

Zuhause im
Café –
Gastro-Trends 2017,
S. 4–5

CAFÉBISTRO

Offizielles Magazin von CafetierSuisse. Ausgabe 2018/1



Trends 2017: Gastronomie erLeben S. 4–5 | CafetierSuisse-Veranstaltungen: GV bis Kaffeetagung S. 7 |
Eine/r von uns: Bagelboys in Zürich S. 12–13 | Kaffeewissen – Pflanze, Anbau und Botanik S. 14 |
Kaffeernetzwerk: Frisch geröstet ist die halbe Miete S. 15 | Kurz notiert S. 21


CafetierSuisse®
Individuelle Gastronomie

Partner



Cash+Carry
CCA Anghern
Frische für Profis.

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



Saviva
Swiss Food Services

Scana
Mérat
VITABIS & COFFEEFIELD

Saviva AG: Geschäftsbereiche Mérat & Scana
Bahnstrasse 20, 8105 Regensdorf
Tel. 044 870 83 00, Fax 044 870 83 01
www.saviva.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

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
Nordstrasse 3, 6300 Zug
Tel. 041 726 55 00, Fax 041 726 55 01
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 RÖSTEREI

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



TURM BOGEN
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
swiss coffee competence

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



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 Suisse S.A., Business Unit Professional
Postfach 352, 1800 Vevey
Tel. 021 924 59 42
www.nestleprofessional.ch



Gastroconsult
nahe. kompetent.

SBC TREUHAND
nahe. kompetent.

GastroConsult AG
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 044 377 54 44, Fax 044 377 55 14
www.gastroconsult.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

Gastroconsult AG

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

KMU-Sachversicherung

Basler Versicherungen
Anmeldung über die
CafetierSuisse-Geschäftsstelle
oder www.cafetier.ch

Mitarbeiter – Mitunternehmer

Geschätzte Mitglieder, werte Partner und Freunde

Zu Beginn des neuen Jahres wage ich mich aufs Glatteis und versuche, aufgrund der aktuellen Situation in der Gastro-Branche, eine kleine Prognose.

Aktuell sind jene Betriebe erfolgreich, die flexibel und bedürfnisorientiert im Markt agieren. Beispielsweise der Kleinstbetrieb, Inhaber geführt mit modernem Bestell- und Kassensystem per iPad. Damit sind keine Laufwege zur Informationsübertragung nötig.

Oder die Bäckerei und Konditorei mit Café, die sich mit einem klaren regionalen Sortiment positioniert. Damit hat es die Basis geschaffen zur Expansion, aktuell sind es bereits fünf Betriebe.

Das Stadtcafé, das über jahrelange Kontinuität alle anderen Betriebe klar hinter sich lässt. Die Besitzer konzentrieren sich auf ihren «Home-Place» und betreiben von dort aus Catering und nützen alle Gelegenheiten rund um ihren Standort, Public-Viewings und Stadtfeste mitzugestalten.

Was verbindet diese Betriebe? Einerseits eine gute Grundlage in den Standortkosten: Als Mieter konnten sie mit der Vermieterschaft einen fairen Vertrag abschliessen. Im Beispiel der kleinen Kette und ihren Beweis des Erfolges, können sie korrekte Verträge einfordern. Als Besitzer der Liegenschaft können sie die Investitionen selbst erwirtschaften und sind nur wenig oder gar nicht auf Kredite angewiesen. Andererseits verbindet sie die Art der Positionierung auf dem Markt: Sie sind alle klar ausgerichtet auf ein Sortiment, das dem Bedürfnis ihrer Gäste entspricht. Der Kleinstbetrieb mit sehr beschränktem Sortiment, aber bekannt für einige Spezialitätenwochen pro Jahr, in populärer Qualität und entsprechenden Preisen. Die anderen beiden bieten hohe und gleichbleibende Qualität mit regionaler Ausrichtung. Alle fahren das Erfolgsrezept «Hausgemacht».

Nun meine kleine Prognose:

Ich bin optimistisch, dass 2018 für unsere Gastronomie-Betriebe ein erfolgreiches Jahr sein kann. Warum? Wir sind mitten in der digitalen Welt eingebunden. Wichtig zu wissen, dass der Konsument, neben seiner elektronischen Vernetzung, auch den persönlichen und menschlichen Kontakt braucht. Dieses Bedürfnis kann er am einfachsten in der Gastronomie befriedigen. Damit ist auch klar, dass die Menschen, Mitarbeitende, Vorgesetzte immer eine wichtige, wenn nicht die wichtigste Rolle spielen. Gegenüber den immer automatisierteren Arbeitsabläufen bei Take-Away, Home-Delivery Catering etc. ist die Begegnung mit Menschen einer der wichtigsten Trümpfe. Übrigens: Es ist interessant, dass diese neuen Geschäftsfelder (noch) keinen aussagekräftigen deutschen Ausdruck haben.

Ich wünsche Ihnen, dass Sie sich selbst weiter entwickeln können und Ihre Mitarbeitenden fördern, auch im zwischenmenschlichen Bereich.

Auf ein gutes und erfolgreiches
Jahr 2018, herzliche Grüsse
Hans-Peter Oettli



Trends 2017: Gastronomie erLeben

Spezialität des Hauses: Sozial und Nachhaltig

Neu eröffnete Betriebe widerspiegeln gesellschaftliche Themen mehr denn je. Das zeigt die Trendstudie 2017 von Orderbird AG und Leaders Club Deutschland AG. 1230 Betriebe des Gastro-Gründerpreises 2016 und 2017 wurden genau unter die Lupe genommen. Es handelt sich um Neugründungen und geplante Eröffnungen im Zeitraum vom 1. Januar 2015 bis zum 31. Dezember 2017. Über alle analysierten Betriebe lässt sich häufig eine Gemeinsamkeit entdecken: Gesellschaftsrelevante Themen sind integraler Bestandteil der Betriebskonzepte. Und: Gastrobetriebe dienen nicht länger nur dem Zweck Essen und Trinken zu servieren, sondern sind Ort der Begegnung, Entspannung und des Miteinanders.

Mobiler Testlauf vor der Gründung

Viele Neu-Gastronominen und -Gastronomen stürzen sich heute nicht mehr auf Gutglück in ein Gastro-Abenteuer. Sie erarbeiten erst ein gut durchdachtes Konzept und testen dieses auf mobilen Betrieben oder Messen und Festivals. Es ist die Zeit der Streetfood-Märkte, Pop-up Stores und mobilen Foodtrucks. Die Betreiberinnen und Betreiber lancieren neue Produkte oder erfinden Altbewährtes neu um sich damit von den Mitbewerbern zu unterscheiden oder abzuheben. Da das Unbekannte zuweilen risikoreich sein kann, zeigt ein mobiler Testlauf ziemlich schnell, ob das Konzept auf Zuspruch oder Ablehnung stösst. Und das ist unumgänglich, denn aus der Studie geht ebenfalls hervor, dass nur Gründerinnen und Gründer, die sich intensiv mit ihren Zahlen beschäftigen, in Zukunft auch bestehen können.

5 Leitmotive für neue Betriebskonzepte

Die analysierten Neugründungen haben fünf Leitmotive gemeinsam. Neue und moderne Betriebe sind authentisch, innovativ, nachhaltig, sozial und wirtschaftlich. Und dabei stehen stets der Mensch und sein Bewusstsein, sein Erleben, im Vordergrund.

Spricht man mit heutigen Gastronominen und Gastronomen über aktuelle Trends, sind sie sich einig: Das gesteigerte Konsumbewusstsein der Gäste über Gesundheit, Soziales und Nachhaltigkeit ist heute gross. Gäste wollen wissen, was sie konsumieren.

«Nachhaltigkeit und Regionalität gehören meiner Ansicht nach zu den grössten Trends zurzeit. [...] Man will und ist mehr und mehr bereit, alles zu verwerten [...] und greift

wieder auf fast vergessen gegangene Rezepte zurück, um das ganze Produkt zu verwerten», Konrad Pfister, Fleischli AG, CaféBistro 2016-5.

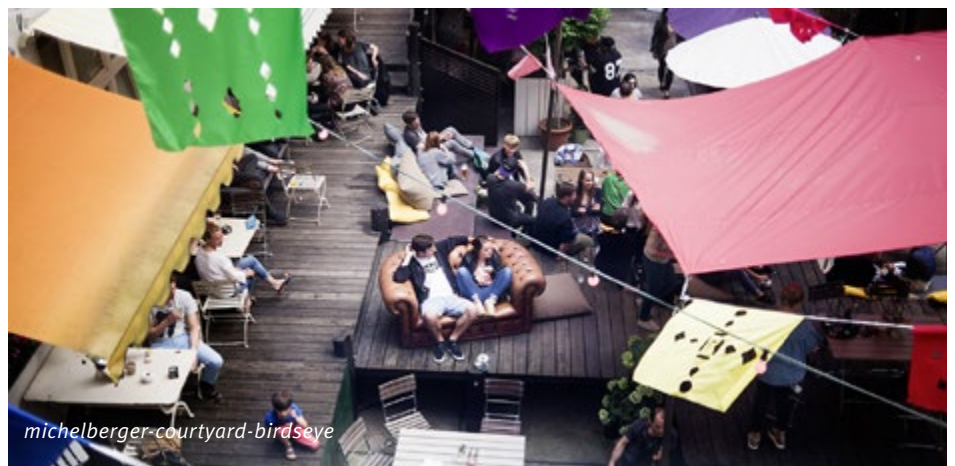
«Gute Gastronomie muss zu jeder Zeit die Bedürfnisse seiner Gäste erkennen, [...] In den letzten 20 Jahren ist die Gastronomie schnelllebiger und das Angebot vielseitig geworden: 08/15 funktioniert heute nicht mehr. In allen Bereichen ist immer Ideenreichtum und Spezialisierung gefragt. [...] Der Trend zur Lokalität und die Qualitäts- und Dienstleistungserwartung der Gäste werden ausserdem immer wichtiger», Res Kessler, Neugass Kino AG, CaféBistro 2017-1.

«[...] Man hat immer mehr auf ein Produkt oder ein Bereich spezialisiertes Wissen und man entwickelt den eigenen Stil. Man bleibt weniger im kulturellen Rahmen, [...], sondern entwickelt aufgrund der eigenen Ideen eine eigene Art, die geht über Grenzen hinaus und bricht mit dem Altbewährten», Shem Leupin Coffee in Zürich, CaféBistro 2017-4.

«[...] Das Konsumbewusstsein der Gäste wird immer stärker. Sie wollen wissen, was sie konsumieren und woher die Produkte stammen. Dabei spielt die Regionalität und die Nachhaltigkeit immer eine grosse Rolle. [...]», Salome Marti, Kafichanne, CaféBistro 2017-5.

Betriebe und ihre eigene Story

Die vorgestellten Neugründungen erzählen von grossem Ideenreichtum und der gleichzeitigen Lust, wieder zum Ursprünglichen zurückzukehren. Heimat, Vermeidung von Verschwendung und die stärkere Professionalisierung sind charakteristische Faktoren für die Gründer von heute und morgen. Kneipen werden neu interpretiert: Es geht vor allem um Spass und das Besondere und Ursprüngliche, wo das Personal und auch die Gäste authentisch sind. Es entstehen neue Speisen, wie das erste Marshmellow-Eis-Hybrid, der Mellow Monkey. Ein innovatives Produkt, das sich bereits nach kurzer Zeit etabliert und den Marshmellow zu neuem Leben erweckt hat. In anderen Betrieben wird Nachhaltigkeit konsequent durchgesetzt. Jedes Produkt kommt praktisch direkt von der Farm auf den Teller. Der Gast sieht das Gemüse buchstäblich vor seinen Augen wachsen und kann sicher sein, dass keine Pestizide eingesetzt wurden und auf lange Transportwege verzichtet wurde. Innovativ und sozial ist ein Betrieb, der geräuschlos funktioniert. Das Team besteht ausschliesslich aus gehör-



Sie wollen Rafael Saupe persönlich in seinen Kursen für CafetierSuisse erleben?

«Umsatz rauf, Kosten runter!»
Montag, 14. Mai 2018
CafetierSuisse Geschäftsstelle,
Bleicherweg 54, 8002 Zürich
Zeit: 9.00–17.00 Uhr

«Konzept mit klarem Profil!»
Montag, 5. November 2018
CafetierSuisse Geschäftsstelle,
Bleicherweg 54, 8002 Zürich
Zeit: 9.00–17.00 Uhr

Anmeldung:
Per Fax 044 201 68 77 oder
Telefon 044 201 67 77,
per E-Mail an m.maendli@cafetier.ch
oder über die Homepage
www.cafetier.ch und per Post an
CafetierSuisse, Bleicherweg 54,
8002 Zürich.

Gastrotrends in der Schweiz

2016 sind in der Schweiz 2691 Restaurants eröffnet worden, 2276 wurden geschlossen. Einen Betrieb erfolgreich am Leben zu halten ist nicht einfach. Gerade die aktuelle wirtschaftliche Situation und der Gastronomietourismus in den Schweizer Grenzgebieten stellten Gastronominnen und Gastronomen vor Herausforderungen.

Rafael Saupe ist Konzepter und Gründer der desillusion Gastronomiekompetenz & Beratung GmbH. Für CafetierSuisse hat er schon mehrere Kurse durchgeführt und ist in der Schweiz zahlreichen Betrieben von der Konzeption bis zur Eröffnung zur Seite gestanden. Im kurzen Gespräch mit Café-Bistro gibt er Einblick in die aktuellen Schweizer Gastro-Trends.

Herr Saupe, Sie bewegen sich schon lange in der Gastro-Branche. Was sind die Trends in der Schweizer Gastro-Branche und welche Trends setzen kürzlich eröffnete Betriebe in der Schweiz?

Die Zeit der klassischen Beiz mit breitem Angebot und höflich-professionellem Vollservice in grossem Speisesaal neigt sich definitiv dem Ende zu: Die Lokale werden kleiner, das Angebot kompakter und auf eine klare kulinarische Ausrichtung fokussiert, der Service unkomplizierter und reduzierter – oder wird gleich durch die Küchencrew an der Front Kitchen ausgeführt. Küchen und Köche werden offener, rücken



Rafael Saupe, Konzepter und Stratege, desillusion GmbH

näher an den Gast und sind nicht mehr hinter dicken Mauern versteckt. Leichtere, verträglichere Speisen liegen im Trend, es wird weniger gegart, mehr blanchiert oder gar roh serviert. Kulinarische Fusionen mit asiatischem Anteil sind entsprechend im Kommen. Mitserviertes Hintergrundwissen und Storys lassen die Speisen besser schmecken, konsequente Regionalität und Saisonalität liefern echten Geschmack und gutes Gewissen. Zukünftig stellt sich der Gast sein Menu situativ nach Lust, Budget und Ernährungsvorlieben zusammen, der Gastronom liefert die modularen Komponenten dazu. Alles verpackt in einer starken Marke mit Ausstrahlungskraft und dem Potenzial, zum Statussymbol für den Gast zu werden: Besuch und Speisen werden fotografisch dokumentiert, die gebrandete Take Away Box wird zum Accessoire. Langfristig wird der Gast – vor allem mittags – digital reservieren, (vor-)bestellen, bezahlen und bewerten. In Zürich zeigen Konzepte wie Ona Poké, Yard Bird, Widder Bar & Kitchen, So Pizza oder Co Chin Chin auf unterschiedlichste Weise in diese Richtung. Aber natürlich gilt: Wo ein Trend ist, ist auch Platz für einen Gegentrend. All die erwähnten Tendenzen bieten die Chance, auch durch das Zelebrieren klassisch-gutbürgerlicher Gastronomie erfolgreich eine Nische im Markt zu besetzen. ■

losen Menschen, die in Gebärdensprache kommuniziert. Auch Gäste bestellen in Gebärdensprache.

Die Liste von authentischen, innovativen, nachhaltigen, sozialen und wirtschaftlichen neu gegründeten Betrieben ist lang. Was verrät ein Blick in die Schweizer Gastroszene?



Kaltgepresste Fruchtsäfte

Publireportage

Hype in der Gastronomie

Das Gesundheitsbewusstsein in der Bevölkerung wächst. Nebst Sport interessieren sich immer mehr Menschen auch für ihre Ernährung. So erstaunt es nicht, dass frische Fruchtsäfte auch in der Gastronomie einen regelrechten Boom erleben. Der neueste Hype sind dabei sogenannte kaltgepresste Säfte. Doch was genau steckt dahinter?

Wie so mancher Trend hat auch der Genuss von Frischsäften seinen Ursprung in den USA, wo bereits 1929 die erste Saftbar-Kette mit rund 100 Saftbars gegründet wurde. Und seit Prominente wie die Schauspielerinnen Gwyneth Paltrow und Salma Hayek via Social Media auf die gesunde Wirkung von frischen Säften schwören, ist der Trend zum «Juicing» buchstäblich in aller Munde. So trinken Trendsetter am Morgen im Café längst keinen Kaffee mehr, sondern starten gesundheitsbewusst mit einem «Juice» in den Tag.

Frischsaft-Trend erreicht die Schweiz

Mittlerweile ist die Saft-Welle auch in der Schweiz angekommen: Ein Glas selbst gepresster Fruchtsaft schmeckt nicht nur vorzüglich, sondern bietet die ideale Voraussetzung für einen gesunden Start in den Tag. Denn die darin enthaltenen Vitamine stärken unser Immunsystem und bringen den Organismus ordentlich in die Gänge. Doch Selberpressen ist aufwändig. Kein Wunder boomt der Verkauf von hoch-

wertigen Alternativen zum Selberpressen. Dabei sind sogenannte kaltgepresste Säfte aktuell der grosse Trend: Hippe Saftbars an bester Lage in Schweizer Innenstädten, Gastronomiebetriebe und Bäckereien bereichern ihr Sortiment zunehmend damit, junge Start-Upper wagen gar mit eigener Saftproduktion, den Markt zu erobern. Aber auch traditionelle Unternehmen haben die Zeichen der Zeit erkannt. So bietet der Schweizer Fruchtsafthersteller Michel mit der neu lancierten Linie «Michel Pure Taste» seit Kurzem erstmals auch kaltgepresste Frischsäfte an.

Frisch ist nicht gleich frisch – was kaltgepresste Säfte so besonders gut macht

Nicht überall, wo frisch drauf steht, ist auch wirklich frisch drin. Je naturbelassener und schonender verarbeitet ein Fruchtsaft ist, desto frischer ist er. Wirklich frische Säfte erkennt man daran, dass sie sich absetzen. Die meisten herkömmlichen Frischsäfte jedoch – auch jene, die in den Geschäften im Kühlregal stehen – sind pasteurisiert. Das heisst, dass sie bei der Herstellung erwärmt und mit Hitze haltbar gemacht werden. Dies befreit die Säfte zwar von Keimen, zerstört aber auch Enzyme, Vitamine und Aromen.

Bei der Herstellung von kaltgepressten Säften wie «Michel Pure Taste» wird hingegen komplett auf Hitze verzichtet: Frische Früchte und frisches Gemüse werden geschält und kalt gepresst. Um den Saft dann trotzdem einige Tage haltbar zu machen, wird anschliessend ein schonendes Hochdruckverfahren (HPP) eingesetzt. Keime werden dadurch ohne Einwirkung von schädlicher Hitze abgetötet, Vitamine und Aromen bleiben aber optimal erhalten: Kaltgepresste Säfte wie «Michel Pure Taste» stehen damit den selbstgepressten Säften in Nichts nach, bleiben frisch und bieten Geniessern den puren Fruchtgeschmack. So setzen sich auch die «Michel Pure Taste Säfte» ab, es bildet sich ein Bodensatz: Das Erkennungszeichen und Qualitätsmerkmal eines echten Frischsafts.

«Michel Pure Taste» Frischsäfte

«Michel Pure Taste»-Säfte werden täglich aus frischen Früchten und Gemüse kalt gepresst und mit schonendem Hochdruck haltbar gemacht. Vitamine und der pure, frische Fruchtgeschmack bleiben dabei optimal erhalten. «Michel Pure Taste»-Säfte sind 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe und wie selbst gepresst. Erhältlich sind die Säfte in verschiedenen Geschmacksrichtungen wie Orange, Passionsfrucht-Orange-Banane oder auch Erdbeer-Orange-Rande u.a. bei Pistor, Transgourmet und Scana. Mehr Infos in der Beilage dieses Hefts oder unter: www.michel.swiss

Voll im Saft – und kein Ende abzusehen

Seit vor einigen Jahren die ersten kaltgepressten Säfte lanciert wurden, sind die weltweiten Verkaufszahlen laufend gestiegen, auch in der Schweiz. Zurückzuführen ist diese Entwicklung auf ein allgemeines, gesteigertes Bewusstsein der Verbraucher. Yoga, Joggen, eine ausgewogene Ernährung: Ein gesunder Lifestyle gehört mittlerweile zum guten Ton und wird auch ausgiebig zelebriert. Wer darauf achtet, was auf seinen Teller kommt, wird nicht mehr als «Körnlipicker» verschrien, sondern gilt als trendiger Foodie. Und diese schwören neuerdings immer öfter auf Frischsäfte. «Man ist, was man isst» – ein über 150-jähriges Sprichwort scheint heute aktueller denn je. Für Cafés und Hotellerie gilt: Auf diesen Trend sollte man aufspringen. ■



Michel[®]

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

Verbandsanlässe 2018

Regionale Generalversammlungen und SCV-Delegiertenversammlung

Für CafetierSuisse sind die Verbandsanlässe immer eine gute Gelegenheit zum Austausch mit Mitgliedern und Vertretern aus der Gastronomiebranche. Wie gewohnt finden auch in diesem Jahr die Generalversammlungen der Regionalverbände im April/Mai und die Delegiertenversammlung im Juni statt. Für die Verbandsmitglieder bietet sich damit jeweils die Gelegenheit, sich aktiv in die Verbandsarbeit einzubringen und sie mitzugestalten. Zudem haben interessierte Mitglieder die Möglichkeit sich an den regionalen Generalversammlungen, zur Wahl als Delegierte oder Delegierter zu stellen.

Heute und morgen bestehen nur jene Betriebe, die sich intensiv und tief mit ihren Zahlen beschäftigen. Budgetieren wird immer wichtiger. Und es zeigt sich auf dem aktuellen Gastronomiemarkt, dass die Spezialisierung auf ein Produkt oder ein bestimmtes Thema zentral ist für den Erfolg. Gastronomiebetriebe sind heutzutage Marken, mit der sich eine Gruppe von Menschen identifizieren kann. Es bilden sich Communitys rund um einen Betrieb, in denen die Identifikation mit dem Betrieb sehr hoch ist. Da sich diese Communitys stärker an die Marke oder die Philosophie des Lokales binden lassen, birgt das grosse Chancen für die Gastro-Branche.

Die Gastronomie steht auch heute vor grossen Herausforderungen, für deren Bestehen es jedoch Rezepte gibt. Auch in diesem Jahr zeigen Best Practice Beispiele und Trendtouren wie diese Rezepte für die einzelnen Betriebe funktionieren.

Generalversammlung CMZ

Thun, Hotel Restaurant Rathaus
Montag, 23. April 2018

Die Generalversammlung des Regionalverbandes CMZ (Mittelland-Zentralschweiz) findet dieses Jahr in Thun statt. Die Mitglieder des CMZ treffen sich um 14.30h am Hauptbahnhof Thun, um dann in kleineren Gruppen zur Gastrotour in Thun aufzubrechen. Die Gastrotour ist eine Premiere für den Regionalverband CMZ und führt durch das kleine, idyllische Städtchen an der Aare, das ein reges und abwechslungsreiches Gastronomie-Angebot zu bieten hat. Anschliessend an die Tour findet der offizielle Teil der Generalversammlung statt, der mit einem Grusswort vom Stadtpräsidenten beendet wird. Ein kleiner Apéro läutet den gemütlichen Teil des Tages ein: Ein gemeinsames Abendessen in geselligem Rahmen.

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

Anmeldung per Mail an info@urfer.ch
oder per Telefon 031 311 12 36.

Generalversammlung ZCV

Zürich Europaallee
Mittwoch, 16. Mai 2018

Zur 80. Generalversammlung von CafetierSuisse Zürich-Basel-Ostschweiz-Grischuna (ZCV) begrüsst der Verband seine Mitglieder an der Europaallee in Zürich. Neu gestaltet, neu erbaut bietet die Europaallee eine Vielzahl von neuen und modernen Gastro-Betrieben, die im Vorfeld der GV mit der traditionellen CafetierSuisse-Trendtour besichtigt werden: Kosmos, Jack+Jo,

Radix, Beenut, Beckeria. Die offizielle Generalversammlung findet in der Pädagogischen Hochschule (PHZH) in Zürich statt.

Das Abendessen nehmen die GV-Teilnehmerinnen und -Teilnehmer im Loft Five ein, bei dem die Teilnehmenden die Gelegenheit haben, sich in einem informellen Rahmen auszutauschen.

Anmeldung per Mail an info@cafetier.ch
oder per Telefon 044 201 67 77.

Delegiertenversammlung SCV

Appenzell, Romantik Hotel Säntis
Montag/Dienstag, 25. + 26. Juni 2018

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. Das Wellnessangebot im Romantik Hotel Säntis 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!

Geschäftsmieterverband

Mietkaution unter Druck

Der Versicherungskonzern Axa schafft die Mietkaution ab. Alle 20 000 Mieter von Axa-Wohnungen in der Schweiz können von dieser Vertragsänderung profitieren. Bereits geleistete Kauttionen werden zurückbezahlt. Damit gerät die Mietkaution auch für Geschäftsräume ins Rutschen.

Leerstände als Auslöser

Hohe Wohnungsleerstände machen Vermieter erfinderisch. Die gesuchten Mieter werden umgarnt: Übernahme von Umbaukosten, mietzinsfreie Zeit, und nun die Abschaffung der Mietkaution. Geschäftsflächen weisen ebenfalls eine rekordhohe Leerstandsquote auf. Höchste Zeit die Mietsicherheit auch bei Büros und Verkaufsflächen mieterfreundlicher zu gestalten.

Kaution ist Verhandlungssache

Mieter haben eine Sicherheit nur zu leisten, wenn es so im Mietvertrag abgemacht ist. Die Kaution ist also Verhandlungssache. Bei Geschäftsräumen schlagen die Vermieter meist drei Monatsmieten als Sicherheit vor. Üblich ist eine vom Mieter zu liefernde Bankgarantie. Ein solventer Geschäftsmieter kann durch geschicktes Verhandeln den Betrag auf eine Monatsmiete senken, oder die Sicherheit ganz streichen. Denn für Sicherheiten bei Geschäftsräumen gibt es keinen gesetzlichen Mindest- oder Höchstbetrag.

Bankgarantie macht erpressbar

Die Bankgarantie ist für den Vermieter wie Bargeld. Seine Ansprüche gegen den Mieter kann er sofort einkassieren, indem er die Garantie bei der Bank einlöst. Die Bank muss auf erste Aufforderung hin zahlen und der Mieter kann dagegen keine Einwände erheben. Er ist schutzlos. Selbst

bestrittene Ansprüche des Vermieters lassen sich damit ohne Gerichtsverfahren durchsetzen. Damit ist der Mieter von vornherein im Hintertreffen. Er muss mit viel Aufwand und Risiken eine unberechtigte Auszahlung beim Vermieter zurückfordern. Genug Gründe, das Modell Bankgarantie abzulehnen. Umso mehr, als der Vermieter von Geschäftsflächen ein gesetzliches Pfandrecht an allen beweglichen Sachen im Mietobjekt besitzt, also schon abgesichert ist.

Solvenzbestätigung reicht

Eine Bestätigung der Hausbank über die Kreditwürdigkeit Ihrer Firma und ein Betriebsregister-Auszug reichen, um Solvenz und Bonität nachzuweisen. Sodann lässt sich die Zahlungsfähigkeit mit Jahresabschlüssen aufzeigen. Grössere Detail-

listen und Magnetmieter leisten bereits heute keine Sicherheiten mehr.

Tipps

- Bei Verlängerungen und Neuabschlüssen keine Sicherheitsleistung mehr akzeptieren. Verlangen Sie gleiches Recht wie bei der Wohnungsmiete und streichen Sie die Kaution bei Neuverhandlungen.
- Die Solvenz des Geschäftsmieters lässt sich durch Solvenzbestätigungen, Betriebsauszug und Jahresrechnung nachweisen. ■

Quelle: Verein der Geschäftsmieter
www.geschäftsmieter.org



Best of Swiss Gastro 2018

Die Besten in der Kategorie «Coffee»

Die 14. Austragung von Best of Swiss Gastro beweist erneut wie vielfältig, innovativ und in steter Bewegung das einheimische Gastronomiegewerbe ist. 141 Betriebe wurden ausgezeichnet. Darunter befinden sich 9 Betriebe in der Kategorie Coffee, darauf darf man sicherlich stolz ein.

Die Fachjury zeichnete insgesamt 141 Schweizer Lokale aus, die alle mit einem innovativen und überzeugenden Konzept aufwarteten. Während drei Monaten stellten sich die Restaurants, Bars, Take-Aways und Cafés dann dem Urteil des Publikums. Über 50 000 Bewertungen wurden abgegeben und ergaben zusammen mit der Note der Fachjury die Gesamtwertung. Das Ristorante da Enzo aus Ponte Brolla erhielt die beste Wertung und wurde somit an der Award Night vom 13. November 2017 zum «Master 2018» erkoren.

1. Rang: Milchbar, das Gaumenfreudenhaus, Zürich

Ein Gaumenfreudenhaus in Zürich

In der Milchbar muss man nicht ewig auf ein übersteigertes Coffee-Culture-Gekünstel warten, sondern der Gast bekommt vom sympathischen Milchbarista-Team einfach einen superguten Espresso. Es gibt stets frische Gipfeli, Gebäck und Pâtisserie vom lokalen Spezialisten. Die Küche begeistert ab Mittag mit marktfrischen Klassikern neuzeitlicher Ernährung: Beispielsweise Quinoa-Power-Food, Algensalat oder Burrata mit Beeren, Ruccola, Tomaten und Himbeer-Balsamico. Serviert in einem wunderschönen

nen Innenhof eines alten Stadtpalastes mit viel Grandezza.

2. Rang: Beckeria, Zürich

Mit Brot ist kein Kummer eine Not

Die Beckeria an Zürichs trendiger Europaallee ist tagsüber ein gemütliches Kaffee mit eigener Bäckerei, süssen Verführungen und Grillspeisen aus dem Zürcher Oberland, abends verwandelt sich das Lokal mit wenigen Handgriffen in eine stylische Cocktailbar. Ein Highlight ist sicherlich das tägliche Frühstück mit frischen Backwaren und selbstgemachter Konfitüre, dazu gibt es qualitativ hochstehenden Kaffee. Mittags gibt es ein frisches, gesundes und preisgünstiges Angebot für die vielen Studierenden in der Gegend, selbstverständlich auch als Take-Away.

3. Rang: Einstein au Jardin, Bern

In jedem Getränk ein Stückchen Bern

Die Lage des Einstein au Jardin auf der Münsterterrasse mit Ausblick auf die Aare inmitten der Unesco-geschützten Altstadt von Bern ist wahrlich einzigartig. Für Kaffee Liebhaber auf Stippvisite in der Bundesstadt ist der Besuch beim «Genie im Garten» quasi Pflicht. Der lebensfreudige

Auch zu den Besten gehören?

Jetzt fürs 2019 anmelden und als CafetierSuisse-Mitglied 50% der Teilnahmegebühr sparen: www.bosg.ch/2019.

Anmeldeschluss: 30.04.2018

Albert hätte das eine oder andere Bierchen in unkomplizierter und freundlicher Umgebung bestimmt auch zu schätzen gewusst. Mit einem hausgemachten Eistee oder Erfrischendem vom Sirupier de Berne hätte er wohl noch früher unser physikalisches Weltbild verändert.

Ausgezeichnet wurden in der Kategorie Coffee auch die folgenden Betriebe:

- Café Bar Plüschi, Zürich
- Café Z am Park, Zürich
- Grand Cafe, Zug
- Stiftung café sowieso, Luzern
- Bernhard Bar Cafe; Zürich
- ZwiBack-Bistro, Hotel, Take Away, Wallisellen ■



Milchbar



Beckeria



Einstein au Jardin

HÖCHSTER KAFFEEGENUSS

„JETZT (VER-)HANDELN!“



VOM BARISTA BIS ZUR SELBST- BEDIENUNG

- ✓ TOP-KAFFEEMASCHINEN für Ihre Bedürfnisse (mit Wunschoptionen)
- ✓ Attraktive UMTAUSCHAKTION auf Altgeräte
- ✓ Massgeschneiderte FINANZIERUNGSKONZEPTE



cafina®

Ein Unternehmen der Melitta Gruppe

Cafina AG • CH-5502 Hunzenschwil • Tel. 062 889 42 42
info@cafina.ch • www.cafina.ch

Eine/r von uns

Bagelboys – erster New York Bagelshop in Zürich

Seit zehn Jahren sind die Bagelboys, das sind Martin Ackermann und Rado Petrov, in Zürich mit ihrem Catering und Wholesale-Vertrieb aktiv. Seit Juni 2016 stehen die Bagelboys auch mit ihrem schweizweit einzigen New York Bagelshop auf dem Hunziker Areal in Zürich. Und das von Anfang an mit Erfolg. Der familiäre, sympathische und moderne Shop gilt bereits heute als Quartiertreffpunkt und wird zu jeder Tageszeit rege besucht.

Original Bagels und American Sweets

Den Bagel so zu backen, dass er wie in New York schmeckt, das war am Anfang die grösste Herausforderung. Diese haben Martin Ackermann und Rado Petrov inzwischen gemeistert und beliefern unter der Marke «Swiss Bagel Bakery» Cafés, Restaurants und Hotels in der ganzen Schweiz. Der Bagel wird in der Schweiz immer beliebter und eignet sich perfekt als trendiges Sandwich, welches sich von der Konkurrenz abhebt. Martin Ackermann, Hotelier-Restaurateur HF/SHL und gelernter Konditor-Confiseur, hat in den USA gearbeitet und alles über Bagels und «American Sweets» gelernt, was es zu lernen gibt. Wer bei den Bagelboys einkehrt, geniesst frische Bagels, die vor den Augen getoastet und mit frischen Bio-Zutaten belegt werden. Im ersten New York Style Bagelshop der Schweiz ist alles original, regional und mit wenigen Ausnahmen Bio.

Biologische und nachhaltige Produkte

Die Menschen haben immer mehr Zeitdruck. Gerade in einer Stadt wie Zürich geht es hektisch zu. Sich mittags gesund und schnell zu ernähren, das ist das Dilemma der meisten Arbeitnehmer. Noch vor 10 Jahren war die allgemein verbreitete Wahrheit über Fast Food: Es ist ungesund, unappetitlich und billig und wurde mit fettigen Hamburgern und Pommes Frites gleichgestellt. Heute muss sich Fast Food und gesunde Ernährung nicht mehr ausschliessen. Die Bagelboys achten genau darauf, welche Produkte in das Bagel-Sandwich kommen. Alles was die Bagelboys verkaufen wird von Grund auf selber ge-



Team Bagelshop Zürich

macht, mit den besten Zutaten die es auf dem Markt gibt. Denn mit einer gesunden Ernährung positiv auf die Gesamtgesundheit der Gäste einzuwirken, ist Martin Ackermann und Rado Petrov besonders wichtig. Aber auch auf die Gesundheit unserer schönen Natur geben sie Acht und verwenden umweltverträgliche Verpackungen, setzen ganz auf erneuerbare Energien und fahren sparsame Autos, darunter ein Elektroauto.

Quartiertreff Bagelshop

Als Gast im Bagelshop im Dialogweg in Zürich fällt einem sofort auf, dass der kleine, sehr gemütliche Shop von vielerlei ganz unterschiedlicher Gäste besucht wird. Da kommt eine Familie, Vater, Mutter mit Kind mit dem Fahrrad. Die Eltern bestellen sich einen Bagel, das Kind spielt derweil in der Spielecke. An einem Tisch am Fenster sitzt eine Studentin über ihrer Semesterarbeit. Beim Glacéschrank steht eine Mutter mit ihrem Kind, das unbedingt ein Glacé will und kann dem mitleidigem Blick ihres Kleinen nicht widerstehen und in der Mitte sitzt die CaféBistro-Redaktion mit Martin Ackermann und Rado Petrov und führt dieses «Eine/r von uns»-Interview. Besser kann man ein Quartiertreff nicht beschrei-

ben und ein schöneres Kompliment gibt es für die Bagelboys nicht, als dass ihr Bagelshop ein Quartiertreff ist, wo sich Menschen begegnen und verabreden, und einen Bagel geniessen. ■



Restaurant

6 Fragen an...

Martin Ackermann und Rado Petrov, Geschäftspartner (Gründer und Inhaber)

Was begeistert Sie an Ihrem Beruf?

Es ist diese vielseitige Abwechslung, jeder Tag bringt etwas anderes. Der direkte Kontakt zu den Menschen und das Feedback, das sie uns mit ihrem Wiederkommen zurückgeben. Dieser Job macht Freude.

Unser Bagelshop hier auf dem Hunziker Areal ist seit seinem kurzen Bestehen bereits ein Familientreffpunkt, sogar ein Quartiertreff geworden. Kinder sind bei uns herzlich willkommen, unsere Spielecke ist zwar klein, aber jedes Kind, das bei uns Gast ist, vertreibt sich dort gerne die Zeit. Da wir in Zürich mit dem Bagel ein neues Produkt auf den Markt gebracht haben, ist es schön zu sehen, wie wir mit unseren Bagels andere begeistern können.

Was macht Ihren Betrieb einzigartig?

Unser Betrieb ist allein schon durch sein Hauptprodukt einzigartig: den Bagel. Die Zürcher wissen jetzt, dass der Bagel kein Donut ist und dass man ihn in ganz vielen verschiedenen Variationen mit verschiede-

USP: Einziger NY Bagelshop in Zürich

Preis Kaffee Crème: 4.30
(Take Away 3.90)

Preis Espresso: 3.90 (Take Away 3.50)

Verkaufte Kaffees pro Tag: 35

Anzahl Kaffee am Gesamtumsatz: 5%

Anzahl Mitarbeitende: 9

Sitzplätze: 30

Bagelboys Restaurant & Bakery

Dialogweg 11, 8050 Zürich

Öffnungszeiten:

Mo–Fr: 7.00–19.00 Uhr

Sa und So: 8.00–14.00 Uhr

Homepage: www.bagelboys.ch

und für interessierte Gastronomen:

www.SwissBagelBakery.ch

E-Mail: info@bagelboys.ch

nen Füllungen geniessen kann, als gesundes Fast Food sozusagen. Auch die «American Sweets», wie wir sie hier zubereiten und servieren, sind in der Stadt einzigartig. Wir backen nach original amerikanischen Rezepten.

Das Bagelbacken haben wir uns selbst beigebracht, das war ein grosses Tüfteln, bis wir endlich den perfekten Bagel geschaffen haben. Am Anfang haben wir alles noch von Hand gemacht, heute haben wir eine Bagelbackmaschine, an der wir unsere Bagels formen.

Unser Bagelshop ist der erste New York Style Bagelshop, wir betreiben die erste Bagel-Wholesale Produktion der Schweiz und sind mit unserem Shop am Dialogweg in Zürich ein Quartiertreff.

Warum sind Sie Mitglied von CafetierSuisse?

Im ersten Moment sind wir wegen Lunch-Check Mitglieder geworden. Aber abgesehen davon, ist es ein kleiner, lässiger Verband, in dem wir uns sehr wohl fühlen. Der Verband ist sehr sympathisch und persönlich, auf das legen wir grossen Wert.

Was sind Ihrer Meinung nach die Trends in der Gastronomie?

Bio, Bio und Bio. Nicht nur wir als Gastronomen setzen auf Bio, auch die Konsumenten legen immer mehr Wert auf ihre Ernährung und dass sie sich mit biologischen Produkten ernähren. Nachhaltigkeit ist ein grosses Thema und dass das Angebot selbst- und hausgemacht ist. Die heutigen Take Aways sollen qualitativ hochwertige Take Aways sein. Das Zielpublikum hat sich verändert.

Heute baut man sich mit einem Lokal auch eine Community auf. Die Gäste identifizieren sich mit dem Lokal und die Produkte, gerade aber das Essen, ist für sie wichtiger geworden. Das Bewusstsein für die Ernährung ist stark gestiegen, es wird nicht mehr einfach alles gegessen, was auf einem Teller angerichtet wird. Und das ist die grosse



Martin Ackermann und Rado Petrov
an der Bagelmaschine

Chance für die Gastronomen, denn wenn sie wissen, was die Leute zuhause gerne ausprobieren, können sie ihnen das auch im Lokal anbieten.

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

In Zürich ist die Dichte in der Gastronomie extrem hoch und daher auch die interne Konkurrenz. Gleichzeitig sterben jene Betriebe aus, die sich nicht spezialisieren auf ein Produkt oder ein Thema. Was uns als Gastronomen vor grosse Herausforderungen stellt, ist, dass die Menschen grundsätzlich fürs Essen nicht viel zahlen wollen und dennoch Nachhaltigkeit, Bio-Produkte und qualitativ hochwertige Lebensmittel wollen. Der Preiskampf ist gross.

Wir sehen im neuen Verbot der Schweinekübel eine grosse Schwierigkeit. Heute muss man den Biomüll abholen lassen, damit daraus Biogas produziert wird. Der Haken daran ist aber, dass die Abholung des Biomülls teurer ist, als den Müll einfach selber zu entsorgen. Viele können es sich vermutlich gar nicht leisten, den Biomüll abholen zu lassen. Für unsere Umwelt ist das nicht optimal.

Wo trifft man Sie in Ihrer Freizeit?

Wir verbringen viel «Quality time» mit unseren Familien zuhause oder auf Ausflügen. ■

Kaffeewissen

Fragen und Antworten zum Thema Kaffee: Pflanze, Anbau und Botanik

Wo wachsen Kaffeepflanzen?

Für eine erfolgreiche Kultivierung der Kaffeepflanze müssen mehrere Faktoren miteinander harmonieren: Höhe, Temperatur, Regen, Sonnenlicht und Böden. Da der Kaffee um die gesamte Erdkugel verteilt wächst, kann er ganzjährig geerntet werden. Am besten lässt sich die Kaffeepflanze im Tropengürtel kultivieren, genau genommen zwischen 23 Grad nördlicher und 25 Grad südlicher Breite, zwischen dem Wendekreis des Krebses und des Steinbocks. Weltweit werden in mehr als 90 Ländern die Kaffeepflanzen – mehr oder weniger stark – kultiviert.

Kommt der Kaffee ursprünglich aus Kaffa?

Nein, der erste Kaffee stammt zwar aus Äthiopien, aber aus Abessinien. Der Kaffee kam nur «wild» vor und hieß bzw. heißt auch heute noch «bun» oder «buna». Die erste Kultivierung gab es im heutigen Jemen. Trotzdem gilt die äthiopische Provinz Kaffa in der Überlieferung fälschlicherweise als Namensgeber für den Kaffee. Der Name Kaffee kommt jedoch vom arabischen Wort «Kachve» und bedeutet «Kraft gebend».

Gibt es noch Wildkaffee in seiner ursprünglichen Form?

Ja, dieser ursprüngliche Kaffee kommt nicht nur im äthiopischen Regenwald vor, sondern ist zum Beispiel auch im Kongo oder in den Wäldern Madagaskars verbreitet. Im deutschsprachigen Raum wird dieser Wildkaffee vielfach mit «sozialem Background» verkauft. Projekte, die die Bauern vor Ort und die Erhaltung des Regenwaldes unterstützen sollen. Aber Vorsicht: Auch hier ist nicht alles Gold, was glänzt! Es gibt auch unterschiedliche Klassifikationen des Wildkaffees, wie z.B. «garden» oder «forest».

Welche zwei Kaffeearten sind für den Weltmarkt von Bedeutung?

Es gibt mehr als 100 verschiedene Coffea-Arten, doch nur Arabica (*Coffea Arabica*) und Robusta (*Coffea Canephora*) sind für den Kaffeemarkt von Wichtigkeit. Die meisten Spezies der Gattung «Coffea» finden sich im tropischen Afrika oder auf Madagaskar. Insgesamt sind es also mehr als 100 Coffea-Arten, davon aber sind aktuell mehr als 70% vom Aussterben bedroht. Warum diese Coffea-Arten keine kommerzielle Bedeutung für den Weltmarkt haben, hat nur in manchen Fällen einen qualitativen, meist aber einen wirtschaftlichen Hintergrund, weil die Pflanzen zu langsam wachsen und daher zu geringe Erträge abwerfen.

Welche sind die bekanntesten Varietäten der Arabica Pflanze?

Generell unterteilt man in *Coffea Arabica* var. *Typica* und *Coffea Arabica* var. *Bourbon* (entdeckt auf der Insel Bourbon/Reunion). Es gibt mehr als 600 verschiedene Varietäten. Maragogype wird unter anderem auch Riesen- oder Elefantenbohne genannt und ist die wohl bekannteste *Typica* Varietät. Maragogype kommt in verschiedenen Ländern vor, besonders aber in Mexiko und Guatemala. Zu den Bourbonpflanzen zählen: Mundo Novo (*Typica* + *Bourbon*), *Caturra*,



Martin Kienreich, Autor von faq-kaffee.com

Catuai oder *Catucai* (*Mundo Novo* + *Caturra*), *Pacas* (*Bourbon* + *Caturra*) und *Pacamara* (*Maragogype* + *Pacas*).

Wie wird Kaffee bestäubt?

Arabica Kaffee ist selbstfertil. Bei allen anderen Varietäten findet eine Kreuzbefruchtung statt. Die Befruchtung übernimmt größtenteils die Thermik. Die Befruchtung durch Insekten spielt auch beim Robusta – entgegen der landläufigen Meinung – keine große Rolle.

Wie lange dauert die Entwicklung der Frucht?

Die Kaffeekirschen sind meist zunächst grün, dann gelb und schließlich rot. Der Reifeprozess dauert je nach Pflanze zwischen 6 und 12 Monaten und hängt von Varietät (*Robusta* oder *Arabica*), Höhenlage, (Mikro-) Klima, Bodenbeschaffenheit, Temperatur (Äquatornähe) und Düngung ab.

Die Kaffeekirsche reift an jeder Stelle des Baumes nur einmal und auch nur an so genannten Tertiär-Ästen (verholzte sekundäre Zweige). Die einzelnen Varietäten unterscheiden sich auch durch unterschiedliche Blütenblätter. ■

Literaturtipp

Das Buch **FAQ KAFFEE** mit dem Sonderteil «Espresso» und «Filterkaffee» erscheint gerade aktuell mit dem Spezialkapitel über den Schweizer Kaffeemarkt inklusive dem «Schweizer Rösterguide». ISBN 978-3-9817661-1-0 Ebenfalls erhältlich: **FAQ TEE** www.faq-kaffee.com; www.faq-tee.com



Kaffeenetzwerk

Frisch geröstet ist die halbe Miete

Der Barista steht heute nicht mehr nur an der Bar und schenkt Getränke aus. Der Barista ist heute der Spezialist, wenn es um das Kaffeebrühen und -ausschenken geht und sein oberstes Ziel ist es, in jeder Tasse maximalen Genuss auszuschenken. Jahrelanges Kaffeebrühen war notwendig, um herauszufinden, dass optimaler Kaffeegeschmack objektiv beurteilt werden kann und nicht nur von Kaffee und Wasser abhängt, sondern mindestens genauso stark vom Barista, der ihn zubereitet.

Die Kaffeebranche entwickelt sich

Kaffee bietet ein immer grösseres Forschungsfeld und das Expertenwissen, wie beispielsweise der perfekte Kaffee in der Tasse aussieht und schmeckt, konkretisiert sich weiter und gewinnt an Tiefe. Jährlich werden Meisterschaften in diversen Kaffee-Disziplinen ausgetragen, in der Schweiz bereits seit gut 18 Jahren, bei denen Baristi ihr Können unter Beweis stellen. Und das setzt ein gutes Zeichen für die gesamte Kaffeebranche: Professionalisierung der Kaffeeberufe.

André Eiermann wurde SCA Barista Schweizermeister 2017 und das an seiner ersten Teilnahme. Als Marketingleiter bei UCC Coffee waren seine Berührungspunkte mit Kaffee zuvor mehr theoretischer Art. Nachdem er im Sommer 2015 die UCC Coffee Academy eröffnete und den amtierenden SCA Barista Weltmeister beim Kaffeezubereiten beobachten konnte, wurden seine Leidenschaft und der Barista in ihm geweckt. Nur zwei Jahre später nahm er zum ersten Mal an der Schweizermeisterschaft teil und gewann direkt den Titel. Damit durfte André Eiermann die Schweiz an der Weltmeisterschaft 2017 in Seoul vertreten. Mit seinem Auftritt überraschte und begeisterte er die Jury und die Zuschauer gleichermaßen: Er röstete seinen Kaffee frisch auf der Bühne und schaffte es so auf einen tollen 10. Rang!

In einem kurzen Interview sprach er mit Café-Bistro über seine Erfahrungen an der Weltmeisterschaft und das Rösten auf der Bühne.

Herr Eiermann, Sie waren der erste, der an einer Barista Weltmeisterschaft je auf der Bühne den Kaffee geröstet hat. Damit waren Sie bereit, ein gewisses Risiko einzugehen, es hat sich aber gelohnt. Wieso haben Sie diese Entscheidung getroffen?

Mein Konzept für die Weltmeisterschaft lautete «Ultimate Freshness». Mit dieser Idee wollte ich den Spezialitätenkaffee einem breiteren Publikum zugänglich machen. Frisch gerösteter Kaffee hat ein Maximum an Aromen. Leider muss man den Kaffee erst einmal ein paar Tage ruhen lassen. Somit kann das CO₂, das sich während dem Rösten gebildet hat, entweichen. Man nennt diesen Prozess «Entgasen». Ansonsten ist der Kaffee ungeniessbar. Leider entweichen dabei auch die fruchtigen und floralen Aromen.

Ich tüftelte während zwei Monaten an einer verbesserten Espresso-Zubereitungsmethode, die ich später «Nitrogen-Flush-Extraction» nannte. Mit dieser Innovation konnte ich den Kaffee sofort entgasen. Mir war gleich klar, dass ich hiermit die Möglichkeit hatte, auf der Bühne zu rösten. Allerdings vergingen weitere drei Monate, bis alle Details funktionierten. Insbesondere das Kühlen der Bohnen war eine grosse Herausforderung. Und das Timing spielte ebenfalls eine bedeutende Rolle. Die fünfzehn Minuten waren sehr knapp.

An einer Weltmeisterschaft sind immer viele Nationen vertreten.

Welche Trends haben Sie gesehen? Was läuft im Kaffeebereich in anderen Ländern anders, was gleich?

Eine Weltmeisterschaft und der normale Kaffeekaffeealltag haben wenig miteinander zu tun. An einer Weltmeisterschaft geht es darum, Innovationen für die Zukunft der Kaffeeindustrie zu präsentieren. Die asiatischen Teilnehmenden haben auch in diesem Jahr wieder sehr gut abgeschnitten. Nebst ihrer beeindruckenden Trainingsdisziplin überzeugten sie ebenfalls durch eine sehr gute Gastfreundschaft. Sie stellen den Kunden und seine Bedürfnisse in



André Eiermann an der SCA Weltmeisterschaft 2017 in Seoul, Korea



Arbeitsplatz von André Eiermann – Nitro Flush Extraction

den Mittelpunkt und nahmen sich selbst dabei zurück. Besonders beeindruckt war ich beispielsweise von der enormen Dichte an «Speciality Coffee Shops» in Seoul, Korea – dem Austragungsort der Weltmeisterschaft. In vielen dieser Cafés standen die neusten Maschinen, die besten Mühlen und oftmals noch ein kleiner Shop-Röster. Die Baristi arbeiten zudem auf einem äusserst hohen Niveau und hatten hervorragende Produktkenntnisse. ■

In beiden Welten zu Hause

Publireportage

Neue Partnerfirma: Gastroconsult und SBC Treuhand



Seit 1921, anfänglich als Treuhandstelle des Schweizerischen Wirtverbandes, ab 1996 als eigenständige Aktiengesellschaft entlastet die Gastroconsult Restaurateure und Hoteliers von wenig geliebtem «Bürokram», damit diese all ihre Aufmerksamkeit ihren Gästen widmen können. Gleiches tut die SBC Treuhand, früher BKT Treuhand, seit Jahrzehnten für Bäcker, Konditoren und Confiseure. Wie die Cafetiers sind also SBC Treuhand und Gastroconsult in beiden Welten, derjenigen der Bäcker, Konditoren und Confiseure und derjenigen der Restaurateure zu Hause.

Es liegt quasi auf der Hand, dass sich CafetierSuisse und Gastroconsult/SBC Treuhand im Verlaufe des vergangenen Jahres entschlossen haben, mit dem Jahreswechsel eine nationale Partnerschaft einzugehen und damit ihre Zusammenarbeit zu vertiefen. Gastroconsult und SBC Treuhand freuen sich sehr, den Cafetiers damit noch näher zu sein.

Seit deren Entstehen haben die beiden Treuhandunternehmen ihr Augenmerk auf Branchenwissen und Branchennähe gesetzt. Ihre Kundinnen und Kunden schätzen die wertvollen Beratungsgespräche über Eigenproduktion oder Einkauf von Halbfabrikaten, über Umsatz pro Sparte, Sitzplatz, Betriebstag, Quadratmeter, Mitarbeitende Produktion und Verkauf oder Verkaufs- und Produktionsfläche, über

Effizienz in der Backstube, Leistungen von Küche und Service oder Minutenlohn und Personalkosten pro Umsatzfranken.

Kundinnen und Kunden von Gastroconsult und SBC Treuhand wissen, wo ihre Betriebe im Vergleich zu den Mitbewerbern stehen; sie können beurteilen, ob ihre Verkaufszahlen stimmen, haben Gewähr, dass die Steuerbelastung optimiert wird und an ihre Zeit nach dem Erwerbsleben gedacht wird.

Sollen Betriebe durch Miete oder Kauf weitergehen, unterstützen SBC Treuhand und Gastroconsult nicht nur bei der Festlegung eines angemessenen Mietzinses oder bei der Betriebsbewertung, sondern auch bei der Wahl der richtigen Nachfolgerin bzw. des richtigen Nachfolgers. Zudem sind die nicht zu unterschätzenden Tücken der geltenden Gesamtarbeitsverträge und die Eigenheiten der Mehrwertsteuer für Cafetiers der beiden Beratungsgesellschaften täglich Brot.

Bei SBC Treuhand und Gastroconsult arbeiten ausgewiesene Spezialisten für Treuhand, Steuern, Beratung und Revision. Jede zweite Person verfügt über einen Fachausweis oder ein Expertendiplom in Treuhand, Steuern oder Wirtschaftsprüfung. Zusätzlich sind ehemalige Berufsleute, also Quereinsteiger aus den Branchen Restauration, Hotellerie sowie Bäcker, Konditoren und Confiseure beschäftigt. Damit ist nicht nur sichergestellt, dass die Herausforderungen der Branche früh erkannt, sondern auch dass diese in der notwendigen Tiefe verstanden werden.

Neben der weiter zunehmenden Filialisierung gehören Digitalisierung und fortschreitende Automatisierung für Cafetiers, Restaurateure, Konditoren und Confiseure zu den gegenwärtigen Herausforderungen. Gastroconsult und SBC Treuhand bieten mit **GastroCash** oder **GastroCash+** Lösungen an, bei denen ab Bestellung die Auslösung der Leistung an der Theke, in der Küche und allenfalls im Keller, die spätere

Bezahlung der Leistung, die Erfassung des Umsatzes in einer Tagesabrechnung und letztendlich die Verbuchung der Tagesabrechnung in die Buchhaltung, nota bene mit umfangreichen Tagesauswertungen, alles automatisch erfolgt. Grundlage von GastroCash und GastroCash+ bilden die auf Apple-Geräten basierende digitale Kasenslösung **GASTROFIX** verbunden mit den Finanz- und Lohnapplikationen von Abacus; die Service- und Verkaufsmitarbeitenden werden unbemerkt zu automatischen Erfassern des Tagesgeschäfts beziehungsweise der routinemässigen Arbeitsvorgänge.

Für die Zeitplanung und Zeiterfassung mit anschliessend automatischer Verbuchung der Daten in die Lohnbuchhaltung unter Berücksichtigung der Spezifikationen der geltenden Landes-Gesamtarbeitsverträge stehen mit **GastroTime** und bald auch **SBC-Time** ebenfalls entlastende Lösungen zur Verfügung.

Testen Sie, was es bedeutet, branchennah und branchenkompetent zu sein. Die Beraterinnen und Berater der Gastroconsult AG und der SBC Treuhand AG freuen sich auf Sie. Erfahren Sie mehr unter www.gastroconsult.ch und www.sbc-treuhand.ch. ■

Gastroconsult 
nahe. kompetent.

Gastroconsult AG
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Telefon 044 377 54 44
direktion@gastroconsult.ch
www.gastroconsult.ch

SBC TREUHAND 
nahe. kompetent.

SBC Treuhand AG
Standstrasse 8, 3014 Bern
Telefon 031 340 66 44
bern@sbctreuhand.ch
www.sbc-treuhand.ch

Swiss SCA Education Day

Hochkarätiges Wissen für ein begeistertes Publikum

Erster Swiss SCA Education Day

Im neusten Co-Working Space Zürichs «Kraftwerk» lud die Schweizer Spezialitäten Kaffee Vereinigung zum ersten Education Day ein. 7 internationale Referenten bester Güte sprachen über aktuelle Themen aus der Industrie. Vom Anbau bis in die Tasse, durch die Brille des Wissenschaftlers, des Traders, des Baristas oder des Rösters konnten die rund 100 Leute neues

Wissen erlangen, sich austauschen und der gemeinsamen Leidenschaft frönen. Das Schweizer Chapter ist für internationale SCA nach wie vor ein Vorzeige-Land, was Mitgliederstärke und Qualität der Veranstaltungen angeht.

Für die Swiss SCA, welche Ausbildung und Förderung von Spezialitäten Kaffee als Ihr Kernauftrag sieht, war es eine Premiere.

Der Anlass war ein voller Erfolg und soll für kommende Jahre Schule machen und die Community regelmässiger zusammenbringen. Die Schweizer Coffee Championships finden vom 7–9 März im Zürcher Kaufleuten statt.

Nähere Infos auf www.swissca.ch

Anzeige

**Are you ready
for your NEXT coffee?**



EGRO
SWISS COFFEE TECHNOLOGY

NEXT

Professionelle Kaffeemaschinen

Vertrieb und Service:

EGRO SUISSE AG - Bahnhofstrasse 66 - CH - 5605 Dottikon

Ph. +41 56 616 95 95 - info@egrosuisse.ch

www.egrosuisse.ch - mit Webshop

www.ranciliogroup.com



Service/Rechtsfragen

Thema: Lohnabzüge (Teil 1)

Lohnabzüge – aber richtig

Der Arbeitgeber hat die Pflicht, die gesetzlich vorgesehenen Lohnabzüge für Sozialversicherungen, wie AHV/IV/EO, ALV, Krankentaggeld, Nichtbetriebsunfallversicherung und BVG vorzunehmen. Weiter dürfen selbstverständlich Quellensteuer, Vorschüsse und

ggf. Miete, Verpflegung, betriebsamtliche Lohnpfändungen oder auch Konventionalstrafen vom Lohn abgezogen werden. Spezifisch für den L-GAV sind zusätzlich die Vollzugskosten L-GAV, welche dem Arbeitnehmer belastet werden dürfen (Art. 13 L-GAV).

Nicht getätigte Abzüge für AHV/IV/EO, ALV, Kranken- und Unfallversicherung sowie für die berufliche Vorsorge (BVG) verirken nach 2 Monaten und gehen dann zu 100% zulasten des Arbeitgebers.

Versicherung	Lohnabzug %	Beitragspflicht	Bemerkung
AHV/IV/EO	5.125	Alle Mitarbeitende ab 1. Januar nach Vollendung des 17. Altersjahres und bis und mit Monat, indem das ordentliche Rentenalter erreicht wird. AHV-Rentner profitieren von einem Freibetrag von CHF 1'400 pro Monat. Nur auf dem übersteigenden Betrag ist der Abzug zu tätigen.	Bei geringfügigen Löhnen (CHF 2'300 pro Jahr, pro Arbeitgeber) muss nur ein Abzug getätigt werden, wenn es der Arbeitnehmer verlangt.
ALV	1.100	Dito AHV/IV/EO AHV-Rentner sind nicht mehr beitragspflichtig.	Ab einem Jahreslohn von CHF 148'200 wird auf dem übersteigenden Teil noch 0.5% abgezogen. Auch für geringfügige Löhne bis CHF 2300 pro Jahr und Arbeitgeber, ist der ALV-Abzug nur auf Verlangen des Arbeitnehmers zu tätigen.
UVG Berufs-unfall BU	Kein Abzug	Die Prämie geht zu 100 % zulasten des Arbeitgebers.	Maximal versicherter Jahreslohn CHF 148'200.
UVG Nicht-berufs-unfall NBU	Abzug gemäss Versicherungs-police	Altersunabhängig, alle Erwerbstätigen. Die Prämie geht zu 100 % zulasten des Arbeitnehmers. Mitarbeitende mit einem Wochenpensum von weniger als 8 Stunden/ pro Woche sind nicht versichert = kein Abzug.	Maximal versicherter Jahreslohn CHF 148'200. Mitarbeitende mit einem Wochenpensum von weniger als 8 Stunden/pro Woche müssen die NBU-Versicherung in ihre persönliche Krankenversicherung einschliessen.
Krankentag-geld KTG	Hälfte der tatsächlichen Prämie	Altersunabhängig, alle Erwerbstätigen.	Gemäss Art. 23 L-GAV hat der Arbeitgeber eine Krankengeldversicherung abzuschliessen, die während max. 720 Tagen (Rentner 180 Tagen) 80% des Lohnes zahlt.
BVG	Hälfte des Beitrages	Risiko, Tod und Invalidität: Alle Mitarbeitende ab 1. Januar nach Vollendung des 17. Altersjahres; dito + Alterssparen ab 1. Januar nach Vollendung des 24. Altersjahres. Generell keine Beitragspflicht ab dem 4. Monat Krankheit und Unfall, sowie für Rentner.	BVG-Abzüge: auf koordiniertem Lohn/Koordinations-abzug = CHF 2'056.25/Stand 2017 = 7/8 der max. AHV-Altersrente, bei Löhnen zwischen brutto 1'762.50 und 2'350 auf der Basis von Fr. 293.75. Max. versicherter Brutto-Lohn CHF 84 600/Jahr; beitragspflichtiger Lohn = CHF 59'925.

Keine Abzüge bei Spezialfällen

Grundsätzlich sind Versicherungsleistungen nicht beitragspflichtig. Details siehe unten:

Krankentaggeld

Wird wegen Krankheit des Mitarbeitenden von der Versicherung Krankentaggeld ausbezahlt, dann entfallen die Abzüge für AHV/IV/EO, ALV/NBU und KTG. Dies wiederum bedeutet, dass während der Warte-frist (max. 60 Tagen) nach wie vor diese Abzüge getätigt werden müssen. Bezüglich BVG siehe Lohnbasis bei Spezialfällen.

Unfalltaggeld

Wird wegen Unfall des Mitarbeitenden von der Versicherung Taggeld ausbezahlt, dann entfallen die Abzüge für AHV/IV/EO, ALV/NBU und KTG. Dies wiederum bedeutet, dass während der Warte-frist von drei Tagen nach wie vor diese Abzüge getätigt werden müssen. Bezüglich BVG siehe Lohnbasis bei Spezialfällen.

Mutterschaftsentschädigung

Während dem Mutterschaftsurlaub von 14 Wochen, resp. 98 Tagen, ist auf der Mutterschaftsentschädigung kein NBU-Abzug

zu tätigen. Die Mutter bleibt trotz Prämienbefreiung jedoch versichert.

Militär- und Zivildienst (Erwerbsausfall EO)

Während dem Militär/Zivildienst von Mitarbeitenden, ist kein NBU-Abzug zu tätigen. Die Dienstleistenden sind während dieser Zeit durch die Militärversicherung versichert.

Lesen Sie weiter auf Seite 20 ►



OB KRANKENTAGGELD ODER UNFALLVERSICHERUNG

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**


CafetierSuisse®
Individuelle Gastronomie

WEIL GESUNDHEIT
ALLES IST

SWICA

Service/Rechtsfragen

Thema: Lohnabzüge (Teil 2)

► Fortsetzung von Seite 18

Spezialfall Mitarbeitende Familienmitglieder

Jugendliche

Mitarbeitende Familienmitglieder der Betriebsinhaber zahlen bis zum 31. Dezember des Jahres der Vollendung des 20. Alters-

jahrs nur auf dem Barlohn AHV/IV/EO-Beiträge, danach jedoch auch auf dem Naturallohn (z.B. Verpflegung und Unterkunft). D.h., wenn sie keinen Barlohn beziehen, sind sie von der Beitragspflicht befreit.

Rentner

Mitarbeitende Familienmitglieder, welche eine ordentliche AHV-Rente beziehen

(Frauen 64. und Männer 65. Altersjahr), zahlen nur auf dem Barlohn, d.h. ohne Anrechnung der Unterkunft und der Verpflegung, AHV/IV/EO Beiträge. Auch hier gilt der Freibetrag von CHF 1'400 pro Monat. ■

Lohnbasis bei Spezialfällen

Spezialfall	Lohnbasis	Bemerkungen
Krankentaggeld	88% während Wartefrist (max. 60 Tage) 80% Versicherungsleistung	Keine Abzüge auf Versicherungsleistungen (siehe oben «Keine Abzüge bei Spezialfällen»). Der BVG-Abzug entfällt ab dem 4. Monat.
Unfalltaggeld – generell	100% Unfalltag (1. Tag) 88% 2. + 3. Unfalltag = Wartefrist 80% ab 4. Unfalltag = Versicherungsleistung	Ist der Mitarbeitende ab dem 4. Unfalltag wieder arbeitsfähig, dann spricht man von einem Bagatellunfall. Der BVG-Abzug entfällt ab dem 4. Monat.
Unfalltaggeld – Unfall in der Freizeit Unfalltaggeld – Unfall während Berufsausübung	a. Mitarbeiter ist nicht unterstützungspflichtig: dito Unfallgeld generell b. Mitarbeiter ist unterstützungspflichtig: 100% ab 1. Tag während mind. 21 Tagen im 1. Dienstjahr, dann während einer angemessenen längeren Zeit (Art. 324 a OR, Art. 25 L-GAV).	Unterstützungspflichtig ist ein Mitarbeitender, wenn er verheiratet ist und/oder Kinder hat. Die angemessene längere Zeit richtet sich für das Gastgewerbe nach der Berner Skala. Unfälle, die sich auf dem Arbeitsweg ereignen gelten als Berufsunfälle. Diese Regelung bedeutet, dass der Arbeitgeber ab 2. Unfalltag zusätzlich 12%, resp. ab 4. Unfalltag während einer gewissen Zeit zusätzlich 20% aufzahlen muss. Diese Aufzahlungen sind beitragspflichtig. Der BVG-Abzug entfällt ab dem 4. Monat.

Kurz notiert

Neues aus der Gastronomie

Adieu Paul Bocuse

Paul «le Capitaine» Bocuse ist im Alter von 91 Jahren gestorben. Er galt als Papst der französischen Küche und hat die weltweite Gastronomie grundlegend verändert. Seine «L'Auberge du Pont de Collonges» ist seit 1965 mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet.

Nun trauert die Welt der Gastronomie um den Verlust dieses grossen Kochs, der mit seinem Ideenreichtum und seiner Nähe zum Gast nicht nur ein herausragender Koch und Unternehmer, sondern auch ein herausragender Mensch war. Der von den französischen Medien als «Mozart des Pot-au-feu» bezeichneten Paul Bocuse litt schon seit vielen Jahren an Parkinson. Er

starb in seinem Geburtsort Collonges-au-Mont-d'Or bei Lyon. Adieu Paul Bocuse, Mann mit Herz, spiritueller Vater für zahlreiche Köche und weltweiter Botschafter der französischen Gastronomie.

Kaffee-Öl als Kraftstoff

Kaffee für die Londoner Doppeldeckerbusse: Dem britischen Technologieunternehmen Bio-Bean ist es mit Unterstützung von Shell gelungen, einen Kraftstoff namens «B20» zu entwickeln. Ein Teil dieses Kraftstoffs wird aus Kaffeesatz gewonnen. Dafür sammelt das Unternehmen Kaffeesatz von grossen Kaffeeketten in der britischen Hauptstadt ein.

www.bio-bean.com #Poweredbycoffee

World Barista Championships 2017

André Eiermann, Barista Schweizermeister 2017 und Marketing Direktor bei UCC Coffee, belegte an der Barista Weltmeisterschaft 2017 in Seoul, Korea, den hervorragenden 10. Platz. Er verpasste nur knapp den Einzug ins Finale mit den sechs besten Baristi. Aber er überraschte und begeisterte Jury und Zuschauer mit drei Innovationen. (siehe CaféBistro 2018-1, Seite 15). ■

Anzeige

Gibt es etwas Stärkeres als eine Bank,
die sich seit 1870 für KMU einsetzt?

Mehr auf zkb.ch/unternehmensphasen

Die nahe Bank  Zürcher
Kantonalbank

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

G. Henauer Sohn AG

Hofstrasse 9, 8181 Höri
Tel. 044 861 17 88 / Fax 044 860 37 80
info@henauer-kaffee.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

(Nestlé Suisse S.A.)
Business Unit Professional
Postfach 352, 1800 Vevey
Tel. 021 924 59 42
beverage@ch.nestleprofessional.ch

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

Hofwisenstrasse 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

Lebensmittel

CCA Angehrn AG

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

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

Nordstrasse 3, 6300 Zug
Tel. 041 726 55 00 / Fax 041 726 55 01
info@lotusbakeries.com

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, Geschäftsbereiche Scana und Mérat

Althardstrasse 195, 8105 Regensdorf
Tel. 044 870 83 00 / Fax 044 870 83 01
info@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 30 / Fax 041 929 60 31
info@beck-konzept.ch

GastroConsult AG

SBC Treuhand AG
Standstrasse 8, 3000 Bern
Tel. 031 340 66 00
www.gastroconsult.ch
www.sbc-treuhand.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
Tel. 052 244 22 33 / Fax 052 244 22 90
swica@swica.ch

Arbeitsrecht und Arbeitssicherheit

KOPAS-Kurse 2018

Zürich, Affoltern: 15.03.; 18.04.; 15.05.;
03.07.; 30.08.; 24.10.2018
Jeweils 08.30–16.30 Uhr

L-GAV-Kurse 2018

Olten: 29.05.; 30.10.2018,
14.00–17.00 Uhr

Kurse 2018

Barista-Kurs für Einsteiger

Zürich: 12.03.2018, 09.00–17.00 Uhr

Umsatz rauf, Kosten runter

Zürich: 14.05.2018, 09.00–17.00 Uhr

Konzeptentwicklung

Zürich: 05.11.2018, 09.00–17.00 Uhr

Verbandsveranstaltungen 2018

Generalversammlung CafetierSuisse CMZ

Thun: 23.04.2018

Generalversammlung CafetierSuisse ZCV

Zürich: 16.05.2018

Delegiertenversammlung CafetierSuisse

Appenzell, Romantik Hotel Säntis:
25.–26.06.2018

4. Kaffeetagung von CafetierSuisse

GDI Rüschlikon/ZH: 31.08.2018

Tag des Kaffees

Schweiz: 01.10.2018

Ladies only

Schönenwerd: 02.10.2018

Jahresmedienkonferenz 2018

Zürich: 26.11.2018

Weitere Termine

Fachmesse Decorissima

Winterthur: 09.–11.03.2018

GV Genossenschaft Schweizer Lunch-Check

Zürich: 07.06.2018

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



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 Annehm
Mooswiesstrasse 42
9201 Gossau
Tel. 071 388 13 00
Fax 071 388 13 01
www.cca-anehnrn.ch



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



Henauer Kaffee
Hofstrasse 9
8181 Höri
Tel. 044 861 17 88
Fax 044 860 37 80
www.henauer-
kaffee.ch

Anzeige



Gemeinschaft.
Mehrwert. Bank.



Von KMU für KMU

*Wir fördern das lokale
und regionale Gewerbe.*

Weitere Informationen unter:
T 0800 947 947, www.wir.ch