



CAFÉBISTRO

Offizielles Magazin von CafetierSuisse. Ausgabe 2018/5



Hygieneleitlinie 2019 S. 4–6 | CafetierSuisse-Medienkonferenz 2018 S. 10 | Eine/r von uns S. 12–13 |
Kaffeewissen: Rösten S. 14 | Best of Swiss Gastro S. 16 | Rechtsfrage: Arbeitszeugnis S. 20



CafetierSuisse[®]
Individuelle Gastronomie

Partner



CCA ALIGRO
Mooswiesstrasse 42, 9201 Gossau SG
Tel. 071 388 13 00, Fax 071 388 13 01
www.ccaligro.ch



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



RAST KAFFEE
GOURMET RÖSTEREI

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

TURMBOGEN
KAFFEE

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



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



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

schaerer
swiss coffee competence

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



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



Nestlé Suisse S.A., Business Unit Professional
Postfach 352, 1805 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
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 044 377 54 44, Fax 044 377 55 14
www.gastroconsult.ch

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

Zufall durch Irrtum ersetzen

Geschätzte Mitglieder, werte Partner und Freunde

2018 erscheint «nur noch» als Statistik.

Oder ist dieses Jahr bei Ihnen etwas ganz Spezielles, Aussergewöhnliches passiert? Haben Ihre Gäste Ihre ganzen Werbe-Anstrengungen bemerkt und vermehrt genutzt? Ist Ihnen an den besonderen Tagen des Kalenders (Neujahr, Drei-Königs-Tag, Valentinstag, Fasnacht, Ostern, Auffahrt, Pfingsten, Maria Himmelfahrt, Bettag, Halloween, Allerheiligen, «Black Friday», Advent, Weihnachten, Sylvester und alle regionalen Markt- und Festtage etc.) in Ihren Geschäften etwas besonders aufgefallen? Haben Sie sich die Mühe gemacht, veränderte Gäste- und Kunden-Verhalten niederzuschreiben? Hatten Sie an bestimmten Tagen zu viele oder zu wenige MitarbeiterInnen im Einsatz? Versuchten Sie die positiven und negativen Ergebnisse zu ergründen und zu erklären? Dann macht das Niedergeschriebene und die Statistik einen Sinn.

Viele von uns sind damit beschäftigt, das nächste Jahr zu planen, zu budgetieren. So sind die entsprechenden Notizen für eine genauere Planung einsetzbar und sehr hilfreich.

«PLANUNG/BUDGETIERUNG IST, DEN ZUFALL DURCH DEN IRRTUM ZU ERSETZEN».

Ausformuliert heisst das, wenn ich nicht plane/budgetiere, sind die erreichten Zahlen «Zufall». Wenn ich plane/budgetiere sind die Abweichungen zur Planung/zum Budget «Irrtum».

Zum 2018 des Verbandes CafetierSuisse: Unsere Aktivitäten sind (fast) alle wie geplant durchgeführt worden. Speziell erwähnen möchte ich die HV/GV der Regionalverbände und ganz besonders die sehr gut organisierte Delegiertenversammlung im sommerlichen Appenzell. Ende August war die Kaffeetagung das absolute Highlight. Für Alle, die diese Weiterbildungsmöglichkeit verpasst haben: Erst 2020 findet wieder die nächste Kaffeetagung statt. Stark beschäftigt hat uns das ganze Jahr hindurch die Neu-Organisation unserer Pensionskasse Panvica. Leider warten wir dazu immer noch auf den (letzten?) Entscheid des Bundesverwaltungsgerichtes. In den Gremien des L-GAV Gastronomie nahmen wir nach Möglichkeit Einfluss, um für unsere Mitglieder ein annehmbares Resultat zu erreichen. Ganz wenige Weiterbildungskurse konnten wir mangels Interessenten nicht durchführen.

Ich versichere Ihnen, dass wir von CafetierSuisse Sie auch 2019 in den geschäftlichen Belangen unterstützen werden. Wichtig ist uns auch, dass wir Ihre Interessen in vielen Gremien vertreten können. Unterstützen Sie uns, indem Sie uns Ihre Anliegen mitteilen.

Ich wünsche Ihnen allen, Ihren Angehörigen und Familien, aber auch Ihren Mitarbeitenden schöne Weihnachten, einen guten Rutsch ins neue Jahr und ein erfolgreiches 2019.

Herzliche Grüsse



Hans-Peter Oettli



Lebensmittelhygiene

Worauf muss geachtet werden?

Die Qualität der Lebensmittelhygiene in der Schweizer Gastronomie bewegt sich im internationalen Vergleich auf höchstem Niveau. Gründe für Beanstandungen findet das Lebensmittelinspektorat dennoch immer wieder. Dies muss nicht sein. Der Umwelt- und Gesundheitsschutz Zürich zeigt, wie Beanstandungen vermieden werden können.

Unbestritten ist die Hygiene in der Gastronomie ein zentraler Bestandteil professioneller Arbeit von Gastronominnen und Gastronomen. Deshalb haben wir den Umwelt- und Gesundheitsschutz Zürich gebeten, für uns die Lebensmittelhygiene der Stadtzürcher Gastronomie einzuschätzen und mit den «10 Regeln der Lebensmittelhygiene» gleichzeitig noch praktische Tipps für die Vermeidung von Beanstandungen zu liefern:

Hygiene in der Gastronomie

Die Hygiene in einem Lebensmittelbetrieb ist zentraler Bestandteil einer korrekten Betriebsführung. Insbesondere der Reinigung, der Ordnung und dem richtige Umgang mit Lebensmitteln ist besondere Aufmerksamkeit zu schenken. Die allermeisten Betriebe nehmen diese Verantwortung gegenüber den Gästen wahr. So haben in der Stadt Zürich im Jahr 2017 rund 85% der kontrollierten Betriebe die Lebensmittelhygiene gut bis sehr gut eingehalten. Das ist ein erfreuliches Resultat. Rund 540 Betriebe fielen negativ auf, davon 97% mit mangelhafter und 3% mit schlechter Hygiene.

10 einfache und klare Regeln

Bakterien können sich in ungenügend gereinigten Räumlichkeiten, Gerätschaften und Gegenständen auf Lebensmittel übertragen. Auch wenn nur wenige der Gastronomiebetriebe bei Inspektionen beanstandet werden: Diese negativen Ausreisser müssten nicht sein, wenn zehn einfache Regeln eingehalten und umgesetzt würden.

Autor des Beitrages ist Ferdinand W. Uehli, Leiter Lebensmittelinspektorat des Umwelt- und Gesundheitsschutz Zürich, www.stadt-zuerich.ch/lebensmittelinspektorat

Worauf im Einzelnen zu achten ist, kann dem Merkblatt «10 Regeln der Lebensmittelhygiene» des Umwelt- und Gesundheitsschutzes Zürich entnommen werden (siehe Seite 18).

Saubere Hände sind ein Muss

Ein gepflegtes Auftreten des Gastronomiepersonals ist Teil der Visitenkarte eines jeden Betriebes. Diese Weisheit ist allseits bekannt. Trotzdem zählt die Personalhygiene zu den grössten Problemen bei Hygienekontrollen. Neben den auf der Haut natürlicherweise vorkommenden Bakterien können weitere durch ungenügende Händehygiene dazukommen. Wer Essen und Getränke für andere zubereitet, muss deshalb gründlich auf saubere Hände achten, damit schädliche Bakterien nicht auf Lebensmittel übertragen werden.

Bakterien in Schach halten

Lebensmittel müssen nicht nur richtig zubereitet, sondern auch richtig gekühlt und gelagert werden, um die Vermehrung von Keimen zu vermeiden. Ein Blick auf den Thermometer hilft, die richtige Temperatur zu bestimmen. Als grober Richtwert gilt: Eine um 3°C erhöhte Lagertemperatur führt zu einem doppelt so schnellen Verderb. Die Kontrolle der Temperatur spart folglich bares Geld.

Kontrollieren und dokumentieren

Die Selbstkontrolle, wie sie in der Leitlinie für gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe (GVG) beschrieben wird, umfasst die Warenannahme, Lagerung, Verarbeitung und Abgabe von Lebensmitteln und die Entsorgung von Abfällen. Die Verantwortlichen eines Lebensmittelbetriebs sind angehalten, die Einrichtungen, Arbeits- und Prozessbedingungen so einzurichten und die Arbeitsabläufe so zu gestalten, dass die Lebensmittelsicherheit jederzeit garantiert werden kann. Die Selbstkontrolle dient da-

Die Hygieneleitlinie «Gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe (GVG)» kann ab Januar 2019 im Online-Shop auf www.cafetier.ch bestellt werden. Mitglieder von CafetierSuisse können die Leitlinie auch kostenlos im Mitgliederbereich von CafetierSuisse als pdf downloaden.

zu, die Umsetzung der Vorgaben zu kontrollieren und zu dokumentieren. Um diesen Anforderungen gerecht zu werden, muss genügend Zeit für die Hygiene im täglichen Arbeitsablauf eingeplant werden. Werden Aspekte vernachlässigt, kommt es früher oder später zu Beanstandungen. Im schlimmsten Fall droht dem Betreiber gar eine Betriebsschliessung.

Den Gästen in jeder Hinsicht einwandfreie Lebensmittel abzugeben, ist nicht nur gesetzliche Pflicht, sondern sollte oberstes Anliegen eines jeden Gastronomiebetriebers sein. Mit griffigen Massnahmen und sauberen Abläufen können Mängel beseitigt und unnötige Kosten für den Betreiber vermieden werden.

Informationen zur neuen Hygiene-Leitlinie GVG 2019 finden Sie auf Seite 18.

Die 10 Regeln der Lebensmittelhygiene



1. Hände waschen

Waschen Sie die Hände regelmässig, besonders vor Arbeitsbeginn, nach Toilettenbenutzung, nach Pausen, nach verschiedenen Arbeitsgängen, wenn Sie schmutzige Gegenstände berührt haben wie Taschentücher, Verpackungsmaterial, Abfälle usw. Tragen Sie bei der Arbeit weder Ringe noch Armbänder oder Armbanduhren. Berühren Sie Lebensmittel nie mit ungewaschenen Händen.



2. Arbeitskleidung fleissig wechseln

Achten Sie auf saubere und zweckmässige Arbeitskleidung. Tragen Sie saubere Schürzen und Schuhe. Bedecken Sie Ihre Haare oder binden Sie diese zusammen.



3. Richtige Temperaturen einhalten

Lagern Sie leichtverderbliche Lebensmittel bei max. +5°C, Fisch und Meeresfrüchte bei max. +2°C. Halten Sie sich an die Vorgaben der Selbstkontrolle und notieren Sie die festgestellten Temperaturen in den Kontrollblättern.



4. Genussfertige von nicht genussfertigen

Lebensmitteln trennen Lagern und verarbeiten Sie rohe, nicht genuss fertige Lebensmittel immer getrennt von gekochten, vor produzierten, genussfertigen Lebensmitteln.



Mit den 10 Geboten zu einer sauberen Küche.



5. Keine überlagerten Lebensmittel verarbeiten oder abgeben

Datieren Sie sämtliche vorproduzierten, genussfertigen Lebensmittel. Halten Sie im Selbstkontrollkonzept die maximale Aufbewahrungsdauer fest und achten Sie darauf, dass sie eingehalten wird.



6. Lebensmittel nicht in Reinigungsmittelbehältern auf bewahren

Bewahren Sie nie Lebensmittel in Reinigungsmittelbehältern auf. Benutzen Sie dafür immer Lebensmittelgebinde.



7. Arbeitsplatz und Geräte sauberhalten Reinigen Sie Ihren

Arbeitsplatz regelmässig. Vermeiden Sie «Schmutzecken». Waschen Sie Schneidbretter, Messer, den Schleifkopf der Aufschnittmaschine, die Eiswürfelmaschine, den Rahmbläser, den Grossdosenöffner, die Geschirrspülmaschine, die Ventilatorenschutzgitter bei Kühlaggregaten und Lüftungsschächten usw. nach Gebrauch, nach Vorgabe des Herstellers bzw. nach den Vorgaben des Reinigungsplans.



8. Nur saubere Reinigungsutensilien verwenden

Achten Sie darauf, dass Sie zum Reinigen nur saubere Besen, Lappen, Bürsten, Maschinen, Behälter usw. verwenden. Benutzen Sie nie leere Lebensmittelgebinde zu Reinigungszwecken!



9. Handwascheinrichtungen vollständig ausrüsten

Benutzen Sie zum Händewaschen nur Flüssighandseife und Papierhandtücher. Achten Sie darauf, dass die Spender immer aufgefüllt und auch auf der Unterseite sauber sind. Auch die Wasserarmaturen sind unterseitig sauber zu halten.



10. Abfälle rasch beseitigen

Bewahren Sie Küchenabfälle nicht über Nacht in Produktionsräumen wie Küche, Konditorei usw. auf. Beseitigen Sie Abfälle sofort und bewahren Sie diese verschlossen und nach Möglichkeit gekühlt auf. ■

Stadt Zürich

Umwelt- und Gesundheitsschutz
Lebensmittelinspektorat

Tel. 044 412 50 40
ugz-lebensmittelinspektorat@
zuerich.ch
www.stadt-zuerich.ch/
lebensmittelinspektorat

Ihr Rezept für mehr Erfolg

Publireportage

Gewinnen Sie mehr Zeit für Ihre Gäste

Saviva Food Services sorgt mit seinen Spezialisten dafür, dass Sie Ihren Betrieb mit mehr Genuss führen können. Dazu vereint Saviva Food Services die Erfahrung von Scana, Lüchinger + Schmid, Mérat und Apposito unter einem Dach. Für unsere Kunden bedeutet dies ein grösseres Sortiment und vereinfachte Bestellprozesse.



Unsere zukunftsweisenden Services und inspirierenden Konzepte verschaffen Ihnen mehr Zeit fürs Wesentliche und führen langfristig zu mehr Erfolg. Vom breiten Sortiment mit über 12000 Artikeln über die Saviva Integrale Bestell- und Informationsplattform bis hin zur Logistik. All das erhalten Sie aus einer Hand und sparen damit Aufwand und Kosten. So haben Sie mehr Zeit und Ressourcen für die schönen Seiten des Gastgeberseins.

Die Nähe zu unseren Kunden ist uns ein besonderes Anliegen — im persönlichen Umgang genau wie geographisch. Durch unsere regionalen Standorte sind wir genau dort, wo Sie uns brauchen. Das schafft nebst einer höheren Effizienz auch ein tiefes Verständnis der lokalen Bedürfnisse.

Bis zur letzten Meile sind Logistik und Dienstleistungen unsere Leidenschaft. Dank langjähriger Erfahrung in der Gastronomiebelieferung kennen wir alle Herausforderungen. Unser Vorteil für Sie: Ein modulares Leistungsangebot, das Ihnen ermöglicht, Services nach Ihren Wünschen auszuwählen.



- Nationaler Transport für 3-Temperatur-Stufen (tiefgekühlt, gekühlt, ungekühlt)
- Eine Flotte mit über 170 Fahrzeugen nach modernsten Qualitätsnormen und -standards
- Kurze Reaktionszeit dank regionalen Standorten
- Eine schnell agierende Frischelogistik im 24-Stunden-Rhythmus
- Persönlicher Kontakt zum Chauffeur, auf Wunsch mit Lieferung direkt in Zentral- und Stockwerklager, Einräumen und Regalbewirtschaftung

Wir nehmen uns immer Zeit für Fragen und ein persönliches Gespräch. Denn dieser Dialog bildet die Basis einer vertrauensvollen Zusammenarbeit und hilft uns dabei, Ihnen die optimale Auswahl unserer Angebotsmodule zusammenzustellen.

Denn wir wissen: kaum eine Branche ist so kompetitiv wie die Gastronomie. Damit Sie sich den entscheidenden Wettbewerbsvorteil sichern, bleiben wir am Puls der Zeit und verfolgen die Trends für Sie, speziell auch im Getränke und Food-Bereich. Denn mit vereinten Kräften sind wir nicht nur erfolgreicher, sondern auch innovativer. ■

Saviva Food Services freut sich über Ihre Kontaktaufnahme:



Als Gastgeber wollen Sie Ihren Gästen einmalige Genussmomente bieten. Umso wichtiger ist es für uns, Ihre Bedürfnisse zu kennen und Sie optimal zu beraten.

SAVIVA
Food Services

Saviva AG
Food Services
Bahnstrasse 20, 8105 Regensdorf
+41 44 870 83 00
info@saviva.ch, www.saviva.ch

Kaffee-Check

Hohe Kaffeequalität für mehr Kaffeeumsatz!

Lassen Sie Ihren Kaffee,
Ihre Kaffeemaschine
und Ihre Arbeitsabläufe
testen!



Sie sind unsicher, ob der Kaffee in Ihrem Betrieb schmeckt wie er soll, oder wollen die Kaffeequalität für Ihre Gäste steigern? Mit einem unabhängigen **Kaffee-Check** helfen wir Ihnen dabei, Ihren Kaffee besser zu machen! Expertinnen und Experten der Kaffeemacher GmbH kommen nach Absprache mit Ihnen in Ihren Betrieb und testen Ihren Kaffee, Ihre Kaffeemaschine und Ihre Kaffee-Arbeitsabläufe und geben ein schnelles Feedback mit praktischen Tipps zur einfachen Verbesserung Ihrer Kaffeequalität!

Der Kaffee-Check beinhaltet:

- Test von 3 Kaffeegetränken: Espresso, Café crème & Cappuccino
- Schnellcheck der Kaffeemaschine & Arbeitsabläufe
- Direktes Feedback & Analyse-Checkliste
- Verbesserungsvorschläge zur praktischen Umsetzung

Zielgruppen: Cafés, Bäckereien, Restaurants (unabhängig vom Maschinentyp)

Kosten:

- CHF 200 für Mitglieder von CafetierSuisse
- CHF 350 für Nichtmitglieder

Nutzen Sie den Kaffee-Check für einen externen Test Ihrer Kaffeequalität und Arbeitsabläufe und lernen Sie so Ihre Stärken und das vorhandene Verbesserungspotential kennen. Damit Ihr Kaffee in Zukunft jeden Gast überzeugt!

Ablauf und Anmeldung:

Melden Sie sich verbindlich für den Kaffee-Check an. Der Kaffee-Check ist ein Angebot von Cafetier-Suisse und wird von der Kaffeemacher GmbH ausgeführt. Nach Ihrer Anmeldung findet eine individuelle Terminabsprache für den Kaffee-Check statt (Dauer: ca. 2 Stunden).

Betrieb _____

Name _____

Vorname _____

Strasse _____

PLZ/Ort _____

Telefon _____

E-Mail _____

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



K A F F E E
M A C H E R

CafetierSuisse[®]
Individuelle Gastronomie

Die frische Familie

Aus CCA Angehrn wurde CC ALIGRO. Der neue Auftritt des Unternehmens widerspiegelt die Zugehörigkeit zur neuen Familie von ALIGRO.

CCA Angehrn heisst neu CC ALIGRO und unterstreicht mit dem neuen Namen die Zugehörigkeit zur neuen und frischen Familie von ALIGRO. «Dies ist ein Meilenstein im Zusammenschluss der beiden Unternehmen», so Dominique Demaurex. Das Unternehmen CC ALIGRO ist bereits seit dem 1. Dezember 2017 ein Teil von ALIGRO, dem einzigen unabhängigen Schweizer Familienunternehmen in der Cash+Carry-Branche.

Frische, Qualität, Inspiration

Die langjährige Familientradition des Betriebes mit seinen familiären Werten, Vertrauen und Hilfsbereitschaft nehmen bei CC ALIGRO einen wichtigen Stellenwert ein. Weiter hat sich der grün-rote Abholmarkt Frische, Qualität und Inspiration auf die Fahne geschrieben. Die Kundinnen und Kunden finden bei CC ALIGRO neben hochwertigen Produkten, aktuelle Trends, welche auf die Kundenbedürfnisse zugeschnitten sind und als Inspirationsquelle für Gastgeber dienen.

Die Kunden profitieren

Trotz des neuen Auftritts wird kundenorientiertes Handeln gross geschrieben und auch

die Ansprechpersonen bleiben dieselben. Die Kundschaft profitiert zudem von Preissenkungen und Sortimentserweiterungen. Alles unter dem Motto «Frische. Qualität. Inspiration».

CafetierSuisse freut sich, dass die jahrzehntelange Partnerschaft von CCA Angehrn mit dem Verband auch mit CC Aligro fortgesetzt wird. ■

Anzeige

NEU VON MICHEL DIE KALTGEPRESSTEN FRISCHSÄFTE

Erhältlich u. a.
bei Pistor,
Transgourmet
und Scana



IHRE VORTEILE

- ✔ **MINIMALER AUFWAND** Arbeitsintensives Selbstpressen war gestern, heute übernimmt Michel Pure Taste das Pressen für Sie.
- ✔ **MAXIMALER GESCHMACK** dank schonender Verarbeitung von 100% naturbelassenen Produkten.
- ✔ **LÄNGER HALTBAR** als Mitbewerberprodukte und selbstgepresste Säfte durch innovatives Kaltpressverfahren von frischen Früchten und rohem Gemüse.
- ✔ **GARANTIERTE NACHFRAGE** dank starkem Lancierungspaket.
- ✔ **UMSATZPLUS** mit Premium Produkt von der stärksten Schweizer Fruchtsaftmarke.

Michel
PURE TASTE



Perfektes Zusammenspiel

Publireportage

Kaffeekompetenz in der Tasse

Wer schmackhaften Kaffee servieren möchte, braucht die richtigen Zutaten und eine gute Kaffeemaschine. Hat man dann noch einen Partner an der Seite, der um das perfekte Zusammenspiel von Naturprodukt und Technologie weiss, steht höchsten Kaffeegenüssen nichts mehr im Weg.

Gastronomen, die sich für einen Kaffeefullautomaten entscheiden, tun dies aus verschiedenen Gründen. Einer der wichtigsten ist die konstante Kaffequalität bei einfacher Handhabung dank eines automatisierten Zubereitungsprozesses. Doch selbst wenn die Bezeichnung «Vollautomat» es suggeriert, von ganz alleine kommt auch aus der besten Kaffeemaschine kein Spitzenkaffee.

Die perfekte Einstellung

Nur wenn Mahlgrad, Kaffeemahlmenge, Anpressdruck sowie Brühdruck, -temperatur und Füllmenge exakt aufeinander abgestimmt sind, fliesst der Kaffee in der gewünschten Qualität in die Tasse. Im Zentrum steht das Naturprodukt. Das heisst: Jede Bohnensorte bringt andere Voraussetzungen mit. Um das Beste raus zu holen, muss die Kaffeemaschine exakt auf die Bohne und ihren Röstgrad abgestimmt sein. Für einen Café crème beispielsweise bedarf es einer gröberen Mahlung als für einen Espresso. Auch die Brühtemperatur beeinflusst den Geschmack. Ist sie zu hoch, wird der Kaffee eher bitter und seine natürliche Säure nimmt ab; ist sie zu nied-



Schulung für sämtliche Themen rund um den Kaffee

rig, schmeckt der Kaffee eher sauer bzw. die natürlichen Säuren im Kaffee werden zu stark betont.

Der Milchschaum macht's

Für Kaffeespezialitäten wie Cappuccino, Latte Macchiato oder Flat White ist das optimale Verhältnis von Espresso, Milch und Milchschaum sowie die für das jeweilige Getränk ideale Milchschaumkonsistenz entscheidend. Der perfekte Milchschaum zeichnet sich durch eine glänzende, weisse Oberfläche, natürlich-milchigen Geschmack und eine feinporige Textur aus. Zudem ist er so beständig, dass die zubereitete Kaffeespezialität in der gewünschten Optik beim Gast ankommt. Darüber hinaus sollte er mit der manuellen Schäumung durch einen professionellen Barista vergleichbar sein. Grundsätzlich lässt sich jede Milch aufschäumen. Mittlerweile sind auf dem Markt auch vegane Alternativen erhältlich, die extra dafür entwickelt wurden. Ob sich die Milch gut schäumen lässt, hängt vom Proteingehalt der Milch ab. Die Ideale Milch zum Schäumen sollte somit einen genügend hohen Proteingehalt (+/- 3,3%) und als Geschmacks-träger einen Fettgehalt von 3,5% aufweisen.

Technik-Expertise trifft Kaffeekompetenz

Bei den in der Gastronomie eingesetzten Profi-Kaffeemaschinen wird die Einstellung der Parameter für Kaffee und Milchschaum in der Regel vor Ort von den Service-Technikern des jeweiligen Herstellers durchgeführt. Die Mitarbeiter des Schweizer Kaffeemaschinenherstellers Schaerer bringen dafür umfassendes technisches Know-how sowie umfangreiche Kaffee- und Milchexpertise mit. Gemeinsam mit dem Kunden,

manchmal sogar mit dem Röster, entwickeln sie durch die Feinjustierung der einzelnen Parameter das gewünschte Geschmacksprofil der Kaffeespezialitäten. Beim sogenannten «Cupping» kann der Gastronom selbst testen, wie sich der Geschmack verändert, wenn an den verschiedenen Stellschrauben justiert wird. Dreh- und Angelpunkt für die tiefgreifende Wissensvermittlung an die Mitarbeiter und Partnerunternehmen sowie Kunden ist das Schaerer Coffee Competence Centre (CCC) – Schaerers hauseigenes Schulungs- und Beratungszentrum für sämtliche Themen rund um den Kaffee.

Seminarvielfalt

Die Experten des CCC vermitteln in verschiedenen, aufeinander aufbauenden Seminaren die Bedeutung der unterschiedlichen Qualitäts- und Geschmackseinflüsse bei der Kaffeezubereitung. Der Basiskurs «360° Kaffeewissen» führt beispielsweise in die vielfältige Welt des Kaffees ein – vom Roh- und Röstkaffee über Brühung und Zubereitung bis zur Servicepräsentation der Kaffeespezialitäten und dem richtigen Umgang mit der Kaffeemaschine. Im Folgekurs «Von der Bohne zum Espresso» werden die Grundkenntnisse vertieft und der Schwerpunkt auf sensorische Themen, Maschineneinstellungen, Milch und Milchschaum gelegt. Auch Kunden profitieren direkt von der Expertise der CCC-Kaffeespezialisten, z.B. durch Schulung und Beratung von massgeschneiderten Thematiken. Dazu gehört auch die Entwicklung von ganzheitlichen Kaffeekonzepten für den Markt des Kunden und dessen Bedürfnisse. ■

Autorin:

Monika Oeggerli, Trainer Coffee Competence Centre Schaerer AG



schaerer
swiss coffee competence

Schaerer AG
Allmendweg 8, 4528 Zuchwil
Tel. +41 32 681 64 01
Fax +41 32 681 62 42
www.schaerer.com

Medienkonferenz 2018

Kaffeequalität, Kaffeekonsum und Kaffeepreis

Am 26.11.2018 hat CafetierSuisse im Rahmen der Jahresmedienkonferenz über wichtige Verbandsentwicklungen, den Schweizer Kaffeemarkt, die Kaffeequalität und die Entwicklung des Durchschnittspreises für einen Café crème in der Deutschschweiz informiert.

Auch 2017 war der per capita Kaffeekonsum in der Schweiz mit 1110 Tassen hoch und die Schweizerinnen und Schweizer rangierten damit an der Weltspitze. Das Umsatzpotential für die Gastronomie ist also ungebrochen hoch, aber letztendlich entscheidet die Kaffeequalität über den Kaffeeumsatz in den Betrieben. Deshalb setzt sich CafetierSuisse für die Schweizer Kaffeekultur, die Kaffeequalität und den Kaffee als einen wichtigen Umsatzträger in der Gastronomie ein. Mit der 4. Kaffeetagung wurde erneut eine Plattform geboten, an der nationale wie internationale Kaffee-Expertinnen und Kaffee-Experten über Trends und Entwicklung im Kaffeemarkt diskutiert haben. Mit dem neuen Kaffee-Check (siehe Seiten 7 & 15) für alle Gastronomiebetriebe und dem für 2019 geplanten Kaffee-Sommelier-Kurs wird weiter in die Steigerung der Kaffeequalität in der Schweiz investiert.

Die Qualität des Kaffees in der Tasse wird von zahlreichen Faktoren beeinflusst: Neben Anbau, Ernte, Röstung, Mahlgrad und dem Fachwissen und der Ausbildung der zuständigen Mitarbeitenden wurde im Rahmen der 4. Kaffeetagung u.a. über den Ein-

fluss des richtigen Brüh-Rezepts im Zusammenhang mit der Tassengrösse sowie die Bedeutung der Wasserqualität bzw. Wasserszusammensetzung für die Kaffeequalität informiert.

Mit Dienstleistungen und Schulungsangeboten unterstützt CafetierSuisse die Gastronomie in diesem Sinne in der Steigerung der Kaffeequalität. Der neue Kaffee-Check und der geplante Kaffee-Sommelier-Kurs sind solche neue Angebote in der Branche. Der Kaffee-Check hilft Betrieben praktisch und unkompliziert bei der Verbesserung der Kaffeequalität: In den interessierten Cafés und Gastronomiebetrieben werden der Kaffee (Espresso, Café crème und Cappuccino), die Kaffeemaschine und die Arbeitsabläufe getestet und eine Analyse-Checkliste mit einfachen Verbesserungsvorschlägen zur praktischen Umsetzung übergeben und besprochen.

Kaffeepreis 2018 & 2019

Zum 30. Mal in Folge hat CafetierSuisse den angewandten Verkaufspreis für Café crème bei 750 Cafés, Cafeterias, Café-Bäckereien und Café-Bistros in der deutschsprachigen Schweiz erhoben (inkl. französisch-sprachigem Teil des Kantons Bern). Die Preise sind im Vergleich zum Vorjahr auf einen Durchschnittspreis von Fr. 4.25 leicht angestiegen.

Resultate 2018	Ø 2018	tiefst	höchst
Kanton Aargau	4.31	3.20	5.50
Kanton Bern	4.01	3.20	4.80
Kanton Basel-Landschaft	4.17	3.20	4.90
Kanton St. Gallen	4.20	3.20	4.90
Kanton Luzern	4.21	3.20	4.90
Kanton Zürich	4.35	3.00	5.60
Ostschweiz	4.17	3.00	5.00
Zentralschweiz	4.20	3.20	4.90

Ø aller Kantone der Deutschschweiz 4.25

Hans-Peter Oettli (CafetierSuisse Präsident) hielt zur Preisentwicklung 2018 fest: *«Über die ganze Deutschschweiz hinweg ist, was Preisaufläufe betrifft, weiter eine Zurückhaltung spürbar, die sich im nur moderaten Anstieg des Durchschnittspreises ausdrückt. Zwischen den städtischen und ländlichen Regionen ist weiterhin ein Unterschied festzustellen, auch wenn in Kantonen wie dem Aargau oder St. Gallen eine langsame und schrittweise Anpassung an den Durchschnittspreis und die nahe gelegenen Ballungszentren sichtbar wird».* ■

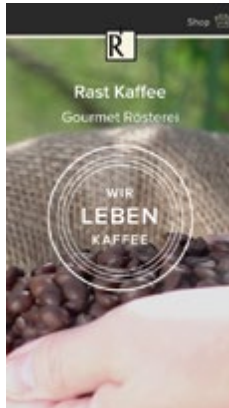


Digitaler Service

Neue Kaffee-App von Rast-Kaffee

Die Gourmet Rösterei Rast Kaffee lanciert als digitalen Service und zur Vermittlung von Kaffee-Wissen eine neue App. Darüber hinaus erhält der User mit der App einen neuen, mobilen Zugang zu interessanten Fakten und wichtigen Hintergründen rund um den Kaffee.

Mit der App von Rast Kaffee können User jederzeit und überall auf profundes Expertenwissen zugreifen und Antworten von Spezialisten auf alle Kaffee-Fragen finden. Evelyn Rast, Geschäftsleitungsmitglied, betont: «Mit dieser App machen wir unsere ausgewiesene Kompetenz erstmals mobil und für User über Smartphone und Tablet nutzbar» und ergänzt: «Wir bringen die



Wissenswertes
in der
neuen Kaffee-App

Welt des Kaffees und die mobile Kommunikation zusammen. Das ist in dieser Kombination neu im Markt».

Mit der neuen App will Rast Kaffee die User schulen und ihnen Wissenswertes rund um das anspruchsvolle Produkt Kaffee vermitteln: «Qualitätsdenken und Leidenschaft sind Voraussetzung, Wissen und gekonntes Handwerk – und damit der Mensch –

sind die entscheidenden Schlüsselfaktoren für den perfekten Kaffee», weiss Adrian Gisler, ebenfalls Teil der Geschäftsleitung.

Die App von Rast Kaffee ist ein zielgerichtetes Online-Kompendium. Sie verfügt über eine selbsterklärende Navigation und lässt sich entsprechend einfach handhaben. Eine Push-Notification hält die Kunden immer auf dem aktuellsten Stand über interessante Neuigkeiten aus dem Hause Rast Kaffee. Die App verlangt keine Registrierung. Aber mit Registrierung erhalten User beim erfolgreichen Abschluss des Barista-Quiz' per E-Mail ein exklusives Diplom. ■

Download der App von Rast Kaffee

Die App von Rast Kaffee kann ab sofort kostenlos heruntergeladen werden im Apple App Store und Google Play Store.

Für weitere Auskünfte:

Rast Kaffee AG
Telefon: 041 210 58 66
E-Mail: mail@rast.ch
Internet: www.rast.ch

Anzeige



OB KRANKENTAGGELD ODER UNFALLVERSICHERUNG

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


Cafetier Suisse®
Individuelle Gastronomie

WEIL GESUNDHEIT ALLES IST 

Eine/r von uns

Das «Café-Bar Parterre» – Ein Ort zum Verweilen

Die charmante Café-Bar um die Ecke im Länggassquartier – das «Parterre». Ein gemütlicher Ort zum Verweilen und Wohlfühlen, wo sich allerlei Menschen treffen und jenseits von Social Media neue Bekanntschaften schätzen. So kennen viele die kleine, aber feine und charmante Café-Bar.

Das «Café-Bar Parterre» liegt gleich an der Ecke am Anfang des Länggassquartiers, ein ehemaliges Industrie- und Arbeiterquartier, das sich heute zu einem trendigen und beliebten Wohnquartier mitten in der Stadt Bern entwickelt hat. Das «Parterre» wird seit dem Jahr 2000 von Michael und seinem Bruder Samuel Fankhauser betrieben und ist ein beliebter Treffpunkt für allerlei Menschen.

Für Michael Fankhauser hat diese Lokalität einen besonderen Wert, denn er ist mit seiner Familie bereits im selben Haus an der Hallerstrasse 1 aufgewachsen. Vormalig ein Kiosk, war dieser Ort für Michael Fankhauser bereits als Kind ein magischer Ort, wo er Mickey Mouse Hefte las und half die leeren Regale aufzufüllen. Heute erinnert jedoch nichts mehr an den früheren Kiosk. Betritt man das «Parterre», steht man in einem eindrücklichen Raum mit hohen De-

cken und Fenstern und einem prachtvollen Kronleuchter aus Turin, welcher der Café-Bar ein aussergewöhnlich charmantes, ita-

«Es ist toll hinter dieser Bar zu stehen und zu sehen, dass Leute verschnauften können, sobald sie reinkommen.»

lienisches Ambiente verleiht. Der grosse Spiegel an der Seite lässt den Raum nochmals deutlich grösser wirken und die Bar in der Mitte erscheint wie eine kleine geschützte Insel. So erzählt Michael Fankhauser: «Es ist toll hinter dieser Bar zu stehen und zu sehen, dass Leute verschnauften können, sobald sie reinkommen».

Der Wunsch, selber ein Café oder eine Bar zu betreiben, kam bei Michael Fankhauser bereits früh auf: «Wenn ich pensioniert bin, mache ich einen Ort, wo man sich treffen kann». Und dieser Wunsch bewahrheitete sich sogar früher, als gedacht. Bereits zu Studienzeiten arbeitete er im Gastgewerbe und betrieb später mit einer Freundin einen Sommer lang das Wohlei-Beizli am Wohlensee, wodurch seine Idee noch mehr bestärkt wurde. Als das Kiosklokal an der «Ecke» frei wurde, war der Entschluss gefasst dort das «Café-Bar Parterre» zu eröffnen. Der Aufbau des «Parterre» wurde durch die Mithilfe beim Aufbau durch Freunde und Familie zu einem gemeinsamen Herzensprojekt.

Das «Parterre» ist seit der Eröffnung zu einem geschätzten Quartierstreffpunkt geworden und bietet einen familiären Raum,



Sitzgelegenheiten aussen

wo jeder willkommen ist und sich wohlfühlen kann und welcher auch gerne mal für individuelle und kulturelle Abende oder einen Sonntagsbrunch genutzt wird. Am Morgen ein gemütliches Café für den perfekten Tageseinstieg, wo man seine Zeitung ungestört bei einem Cappuccino oder Latte Macchiato lesen kann, verwandelt sich das «Parterre» am Abend zu einer atmosphärischen Bar, wo sich allerlei Leute gerne treffen und den hektischen Arbeitstag ausklingen lassen.

Das «Parterre» soll ein Treffpunkt sein und bleiben und bietet dementsprechend nur ein kleines Speiseangebot an – das «Gängige» eben. Wem am Mittag ein Hot Panini dennoch nicht ausreicht, kann nebenan in der Crêperie «Le Carrousel» sein Menü zusammenstellen. ■



Die geschützte Insel

6 Fragen an...

Interview mit Michael Fankhauser

Was begeistert Sie an Ihrem Beruf?

Mich begeistern der Kontakt und die Zusammenarbeit mit Leuten und meine Selbständigkeit. Vor allem in der Turnhalle (Eventlokal in Bern) habe ich viel mit dem Personal

«Daher sind für mich Orte, wo man sich persönlich treffen und austauschen kann sehr wichtig. Es geht darum sich zu begegnen und neue Begegnungen zu machen.»

und der Organisation von Anlässen zu tun. Zudem kenne ich viele bereits seit der Kindheit und es fühlt sich fast wie eine grosse Familie an. Auch ist es ein Privileg mit meinen Geschwistern arbeiten zu dürfen.

Was macht Ihren Betrieb einzigartig?

Ich finde, jeder Betrieb ist einzigartig. Daher denke ich auch nicht, dass unser Betrieb einzigartiger ist als andere. Das Lokal ist eben in einem wunderschönen Haus, an einer schönen Ecke, mitten in der Stadt und nahe am Bahnhof. Sicherlich machen auch die hohen Räume den Charme des Lokals aus.

Was sind Ihrer Meinung nach die Trends in der Gastronomie?

Nachhaltigkeit wird den Gästen beispielsweise immer wichtiger. Es gibt aber auch bedenkliche Trends in Richtung Selbstbedienung und Check-In/Check Out-Systeme. Daher sind für mich Orte, wo man sich persönlich treffen und austauschen kann sehr wichtig. Es geht darum sich zu begegnen und neue Begegnungen zu machen.



Michael Fankhauser

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

Bei der neuen Stellenmeldepflicht kann ich noch nicht abschätzen wie aufwändig das wird, aber auf alle Fälle bedeutet dies deut-

lich mehr Bürokratie, welche ich fraglich finde. Ansonsten fallen mir spontan keine mühsamen Rahmenbedingungen ein und daher kann ich mich nicht besonders beschweren. Im Vergleich zu früher sind auch die Behörden in Bern sehr Service Public orientiert und es hat sich viel getan in der Transparenz, Klarheit und Kommunikation.

Wo trifft man Sie in Ihrer Freizeit?

Ich habe zwei Kinder im Alter von 6 und 8 Jahren, was eine sehr schöne Aufgabe ist. Nebenbei mache ich Musik, spiele Cello, Klavier und singe gerne. Zudem mache ich gerne Sport und bin gern an unterschiedlichen Orten. Das Eine profitiert so vom Anderen.

Warum sind Sie Mitglied von CafetierSuisse?

Ehrlich gesagt ist hier mein Bruder Samuel Fankhauser besser informiert. Aber ein Grund war auf alle Fälle die individuelle Beratung und die Verbindung über Panvica. ■

USP: Lage, Haus, Einrichtung, familiär und persönlich

Preis Kaffee Crème: CHF 3.50

Preis Espresso: CHF 3.00

Anzahl Mitarbeitende: 9

Sitzplätze: 20

Café Bar Parterre

Hallerstrasse 1

3012 Bern

Sonntags geschlossen

Telefon: 031 305 70 39

Kaffeewissen

Rösten

Das Rösten von Kaffee ist ein traditionelles Handwerk und entscheidend für den Geschmack des Kaffees. Im Folgenden werden einige Fragen zum Thema «Kaffeerösten» behandelt, um einen kleinen Überblick über diesen Prozess zu verschaffen.

Was ist Kaffeerösten?

Rösten ist das trockene Erhitzen (ohne Wasser) des Rohkaffees. Durch die Röstung erfährt der Kaffee die charakteristischen chemischen und physikalischen Veränderungen, die ihn zu dem uns bekannten Produkt werden lassen. Schon bei 60°C beginnen die ersten thermischen Zersetzungsprozesse (Pyrolyse) und somit der Röstvorgang, der bei ca. 200–250°C endet, je nach Röstverfahren, Röstung und gewünschtem Röstgrad. Beim Röstvorgang werden bis zu 1'000 bekannte Aromen freigesetzt.

Was passiert beim Rösten?

Die verschiedenen Inhaltsstoffe des Rohkaffees (wie Kohlenhydrate, Proteine, Fettstoffe, Alkaloide und Säuren) reagieren beim Erhitzen miteinander. Beim Rösten dehnen sich die Zellwände der Bohnen aus. Die (Kaffee-) Öle treten an die Oberfläche. Das Volumen der Bohne nimmt zu (50–100%) und Feuchtigkeit geht verloren (10–20% Gewichtsabnahme). Physisch löst sich das äussere Kaffeehäutchen von der Bohne und fällt ab.

Werden dem Kaffee beim Röstverfahren chemische Produkte zugesetzt?

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

Was bedeutet Langzeitröstung?

Eine Langzeitröstung wird bei niedriger Temperatur (bis maximal 240°C) und einer längeren Röstzeit (12–25 Minuten) als bei so genannten Kurzzeitröstungen durchge-

führt. Über diesen Faktor unterscheidet sich das handwerkliche Röstverfahren grundlegend von dem der Gross- und Industrieröstereien. Diese rösten vielfach bei hohen Temperaturen (300°C bis 500°C) und kurzen Röstzeiten (90 Sekunden bis 3 Minuten).

Helle Röstung – was steckt hinter dem aktuellen Trend?

Mitteleuropa liegt kaffeetechnisch gesehen eben in der Mitte zwischen dunkel gerösteten süditalienischen und sehr hell gerösteten skandinavischen Kaffeebohnen. Die Tendenz geht zum Hellrösten heißt es, aber ist das wirklich so oder ist dieser Trend entbehrlich? Nachfolgend einige – nicht immer ganz ernst gemeinte – Argumente und Gegenargumente zur jüngsten Welle dieser so genannten Food-Trends.

- 1 Die helle Röstung («3rd Wave Coffee») liegt im Trend.
Ein Trend ist ein Trend und heißt deshalb so, weil er wieder vergeht (oftmals sehr schnell).
- 2 Der hell geröstete Kaffee ist weniger herb und bitter.
Ich trinke genau deshalb Kaffee, weil dieser herb ist und eine Bitternote besitzt.
- 3 Das Hellrösten ist groß im Kommen!
In der Praxis sprechen wir von einem Trend, der weniger als 0,01% des Kaffeemarktes in Mitteleuropa betrifft.

Literaturtip

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



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

- 4 Der hell geröstete Kaffee enthält viele feine Säuren.
Ganz klar, weil der Kaffee naturgegeben nicht fertig geröstet ist.
- 5 Der hell geröstete Kaffee hat mehr Frucht und entwickelt tolle Fruchtaromen.
Ja stimmt. Dies gilt für perfekt geröstete, reinsortige Arabica-Lagenkaffees, wo Experten die einzelnen feinen Geschmacksnuancen der Kaffeebohnen unterscheiden möchten. Dies gilt fast ausschließlich für eine professionelle, hochwertige Filterkaffeezubereitung.
- 6 Das Ergebnis der hellen Röstungen sind beerige Nuancen nach Brombeere oder Erdbeere, aber auch bis dato eher nicht mit Kaffee in Zusammenhang gebrachte Noten von Zitrone, Mandarine, Mango, Yasmin sowie von frischen Gemüsen wie Gurke oder Erbse.
In einem einzigen Portwein wurden bei einer Weinverkostung in England 130 verschiedene Aromen «gefunden», trotzdem möchte ich keinen Portwein zu meinem Steak trinken, noch den Portwein täglich und ständig genießen. ■

Kaffeernetzwerk

Der Kaffee-Check

Haben Sie sich schon mal gewundert, weshalb der Kaffee etwas zu stark, zu schwach oder gar zu sauer ist? Bei der Qualität des Kaffees oder bei seiner Zubereitung gibt es immer Verbesserungspotential. Benjamin Hohlmann, Gründer der Kaffeemacher GmbH, erklärt uns in einem Interview was bei der Kaffeequalität und der Zubereitung von Kaffee beachtet werden muss und wie Kunden vom neuen «Kaffee-Check» profitieren können.

Was zeichnet Ihrer Meinung nach ein qualitativ hochwertiges Kaffee-Geschmackserlebnis aus?

Hochwertiger Kaffee zeichnet sich vor allem durch Balance auf hohem Niveau aus. Viel Süsse mit komplexer Säure und vielen positiven Geschmacksnoten und dazu eine elegante und weiche Textur mit einem langen Nachgeschmack. Das macht einen guten Kaffee aus.

Wo sehen Sie die häufigsten Fehler beim Kaffee und der Kaffeezubereitung?

Im eigenen Zuhause und Büro ist einer der

«Ein Phänomen in der Gastronomie ist, dass Qualität einer kürzeren Brühzeit geopfert wird.»

häufigsten Fehler die Verwendung von zu hartem Wasser. Das schadet nicht nur der Maschine, sondern puffert auch die Komplexität des Kaffees.

Die Gastronomie und der Privathaushalt haben gemein, dass sie leider viel zu oft schlechten Kaffee einkaufen. Ein Indikator dafür ist der Einkaufspreis. Kaffees, die weniger als CHF 17 kosten, können eigentlich nicht aus gutem Rohkaffee bestehen. Und man kann sich ausserdem relativ sicher sein, dass beim Produzenten nicht genug ankommt. Natürlich garantiert ein hoher

Preis keinen guten Kaffee. Aber er ist oft ein Indikator für verwendete Rohkaffees.

Ein Phänomen in der Gastronomie ist, dass Qualität einer kürzeren Brühzeit geopfert wird. Jeder Kaffeemaschinen-Techniker kann

«Bei unseren Kaffeechecks sehen wir, dass oft ein geschulter Blick von aussen hilft.»

ein Lied davon singen. Eine gute Extraktion von Espresso oder Café crème dauert in der Regel länger als 20 Sekunden. Um Abläufe zu beschleunigen, wird die Kaffeemaschine und Mühle jedoch oft viel kürzer getrimmt. Solche Kaffees werden niemals lecker schmecken.

Wie kann gute Kaffeequalität gewährleistet werden bzw. wo sehen Sie das grösste Verbesserungspotential?

Bei unseren Kaffeechecks sehen wir, dass oft ein geschulter Blick von aussen hilft. Wir analysieren die eingestellten Rezepte, prüfen die Getränke sensorisch, schauen uns die Abläufe an und geben ein breites Feedback. Bei jedem Betrieb gibt es Verbesserungspotential im Bereich der Kaffeemaschine. Das ist nicht überraschend. Ich kann aus meiner eigenen 9-jährigen Zeit als Gastronom sagen: an manches gewöhnt man sich und ein frischer Blick von aussen kann nur helfen. Das grösste Verbesserungspotential stellen wir bei der Einstellung der Kaffeemaschine fest und besonders beim wichtigsten Schweizer Kaffeetrink, dem Café crème. Anknüpfend an unsere Konsumentenstudie in Zusammenarbeit mit CafetierSuisse können wir den Gastro-

Detaillierte Informationen zum Kaffee-Check finden Sie auf Seite 7.



Benjamin Hohlmann

nomen helfen, dieses Getränk besser zu machen.

An welche Betriebe richtet sich der «Kaffee-Check» und wie können Cafetier-Suisse-Mitglieder von diesem Check konkret profitieren?

Wir haben in den letzten Monaten Bäckerei Betriebe mit Café, Systemgastronomen mit hoher Frequenz und dem Schwerpunkt Verpflegung am Mittag sowie verschiedene kleinere Cafés im ländlichen und städtischen Raum besucht. Die Rückmeldung war jeweils sehr positiv. Wir geben in den zwei Stunden ein sehr breites Feedback. Vieles davon kann sofort angewendet werden. Zum Teil sind weitergehende Schulungen sinnvoll.

Ich würde zusammenfassend sagen: das, was wir innerhalb dieser kurzen Besuche an Rückmeldung geben, kann über viele Schulungen auch erlernt werden. Aber der Besuch direkt im Betrieb ist nach unseren ersten Erfahrungen eine grosse Bereicherung für die Teilnehmerinnen und Teilnehmer an diesem Programm. ■

Best of Swiss Gastro 2019

Die Gewinner in der Kategorie «Coffee»

Zum 15. Mal ist der Schweizer Publikumspreis «Best of Swiss Gastro» verliehen worden. An der Award Night im Ohlala-Zirkuszelt wurden acht Kategoriensieger mit dem hölzernen Kreuz ausgezeichnet. «Master 2019» und Gesamtsieger des Abends darf sich aber nur einer nennen: das Eat Me Restaurant & Cocktail Lounge aus Lausanne.

Die Fachjury hat insgesamt 114 Schweizer Lokale ausgezeichnet, die mit einem innovativen und überzeugenden Konzept überzeugten. Während drei Monaten haben sich

die Restaurants, Bars, Take-Aways und Cafés dann dem Urteil des Publikums gestellt. Folgende Betriebe wurden in der Kategorie «Coffee» ausgezeichnet:

Auch zu den Besten gehören?

Jetzt für das 2019 anmelden und als Cafetier-Mitglied 50 % der Teilnahmegebühr sparen:

www.bosg.ch

1. Platz:

Sweet Life Coffee & Sweets, Ebikon

Gemütlich, urban und kreativ



ZVG: BOSG

Guter Kaffee ist eine Philosophie, eine Leidenschaft und eine Berufung von Sweet Life. Dort wird ausschliesslich wild gewachsener Kaffee, ganz natürlich und ohne Plantage aus den letzten Bergregenwäldern einer äthiopischen Provinz, verwendet. Dank den natürlichen Wachstumsbedingungen und den niedrigen Erträgen konzentriert sich in den wilden Arabica-Bohnen ein Aroma, welches ein Plantagen-Kaffee nie erreichen kann. Gemütlich, urban und kreativ: Dafür steht das Sweet Life im pulsierenden Herzen der Mall of Switzerland.

2. Platz:

Caffémobil Emma & Paul, Bern

Buon giorno!



ZVG: BOSG

Emma & Paul ist ein Stück italienische Caffèkultur und der perfekte Start in einen guten Tag. Bestellen, trinken, weitergehen – das allmorgendliche Lieblingsritual der Italiener ist möglich dank dem Caffémobil. Vom wunderbar cremigen Cappuccino über einen rassigen Espresso bis hin zu verführerischen Dolci und frischgepressten Säften bietet Emma & Paul alles, was es braucht, um glücklich zu werden.

3. Platz:

Dr. Oetker Café Gugelhupf, Luzern

Qualität, die man sieht und schmeckt!



ZVG: BOSG

Bei Dr. Oetker Café Gugelhupf, Luzern lautet das Motto «HUUSGMACHT MIT LIÄBI!»! Wer will, kann sich den ganzen Tag lang seinen persönlichen Lieblings-Brunch aus Pancakes, Waffeln, Rühreiern mit karamellisiertem Speck, Rösti, frischen Gipfeli und knusprigen Brötchen, Müesli, Smoothies, gluschtigen Plättli und bestem, frisch gemahlenem Kaffee zusammenstellen!

Das Café findet man im pulsierenden Neustadtquartier im schönen Luzern.

Ausgezeichnet wurden in der Kategorie «Coffee» auch folgende Betriebe:

- Diagonal Café & Bar, Bern
- Casa Segreto, Aadorf
- Café Chocolaterie MARON, Chur

Ausserdem wurde folgendes CafetierSuisse Mitglied in der Kategorie «On the Move 2019» mit dem zweiten Platz ausgezeichnet:

Bagelboys, Zürich

Bagel-Sandwich wie du es noch nie hattest!

Das Bagel-Restaurant wurde nach dem Vorbild der berühmten Bagelshops in New York City gestaltet. Mit den besten Zutaten aus mehrheitlich biologischen Zutaten (auch Fleisch und Fisch) wird alles selber hergestellt. Die Bagels und Süssgebäcke

werden gebacken, der Lachs geräuchert und das feine Pulled Pork und Pastrami gepökelt. Zu Hause im innovativen Hunzikerareal in Oerlikon tragen die Bagelboys Sorge zur Umwelt und zu ihren Gästen. ■

#BORNSOCIAL

BORN SOCIAL IN 1895

MILANO - 11.37 am

LAVAZZA

TORINO, ITALIA, 1895

Selbstkontrolle

Revidierte Hygiene-Leitlinie GVG

Für eine einwandfreie Qualität spielt die Hygiene eine wichtige Rolle und diese muss sichergestellt sein. Daher entwickelt sich das Lebensmittelrecht ständig weiter und auch die Branchenleitlinien müssen entsprechend angepasst werden. Die «gute Verfahrens-praxis im Gastgewerbe» (GVG) bildet dabei ein wichtiges Hilfsmittel zur Selbstkontrolle und bildet die Basis für die Kontrolle durch den Lebensmittelinspektor. Durch das revidierte Lebensmittelrecht ist auch eine Überarbeitung der Hygiene-Leitlinie nötig geworden, welche ab dem 1. Januar 2019 umgesetzt wird.

Ein Überblick, was sich dabei konkret geändert hat:

Zwei weitere Verbände sind an der Entwicklung der GVG beteiligt: zu CafetierSuisse, GastroSuisse und Hotelleriesuisse haben sich die Swiss Catering Association und der Schweizer Verband für Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie gesellt.

Betriebskategorien

Die Einteilung der Betriebskategorien wurde grosszügiger ausgelegt. Davon profitieren Kleinstbetriebe, die bisher in der Kategorie D nur bis zu 5 Mitarbeitende haben durften.

Kategorie	Mahlzeiten pro Service, inkl. Auslieferungen	Mitarbeitende
A Gross	>500	>50
B Mittel	151–500	21–50
C Klein	51–150	10–20
D Sehr klein	<50	<9

Die Leitlinie wird ab 1. Januar 2019 in Deutsch, Französisch und Italienisch verfügbar sein. CafetierSuisse-Mitglieder können sie auf www.cafetier.ch kostenfrei als PDF downloaden oder als gedruckte Version zum Spezial-Preis von 25.00 CHF in unserem Online-Shop bestellen.

Beurteilung des Risikos

Betriebe, die hauptsächlich empfindliche Personengruppen verpflegen und/oder den Grossteil des Umsatzes aus Gerichten mit hohem Risiko – Speisen mit rohen Eiern, rohem Fleisch, Fisch oder Geflügel – erwirtschaften, müssen mehr dokumentieren, in Form von Rezepturen oder Arbeitsanweisungen. Die Beurteilung des Risikos erfolgt unabhängig von der Betriebskategorie.

Als empfindliche Personengruppen gelten Kinder und Säuglinge, Senioren, Schwangere und Menschen mit geschwächten Abwehrkräften. Gerichte mit hohem Risiko beinhalten rohe Eier, rohes Fleisch, Fisch oder Geflügel.

Allergendeklaration

Die Auskunftspflicht bei Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen, wurde erweitert. Es muss neu ein schriftlicher Hinweis vorhanden sein, dass der Gast auf Nachfrage mündliche Auskunft erhält. Die Rezepturen sind zudem in geeigneter Form schriftlich festzuhalten.

Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Bauliche Veränderungen an Bade- und Duschanlagen müssen dem Vollzug gemeldet werden. Das Wasser muss zudem regelmässig (in der Regel einmal jährlich) auf Legionellen untersucht werden. Das betrifft auch Personalduschen und sanitäre Anlagen in Hotelzimmern. Die verantwortliche

Weitere Auskünfte

Die CafetierSuisse Fachstelle beantwortet und berät Sie in allen Fragen zu Lebensmittelsicherheit und Hygiene.

Kontakt:

CafetierSuisse
Tel. 044 201 67 77
info@cafetier.ch

Person oder der Geschäftsführer muss die Untersuchung organisieren.

Herkunftsdeklaration bei Fisch

Neu muss das Fanggebiet bei Fischen schriftlich in der Speisekarte deklariert werden.

Richtwerte zur Überprüfung der guten Verfahrens-praxis

Lebensmittel werden mit Hilfe von Richtwerten zur Überprüfung der guten Verfahrens-praxis beurteilt. Sie entsprechen den ehemaligen Toleranzwerten und sind in der Leitlinie aufgeführt. ■

CafetierSuisse 2019

Netzwerk für die individuelle Gastronomie & Plattform der Schweizer Kaffeebranche

CafetierSuisse – Ihr Verband für die individuelle Gastronomie und die Plattform für die Schweizer Kaffeebranche – arbeitet immer an der Weiterentwicklung und Verbesserung der Verbandsangebote und Dienstleistungen, um diese so nah wie möglich an den Interessen der Verbandsmitglieder und der individuellen Gastronomie auszurichten. In diesem Sinne freuen wir uns gemeinsam mit Ihnen auf das kommende Jahr 2019!

CafetierSuisse setzt sich für die Verbesserung der politischen und wirtschaftlichen Rahmenbedingungen für die Gastronomie in der Schweiz ein und macht seinen Mitgliedern praxisnahe Dienstleistungsangebote. Hier ein kleiner Überblick zu einigen ausgewählten Verbandsdienstleistungen:

- **Zugang zu Schweizer Lunch-Check**
- **AHV & BVG** (L-GAV konform): via unserer Ausgleichskasse Panvica.
- **Krankentaggeld:** Rahmenverträgen der SWICA oder der Innova.
- **Betriebshaftpflicht & KMU-Versicherungen:** Angebote der Basler Versicherungen mit exklusiven Rabatten.
- **Rechtsfragen:** Direkte und persönliche Beratung, keine Warteschleife und Zugang zu 30 Minuten kostenloser Anwaltsberatung: www.lexilla.ch/cafetiersuisse

- **Online-Mitgliederbereich:** Kostenlose Downloads von Informationsmaterialien.
- **Immer aktuelle Informationen:** Mitglieder-magazin CaféBistro, E-Mail Newsletter
- **Praxisnahe Weiterbildung:** Barista-Kurse, Kurse zu Arbeitsrecht/LGAV, Betriebswirtschaft/Konzept.
- **Moderne und spannende Netzwerkevents:** Austausch innerhalb der Branche, Café-Touren, Verbandsversammlungen, Kaffeetagung etc.
- **Vergünstigungen & Angebote:** Vergünstigter Zugang zu Produkten und Dienstleistungen unserer Partnerfirmen.
- **Politik:** CafetierSuisse setzt sich auf politischer Ebene für die Interessen der Gastronomie in der Schweiz ein.
- **Kaffeekultur:** Kaffeequalität und die Förderung der Kaffeekultur steht im Mittelpunkt der Arbeit von CafetierSuisse.

Der Kaffee-Check

Sie sind unsicher, ob der Kaffee in Ihrem Betrieb schmeckt wie er soll, oder wollen die Kaffeequalität für Ihre Gäste steigern? Mit dem neuen und unabhängigen Kaffee-Check helfen wir Ihnen dabei, Ihren Kaffee besser zu machen! Expertinnen und Experten der Kaffeemacher GmbH kommen nach Absprache mit Ihnen in Ihren Betrieb und testen Ihren Kaffee, Ihre Kaffeemaschine und

Noch kein Mitglied aber Interesse an einer Mitgliedschaft?

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

Ihre Kaffee-Arbeitsabläufe und geben ein schnelles Feedback mit praktischen Tipps zur einfachen Verbesserung Ihrer Kaffeequalität!

Neue Internetseite und Beratungsangebote

Im kommenden Jahr wird der Internetauftritt von CafetierSuisse komplett neu aufgestellt und das Beratungs- und Unterstützungsangebot für die Mitglieder von CafetierSuisse ausgeweitet. Mit einem noch umfangreicheren Angebot an Checklisten und Merkblättern wird die Arbeit unserer Mitglieder vereinfacht und unterstützt.

Mit den Verbandsanlässen, Events und praxisnahen Weiterbildungskursen bleiben CafetierSuisse-Mitglieder konkurrenzfähig und den Mitbewerbern hoffentlich immer ein Stück voraus. Alle Kursdaten und CafetierSuisse-Termine finden Sie immer aktuell auf www.cafetier.ch. Die zentralen Verbandsanlässe von CafetierSuisse 2019 können Sie sich schon heute in Ihrem Kalender reservieren:

- **GV CafetierSuisse CMZ**
Luzern: 19.04.2019
- **GV CafetierSuisse ZCV**
Zürich: 08.05.2019
- **Delegiertenversammlung CafetierSuisse**
Meisterschwanden: 24./25.06.2019

Das Team von CafetierSuisse freut sich darauf, Sie an einem Verbandsanlass oder Kurs im Jahr 2019 anzutreffen. ■

Mitglieder werben Mitglieder

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

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

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

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

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

Service/Rechtsfragen

Arbeitszeugnis

Die Zeugnispflicht des Arbeitgebers

«Der Arbeitnehmer kann jederzeit vom Arbeitgeber ein Zeugnis verlangen, das sich über die Art und Dauer des Arbeitsverhältnisses sowie über seine Leistungen und sein Verhalten ausspricht.» (Art. 330 OR). Dieser Gesetzesartikel verankert die Pflicht des Arbeitgebers, dem Arbeitnehmer ein qualifizierendes Arbeits- oder Zwischenzeugnis auszustellen. Der Arbeitnehmer kann folglich jederzeit vom Arbeitgeber ein Zeugnis verlangen. Entgegen verbreiteter Annahme gilt diese Pflicht unabhängig von der Dauer des Arbeitsverhältnisses. In vielen Unternehmen ist es Praxis, Mitarbeitern, welche das Unternehmen in der Probezeit wieder verlassen, eine Arbeitsbestätigung auszustellen. Auf Verlangen des Mitarbeiters muss der Arbeitgeber auch einem Mitarbeiter, der nur für kurze Zeit im Betrieb tätig war, ein qualifizierendes Zeugnis ausstellen.

Inhalt des Zeugnisses

Das Zeugnis muss über die Art und Dauer der Anstellung sowie über die Leistungen und das Verhalten des Mitarbeiters Auskunft geben. Bei der Formulierung soll sich der Arbeitgeber an die Grundsätze Wahrheit, Wohlwollen, Vollständigkeit und Klarheit halten.

In der Regel wird diesen Inhaltsanforderungen durch ein zweiteiliges Zeugnis entsprochen. Im ersten Teil wird die Tätigkeit des Mitarbeiters beschrieben und im zweiten Teil wird die Leistung des Mitarbeiters qualifiziert. Dabei führt insbesondere beim qualifizierenden Teil der potentielle Konflikt zwischen Wahrheit, Vollständigkeit und Wohlwollen zu Unsicherheiten und Streitigkeiten.

Für Arbeitgeber ist es oftmals schwierig, sehr gute Mitarbeiter auch im Zeugnis positiv hervorzuheben, da bereits die Zeugnisse für durchschnittliche Mitarbeiter äusserst positiv klingen. Andererseits möchte der Arbeitgeber bei gewissen Mitarbeitern seine Vorbehalte wiedergeben, ist dabei aber – zu Recht – zurückhaltend, weil der

Arbeitnehmer das Zeugnis sonst anfechten könnte, da es nicht wohlwollend ist.

Häufig wird z.B. für alle Servicemitarbeiter derselbe erste Abschnitt benutzt und anschliessend beim qualifizierenden Teil entweder «gut», «sehr gut» oder «überdurchschnittlich» in die jeweiligen Phrasen eingesetzt. Anstelle dieses Vorgehens kann mit der Differenzierung bereits beim ersten Teil des Zeugnisses begonnen werden. Einem top Mitarbeiter, der zusätzliche Aufgaben übernimmt und überall einspringt, darf dies auch bescheinigt werden. Bei einem minimalistischen Arbeitnehmer ist es sinnvoll, die Beschreibung der Tätigkeit auf die tatsächlich erledigten Arbeiten zu beschränken.

Vermeiden von rechtlichen Risiken

Probleme mit Zeugnissen können aus zwei Gründen entstehen. Einerseits, weil der Arbeitnehmer mit dem Zeugnis nicht einverstanden ist. Andererseits, weil ein anderer Arbeitgeber geltend macht, er habe aufgrund des Zeugnisses jemanden eingestellt und dadurch einen Schaden erlitten.

Der erste Fall kommt häufig vor. Für den Arbeitnehmer ist die Bedeutung des Arbeitszeugnisses gross und die Hemmschwelle, ein schlechtes Zeugnis anzufechten, gering. Für den Arbeitgeber hingegen sind diese Fälle meist lästig und verursachen schnell Aufwand und Kosten von mehr als tausend Franken. Deshalb empfiehlt sich, Arbeitszeugnisse soweit möglich wohlwollend zu gestalten.

Der zweite Fall ist sehr selten. Doch wenn er eintritt, ist die Schadenssumme für das betroffene Unternehmen meist gross. Ein Prozess um Schadenersatzforderungen zwischen zwei Unternehmen kostet schnell tausende Franken. Hinzu kommen allfällige Schadenersatzzahlungen an das andere Unternehmen. Deshalb ist es wichtig, die notwendigen Grenzen des Wohlwollens einzuhalten. Das heisst, es dürfen keine Tätigkeiten bescheinigt werden, welche der Arbeitnehmer nicht in der Lage ist, auszu-

üben. Straftaten, die einen Zusammenhang mit der Arbeitsleistung haben, müssen erwähnt werden (nur dann, wenn die Straftaten durch die Strafbehörden verfolgt wurden). Eigenschaften des Mitarbeiters, welche seine berufliche Tätigkeit einschränken, dürfen nicht verschwiegen werden (z.B. wenn ein Sommelier infolge einer Alkoholallergie keinen Wein mehr verkosten kann).

Zeugnisse bei Arbeitgeberkündigung

Aufgepasst werden muss bei Zeugnissen, die an Arbeitnehmer ausgestellt werden, welchen der Arbeitgeber gekündigt hat oder dies beabsichtigt. Der Arbeitnehmer hat ein Recht auf schriftliche Begründung seiner Kündigung. Deshalb muss darauf geachtet werden, dass die Zeugnisse konsistent mit dem (potentiellen) Kündigungsgrund sind. Wenn z.B. einem Mitarbeiter in einem Zwischenzeugnis bescheinigt wird, dass er einen «äusserst zuvorkommenden und tadellosen Umgang mit den Kunden pflege» und einige Monate später gekündigt wird mit der Begründung «er sei zu wenig kundenfreundlich» dann ergibt sich eine Diskrepanz zwischen dem Zeugnis und dem Kündigungsgrund. Dies erhebt den Eindruck, dass der geltend gemachte Kündigungsgrund nicht der tatsächliche Kündigungsgrund ist. Eine Klage des Mitarbeiters wegen missbräuchlicher Kündigung würde so begünstigt. ■

DOMENIG  **PARTNER**
RECHTSANWÄLTE AG

Claudio Gür
M. A. HSG in Law and Economics
Domenig & Partner Rechtsanwälte AG
Hirschengraben 2, 3011 Bern
guer@domenig.law, 031 380 11 00
www.domenig.law

Kurz notiert

Neues aus der Gastronomie

World Coffee Championships 2018 – Die Schweiz im Kaffee-Höhenflug.

Emi Fukahori gewinnt an den Kaffeeweltmeisterschaften in Brasilien sensationell in der Kategorie «Filterkaffee» und bringt diesen Weltmeistertitel zum ersten Mal in die Schweiz. Dank drei Innovationen und ihrem Charme konnte sie die Juroren von sich und ihrem Kaffee überzeugen.

Dieses Jahr ist ein ausserordentlich erfolgreiches, wenn nicht das erfolgreichste Jahr überhaupt für die Swiss SCA. Spezialitätenkaffee ist im Vormarsch und Schweizer Baristas führen die Weltelite an:

2018 World Brewers Cup Championship:
Emi Fukahori – 1. Platz

2018 World Barista Championship:
Mathieu Theis – 3. Platz

2018 World Cup Tasters Championship:
Evelyn Rosa – 5. Platz

Fairere Lastenverteilung beim Familienausgleich

Isidor Baumann, gewerblicher Politiker in Bern und Ständerat für den Kanton Uri, nahm das Anliegen auf: Mit der Motion «Für eine faire Lastenverteilung» forderte er die Einführung eines Lastenausgleichs zwischen den Familienausgleichskassen (FAK) in allen Kantonen. «Mit dem vollen Lastenausgleich kann eine gerechte Finanzierung der Familienzulagen sichergestellt werden», skizziert Casimir Platzer, Präsident von GastroSuisse und Hotelier Kandersteg, den Ausweg. Ausserdem betont GastroSuisse: «Die vorgenommene Anpassung stellt eine faire Lastenteilung sicher, ohne dabei den Wettbewerb unter den FAK zu beeinträchtigen.»

Bundesrat präsentiert Gegenvorschlag zur Fair-Preis-Initiative

Der Bundesrat lehnt die Fair-Preis-Initiative ab. Er erachtet jedoch die Anliegen der Initianten, dem Verein «Stopp der Hochpreisinsel – für faire Preise», als berechtigt. Der Bundesrat zeigt sich deshalb bereit, mit dem indirekten Gegenvorschlag ungerechtfertigte Schweiz-Zuschläge endlich zu unterbinden. Dieser sieht Anpassungen des Kartellgesetzes vor. ■

Public Viewing Gebühr (Gemeinsamer Tarif 3c)

Zur Information: Die «Public Viewing Gebühr», der sogenannte «Gemeinsamer Tarif 3c» wurde von der zuständigen Schiedskommission bis zum 31.12.2023 (inkl. Verlängerungsmöglichkeit bis zum 31.12.2028) genehmigt. Die Höhe der Entschädigung variiert, je nachdem ob für das entsprechende «Public Viewing» ein Eintrittsgeld oder einer gleichwertigen Geldleistung (z.B. Zuschlägen auf Getränkepreisen) verlangt wird oder nicht, zusätzlich richtet sich die Gebühr nach der jeweiligen Bilddiagonale.

Ablauf: Veranstalterinnen und Veranstalter müssen bei der SUISA vor dem Anlass eine Erlaubnis beantragen und dabei alle zur Berechnung der Entschädigung erforderlichen Angaben melden. Stehen die Angaben erst nachträglich fest, sind sie spätestens innert 10 Tagen nach der Veranstaltung, nach dem Beginn der Nutzung, oder zu den in der Bewilligung genannten Terminen zu melden. Die SUISA kann dabei Belege verlangen, welche firstgerecht eingereicht werden müssen. Für den gewerblichen und kommerziellen Empfang von Fernsehsendungen besteht eine Gebühren- und Meldepflicht gemäss RTVG (aktuell noch die Bilag-Gebühr) müssen gesondert entrichtet werden.

Details zum «Gemeinsamen Tarif 3c» und zu den unterschiedlichen Tarifen finden Sie auf:

www.suisa.ch/de/kunden/tarifuebersicht.html ■

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

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

Lebensmittel

Demaurex & Co AG

CC ALIGRO Zentrale
Mooswiesstrasse 42, 9201 Gossau SG
Tel. 071 388 13 00 / Fax 071 388 13 01
info@ccaligro.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

L-GAV-Kurse 2019

Olten, Hotel Hotel Amaris: 30.04.2019,
14.00–17.00 Uhr
Olten, Hotel Hotel Amaris: 19.11.2019,
14.00–17.00 Uhr

KOPAS-Kurse 2019

Zürich, Affoltern: 04.02.; 14.03.; 24.04.;
21.06.; 20.08.; 01.10.; 18.11.2019
Jeweils 08.30–16.30 Uhr

Kaffee-Kurse Regionalverbände 2019

Barista-Kurs für Einsteiger/innen

Zürich, Stoll Kaffee AG: 06.05.2019,
09.00–17.00 Uhr

Verbandsveranstaltungen 2019

CafetierSuisse CMZ GV 2019

Luzern: 19.04.2019

CafetierSuisse ZCV GV 2019

Zürich: 08.05.2019

CafetierSuisse DV 2019

Meisterschwanden: 24./25.06.2019

Jahresmedienkonferenz 2019

Zürich: 25.11.2019

Café-Touren by CafetierSuisse 2019

(provisorische Daten)

Café-Tour 2019-1: Luzern

Luzern: 19.04.2019

Café-Tour 2019-2: Schaffhausen

Schaffhausen: 04.06.2019

Café-Tour 2019-3: Olten od. Biel

Olten od. Biel: 28.08.2019

Café-Tour 2019-4: Winterthur

Winterthur: 02.10.2019

Weitere Termine 2019

Schweizer Fachmesse für Bäckerei-, Konditorei- und Confiseriebedarf

Bern: 17.–20.03.2019

GV Pistor AG

Luzern: 15.05.2019

GV Lunch-Check Genossenschaft

Ort offen: 06.06.2019

Tag des Kaffees 2019

Schweiz: 01.10.2019

Fachmesse Igeho 2019

Basel, Messe: 16.–20.11.2019

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 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 ALIGRO
CC ALIGRO Bern
Murtenstrasse 121
3008 Bern
Tel. 031 385 27 27
www.ccaligro.ch



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



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



CCA ALIGRO
Mooswiesstrasse 42
9201 Gossau
Tel. 071 388 13 00
Fax 071 388 13 01
www.ccaligro.ch



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