



CAFÉBISTRO

Offizielles Magazin von CafetierSuisse. Ausgabe 2018/2



Onlinemarketing S. 4-5 | DV 2018 S. 7 | Wichtige Änderungen S. 9 | Eine/r von uns S. 12-13 | Mindestlöhne 2018 S. 18 |
Rechtsfragen: EKAS S. 20 | Kurz notiert S. 21

Partner



Cash+Carry
CCA Anghern
Frische für Profis.

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



SAVIVA
Food Services

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



Lotus Bakeries Schweiz AG
Nordstrasse 3, 6300 Zug
Tel. 041 726 55 00, Fax 041 726 55 01
www.lotusbakeries.ch



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



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

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



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



caffè Don George
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 CMZ

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

CafetierSuisse ZCV

Zürich-Basel-Ostschweiz-Grischuna
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

Mit Menschen – für Menschen

Geschätzte Mitglieder, werte Partner und Freunde

Diesmal geht es um «Partnerschaft». Mein persönlicher Leitgedanke in den über 60 Jahren im Gastgewerbe ist und bleibt «Mit Menschen – für Menschen».

«Für Menschen» bedeutet, dass wir im Gastgewerbe DIE Branche sind, in der der Mensch in seinem täglichen Umfeld im Fokus steht. Wir sind Gastgeber/innen und tun einiges für unsere Gäste. So kann ein Besuch im Café «heilende» Wirkung haben und der Kontakt und Austausch mit Menschen aufbauend wirken.

Vieles tun bedeutet auch «dienen», nicht unterwürfig, sondern bewusst und aufrichtig. Zu «dienen» gehört natürlich auch «verdienen» als Selbstverständlichkeit.

Heute möchte ich «Mit Menschen» in der Partnerschaft speziell hervorheben. Partner in der Führung von Gastgewerbe-Betrieben sind ein riesiger Vorteil: Einerseits, weil Präsenz- und Öffnungszeiten für eine Person alleine schwierig zu bewältigen sind und andererseits, weil eine Zweitmeinung sehr bereichernd sein kann. Wichtig ist, dass eine lebendige Partnerschaft besteht und die Kompetenzen und Verantwortungen klar geregelt sind. Das ist auch eine Frage der Gleichberechtigung. Nur ein schlechter Chef meint: «Meine Meinung steht fest, verwirren Sie mich nicht mit Tatsachen».

Ich möchte aber noch eine spezielle Partnerschaft ansprechen: Die Partner im Gesamtarbeitsvertrag L-GAV Gastronomie. Wir, CafetierSuisse, sind Teil der SCA und gemeinsam mit GastroSuisse und HotellerieSuisse auf der Arbeitgeberseite für Ihre Interessen zuständig. Die Vertragspartner auf der Seite der Arbeitnehmer sind die für uns wichtige Hotel- und Gastro-Union und die beiden Gewerkschaften Syna und Unia.

Partnerschaft bedeutet «geben» und «nehmen», aber auch «leben lassen». Es ist nicht partnerschaftlich, wenn einer seine Forderungen so hoch schraubt, dass er dem anderen Vertragspartner schadet. Ich wünsche mir zukünftig wieder in einem Klima voller Respekt und Vertrauen, einen Gesamtarbeitsvertrag, mit detaillierten Kenntnissen der wirtschaftlichen Verhältnisse der Betriebe, aber auch der Lebenskosten der Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern verhandeln zu können. Ein «gut ausgehandelter» L-GAV führt auf beiden Seiten, Arbeitnehmer und Arbeitgeber, zu einer mittleren Unzufriedenheit.

Auch in unserem Verband haben wir Partner, die uns unterstützen. Darum ist es für uns wichtig, dass wir mit unseren Partnerfirmen ein Verhältnis zum gegenseitigen Nutzen pflegen. Denn wir sind gerne gute Partner. Eine der Partnerfirmen unsers Kaffeenezwerkes darf in diesem Jahr das 100-jährige Firmenjubiläum feiern (siehe Seite 15): Im Namen von CafetierSuisse und der gelebten Partnerschaft herzliche Gratulation an die Rast Kaffee AG!

Ich wünsche Ihnen kompetente Partner und faire Partnerschaften.

Herzliche Grüsse, Hans-Peter Oettli



Onlinemarketing

Eine Auslegeordnung für Gastgeber/innen

Online bieten sich heute sehr viele Möglichkeiten, für relativ wenig Geld effektives Marketing zu betreiben. Gleichzeitig sind Gastgeber/innen überfordert angesichts der zunehmend komplexer werdenden Marketingwelt. Es fehlt meist das Wissen, um aus den vielen Möglichkeiten die wirklich Wichtigen auszusuchen und diese dann auch richtig umzusetzen.

In diesem Artikel stellen wir Ihnen ein paar der wichtigsten Onlinemarketing-Massnahmen vor, zusammen mit den Aspekten für eine erfolgreiche Umsetzung.

1. Webseite

Ihre Webseite ist das Herzstück des Onlinemarketings, Ihre Online-«Home Base» – und die einzige Präsenz im Internet, über deren Nutzung Sie völlig frei entscheiden können. Um Ihr Marketing wirkungsvoll zu unterstützen, muss Ihre Webseite attraktiv und informativ sein und alle nötigen Funktionen bieten, die moderne Gäste heute erwarten. Besonders wichtige Aspekte für Ihre Webseite sind:

CMS (=Content Management System)

Ein so genanntes CMS erlaubt Ihnen, Inhalte Ihrer Webseite jederzeit selbst und einfach zu aktualisieren. Ein CMS ist ein so genanntes Open Source System, das Sie weitestgehend unabhängig von der erstellenden Agentur macht. Beispiele sind Typo3, Wordpress, Joomla, Drupal, etc. Verschiedene Systeme erlauben eine eigene Webseite zu erstellen - gegen einen geringen monatlichen Abo-Preis oder ganz

kostenlos, z.B. Wix oder Jimdo. Wer gratis will, muss meist mit Abstrichen oder Nachteilen rechnen, z.B. zu wenig Speicherplatz, fehlende Verschlüsselung, Google-Sperren, Seitenlimiten oder Werbebanner.

Mobilität

Ihre Gäste sind unterwegs und suchen JETZT nach einem Cafe oder Restaurant – nicht am Schreibtisch oder vom Sofa aus. Neue Webseiten werden deshalb heute standardmässig «responsive» entwickelt, damit sie auf allen Endgeräten vom Smartphone bis zum Desktop PC oder Smart TV optimal angezeigt werden.

Grafik und Layout

Ihre Webseite muss den Besucher unmittelbar ansprechen und ihm vermitteln, was er bei Ihnen – und nur bei Ihnen – bekommt. Das geschieht einerseits über eine attraktive Bildsprache mit hochwertigen, grossen Bildern. Andererseits über ein attraktives Layout und schöne Farben. Vergessen Sie neben den Bildern aber nicht aussagekräftige Texte, wichtige Informationen und Angebote.

2. Google

Suchmaschinenoptimierung und Suchmaschinenmarketing sind wichtige Instrumente, um die Auffindbarkeit Ihres Betriebs zu fördern oder Angebote zu «pushen».

Suchmaschinenoptimierung (SMO/SEO)

SEO (Search Engine Optimization) ist grundlegend für in die Auffindbarkeit. Je nach Marktumfeld kann es aber schwierig bis

Autorin:

Gabriele Bryant ist Online & Social Media Expertin für Hospitality & Tourism. An der CafetierSuisse DV 2018 wird Sie ein Input-Referat halten und im November 2018 einen Weiterbildungskurs für CafetierSuisse-Mitglieder durchführen.

www.blumbryant.ch

unmöglich sein, nur mit Suchmaschinenoptimierung auf Seite 1 der Google-Suchergebnisse zu gelangen. Machen Sie daher auch das Beste aus Seite 2, denn Besucher finden ja neben der Startseite auch über die weiteren Inhaltsseiten zu Ihnen – solange diese entsprechend optimiert sind. Auch ein gepflegter Eintrag bei Google My-Business ist wichtig. Google-Nutzer erhalten hier erste Informationen in Form von Bildern, Kontaktangaben, Öffnungszeiten, etc.

Suchmaschinenmarketing (SMM/SEM)

SEM (Search Engine Marketing) ist eine eher kurzfristige Möglichkeit, mit bezahlten «Adwords»-Anzeigen mehr Sichtbarkeit bei Google zu erlangen oder gezielt Angebote zu verkaufen. Solange die Anzeige läuft, kommen die Klicks. Sobald sie abgeschaltet wird, ist es wieder vorbei. SEM kann grundsätzlich mit etwas Knowhow selbst gemacht werden. Ein Spezialist ist dennoch zu empfehlen, denn mit «Learning by Doing» kann hier viel Geld verschwendet werden.

4. Newsletter-Marketing

Studien beweisen seit Jahren immer wieder, dass Newsletter mit das beste Mittel sind, um gezielt Angebote zu verkaufen. Vorausgesetzt, sie sind gut gemacht: relevant für den Empfänger, kurz, knackig und übersichtlich.

5. Social Media

Social Media sind zwar nicht so schwer, wenn man ihre Regeln und die Grundlagen des Storytellings und Community Managements mal begriffen hat. Aber man kann sich auch sehr verzetteln. Prüfen Sie daher



Gabriele Bryant über «**Onlinemarketing für die Gastronomie**» an der Delegiertenversammlung 2018 von CafetierSuisse: Die Grundlagen von Onlinemarketing und die wichtigsten «Dos and Dents». DV: 25. & 26. Juni 2018 in Appenzell. Kostenlose Anmeldung als Delegierte/r bei Regionalverbänden CMZ und ZCV: info@cafetier.ch

die Marketingmöglichkeiten und die Nutzer-Gruppen jeder Plattform sowie den damit einhergehenden Aufwand. Entscheiden Sie sich für eine oder zwei Plattformen und lernen Sie, diese optimal zu bespielen und zu nutzen.

6. Bewertungsmanagement und -Marketing

Bewertungen sind ein massgebliches Entscheidungskriterium für Gäste. Bewertungsmarketing ist damit eine der wirkungsvollsten und einfachsten Marketingmassnahmen. Sorgen Sie dafür, dass Sie viele Bewertungen bekommen, indem Sie Ihre Gäste zum Bewerten auffordern. Beweisen

Sie Offenheit und Kritikfähigkeit indem Sie Bewertungen kommentieren. Analysieren Sie die Kritik und setzen Sie diese in der Produktentwicklung ein. Und nutzen Sie Lob in der Kommunikation nach aussen und in der Motivation nach innen.

7. Das Konzept

Der wichtigste Erfolgsfaktor von allen ist und bleibt das Konzept: Welche Ziele, welche Zielgruppen und welche Ressourcen haben Sie? Welche Massnahmen sind für Sie am effektivsten? In welcher Reihenfolge und auf welche Art werden Sie diese Massnahmen umsetzen und wie werden Sie den Erfolg messen? Ein starres Marketing-

Kurs «**Onlinemarketing für die Gastronomie**»: 19. November 2018 in Zürich

Gabriele Bryant über Möglichkeiten des Onlinemarketings und die richtige Strategie für Ihren Betrieb. Anmeldung via info@cafetier.ch

Anmeldung via info@cafetier.ch

konzept für die nächsten 5 Jahre ist heute ebenso wenig sinnvoll wie spontanes Marketing per Nasenspitze. Sie brauchen einen pragmatischen und praktischen Plan für die nächsten 6–12 Monate und gleichzeitig die Flexibilität, neue Entwicklungen auf den Nutzen für den eigenen Betrieb abzuklopfen und bei Bedarf in das bestehende Konzept zu integrieren. Nur so können Sie ein zielführendes Onlinemarketing planen und umsetzen. ■

Anzeige

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


SWICA

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, 5. November 2018

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 22. Oktober 2018 (maximal 8 Teilnehmer/innen)

Ich nehme teil: 5. November 2018

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

GVen und DV 2018

Regionalverbände CMZ und ZCV und DV SCV

Die Generalversammlung des Regionalverbandes Mittelland-Zentralschweiz (CMZ) hat dieses Jahr am 23. April 2018 im wunderschönen Thun stattgefunden. Begleitet wurde die GV von einer spannenden Trendtour, die einen guten Einblick in die Thuner Gastronomie geboten hat.



Zur eigentlichen GV des CMZ versammelten sich die Mitglieder und Gäste im eindrucksvollen Hotel-Restaurant Rathaus in der Thuner Altstadt. Vor dem offiziellen Teil der GV waren die Teilnehmerinnen und Teilnehmer zu einer Gastro-Tour eingeladen. Vom Hauptbahnhof Thun, führte der Weg zu Fuss in vier auserwählte Betriebe. Die Betriebe wussten nicht nur mit Degustationen zu überzeugen, auch konnten die Teilnehmer/innen einen spannenden und lehrreichen Einblick in die unterschiedlichen Betriebskonzepte gewinnen.

Im Rahmen der eigentlichen GV berichtete CMZ-Präsident Daniel Kronenberg zur Arbeit des Vorstandes und mit Monika Grogg wurde ein langjähriges Vorstandsmitglied verabschiedet und für ihr Engagement für den Verband geehrt. Anschliessend nutzte der anwesende Vize-Stadtpräsident, Peter Siegenthaler, ein Grusswort, um der Gastronomie für die wichtige Rolle innerhalb der Gesellschaft zu danken und dazu aufzurufen, diese verbindende Funktion zwischen gesellschaftlichen Schichten und Milieus nicht aus den Augen zu verlieren. Ein schöner Apéro und das Abendessen im Restaurant Rathaus rundeten die GV ab. Die wirklich interessante und gelungene GV 2018 wird die anwesenden Mitglieder sicher motivieren, auch an der nächsten Generalversammlung wieder mit dabei zu sein. Darüber hinaus sind alle CMZ-Mitglieder aufgerufen, die CMZ GV 2019 unbedingt zu besuchen!

Die 80. Generalversammlung von CafetierSuisse Zürich-Basel-Ostschweiz-Grischuna (ZCV) fand dieses Jahr am 16. Mai 2018 auf der neugestalteten Europaallee in Zürich statt. Startschuss der Generalversammlungen bildete auch in diesem Jahr die traditionelle Trendtour durch neue und interessante Gastronomiebetriebe.



Der ZCV hatte seine Mitglieder und Gäste in diesem Jahr auf die Europaallee und in einen der eindrucksvollen Hörsäle der Pädagogischen Hochschule Zürich eingeladen. Vor der offiziellen Versammlung bot das Programm erneut eine spannende Trendtour durch auserwählte Betriebe auf der Europaallee. Die Vorstellung der Betriebe durch die anwesenden Geschäftsführer/innen und die unterschiedlichen Betriebskonzepte sind bei den Teilnehmer/innen gut angekommen und haben zur Inspiration verholfen. Die eigentliche GV, geführt von ZCV-Präsidentin Katharina Gasser, diente dem Rückblick auf das vergangene Verbandsjahr und dem Ausblick auf die kommenden Veranstaltungen im Jahr 2018/2019. Ernst Bachmann (Präsident Gastro-Zürich und Mitglied des ZV von CafetierSuisse) wurde für seinen jahrzehntelangen Einsatz für die Schweizer Gastronomie geehrt. Nach der GV informierte Ferdinand W. Uehli (UGZ, Stadt Zürich) mit einem Inputreferat zum neuen Lebensmittelrecht und über die Anforderungen an die Allergenkennzeichnung. Zum Abschluss der GV genossen die über 60 Anwesenden einen Apéro und ein köstliches Abendessen im Restaurant Loft Five.

Die 80. Delegiertenversammlung des Nationalverbandes CafetierSuisse findet in diesem Jahr im wunderschönen Appenzell statt. Neben der offiziellen DV können sich die Delegierten und Gäste auf eine Dorfführung, einen Workshop zum Thema «Online Marketing in der Gastronomie» und ein festliches Abendessen im Kreis von Berufskolleginnen und Berufskollegen freuen.

Datum: 25. & 26. Juni 2018
Ort: Hotel Säntis, Appenzell

Besuchen Sie die DV 2018 am historischen Landsgemeindeplatz von Appenzell. Im Appenzellerland werden Traditionen und Brauchtum als Ausdruck ihrer Heimatverbundenheit das ganze Jahr über gepflegt und gehegt.

Neben einem Einblick in die Kultur von Appenzell, wird «Online Marketing in der Gastronomie» und die damit verbundenen Chancen und Herausforderungen, das Thema der diesjährigen DV. Am Montag startet die DV erneut mit dem praxisorientierten Weiterbildungsworkshop, während die offizielle Delegiertenversammlung am Dienstagvormittag stattfindet. Freuen Sie sich auf einen spannenden Einblick ins Thema «Online Marketing», eine Führung durch das Dorf Appenzell, die offizielle DV und genug Zeit zum Netzwerken mit Berufskolleginnen, Berufskollegen sowie den Gästen beim Apéro und einem festlichen Abendessen mit Unterhaltungsprogramm. Im Zentrum der diesjährigen DV steht die Erneuerungswahl des Zentralvorstandes von CafetierSuisse. Wir freuen uns ausserdem auf ein Grusswort des regierenden Landammanns und Nationalrats Dr. Daniel Fässler, bevor die DV 2018 mit einem abschliessenden Mittagessen enden wird.

Interesse als Delegierte/r oder als Gast an der DV teilzunehmen?
Anmeldung bis am 15. Juni 2018 unter:
044 201 67 77, info@cafetier.ch.

Kunst aus der Molekularküche

Mathieu Theis – SCA Barista Schweizermeister 2018

Vom Hobby Barista zum Schweizermeister: Der beste Schweizer Barista in diesem Jahr heisst Mathieu Theis. Er kam, sah und siegte und das schon zum zweiten Mal an der Barista Schweizermeisterschaft. Im Gespräch mit CaféBistro erzählt Mathieu Theis von seinem Erfolg.

1. Herr Theis, herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Meistertitel! Sie haben vor einem Jahr ihren Job gekündigt und betreiben seither das MAME Café. Wann und wie haben Sie Ihr Barista-Talent entdeckt?

Vielen Dank. Seit 2014 bin ich von Kaffeespezialitäten (Speciality Coffee) begeistert, weil mich die unterschiedlichen Geschmäcker faszinieren. Mit diesem Hobby habe ich die Schweizer Barista Szene und schnell gute Freunde mit der gleichen Leidenschaft für Kaffee kennengelernt. 2015 durfte ich dann nach Seattle reisen, wo meine Partnerin Emi Fukahori als Schweizer Barista Meisterin an der Weltmeisterschaft teilnahm. Seitdem mache ich jedes Jahr an den Barista Meisterschaften mit, um mehr über Kaffee zu lernen. Kaffee bringt mir Freude,

Begeisterung für Geschmackserlebnisse und Begegnungen mit Freunden.

2. Barista Meister 2016, Vize Barista-meister 2017 und ein weiterer Sieg 2018: Was glauben Sie, hat Ihnen wieder zum Sieg verholfen?

Da ich letztes Jahr auf dem zweiten Rang gelandet bin, hatte ich keinen Druck den Siegertitel zu verteidigen. Ich war deshalb gelassen und konnte mich darauf freuen, ohne Stress auf die Bühne zu gehen. Diese Gelassenheit hat mir geholfen, etwas Neues auszuprobieren und schlussendlich und nach langer Suche für meinen Signature Drink auf die Molekular Küche zuzugreifen – die Espresso Kugel war das Ergebnis davon.

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

2013 besuchte ich zufälligerweise das «Café Henrici» in Zürich und genoss einen

Espresso Kugel:

- 4 Espresso und Calciumlactat mischen
- 24 h gefrieren lassen
- In Wasser und Alginat einlegen bis sich eine Membran bildet

Espresso, der nach Schokolade, Karamell und Vanille schmeckte. Mich begeisterte, dass ich den Espresso genauso in der Tasse schmecken konnte, wie ihn mir der Barista beschrieben hatte. Da wurde mir klar, Kaffee ist nicht gleich Kaffee, sondern geht viel tiefer und ist komplex.

4. Wie viele Trainingsstunden haben Sie in die Schweizermeisterschaft investiert?

Ich trainierte ungefähr 150 Stunden während 3 Monaten. Es war eine intensive Phase parallel zu meiner täglichen Arbeit im MAME. Einen Monat vor der Meisterschaft intensivierte sich das Training dann nochmals deutlich.

5. Wie bereiten Sie sich nun auf die Weltmeisterschaft im Juni in Amsterdam vor? Wo sehen Sie noch Verbesserungspotenzial und worauf freuen Sie sich am meisten?

Es gibt immer etwas zu verbessern; vor allem wenn es darum geht, einen neuen, noch besseren Kaffee für die Weltmeisterschaft zu finden. Ich war ausserordentlich zufrieden mit meiner Kaffeekreation bei der Schweizermeisterschaft. Aber wenn es mir gelingt, möchte ich einen noch besseren Kaffee kreieren. Dafür werde ich mit meinem kanadischen Coach Ben Put – vierfacher Finalist an der Weltmeisterschaft – im Detail schauen, wo ich meine Routine optimieren kann.

Ich freue mich jedes Mal auf Anlässe wie die Weltmeisterschaft, sie bieten mir die Möglichkeit, mehr über Kaffee zu lernen, Kreationen von Barista Kollegen zu begutachten und dabei neue Ideen zu entwickeln und nicht zuletzt Spass auf der Bühne zu haben. ■



Bild: Adrian Huber

Wichtige Änderungen

Allergenkennzeichnung, Fischdeklaration, Schweizer Fleisch & Stellenmeldepflicht

Neues Lebensmittelrecht

Seit dem 1. Mai 2017 ist das neue Lebensmittelrecht in Kraft. Gemeinsam mit GastroSuisse arbeitet CafetierSuisse aktuell an der Anerkennung der «Hygiene-Leitlinie» auf Basis des neuen Lebensmittelrechts, damit den Verbandsmitgliedern möglichst einfache und unterstützende Unterlagen angeboten werden können. Über die wichtigsten Änderungen haben wir schon mehrfach orientiert, hier noch einmal eine Zusammenfassung.

Allergenkennzeichnung

Die Übergangsfrist für die Allergenkennzeichnung ist Ende April 2018 abgelaufen und seit dem 1. Mai 2018 muss über alle Allergene Auskunft gegeben werden können. Die Auskunft über Allergene kann weiterhin auch mündlich erfolgen, wenn folgende Bedingungen erfüllt sind: Es muss schriftlich gut sichtbar darauf hingewiesen werden, dass die Allergeninformationen mündlich eingeholt werden können. Dafür kann der folgende Satz in die Speisekarte oder an anderer Stelle angebracht werden:

«Lieber Gast, über die Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Ihre Gastgeberin/Ihr Gastgeber»

Ihren Mitarbeitenden müssen die notwendigen Informationen zu den Inhaltsstoffen dann schriftlich zur Verfügung oder geschulte Mitarbeitende oder die/Der Köchin/

Koch geben im Service die entsprechenden Auskünfte.

Fischdeklaration

Neu muss neben dem Fleisch auch eine schriftliche Herkunftsdeklaration für Fisch stattfinden. Die Weltmeere wurden dafür in Fangzonen eingeteilt, diese Informationen müssen Sie von Ihren Lieferanten/Grosshändler einfordern.

DNA von Schweizer Fleisch

Ab 1. Juli 2018 werden DNA-Herkunftschecks für Schweizer Rind und Kalbsfleisch eingeführt. Mit dem System soll kann in Zukunft der Nachweis erbracht werden, dass Fleisch mit der Herkunftsdeklaration «Schweiz» auch wirklich aus der Schweiz stammen. Die Kosten dieser neuen und bürokratischen Idee, werden über den Fleischpreis leider auch an die Gastronomie weiter gegeben werden.

Stellenmeldepflicht

Im Zuge der Umsetzung der Masseneinwanderungsinitiative verlangt der Gesetzgeber ab dem 1. Juli 2018 eine Stellenmeldepflicht für Berufe, bei denen Die Arbeitslosenquote über 8 Prozent liegt. Fast all der gastgewerblichen Berufsgruppen sind der Stellenmeldepflicht betroffen. Ausnahme bilden aktuell nur die Geschäftsführer/innen von Hotels und Restaurants.

Jede offene Stelle muss nach dieser Neuregelung zuerst über das Portal www.arbeit.swiss beim RAV gemeldet werden. Arbeitslose dieser Berufsgruppe haben dann wäh-

rend fünf Werktagen die Chance, sich bevorzugt auf die freie Stelle zu bewerben. Für die Gastronomie-Branche ist GastroSuisse aktuell mit Politik und Verwaltung in Kontakt, um Verbesserungen bei der Umsetzung zu erzielen. CafetierSuisse wird seine Mitglieder laufend über die Umsetzung der Stellenmeldepflicht informieren.

Mindestlöhne 2018:

Das zuständige Schiedsgericht hat die Mindestlöhne nach Art. 10 und Art. 11 des Landesgesamtarbeitsvertrages des Gastgewerbes per 1. April 2018 – respektive bei Saisonarbeitsverträgen auf Beginn der Sommersaison 2018 um 0.5% erhöht. Detailinformationen finden Sie auf Seite 18 dieses CaféBistro und eine detaillierte Übersicht der Mindestlöhne (inkl. Stundenlöhnen) im Mitgliederbereich auf www.cafetier.ch (Login erforderlich). ■

Insekten:

Bestimmte Insekten (Mehlwürmer/*Tenebrio molitor*, Grillen/*Acheta domestica*, Wanderheuschrecken/*Locusta migratoria*) aus Zucht sind neu zugelassen. Sie müssen mit beiden Namen gekennzeichnet werden und ein Allergenhinweis muss erfolgen: «Personen, die allergisch gegen Weichtiere und Krebstiere und/oder Hausstaubmilben sind, können allergisch auf den Verzehr von Insekten reagieren.»

EKAS Jahresaktion

Der sichere Umgang mit Messern – Schnitt- und Stichverletzungen sind keine Bagatellunfälle

Unfälle verursachen nicht nur Schmerzen sondern auch zusätzlichen Aufwand, und sie kosten das Unternehmen viel Geld. Es lohnt sich, diese zu vermeiden. 70% der Unfälle in der Gastronomie und in der Fleischbranche ereignen sich innerhalb der ersten 10 Minuten ab Beginn der Schneidetätigkeit (Quelle: Berufsgenossenschaft Nah-

rungsmittel und Gastgewerbe Deutschland). 35% der Unfälle im Gastgewerbe sowie 46% in der Fleischbranche sind auf die Ursache «Schneiden, beziehungsweise Stechen» zurückzuführen.

Gut instruierte Mitarbeiter, die die Sicherheitsregeln einhalten, senken das Unfall-

risiko erheblich. Dazu soll die EKAS-Jahresaktion beitragen. Alle CafetierSuisse-Mitglieder haben dazu den Leporello «Der sichere Umgang mit Messern» erhalten. Weitere Exemplare können im Shop auf www.cafetier.ch oder übe die Geschäftsstelle bestellt werden. ■

Hier finden Sie die wichtigsten Informationen noch einmal im Überblick.

Schneidebretter



Achten Sie immer auf eine geeignete, feste Unterlage.

Körperhaltung



Für die ideale Arbeitshöhe beim Schneiden eignen sich die höhenverstellbaren Schneidebrettunterlagen. Achten Sie auf eine gute Beleuchtung und einen guten Stand am Arbeitsplatz.

Persönliche Schutzausrüstung



Kettenhandschuhe für die Verarbeitung von Fleisch und Austern. Zusätzlichen Schutz bietet ein schnittfester Handschuh und eine Stechschürze.

Übergabe von Messern



Messer mit dem Griff voran übergeben.

Nicht in der Luft arbeiten



Beachten Sie eine sichere Arbeitsweise auf einer festen Unterlage.

Richtiges Schneiden



Schnittgut muss sicher gehalten und das Messer sicher geführt werden. Wann immer möglich, wird beim Scheiden der Krallengriffe eingesetzt.

Denken Sie daran, dass Sie mit einem Küchenmesser, ein gefährliches Werkzeug in der Hand halten. Konzentrieren Sie sich auf Ihre Arbeit und lassen Sie sich nicht ablenken. Vermeiden Sie Hektik und Stress bei der Arbeit.

Korrekte Aufbewahrung



Die Messer sind so lang zu lagern, dass Schnittverletzungen vermieden werden, z. B. in Messerschubladen mit Einsatz oder an einer Magnetschiene.

Sicherheitsvorrichtungen bei Maschinen



Bei Maschinen und Geräten sind immer die vorhandenen Schutzrichtungen (z. B. Handschutz) zu benutzen.

Geeignetes Messer



Wichtig: Nur sichere Maschinen, Einrichtungen und Geräte verwenden! Die Grösse des Messers ist auch auf die Grösse des Schnittguts abzustimmen.

Transport von Messern



Transportieren Sie das Messer immer mit der Messerspitze nach unten.

Messerschärfe



Ein Messer ist dann scharf, wenn damit eine Tomate ohne grossen Aufwand geschnitten werden kann. Messer schleifen mit dem Schleifstahl oder einem speziellen Schleifgerät.

Lassen Sie die Messer in regelmässigen Abständen durch einen Fachbetrieb schleifen. Bei stumpfen Messern besteht eine erhöhte Unfallgefahr, da beim Schneiden ein erhöhter Druck auf das Messer ausgeübt werden muss.

Blutungsstillung bei Schnitt-/Stichwunden

Selbstschutz: Zum Schutz vor gefährlichen Infektionskrankheiten, direkten Kontakt mit fremden Blut vermeiden (Schutzhandschuhe).

Behandlungsstrategie

1. Verletzte Person flach lagern.
2. Verletzten Körperteil hoch halten.
3. Gegendruck mit saugfähigem Material auf die Wunde ausüben. *Folgende Materialien sind geeignet: Verbandspatrone, Kompresse, und Gazebinde, Dreieckstuch, Stoffstücke, Handtuch.*
4. Blutung mit Druckverband stoppen (kann die Blutung nicht gestillt werden, wird ein weiterer Druckverband direkt über dem Ersten angebracht).
5. Nach der Blutstillung den verletzten Körperteil hoch lagern und ruhig stellen. *Alarmieren: wenn die Blutung nicht selber gestoppt werden kann.*

EKAS: Auf Seite 20 können Sie noch mehr zum Thema «Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz in im Gastgewerbe erfahren und unter www.hotelgastrosafety.ch gibt es alle Informationen Thema Arbeitsschutz in der Gastronomie sowie ein Schnelltest zu Ihrem Wissen für den sicheren Umgang mit Messern.

Hoch die Kaffeetassen!

Publireportage

UCC Coffee Switzerland AG

Was sind die Zutaten für einen hervorragenden Kaffee? Erstklassige Bohnen. Perfekte Röstung. Und bei der UCC Coffee Switzerland AG: sehr gut ausgebildete Mitarbeitende. Zu diesem Zweck gründete UCC 2017 das Barista College: Ein dreitägiger Intensivworkshop für Mitarbeitende aus allen Abteilungen und Standorten. Im März 2018 absolvierte die 2. Klasse das Seminar.

Insgesamt 14 Teilnehmende aus allen Abteilungen und Standorten in der Schweiz versammelten sich in Zollikofen bei Bern, um noch tiefer in die Kunst der Kaffeeherstellung einzutauchen. Trainiert wurden Sie von einem Profi aus den eigenen Reihen. André Eiermann wurde im vergangenen Jahr die Nummer 10 bei der World Barista Championship und Schweizer Barista Meister 2017.

Los ging es mit ein bisschen Theorie: Geschichte, Botanik, Anbau, Ernte, Aufbereitung und Export des Kaffees. André schöpfte dabei aus seinem eigenen Erfahrungsschatz. Er erzählte spannende Anekdoten aus seiner Zeit als Kaffeeexporteur in Kenia und Tansania. Dort lebte er auf Plantagen und probierte pro Tag fast 800 Tassen Kaffee. Er berichtete auch von seinen Eindrücken aus Honduras von der Finca el Puente. Dort fand er – zufälliger Weise an seinem Geburtstag – den Kaffee, mit dem er später den 10. Platz an der Weltmeisterschaft belegen sollte. Auch als die Sprache auf das Thema Röstung kam, konnten die Kursteilnehmer von seinem Wissen profitieren. Zur Vorbereitung auf die Weltmeisterschaft besuchte André selbst drei Röstkurse und lernte so die Feinheiten des Handwerks kennen. Als erster Barista röstete er während der Weltmeisterschaft live vor den Augen der Juroren. Am Nachmittag ging es dann an den praktischen Teil. Die Teilnehmer probten die zwölf Schritte zum perfekten Espresso und in den Feinheiten der korrekten Mahlgradeinstellung geschult.

Praktisch ging es am nächsten Tag weiter. Die UCC-Mitarbeitenden schnupperten und schmeckten sich durch die sinnliche Welt des Kaffees. Sie lernten die verschiedenen Geschmäcker des Kaffees kennen: süss, sauer, bitter, salzig. Sie lernten mit den 36 Fläschchen des «Nez du cafe» die Ge-

ruchseindrücke sowie Reichtum und Komplexität eines Kaffees zu differenzieren. Bei der professionellen Verkostung – dem Cupping – entdeckten sie verschiedene Kaffeesorten aus den wichtigsten Anbaugebieten der Welt: Kenia, Äthiopien, Indonesien, Kolumbien und Nicaragua. André erzählte mehr von seinen Erlebnissen in Honduras, Guatemala und Costa Rica, wo er als Jury Mitglied an den Cup of Excellence Qualitätswettbewerben mitgewirkt hatte. Head Barista Daniel Fischer weihte die Teilnehmer schliesslich in die Kunst des Filterkaffees ein. Diese Zubereitungsart ist viel lebendiger, als vom breiten Publikum irr-tümlicherweise oft angenommen.

Am dritten und letzten Tag begrüsst die amtierende Cup Tasters Meisterin der Schweiz, Evelyn Rosa, die angehenden Barista-Absolventen und erzählte von ihren Erlebnissen bei der Meisterschaft. André hielt einen spannenden Spezialvortrag zum Thema Kapseltechnologie, die ihn zu seiner Espresso-Innovation «Nitrogen Flush Extraction» inspiriert hatte. Diese Erfindung ermöglicht es, das CO₂, welches während des Röstvorganges in den Bohnen entsteht, direkt nach dem Rösten aus dem Kaffee zu pressen. So braucht man nicht mehr mehrere Wochen abzuwarten, bis das CO₂ auf natürliche Weise entweicht und kann den Kaffee direkt im Café vor dem Kunden rösten.

Zum Abschluss stand Spass auf dem Stundenplan. Gemeinsam übte der Kurs die Kunst des Milchaufschäumens und tobte sich mit Latte Art kreativ aus. Das Endergebnis: Viele zufriedene Gesichter und jede Menge feiner Kaffee. Der Meister, André Eiermann, erklärt, warum man bei UCC auf das Barista College setzt: «Kaffee ist ein komplexes Naturprodukt. Die Wertschöpfungskette ist ebenfalls sehr kompliziert und es sind sehr viele unterschiedliche



Gruppenbild: Workshop Teilnehmer

Personen in mehreren Ländern involviert. Wer den Herstellungsprozess im Ursprung kennt, wird automatisch dem Kaffeebauern gegenüber mehr Wertschätzung aufbringen. Bei UCC sind wir alle Kaffeebotschafter, die einen eigenen kleinen Beitrag zur Verbesserung der Kaffeequalität leisten können. Wenn wir unser fundiertes Fachwissen weitergeben, dann kann der Endkonsument einen besseren Kaffee geniessen. Wissen – besonders Kaffeewissen – macht auch Spass. Da Kaffee so vielseitig ist, lernt man immer wieder Neues dazu und kann sich so weiterentwickeln.»

Und wann schreiben Sie sich an unserem Barista College ein?

Alle Informationen zu unseren Kursen und Workshops finden Sie auf unserer Website. Folgen Sie uns auch auf Facebook, um über aktuelle Events und Angebote auf dem Laufenden zu bleiben.

www.ucc-coffee.ch/de/academy ■

UCC
COFFEE

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

Eine/r von uns

Caffetteria am Limmatplatz – Ein Italienisches Herzstück in Mitten von Zürich

Seit 2005 betreibt Barbara Cardinaletti mit ihrem Mann das gemütliche «Caffetteria am Limmatplatz». Mit viel Herzblut, persönlichem Engagement und einem Hauch von Italianità werden keine Wünsche ausgelassen und auch der italienische Kaffee wird vom Maestro persönlich serviert.

Umwege zum Ziel

Gleich nach der Schulzeit hat Barbara Cardinaletti die Freude für die Gastronomie entdeckt. Der Weg in der Gastronomie führte sie von Sardinien zuerst über Deutschland und ins Wallis, bevor sie den Weg mit ihrem Mann nach Zürich fand. In Wädenswil betrieb sie zuerst ein kleines Café, welches später einem grösseren Betrieb weichen musste. 2005, vor 13 Jahren, dann die Eröffnung der «Caffetteria am Limmatplatz», welche seither von Gästen aller Altersstufen und Schichten geschätzt wird. Barbara Cardinaletti betreut das Café mit ihrem Mann und einer Mitarbeiterin, die seit 10 Jahren treu dabei ist. Ab und zu hilft auch gerne mal die Mamma von Barbara Cardinaletti aus.

Ein Stück zuhause

Das Café ist im italienischen Stil gehalten und inmitten des hektischen Limmatplatzes lädt die gemütliche «Caffetteria am Limmatplatz» zum Verweilen ein. Das Café bietet eine Art Ruheort, wo man sich in einer ungezwungenen Atmosphäre wie zuhause



Ein Ort zum Verweilen

fühlen kann. Ob einfach nur herumsitzen, Köstlichkeiten geniessen, Kaffeetrinken oder Zeitungen und Zeitschriften lesen, das Café bietet für jeden was. Barbara Cardinaletti nennt ihre «Caffetteria am Limmatplatz» eine «Erweiterung der eigenen Stube».

Italienische Köstlichkeiten

Das Angebot ist hauptsächlich italienisch. Abwechslung wird in der «Caffetteria am Limmatplatz» aber gross geschrieben und so bemüht sich Barbara Cardinaletti mit ihrem Team, ihre Gäste mit einem vielfältigen Angebot zu überraschen – ansonsten würde es nicht nur den Gästen, sondern auch ihr langweilig.

Neben feinem Kaffee, Gipfeli und italienischen Cornetti am Morgen werden den Gästen unterschiedlichen Piadine serviert und am Mittag gibt es ein reichhaltiges Mittagsmenu. Das Menü kann auch mal von der italienischen Küche abweichen, ist aber immer vielfältig und frisch und für jeden Geschmack ist etwas dabei. Die Wünsche und Bedürfnisse der Gäste werden so gut wie möglich berücksichtigt. Und sollten das Menü oder andere Gerichte mal ausgehen, so improvisiert das Team auch gerne, um den Wünschen und den Bedürfnissen der Gäste gerecht zu werden. Wer sich also ein Entrecôte wünscht, darf es gerne in der Küche einbringen. ■



Caffetteria am Limmatplatz



Allerlei italienische Köstlichkeiten

6 Fragen an...

Interview mit Barbara Cardinaletti

Was begeistert Sie an Ihrem Beruf?

Nach meiner Schulzeit arbeitete ich in Deutschland in einem Restaurant und dort habe ich gemerkt, dass es mir gefällt mit Gästen zusammen zu sein, miteinander zu reden und sie zu bedienen. Es begeistert mich, wenn ich zum Wohl meiner Gäste beitragen kann. Der Alltag kann sehr stressig sein und es ist doch schön, wenn man es sich manchmal gut gehen lässt. Das möchte ich auch meinen Gästen ermöglichen. Sie sollen es bei uns geniessen und sich wohl fühlen. Wenn ich sehe, dass unsere Gäste dem Alltagsstress entziehen können, dann macht mir die Arbeit besonders grosse Freude.

Was macht Ihren Betrieb einzigartig?

Unsere Caffetteria am Limmattplatz ist eine Art erweitertes Wohnzimmer, wo sich die Gäste in ungezwungener Umgebung wohl fühlen und entspannen können. Hier kann man einfach gemütlich sitzen, Zeitungen oder Zeitschriften lesen, wir haben eine grosse Auswahl.

Zudem haben wir täglich ein Angebot an frischen ausgewählten Köstlichkeiten. Auch unser Tagesmenü ist sehr beliebt. Da alles

USP: Vielfalt an italienische Spezialitäten

Preis Café Crème: CHF 4.50

Preis Espresso: CHF 4.50

Verkaufte Kaffees pro Tag: über 50

Anzahl Mitarbeitende: 3

Sitzplätze: 45

Caffetteria am Limmattplatz

Kornhausbrücke 2

8005 Zürich

Sonntags geschlossen

Telefon: 044 271 61 60



Barbara Cardinaletti (mitte) mit ihrem Team

frisch zubereitet wird, haben wir jedoch eine begrenzte Menge zur Verfügung. Wenn das Menü ausverkauft ist, improvisieren wir auch gerne mal für unsere Gäste und nehmen besondere Wünsche entgegen. Wir möchten nicht immer dieselben Gerichte servieren, ansonsten wird es uns und den Gästen schnell langweilig. So können unsere Gäste sich immer wieder aufs Neue überraschen lassen.

Warum sind Sie Mitglied von CafetierSuisse?

Zuerst waren wir bei GastroSuisse, jedoch haben wir bemerkt, dass dieser Verband für uns als Kleinbetrieb zu gross ist. Wir wollten weg von den grossen Verbänden und eine ehemalige Chefin von mir hat uns damals empfohlen, CafetierSuisse beizutreten. Seiher sind wir Mitglied bei CafetierSuisse.

Was sind Ihrer Meinung nach die Trends in der Gastronomie?

Es gibt unterdessen eine riesengrosse Vielfalt an kulinarischen und multikulturellen Angeboten. Einerseits wird es immer schwieriger, wirklich gute Restaurants zu finden, die hervorragende Speisen servie-

ren und die auch mir persönlich schmecken. Andererseits ist das für uns auch eine Chance. Denn viele Leute sehen sich zwar gerne um, aber entscheiden sich letztendlich doch lieber für unsere Küche, weil sie wissen, dass es bei uns gut schmeckt.

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

Das Internet bietet heutzutage unzählige Marketing- und Präsentationsmöglichkeiten für die Gastronomiebetriebe und es ist für viele eine Selbstverständlichkeit geworden, das Angebot online zu präsentieren. Wir setzten jedoch immer noch auf Persönlichkeit und konzentrieren uns lieber auf die Gäste als auf den Computer.

Wo trifft man Sie in Ihrer Freizeit?

Schwierig zu sagen, denn ich habe wenig Freizeit. Besonders als Frau ist es schwierig, alles unter einen Hut zu bringen. Aber einmal in der Woche haben wir geschlossen und da kann man mich vielleicht in einer feinen Pizzeria antreffen, da wir selber keine Pizza anbieten. Aber ich bin eben gerne hier im Café, das ist meine Krankheit. ■

Kaffeewissen

Vollautomaten

Wie definiert sich der Vollautomat?

Ziel der kreativ technischen Bestrebungen zu Beginn der 1970er Jahre war es, eine lange und schnell zubereitete Tasse Kaffee mit einem vollen, harmonischen Geschmack auf Knopfdruck zu erzeugen. Basierend auf der Kolbentechnik. Hierbei erfolgt der komplette Vorgang vollautomatisch auf Knopfdruck. Doch es handelt sich hier nicht um einen Espresso nach «italienischem» Vorbild, sondern Kolbenkaffee, der jedoch vielfach als Espresso propagiert wird.

Der Unterschied zum Espresso aus der Siebträgermaschine ist es u.a., dass der Kaffee durch einen (Metall-) Kolben gepresst bzw. gedrückt wird. Durch den starken Druck kommt es zur gewünschten Extraktion und auch zur angestrebten Crema-Bildung (Schaumhaube), die sich jedoch in der Konsistenz von der händisch in der

Siebträgermaschine zubereiteten Espresso-Crema unterscheidet.

Welche Vorteile haben die Vollautomaten?

Vor allem das automatische Milchschaumen und Reinigen waren lange Zeit die Aushängeschilder der Vollautomaten gegenüber den Siebträgermaschinen.

Das vollautomatische Milchzubereitungssystem («Capuccinatore») erlaubt es nahezu jedem Mitarbeiter, eine sehr gute Kaffeespezialität mit Milch zuzubereiten. Frischmilch ist ebenso einsetzbar, wie kalter und heisser Milchschaum. Mittlerweile bieten die Siebträgermaschinen-Produzenten ebenfalls automatische Milchschaum-Systeme an, wie z.B. das Turbosteam-System von Weltmarktführer Cimbali. Beherrscht ein Barista an der Siebträgermaschine das



Martin Kienreich, Autor von *faq-kaffee.com*

perfekte Milchaufschäumen, dann gilt der Schaum für Cappuccino & Co jedoch als noch besser (feinporiger, cremiger,...).

Ähnlich verhält es sich bei der automatischen Reinigung, welche heute ebenfalls von Siebträgermaschinen angeboten wird und dem Barista massiv «das Leben erleichtert».

Halb- oder Vollautomat?

Der Vollautomat ist unabhängiger vom Können des Bedienungspersonals, einmal richtig eingestellt garantiert er die gleichmässige Qualität und die höhere Produktivität. Auch hohe Ausgabespitzen sprechen eher für den Vollautomaten. Der Halbautomat ist ausbildungs- und arbeitsintensiver, jedoch günstiger in der Anschaffung und weniger aufwändig in Service und Wartung. Der handwerklich Charme und die Baristashow liegen ebenfalls im Bereich der Siebträgermaschine. ■

Checkliste Maschinenkauf

Positionierung: Welches Betriebskonzept habe ich? Soll die Maschine sichtbar sein? Ist eine Barista-Show gewünscht? Italianità? Oder der Charme der «Handmade Zubereitung»? Wo liegt mein Fokus?

Produktklarheit: Tassengrösse, Menge, Produktvielfalt, Fokussierung auf Café crème, Espresso oder Milchgetränk? Wie viel Heisswasser benötige ich?

Philosophie: Welche Qualitätsansprüche stelle ich selbst an den Kaffee? Stellenwert?

Kaffee pro Tag: Kann die Kapazität direkt berechnet werden?* Stosszeiten und Ausgabespitzen? Kann die Maschine diese abdecken oder bedarf es Zusatzlösungen z.B. für Buffet, Terrasse, Seminarraum, Kellerbar, Catering, Events, SB-Bereich?

Maschine selbst: Wie viele Mitarbeiter arbeiten daran? Wer soll die Kaffeemaschine bedienen? Welchen Teil der Kaffe Zubereitung möchten wir der Maschine überlassen? Welches Schulungskonzept habe ich? Wer stellt die Maschine ein?- auch den Vollautomaten! Wer führt die Reinigung durch? Welche Milchlösung haben wir im Betrieb? Welchen Milchschaum in einer oder mehreren Konsistenzen benötigen wir?

Service und Wartungskonzept durch die Verkaufsfirma: Sind diese ausreichend? Wer ist im Betrieb dafür zuständig? Kontrolle?

Wasser: Was benötige ich, um das richtige Kaffeewasser immer zur Verfügung zu haben?

Budget: Wie sind die Gesamtkosten auf 7 bzw. 10 Jahre gerechnet? Haben wir alle anfallenden Kosten einberechnet? Über die gesamte Lebensdauer der Maschine: Service, Energie, Reinigung, Reinigungsmittel, ...? Ist die Schulung der Mitarbeiter bei den Halbautomaten miteinberechnet? Habe ich die Kosten für notwendige Wasserfilter, -technik bzw. -aufbereitung berücksichtigt?

*Die Leistung einer Profimaschine sollte nach einer Dauerauslastung von ca. 60–70% ausgesucht werden, um Spitzen in der Auslastung abfangen zu können.

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



Kaffeernetzwerk

Publireportage

100 Jahre Rast Kaffee – 100 Jahre Qualitätsdenken

Rast Kaffee feiert das 100jährige Bestehen. Das innovative Familienunternehmen mit Sitz in Ebikon bei Luzern ist eine schweizweit erfolgreiche Gourmet Rösterei mit höchstem Renommee weit über die Landesgrenzen hinaus. Heute wird das traditionsreiche Unternehmen in 4. Generation von den beiden Schwestern Evelyne und Beatrice Rast zusammen mit Adrian Gisler geführt. Die Schweizer Traditionsrösterei ist als Aktiengesellschaft zu 100 Prozent in Familienhand.

Rast Kaffee verpflichtet sich seit Generationen dem perfekten Kaffee. Das Unternehmen, das 1918 von Xaver Rast und Anna Rast-Abt gegründet wurde und als Kolonialwarenladen in Meggen seinen Anfang nahm, ist heute eine führende Gourmet Rösterei. In Ebikon bei Luzern wird mit Leidenschaft und gekonntem Handwerk Kaffee der internationalen Spitzenklasse geröstet.

Rast Kaffee steht für kontinuierlich herausragende Qualität. In 4. Generation leiten Evelyne Rast (37), Beatrice Rast (35) und ihr Ehemann Adrian Gisler (40) im jungen Managementteam die Geschicke des Unternehmens. Die Kundenbasis von Rast Kaffee ist breit und umfasst Grosskunden, den Detailhandel, die gesamte Gastronomie, Büros, Kantinen und Privatkunden.

Perfektion von A bis Z

Den besten Kaffee zu rösten: Das ist der Antrieb von Rast Kaffee. Und noch mehr: Rast Kaffee richtet alle Leistungen darauf

Jubiläumsjahr 2018: «KaffeeZeit» für Kunden und Interessenten. **Jeden ersten Donnerstag im Monat** um 17 Uhr, in der Rösterei Ebikon. Neues, Interessantes und Wissenswertes rund um den Kaffee aus erster Hand.

Samstag, 30. Juni 2018: «Tag der offenen Tür». Hinter den Kulissen einer Kaffeerösterei mit attraktivem Rahmenprogramm.

21. bis 24. Oktober 2018: Schweizer Fachmesse für Gastgewerbe, Hotellerie & Gemeinschaftsgastronomie ZAGG in der Messe Luzern teil.

www.rast.ch

CafetierSuisse gratuliert herzlich zum 100jährigen Firmenjubiläum und ist geehrt die Rast Kaffee AG zum Kaffeernetzwerk des Verbandes zählen zu dürfen.

aus, dass die Kunden ganz am Schluss den besten Kaffee aus ihrer Tasse trinken können. Denn Rast Kaffee steht für eine umfassende Kaffeekultur, die den gesamten Kaffeecycle zur Perfektion bringen will. «Kaffee ist ein sensibles Produkt und verzeiht keine Fehler», sagt Evelyne Rast. Das beginnt mit der sorgfältigen und verantwortungsbewussten Auswahl der Produzenten. Rast Kaffee kauft Spitzenkaffees ein ab mindestens 80 Qualitäts-Punkten, im Minimum also mit der Auszeichnung «Excellent» auf dem Qualitätsbarometer der Specialty Coffee Association (SCA). Das Rösten erfolgt dann nach streng festgelegten, individuellen Anforderungsprofilen, mit detaillierten Röstprotokollen und konsequenter Qualitätskontrolle.

Für die Gourmetrösterei ist Nachhaltigkeit – und damit ökologische und soziale Verantwortung – die Basis für die ausgewiesene Qualität. Persönliche Beziehungen zu den Kaffeeproduzenten ermöglichen diese Nachhaltigkeit.

Transparenz und Frische

Rast Kaffee steht für uneingeschränkte Transparenz ein. Jeder Kaffee ist detailliert rückverfolgbar bis zur Parzelle. Mit einer der wichtigsten Angabe erfolgt bei Rast Kaffee in Ebikon: das Röstdatum. Denn damit kann die für den effektiven Kaffeegenuss so bedeutende Frische garantiert werden. Rast Kaffee röstet deshalb erst nach Eingang der Kaffeebestellung. «Unsere Fle-

Eckpunkte der 100jährigen Unternehmensgeschichte

- 1918** Gründung des Colonialwarengeschäftes durch Xaver und Anna Rast-Abt
- 1948** Übernahme Xaver und Elisabeth Rast (2. Generation)
- 1953** Einrichtung kleiner Kaffeerösterei (Trommelröster Menado Benz)
- 1978** Übernahme Markus und Bernhard Rast (3. Generation)
- 1979** Umwandlung in die Rast Lebensmittel AG
- 1994** Angebot Fair Trade-Kaffee Max Havelaar
- 2001** Eintritt von Evelyne Rast (4. Generation)
- 2002** Gründung der KAFFEE AKADEMIE
- 2004** Eröffnung der Rösterei in Ebikon
- 2005** Namenswechsel: Rast Kaffee AG.
- 2006** Eintritt Beatrice Rast (4. Generation)
- 2010** «Röster des Jahres» im gesamten DE Raum
- 2012** Schweizer Barista-Meister: «Cup Tasting»
- 2016** Übernahme Evelyne Rast, Beatrice Rast und Adrian Gisler (4. Generation)
- 2018** 100-Jahr-Jubiläum

xibilität und unsere Transparenz zeichnen uns aus», erklärt Rast. Beatrice Rast. «Ein Kunde kann hier morgens Kaffee bestellen, wir liefern den Kaffee bis am nächsten Tag. Frische geht uns über alles.» ■



RAST KAFFEE
GOURMET RÖSTEREI

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

Hiltl feiert 120-jähriges Jubiläum mit Preisen wie 1898. Hiltl ist laut Guinness World Records das erste vegetarische Restaurant der Welt und wurde 1898 von Ambrosius Hiltl gegründet. Heute wird das Familienunternehmen in vierter Generation von Rolf Hiltl geführt und feiert 2018 sein 120. Jubiläum. Zum Frühlingsbeginn am 21. März zelebrierte das Zürcher Vegi-Original die langjährige Tradition mit Preisen anno dazumal.

Vom Wurzelbunker zum Trendlokal

In der Gründerzeit 1898 genoss die fleischlose Küche wenig Ansehen in der Bevölkerung. Dem damaligen «Vegetarierheim & Abstinenzcafé» verpasste der Volksmund gar den Spitznamen «Wurzelbunker» und die Gäste betraten das Lokal durch den Hintereingang. Heute ist vegetarische Küche längst ein Trend und Vegi-Restaurants schießen wie Pilze aus dem Boden. Anlass genug, um an die langjährige Tradition des Originals zu erinnern.

Preise wie anno dazumal im Haus Hiltl

Am 21. März belohnte Hiltl unangekündigt treue Stammgäste mit Preisen von 1898. Im à la carte-Restaurant sowie in der Selbstbedienung vom Haus Hiltl, wo 1898 alles begann, rutschten die Preise den ganzen Tag (von 6 bis 23 Uhr) zwei Kommastellen nach vorne. Das heisst, die Gäste erhielten sage und schreibe 99% Rabatt und konnten es kaum glauben: «Das ist Wahnsinn – ich habe meinen Ohren nicht getraut! So eine schöne Überraschung!» Deshalb hat sich die Neuigkeit trotz Stillschweigen seitens Hiltl und dank Social Media enorm schnell verbreitet, die Menschen formten lange Warteschlangen an der Sihlstrasse und es wurden rund 5000 Gäste mit gesundem Genuss verwöhnt. Dabei haben Schauspieler vom Zürcher Schauspielhaus mit historischen Kostümen für Flair des letzten Jahrhunderts gesorgt und den Gästen die Manieren von 1898 nähergebracht. Auch die Gäste der anderen Hiltl-Restaurants kamen in den Genuss einer Geburts-

tags-Überraschung: Mehr als 6000 gratis Brownies, Blondies oder Blackies (je nach Haarfarbe oder Geschmacksknospen) sorgten am 21. März für fröhliche Gesichter in der Hiltl Sihlpost, der Hiltl Dachterrasse, der Hiltl Pflanzbar, im Hiltl Laden und im Hiltl Langstrasse.

Denkmal-Kampagne

Ruf Lanz, vielfach ausgezeichnete und langjährige Kreativagentur der Hiltl AG, hat zum Jubiläum eine einzigartige Kampagne unter dem Slogan «Hiltl. Ein Stück Zürcher Geschichte» kreiert. Auf Zürcher Denkmälern werden Persönlichkeiten durch Früchte und Gemüse ersetzt, welche seit dem 21. März diverse Plakatstellen an den Zürcher Tramhaltestellen zieren und als beliebte Postkarten in den Hiltl-Restaurants aufliegen:



- 1 Artischocke statt Huldrych Zwingli bei der Wasserkirche am Limmatquai
- 2 Ananas statt Hans Waldmann auf dem Münsterhof, im Hintergrund: Grossmünster
- 3 Fenchel statt Ganymed auf der Bürkli-Terrasse
- 4 Maiskolben statt Alfred Escher am Bahnhofplatz

Jubiläums-Logo

Catherine Martin, selbständige Art Director, kreierte aus gegebenem Anlass ein überraschendes Jubiläums-Logo, welches gekonnt mit den Geburtstags-Ziffern «1», «2» und «0» spielt. Das traditionsreiche Logo kommt während des ganzen Jahres auf Werbemitteln, Tragtaschen oder als Fensterkleber zum Einsatz, um das Jubiläum zu unterstreichen

Hiltl – Gesunder Genuss seit 1898

1898 in Zürich gegründet, ist Hiltl laut «Guinness World Records» das älteste vegetarische Unternehmen der Welt. Heute wird die Hiltl AG mit rund 400 Mitarbeitenden aus über 60 Nationen in 4. Generation durch die Familie Hiltl geführt. Im Haus Hiltl an der Sihlstrasse mit bedientem à la carte-Restaurant, Hiltl Buffet, Take Away, Seminarräumen und der Hiltl Akademie im Dachgeschoss. Gesunden Genuss gibt's auch im Hiltl Laden mit der ersten Vegi-Metzg der Schweiz, in der Pflanzbar beim Paradeplatz, der Dachterrasse im PKZ Women an der Bahnhofstrasse, in der Sihlpost am Europaplatz beim Hauptbahnhof, an der Zürcher Langstrasse sowie im Sommer in zwei Badi-Restaurants am Zürichsee. Die in der hauseigenen Küche frisch zubereiteten vegetarischen und veganen Köstlichkeiten sind zudem an Caterings und an diversen Events wie der Art Basel zu geniessen. An Wochenenden tanzt man im Stammhaus zu Partytunes im Hiltl Club, im Sihlpost Club zu Hip Hop und RnB oder zu Indie und Funk in der Perle im UG vom Hiltl Langstrasse. «By Hiltl» sind auch die vegetarischen Gerichte und die «Special Meals» auf den interkontinentalen Swiss-Flügen ab der Schweiz in allen drei Flugklassen. ■

Hiltl AG

Sihlstrasse 28, 8001 Zürich
044 227 70 00/info@hiltl.ch
hiltl.ch/facebook.com/hiltl
instagram.com/hiltlzurich
twitter.com/hiltl

NEU VON MICHEL DIE KALTGEPRESSTEN FRISCHSÄFTE

Erhältlich u. a. 
bei Pistor. 
Transgourmet
und Scana



NEU

Michel
PURE TASTE

COLD
PRESSED

Mindestlöhne

Die Mindestlöhne im Gastgewerbe steigen

Die Mindestlöhne im Gastgewerbe werden für das laufende Jahr angehoben. Sie steigen ab dem 1. April 2018 um rund 0.5 Prozent, respektive für Saisonverträge ab der Sommersaison 2018. Dies haben heute die Sozialpartner im Gastgewerbe bekannt gegeben.

Die Mindestlöhne im Gastgewerbe werden durch die Sozialpartner jeweils in einer paritätischen Kommission verhandelt. Es sind dies auf Arbeitnehmerseite die Hotel & Gastro Union, die Syna und die Unia, auf der Arbeitgeberseite Gastrosuisse, hotelleriesuisse sowie die Swiss Catering Association SCA.

Die Verbände waren sich bei den Verhandlungen über die Mindestlöhne für das laufende Jahr uneinig über die Auswirkungen der aktuellen Wirtschaftslage auf das Gastgewerbe. Sie haben daher das zuständige Schiedsgericht (p.A. Obergericht des Kantons Bern) angerufen. Dieses hat nun

Eine detaillierte Übersicht der Mindestlöhne per 1. April 2018 (inkl. Stundenlöhnen) finden alle Mitglieder von CafetierSuisse im Mitgliederbereich auf www.cafetier.ch (Login erforderlich) oder auf www.l-gav.ch

mit Beschluss vom 19. März 2018 die neuen Mindestlöhne festgelegt. Diese werden nach Art. 10 und Art. 11 des Landesgesamtarbeitsvertrages des Gastgewerbes (L-GAV, Stand 1. Januar 2017) auf den 1. April 2018 – respektive bei Saisonarbeitsverträgen auf Beginn der Sommersaison 2018, frühestens jedoch auf den 1. April – wie folgt erhöht:

- Kat. Ia (Mitarbeitende ohne Berufslehre): CHF 3435.– (+18.–)
- Kat. Ib (Mitarbeitende ohne Berufslehre mit Progresso-Attest): CHF 3637.– (+19.–)

- Kat. II (Mitarbeitende mit eidg. Berufsattest o. ä.): CHF 3737.– (+19.–)
- Kat. IIIa (Mitarbeitende mit eidg. Fähigkeitszeugnis o. ä.): CHF 4141.– (+21.–)
- Kat. IIIb (Mitarbeitende mit eidg. Fähigkeitszeugnis und Weiterbildung): CHF 4243.– (+22.–)
- Kat. IV (Mitarbeitende mit einer Berufsprüfung): CHF 4849.– (+25.–)
- Praktikanten und Praktikantinnen: CHF 2190.– (+11.–)

Alle involvierten Verhandlungspartner auf Arbeitgeber- und Arbeitnehmerseite werten den Entscheid des Schiedsgerichtes als gute Basis für eine weitere konstruktive Zusammenarbeit. ■

Kontrollstelle für den L-GAV, Dufourstrasse 23, Postfach 357, 4010 Basel, Tel. 061 227 95 55, Fax 061 227 95 60, info@l-gav.ch, www.gut-fuer-alle.ch

Anzeige

EXONERAÇÃO
ENTLASTUNG
YÜKÜNÜ

Ein Lehrgang der
Hotel & Gastro formation Schweiz.
**WEITERBILDUNG FAST ZUM NULLTARIF -
DANK DEM L-GAV.**

Arbeitgeber und Progresso-Absolventen 2014/2015

PROGRESSO
mein-progresso.ch

Geschichten gehen durch den Magen

Publireportage

Regionale Produkte – spannende Geschichten

Produkte aus der Region sind – im wahren Sinne des Wortes – in aller Munde. Sie überzeugen nicht nur durch ausgezeichnete Qualität. Mit ihnen lassen sich den Gästen auch tolle Geschichten erzählen.

«Der Gast will heute nicht mehr einfach Essen. Er will die Geschichte dahinter erfahren», ist die innovative Gastronomin Rebecca Clopath vom Lichthof Lohn überzeugt. Wenn es um die Erfüllung dieser Erwartung geht, spielt die Nähe zu den Produzenten eine wichtige Rolle. Je besser die Gastronomen ihre angebotenen Produkte, deren Herstellung sowie die Menschen dahinter kennen, desto interessanter und vielseitiger können sie die Geschichten erzählen.

Der Mensch hinter dem Produkt

CCA Angehrn kennt die Geschichten seiner lokalen Produzenten. Motiviert durch zahlreiche positive Kundenfeedbacks, geht die erfolgreiche Kampagne «REGIONAL'S isch Trumpf» nun in die zweite Runde. Das Ziel der Kampagne ist es, den Gastronomen – und schlussendlich den Gästen – die Menschen hinter dem Produkt anhand interessanter und überraschender Informationen näher zu bringen. Seit kurzem sind weitere spannende Porträts von regionalen Produzenten verfügbar und in einer übersichtlichen Broschüre zusammengefasst.

Zwischen Tal und Alp

Thomas Schnider ist einer der porträtierten Produzenten. Im Herzen der Schweiz, am Fusse des Giswilerstocks, produziert er gemeinsam mit vier Angestellten Käse- und



Regionale Spezialität: Thomas Schnider mit seinem Jakobsweg-Käse.

Molkereispezialitäten. Während den Wintermonaten ist er in seiner Käserei tätig, im Sommer stellt er seinen Käse mit seiner Familie auf der Alp auf über 1500 Metern über Meer her. Hoch über dem idyllischen Sarnersee. «Das war schon immer mein Bubentraum. Ich kann mir nichts schöneres vorstellen», erzählt er mit leuchtenden Augen. Derweil übernimmt sein gut eingespieltes Team die anstehenden Arbeiten am Produktionsstandort im Tal.

Co-Produktion von Vater und Sohn

Auf der anderen Seite des Brünig-Passes im Kanton Bern, braut Pascal Meier eine regionale Spezialität. Meier ist der Braumeister der Brauerei Felsenau. Biere wie das «Bärner Müntschi» oder das «Junkerbier» sind allen Liebhabern des Hopfengetränks in der Umgebung der Stadt Bern bestens bekannt. Auf Qualität legt der junge Braumeister, der die Produktion gemeinsam mit seinem Vater Sepp leitet, grossen Wert. So stammt der Hopfen für das «Bärner Müntschi» aus der Schweiz. Die Hauptzutat des Bieres, das Wasser, fliesst aus der brauereieigenen Quelle. Und auch der Malz, «die Seele des Bieres», wie Meier betont, ist sorgfältig ausgewählt.

«REGIONAL'S isch Trumpf»

In Zeiten der Globalisierung sehnen sich die Konsumenten nach Vertrautheit und Natürlichkeit. Das finden sie in regionalen Produkten – «REGIONAL'S isch Trumpf». Regionale Produkte spielen bei CCA Angehrn seit jeher eine bedeutende Rolle. Seit letztem Herbst lobt der Cash + Carry-Pionier in der Deutschschweiz mit der Eigenmarke «REGIONAL'S» regionale Produkte speziell aus. Die porträtierten Produzenten stellen ihre Spezialitäten in den fünf Regionen der CCA-Märkte her. Das sind Bern, Basel/Jura, Zentralschweiz, Zürich und die Ostschweiz.

Mehr Informationen über REGIONAL'S und die lokalen Produzenten von CCA Angehrn: www.cca-regionals.ch ■



Cash+Carry
CCA Angehrn
Frische für Tropfs.

CCA Angehrn AG
Mooswiesstrasse 42, 9201 Gossau
071 388 13 00
zentrale@cca-aligro.ch

Rechtsfragen

Thema: Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz im Gastgewerbe

Arbeitgeber sind verpflichtet, zum Schutze der Gesundheit der Arbeitnehmer alle Massnahmen zu treffen, die nach der Erfahrung notwendig, nach dem Stand der Technik anwendbar und den Verhältnissen des Betriebes angemessen sind.

Diese rechtliche Verpflichtung zur Verhütung von Berufsunfällen wird sowohl in Art. 6 Abs. 1 Arbeitsgesetz ArG, Art. 82 Abs. 1 Unfallversicherungsgesetz UVG und Art. 328 Abs. 2 Obligationenrecht OR festgehalten.

Was ist zu tun?

Zur Wahrung der Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz (ASGS) muss der Arbeitgeber:

- Die gesetzlichen Vorgaben im Bereich ASGS entweder durch eine individuelle Lösung oder mit der Branchenlösung erfüllen. D.h. Anordnungen und Schutzmassnahmen treffen, die Wirksamkeit von Schutzeinrichtungen erhalten, persönliche Schutzausrüstung PSA beschaffen und bereitstellen, die Mitarbeitenden über Gefahren und deren Verhütung informieren etc.
- Regelung der Verantwortlichkeiten im Bereich ASGS (wer ist in welchem Bereich zuständig für die ASGS)
- Ständige Weiterbildung aller Mitarbeitenden auf allen Stufen im Bereich ASGS im Umfang von 8 Lektionen (6 Stunden) pro Jahr
- Gewährleistung von Mitwirkungsrechten der Mitarbeitenden

Auch Mitarbeitenden sind verpflichtet, den Arbeitgeber in der Durchführung der Vorschriften über die Arbeitssicherheit zu unterstützen. Sie müssen insbesondere persönliche Schutzausrüstungen (PSA) benutzen, die Sicherheitseinrichtungen richtig gebrauchen und diese ohne Erlaubnis

des Arbeitgebers weder entfernen noch ändern. Mit anderen Worten, die Mitarbeitenden haben ihre Arbeit in sicherer Weise ausführen, sie müssen festgestellte sicherheitstechnische Mängel melden und sie müssen sich persönlich in einem Zustand halten, der ihnen die sichere Ausführung der ihm übertragenen Aufgaben erlaubt.

Bei pflichtwidrigem Verhalten, fehlender Umsetzung der gesetzlichen Vorgaben im Bereich ASGS drohen verwaltungsrechtliche und strafrechtliche Sanktionen, aber auch zivilrechtliche Haftungsansprüche, sei dies vom Unfallversicherer gegen den Betrieb oder Mitarbeitende, von Mitarbeitenden oder Gästen gegen den Betrieb.

Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz kosten nur!!!

Ungeachtet der gesetzlichen Verpflichtungen hat der Arbeitgeber auch ein wirtschaftliches und ein ethisches Interesse daran, Berufsunfälle (BU) und Berufskrankheiten (BK) zu verhindern sowie berufsbedingte Beeinträchtigungen der Gesundheit zu vermeiden. Denn jede unfall- oder krankheitsbedingte Absenz, hat menschliches Leid zur Folge, kostet Geld und kann schwerwiegende Konsequenzen auslösen. Arbeitnehmerschutz leistet einen wesentlichen Beitrag zum Geschäftserfolg.

Wie gehen Sie am besten vor – Umsetzung?

Meist haben Betriebe derselben Branche dieselben Risiken und Unfallgefahren. Deshalb macht es Sinn, in den gastgewerblichen Betrieben, die Betriebsanleitung (Branchen-

lösung) der gastgewerblichen Verbände für die Umsetzung von Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz zu verwenden.

Die Branchenlösung ist ein Leitfaden zur leichten und raschen Umsetzung der gesetzlichen Auflagen. Sie ist nicht nur branchenspezifisch sondern auch praxisorientiert und kostengünstig, ihre Struktur entspricht dem Kontrollfragebogen des Arbeitsinspektorates und sie hilft, Gefahren am Arbeitsplatz zu erkennen und vorbeugende Massnahmen zu treffen.

Die Umsetzung erfolgt am einfachsten durch eine KOPAS (Kontaktperson für Arbeitssicherheit). Die eintägige Ausbildung zur KOPAS wird von CafetierSuisse in Zusammenarbeit mit GastroZürich angeboten. An diesen Kursen erlernen die Teilnehmenden den Umgang mit der Betriebsanleitung, werden auf Gefahren und Risiken sensibilisiert, können Massnahmen treffen zur Verhütung von Berufsunfällen und werden befähigt, das Sicherheitskonzept im Betrieb umzusetzen.

Seit 2017 erhalten die Teilnehmenden an KOPAS-Kursen zur Betriebsanleitung einen Zugangscode zur Website www.hotelgastrosafety.ch. Auf dieser Plattform stehen nicht nur alle Unterlagen der Betriebsanleitung digital zur Verfügung, sondern auch Unterlagen der Kampagnen der gastgewerblichen Verbände und Lerntests. ■

Quellen:

EKAS-Informationen für Arbeitgeber;
Broschüre suvapro SBA 140.d;
Wegleitung der EKAS durch die Arbeitssicherheit

Kurz notiert

Neues aus der Gastronomie

Umsatzvergleich in der Bäckerei-Confiserie-Branche

Die durchschnittlichen Umsätze in der Bäckerei-Confiserie-Branche je Betrieb über fünf Jahre zeigen im 2016 ein gemischtes Bild. Im Gegensatz zu den Vorjahren konnten die Umsätze nicht mehr überall verbessert werden. Gründe dafür sind die ausgebliebenen Effekt von Preisanpassungen, Konkurrenz von zusätzlichen Anbietern und das negative Einkaufsverhalten der Konsumenten. Vor allem im traditionellen Bereich der Bäckerei-Confiserie und der Bäckerei-Confiserie mit Café mussten Einbussen um 4,7% respektive 10,6% hingenommen werden. Die Bäckerei-Confiserie-Betriebe mit einer oder mehreren Filialen konnten hingegen die Umsätze weiterhin steigern. Dies ist aber in erster Linie auf zusätzliche und vor allem umsatzstärkere Filialen zurückzuführen.

Péclard mit neuen Betrieben

Bereits im März hat der Gastronom Michel Péclard mit dem «Pic-Chic» eine kleine Foodhalle in Zürich mit je 50 Innen- und Aussenplätzen eröffnet. Dafür holt er diverse Partner an Bord. «FruitMix» verkauft Smoothies, frische Früchte und Mezze, «Wesley's Kitchen» unterhält einen Dumpling-Stand. Die Sushi-Bar wird vom Andermatt Luxushotel Chedi präsentiert. Den Lachs gibt es von «Swiss Alpine Fish», der Lachszucht in Lostallo/GR. Jetzt hat Michel Péclard auch das Seerestaurant L'O Horgen übernommen, womit seine «Pumpstation Gastro GmbH» nun insgesamt 14 Betriebe führt.

Lunch-Check digital

Lunch-Check kooperiert neu mit der Start-up «Menu». Die Lunch-Check-Karte kann in der App als Zahlungsmittel genutzt werden und so kann per Menu-App bestellt und bezahlt werden. ■

Anzeige

METZGEREI KÜNZLI
Qualität seit Generationen

künzli
eifach besser

GASTRONOMIE METZGEREI
Führend in Belieferung von Hotel- und Gastronomiegewerbe kennen wir die hohen Ansprüche, die Ihre Kunden an Sie stellen. Wir sind für unseren hohen Kundenservice, rasche Lieferung und ein ausgezeichnetes Preis-/Leistungsverhältnis bekannt. Metzgerei Künzli ist die erste Adresse, wenn es um auserlesene Fleischsorten wie Swiss-Excellent Beef & Veal, Black Angus Rindfleisch, US Beef oder qualitäts Geflügel geht.

VOLLSORTIMENT FÜR IHRE METZGEREI
Als Hersteller von Fleisch- und Wurstwaren sind wir stolz auf eine fast 60-jährige Tradition. Mit Ehrgeiz, Begeisterung und Kreativität schaffen wir ein vielfältiges Fleisch- und Wurstangebot sowie alterverwurzelte Spezialitäten „us em Burerauch“. Hierbei lassen wir uns sowohl von traditionellen Rezepturen als auch von zeitgemässen Ernährungsbedürfnissen inspirieren und Verarbeiten ausschliesslich Qualitätsfleisch aus besonders artgerechter Tierhaltung.

DETAILHANDEL
Für unsere Handelspartner sind wir ein verlässlicher Lieferant hochwertiger und erstklassiger Produkte für das Kühlregal im Selbstbedienungs-Segment. Wir bieten Vielfalt und Geschmack, Qualität und Frische in einem Sortiment absatzstarker Produkte. Das Sortiment besteht aus über 20 Produktkategorien und umfasst mehr als 600 Artikel im Bereich Frischfleisch, Charcuterie, Geflügel, Wild und regionalen Spezialitäten.

Metzgerei Künzli AG Stallikon Tel. 044 701 80 80 - Chur Tel. 081 566 70 80 - info@metzgereikuenzli.ch - www.metzgereikuenzli.ch

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

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

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: 03.07.; 30.08.;
24.10.2018 & 04.02.; 14.03.; 24.04.;
21.06.; 20.08.; 01.10.; 18.11.2019
Jeweils 08.30–16.30 Uhr

Kurse 2018

Konzeptentwicklung

Zürich: 15.10.2018, 09.00–17.00 Uhr

Onlinemarketing in der Gastronomie

Zürich: 19.11.2018, 13.00–17.00 Uhr

Verbandsveranstaltungen 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

Jahresmedienkonferenz 2018

Zürich: 26.11.2018

Weitere Termine

GV Genossenschaft Schweizer

Lunch-Check

Zürich: 07.06.2018

SCHWEIZER LUNCH-CHECK
DIE LECKERSTE WAHRUNG 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 CMZ



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



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



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



CCA Angehrn
CCA-Markt Bern
Murtenstrasse 121
3008 Bern
Tel. 031 385 27 27
www.cca-angehrn.ch



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

Anzeige



barista

Der perfekte
italienische
Espresso



Kaum etwas steht mehr für italienischen Kaffeegenuss und köstlichen Espresso als eine Siebträgermaschine. Die Schaefer Barista verleiht dieser traditionellen Esspressokultur eine neue Dimension: Sie vereint den fundamentalen Zubereitungs- und Brühprozess einer Siebträgermaschine, die Handwerkskunst eines Baristas und die leichte Bedienung sowie Prozesssicherheit einer vollautomatischen Kaffeemaschine. Das Ergebnis ist der perfekte italienische Espresso – konstant von Tasse zu Tasse!

Schaerer AG
Allmendweg 8, 4528 Zuchwil, Schweiz
T + 41 32 681 62 00
info@schaerer.com
www.schaerer.com

schaerer
swiss coffee competence