanter als Produkte aus der Küche, da beispielsweise Kaffee eine hohe Marge hat und weniger Aufwand bedeutet.»

**Für Bruno Faulhaber**, Vizedirektor der Beratungsfirma Gastroconsult, ist die Kos-



tenkontrolle das A und O: «Sparen ist ein Credo, das man haben muss, wenn man einen erfolgreichen Betrieb führen möchte.» Wichtig sei es, die Kosten am richtigen Ort zu senken: «Beim Verwaltungsaufwand kann man zum Beispiel eher wenig einsparen, das macht den Braten nicht feiss.» Sinnvoller findet er es, beim Einkauf auf Aktionen zu achten, mit dem Vermieter über eine günstige Miete zu verhandeln und eventuell die Öffnungszeiten anzupassen, beispielsweise von sieben auf fünf Tage: «Letzteres ist aber vom Betriebskonzept abhängig.»

**Auch Rafael Saupe** würde eher beim Mitarbeiter- und Warenaufwand ansetzen als bei den Verwaltungskosten. «Es lohnt sich, die Einsätze der Mitarbeitenden effizient zu planen und während den umsatzschwachen Zeiten rasch anzupassen», nennt er ein Beispiel. Zudem sei es wichtig, die Mitarbeitenden in die betriebliche Planung miteinzubinden und gemeinsam mit ihnen die zu erreichenden Ziele zu definieren. Denn Transparenz und Einbezug würden sich wesentlich auf deren Motivation und das Klima im Betrieb auswirken.

**Bezüglich Warenkosten** empfehlen sowohl Rafael Saupe als auch Bruno Faulhaber, das Lager klein zu halten und möglichst keine Lebensmittel zu verschwenden. Das könne zum Beispiel durch eine gute Mise en place in der Küche oder bedürfnisgerechte Portionen für die Gäste erreicht werden. Zudem lohne es sich, regelmässig das Lager zu kontrollieren und die Lieferscheine mit den jeweiligen Rechnungen zu vergleichen. «Idealerweise wird das immer von der gleichen Person, nämlich dem Chef gemacht», rät Saupe.

### Beispiele Kostensenkung

- Mitarbeitereinsätze je nach Auslastung planen
- Konsumationen der Mitarbeitenden im Auge behalten
- gute Mise en place, möglichst kein Food Waste
- Preisvergleiche machen, vor allem bei teuren Produkten
- Portionengrösse der Gerichte anpassen
- Getränkeverkauf ankurbeln

### Beratung

Eine persönliche Beratung kostet zwar, zahlt sich aber auf lange Sicht aus. Auskunft zu Fragen rund um Finanzen bieten sowohl die Experten von Gastroconsult als auch der Kurs «Umsatz rauf, Kosten runter» von Cafetier Suisse: Dieser findet am Montag, 15. Mai 2017 das nächste Mal statt.

[www.gastroconsult.ch](http://www.gastroconsult.ch)  
[www.cafetier.ch](http://www.cafetier.ch)

**Die übrigen Kosten** sollten ebenfalls genau unter die Lupe genommen werden: So kann die richtige Reinigung und Wartung von Geräten den Energieverbrauch mindern und die Installation von Bewegungsmeldern Strom sparen. Verschiedene befragte Gastronomen raten zudem dazu, dass der Chef bei Stosszeiten an der Front mithilft und Präsenz zeigt: «Das hilft nicht nur dabei, die Mitarbeitenden besser zu verstehen, sondern zeigt auch auf, wo die Abläufe optimiert werden können.» Dadurch könne wiederum leichter erkannt werden, an welchen Stellen unnötige Kosten anfallen.

**Was Gastronomen** für das kommende Jahr tun sollten: Sich Ziele setzen und Massnahmen aufschreiben, entweder für die Umsatzsteigerung oder Kostensenkung in ihrem Betrieb. «Und den Mut haben, neue Gerich-

te in ihr Angebot aufzunehmen», empfiehlt Bruno Faulhaber: «Denn der Gast möchte immer wieder überrascht werden.» ■

Quelle: Cristina Bürgi/GastroJournal

Lesen Sie auf Seite 8 das Interview mit dem Team von desillusion Gastronomiekompetenz & Beratung GmbH. Im Gespräch mit CafetierSuisse erzählen die erfahrenen und erprobten Gastronomieberater Rafael Saupe, Lukas von Bidder und Danny Neynaber, wie wichtig es gerade für neue Gastronomen und Cafetiers ist, ein klares Profil zu erschaffen, um auch im Hintergrund mit einem fokussierten und effizienten Zahlenmanagement zu bestehen.

Anzeige

**Leckstein GmbH**



Leckstein GmbH  
Trockenloostrasse 1  
CH 8105 Regensdorf ZH

Gastronomie und Ladenbau beraten planen realisieren aus einer Hand



Kühlvitрины zur eleganten Präsentation Ihrer Waren  
Erhältlich bei: [www.Leckstein.ch](http://www.Leckstein.ch)

# Afrikanischer Kaffee gewinnt

André Eiermann – SCA Barista Schweizermeister 2017

**Von der Marketingleitung zum Barista Schweizermeister: Der beste Schweizer Barista in diesem Jahr heisst André Eiermann. Er kam, sah und siegte bei der ersten Teilnahme an der Barista Schweizermeisterschaft. Im Gespräch mit CaféBistro erzählt André Eiermann von seinem grossen Erfolg.**

**Herr Eiermann, herzlichen Glückwunsch zu Ihrem wohlverdienten Meistertitel! Hauptberuflich sind Sie Marketingleiter bei UCC Coffee. Wann und wie haben Sie Ihr Barista-Talent entdeckt?**

Ich habe im Juli 2015 eher eine Leidenschaft als mein Talent entdeckt. Als wir unsere Academy vor zwei Jahren eröffneten, durfte ich dem Barista Weltmeister von 2009, Gwilym Davies, während drei Tagen über die Schulter gucken. Dabei faszinierte mich seine Eleganz, Geschmeidigkeit und seine Leichtigkeit. So begann ich während meiner Freizeit Espresso um Espresso zuzubereiten, ich wollte mich ebenfalls wie eine Katze hinter der Maschine bewegen.

Nur wenige Monate später – im Dezember 2015 – nahm ich in München zum ersten Mal an einem Barista Jam teil. Die elektrisierende Stimmung, die freundliche Kameradschaft und vor allem die tollen Kaffees motivierten mich und ich gewann mit viel Glück meine erste Challenge.

**Zum ersten Mal teilgenommen, sich bei Titelverteidiger und anderen Favoriten durchgesetzt und direkt gewonnen: Was war Ihrer Meinung nach Ihr Zuckerchen?**

Meine Leidenschaft für Kaffee und meine Neugier, Neues zu entdecken, gaben mir die Ausdauer, bis zu 12 Stunden pro Tag zu trainieren. Zudem hatte ich mit meinen Freunden und Arbeitskollegen Daniel und Loïc und meiner Röstmeisterin Simone ein tolles Team und wurde von einer positiven Energie getragen.

Im Dezember 2016 waren wir Gastgeber des sogenannten «The Barista Camp». Während den drei Tagen habe ich von den bei-



Bild: Adrian Huber

den Weltmeistern Fritz Storm und Hidenori Izaki wertvolle Tipps erhalten. Im Training sind Dinge immer wieder einmal schief gelaufen und ich lernte darauf zu reagieren. Als mir dann sowohl in der Vorrunde als auch im Finale ein Fehler unterlief, wusste ich genau, was ich zu tun hatte.

**Kaffee gehört zu den beliebtesten Getränken. Können Sie sich erinnern, wie Ihnen Ihr erster Kaffee geschmeckt hat und wann Ihre Leidenschaft dafür geweckt wurde?**

Den ersten Kaffee habe ich 1999 beim Vorstellungsgespräch beim Rohkaffeehandels- haus Volcafe in Winterthur getrunken. Ich bewarb mich um eine Stelle als Junior Coffee Trader. Jetzt kann ich es ja sagen: «In der Nase roch er sehr angenehm, doch im Mund schmeckte er für mich gewöhnungs- bedürftig.» Nach nur neun Monaten wurde ich zu meinem grossen Glück nach Kenia versetzt. Dort durfte ich pro Tag bis zu 800 Tassen Kaffee degustieren. So verliebte ich mich in dieses fruchtige, spritzige und komplexe Tassenprofil. Seither schlägt mein Herz für Kaffee aus Kenia und allge- mein aus Ostafrika.

**Sie waren in Kenia tätig und an der Barista Schweizermeisterschaft haben Sie Kaffee aus Äthiopien eingesetzt.**

**Wie wirkt sich der afrikanische Einfluss auf Ihren Kaffee aus?**

Es gibt weltweit mehr als 60 Kaffeeanbau- länder. Viele davon produzieren hervor- ragende Spezialitätenkaffees. Doch eine Tasse Kenia-Kaffee weckt meine Erinne- rungen aus meiner Zeit auf den Plantagen, den vielen eindrücklichen Momenten mit den Kaffeebauern und den stundenlangen Degustationen mit meinen Kollegen und Freunden im «Cupping Room» in Nairobi. So fühle ich mich für einen Moment nach Afrika zurückversetzt. Das sind magische Momente.

**Wie bereiten Sie sich nun auf die Weltmeisterschaft im November vor? Werden Sie weiterhin mit dem äthiopischen Kaffee arbeiten?**

Ich freue mich riesig, die Schweiz an der Weltmeisterschaft in Seoul vertreten zu dürfen. Die Weltmeisterschaft ist aller- dings eine ganz andere Liga. Darum haben wir bereits mit den Vorbereitungen begon- nen. Als erstes erweiterten wir das Team: Nebst meinem erprobten Schweizer Team werden wir internationale Hilfe erhalten. Zudem werde ich mich dieses Mal auch noch in unserer Academy in Tokio vorbe- reiten. Es ist ein tolles Gefühl, wenn ein ganzes Unternehmen hinter einem steht.

Kaffee ist ein saisonales Produkt. Mein äthiopischer Kaffee von der Schweizer- meisterschaft wird im November leider be- reits zu alt sein. Wir machen uns jetzt auf die Suche nach einem neuen Kaffee, eine der spannendsten Aufgaben, auf die ich mich ganz besonders freue. Ich werde mehrere Ursprungsländer besuchen und vor Ort nach meinem neuen Kaffee suchen und die Bauern kennenlernen. Sofern es vom Timing passt, möchte ich wieder mit einem Kaffee aus Afrika antreten.

Sobald der Kaffee und das Konzept stehen, beginnen wir mit dem Training. Ehemalige Weltmeister haben bis zu 70 Stunden pro Woche trainiert. Ich stelle mich also be- reits heute auf lange Tage und noch län- gere Nächte ein. ■

# Kreativität und Perfektion

## Gijtipong Thangsubutr – SCA Latte Art Schweizermeister 2017

An der diesjährigen SCA Latte Art Schweizermeisterschaft haben die Milchschaum-Kunstwerke von Gijtipong Thangsubutr die Jury am meisten überzeugt. Mit seiner ruhigen Hand hat er sich bei der starken Konkurrenz, darunter der Doppel-Schweizermeister Milo Kamil, durchgesetzt und überzeugt. Nun geht es für ihn weiter nach Budapest, wo im Juni die Latte Art Weltmeisterschaft ausgetragen wird.

**Herr Gijtipong Thangsubutr, CafetierSuisse beglückwünscht Sie herzlich zu Ihrem wohlverdienten Schweizermeister-Titel. Ihre Latte Art grenze mit ihrer Präzision und Kreativität ans Unwahrscheinliche. Wie schaffen Sie das?**

Vielen Dank für die Glückwünsche. Es spielen viele Faktoren mit, um dies zu erreichen. Ich habe hart gearbeitet und viele Trainingsstunden für die Schweizermeisterschaft aufgewendet. Auch die Erfahrungen von anderen Wettkämpfen haben mir geholfen, dass dieses Mal alles geklappt hat. Schliesslich ist jedoch auch die Tagesform ein wichtiger Faktor. Bei Wettkämpfen auf solch hohem Niveau kann man nur bestehen, wenn die Tagesform stimmt und man das nötige Glück hat.

Ich möchte mich zudem bei meiner Familie und meinem Coach bedanken. Sie gaben mir Rückendeckung, fanden die richtigen Worte und haben immer an mich geglaubt.

**Wie viele Trainingsstunden haben Sie in die Schweizermeisterschaft investiert? Gab es für Sie in der intensiven Trainingsphase noch etwas Anderes neben Latte Art?**

Die Anzahl Trainingsstunden sind schwierig zu beziffern. Durch meine Anstellung bei Supremo Kaffeerösterei in Unterhaching hatte ich auch die Möglichkeit während der Arbeit zu trainieren und die Kunden mit speziell verzierten Kaffee- und Milchgetränken zu verwöhnen. Die Vorbereitung für die Schweizermeisterschaft begann etwa 6 Monate vor dem Wettkampftag. Am Anfang stand die Findungsphase der Muster. Je näher der Wettkampf kam, umso intensiver trainierte ich. Im letzten Monat vor der



Bild: Adrian Huber

Meisterschaft hatte ich nur noch meine Muster im Kopf und richtete meinen ganzen Tagesablauf auf das grosse Ziel aus.

**Seit wann üben Sie diese Kunst?**

**Sie waren nicht immer ein Vollzeitbarista...**

Ich bin gelernter Koch. Ich habe diesen Beruf in verschiedenen Gaststätten ausgeübt. Meine Liebe zum Kaffee hat begonnen, als wir neue Kaffeemaschinen für den Restaurantbetrieb angeschafft haben. Ich besuchte einige Kaffeekurse. Dabei entdeckte ich die vielen Zubereitungsmöglichkeiten und Aromen von Kaffee. Vollends gepackt hat mich die Leidenschaft während meiner dreimonatigen Auszeit 2014 in Thailand. Ich arbeitete auf Kaffeeplantagen und besuchte viele verschiedene Coffee Shops. Ich verliess daraufhin meinen angestammten Beruf als Koch und wechselte an die Kaffeebar.

**Welche Figuren haben Sie in den Milchschaum gegossen und welche Geschichte steckt hinter den Figuren?**

An der Schweizermeisterschaft musste jeder Finalteilnehmer sechs Kaffeegetränke giessen. Diese bestanden aus je zwei gleichen Free Pour Latte Getränken (freies Giessen), zwei Designer Latte Getränken (bei diesen darf zur Dekoration der Oberfläche auch noch anderes Werkzeug oder weitere Zutaten benutzt werden) und zwei

Free Pour Espresso Macchiato. Es gab somit drei verschiedene Motive pro Teilnehmer. Das Thema meiner Bilder war «Lebe deinen Traum», bestehend aus dem Schmetterling im verträumten Wald (Free Pour Latte), den Vogel Turul (Wahrzeichen Ungarns) sowie den fliegenden Herzen als Free Pour Espresso Macchiato.

**Im Juni starten Sie für die Schweiz an der Latte Art Weltmeisterschaft in Budapest. Wie bereiten Sie sich darauf vor, wo sehen Sie noch Perfektionspotenzial und worauf freuen Sie sich am meisten?**

Im Allgemeinen ist die Vorbereitung für alle Wettkämpfe gleich. Es startet mit der Findungsphase der Motive, geht dann über in das Giesstraining, wobei vor allem die Giesstechnik geübt und perfektioniert wird. Am Schluss passt sich das Training an die Wettkampfbedingungen an.

Das Schöne an der Latte Art ist, dass es praktisch keine Grenzen gibt. Ich sehe auch bei mir noch einiges an Potenzial, das ich bis zur Weltmeisterschaft aus mir herausholen möchte. Ich setze mir selbst hohe Ziele bezüglich Kreativität und Präzision. Dies bedarf jedoch auch viel Training.

Ich werde mein Bestes geben und freue mich, in Budapest die Schweiz vertreten zu dürfen. ■

# Mit Konzept und Kostenkontrolle zum Erfolg

In der heutigen Gastronomie bestehen

Wenn es um die Herausforderungen der Gastronomiebranche geht ist desillusion Gastronomiekompetenz & Beratung GmbH die Anlaufstelle: Hier werden Gastronomen und Cafetiers in allen Bereichen von der Konzeptentwicklung bis zur Eröffnung begleitet. In Zusammenarbeit mit CafetierSuisse hat desillusion bereits Kurse für die Verbandsmitglieder geleitet. Zwei Kurse sind für das laufende Jahr geplant.

**desillusion bedeutet übersetzt «Enttäuschung». Sie führen Ihre Kunden aus der Täuschung in den Erfolg. Was sind die Grundpfeiler für ein erfolgreiches Bestehen in der heutigen Gastronomie?**

*Rafael Saupe:* Der Name unseres Unternehmens hat sich tatsächlich aus der Erfahrung entwickelt, dass wir unsere Kunden regelmässig von Täuschungen befreien, sie auf den Boden der Tatsachen holen. Wir entwickeln gemeinsam mit unseren Kunden aus vagen Visionen konkrete Projekte. Die grösste Herausforderung ist die Tatsache, dass es ein knallhartes Business ist, einen Betrieb zu führen. Vor der Kulisse sieht ein Lokal gemütlich, cool, romantisch aus – je nach Konzept – und hinter der Kulisse stehen die Zahlen im Fokus. Wenn ich mit meinen Kunden ein Projekt in Angriff nehme, arbeiten wir stark daran, ein klares Thema zu finden, eine Identität. Und dann die passende, erfolgversprechende Kostenstruktur.

*Lukas von Bidder:* Kommt der Kunde dann zu mir, versuchen wir die Organisation so effizient wie möglich zu gestalten, um mit wenig Aufwand viel Output zu erzielen.



*Rafael Saupe,  
Konzeption und  
Strategie*



*Lukas von Bidder,  
Planung und  
Organisation*



*Danny Neynaber,  
Umsetzung und  
Optimierung*

*Danny Neynaber:* Bei der tatsächlichen Umsetzung steht immer der Mensch im Vordergrund. Ich unterstütze Führungs- und Basis-Teams in der optimalen Umsetzung des Konzepts.

**Was sind erfahrungsgemäss die Damoklesschwerter der heutigen Zeit in der Branche?**

*Rafael Saupe:* Konzeptionell an der Nachfrage vorbeizuplanen ist einer der grössten

und häufigsten Fehler. Als Gastronom und Cafetier muss man heute eine Szene aufbauen in der realen und der virtuellen Welt. Social Media ist wichtig wie nie zuvor. Man muss es schaffen, eine Marke aufzubauen und sich im Klaren sein, dass und wie man Kunden «abwerben» muss, denn eine neue Kaffeebar heisst nicht automatisch neue Kunden.

*Lukas von Bidder:* Fehleinschätzungen auf Umsatz- oder Kostenseite können ein Grund fürs Scheitern sein. Auch die Kapazitätenplanung sollte bewusst durchdacht sein. Es braucht viele Gäste, damit ein Laden gut läuft.

*Danny Neynaber:* Wieder steht auch bei der Umsetzung der Mensch im Vordergrund. Diejenigen, die hinter der Bar oder in der Küche stehen, müssen das Konzept verstehen. Dazu gehört auch die Identifikation mit dem Lokal, die eine positive Ausstrahlung bewirkt.

**In Zusammenarbeit mit CafetierSuisse haben Sie bereits die Kurse «Konzeptentwicklung» und «Budget und Betriebsführung» erfolgreich durchgeführt. Im Frühling kommen nun zwei aufgefrischte Kurse. Auf welche Inhalte können wir uns freuen?**

*Rafael Saupe:* Ziel ist es, mit der richtigen Idee, am richtigen Standort und den richtigen Menschen, zur richtigen Zeit, die richtige Marke zu schaffen.

Denn der Gast ist anspruchsvoller denn je und die Konkurrenz grösser. Dabei stehen zwei Schlagworte im Vordergrund: Qualität und Quantität. Bei Ersterem geht es darum mit dem Konzept im Markt zu bestehen: Als Gastronom verkauft man ein Produkt, das ganzheitlich erlebbar sein sollte. Letzteres bezieht sich auf das Zahlenmanagement und das Marketing, denn mehr Gäste im Haus bedeutet mehr Umsatz. Der Wert der Zusatzverkäufe ist nicht zu unterschätzen. Kaffee bspw. ist heutzutage ein essenzielles Thema, es ist der Renditebringer schlechthin und kann einem Konzept das Überleben sichern. ■

## Konzept mit klarem Profil

Datum: 16.10.2017, Zeit: 09:00–17:00 Uhr, Ort: Geschäftsstelle CafetierSuisse, Zürich  
Anmeldeschluss: 02.10.2017, Teilnehmerzahl beschränkt.

## Umsatz rauf, Kosten runter

Datum: 15.05.2017, Zeit: 09:00–17:00 Uhr Ort: Geschäftsstelle CafetierSuisse, Zürich  
Anmeldeschluss: 28.04.2017, Teilnehmerzahl beschränkt.

**Anmeldung** per Tel.: 044 201 67 77, E-Mail: m.maendli@cafetier.ch und online:  
www.cafetier.ch, per Post: CafetierSuisse, Bleicherweg 54, 8002 Zürich



# Leitungswasser wie frisch ab der Quelle

Publireportage

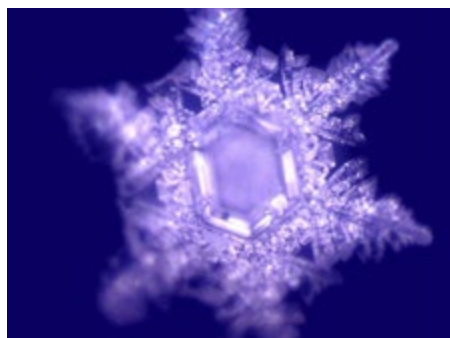
Natürlicher Schutz vor Kalk und Rost ohne Chemie und Strom

**Kalk und Rost in Rohrleitungen sind in der Schweiz vielerorts ein bekanntes Problem. Wie Sie aus ihrem Wasserhahn natürliches und gesundes Wasser geniessen und ihre Betriebs-Installationen und -Geräte vor Kalk und Rost schützen können – darüber informiert uns die Schweizer Qualitäts-Marke AQUELLIO. Sie verspricht: Keine Kalkablagerungen mehr und zahlreiche Einsparungen schonen das Arbeitsvolumen und die Kosten.**

Das Schweizer Qualitätsprodukt Aquellio ist ein Wasserveredelungs und Kalkschutzgerät auf Naturbasis. Es renaturiert und energetisiert das gewöhnliche Leitungswasser und verleiht diesem auf umweltfreundliche Art die Stärke von Quellwasser. Dadurch kommen Sie zum vollen Genuss von veredeltem Wasser und den damit zubereiteten Getränken, Lebensmitteln und Speisen.

## Energetische und Physikalische Aufbereitung des Wassers

Das Wasser, das uns heute zum Verbrauch zur Verfügung steht, besteht mehrheitlich aus Grund- und Seewasser, das meistens noch aufbereitet werden muss, damit es von unerwünschten Stoffen und Verunreinigungen gereinigt wird. Durch diese Prozesse, sowie durch den hohen Leitungsdruck auf dem Transportweg verliert das Wasser an Qualität. Auch der hohe Anteil von Kalk und Rost beeinträchtigt die Funktionalität des Wassers. Das nach jahrelan-



Ein persönlicher Bildnachweis der Wirksamkeit kann von unabhängigem Labor mit dem Test erstellt werden.

gen Erforschungen und Tests von PriWaTec GmbH entwickelte Gerät Aquellio Revita verhilft dem Wasser, seine ursprünglichen Eigenschaften zurückzugewinnen. Aquellio Revita besteht aus Edelsteinen und Hochleistungsmagneten. Durch die rostschutzpulsierende Kraft der Edelsteine, wie hochwertige Bergkristalle, Rosenquarze und Millionen von Jahren alten Turmaline wird das Leitungswasser energetisch belebt und weist bei wissenschaftlichen Analysen ein Qualitätsniveau wie Quellwasser nach. Durch die physikalische Wandlung wird die Haftungseigenschaft von Kalk gehemmt, so dass sich keine Cluster mehr bilden, die haften können. In zahlreichen Tests, die durch unabhängige Labors durchgeführt wurden, konnte sowohl in biologischer als auch in technischer Hinsicht eine sehr deutliche Steigerung der Wasserqualität nach der Behandlung von Aquellio Revita nachgewiesen werden.

## Vorteile für Gastronomen und Hoteliers

Ab der Leitung erhält man hochwertiges Trinkwasser der eingetragenen Marke Aquellio. Dieses kann im Offenausschank als hochwertiges Getränk verkauft werden, was mehr Rentabilität und günstigere Preise für den Konsumenten bedeutet. Die Qualität von Lebensmitteln, Speisen und Getränken wird durch die Zubereitung mit dem AQUELLIO Wasser deutlich erhöht, die Produktion von Lebensmitteln gelingt besser. Man erreicht eine hohe Qualität im Geschmack, Duft und der Konsistenz. Die Haltbarkeit der Produkte wird verlängert. Bei der Zubereitung von Kaffee und Tee hat man keine Qualitätsreduktion durch Entkalkung. Die Aromen können sich richtig entfalten. Auch die Lebensdauer der Geräte wird durch Kalk und Rostschutz verlängert. Nach der Installation von Aquellio Revita werden Kalkablagerungen in Leitungen und Geräten vermieden. Der enorme Energieverlust bei der Warmwassererzeugung, die Rostbildung und Rohrverschlüsse gehören der Vergangenheit an. Alte Kalkablagerungen werden abgebaut und neue verhindert. Zudem reduziert Aquellio Revita bis zu 50% den Gebrauch von Putzmitteln



AQUELLIO – Geräte sind je nach Betriebsgrösse und Wasserkonsum verfügbar. Keine Leitungstrennung notwendig. Keine Service- und Unterhaltskosten! Bild: AQUELLIO Revita FF.

und Regeneriersalzen, wodurch das Budget enorm geschont wird. Mit der einmaligen Anschaffung von Aquellio Revita erreicht man hochwertiges, vitalisiertes Wasser aus der eigenen Leitung ohne weitere Unkosten und das alles auf natürlicher Basis. Aquellio Revita ist mit wenigen Handgriffen leicht zu montieren, ohne Leitungstrennung oder Sanitäreingriff.

Damit sich jeder Betrieb selbst von der Wirkung und Qualität von Aquellio Revita überzeugen kann, gewährleistet AQUELLIO eine 30-tägige Geld-zurück-Garantie.

**Somit erfolgt Ihre Kaufentscheidung für ein AQUELLIO-Gerät ganz ohne Risiko. Jedes Gerät wird mit dem 30-tätigen Rückgaberecht direkt vor Ort geliefert und montiert. Interessenten können entweder nach den abgelaufenen 30 Tagen ab Installationsdatum die Rechnung bezahlen oder innerhalb der 30 Tage das Gerät originalverpackt wieder retournieren oder abholen lassen.**

Überzeugen Sie sich selbst. ■

**AQUELLIO**

**LINK**

AQUELLIO/PriWaTec GmbH  
8840 Einsiedeln, Kornhausstrasse 25  
Tel. 055 460 38 88  
info@priwatec.ch  
www.aquellio.ch/www.aquellio.shop

# Konzept mit klarem Profil

Lernen Sie mit diesem Seminar die Methoden ganzheitlicher Konzeptentwicklung. Sie nehmen Ihr eigenes Betriebskonzept unter die Lupe und erhalten das Rüstzeug, um die zentralen Werte Ihres - bestehenden oder geplanten - Betriebs herauszukristallisieren und konsequent zu verfolgen.

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

- Kursinhalte:**
- Einführung in den Themenbereich
  - Der Kern: Zentrales Thema & betriebliches Wertesystem
  - Ableitung von Werten auf die einzelnen Konzeptteile
  - Profil, Ausstrahlung & Corporate Identity
  - Projektmanagement: Umsetzung Schritt für Schritt

**Datum:** Montag, 16. Oktober 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 2. Oktober 2017 (maximal 8 Teilnehmer/innen)

Ich nehme teil:  16. Oktober 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

# Überall das richtige Klima

Publireportage

## Grimmeisen Kälte-Klima-Technik

Der Meisterbetrieb **Grimmeisen Kälte-Klima-Technik** wurde 2003 als eigenständige Niederlassung in der Schweiz von Robert und Walter Grimmeisen in Basel gegründet. Mit ihrem gemeinsamen Engagement und ihren Ideen legen die Gründer besonderes Augenmerk auf eine kompetente Betreuung der Kunden. Dies umfasst die Planung, Installation sowie den Service der Anlagen für den gewerblichen, industriellen und privaten Gebrauch.

### Einsatzgebiete der Gewerbe- und Industriekälte:

- Fertigungsstätten
- Industrieanlagen
- Kühllhäuser
- Labore
- Lagerräume
- Pharmazeutische Einrichtungen

Sämtliche gesetzlichen Vorgaben, wie zum Beispiel der Einsatz von natürlichen Kältemitteln, werden hierbei umgesetzt.

### Einsatzgebiete der gewerblichen & privaten Klimatisierung:

- Apotheken
- Banken
- Büroflächen
- Hotels
- Ladenflächen
- Restaurants
- Supermärkte
- Verkaufsräume
- Wohnungen



Klimatisierung

Das Unternehmen ist über die Jahre hinweg hinsichtlich des Produktportfolios, der Unternehmensgrösse sowie des Einzugsgebietes kontinuierlich gewachsen.

Somit ist das Unternehmen heute sowohl in der Schweiz als auch in Deutschland ansässig und beschäftigt acht Mitarbeitende. Eine fortwährende Aus- und Weiterbildung der Belegschaft ist Grundvoraussetzung, um Tag für Tag das Ziel zu verfolgen, alle Kunden zufrieden zu stellen. Während eines 24 Stunden Notdienstes kümmert sich das technische Fachpersonal um eine reibungslose Klimatisierung und Kühlung. Dies erfolgt während sieben Tagen der Woche an Arbeitstagen wie auch an Wochenenden und Feiertagen.



Industriekälte

Besonders spezialisiert hat sich die Firma Grimmeisen auf die Bereiche Bäckerei- und Metzgereikälte sowie Wärmepumpentrocknungsanlagen. Zahlreiche namhafte Firmen zählen zu ihren Kunden. ■

**Grimmeisen**  
Kälte · Klima · Technik

LINK

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

# Eine/r von uns

## Pizzeria Ristorante Molino – mediterranes Lebensgefühl

**Als in den 1980er Jahren die Pizzeria Ristorante Molino gegründet wurde, war Italien noch ein fernes und exotisches Reiseziel. Der Teller Spaghetti mit Tomatensauce war der Inbegriff für italienisches Essen, von der südeuropäischen Kultur kannte man vornehmlich die Siesta. Das «Molino» sollte das grundlegend ändern. Molino steht seither für südländische Tradition und Gastfreundschaft.**

### Italien am Zürichsee

Zum richtigen Zeitpunkt hatte Alfred Steiner, der Gründer des Restaurantkonzeptes «Molino», den richtigen Riecher, als er den Zürchern italienische Kulinarik mit einer Prise dolce vita näherbringen wollte: Ziel erreicht, denn das italienische Essen ist auch heute noch hoch im Kurs und immer noch im Trend. Vieles hat sich im Konsum- und Genussverhalten der Gäste verändert, aber das Interesse an der italienischen Esskultur ist gleich stark geblieben. Es verwundert daher nicht, dass es inzwischen schweizweit bald 18 erfolgreiche Pizzeria Ristorante Molino gibt.

### Molino – il ristorante per tutti

Molino definiert sich als «Ristorante per tutti», also das Restaurant für alle. Dementsprechend vielseitig ist auch das kulinarische Angebot, für jede Gelegenheit findet sich so das Passende, sei es für ein Geschäftsessen, eine Geburtstagsfeier unter Freunden oder ein Familienessen. In erster Linie ist das Molino eine Pizzeria, bietet aber von Pastagerichten über vegetarische Platten bis hin zu regionalen Spezialitäten so ziemlich alles, was das Herz der Liebhaber der italienischen Küche begehrt. Den talentierten hauseigenen Pizzaioli, die ihre Pizzen in klassischer Manier im Pizza-Ofen backen, kann man beim Werk zuschauen. Von den Molino-Klassikern, die D.O.C.-Pizzen, ist der Favorit der Gäste die «Miss Italia» (DOC), mit San Daniele-Rohschinken DOP, frischen Tomaten und Cherrytomaten, Büffelmozzarella DOP und Mozzarelline, Rucola und Parmesan-Splitter DOP, alles authentische italienische Zutaten.

### Italianità pur

Das Molino setzt sein Konzept konsequent um. Schon beim Betreten des Restaurants fühlt man sich wie im Italienurlaub. Das italienische Ambiente findet sich durchweg, ob in der Innenausstattung, der Speisekarte oder der Gastlichkeit des Molino-Teams. Italien ist auch in den Produkten erkennbar: Die Qualität und Unverkennbarkeit des gusto italiano sind zentral und so bezieht Molino einen grossen Teil der Produkte direkt in Italien. Dazu gehören der San Daniele Schinken (DOP) und der Parmigiano reggiano (DOP) stravecchio mit einer Reifezeit von 36 Monaten.

In allen Pizzeria Ristorante Molino wurden im vergangenen Jahr 163 Tonnen Pizzamehl verwendet für die Zubereitung der beliebten Pizzen.

### Zum Nachtisch ein Espresso

Der Espresso wird im Allgemeinen auch heute noch oft mit Italien beinahe schon gleichgesetzt. Molino sieht das nicht anders. Deshalb wird viel Wert auf einen qualitativ hochwertigen Kaffee gesetzt, der aus nachhaltiger Produktion stammt.

Es überrascht daher nicht, dass das beliebteste Molino-Dessert das Tiramisù ist. Übersetzt bedeutet Tiramisù «zieh mich hoch» und es heisst, dass der Genuss einer Portion Tiramisù die Stimmung hebt und die Müdigkeit senkt. Diese Effekte schreibt man auch dem Kaffee zu. Wie es bereits Oscar Wilde beschrieb:



*Pizza Miss Italia DOC*

«Nach einem guten Kaffee verzeiht man sogar den Eltern.»

### Molino ist heute Ospena

Die Ospena Group AG wurde 1988 als Firma Molino AG in Zürich gegründet und gehört heute zur Genossenschaft Migros Zürich. Mit bald 18 Pizzeria Ristorante Molino in der ganzen Schweiz, dem Ristorante Frascati in Zürich und dem Ristorante Le Lacustre in Genf hat sich die Ospena Group AG in mehr als 29 Jahren erfolgreich als Anbieter authentischer mediterraner Gastronomie etabliert. Nach dem Standort Affoltern am Albis im letzten Jahr, entsteht auch das jüngste Molino an der Gasometerstrasse in Zürich im Juni 2017 nach einem aufgefrischten Design-Konzept. Zum Portfolio der Ospena gehört ausserdem das Marktgas Hotel in Zürich mit den Gastronomiekonzepten Baltho Küche & Bar und delish Café Take-out ■.



*Molino Gasometerstrasse in Zürich*

# 6 Fragen an...

## Interview mit Andrea Pellanda

### Was begeistert Sie an Ihrem Beruf?

Ich liebe den Kontakt mit Menschen – sei es mit den Gästen oder den Mitarbeitenden. Der gemeinsame Austausch und die vielen Begegnungen machen meinen Beruf richtig interessant. Jeder Tag ist anders, man weiss nie, was einen alles erwartet und es wird vor allem nie langweilig.

Ausserdem mag ich die Gastronomie mit ihrer Vielfalt an Kulinarik und feinen Weinen. Es macht grosse Freude, aus hochwertigen Lebensmitteln tolle Gerichte fertigen zu dürfen und damit Gäste zu begeistern.

### Was macht Ihren Betrieb einzigartig?

Ich werde das neue Molino an der Gasometerstrasse 26 in Zürich führen, das im Juni 2017 eröffnet wird. Das Quartier (der Kreis 5) ist im ständigen Wandel und hat kulinarisch einiges zu bieten. Das Haus selber hat eine lange italienische Gast-

gebertradition, welche wir nun mit Molino weiterführen dürfen. Molino steht für eine authentische italienische Küche – in erster Linie natürlich Pizza – und legt insbesondere grossen Wert auf eine hohe Produktqualität. Deswegen bezieht Molino viele seiner Produkte direkt aus Italien. Molino ist ein *Ristorante per tutti* – ob für ein Businesslunch, Familienessen oder Geburtstag.

### Warum sind Sie Mitglied von CafetierSuisse?

Italien und Espresso gehören einfach zusammen. Wir im Molino legen grossen Wert auf eine herausragende Kaffequalität, die richtige Zubereitung und darauf, dass der Kaffee aus nachhaltiger Produktion stammt. Aus diesem Grund ist unser Kaffee nun auch mit *Fairtrade Max Havelaar* zertifiziert. Um unsere Qualitätsstandards im Gastronomiealltag erfüllen zu können, finden zudem regelmässig Schulungen für unsere Mitarbeitenden statt und es wird täglich überprüft, ob die Einstellungen der Kaffeemaschine noch stimmen.

### Was sind Ihrer Meinung nach die Trends in der Gastronomie?

Es fällt auf, dass die Leute immer weniger Zeit fürs Mittagessen haben. Umso wichtiger ist es, die hohen Qualitätsansprüche mit einem schnellen Service in Einklang zu bringen. Ich sage immer: «Am Mittag essen die Gäste mit dem Kopf und am Abend mit dem Bauch». Es ist ein klarer Trend zu gesunder Ernährung und leichten Speisen festzustellen. Auch wenn Molino vor allem eine Pizzeria ist, so haben wir das Angebot in den letzten Jahren an die neuen Trends angepasst und Alternativen aufgenommen wie z. B. unser *Verdure al forno* – Grillgemüse mit Olivenöl, das auf Wunsch mit *Mozzarella* oder *Burrata* serviert wird.

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

Oftmals werden vor allem die schwierigen Arbeitsbedingungen als Herausforderung angesehen. Gerade hier ist es wichtig, dass gesetzliche Richtlinien eingehalten wer-



Andrea Pellanda, Gerant des neuen Molino in Zürich

den. Ausserdem ist es meistens schwierig, sich innerhalb eines einzelnen Gastronomiebetriebes weiterentwickeln zu können. Eine grössere Unternehmung wie die *Ospena Group*, zu welcher Molino gehört, ist immer noch die Ausnahme. Ich bin bereits seit sieben Jahren bei Molino tätig und habe im Service angefangen. Zwei Jahre konnte ich mich schliesslich als stellvertretender Gerant in Basel beweisen, bevor ich nun die Chance erhalten habe, im neuen Molino Gasometer einen eigenen Betrieb zu führen. Das ist eine tolle Möglichkeit und nicht selbstverständlich.

### Wo trifft man Sie in Ihrer Freizeit?

Ich bin ein Stadtmensch und wage nun den Umzug von Basel nach Zürich. Ich geniesse es, durch die Stadt zu schlendern und Bekannte zu treffen. Ohne das geschäftige Treiben in der Stadt würde mir etwas fehlen. Nun, da ich in Zürich bin, werde ich vor allem im Sommer wohl oft am Wasser anzutreffen sein. ■

**USP:** Pizza, Espresso, Tiramisù

**Preis Kaffee Crème:** CHF 4.00

**Preis Espresso:** CHF 4.00

**Verkaufte Kaffees pro Tag:** k.A.,  
Neueröffnung Juni 2017

**Anzahl Kaffee am Gesamtumsatz:**  
k.A., Neueröffnung Juni 2017

**Anzahl Mitarbeitende:** 14

**Sitzplätze:** 74

### Pizzeria Ristorante Molino

Gasometerstrasse 26  
8005 Zürich

Öffnungszeiten:  
365 Tage im Jahr durchgehend  
geöffnete Küche  
Neueröffnung Juni 2017

Homepage [www.molino.ch](http://www.molino.ch)  
E-Mail: [gasometer@molino.ch](mailto:gasometer@molino.ch)



# Kaffeekolumne

## Warum wir uns beim Kaffeersatzprodukt bedanken können

**Kaum zu glauben, doch die europäische Kaffeegeschichte wäre ohne ihre eigenen Ersatz-Produkte kaum möglich gewesen. Tatsächlich sind die Kaffee-Surrogate wesentlich dafür verantwortlich, dass Kaffee populär und zum täglichen Getränk wurde.**

Was waren Kaffee-Surrogate? Die Liste ist ellenlang, liest sich abenteuerlich und zum Teil staubtrocken. Wobei «staubtrocken» für das ein oder andere Surrogat eine zu freundliche Beschreibung wäre. Es handelt sich um Produkte, die Kaffee ganz oder teilweise ersetzen oder strecken. Hier ein Ausschnitt aus einer Aufzählung von Mark Pendergrast aus *Kaffee – wie eine Bohne die Welt veränderte*: «Mandeln, Pfeilkraut, Spargelsamen und -stengel, gebackene Pferdeleber, Berberitze, Gerste, Bucheckern, Rote Bete, Buchsbaumsamen, Farn, Kleie, Brotkrusten, Brauabfälle, Ziegelstaub, verbrannte Lumpen, Kletten, Johannisbrot, Karotte, Kichererbse, Chicorée, Chrysanthemensamen, Kohlenasche, Kakaoschalen, Beinwellwurzeln, Preiselbeeren, Korinthen, Dahlienknollen, Löwenzahnwurzeln, Dattelsamen, Erde, Hundekuchen, Holunderbeeren, [...] Sand, Sassafras, Sägemehle [...]» Und so weiter. Diese Aufzählung geht bei Pendergrast über eine halbe Seite. Womit wir noch nicht besprochen hätten, wie diese Surrogate eingefärbt oder dem Kaffee ähnlich gemacht wurden. Doch das ist ein anderes Kapitel und handelt von Blei, Arsen und Farbstoffen, hat aber wenig mit den anfänglichen Surrogaten zu tun, die dem Kaffee zu seiner ausserordentlichen Laufbahn verhalfen.

Zur Ausgangssituation. Während Kaffee spätestens mit der Vereinigung des arabischen Raumes durch das osmanische Reich (1520) in der islamischen Welt stark verankert wird, blicken wir in Europa vor allem noch in die Bier- und Weinkrüge. Erst 125 Jahre später öffnet in Venedig das erste Kaffeehaus. Weitere in Oxford (1650), Marseille (1659), Bremen (1673) und Wien (1685).

Kaffee war zu dieser Zeit ein Luxusgut und kaum erschwinglich für den gemeinen Bür-

ger. Getrunken wurde er in betuchten Kreisen. Diese dienten dem Volk als Vorbild. Die Federers und Clooneys des 17. Jahrhunderts hiessen z.B. Süleiman Aga. Dieser türkische Gesandte lud am Hof von Louis XIV zu einer Kaffeeceremonie ein und verzückte damit seine Gäste. Bald darauf war Kaffee an den europäischen Adelshöfen das Edel-Trendprodukt, gewissermassen der Nespresso von heute. Das gemeine Volk orientierte sich an den adligen Promis von damals. Es hörte von dem neuen Getränk aus dem Süden und dürstete danach es zu testen. Dieses Vergnügen war nur Wenigen vergönnt. Umso mehr wurde er begehrt. Es kam, was kommen musste. Zum einen erfanden findige Köpfe Ersatzprodukte, zum anderen entwickelten sich bald wahre Mythengeschichten über das neue Produkt. Vom Aphrodisiakum bis zur Medizin zur Erweiterung des Geistes, dem Kaffee wurde allerhand zugeschrieben. Übrigens nicht nur von Befürwortern. Wegbereiter des Erfolges waren sicher auch die Gegner. Die einen, die befürchteten, dass ihre Getränkemonopole in Gefahr gerieten (Bier, Wein), die anderen, die in der neu entstehenden Kaffeekultur den Wind des freien Geistes wehen sahen und sich vor einem derart erwachenden Bürgertum fürchteten. Von Land zu Land reagierten die Herrschenden anders. Mit Verboten, Beschränkungen, aber auch Offenheit dem neuen Getränk gegenüber – durchaus auch davon abhängig, ob man selbst Kolonien unterhielt, die das neue Genussmittel produzierten.

Wo die Verbote überwogen (z.B. Schweiz und Deutschland), wurden umso kreativere Alternativen gesucht. Und nun sind wir bei den Surrogaten. Denn trinken wollte man das neue Wundergetränk. Zur Not auch gestreckt oder eine möglichst nahe Alternative. Das

### Feedbackaufruf:

Haben Sie Fragen an unseren Kaffeekolumnisten oder sind Sie anderer Meinung? Dann schreiben Sie uns an: [info@cafetier.ch](mailto:info@cafetier.ch)



### Über den Autor



Benjamin Hohlmann ist Gründer Kaffeemacher GmbH und Akademie in der jährlich über 600 Menschen im Bereich Kaffee, Rösten und Sensorik geschult werden.

[www.kaffeemacher.ch](http://www.kaffeemacher.ch)

Rennen machte hier die Zichorie, genauer gesagt, ihre bitter schmeckende Wurzel. Unter Zugabe von Zuckerrüben und Fetten zerschnitten und geröstet, wurde sie ab 1769 im grösseren Stil industriell hergestellt.

Der Zichorien-Kaffee wurde unter Slogans wie «Ohne euch gesund und reich» und «Deutsche trinkt deutschen Kaffee und bleibt gesund» als «Preussischer Kaffee» bekannt. Er erhielt mit der Zeit Einzug in die gewohnten Speiseabläufe der Menschen und verdrängte die Biersuppe als morgendliche Mahlzeit. Möglich war das nur, weil das Surrogat im Gegensatz zum echten Kaffee für das gemeine Volk finanzierbar war.

Der Geschmack des Ersatz-Kaffees etablierte sich so in allen Haushalten. Als dann die Produktion des echten Kaffees immer grösseres Ausmass annahm, bewegten sich auch die Kaffeepreise in erschwinglichere Tiefen. Und mit der Zeit wuchs auch die Menge des echten Kaffees in den Surrogat-Mischungen.

Heute können wir uns immer noch bewusst für ein Surrogat entscheiden. Viele Röstereien halten für Kunden spezielle Mischungen bereit. In Kaffeemischungen, die als solche beschrieben sind, sollten die Surrogate allerdings verschwunden sein. Sind sie in der Regel. Ausnahmen zur Regel gibt es auch. Und es ist natürlich nicht immer alles Gold was glänzt oder wo Krönung, Premium oder Spezialität drauf steht. ■

# Kaffeewissen

## Fragen und Antworten zum Thema Filterkaffee – der neue Wein?

### Ist Filterkaffee wirklich ein Trend oder nur eine kurzfristige Modeerscheinung?

Filterkaffee war nie weg! Besonders nicht in der Hotellerie, er fristete dort meist ein trauriges Dasein in Form von schlechtem Frühstückskaffee. Ja, Filterkaffee wird sich langfristig in neuer Form etablieren. Und das hat wiederum mit dem neuen Verständnis für Kaffee zu tun. Der Third Wave of Coffee!

### Was ist der Unterschied zwischen dem Filterkaffee von früher und dem von heute?

Das Qualitätsbewusstsein hat sich entscheidend verändert genau wie die Ansprüche der Konsumenten. Der Kunde kann guten von schlechtem Kaffee unterscheiden. Die Röster wiederum rösten speziell hochwertige Filterkaffees, heute meist etwas heller als früher, mit dem Ziel, das Beste aus der Bohne herauszuholen. Neue, vollkommen unbekannte Aromen treten hervor, auch das Equipment hat sich stark weiterentwickelt. Neben der Rückkehr des Handfilters oder Filterstationen für die Gastronomie gibt es viele gute Filtergeräte und viele alternative Brühmethoden.

### Welche Brühmethoden gibt es im Filterbereich?

Man unterscheidet zwischen manuellem und maschinellm Brühen bzw. zwischen «ohne Druck» (Aufgießen, Eintauchen) und «mit Druck» (manuell und maschinell).

**LINK**

#### 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](http://faq-kaffee.com); [faq-tee.com](http://faq-tee.com)

#### 1. Pour Over/Manuell Übergießen:

Bekannte Vertreter, Hario V-60, Kalita Wave, Melitta Kaffeefilter Porzellan 102, Chemex, Bayreuther Kaffeemaschine (Karlsbader Kanne)

#### 2. Immersion Brew/Eintauchen:

French Press, Espro Press, Spezialkanne Eva Solo, uvm.

#### 3. Mischvarianten («Hybrid»):

Bekannte Vertreter sind u.a. die Clever Dripper, die Aeropress oder die Alphadominche/Steampunk.

#### 4. Filtern mit Druck,

wie z. B. die Mokka Kanne oder die Vakuum- und Siphon-Maschinen

#### 5. Filter-Maschinen

für a.) Haushalt z. B. die holländische Moccamaster oder b.) professionelle Geräte, z. B. von Bunn oder Marco aus Irland.

### Was ist Cold Brew?

Eine Sonderform der Immersion Brew ist der Cold Brew: Das Brühen erfolgt mit kaltem Wasser. Man benötigt lediglich Wasser und Zeit. Das langsame Extrahieren der Inhaltsstoffe sorgt für weniger Säure, weniger Koffein und macht den Kaffee etwas runder und manchmal leicht süßlich. Der Kaffee kann so getrunken werden, über Eiswürfel gegossen oder mit Milch und Rahm gestreckt. Cold Brew gibt es heute fertig in Flaschen gefüllt, als Konzentrat, Geräte zum selber ansetzen, Dripping-Maschinen, Zapfanlagen für die Gastronomie ohne und mit Kohlensäure (Nitro Coffee).

### Ist Filterkaffee der neue Wein?

Filterkaffee macht eine Entwicklung durch, die mit der des Weines vor einigen Jahren vergleichbar ist. Dem Kaffeekunden ist es heute wichtig zu wissen, woher der Kaffee kommt, wer ihn anbaut, wie er gehandelt, geröstet und zubereitet wird. International hat der Filterkaffee schon Einzug in die Top-Gastronomie gehalten, in Spitzenrestaurants wird weltweit Filterkaffee zelebriert. Der neue Filterkaffee ist ein Schritt Richtung Internationalität, Nachhaltigkeit, Einbeziehung der Kaffeebauern in den Produktkreislauf und Entscheidung für den guten Geschmack! Übrigens: Im



Martin Kienreich,  
Autor von  
[faq-kaffee.com](http://faq-kaffee.com)

Kaffee kommen fast 1000 verschiedene Aromen vor, im Wein sind es ca. 200.

### Die Parameter für guten Filterkaffee:

- Frisch gerösteten Kaffee verwenden
- Frisches Wasser
- Immer frisch mahlen
- Mittelfeinen Mahlgrad verwenden (»Stärke wie Kristallzucker«)
- Wasser darf nicht kochen beim Aufgießen: 92–96°
- Wasserfilter vorher befeuchten (um den Papiergeschmack loszuwerden)
- Preinfusion: Kaffeepulver vorab kurz befeuchten
- Wasser gleichmäßig über das Kaffeemehl verteilen
- Brühzeit: 4 bis maximal 6 Minuten
- Kaffeemenge: 60 g für 1 Liter Kaffee
- Kaffee (je nach Maschine) maximal 30–60 Minuten wärmen

### Ist Filterkaffee eine Chance für die Gastronomie?

Ja, Filterkaffee wird besonders interessant für alle Betriebe, die sich abheben wollen. Guter Filterkaffee ist sogar sehr einfach und mit wenig Kapitaleinsatz umzusetzen. Auch hier gilt, wie bei jedem Kaffeeprodukt, um es erfolgreich zu verkaufen, muss man sich damit beschäftigen. Nachhaltige und puristische Produkte von höchster Qualität ersetzen überkandidelte und aufwendige Getränke. Im Mittelpunkt steht nicht mehr die Kaffeemaschine oder der Name des Getränkes, sondern einfach der Kaffee selbst. Es gilt, das Beste aus der Bohne herauszuholen und die Charakteristika der Kaffees gekonnt herauszuarbeiten. ■



# Kaffeernetzwerk

## Was hat der technische Begriff Prozesssicherheit mit der Qualität von Kaffeespezialitäten zu tun?

Die Erklärung hierfür ist einfach: Ob ein Kaffeegetränk den Gast geschmacklich und optisch anspricht, hängt von verschiedenen Bedingungen ab. Natürlich spielen seine individuellen Vorlieben eine Rolle. Und um bei der Zubereitung alle Aromen einer Röstkaffeemischung zur Entfaltung zu bringen, sind unter anderem der optimale Brühdruck und -temperatur, der Mahlgrad, die Kaffeedosierung oder auch das Tampen mit idealem Anpressdruck ausschlaggebend. Bei Kaffee-Milch-Spezialitäten beeinflussen darüber hinaus die Milchttemperatur und Milchschaumkonsistenz das Geschmackserlebnis. All diese qualitätsrelevanten Zubereitungsparameter werden bei Kaffeevollautomaten oder sogenannten Hybrid-Espressomaschinen bei der Vor-Ort Installation individuell hinterlegt und gewährleisten dadurch eine durchgängige Prozesssicherheit bei der Zubereitung der Kaffeespezialitäten – unabhängig davon, wer die Maschine bedient.

### Konstanter Geschmack von Tasse zu Tasse

Im Zentrum steht immer der Kaffee als Naturprodukt. Das heisst: Jede Bohnensorte bringt andere Voraussetzungen. Um das Beste aus ihr herauszuholen, muss der Kaffeevollautomat oder die Hybrid-Espressomaschine exakt auf sie und ihren Röstgrad abgestimmt sein. Beispielsweise eignet sich eine hellere bis mittlere Röstung für Café crème, das längere Getränk, das mit mehr Wasser zubereitet wird. Für einen harmonischen Espresso hingegen empfiehlt sich eine mittlere bis dunklere Röstung mit feinerem Mahlgrad. Gemeinsam mit dem Gastronomen werden die gewünschten Geschmacksprofile für die einzelnen Spezialitäten entwickelt und alle relevanten Parameter in den Softwareeinstellungen hinterlegt. Die Rezepturen für die verschiedenen Getränke sind damit fix definiert und können auf Knopfdruck von jedem, der die Maschine bedient, abgerufen werden. Diese Prozesssicherheit gewährleistet den konstanten Geschmack und die dauerhaft reproduzierbare Qualität der Kaffeegetränke.



*Die Schaefer Barista unterstützt Gastronomen dabei, Kaffeekultur auf Barista-Niveau zu zelebrieren und den perfekten italienischen Espresso zuzubereiten.*

Die neue Hybrid-Espressomaschine Schaefer Barista vereint diese Vorteile eines Kaffeevollautomaten mit dem elementaren Funktionsprinzip einer Siebträgermaschine und der Handwerkskunst eines Baristas. Ebenso wie bei den Kaffeevollautomaten werden alle qualitätsrelevanten Zubereitungsschritte von der Espressomaschine übernommen – inklusive automatischem Mahlen direkt in die Siebträger und Tampen mit idealem Anpressdruck. Zudem sorgt die automatische Siebträgererkennung dafür, dass nur die Getränke per Fingertipp auf dem Display abgerufen werden können, die für den jeweiligen Siebträgertyp definiert wurden. Gleichzeitig entsteht bei den traditionellen Arbeitsschritten, wie dem Ausklopfen des Siebträgers oder dem Milchschaumen, eine typische Geräuschkulisse, die für italienisches Flair sorgt. Dieses Prinzip macht die Schaefer Barista für viele Einsatzbereiche interessant – von der Coffee Shop-Kette über die inhabergeführte Kaffeebar bis zum italienischen Restaurant.

### Optimale Milchttemperatur und Milchschaumkonsistenz

Die beliebten milchbasierten Kaffeespezialitäten Cappuccino, Latte Macchiato und Espresso Macchiato dürfen auf keiner Getränkekarte fehlen. Für ein rundes Geschmackserlebnis spielen die optimale Milchttemperatur und Milchschaumkonsistenz

sowie die perfekte Verbindung von Crema und Milchschaum eine zentrale Rolle. Jeder, der schon einmal selbst Milch auf die traditionelle Weise via Dampfzange aufgeschäumt hat, weiss um die Tücken der manuellen Zubereitung – von zu heisser Milch bis zu Milchschaum, der zu grobporig ist. Ein Kaffeevollautomat oder eine Hybrid-Espressomaschine bieten auch in diesem Fall Prozesssicherheit und somit konstant reproduzierbare Ergebnisse.

Wie bei der Kaffeerezeptur wird das gewünschte Ergebnis bei der Installation vor Ort definiert und kann dann in immer der gleichen Qualität zubereitet werden. Bei den Kaffeevollautomaten übernehmen dies vollautomatische Milchsysteme. Ein weiteres Plus der Kaffeevollautomaten: Als Zubehör stehen Kühlschränke zur Verfügung, die mit Temperaturfühlern ausgestattet sind, um eine optimale Bereitstellung der Milch zu gewährleisten. Bei der manuellen Zubereitung sorgen automatische Dampfzangen für wiederkehrende Ergebnisse. In den Softwareeinstellungen werden Milchschaumkonsistenz und Temperatur hinterlegt. Für die Zubereitung wird die Dampfzange in das Kännchen mit der kalten Milch getaucht, das Erhitzen und Schäumen startet nach Auswahl der gewünschten Variante und endet automatisch, wenn das definierte Ergebnis erreicht ist – für beispielsweise eher flüssigeren Schaum beim Milchkaffee oder festeren Schaum beim Latte Macchiato. ■



Inga Schäper,  
Head of Marketing &  
Coffee Competence  
Centre, Schaefer AG



  
zamba®



SO FRUCHTIG  
KANN GRÜN  
SEIN!



NEU

LINK

TÄGLICH FRISCH GEPRESST

100% FRUCHTSAFT

GERNE BERATEN WIR SIE

UNTER [INFO@ZAMBA.CH](mailto:info@zamba.ch)

ODER 044 405 10 10

# Belvoirpark Hotelfachschule Zürich

Publireportage

## Die Hotelfachschule in der Weltstadt mit Charme

**Belvoirpark ist eine staatlich anerkannte höhere Fachschule. Sie wurde von Gastro-Suisse gegründet und ist Mitglied der Association Suisse des Ecoles Hôtelières. Wer die Ausbildung absolviert und die Prüfungen besteht, schliesst mit dem eidgenössisch anerkannten Diplom als Hôtelier/Restaurateur HF/Hôtelière Restauratrice HF ab.**

Vor 90 Jahren – im März 1925 – wurde die Schule gegründet und bis 1981 in der Villa Belvoir der Familie Escher betrieben. 1981 konnte ein neues Schulgebäude an der Seestrasse 141 eingeweiht werden. Bereits 1989 mit der Anerkennung zur höheren Fachschule wurde der Platz zu knapp und es mussten Kurse ausgelagert werden.

Das Anfang Oktober 2014 neu eröffnete Studiengebäude der Belvoirpark Hotelfachschule setzt neue Standards bezüglich Funktionalität und Ästhetik. Die grosszügigen Räumlichkeiten, die moderne Architektur und die hochprofessionelle Atmosphäre des neuen Studiengebäudes laden ein, die Geheimnisse des Gastgebens zu erleben und zu erlernen.

Dank der einzigartigen Infrastruktur und einem Bildungsprogramm, das die Individualität fördert, werden die Absolventinnen und Absolventen bestmöglich auf die bevorstehenden Kaderpositionen, auf den Arbeitsmarkt und dessen hohen Anforderungen vorbereitet.

Integrierender Bestandteil der Hotelfachschule ist das Belvoirpark Restaurant, beheimatet in der geschichtsträchtigen und historisch bedeutsamen Villa Escher, welche sich im Besitz der Stadt Zürich befindet.

### Das Studium in der Weltstadt mit Charme

Eine Ausbildung absolviert, wer sich z. B. nach abgeschlossener Matura für die Hotellerie entscheidet. Diese jungen Menschen starten mit den ersten beiden Semestern – Basiskurse in Küche und Service und einem Basispraktikum.

Wer eine abgeschlossene Berufslehre mitbringt, z. B. als Koch oder Hotelfachfrau

beginnt seine Weiterbildung mit dem dritten von insgesamt sechs Semestern.

Die Ausbildung ist modular aufgebaut.

### Basiskurs Service & Basiskurs Küche

Die Basis des perfekten Gastgebers – in vier Wochen werden die wichtigsten Aspekte der Gästebetreuung vermittelt und wie man mit einem kompetenten, charmannten und professionellen Auftritt Kunden begeistert.

In dem 4-wöchigen Basiskurs Küche werden grundlegende Produktkenntnisse, die fachgerechte Lagerung und Zubereitung verschiedener Lebensmittel sowie die Zubereitung kalter und warmer Gerichte nach Rezept vermittelt.

Praktika werden in einem Partnerbetrieb absolviert. Sie basieren auf den bisherigen Ausbildungen und Erfahrungen, d. h. sie sind im Rahmen der vorliegenden Richtlinien individuell mit der Tutorin konzipiert und auf die Studierenden zugeschnitten. Erste Management-Skills können hier in der Praxis unter Beweis gestellt werden – Theorie und Praxis greifen ineinander.

### F&B-Management

Die Basis in Service und Küche ist geschaffen, nun kommt das Management-Gerüst: Die Seminare beinhalten im 3. Semester Themen aus dem General Management, Management und Leadership, Arbeitssicherheit, aber auch Ernährung, Hygiene, Weinkunde und Kalkulation. Eine ganztägige Kniggeschulung verleiht dem Auftritt als kompetente Persönlichkeit den letzten Schliff.

### Hospitality & Gastronomie Management

Der Ausbau beginnt – nirgendwo sonst haben die Vernetzung von Theorie und Praxis einen so hohen Stellenwert, wie in diesem Semester. Das Modul ist in drei Bereiche gegliedert: Sales & Guesting, Gastronomie- und Produktionsmanagement, Beherbergung/Rooms Division.

### Unternehmensführung

Im letzten und sechsten Semester werden Teamführung, Organisation und Koordination gelehrt und gefördert. Es gilt, Erfahrungen und Kenntnisse aus den vergangenen Semestern anzuwenden.

Das Grundkonzept der Weiterbildung an der Belvoirpark Hotelfachschule Zürich basiert auf dem Fundament eines Assessment Centers. Das Belvoirpark Langzeit-Assessment ist eine eingetragene Marke; sie ist national und international zu einem begehrten Qualitätslabel geworden.

In keiner anderen Hotelfachschule sind Theorie und Praxis so eng verknüpft wie bei uns. Das Gelernte wird konsequent neu angewandt und die praktischen Erfahrungen fliessen wiederum in den Unterricht ein.

Für diese einmalige Kombination von Theorie und Praxis wurde der Begriff Theoraxis® geschaffen.



Es werden komplexe Anlässe und Events geplant, organisiert, durchgeführt und nachbearbeitet. Dabei werden Teamarbeit, Kommunikations- und Konfliktfähigkeit, Zuverlässigkeit, Organisation und Systematik, Ausdauer, Belastbarkeit und Integrationsfähigkeit sorgfältig analysiert und beurteilt.

Der Umgang mit sich schnell verändernden Situationen, kurzfristigen Änderungen, wie z. B. Personalausfall, verlangen ein hohes Mass an Flexibilität und Improvisationsvermögen, welches systematisch geschult und gefördert wird – auch im öffentlichen Belvoirpark Restaurant.

Teamführung, Organisation und Koordination werden systematisch gelehrt und gefördert, sei es in der Rolle als Bankettmanager, F&B Controller oder Workshop-leiter. ■

	BELVOIRPARK Hotelfachschule Seestrasse 141 8002 Zürich 044 286 88 11
---------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------



# Verbandsanlässe 2017

## Regionale Generalversammlungen und SCV-Delegiertenversammlung

**Verbandsanlässe sind für CafetierSuisse immer eine gute Gelegenheit zum Austausch mit Mitgliedern und Vertretern aus der Gastronomiebranche. Wie jeden Frühling finden auch in diesem Jahr im Mai die Generalversammlungen der Regionalverbände statt. Für die Verbandsmitglieder bietet sich die Gelegenheit, sich aktiv in die Arbeit von CafetierSuisse einzubringen und sie mitzugestalten. Zudem bieten die regionalen Generalversammlungen für interessierte Mitglieder die Möglichkeit, sich zur Wahl zur Delegierten oder zum Delegierten zu stellen.**

Die Gastronomiebranche steckt voller Herausforderungen, heute vielleicht mehr denn je. Das Konsumverhalten hat sich signifikant verändert, der starke Franken setzt der Branche noch immer zu. Als Folge davon stellt nicht nur der Einkaufstourismus die hiesige Wirtschaft vor Herausforderungen, auch der Konsumtourismus nimmt seinen Einfluss auf die Gastronomie. Um umsatzstark zu bestehen muss der Cafetier und Gastronom auf vieles achten.

Best Practice Beispiele und Trendtours veranschaulichen auch in diesem Jahr, wie Betriebe diese Herausforderungen nehmen und in Erfolge umsetzen.

### Hauptversammlung CMZ

Luzern, Hotel Seeburg Luzern  
Dienstag, 9. Mai 2017



Die Generalversammlung des Regionalverbandes CMZ (Mittelland-Zentralschweiz) findet dieses Jahr im Hotel Seeburg Luzern, bei schönster Aussicht auf den Vierwaldstättersee, statt. Nach der offiziellen GV wird Josef Wyss, Leiter Geschäftsbereich Käse der Emmi AG und Jurymitglied des Swiss Lean Award, in seinem kurzen Referat zum Thema «Lean Management» interessante Inputs zur schlanken Betriebsstruk-

turen liefern. Die Teilnehmenden kommen danach in den Genuss einer Führung durch das Bildungsinstitut Richemont mit einem Apéro-Referat von Elisabeth Ghio, Leiterin Verkauf und Detailhandel, zum Thema «Humorvolles Führen – Das Erfolgsrezept für motivierte Mitarbeitende». Das geschmackvolle Abendessen im Hotel Seeburg Luzern, das dank seiner ausgezeichneten Lage Geschäftsleute wie auch Touristen aus aller Welt beherbergt, schliesst die diesjährige GV in einem geselligen Rahmen ab.

Der Regionalverband CMZ freut sich auf die Teilnahme möglichst vieler Mitglieder!

Anmeldung per Mail an [info@urfer.ch](mailto:info@urfer.ch)  
oder per Telefon 031 311 12 36.

### Generalversammlung ZCV

Zürich, Belvoirpark Hotelfachschule  
Mittwoch, 10. Mai 2017



Zur 79. Generalversammlung von CafetierSuisse Zürich-Basel-Ostschweiz-Grischuna (ZCV) begrüsst der Verband seine Mitglieder in der Hotelfachschule Belvoirpark Zürich. Die GV startet auch in diesem Jahr mit der traditionellen Trendtour mit Rundgang

und Betriebsvorstellung in erfolgreichen Zürcher Betrieben: Coco, Le Raymond Bar, La Stanza, Ona Poké und Moser's. Die offizielle Generalversammlung findet in der Hotelfachschule Belvoirpark Zürich statt, im Anschluss an die GV werden die Gäste von Paul Nussbaumer (Direktor der Hotelfachschule) begrüsst und durch den Neubau geführt.

Das Abendessen wird im schuleigenen Restaurant serviert, bei dem die Teilnehmenden die Gelegenheit haben, sich in einem informellen Rahmen auszutauschen.

Anmeldung per Mail an [info@cafetier.ch](mailto:info@cafetier.ch)  
oder per Telefon 044 201 67 77.

### Delegiertenversammlung SCV

Solothurn, H4 Hotel Solothurn  
Montag/Dienstag, 26.–27. Juni 2017

An den regionalen Versammlungen werden die Delegierten für die nationale Delegiertenversammlung von CafetierSuisse gewählt: Jede Meinung und jede Stimme zählt!

Wie in den vergangenen Jahren erwartet die Delegierten ein guter Mix aus unterhaltsamem Austausch mit Berufskolleginnen und Berufskollegen und spannender Weiterbildung mit einem erstklassigen Referenten. Zum ersten Mal wird im Rahmen einer Delegiertenversammlung eine Trendtour durchgeführt. Dieser Rundgang inkl. Betriebsführungen in bekannte Lokale vermittelt einen guten Eindruck der lebendigen Gastronomie von Solothurn. Das Wellnessangebot im H4 Hotel Solothurn ist gross und bietet Entspannung und Erholung für die freien Minuten zwischen Versammlungen, Workshops und Referaten. ■

Interesse? Dann melden Sie sich bei Ihrem Regionalverband zur GV an und werden Sie Delegierte oder Delegierter von CafetierSuisse!

# Kurz notiert

## Neues aus der Gastronomie

### Schweizer Bäckerinnen gewinnen am 46. Internationalen Bäckerwettbewerb

Nina Vogel, Confiserie Maron in Chur /GR, sbkpv-Mitglied und Angela Bissegger, Bäckerforum Aeschlimann AG in Zollbrück/BE, gewinnen am 46. Internationalen Wettbewerb für junge Bäcker in Lyon Gold und Silber. Sie hatten unter den 18 Teilnehmenden die besten Backwaren gemacht, für die sie insgesamt sechs Stunden Zeit hatten. Herzlichen Glückwunsch!

### Erfolgreiches 100. Geschäftsjahr für Pistor

Pistor verzeichnet für das Geschäftsjahr 2016 einen leichten Umsatzrückgang von 0,9% und blickt dennoch auf eine positive Entwicklung zurück. Bestellvolumina und die Menge der ausgelieferten Tonnagen

sind gewachsen. Das 100. Geschäftsjahr kann auch als Rekordjahr bezeichnet werden: Pistor hat 105 100 Tonnen Waren ausgeliefert, dies entspricht einem Plus von 0,8% gegenüber Vorjahr. Die Pistor-Fahrer waren über 4 Mio. km unterwegs, haben 358 000 Kundenauslieferungen getätigt und ein Volumen von 227 000 m<sup>3</sup> an Produkten ausgeliefert.

### Nachhaltige Stadt Freiburg

Die deutsche Stadt Freiburg hat den «Freiburg Cup» lanciert, ein recycelter Plastikbecher, der bis zu 400-mal gewaschen und wiederverwendet werden kann. Und so funktioniert es: Die teilnehmenden Betriebe, zurzeit 16, erhalten die Becher im ersten Jahr gratis. Der Kaffee-to-go-Kunde bezahlt beim Kauf einen Euro Pfand und

kann den Becher in jeder teilnehmenden Filiale wieder abgeben oder wiederverwenden. Ein wichtiger Beitrag zur Nachhaltigkeit und Abfallreduktion!

### Elodie Manesse ist die goldene Köchin 2017

Mit ihren 24 Jahren ist sie die bisher jüngste goldene Köchin. Elodie Manesse, Chef de Partie, im Restaurant Vieux-Bois der Hotelfachschule in Genf hat in fünfeinhalb Stunden den besten Kabeljau und das beste Schweinskarree zubereitet. Ihre Liebe zum Detail, ihr unermüdlicher Fleiss und eine gehörige Portion Kreativität haben sie zur verdienten goldenen Köchin 2017 gemacht. Vor ihr haben erst zwei weitere Frauen den Titel geholt. Herzlichen Glückwunsch! ■



# Coffee Soul

### Der Pionier einer neuen Generation

vereint sportlich-elegantes Design mit kompakter Bauweise und innovativer Kaffeemaschinen-Technologie, wie dem Milchsystem Best Foam™. Damit begeistert die Schaerer Coffee Soul auf ganzer Linie!

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

**schaerer** 125 years  
coffee comes to life



# Service/Rechtsfragen

## Schlussabrechnungen

Eine korrekte und detaillierte Schlussabrechnung am Ende eines Arbeitsverhältnisses kann verhindern, dass ein bis anhin ungetrübtes Einvernehmen mit dem betroffenen Mitarbeitenden, gestört wird. Umso wichtiger ist es, sich genügend Zeit zu nehmen für die Erstellung der Schlussabrechnung.

### Zeitpunkt der Übergabe der Schlussabrechnung

Gemäss Art. 14 L-GAV sind die Schlussabrechnung (Lohn Guthaben) und das Zeugnis nicht wie anhin am letzten Arbeitstag, sondern erst am letzten Tag des Arbeitsverhältnisses auszuhändigen, resp. auszubehalten.

### Einseitige Rechte des Arbeitgebers

Wird ein Arbeitsverhältnis gekündigt, stehen dem Arbeitgeber folgende einseitige Rechte zu:

- Festlegung des Zeitpunktes des Bezugs von Feriensald; der Arbeitgeber bestimmt, ob die Ferien noch während der Kündigungsfrist ganz oder teilweise bezogen werden müssen oder ob die Ferien nach Beendigung des Arbeitsverhältnisses ausbezahlt werden.
- Entscheidung ob aufgelaufene Überstunden noch während der Kündigungsfrist mit gleicher Freizeit kompensiert werden oder ob diese ausbezahlt werden sollen.
- Streichen von Ruhetagen oder Anordnung von zusätzlichen Arbeitsstunden, wenn der Mitarbeitende Minusstunden aufweist.

Diese Überlegungen sollten bei Kündigung durch den Arbeitgeber bereits vor dem Aussprechen der Kündigung gemacht und im Kündigungsschreiben klar kommuniziert werden. Hat der Mitarbeitende gekündigt, müssen Forderungen in seinem Kündigungsschreiben bezüglich Ferienbezug und/oder Kompensation von Überstunden nicht akzeptiert werden.

### Vorbereitung der Schlussabrechnung per Ende Arbeitsverhältnis mittels Arbeitszeiterfassung

1. Berechnung der Dauer des Arbeitsverhältnisses im laufenden Jahr in Tagen
2. Zusammenstellung der Abwesenheiten bis Ende Arbeitsverhältnis, für welche kein Anspruch auf Ruhetage besteht: Ferien, Unfall, Krankheit, Militärdienst und unbezahlter Urlaub.
3. Berechnung des Ferienanspruchs
4. Berechnung des Feiertagsanspruchs
5. Berechnung des Ruhetageanspruchs
6. Berechnung der Soll-Arbeitsstunden

Diese Soll-Daten werden in der Schlussabrechnung mit den Ist-Daten verglichen.

### Eigentliche Schlussabrechnung (Beispiel)

Aus der Arbeitszeiterfassung ergeben sich nachstehende Parameter (Ist):

1. Dauer Arbeitsverhältnis:  
120 Tage (Januar bis April: Jan. 31, Feb. 28, März 31, April 30 Tage)
2. Abwesenheiten:  
11 Tage (Bagatellunfall 3 Tage),  
8 Tage krank
3. Ferien  
keine Ferien bezogen
4. Feiertage:  
1 Tag bezogen
5. Ruhetage:  
28 Ruhetage bezogen
6. Arbeitszeit  
667 Stunden, bei einer Wochenarbeitszeit von 42 Stunden

Der Monatslohn beträgt Fr. 4120.00 (Mindestlohn für Mitarbeitende mit beruflicher Grundbildung mit eidg. Fähigkeitsausweis EFZ, Stufe IIIa).

Ein Berechnungsbeispiel einer Schlussabrechnung steht online ([www.cafetier.ch](http://www.cafetier.ch)) im Mitgliederbereich zur Verfügung. ■

GRATIS  
MUSTERFLASCHE

100% FESTLAUNE  
0% ALKOHOL

stilvoll  
alkoholfrei  
weniger süss

RIMUSS.CH

RIMUSS  
SECCO

**Bestellen Sie jetzt  
eine gratis Musterflasche**

Telefon 052 687 37 37,  
Fax 052 687 37 38 oder  
[info@kellerei-rahm.ch](mailto:info@kellerei-rahm.ch)  
Angebot gültig für Gastronomiebetriebe  
bis 30. Juni 2017.  
1 Flasche pro Bestellung. Solange Vorrat.

# 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

# Termine

## CafetierSuisse

### Lebensmittel-Labor

#### Labor Zollinger AG

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

### 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: 26.04.; 31.05.; 04.07.;  
15.09.; 03.11.2017  
Jeweils 08.30–16.30 Uhr

#### L-GAV-Kurse 2017

Zürich: 11.04.; 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

#### Generalversammlung CafetierSuisse CMZ

Luzern: 09.05.2017

#### Generalversammlung CafetierSuisse ZCV

Zürich: 10.05.2017

#### Delegiertenversammlung CafetierSuisse

Solothurn, H4 Hotel:  
26.06.–27.06.2017

#### Kaffeetagung von CafetierSuisse

GDI Rüschlikon/ZH: 01.09.2017

#### Tag des Kaffees 2017

Schweiz: 01.10.2017

#### Jahresmedienkonferenz 2017

Zürich, 27.11.2017

### Weitere Termine

#### GV Genossenschaft Schweizer

##### Lunch-Check

Zürich: 01.06.2017

#### Fachmesse Igeho 2017

Basel: 18.11.–22.11.2017



SCHWEIZER LUNCH-CHECK  
DIE LECKERSTE WÄHRUNG DER SCHWEIZ.



Schweizer Lunch-Check unter-  
stützt 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

# 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 Aneghrn  
Mooswiesstrasse 42  
9201 Gossau  
Tel. 071 388 13 00  
Fax 071 388 13 01  
www.cca-anehrn.ch



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

## 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 Kollektivvorteilen. Sprechen Sie mit uns über Ihren Versicherungsschutz. **Telefon 0800 80 90 80**

