Kaffee-Sommelier | Daten 2020 | S. 9

CaféBistro

Offizielles Magazin von CafetierSuisse. Ausgabe 2019/5

Vegan im Trend

Vegi-vegan im Trend S. 4 I Café Sprössling S. 5 I CafetierSuisse Termine 2020 S. 6 I Checklisten by CafetierSuisse S. 7 I Best of Swiss Gastro 2020 S. 10 I Eine/r von uns S. 12–13 I Café im Bahnhof S. 17 I Partnerfirmen S. 19 I Rechtsfragen S. 20

CafetierSuisse®
Individuelle Gastronomie

Partner

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

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

Froneri Switzerland S.A.
Blumenfeldstrasse 15, 9403 Goldach
Tel. 071 844 81 11, Fax 071 844 81 70
www.froneri-shop.ch

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

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

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

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

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

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

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

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

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
Präsident Gianni Ranallo

CafetierSuisse Geschäftsstelle 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

Vorsätze fürs neue Jahr

Liebe Cafetiers, Freunde und Partner

Mitmachen heisst mitbestimmen

Gibt Ihnen die magere Stimmbeteiligung bei Wahlen und Abstimmungen auch zu denken? Nehmen Sie persönlich regelmässig an den Urnengängen teil? Gehören Sie zu denjenigen, welche überzeugt sind, dass «die in Bern oben» eh machen was sie wollen? Dann gehören Sie zu den Politverdrossenen. Es ist aber auch möglich, dass Sie absolut zufrieden sind und deshalb nicht zu den Wahlen gehen oder aber Sie am politischen Geschehen schlicht nicht interessiert sind.

Nur keine Angst, ich will weder politisch werden noch habe ich bei den Nationalratswahlen kandidiert. Warum dann all diese Fragen? Nun, ein Verband ist ähnlich organisiert wie der Staat, die Mitglieder – also Sie – sind das Volk, Sie sind diejenigen, welche die Ausrichtung des Verbandes bestimmen, Sie haben das Sagen. Einmal pro Jahr werden Sie aufgerufen, anlässlich der Generalversammlung oder Delegiertenversammlung, die Arbeit der Vorstände und die Rechnung zu genehmigen, aber auch bei der Gestaltung der gemeinsamen Zukunft mitzureden. Nach meinem letzten Editorial (siehe CB 2019-4) hoffe ich, dass Sie angesprochen wurden und sich 2020 zu Gunsten des Verbandes engagieren werden.

Das Gastgewerbe beklagt sich, keine Lobby zu besitzen. Bei den diesjährigen National- und Ständerats-Wahlen war recht transparent, welche Interessen die einzelnen «Volksvertreter/innen» verfolgen und verteidigen. Die Gastronomie muss sich weiter selber organisieren, um auch in Bern Gehör zu finden. Und die Organisation beginnt bei den Verbänden. Ein Verband ist aber nur so einflussreich, wie er von seinen Mitgliedern getragen und beauftragt wird. Über den Verband und unsere Kontakte zu den anderen Verbänden können wir Politiker/innen für unsere Angelegenheiten interessieren und einspannen.

Zu Neujahr setzt man sich einerseits Ziele oder nimmt man sich persönlich etwas vor. Es würde mich sehr freuen, wenn sich einige Mitglieder vornehmen würden, aktiv im Verband mitzuarbeiten, sei es in Kommissionen, in Vorständen oder als Partner oder Botschafter. Wichtig ist uns auch, dass wir Ihre Interessen in vielen Gremien vertreten können. Unterstützen Sie uns, indem Sie uns Ihre Anliegen mitteilen.

Wir von CafetierSuisse, die Vorstände und die Geschäftsstelle unter der Leitung von Julian Graf, werden Sie auch 2020 in allen geschäftlichen Belangen gerne unterstützen.

Ich wünsche Ihnen allen, Ihren Angehörigen und Familien, aber auch Ihren Mitarbeitenden schöne Weihnachten, einen guten Rutsch ins neue Jahr und ein erfolgreiches 2020.

Herzliche Grüsse

Hans-Peter Oettli

Vegi und Vegan im Trend

Vegetarische und vegane Angebote in der Gastronomie

Vegetarische Angebote sind fester Bestandteil des gastronomischen Angebots in der Schweiz und mittlerweile auch häufig spannender als der bekannte «Gemüseteller ohne Fleisch». Rund um die vegetarische Zielgruppe hat sich in den letzten zehn Jahren eine lebendige und vielfältige Gastronomie-Szene entwickelt. Für vegane wie vegetarische Gerichte gilt heute, dass sie nicht mehr nur von expliziten Vegetariern und Veganer geschätzt werden, sondern zum selbstverständlichen Ernährungsmix vieler Konsumentinnen und Konsumenten gehören.

Ob aus gesundheitlichen Gründen, mit Blick auf den Tier- oder auch Klimaschutz oder einfach weils gut schmeckt, immer mehr Menschen entscheiden sich für einen vegetarischen oder veganen Lebensstil oder machen vegetarische oder vegane Gerichte zu einem Teil der eigenen Ernährung. Diese wachsende Zielgruppe ist auch von der Gastronomie erkannt worden und immer häufiger gibt es auch in Café-Bistros vegetarische oder vegane Leckerbissen und neue Gastro-Konzepte haben sich etabliert, die diese Zielgruppe gezielt ansprechen.

Überall Bowls und Vegi-Burger

Vor Bowls in den unterschiedlichsten Arten kann man sich gerade kaum mehr retten und der vegane Burger war im letzten

Jahr in aller Munde und hat einen regelrechten Hype ausgelöst. Vegetarische und vegane Alternativen, die oft auf einem Mix von Gemüse und Superfoods basieren, sind beliebter als je zuvor und haben zusätzlich eine hohe Gewinnmarge.

Bowls gibt es vom Frühstück, über den Snack to go, bis hin zum vollwertigen Essen, in den urbanen Zentren der Schweiz stolpert man mittlerweile an jeder Ecke über sie. Die runde Form der Bowl-Schüssel soll ein wohliges Gefühl auslösen und trägt so angeblich zur weiter wachsenden Beliebtheit bei. Ob Coffee Shop, Café-Bistro, Bäckerei, Hotels oder Betriebsverpflegung, die Bowl ist nach wie vor ein Kundenmagnet und leicht zu integrieren.

Vegane Sandwiches oder auch Burger sind ebenfalls Bestandteil des Angebots von Detailhändlern und vieler Bäckereien, Cafés und Restaurants geworden. Belegt mit frischem Salat, geraspelter Rüebli, Tomaten, Pinienkernen und mit Fleischersatzprodukten oder Tofu bieten vegetarische oder vegane Snack-Varianten viele Optionen.

Wachsende Zielgruppe

Um die 14 % der Schweizer/innen ernähren sich vegetarisch und ca. 3 %, also 260 000 Menschen, definieren sich als Veganer/innen. Dazu kommen immer mehr Konsumentinnen und Konsumenten, die offen gegenüber vegetarischer wie veganer Ernährung sind und entsprechende Angebote gerne probieren. Insgesamt ernähren sich 31 % der Konsumentinnen und Konsumenten angeblich vegan, vegetarisch oder flexitarisch. Eine spezifische Zielgruppe also, die mit gezielten Angeboten und Konzepten aber sehr gut adressiert werden kann, weil sie explizit auf der Suche nach guten Verpflegungsmöglichkeiten ausser Haus ist und neue Angebote und Produkte mit Interesse zur Kenntnis nimmt. ■

Café Sprössling: Unser Mitglied, die Gnädinger am Schaffhauserplatz AG, hat mit dem Café Sprössling erst kürzlich ein neues veganes Konzept in Zürich etabliert: Seite 5.

Veganuary 2020

Die Vegane Gesellschaft Schweiz (vegan.ch) lanciert im Januar 2020 mit dem Veganuary eine internationale Kampagne zur Förderung der veganen Ernährung auch in der Schweiz. Eine Möglichkeit, auch für interessierte Gastronominnen und Gastronomen, diese Zielgruppe zu erreichen oder neu erschliessen.

Unternehmen aus der Gastronomie können Teil der Kampagne werden, indem sie vegane Angebote kreieren und diese im Januar unter dem Brand «Veganuary» in ihrem Restaurant bewerben. So können neue vegane Gerichte oder ganze Menus angeboten oder einmal getestet werden, da sie perfekt innerhalb der Veganuary-Kampagne platziert werden können. Die branchenübergreifende Kampagne ermöglicht einen Wiedererkennungseffekt und die Aufmerksamkeit/Nachfrage von Konsumentinnen und Konsumenten, welche sich mehr Alternativen im gastronomischen Angebot wünschen.

Wie können Sie teilnehmen? Kreieren Sie ein Angebot für den Veganuary. Die Kampagne zu Veganuary 2020 stellt Ihnen ein kostenloses Toolkit mit Logo und Designs für die Bekanntmachung der Spezialangebote zur Verfügung.

Mehr Informationen und Kontakt:
www.vegan.ch und business@vegan.ch

Veganer Kaffee?
Hier geht es in erster Linie um das Thema Milchersatzprodukte: Seite 14–15.

Sprössling am Schaffhauserplatz

Der neue Sprössling der Gnädinger am Schaffhauserplatz AG

Seit September ist Zürich um ein gemütliches und dazu noch veganes Café reicher. Das Sprössling ist das neuste Projekt unseres langjährigen Mitgliedes, der Gnädinger am Schaffhauserplatz AG und trifft auf sympathische und einladende Weise mit der immer stärker Nachfrage, nach veganen Angeboten zusammen.

Mitte September haben Yasmine und Andy Gnädinger ihren neuen Sprössling eröffnet: Ein veganes Café mit kleiner Speisekarte, warmen und kalten Speisen und natürlich mit hausgemachten veganen Süssigkeiten aus der Konditorei und Bäckerei Gnädinger.

Natürlich fehlen die süssen Stückli und der Barista-Kaffee nicht. Was mit veganen Donuts und Gipfeli seinen Anfang hatte, startet nun in die nächste Runde. Die traditionelle Bäckerei/Konditorei bietet im Sprössling nebst Burgern, verschiedenen Aufläufen und Salaten, viele neue vegane

süsse Kreationen an. Es gibt täglich frische Crèmeschnitten, Vermicelles mit Meringues, Schwarzwäldertorte, Hefeschnecken und noch so einiges mehr; alles frisch gebacken und natürlich vegan.

Der Standort des Sprössling ist nicht unbekannt, das neue Café folgt auf einen Betrieb der Kaffeekette Starbucks, den der amerikanische Kaffeeriese im Sommer 2019

aufgegeben hatte. Umso erfreuter sind Yasmine und Andy Gnädinger darüber, wie gut das neue Konzept von ihren Gästen angenommen wurde.

Ein Team um Sergio Paz und Vanissa Baumann bewirtet seine Gäste jeweils von 7.00 bis 20.00 Uhr. Sergio – übrigens auch ein Sprössling der Bäckerei Gnädinger – freut sich über einen gelungenen Betrieb. *«Wir haben es geschafft ein gemütliches Café für das Quartier – aber auch einen wichtigen Treffpunkt für die vegane Szene von Zürich zu schaffen».*

Wie im klassischen Gnädinger sind Yasmine und Andy Gnädinger regelmässig selbst an der Front anzutreffen. Zum Glück sind die beiden Betriebe – direkt am Schaffhauserplatz – so nah beieinander, dass dies machbar ist. ■

Wir haben mit Yasmine Gändinger kurz über ihren neuen Sprössling gesprochen.

Wie seid ihr auf die Idee zum Sprössling gekommen?
Der erste Anstoss kam von Gästen im Gnädinger, die sich vegane Gipfeli gewünscht haben. Unsere Bäcker und KonditorInnen haben sich zuerst daran und dann an den veganen Donuts versucht. Das hat riesen Spass gemacht und ist bei unseren Kunden und Gästen super angekommen. Später haben wir vegane Menus und weitere Angebote eingeführt und nach und nach ist so die Idee zum Spössling entstanden.

Wie kommt das Sprössling an?
Wir sind sehr zufrieden, die Resonanz ist super. Das Café wird sehr gut angenommen und die veganen Angebote werden von Veganer/innen und Interessierten sehr geschätzt. Dass wir bekannte Produkte wie Crèmeschnitten, Vermicelles und zum Mittagessen auch Lasagne in veganer Form anbieten, wird besonders geschätzt. Unsere vegangen Donuts und feiner Kaffee runden das Ganze ab. Auch für unser Stammhaus ist das Sprössling eine tolle Bereicherung.

Thema Kaffee: Welche Milchalternativen bietet ihr an?
Wir bieten allen Gästen Hafer- oder Sojamilch für unsere Kaffees von der Siebträgermaschine an. Wer es gar nicht anders probieren will, bekommt auf Nachfrage auch normale Milch, das ist der einzige Punkt bei dem wir nicht 100 % konsequent sind. Ich meine aber, besser vegane Angebote werden probiert und mit dem gewohnten Kaffee genossen, als gar nicht. Wir wollen ja dazu einladen, vegane Produkte und deren tolle Vielfalt im Geschmack kennen zu lernen.

Sprössling
am Schaffhauserplatz
Hotzestrasse 65
8006 Zürich
www.sproessling.info
044 534 62 99

Verbandsanlässe 2020

Regionale Generalversammlungen und SCV-Delegiertenversammlung

Die Veranstaltungen und Events von CafetierSuisse bieten die Gelegenheiten, sich mit anderen Mitgliedern und Vertretern aus der Gastronomiebranche auszutauschen. Nehmen Sie teil und profitieren Sie vom informativen und unterhaltsamen Rahmenprogramm und gestalten Sie die Verbandsarbeit von CafetierSuisse aktiv mit. Interessierte Mitglieder haben zudem die Möglichkeit, sich an den regionalen GVen als Delegierte für die DV von CafetierSuisse aufstellen zu lassen.

Erfolgreiche Gastronomie-Betriebe haben ein eindeutiges Konzepte und eine Marktpositionierung, von dem sich eine klar definierte Zielgruppe angesprochen fühlt. Auch im Jahr 2020 nutzen wir die Trendtouren vor den GVen unserer Regionalverbände für den Besuch von Best Practice Beispielen, zur Inspiration und Veranschaulichung, wir eine solche Positionierungen erfolgreich gelingen kann.

Merken Sie sich bereits heute die Termine für die GVen der Regionalverbände und für die DV von CafetierSuisse vor:

- **Generalversammlung CMZ:**
  27. April 2020, Bern
  Trendtour Altstadt von Bern
  GV und Abendessen im Hotel Kreuz
- **Generalversammlung ZCV:**
  06. Mai 2020, Zürich
  Trendtour rund um die Zürcher Langstrasse
- **Delegiertenversammlung:**
  15. & 16. Juni 2020
  Sorell Hotel Rüden in Schaffhausen

Delegiertenversammlung SCV
Sie wollen an der DV 2020 in Schaffhausen dabei sein? Dann melden Sie sich bei Ihrem Regionalverband und werden Sie Delegierte oder Delegierter von CafetierSuisse!

Liebe ZCV-Mitglieder

Der neu aufgestellte Vorstand des Regionalverbands ZCV würde sich sehr freuen, Sie an der Generalversammlung 2020, genauer am 06. Mai 2020 in Zürich, anzutreffen. Wir laden Sie ein, das lebendige Trendquartier rund um die Zürcher Langstrasse im Rahmen der Trendtour und GV besser kennen zu lernen. Die offizielle Einladung zur GV erhalten Sie im Frühjahr 2020 per Post.

Trendtour
Die Trendtour zur Einleitung der GV ist ein fester Bestandteil unserer Versammlungen geworden und ich bin sicher, dass uns ein spannender Einblick in das Gastronomie- und Café-Angebot rund um die Langstrasse erwartet. Die Trendtouren bringen Inspirationen und Motivation, auch im eigenen Betrieb ständig an der Weiterentwicklung und Schärfung des Konzepts zu arbeiten.

GV & Abendessen
Unsere Generalversammlung bietet zudem die ideale Möglichkeit, sich mit Kolleginnen und Kollegen aus der Branche auszutauschen, und den Vorstand und Verband kennen zu lernen. Wir planen gerade eine informative und unterhaltsame Veranstaltung und freuen uns auf Ihren Besuch und den Austausch im Anschluss an die GV.

An der GV werden auch die Delegierten für die Delegiertenversammlung unseres Nationalverbandes CafetierSuisse bestimmt. Im Jahr 2020 findet die DV von CafetierSuisse in Schaffhausen statt und es würde mich persönlich freuen, Sie in «meiner» Stadt (siehe CaféBistro 2019-3, Seiten 12–13) begrüssen zu dürfen. Melden Sie sich einfach bei unserer Geschäftsstelle.

Gianni Ranallo, ZCV-Präsident

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

Liebe CMZ-Mitglieder

Herzlich willkommen in der Stadt Bern und zur GV des CMZ 2020. Nach der GV 2019 in Luzern lädt der Regionalverband Mittelland-Zentralschweiz nun für das Jahr 2020 zur Generalversammlung in unser anderes Verbandszentrum nach Bern ein.

Trendtour
Vorgängig zur Generalversammlung der Sektion CMZ findet erneut eine Trendtour von CafetierSuisse statt. Gemeinsam mit Ihnen wollen wir die Gastronomie- und Café-Szene der Altstadt von Bern kennen lernen, es erwartet uns ein sicher spannender Einblick in einige interessante Betriebskonzepte.

GV & Abendessen
Zur GV versammeln wir uns nach dem Ende der Trendtour bei unserem Verbandsmitglied im Hotel Kreuz, um auf das Verbandsjahr 2019 zurückzublicken und die Aufstellung für das Jahr 2020 sowie die weitere Zukunft vorzunehmen. Im Rahmen unserer GV werden wie immer auch die Delegierten für die DV unseres Nationalverbandes CafetierSuisse gewählt. Wenn Sie Interesse an einer DV-Teilnahme (15./16. Juni 2020 in Schaffhausen) haben, dann melden Sie sich bitte bei mir oder unserer Geschäftsstelle. Sollten Sie erst nach der Trendtour zu uns stossen können, sind Sie auch dann herzlich willkommen. Die genauen Zeiten und das gesamte Programm können Sie der GV-Einladung entnehmen, die Sie im Frühling 2020 erreichen wird.

Der CMZ-Vorstand freut sich drauf, mit ihnen im Hotel Kreuz zu tagen und dort nach der GV gemeinsam einen Apéro und das Abendessen zu geniessen.

Daniel Kronenberg, CMZ-Präsident ■

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

Dienstleistungen

Checklisten auf www.cafetier.ch

Im Mitgliederbereich auf cafetier.ch haben Verbandsmitglieder Zugriff auf unterschiedliche wichtige und nützliche Dokumente und Vorlagen. Von Arbeitsverträgen bis zu den Checklisten von CafetierSuisse finden Sie so Unterstützungshilfen für die tägliche Arbeit oder die Weiterentwicklung Ihres Betriebs.

Die neuen Checklisten von CafetierSuisse begleiten ein Café, Bistro oder Restaurant über drei Phasen: Die Gründungsphase, die Betriebsphase und die Übergabephase. Mit den Checklisten von CafetierSuisse werden Sie zu jedem Zeitpunkt Ihrer unternehmerischen Tätigkeit in der beruflichen Praxis unterstützt. Die erste Welle der neuen Checklisten ist mit dem Launch der neuen Internetseite von CafetierSuisse im Sommer online gegangen, das Angebot wird kontinuierlich erweitert und immer aktuell gehalten.

Aktuell finden Sie für die Planungs- und Betriebsphase zum Beispiel Checklisten zu den folgenden Themen im Mitgliederbereich:

- Konzeptentwicklung
- Betriebsaufnahme
- Kennzahlen
- Angebotsplanung & Preispolitik
- Betriebscheck
- Umsatz- und Kostenoptimierung und Rekrutierung
- Marketing

Für Mitglieder von CafetierSuisse ist der Zugang zu allen Downloads und Checklisten gratis. Die Zugangsdaten für den neuen Mitgliederbereich auf cafetier.ch haben Sie im Sommer per Post zugestellt bekommen.

Beispiel: Checkliste «Umsatz- und Kostenoptimierung»

Diese Checkliste dient als Leitfaden für eine Umsatzsteigerung und Kostenoptimierung eines bestehenden Betriebes. In den einzelnen Punkten gilt es selbstkritisch das mögliche Potenzial zu analysieren und anschliessend konkrete Massnahmen für die Punkte Umsatzsteigerung und Kostenoptimierung zu treffen.

Mit der Checkliste werden Inputs und Vergleichswerte zu den folgenden Themen geliefert:

Umsatzsteigerung

- Erhöhung Gästefrequenz & Umschlag (Massnahmen im Markt)
- Erhöhung des Durchschnittskonsums pro Gast (Massnahmen im Betrieb)

Kostenoptimierung

- Warenaufwand
- Mitarbeiteraufwand
- Raumaufwand
- Unterhalt & Ersatz
- Fahrzeug- & Transportaufwand
- Versicherungen
- Energie & Entsorgung
- Verwaltungsaufwand
- Werbeaufwand
- Finanzaufwand
- Abschreibungen

Zahlenmanagement

- Kostenstruktur Betrieb
- Betriebsergebnisse Vorjahre
- Budgetierung
- Investitionsbudget
- Liquiditätsplanung
- Kapital
- Periodizität Abschlüsse
- Vorgehen Inventur
- Analyse & Planung
- Kennzahlen

Weitere Kennzahlen

- Der Umsatz netto/Platz sollte nicht unter CHF 35 fallen
- Die Warenkosten sollten 30 % nicht überschreiten
- Die Mitarbeiterkosten sollten 45 % nicht überschreiten
- Die Betriebskosten sollten 15 % nicht überschreiten
- Finanzaufwand sollte 5 % nicht überschreiten
- Rohbaumiete: 6–8 % des Umsatzes
- Miete ausgestattetes Lokal: 8–12 % des Umsatzes ■

3.10 Kennzahlen
Werden die betrieblichen Zahlen mit internen Werten oder Branchenkennzahlen verglichen?

Soll-Kennzahlen Kostenstruktur

	Café	**Bar**	**Bistro**	**Restaurant**
Fokus Angebot	Beverage & Snacks	Beverage	Beverage & wenig Food	Food & Beverage
Umsatz netto	100%	100%	100%	100%
Warenkosten	20 - 25%	20 - 25%	25 - 30%	25 - 30%
Mitarbeiterkosten*	40 - 45%	35 - 40%	40 - 45%	40 - 45%
Betriebskosten	10 - 15%	10 - 15%	10 - 15%	10 - 15%
Miete	6 - 10%	6 - 10%	6 - 10%	6 - 10%
Finanzaufwand	2 - 3%	2 - 3%	2 - 3%	2 - 5%
Abschreibungen	je nach Investitionsvolumen			

Auszug aus der Checkliste «Umsatz- und Kostenoptimierung»

Schaerer AG

Publireportage

Schaerer stärkt Vertrieb, Service und Produktionskapazitäten

Stärkere Vor-Ort-Präsenz, besserer Kundenservice, kürzere Reaktionszeiten: Mit der Neustrukturierung von Vertrieb und Service für die Schaerer und WMF Kaffeemaschinen richtet sich die Schaerer AG konsequent an den Bedürfnissen ihrer Schweizer Kunden aus. Unter der Regie von Hansjürg Marti, Direktor Vertrieb und Service der Schaerer AG Schweiz, wurden in den letzten Monaten verschiedene Massnahmen auf den Weg gebracht. «Damit wir künftig noch näher und schneller bei unseren Kunden sind, haben wir unsere Vertriebsgebiete in der Schweiz neu geordnet, diese teilweise personell neu aufgestellt und für jeden Kunden einen festen Ansprechpartner definiert, der ihm zur Seite steht», erklärt Marti. Darüber hinaus hat Schaerer mit einer umfangreichen mehrstufigen Produktionserweiterung am Standort Zuchwil die Basis für eine noch schnellere und flexiblere Bearbeitung von Kundenaufträgen geschaffen.

Hansjürg Marti, Direktor Vertrieb und Service Schaerer AG

Massgeschneiderte Servicepakete

Für seine Position als Direktor Vertrieb und Service der Schaerer AG bringt Marti langjährige Vertriebs- und Führungserfahrung mit – ist er bereits seit 2008 Geschäftsführer der Schaerer Deutschland GmbH und zeichnet massgeblich für die kontinuierliche Weiterentwicklung der Tochtergesellschaft in Deutschland und Österreich verantwortlich. «Wir verstehen uns als enger Partner unserer Kunden, der weiss, ‹wo der Schuh drückt› und dafür die optimale Lösung anbietet», erläutert Marti. Ein weiteres Plus: Das Schaerer-eigene Servicenetz mit über 60 kompetenten Technikern in allen Schweizer Kantonen und die Erreichbarkeit des Kundendienstes an 365 Tagen im Jahr. Zudem verfügen alle Mitarbeitenden von Schaerer dank der intensiven und regelmässigen Schulungen durch das Schaerer Coffee Competence Centre (CCC) über umfassendes Kaffeewissen, welches sie von der Maschineneinstellung bis hin zur individuellen Rezeptentwicklung für höchsten Kaffeegenuss mit einbringen. Das Schulungsangebot des CCC steht darüber hinaus auf Wunsch auch Kunden zur Verfügung.

Von 30 auf 100 Kaffeemaschinen pro Tag auf einer Linie

Beflügelt von der weltweit steigenden Nachfrage nach professionellen Kaffeelösungen, ist die Schaerer AG unaufhaltsam auf Expansionskurs. Um die Fertigungskapazitäten zu steigern und die Produktion möglichst flexibel sowie leicht skalierbar zu arrangieren, wurden zahlreiche Massnahmen ergriffen. Dem Fertigungsablauf liegt nun bei entsprechenden Aufträgen ein 11-Takte-System mit kontinuierlichem Fliessprozess zugrunde, um Taktung und Materialfluss effizienter zu gestalten. Dies ermöglicht es dem einzelnen Mitarbeitenden, eine deutlich grössere Zahl von Maschinen pro Tag zu fertigen. Ein Beispiel: Um 2019 eine Grossbestellung von Schaerer Coffee Art Plus Kaffeemaschinen mit ähnlicher Konfiguration im unteren fünfstelligen Bereich aus den USA zu stemmen, wurde eine getaktete Montagelinie geschaffen, die vom Gestell bis zur Verpackung sämtliche Prozessschritte beinhaltet. Pro Arbeitstag können auf der neuen Linie so mehr als 100 Maschinen produziert werden. Davor waren es um die 30 bis 35.

Schaerer AG in Zuchwil mit einer Produktions- und Lagerfläche von 14 200 Quadratmetern

Effizienter kundenindividuell produzieren

Schaerers Anspruch ist es, Kunden nicht nur mit umfassender Kaffeekompetenz und Technologie zu unterstützen, sondern ihnen statt einer Lösung «von der Stange» ein massgeschneidertes Konzept zu liefern, das ihre individuellen Bedürfnisse und ihr Geschäftsmodell ins Zentrum rückt. Entsprechend gewinnen Individualisierung und ganzheitliche Konzepte zunehmend an Bedeutung. Dieses Selbstverständnis unterstreicht Schaerer nicht nur in seinem jüngsten Marken-Relaunch und der Kernbotschaft «We love it your way». Unter dem Leitsatz «Professionalisierung der Flexibilität» hat Schaerer auch die Produktionsabläufe optimiert, um so möglichst individuelle Lösungen zu bieten und trotzdem hochgradig leistungsfähig zu produzieren. ■

schaerer
swiss coffee competence

Schaerer AG
Allmendweg 8
CH-4528 Zuchwil
www.schaerer.com

Schweizer Kaffee-Sommelier

Ausbildung für die gesamte Breite der Kaffee-Branche

Die Erwartungshaltung und das Qualitätsbewusstsein der Gäste und Kaffeekunden sind hoch und müssen von der Gastronomie an der vollautomatischen Kaffeemaschine genauso wie am Siebträger erfüllt werden. Die Kursdaten für die Ausbildung zum Schweizer Kaffee-Sommelier® für 2020 sind da – siehe unten. Der Kurs unterstützt deshalb dabei, die Kaffeequalität kompetent zu verbessern, das richtige Kaffeekonzept für jede Art von Betrieb zu entwickeln und das betriebswirtschaftliche Potential von Kaffee gewinnbringend einzusetzen.

SCHWEIZER KAFFEE-
SOMMELIER
CAFÉ SUISSE

In 6 Tagen zum Schweizer Kaffee-Sommelier®

Kursblock 1
- **Kurstag 1:** Grundlagen Konzeptentwicklung, Marketing/Verkauf, Kaffeekarte
- **Kurstag 2:** Von der Geschichte des Kaffees bis Ernte und Handel, Röstung und Zertifizierungen sowie Verpackung.

Kursblock 2
- **Kurstag 3:** Serviceeigenschaften, Präsentation, Betriebswirtschaft, Kaffeekalkulation
- **Kurstag 4:** Maschinenkunde und Workflow (Vollautomat, Siebträger und Mühlen); Parameter Maschineneinstellungen (Vollautomat und Siebträger).

Kursblock 3
- **Kurstag 5:** Vertiefung Konzeptentwicklung & Betriebswirtschaft
- **Kurstag 6:** Zubereitung von klassischen Getränken, alternative Methoden bis hin zu Milch- und Trendgetränken. Hygiene und Reinigung (Vollautomat, Siebträger und Mühlen).

Zielgruppe: Die Ausbildung zum Schweizer Kaffee-Sommelier® richtet sich an die gesamte Breite der Schweizer Gastronomie und Kaffeebranche, an Unternehmer/innen und Kadermitarbeitende aus der Café-/Kaffee-Branche und Gastronominnen und Gastronomen sowie Interessierte mit Vorwissen im Bereich Kaffee (z.B. Praxiserfahrung oder Barista-Kurse).

Ausbildungsablauf: Die Ausbildung besteht aus sechs Kurstagen, einer praktischen und mündlichen Abschlussprüfung sowie einer Abschlussarbeit (selbstständiges Training und Lernen sind Voraussetzung, um die Abschlussprüfung zu bestehen). Drei Kurstage widmen sich dem theoretischen und praktischen Kaffeewissen, während an den anderen drei Kurstagen betriebswirtschaftliche Grundlagen, Verkaufsförderung und die Entwicklung eines Kaffeekonzepts vermittelt wird. Alles mit dem Ziel, das erlangte Fachwissen verkaufsfördernd und gewinnbringend ein- und umzusetzen.

Ausbildungsziele – Teilnehmer/innen der sechstägigen Ausbildung zum Schweizer Kaffee-Sommelier®:
- verfügen über die Kompetenzen, Kaffeequalität zu beurteilen und Massnahmen zur Qualitätskontrolle und Qualitätssteigerung einzuleiten,
- kennen die Kundenbedürfnisse und Kundenwünsche im Schweizer Kaffeemarkt und können diese erfüllen,
- verstehen das betriebswirtschaftliche Potential von Kaffee in der Gastronomie,
- entwickeln ein Kaffeekonzept und können dieses nach Innen und Aussen kommunizieren.

Die Ausbildung Schweizer Kaffee-Sommelier® wird in gemeinsamer Trägerschaft der Verbände Schweizer Röstergilde und CafetierSuisse angeboten. Sie soll sich als Grundlagenausbildung an die gesamte Breite der Schweizer Gastronomie und Kaffeebranche richten und zur Steigerung der Kaffeequalität und des Kaffeeumsatzes beitragen.

Kursdaten 2020 – jetzt anmelden!

Frühjahr 2020
Kurstage 1 & 2: Dienstag/Mittwoch, 7./8. April 2020 (St. Gallen)
Kurstage 3 & 4: Dienstag/Mittwoch, 21./22. April 2020 (St. Gallen)
Kurstage 5 & 6: Montag/Dienstag, 4./5. Mai 2020 (St. Gallen)
Prüfungstag: Mittwoch, 10. Juni 2019 (St. Gallen)

Herbst 2020
Kurstage 1 & 2: Montag/Dienstag, 14./15. September 2020 (St. Gallen)
Kurstage 3 & 4: Dienstag/Mittwoch, 29./30. September 2020 (St. Gallen)
Kurstage 5 & 6: Donnerstag/Freitag 15./16. Oktober 2020 (St. Gallen)
Prüfungstag: Freitag, 13. November 2020 (St. Gallen)

www.kaffee-sommelier.ch

Kosten:
- Mitglieder CafetierSuisse CHF 2700.00 bzw. Teilnehmer/innen, die in einem Mitglied-Betrieb arbeiten.
- Nicht-Mitglieder CafetierSuisse CHF 2950.00 bzw. Teilnehmer/innen, die in einem Nicht-Mitglied-Betrieb arbeiten.

Inbegriffene Leistungen:
- 6 Ausbildungstage & Prüfung
- Maximal 8 Teilnehmer/innen
- Komplette Ausbildungsdokumentation
- Kaffeeverpflegung/Mineralwasser
- Teilnahmebestätigung & Diplom Schweizer Kaffee-Sommelier® (bei bestandener Prüfung in beiden Teilbereichen) ■

Best of Swiss Gastro 2020

Die Gewinner in der Kategorie «Coffee & Bistro»

Zum 16. Mal sind von Best of Swiss Gastro die «Gastro-Awards» verliehen worden. An der grandiosen Award Night im Zelt des Circus Ohlala durften acht Kategoriensieger das begehrte hölzerne Kreuz entgegennehmen. Master 2020 und Gesamtsieger des Abends darf sich aber nur einer nennen: Dirk Hany mit seiner «Bar am Wasser» in Zürich.

Die Fachjury hatte insgesamt 129 innovative Schweizer Lokale nominiert, die mit einem innovativen und überzeugenden Konzept aufwarten. Während drei Monaten haben sich diese Restaurants, Bars, Cafés oder Take-Away-Betriebe anschliessend dem Urteil des Publikums gestellt. Folgende drei Betriebe haben in der Kategorie «Coffee & Bistro» gewonnen:

Wollen Sie auch zu den Besten gehören?

Jetzt für das 2020 anmelden und als Cafetier-Mitglied 50 % der Teilnahmegebühr sparen: www.bosg.ch

1ST Place:
Bloomell Coffeehouse, Olten

Hier wird das beste Frühstück von Olten serviert. Frischprodukte werden zur Herzensangelegenheit: Tee und Kaffee aus Bern, Rindfleisch vom Schneehof in Laupersdorf und Eier direkt vom Gruebackerhof in Wangen.

www.bosg.ch/6729

2ND Place:
Confiserie Bachmann, Zürich

Drei Etagen bieten alles, was das Feinschmeckerherz begehrt. Spezialitäten im Erdgeschoss und eine Schokoladentreppe in die «Chocolate World», wo alle süssen Träume in Erfüllung gehen.

www.bosg.ch/6726

3RD Place:
Quartierbeiz 13, Thun

In der Quartierbeiz 13 in Thun wird mit viel Selbstvertrauen höchste Qualität geboten. Der Selbstbeschrieb des Betriebs lautet einfach: «Mir si schlichtwäg di kuulschti u fründlächschti Quartierbeiz für Mönsche 360°.»

www.bosg.ch/6609

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

- Bistro Werdwies, Zürich, www.bosg.ch/b6654
- Café Bäckerei im Winkelried, Fiesch, www.bosg.ch/b6714
- Damatti bar, Basel, www.bosg.ch/b6696
- Grand Café & Confiserie, Biel, www.bosg.ch/b6611
- Herzlich Vegetarisches Restaurant, Liestal, www.bosg.ch/b6681
- Kafi Züri, Zürich, www.bosg.ch/b6622
- Urbano, St. Urban, www.bosg.ch/b6728

Speziell freuen wir uns, dass das folgende CafetierSuisse Mitglied ausgezeichnet wurde:

Bistro Werdwies, Zürich
Wenn schon «Tante Emmas» Laden ersetzen, dann so: flexibel, persönlich und freundlich. Diese Eigenschaften helfen dem Zürcher Bistro Werdwies, um inmitten eines postmodernen Wohnbaukomplexes das Zusammenleben geniessbarer zu machen. So hält der kleine Familienbetrieb mit saisonaler, frischer Küche und selbst gemachten Backwaren die Anrainer bei Laune.

www.bosg.ch/b6654 ■

Medienkonferenz 2019

Kaffeetagung, Kaffeekonsum und Kaffeepreis

Am 02.12.2019 hat CafetierSuisse im Rahmen der Jahresmedienkonferenz über Themen des globalen und des Schweizer Kaffeemarktes, den Kaffeekonsum in der Schweiz, die Kaffeetagung by CafetierSuisse und die Entwicklung des Durchschnittspreises für einen Café crème in der Deutschschweiz informiert.

Auch 2018 war der per capita Kaffeekonsum in der Schweiz mit 975 Tassen pro Person hoch und die Schweizerinnen und Schweizer rangierten damit an der Weltspitze. Der globale Kaffeemarkt wird aktuell durch tiefe Preise an den Börsen bestimmt, was insbesondere Kaffeekleinbauern schwer zusetzt. Mit Blick auf die Zukunft zeichnen Forscher allerdings ein gegenläufiges Bild: Beeinflusst durch den Klimawandel und einen weltweit steigenden Kaffeekonsum könnten die Anbauflächen und die zur Verfügung stehenden Kaffeemengen stark reduziert werden. Trifft diese Prognose zu, könnte Kaffee zu einem teuren Luxusprodukt werden. Mit Blick auf die Gegenwart, besteht in der Gastronomie ein ungebrochen hohes Umsatzpotential, die Kaffeequalität und die fachlich gute Ausbildung der Mitarbeitenden entscheidet aber letztlich über den Kaffeeumsatz in den Betrieben.

> CafetierSuisse gibt keine Preisempfehlungen ab und hält fest, dass die Preisgestaltung im Ermessen der einzelnen Betriebe steht und für die Preiskalkulation die Konkurrenzsituation, das Konzept und der Standort des Betriebes zu berücksichtigen sind.

Kaffeetagung 2020

CafetierSuisse setzt sich weiter engagiert für die Schweizer Kaffeekultur, die Kaffeequalität und den Kaffee als einen wichtigen Umsatzträger in der Gastronomie ein. Mit der 5. Kaffeetagung bietet CafetierSuisse der Schweizer Kaffeebranche erneut eine Plattform zur Diskussion der aktuellen Trends und Entwicklung im Kaffeemarkt an. Die Kaffeetagung findet am internationalen Tag des Kaffees, dem 1. Oktober 2020, und neu im KOSMOS in Zürich statt.

Gemeinsam mit der Schweizer Röstergilde wird zudem erneut die Ausbildung zum Schweizer Kaffee-Sommelier angeboten, die sich an die gesamte Breite der Schweizer Kaffeebranche richtet.

Kaffeepreis 2019 & 2020

Zum 32. Mal in Folge hat CafetierSuisse den angewandten Verkaufspreis für Café crème bei 650 Cafés, Cafeterias, Café-Bäckereien und Café-Bistros in der deutschsprachigen Schweiz erhoben (inkl. französisch-sprachigem Teil des Kantons Bern). Erstmals seit CafetierSuisse den durchschnittlichen Kaffeepreis erhebt, ist ein Rückgang festzustellen. Der Durchschnittspreis für einen Café crème ist im Vergleich zum Vorjahr um drei Rappen auf einen Durchschnittspreis von Fr. 4.22 zurückgegangen.

Regionen	Ø 2019	tiefst	höchst
Kanton Aargau	4.28	3.20	5.50
Kanton Bern	4.04	3.20	4.80
Kanton Basel-Land	4.12	3.20	4.90
Kanton St. Gallen	4.18	3.20	4.90
Kanton Luzern	4.23	3.20	4.90
Kanton Zürich	4.35	3.00	5.60
Ostschweiz	4.18	3.00	5.00
Zentralschweiz	4.21	3.20	4.90
Stadt Bern	**4.25**	3.40	4.80
Stadt Zürich	**4.44**	3.00	5.60
Stadt Winterthur	**4.37**	3.50	5.00
Kanton Basel-Stadt	**4.40**	3.70	5.00
Kanton Solothurn	**4.07**	3.00	4.70
Ø aller Kantone der Deutschschweiz			**4.22**

Hans-Peter Oettli (CafetierSuisse Präsident) hielt zur Preisentwicklung 2019 fest: *«Nach der Zurückhaltung bei Preisaufschlägen in den vergangenen Jahren zeigt sich im Gesamtdurchschnitt in diesem Jahr ein moderater Preisrückgang. Der Preisunterschied zwischen städtischen und ländlichen Regionen ist weiterhin feststellbar, er nimmt aber entsprechend dem Trend der vergangenen Jahre weiter ab».* ■

Eine/r von uns

Flamme.so in Solothurn

Schon von Weitem ist der unverkennbare Duft von hausgemachten Flammkuchen auszumachen. Fast magisch zieht es die Liebhaber an und sie erblicken beim Betreten der Flamme sofort die Frischetheke mit zwei Glasvitrinen, die mit verschiedensten Zutaten wie Zwiebelringen, Käsesorten, schwarzwälder-Rohschinken, Speck, saisonalen Früchten, Gemüsesorten und Pilzen befüllt sind, womit der originale elsässer Flammkuchen belegt werden kann. Diese verführerische Auswahl erwartet Besucher/innen des Restaurant Flamme.so in Solothurn, dass von Stefan und Sandra Fries geführt wird.

Flammkuchen
Nach diesem ersten Eindruck haben die Gäste nun die Möglichkeit ihren eigenen Flammkuchen zu kreieren, der direkt vor ihren Augen mit ihren Lieblingszutaten belegt und gebacken wird. Kaum drei Minuten später geniessen sie bereits ihren ganz persönlichen Flammkuchen an einem der gemütlichen Tischchen, auf einem Sessel in der Lounge, an einem kleinen Bistrotisch vor der Türe oder nehmen ihn in der praktischen Take Away Box mit auf ihren Weg.

Crêpes
Die hausgemachten Crêpes werden ebenfalls direkt vor den Augen des Gastes zubereitet und gebacken und sind sowohl in süssen, wie auch in salzigen Variationen zu haben und können ebenfalls nach Belieben und ganz persönlich belegt werden.

Kaffeequalität
Ein weiteres Herzstück der heissen Flamme ist die halbautomatische Kaffeemaschine. Stefan Fries ist die Kaffeequalität im Restaurant Flamme.so eine besondere Herzensangelegenheit. Nach vielen Jahren Berufserfahrung als Geschäftsführer einer Schweizer Café-Kette war der Fokus auf erstklassigem Kaffee für ihn von Beginn an eine Priorität: *«Barista» ist die Berufsbezeichnung für die Beherrschung dieses aussergewöhnlichen Geräts. Man erwirbt die Fähigkeit zur Zubereitung sowohl des perfekten Espresso, als auch diversen Cappuccinovariationen im Latteartdesign. Ich persönlich bin begeistert von dieser Art der Kaffeezubereitung und schule meine Mitarbeiter stets auf einem sehr hohen Standard. Ich habe schon Kurse zu diesem spannenden Thema gegeben oder meine Fähigkeiten an verschiedenen Shows oder an Messen demonstriert».*

Für alle Liebhaber/innen von hausgemachten und individuell belegbaren Flammkuchen und genussvollen Crêpes ist das Flamme.so also ebenso die ideale Anlaufstelle, wie für Kaffeeliebhaber/innen aus der ganzen Region. ■

Die heiSSe Flamme

Wir haben uns mit Stefan Fries über neue Restaurant Flamme.so unterhalten, das er gemeinsam mit seiner Frau Sandra aufgebaut hat und führt. Stefan Fries ist Mitglied im Vorstand des Regionalverbands CMZ von CafetierSuisse.

6 Fragen an…

Interview mit Stefan Fries

Was begeistert Sie an Ihrem Beruf?
Wir haben in unserem Beruf die Möglichkeiten, mit einfachsten Mitteln und kleinen Gesten, ein Lächeln auf das Gesicht unserer Gäste zu zaubern. Dieses Lächeln strahlt Dankbarkeit und Freude aus, wodurch unsere Arbeit sofort belohnt wird. Es gibt nur wenige Berufe, bei denen man so oft das Wort «Merci» hört wie bei uns im Gastgewerbe.

In den allermeisten Fällen sind wir umgeben von glücklichen Menschen! Wir nehmen das als Geschenk und die Energie entgegen um damit unsere tägliche Bestleistung abrufen zu können, womit wir unsere Gäste und uns selbst aufs Neue begeistern können.

Was macht Ihren Betrieb einzigartig?
Es ist das Erlebnis selbst! Sein Essen selber zusammenstellen zu lassen, eine Priese Show, das Ambiente, für einige ist es die grosszügige Kinderspielecke, für andere die Geschwindigkeit für Take Away, aber ich glaube auch, dass es das «herzlich Willkommen» ist, dass wir uns auf die Fahne geschrieben haben.

Was sind Ihrer Meinung nach die Trends in der Gastronomie?
Ganz allgemein beantwortet: Sauber, schnell, gesund, frisch, lecker, günstig. Trend ist sicher auch Take Away. Bei der Innenausstattungen ist eine Bewegung in Richtung Massivholz und Einfluss von Licht und Farben zu erkennen. Es wird viel auf das Wohlfühlgefühl des Menschen geachtet.

Was würden Sie verändern, um die Rahmenbedingungen in der Gastronomie zu verändern?
Ich persönlich habe nie wirklich verstanden, warum es im Gastgewerbe seit Jahrhunderten gang und gäbe ist, dass am Sonntag ohne Wenn und Aber geöffnet ist und die Mitarbeiter keine Zulagen dafür erhalten. Alle anderen Berufsgruppen werden diesbezüglich viel besser entschädigt.

Wo trifft man Sie in Ihrer Freizeit?
Wir verbringen unsere Freizeit gerne mit unseren drei Sibir-Katzen oder mit einem gemütlichen Gesellschaftsspiel.

USP: Flammkuchen und Crêpes

Preis Kaffee crème: 4.00

Preis Espresso: 4.30

Verkaufte Kaffees pro Tag: ca. 20–50

Anzahl Mitarbeitende:
Team Fries (Stefan und Sandra)

Sitzplätze: 46

Terrasse: 5–10 (je nach Witterung)

Stefan Fries

Warum sind Sie Mitglied von CafetierSuisse?
Es gibt uns die Möglichkeit Kontakte zu knüpfen, auf dem Laufenden in Sachen Trends oder Rechte und Pflichten zu sein und uns stets durch Tipps und Tricks zu verbessern, die wir auch durch den Verband erfahren. ■

Flamme.so
Schaalgasse 6
4500 Solothurn
032 623 08 49
www.flamme.so
info@flamme.so

Anzeige

Anmeldung via info@ cafetier.ch

Kaffeewissen

Fragen und Antworten zum Thema Schäumen von Milch & Milchalternativen

Laut einer aktuellen Studie des Deutschen Kaffeeverbandes sind ca. 55–60 % der im deutschsprachigen Außer-Haus-Markt verkauften Kaffeegetränke Spezialitäten mit Milch. Aber was ist die richtige Aufschäum-Milch dazu? Und wie sieht es mit den hippen Milchersatzprodukten beim Aufschäumen aus?

Was macht den guten Milchschaum aus?

Das Geheimnis für einen perfekten Milchschaum sind genau genommen nur 3 Faktoren: für das Aufschäumen das Eiweiß, für den Geschmack den Fettgehalt und für das Luftpotential die richtige Temperatur der Milch.

Welche Rolle spielt die Ausgangstemperatur?

Erstes Hauptkriterium für das Aufschäumen der Milch ist eine Ausgangstemperatur von 4–8 °C. D.h. Milch aus dem Kühlschrank! Umso kühler die Milch, umso mehr Luft kann man einarbeiten bis die Milch zu heiß wird und letztendlich (bei ca. 70 °C) denaturiert bzw. «verbrennt».

Wie wichtig ist das Eiweiß?

Mit der richtigen Technik kann jede Milch aufgeschäumt werden. Vorausgesetzt der Eiweißanteil passt. Davon unabhängig, ob es sich um Frischmilch, laktosefreie, haltbare oder fettarme Milch bzw. um eine pflanzliche Variante handelt. Die Milch sollte einen Proteingehalt von mindestens 3,3 % besitzen. Das ist eine Grundvoraussetzung, damit der Schaum gelingt: feinporig und stabil.

Wozu dient der Fettgehalt?

Schaum hin oder Schaum her, letztendlich sollte auch der Geschmack für die Milchwahl ausschlaggebend sein. Natürlich unterscheiden sich die Milchsorten schon geschmacklich voneinander, aber Geschmacksträger bleibt das Fett. Und wenn der Fettgehalt zwar nicht relevant für das Gelingen des Schaumes ist, entscheidend für das Geschmackserlebnis ist er allemal! Zu empfehlen ist daher eine frische Vollmilch mit möglichst hohem Fettgehalt (ca. 3,5 %). Das Fett spielt beim Aufschäumverhalten keine Rolle, ist aber Stabilisator und sorgt für Cremigkeit und Geschmack!

Was ist noch wichtig für den Geschmack?

Auch die Qualität des Espressos bzw. Café Crème muss stimmen, um gute Kaffee-Milch-Getränke in die Tasse zu zaubern. Dem Gastronomen bietet sich die Möglichkeit mit variablen Geschmacksprofilen die Qualität der Kaffeegetränke zu verändern bzw. zu verbessern und diese – auch bei wechselndem Personal – immer konstant zu halten.

Welche Systeme gibt es an den Kaffeemaschinen zum Aufschäumen?

Für das Ausschäumen der Milch gibt es verschiedene Varianten: Automatische Syste-

Milchersatz-Drinks:

Sojadrink: bei Milchersatz am geeignetsten und auch bewährt; gute Proteinquelle; schmeckt leicht «getreidig» bzw. mild-süßlich; laktosefrei, milcheiweißfrei, glutenfrei.

Haferdrink: Getreidemilchsorte aus fermentiertem Getreide; schmeckt angenehm süßlich, oft aber mit einem starken Eigengeschmack – Achtung daher bei hellen Röstungen; lässt sich relativ gut schäumen; Hafer enthält Gluten und liefert viel Energie; spezielle Haferdrinks für die Gastronomie, wie z.B. «Oatly Foamable».

Laktosefreie Kuhmilch: süßlich im Geschmack; gut schäumbar, jedoch relativ teuer in der Anschaffung im Vergleich mit «normaler Kuh-Vollmilch».

Reisdrink: keine Gluten, keine Laktose; heißt nicht nur so, sondern schmeckt auch nach Reis; natürliche Süße; wenig Protein, daher auch ein schlechtes natürliches Aufschäumverhalten; eine geschmacklich gelungene Kombination ist die Reis-Mandelmilch.

Kokosdrink: grundsätzlich schlecht schäumbar; mittlerweile die ersten brauchbaren Drink-Varianten in den USA auf dem Markt; schmeckt dezent nach Kokos.

Mandeldrink: enthält keine Laktose, keine Soja-Proteine, kein Milcheiweiß, kein Gluten; schmeckt leicht säuerlich bzw. fein-nussig; auch hier die ersten brauchbaren Varianten für eine gutes Aufschäumen in den USA auf dem Markt.

Dinkeldrink: Getreidemilchsorte; arm an Proteinen, die oft zugesetzt werden; besitzt eine natürliche Süße.

Hirsedrink: reich an Kohlenhydraten; fettarm; schlecht schäumbar; meist starker Eigengeschmack.

Nussmilchsorten Cashew, Macadamia, Haselnuss, Walnuss – alle fettreich und arm an Kohlenhydraten; von Natur aus eher schlecht schäumbar; schmecken meist nussig und süßlich.

Weitere Milchersatz-Alternativen: Hanf, Lupinen und Erbsen

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

Martin Kienreich, Autor von faq-kaffee.com

me, wie den Cappuccinatore am Vollautomaten, die Dampflanze für das manuelle Arbeiten am Siebträger und oder die separaten Milchschäumer (automatische Milchportionierer für die Gastronomie wie z.B. das «Milkmate System»). Mittlerweile gibt es auch bei den meisten Halbautomaten bereits vollautomatische Aufschäumsysteme, optional oder zusätzlich zur Dampflanze.

Vollautomaten vs. Siebträgermaschinen

Beim Milchschäumen geht es hauptsächlich um die Technik, wie man die Milch schäumt. Manuelles schäumen geht immer schneller, erfordert aber Übung. Automatisches Milchschäumen braucht in der Regel etwas länger doch bei Vollautomaten können Temperatur und Luftzufuhr genau eingestellt und auf Knopfdruck gleichbleibende Milchschaumqualität ohne Barista-Know-How produziert werden. Ganz wichtig bei Vollautomaten ist es jedoch, den Milchkreislauf laufend zu reinigen.

Was leistet die aktuelle Kaffeemaschinengeneration zum Gelingen des perfekten Milchschaumes?

Heutzutage gibt es von den Herstellern unzählige Tools, die die Milchschaumproduktion erleichtern, wie z.B. Sensoren, die im Kühler die Milchtemperatur überwachen und anzeigen, Kühleinheiten für zwei oder mehr Frischmilchsorten, verschiedene Milchschaumkonsistenzen für heiß und kalt, die individuell programmierbar sind: cremig, fließend, kompakt, grob- oder feinporig.

Wie lassen sich die vielen neuen Milchalternativen aufschäumen?

Milchersatzprodukte sind keine Milch im eigentlichen Sinn und dürfen sich so auch gar nicht nennen. Milch wir gemolken, die Milchalternativen werden meist mit Wasser angesetzt und sind frei von den typischen Komponenten der Milch. Zu den Vertretern zählen Drinks aus Getreide, Nüssen, Reis etc., die sich mehr oder weniger für das Schäumen eignen.

Bei alternativen Milchsorten kommt es beim Aufschäumen besonders auf den Eiweißgehalt bzw. – wenn nicht vorhanden – auf die Proteinzusatzstoffe an. Je besser der Proteingehalt, desto einfacher lässt sich die Milch schäumen und desto konstanter bleibt der Schaum. Die Zusatzstoffe in diesen Drinks sollte man jedoch im Auge behalten, da oftmals neben Eiweiß auch Fett in Form von Ölen (z.B. Rapsöl) oder Säureregulatoren bzw. Emulgatoren zugesetzt werden. ■

Anzeige

Swiss Coffee Festival 2020

Treffen Sie CafetierSuisse am Swiss Coffee Festival (8./9. Februar 2020 – Halle 622 in Oerlikon ZH) an unserem Stand im Eingangsbereich an der Swiss SCA Kaffee-Bar.

Verbandsmitglieder bekomen Eintrittsgutscheine zum SCA Swiss Coffee Festival per Post zugestellt.

Gastroconsult AG

Publireportage

GastroAnalyse – Ihr Betrieb im Branchenvergleich

Ob im Raum Mittelland, in der Genferseeregion, in Zürich, im Tessin oder in der Zentral-, Ost- oder übrigen Westschweiz, ob Berggebiet, Seeregion, Tourismusraum, städtisches oder ländliches Gebiet, ob in einem Ort mit bis zu 10 000 oder gar mehr als 100 000 Einwohnern, ob ein Rucksackhotel oder ob ein Ein bis Fünf-Sterne-Hotel, ob ein Betrieb in Eigentum, Miete oder Gerance, gewinnorientiert oder genossenschaftlich geführt, ob ganzjährig geöffnet oder ein Ein- oder Zwei-Saisonbetrieb, ob Landgasthof, Gourmetrestaurant, Pub oder Bierlokal, Dorf- bzw. Quartierrestaurant, Schweizer oder ausländische Spezialitäten, Einkaufscenter, Fast Food, Verkehrs- oder Systemgastronomie, ob gross ob klein …

Kundinnen und Kunden der Gastroconsult AG profitieren im Rahmen eines Treuhand-, Prüfungs- oder Beratungsmandats mit «GastroAnalyse» von einem in der vorhandenen Ausprägung einzigartigen Informations- und Analyseinstruments.

GastroAnalyse wurde auf der Grundlage eines bestehenden Analyseinstruments auf die Bedürfnisse des Gastgewerbes angepasst und erweitert. Damit wurde exklusiv für die Gastroconsult AG, ein umfassendes Informations- und Führungshilfsmittel für Unternehmerinnen und Unternehmer in der Restauration und Hotellerie geschaffen.

Die Abschlussbesprechung mit den Beraterinnen und Beratern der Gastroconsult wird damit zum eigentlichen Beratungs- und Analysegespräch. Hotel- und/oder Restaurationsbetriebe werden in anonymisierter Form mit dem Durchschnitt gleichartiger Mitbewerberinnen und Mitbewerber verglichen, Abweichungen werden festgestellt, analysiert und daraus resultierend erste mögliche Massnahmen diskutiert.

Gastroconsult analysiert mit GastroAnalyse die Liquiditätssituation bzw. Zahlungsbereitschaft; sie sieht ob das Anlagevermögen durch langfristiges Kapital finanziert ist und ob der Geldfluss (Cash Flow) aus Betriebstätigkeit die geforderte Rückzahlung des Fremdkapitals und Neu- und/oder Ersatzinvestitionen ermöglicht. Dank GastroAnalyse wird zudem klar wieviel Umsatz pro Mitarbeiter, pro Sitzplatz, pro Betriebstag, pro Sitzplatz und Betriebstag für Gesamtbetrieb oder z.B. nur für die Küche, pro Mitarbeiter und Betriebstag, pro Mitarbeiter Küche, pro Mitarbeiter Service, pro m² Restauration, pro m² Küche, pro Bett, pro belegtem Bett, pro Zimmer, pro belegtem Zimmer, pro Zimmer und Betriebstag (RevPar), erzielt wird und wie hoch die Zimmerbelegung, der Durchschnittsumsatz Logement und der Umsatz pro Franken Personalaufwand ist. Dass die Feststellung von Waren- und Bruttogewinnmargen pro Abteilung und/oder Sparte mit dazugehört, versteht sich von selbst.

GastroAnalyse durch die Gastroconsult AG

Jakob Huber, Gastroconsult AG, Delegierter des Verwaltungsrates

Gut zu wissen für die Buchhaltungs-Kundinnen und -Kunden ist, dass die Abschlussberaterinnen und -berater der Gastroconsult nicht nur die Zahlen analysieren und interpretieren können. Dank der engen Zusammenarbeit mit spezialisierten, «hauseigenen» Branchenberaterinnen und -beratern in jeder der drei Regionen ist die Gastroconsult auch in der Lage, aus der Analyse vertiefte Massnahmen aufzuzeigen und bei deren Umsetzung mitzuhelfen.

Ein echter Mehrwert! ■

Gastroconsult
nahe. kompetent.

Gastroconsult AG
Blumenfeldstr. 20
8046 Zürich
www.gastroconsult.ch

Café im Bahnhof

Crowdfunding für ein Café

Basel ist im Bahnhof um ein neues Café reicher: Unser Mitglied «Café frühling» aus Basel bzw. die dahinter stehenden Kaffeemacher haben das Café im Bahnhof auf der Passerelle im HB Basel eröffnen. Für die Anschubfinanzierung wurde ein Crowdfunding genutzt, das über CHF 25 000.00 zusammen gebracht hat.

Wir haben mit Benjamin Hohlmann über diesen tollen Erfolg gesprochen und u.a. gefragt, was er aus dem Crowdfunding-Prozess mitgenommen hat.

Wer sind die Spender/innen und wie viele haben zu diesem Erfolg beitragen?
Ganz wichtig: Es handelt sich bei einem Crowdfunding nicht um Spender/Innen, zumindest entspricht das nicht der Haltung, mit der wir die Kampagne aufgesetzt haben. Das haben wir mit dem Kampagnenbeginn versucht direkt klar zu stellen. Der überwiegende Teil der Unterstützer/innen erhält eine Gegenleisterung. Wir haben das Crowdfunding so gestaltet, dass Menschen aus unserem Umfeld, Gäste unseres bestehenden Cafés sowie Partner und Lieferanten vor der Eröffnung des Cafés schon Leistungen des Cafés «vorbestellen» konnten. Diese Leistungen waren im Crowdfunding teilweise günstiger, als sie es in Zukunft im Café sein werden. So konnte man z.B. Gutscheine ordern. 5 Kaffee-Gutscheine kosteten im Crowdfunding 20 CHF. Diese können für Espresso, Café crème oder auch Cappuccini eingesetzt werden. Durschnittlich kosten diese Getränke CHF 5.– Via Crowdfunding konnte man also das Getränk für nur CHF 4.– ordern. So haben wir Bestellungen für 77 Gutscheine im Wert von 1540 CHF.

Preis Kaffee crème: 4.80 CHF
Preis Espresso: 4.00 CHF
Preis Filterkaffee: 4.00 CHF
Verkaufte Kaffees pro Tag:
Café natur ca. 50, gesamthaft Kaffeegetränke – 250–350
Anzahl Mitarbeitende: 8

Die UnterstützerInnen nehmen in unserer Interpretation als Gäste eine Darlehensgebende Rolle ein. Sie leihen uns Kapital, bis das Café eröffnet. Dadurch müssen wir das Geld nicht von der Bank leihen, sondern leihen es von den Menschen, die mit uns zu tun haben. Es ist gewissermassen eine direkte bankähnliche Beziehung. Zins entsteht für die Unterstützer durch die Vergünstigung des vorbestellten Angebotes. Uns gefällt es viel besser, den Zins unseren Gästen in Form von Vergünstigungen zu zahlen, als einer Bank.

Wie motiviert man Gäste und Kunden, ein solches Projekt zu unterstützen?
Durch die Grundgestaltung der Kampagne haben wir versucht darzustellen, dass es sich eben nicht um eine Spende handelt, sondern um ein Vorfinanzierungsmodell mit Gegenleistung. Nun haben die Besteller bereits einen Gutschein für einen Kaffee bei uns in der Tasche, den sie vielleicht im Herbst sowieso gekauft hätten. Gleichzeitig haben sie uns dabei geholfen, die jetzt notwendigen Investitionen zu leisten. Eine Win-Win-Situation.

Jetzt lebt das Café im Bahnhof, wie ist der Betrieb angelaufen?
Wir sind ehrlich gesagt überwältigt, wie viel Freude es macht, am Bahnhof Kaffee auszuschenken. Es ist, als ob man mit einem Kaffee für die Besucher Basels einen roten Teppich ausrollen darf. Wir sind im Übrigen überrascht, wie positiv die Rückmeldungen sind. Uns wird gespiegelt, dass es sehr geschätzt wird, dass wir als Betrieb Genuss, Qualität und regionale Produkte ins Zentrum des Sortiments stellen. Dieser «Farbe» hat vielen Gästen im Bahnhof bisher gefehlt.

Für wen ist ein Crowdfunding geeignet und welchen Rat würdest Du interessierten Gastronominnen und Gastronomen mit auf den Weg geben?
Crowdfunding hat verschiedene Aufgaben. Neben einem Finanzierungsteil ist es ein gutes Werkzeug, um schon vor der Eröffnung Sichtbarkeit für ein Projekt zu schaffen. Ich halte das für mindestens genauso interessant wie den Beitrag zur Finanzierung. Durch das Crowdfunding beginnt ein Prozess der Interaktion mit den Gästen, die eigenen Social Media Kanäle werden gestärkt und es ensteht Identifikation mit dem Projekt.

www.kaffeemacher.ch

Ein Crowdfunding kann dann erfolgreich sein, wenn man bereits eine gewisse Online-Reichweite hat oder ein gutes Netzwerk und starkes Umfeld. Je stärker dieses ist, desto weniger Aufwand ist das Crowdfunding. Je kleiner das Umfeld ist, desto mehr Arbeit ist es, das Umfeld bzw. Netzwerk zu schaffen. Sinnvoll ist das allemal. Vereine, zukünftige Partner, Verbände und lokale Institutionen sowie Familie und Freunde helfen gerne, ein optimistisches lokales Projekt bekannt zu machen.

Café im Bahnhof
Das Café im Bahnhof vereint seit dem Sommer 2019 die ganze Kaffeekette vom Anbau bis in die Tasse. Spezialitätenkaffee, transparent gehandelt von der Farm der Kaffeemacher in Nicaragua und befreundeten Kaffeebauern und geröstet in Münchenstein.

Neben Kaffee bieten das Café im Bahnhof Bio- und Demeter-Gebäck, am Mittag gibt es Empanadas von Acento Argentino und verschiedene Bio-Limonaden. ■

News

Kaffee bleibt lebensnotwenig

Kaffee soll auf der Liste der lebensnotwendigen Nahrungsmittel bleiben, die in der Schweiz für den Notfall einlagert werden.

Zuletzt hatte es Diskussionen geben, dass Kaffee in Zukunft aus der Liste für den nationalen Notvorrat gestrichen werden könnte. Wie der Tages-Anzeiger nun aber berichtet (TA vom 11. 11. 2019) soll der Kaffeenachschub nun im Krisenfall weiter sichergestellt sein.

Entstanden war die Debatte im Zuge der Revision der «Verordnung über die Pflichtlagerhaltung von Nahrungs- und Futtermitteln» in der festgehalten wird, dass neben Kaffee, auch Zucker; Reis; Speiseöle und -fette und Getreide zur Sicherstellung der Versorgung des Landes der Pflichtlagerhaltung unterstellt sind.

Dementsprechend werden aktuell 15 000 Tonnen Kaffee von den 15 grössten Kaffeefirmen der Schweiz eingelagert, die dann im Notfall an die Bevölkerung abgegeben werden sollen. Insbesondere die IG Kaffee hatte sich für den Erhalt von Kaffee als Teil des nationalen Notvorrats eingesetzt und deren Argumentation scheint sich nun auch der zuständige Bundesrat Guy Parmelin angeschlossen zu haben.

Auch CafetierSuisse freut sich über diesen Entscheid, denn vermutlich kann man irgendwie ohne Kaffee leben, aber Sinn macht das Leben dann nicht mehr ;-) ■

CafetierSuisse-Partnerfirmen

Diese Partnerschaften zahlen sich aus

CafetierSuisse verbindet mit namehaften Partnerfirmen in seiner Verbandsarbeit seit vielen Jahrzehnten eine verlässliche und nachhaltige Zusammenarbeit. CafetierSuisse als moderner Arbeitgeberverband erhält so die Möglichkeit vielfältige und praxistaugliche Dienstleistungen anzubieten, ohne seine Mitglieder zur Finanzierung zu belasten. Die partnerschaftliche Zusammenarbeit ist ein Profit für alle Beteiligten, nicht zuletzt für die Verbandsmitglieder selbst: Wir möchten Sie deshalb auf die Vertragsfirmen von CafetierSuisse und der Regionalverbände CMZ und ZCV aufmerksam machen. Nutzen Sie dieses breite Netzwerk von CafetierSuisse.

Als CafetierSuisse-Mitglied interessieren Sie sich bestimmt auch für eine Zusammenarbeit mit den Partnerfirmen von CafetierSuisse. Mit allen Partnerfirmen des Verbandes pflegen wir eine vertrauensvolle und meist langjährige Zusammenarbeit. Das unterdessen sehr breite Netzwerk im Bereich Kaffee mit einigen sehr innovativen Schweizer Firmen freut uns besonders. Werfen Sie einen Blick auf unser Quellenregister (Seiten 22–23) und nutzen auch Sie die Gelegenheit, mit Ihrem Betrieb auf die attraktiven Leistungen der Partnerfirmen von CafetierSuisse zurückzugreifen.

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

SCV-Partnerfirmen

- CC ALIGRO
- Nestlé Waters (Suisse) SA
- Pistor AG
- Lotus Bakeries Schweiz AG
- Froneri Switzerland S.A.
- Schweizer Lunch-Check
- Florin AG
- Rast Kaffee AG
- Turm Handels AG
- Cafina AG
- UCC Coffee Switzerland AG
- Schaerer AG
- BRITA Wasser-Filter-Systeme AG
- Nestlé Professional
- Gastroconsult AG

CMZ-Partnerfirmen

- Beck Konzept AG
- Blaser Café AG
- Cafina AG
- CC ALIGRO
- Gastroconsult AG

ZCV-Partnerfirmen

- Frigemo AG
- Labor Dr. W.+U. Zollinger
- Illycafé AG
- Michel/Rivella AG
- Zamba Fruchtsäfte GmbH
- Stoll Kaffee AG
- A. Kuster Sirocco AG
- CC ALIGRO
- Henauer Kaffee
- ER Kältetechnik AG

Mindestlöhne 2020 / Stellenmeldepflicht 2020 / Verlängerung der Arbeitswoche

L-GAV: Mindestlöhne 2020
Arbeitgeberverbände und Gewerkschaften konnten sich bisher (Stand November 2019) nicht auf die neuen Mindestlöhne gemäss L-GAV für das Jahr 2020 einigen. Gemäss Art 34 des L-GAV verhandeln die beteiligten Verbände jährlich ab April über die Anpassung der Mindestlöhne für das Folgejahr. Wenn bis Ende Juni keine Einigung erzielt werden konnte, wird in der Regel ein Schiedsgerichtsverfahren eingeleitet, in dem dann über die Teuerungsanpassungen oder die Erhöhung der Mindestlöhne entschieden wird.

Da in diesem Jahr keine Einigung gefunden werden konnte, muss nun das Schiedsgericht entscheiden. Das Schiedsgericht hat sich konstituiert und das Verfahren läuft. Es wird allerdings erwartet, dass der Entscheid des Schiedsgerichts erst im neuen Jahr erfolgen könnte (wie dies beim letzten Schiedsgerichtsverfahren 2017/2018 ebenfalls der Fall war).

Wesentlich ist: Solange vom Schiedsgericht keine neuen Mindestlöhne beschlossen und in Kraft gesetzt wurden, gelten weiterhin die bestehenden Mindestlöhne 2019.

Die immer aktuelle Übersicht zu den Mindestlöhnen gemäss L-GAV ist im Downloadbereich auf www.cafetier.ch zu finden.

Stellenmeldepflicht 2020
Per 2020 wird die Stellenmeldepflicht verschärft: Neu greift sie bereits ab einer Arbeitslosenquote von 5 % (bisher 8 %). Die Gastronomie bleibt damit weiterhin erfasst. Allerdings wird auch die Kategorisierung der betroffenen Berufe angepasst, worauf die Gastronomieverbände von Beginn an gedrängt hatten.

So gilt die Stellenmeldepflicht nicht mehr für Chefköche (wegen der tieferen Arbeitslosenquote), in der Küche sind noch Hilfsköche, Küchenhilfen und neu Pizzaiolos betroffen. Für Servicemitarbeiter gilt die Stellenmeldepflicht ebenfalls weiterhin.

Die Stellenmeldepflicht gilt in der Gastronomie seit dem 1. Juli 2018 und infolge der Umsetzung der Masseneinwanderungsinitiative. Offene Stellen müssen dementsprechend zuerst und für fünf Tage exklusiv den Arbeitsmarktbehörden (RAV) gemeldet werden, bevor Sie öffentlich ausgeschrieben werden dürfen.

Ausnahmen von der Stellenmeldepflicht:
- Wenn die Stelle mit einer Person besetzt wird, die schon beim RAV angemeldet ist.
- Wenn die Stelle unternehmensintern besetzt wird, die betreffende Person muss aber bereits seit mindestens sechs Monaten im Unternehmen gearbeitet haben und es darf kein Unterbruch vor der Anstellung bestehen.
- Wenn die Beschäftigungsdauer maximal 14 Tage andauert.
- Werden nahe Verwandte (Partner, Mutter/Vater, Grossmutter/Grossvater sowie Kinder und Enkelkinder) angestellt, muss die Stelle nicht gemeldet werden.
- Lehrstellen und Praktika im Rahmen einer Ausbildung (Art. 11 L-GAV) sind nicht von der Stellenmeldepflicht betroffen.

Ein allgemeines Merkblatt zur Stellenmeldepflicht ist im Downloadbereich auf www.cafetier.ch zu finden.

Verlängerung der Arbeitswoche
Infolge der Änderungen der Verordnung 2 zum Arbeitsgesetz (ArGV2) wurde auch der Art. 16 des L-GAV in diesem Jahr in zwei Punkten positiv und im Sinne des Gastgewerbes angepasst:
- Es besteht nun die Möglichkeit, Mitarbeitende an **sieben aufeinanderfolgenden Tagen** einzusetzen, wenn die tägliche Arbeitszeit nicht mehr als 9 Stunden beträgt und wenn unmittelbar im Anschluss an den siebten Tag mindestens drei Tage bzw. 83 aufeinanderfolgende Stunden frei gewährt werden.
- Bei der Festlegung des **freien Halbtages** (resp. halben Ruhetages) wurde der Zeitrahmen neu bis 14.30 Uhr definiert. Damit ergeben sich mehr Möglichkeiten, freie Halbtage in der Arbeitszeitkontrolle zu vermerken und Mitarbeitende können einfacher an **sechs aufeinanderfolgenden Tagen** eingesetzt werden (ohne die zusätzlichen Bedingungen der voranstehenden Variante mit sieben aufeinanderfolgenden Tagen).

Je nach Betriebsart bzw. Auslastungen können diese angepassten Bestimmungen zu flexibleren Einsatzmöglichkeiten vorteilhaft eingesetzt werden. Den L-GAV und den entsprechenden Art. 16 finden Sie auf www.l-gav.ch ■

Kurz notiert

Neues aus der Gastronomie

Neue Lunch-Check App
Nach der Lancierung der Lunch-Check Karte realisierte Lunch-Check inzwischen den nächsten Schritt im digitalen Zeitalter.
Die Benutzer von Apple und Android Smartphones erhielten mit der Aktualisierung der bestehenden Lunch-Check App viele neue Funktionalitäten.

- Im Restaurant-Verzeichnis kann neu direkt ein Tisch reserviert werden, wenn das Restaurant die entsprechende Funktion hinterlegt hat. Haben auch Sie ein Reservations-System, so melden Sie sich direkt bei Lunch-Check unter card@lunch-check.ch mit dem entsprechenden Link.
- Neu kann ganz unkompliziert Guthaben mit einer Kredit- oder Postkarte aufgeladen werden. Dies generiert noch mehr Umsatz für die Gastronomie.
- Die standardmässige Tageslimite von CHF 100 kann einfach und schnell verändert werden, damit auch höhere Beträge mit der Lunch-Check Karte bezahlt werden können.
- Die Bewegungen können in Echtzeit überprüft werden.
- Im Verlustfall kann die Lunch-Check Karte in der App für Transaktionen gesperrt werden.
- Für alle Inhaber eines Android-Smartphones wird es zudem möglich mit der Lunch-Check App mobil zu bezahlen. Die Funktion greift auf die Contactless-Funktion des Kartenlesegerätes zu. Die Verarbeitung ist somit identisch mit einer kontaktlosen Zahlung mit Karte.

Vier GastroSuisse-Mitglieder im Parlament
Mit den Parlamentswahlen von Ende Oktober sind vier Mitglieder von GastroSuisse in den Nationalrat gewählt worden, die den Anliegen und Interessen der Gastronomie sicher nahestehen: Esther Friedli (SVP SG/neu), Alois Gmür (CVP SZ, bisher), Nik Gugger (EVP ZH, bisher) und Andri Silberschmidt (FDP ZH, neu). Leider nicht gewählt wurde HotellerieSuisse-Präsident Andreas Züllig (FDP GR), der aber ein gutes Resultat erzielen konnte. Bereits im November wird das neue Parlament über die Motion von NR Baumann zur Stärkung der Sozialpartnerschaft bei allgemeinverbindlich erklärten Landes-Gesamtarbeitsverträgen beraten, die auch für die Zukunft des L-GAV von grosser Bedeutung ist. ■

Anzeige

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
Henauer Kaffee
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 AG
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
info@frigemo.ch

Lotus Bakeries Schweiz AG
Nordstrasse 3, 6300 Zug
Tel. 041 726 55 00 / Fax 041 726 55 01
infoch@lotusbakeries.com

Froneri Switzerland S.A.
Blumenfeldstrasse 15, 9403 Goldach
Tel. 071 844 81 11 / Fax 071 844 81 70

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

Lebensmittel-Labor

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

Kältetechnik

ER Kältetechnik AG
Kälte- und Klimaanlagen
Zunstrasse 11, 8152 Glattbrugg
Tel. 044 440 19 19 / Fax 044 440 19 20
info@er-kaeltetechnik.ch

Termine

CafetierSuisse

Dienstleistungen

AHV/BVG-Versicherung
Ausgleichskasse 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
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 044 377 54 77
www.gastroconsult.ch
www.sbc-treuhand.ch

GastroConsult AG
SBC Treuhand AG
Sandstrasse 8, 3014 Bern
Tel. 031 340 66 44 / Fax 031 340 66 55
bern@gastroconsult.ch

Innova Versicherungen
Bahnhofstrasse 4, 3073 Gümligen
Tel. 0848 866 400
verkauf@innova.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

Kurse: Arbeitsrecht und Arbeitssicherheit

L-GAV-Kurse 2020
Olten, Hotel Hotel Amaris: 28.04.2020, 13.30–17.00 Uhr
Zürich, CafetierSuisse: 27.10.2019, 13.00–16.30 Uhr

KOPAS-Kurse 2020
Zürich, Affoltern: 10.02.; 19.03.; 29.04.; 15.06.; 25.08.; 01.10.; 30.11.2020
Jeweils 08.30–16.30 Uhr

Café-Touren by CafetierSuisse 2020

Café-Tour 2020-1
Bern: 27.04.2020

Café-Tour 2020-2
vrs. Winterthur: 03.06.2020

Café-Tour 2020-3
vrs. Zürich: 26.08.2020

Café-Tour 2020-4
vrs. Thun: 21.10.2020

Von Frühling bis Herbst 2020 erwarten Sie wieder **Café-Touren** durch unterschiedliche Städte der Schweiz. Die Details finden Sie im CaféBistro und auf www.cafetier.ch

Kaffee-Sommelier 2020

Kaffee-Sommelier (Frühjahr)
Kurstage 1 & 2:
Dienstag/Mittwoch, 7./8. April 2020
Kurstage 3 & 4:
Dienstag/Mittwoch, 21./22. April 2020
Kurstage 5 & 6:
Montag/Dienstag, 4./5. Mai 2020
Prüfungstag: Mittwoch, 10. Juni 2019

Kaffee-Sommelier (Herbst)
Kurstage 1 & 2:
Montag/Dienstag, 14./15. September 2020
Kurstage 3 & 4: Dienstag/Mittwoch, 29./30. September 2019
Kurstage 5 & 6:
Donnerstag/Freitag 15./ 16. Oktober 2019
Prüfungstag: Freitag, 13. November 2019

Termine 2020

Swiss Coffee Festival
Zürich, Oerlikon: 07./08.02.2020

Generalversammlung CMZ 2020
Bern: 27.04.2020

Generalversammlung ZCV 2020
Zürich: 06.05.2020

GV Lunch-Check 2020
Basel: 04.06.2020

Delegiertenversammlung 2020
Schaffhausen: 15.–16.06.2020

Kaffeetagung by CafetierSuisse
Zürich, Kosmos: 01.10.2020

Tag des Kaffees
Schweiz: 01.10.2020

SCHWEIZER LUNCH-CHECK
DIE LECKERSTE WÄHRUNG DER SCHWEIZ.

Schweizer Lunch-Check unterstützt 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

CC ALIGRO
Ihr Einkaufsmarkt
an 14 Standorten in
der Schweiz
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 AG
Hofwisenstrasse 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

CC ALIGRO
Ihr Einkaufsmarkt
an 14 Standorten in
der Schweiz
www.ccaligro.ch

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

ER Kältetechnik AG
Zunstrasse 11
8152 Glattbrugg
Tel. 044 440 19 19
Fax 044 440 19 20
www.er-kaelte
technik.ch