



CAFÉBISTRO

Offizielles Magazin von CafetierSuisse. Ausgabe 2020/1



Kaffeetagung & CaféTouren 2020 S. 4–5 | Checklisten by CafetierSuisse S. 7 | Schweizer Gastronomiefernshule S. 10–11 | Ein/r von uns S. 12–13 | Swiss Coffee Festival S. 15 | Rechtsfrage S. 20



CafetierSuisse[®]
Individuelle Gastronomie

Partner



Frische. Qualität. Inspiration.

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



The Healthy Hydration Company™

Nestlé Waters (Suisse) S.A.
Rte. treize cantons, 1525 Henniez
Tel. 026 668 68 68, Fax 026 668 68 10
www.nestle-waters.com

PISTOR

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



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

FRONERI

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
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

UCC

COFFEE

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



RAST KAFFEE
GOURMET RÖSTEREI

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

TURM BOGEN

K A F F E E

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

cafina

Ein Unternehmen der Melitta® Gruppe

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

Nestlé

PROFESSIONAL.

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

Florin

SWITZERLAND

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

Kaffeequalität ist Trumpf

Liebe Cafetiers, Freunde und Partner

Anfang Februar hat in Zürich das Coffee Festival der SCA Schweiz stattgefunden und an zwei Tagen über 5000 kaffeebegeisterte Besucherinnen und Besucher angezogen. An den Ausstellungsständen der Röster und Maschinenhersteller wurde gefachsimpelt und die unterschiedlichsten Kaffees probiert. Ein tolles Fest für das wunderbare Produkt Kaffee (siehe Seite 15).

Die überwiegende Mehrheit der Gäste des Coffee Festivals waren Konsumentinnen und Konsumenten, die mit viel Fachwissen und/oder Interesse auf der Suche nach dem für sie idealen Kaffee waren. Diese Kaffeebegeisterten trinken ihren Kaffee aber nicht nur zu Hause, sondern sind natürlich auch Gäste in der Gastronomie und damit eine spannende und immer wichtigere Zielgruppe. Die Qualitätserwartung dieser Gäste ist zweifellos hoch, dafür spielt der Preis aber nicht die entscheidende Rolle, wenn ein tolles Kaffeeerlebnis geboten wird.

Die Zielgruppe der Kaffeebegeisterten wächst und wächst, denn Kaffee bleibt ein Trendprodukt. Eine ständige Kontrolle der Kaffeequalität oder die Investition in deren Verbesserung ist deshalb – nicht nur wegen der attraktiven Marge – fast unabdingbar, wenn kein Umsatzrückgang beim Kaffee in Kauf genommen werden soll. Einen schlechten Kaffee bestellt man heute kein zweites Mal.

Ob mit Ausbildungen bei Ihrem Röster/Maschinenhersteller (siehe Seiten 2 & 24), dem Kaffee-Sommelier (siehe Seite 16) oder mit einem Besuch der 5. Kaffeetagung von CafetierSuisse am 1.10.2020 und der Café-Touren 2020 (siehe Seiten 4 & 5), die Beschäftigung mit dem Produkt Kaffee lohnt sich. Nutzen Sie die zahlreichen vorhandenen Angebote, damit alle Kaffeefans zukünftig nur noch bei Ihnen Kaffee trinken wollen.

Herzliche Grüsse



Julian Graf



5. Kaffeetagung

Kaffeetagung by CafetierSuisse am 01.10.2020

Am diesjährigen Tag des Kaffees, am 1. Oktober 2020, findet bereits zum 5. Mal die Kaffeetagung by CafetierSuisse statt. Dieses Jahr an einem neuen Ort im KOSMOS im Herzen der Stadt Zürich.

Die Kaffeetagung by CafetierSuisse findet alle zwei Jahre statt und bietet der Schweizer Gastronomie und Kaffeebranche eine Plattform, um über aktuelle Trends und Entwicklungen in der Kaffee-Szene zu diskutieren. Begleitet wird die Kaffeetagung von einer Ausstellung namhafter Schweizer Kaffeemaschinenhersteller und Kaffeeröster, die ihre Produkte und Angebote im Foyer des KOSMOS präsentieren werden. Moderiert wird auch die 5. Kaffeetagung von der bekannten Journalistin und Kaffeeliebhaberin Daniela Lager.

Programm

Kaffeeexpertinnen und Kaffeeexperten aus dem In- und Ausland werden unterschied-

Anmeldung:

Natürlich nehmen wir Ihre Anmeldungen schon heute sehr gerne entgegen. Eintrittspreis CHF 50.00 pro Person/ CHF 25.00 für CafetierSuisse-Mitglieder. Anmeldung via info@cafetier.ch oder 044 201 67 77.

liche Themen und Trends aus der weltweiten und der Schweizer Kaffee-Branche mit spannenden Referaten beleuchten und in Gesprächsrunden miteinander und mit dem interessierten Publikum diskutieren. Wie weiter mit der Kaffeeausbildung in der Gastronomie? Wie kann Kaffee und den entsprechenden gastronomischen Kaffeeexpertinnen und -experten der entsprechende Stellenwert in der Gastronomie gegeben werden und über welche Kompetenzen müssen sie verfügen, um in der Gastronomie eine Nachfrage zu erzeugen und einen

Mehrwert für Betriebe zu generieren? Unter anderem dieses Thema wird zum Beispiel mit allen relevanten Playern der Schweizer Kaffee-Szene im Rahmen der Kaffeetagung 2020 diskutiert. Alle aktuellen Informationen zum Programm finden Sie hier: www.cafetier.ch/kaffeetagung

Netzwerkapéro

Im Anschluss an die Kaffeetagung werden alle Gäste sowie die Referentinnen und Referenten zu einem Netzwerkapéro eingeladen, an dem Kontakte geknüpft oder die begonnen Diskussionen fortgesetzt werden können. Reservieren Sie den Termin schon heute – CafetierSuisse freut sich auf Sie! ■

CafetierSuisse®
Technische Gastronomie

SAVE THE DATE

Freitag, 1. Oktober 2020

5

ab 14.00 Uhr
im KOSMOS
in Zürich

**KAFFEE
TAGUNG**

cafetier.ch/kaffeetagung

Café-Touren 2020

Trendtouren durch die urbanen Zentren der Schweiz

Mehrmals pro Jahr lädt CafetierSuisse Mitglieder und interessierte Gastronominnen und Gastronomen zu Café-Trendtouren durch die unterschiedlichsten Gastronomie-Szenen in der Deutschschweiz. Die Touren bieten einen Einblick in spannende, trendige und erfolgreiche Gastronomie-Konzepte der jeweiligen Regionen und geben dazu die Möglichkeit zur Inspiration und für Networking mit Berufskolleginnen und Berufskollegen im Rahmen der locker organisierten Touren.

In den letzten Jahren wurden so u.a. die Café-Szenen von Baden, Basel, Bern, Luzern, Schaffhausen, Olten, Zürich und Zug erkundet. Die Touren dauern in der Regel ca. 2,5 Stunden und es werden 6 bis 8 Betriebe besucht. Die Inhaber/innen oder Geschäftsführer stellen die Betriebskonzepte vor, stehen für Fragen zur Verfügung und laden zur Degustation der jeweiligen Spezialitäten ein. Im letzten Betrieb der

Tour rundet dann zumeist ein kurzer Apéro den Ausflug ab.

Für dieses Jahr stehen aktuell die folgenden Touren auf dem Programm:

- **Café-Tour** Bern am 27.04.2020 (Nachmittag)
- **Café-Tour** Winterthur: 03.06.2020 (Nachmittag)

- **Café-Tour** Zürich 26.08.2020 (Nachmittag)
- **Café-Tour** Thun: 21.10.2020 (Nachmittag)

Die Teilnahme an den Touren ist kostenlos, eine verbindliche Anmeldung aber trotzdem notwendig (Anmeldung via info@cafetier.ch). Die detaillierten Einladungen werden ca. einen Monat vor den Touren verschickt.

Reservieren Sie die Daten oder melden sie sich bereits an. CafetierSuisse freut sich auf die Touren durch die regionalen Café-Szenen der Schweiz gemeinsam mit Ihnen! ■

Anzeige



WASSER GUT, KAFFEE GUT!

BRITA PROGUARD COFFEE perfektioniert Kaffee.

Mit innovativer Mineralisierungstechnologie perfektioniert PROGUARD Coffee das Kaffee-Aroma so wie Sie es möchten und schützt Ihre Kaffeemaschine zuverlässig vor Korrosion, Kalk- und Gipsablagerungen.

Mehr unter: www.brita.ch



BRITA offizieller
Wasser-Sponsor der
SWISS SCA COFFEE
CHAMPIONSHIPS



**BESTE
FREUNDE.**



Zum Kaffee gehört Lotus.



Dienstleistungen

Checklisten auf www.cafetier.ch

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

Die 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
- Mitarbeiter 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 «Mitarbeiter-Rekrutierung»

Diese Checkliste zeigt die wesentlichen Schritte bei der Rekrutierung von Mitarbeitenden für Gastronomiebetriebe auf. Die einzelnen Punkte sind schrittweise umzusetzen, so dass ausgehend von einem klaren Profil systematisch die richtige Persönlichkeit gefunden werden kann.

«Bild Betriebsphase – Bildunterschrift: CafetierSuisse Checklisten - Betriebsphase»

Die Checkliste «Mitarbeiter-Rekrutierung» begleitet von der Erkennung von Vakanzen, über den Prozess der Stellenausschreibung, die Rekrutierung, die Einarbeitungsphase bis hin zum Ende der Probezeit. **Auszüge:**

Formulierung Inserat

Wie werden spannende Kandidaten angesprochen?

- Korrektes Corporate Design
- Ev. Bild oder Logo als Eye Catcher
- Markante Benennung der Stelle (Besser «Flinke Service-Persönlichkeit» als «Trensenkraft»)
- Übersichtliche Struktur des Inserats:
 1. Kurzbeschreibung Betrieb und Region
 2. Beschreibung Stelle und Aufgabenbereich
 3. Beschreibung Anforderungsprofil: «Wir suchen...»
 4. Beschreibung Leistungen Arbeitgeber: «Wir bieten...»
 5. Geforderte Form der Bewerbung & einzureichende Unterlagen (Motivationsschreiben, CV, Diplome, Arbeitszeugnisse, Referenzen, Bild)
 6. Kontakt
- Attraktive Beschreibung und Aufzeigen von Mehrwerten der Position und des Betriebs
- Einbau von Muss-Kriterien als Filter, um Bewerbungen mit falschem Profil zu vermeiden
- Orthografiefehler vermeiden
- Typische Inserate-Floskeln vermeiden

Die komplette Checkliste **Mitarbeiter-Rekrutierung** findet Sie im Mitgliederbereich auf www.cafetier.ch.

Die Checklisten dienen als roter Faden, sie können natürlich nicht in jedem Einzelfall dem Anspruch auf Vollständigkeit gerecht werden. Bei Fragen steht CafetierSuisse seinen Mitgliedern natürlich gerne zur Verfügung.

Vorstellungsgespräch

- Professioneller Ablauf und zielgerichtete Gesprächsführung?
- Begrüssen Kandidat, Dank für Interesse und Zeit
- Information über Gesprächsablauf
 1. Vorstellung Kandidat, Werdegang und Grund für Bewerbung
 2. Offene Fragen zu Werdegang, Werten & Zielen, Erfahrungen, Stärken und Entwicklungsbereichen des Kandidaten
 3. Vorstellung Betrieb, Stelle und Ziele der Stelle
 4. Beantwortung von Fragen des Kandidaten
 5. Besprechung Konditionen
 6. Definition weiteres Vorgehen Rekrutierungsprozess
- Betriebsrundgang, Sichtung Arbeitsplatz und Umfeld
- Dank und Verabschiedung Kandidat
- Zusammenfassung Gespräch als Gesprächsnotiz

Probezeitgespräch

- Ablauf und Ziele des Probezeitgesprächs?
- Gespräch zum Abschluss der Einarbeitungsphase
- Erste gegenseitige Qualifikation
- Erkennen von Stärken und Entwicklungsbedarf neuer Mitarbeiter
- Erkennen von Ideen des Mitarbeiters zur betrieblichen Entwicklung
- Definition von Massnahmen zur weiteren Entwicklung von Mitarbeiter und Betrieb
- Abschreibungen ■

Best of Swiss Gastro

Jetzt anmelden und von CafetierSuisse-Unterstützung profitieren!

Best of Swiss Gastro bietet Betrieben mit klarem Konzept eine Plattform, die Ihre ausserordentlichen Leistungen mit einem Award auszeichnet. CafetierSuisse verhilft Ihrem Betrieb zu mehr Aufmerksamkeit und unterstützt in der Kategorie «Coffee & Bistro» nominierte Mitglieder mit 50 % der Teilnahmegebühr!

Seit 2004 verleiht Best of Swiss Gastro den grössten Schweizer Publikumspreis und zeichnet die innovativsten Gastronomiekonzepte in den folgenden acht Kategorien mit den «Gastro-Awards» aus: Fine Dining, Classic, International, On the Move, Coffee & Bistro, Activity, Trend und Bar & Lounge.

Best of Swiss Gastro bietet den ausgezeichneten Betrieben mehr **Bekanntheit, Gäste und Erfolg, wenn Sie:**

- ein herausragendes Gastronomiekonzept haben
- gezieltes Marketing für mehr Bekanntheit suchen
- in den Digital- und Printmedien präsentiert werden möchten
- sich von Ihren Mitbewerbern abheben wollen
- von einer starken Marke profitieren möchten
- sich aus Ihrer Komfortzone bewegen wollen

Als Publikumspreis der Schweizer Gastronomie zeichnet «Best of Swiss Gastro» jährlich die besten Gastrobetriebe der Schweiz



Unsere Mitglieder Martin Ackermann & Rado Petrov (Bagelboys, Zürich) wurden 2019 ausgezeichnet!



Die Best of Swiss Gastro Awardshow

aus. Nutzen Sie die Chance Ihren Betrieb schweizweit bekannt zu machen. Eine Nomination durch Best of Swiss Gastro und Bewertung durch unsere hochkarätige Jury garantiert Ihnen Aufmerksamkeit für ein ganzes Jahr!

Fair und kostentransparent: Eine Anmeldung ist völlig risikofrei, da die Teilnahme-

CafetierSuisse unterstützt diesen Publikumspreis und in der Kategorie «Coffee & Bistro» nominierte Mitglieder mit 50 % der Teilnahmegebühr. CafetierSuisse bezahlt seinen in der Kategorie «Coffee & Bistro» nominierten Mitgliedern einmalig 50 % der Teilnahmegebühr, um ihren Betriebserfolg aktiv zu unterstützen! Bewerben Sie sich mit Ihrem Betrieb, Kosten entstehen nur, wenn Sie für den Wettbewerb in der Kategorie «Coffee & Bistro» zugelassen werden und dann übernimmt CafetierSuisse für Verbandsmitglieder 50 % der Teilnahmegebühr.



Infos und Anmeldung:
www.bestofswissgastro.ch

gebühr von CHF 950.– nur fällig ist, wenn Sie zugelassen werden und auch Ihr Leistungspaket erhalten.

Wer kann sich bei «Best of Swiss Gastro» bewerben?

- Sie haben ein **herausragendes Gastronomiekonzept** realisiert?
- Sie wollen **365 Tage gezieltes Marketing** für mehr Bekanntheit?
- Sie haben **zwischendurch leere Tische** und Stühle zu besetzen?
- Sie möchten in den **digitalen und Printmedien präsentiert** werden?
- Sie möchten sich von Ihren **Mitbewerbern abheben?**

Wenn dies auf **Sie zutrifft** und Sie etwas für **Ihren Erfolg** verändern wollen, sind Sie bei «Best of Swiss Gastro» **genau richtig** und sollten eine Bewerbung zu den Best of Swiss Gastro Awards 2020 einreichen.

Was bekommen die Teilnehmer/innen?

- Steigerung der Bekanntheit
- Mehr Reichweite und Gäste
- Direktes Gästefeedback
- Top Platzierungen in Suchmaschinen
- Positives Image durch Markennutzung
- Motivation und Wertschätzung der Belegschaft
- Umfangreiches Marketingpaket ■

Rivella 33 cl Glas – die leichte Erfrischung für Ihren Mehrumsatz.

**-40%
Zucker***
* als Rivella Rot



- ✓ Rivella Refresh bedient zu 100% den Trend nach natürlich-leichten Erfrischungsgetränken.
- ✓ Rivella Refresh ist die umsatzstärkste und erfolgreichste Produktneuheit im 2018 im Markt für alkoholfreie Getränke im Detailhandel Schweiz.¹
- ✓ Rivella Refresh steht seit Beginn in der Top 10 der umsatzstärksten Schweizer Erfrischungsgetränke im Detailhandel Schweiz.²
- ✓ Mehr als jeder 10. Haushalt kauft Rivella Refresh regelmässig. Tendenz stetig wachsend.³
- ✓ Bereits nach einem Jahr genießt Rivella Refresh eine extrem hohe Bekanntheit in der Schweizer Bevölkerung (61%).⁴

¹ Quelle: 15.11.18 verlieh Promarca Rivella Refresh den «Star Of The Year».

² Quelle: Nielsen RMS Daten, CSD Top 10, KW48/19

³ Quelle: Nielsen Haushaltspanel per KW48/19

⁴ Quelle: Refresh Marktforschung, Nielsen per Juni 2019

Flexibel zum Wirtepatent

Weiterbildungen in der Gastronomie – wann und wo Sie wollen

Interessieren Sie sich für das Wirtepatent oder eine andere Weiterbildung in der Gastronomie? Die Schweizer Gastronomiefern­schule, unser Partner für Aus- und Weiterbildungen in der Gastronomie, bietet zahlreiche Angebote vom kantonalen Wirtepatent bis hin zu spezifischen Vertiefungskursen. Profitieren Sie oder Ihre Mitarbeiter von einem kompakten, persönlichen und kostengünstigen Fernkurs und als CafetierSuisse-Mitglied von einem tollen Rabatt auf Ihre Gastronomieausbildung.

Betriebsbewilligung und Wirtepatent

Für die Eröffnung fast aller Gastronomiebetriebe benötigen Sie in der Schweiz eine Betriebsbewilligung. Da das Gastgewerbe kantonal geregelt ist, unterscheiden sich die Vorgaben und das Vorgehen von Kanton zu Kanton. In vielen Kantonen wird für die Bewilligung ein Fähigkeitsausweis oder ein Kompetenznachweis für die Gastronomie, im Volksmund Wirtepatent genannt, verlangt. Ausnahmen sind die Kantone Appenzell Ausserrhoden, Glarus, Graubünden, Neuenburg, Schwyz, Uri, Zug und Zürich, hier ist der Fähigkeitsausweis freiwillig.

die Möglichkeit das Wirtepatent Schweiz, auch G1 genannt, zu absolvieren, welches schweizweit anerkannt wird.

Behandelt werden Themen wie Hygiene, Arbeitsrecht, Buchhaltung, Steuern und Betriebsführung, welche auch in der Praxis für die Führung eines Gastronomiebetriebs sehr wichtig sind. Somit ist das Wirtepatent auch in Kantonen ohne Wirtepatentpflicht eine sinnvolle Weiterbildung für angehende Gastronomen, besonders für Quereinsteiger mit wenig Gastronomieerfahrung.



Fragen stehen Ihnen Ihre Kursbetreuerinnen per E-Mail oder Telefon jederzeit zur Verfügung und Sie erhalten regelmässig Tipps und Feedback zu Ihrem Lernfortschritt.

Die Schweizer Gastronomiefern­schule

Die Schweizer Gastronomiefern­schule ist die grösste Fernschule für Gastronomie in der Schweiz und bietet seit 2011 Gastronomie-Weiterbildungen im Fernkurs an. Das Kursprogramm umfasst Vorbereitungskurse für das kantonale Wirtepatent, einen Grundkurs Gastronomieführung und einen Service-, Bar- und Weinkurs. ■

Wirtepatent mit CHF 200 Rabatt

CafetierSuisse-Mitglieder profitieren von einem Rabatt von CHF 200.– auf die Wirtefern­kurse und den Grundkurs Gastronomieführung. Melden Sie sich oder Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit dem Gutscheincode für CafetierSuisse-Mitglieder an, den Sie im Downloadbereich für Verbandsmitglieder finden.

Alle Details zu den Kursen inklusive Anmeldeformular unter www.wirtepatent.ch



Kantonales Wirtepatent

Auch die Voraussetzungen für das kantonale Wirtepatent sowie der Umfang und die Inhalte unterscheiden sich je nach Kanton. Es empfiehlt sich deshalb, das Wirtepatent im Kanton des geplanten Betriebs zu absolvieren. Umfangreichere Prüfungen werden normalerweise aber auch in anderen Kantonen anerkannt. Wenn Sie sich für mehrere Kantone interessieren, gibt es auch

Vorteile eines Fernkurses

Die Schweizer Gastronomiefern­schule bietet kantonspezifische Vorbereitungskurse für das Wirtepatent im Fernkurs an. Mit dem Fernkurs lernen Sie wann und wo Sie wollen und bilden sich flexibel und berufsbegleitend weiter. Sie können zudem bestimmen, wann Sie mit dem Kurs starten und in welchem Tempo Sie lernen wollen. Dabei werden Sie persönlich betreut. Bei

Interview mit Anaïs Seinecke, Kursbetreuerin Schweizer Gastronomiefernsehule

«Wir pflegen mit allen Kursteilnehmern einen persönlichen Kontakt»

Weiterbildungen werden zunehmend als Fernkurs oder Fernstudium abgeschlossen. Mit der Schweizer Gastronomiefernsehule ist dies nun auch für das Wirtepatent möglich. Beim Fernkurs lernen die Kursteilnehmer von zu Hause aus. Sie lesen selbstständig die Kurslektionen und lernen auf unserer Online Lernplattform. Die Kursbetreuerin Anaïs Seinecke erzählt im Interview vom persönlichen Austausch mit den angehenden Gastronomen, die einen Fernkurs absolvieren.

Frau Seinecke, wo kommt bei einem Fernkurs die Kursbetreuerin ins Spiel?

«Wie der Name schon sagt, betreuen wir als Kursbetreuerinnen zusammen mit dem Assistententeam unsere Kursteilnehmer. Wir korrigieren die Übungen, geben jeder Person persönliche Feedbacks und begleiten sie bis zur abgeschlossenen Prüfung. Manchmal dauert dies mehr als ein Jahr, in dieser Zeit lernt man sich oft sehr gut kennen.»

Fehlt bei einem Fernkurs nicht die Lehrerin?

«Die fehlt ja gar nicht, wir sind ja wie Lehrerinnen. Wie gesagt, versuchen wir mit jedem Kursteilnehmer einen persönlichen Kontakt zu pflegen, halt einfach per Telefon und E-Mail. Für diese persönliche Begleitung erhalten wir viel positives Feedback von den Kursteilnehmern. Dies ist auch ein Grund, warum wir bewusst keine unbegleiteten E-Learning-Kurse anbieten.»

Wie muss man sich einen typischen Kursteilnehmer vorstellen?

«Die meisten machen das Wirtepatent, weil sie einen eigenen Betrieb eröffnen möchten. Aber wir betreuen auch immer wieder



Anaïs Seinecke,
Kursbetreuerin bei der
Schweizer Gastronomie-
fernsehule

Kursteilnehmer, die sich einfach persönlich weiterbilden möchten. Sonst ist es sehr durchmischt und wir haben sowohl erfahrene Gastronomen als auch viele Quereinsteigerinnen.»

Was für Lernmöglichkeiten haben die Kursteilnehmer?

«Die Kursteilnehmer erhalten Lektionen in Ordner nach Hause geschickt. Sie können danach auf unserer Online Lernplattform Lernzielkontrollen einreichen, Übungen lösen und mit Lernkarten den Stoff repetieren. Kursteilnehmer, die lieber auf Papier lernen, erhalten all diese Unterlagen mit der Post. Wenn jemand Fragen hat, dann helfen wir den Kursteilnehmern per Telefon oder Mail weiter.»

Wie hoch ist die Erfolgsquote für die Prüfung zum Wirtepatent mit Fernkurs?

«Über alle Kurse gesehen, liegt sie momentan bei rund 80%. Wenn man die Nachprüfungen dazuzählt, ist sie noch ein wenig höher.»

Die Gastronomie ist ein hartes Pflaster und neue Betriebe haben es oft schwierig. Was empfehlen Sie als Ausbilderin angehenden Gastronomen?

«Sprechen Sie mit Ihrem Umfeld und anderen Gastronomen und überlegen Sie sich, ob Sie sich ein Leben als Gastgeber wirklich vorstellen können. Kümmern Sie sich frühzeitig um die rechtlichen Auflagen, denn diese können den Prozess sehr verlangsamen. Und sollten Sie Quereinsteiger sein: Überlegen Sie sich, eine Weiterbildung zu den Grundlagen der Gastronomieführung zu machen.»

Weitere Informationen zum Wirtepatent und zu den Fernkursen der Schweizer Gastronomiefernsehule finden Sie unter www.wirtepatent.ch. ■

Eine/r von uns

Bagelboys Zürich

Die zwei Bagelboys Martin Ackermann und Rado Petrov eröffneten vor knapp 4 Jahren das Bagelboys Restaurant und Bakery in Zürich Oerlikon. Zuvor hatten sie während acht Jahren zusammen ein Bagel-Catering aufgebaut und nebenbei am perfekten Bagel getüftelt. Mittlerweile haben sie eine Bagel-Maschine aus Los Angeles importiert und verkaufen ihre echten New-York-Style-Bagels an die Gastronomie in der ganzen Schweiz.

Wenn man das Bagelboys Cafe betritt, dann schmeckt es nach frisch gebackenem Brot oder herrlich duftenden Blueberry Muffins, welche soeben aus dem Ofen gekommen sind. Direkt hinter der Verkaufstheke befindet sich die Backstube, wo alle Spezialitäten der Bagelboys selber hergestellt werden.

Neben den bekannten Bagels werden viele typisch amerikanische Süssgebäcke wie Brownies, Muffins, Carrotcakes oder Cheesecakes gebacken. Auch die Zutaten für die Bagel-Sandwich-Füllungen machen selber produziert. Das führt soweit, dass sogar der Bio-Lachs für die Bagels selbst geräuchert wird und das Pastrami und Puled Pork eigenhändig gepökelt und niedergart werden.



Die Bagelboys sind fast die einzigen, die in der Schweiz in diesem grösseren Stil aber individuell Bagels produzieren. Sie zeichnen sich durch eine hohe Qualität und Frische aus. Deswegen können sie sich als kleine Bäckerei neben anderen Grosslieferanten von ausländischen Bagels behaupten. Zudem profitieren davon, dass der Bagel derzeit einen regelrechten Boom erlebt. Die Bagelboys vertreiben ihre Bagels zudem zu Gastpreisen unter dem Namen «Swiss Bagel Bakery» in der ganzen Schweiz: www.SwissBagelBakery.ch



Umweltverträglich

Ihr Restaurant und Bäckerei befindet sich im Hunziker Areal, welches schon viele Preise im Bereich «Nachhaltiges Wohnen» gewonnen hat. Nicht nur deswegen ist es den Bagelboys wichtig, so umweltfreundlich wie möglich zu wirtschaften. Alle Frischprodukte wie Gemüse, Früchte und Milchprodukte, sowie auch alles Rind- und Schweinefleisch beziehen sie in Bio-Qualität aus der Region. Zudem ist das Unternehmen weitgehend frei von Einwegplastik.

Sandwiches mal anders

Bagel-Sandwiches sind keine normalen «Iklämmti» einfach mit anderem Brot. Sie

werden anstelle von Butter mit Frischkäse gefüllt. Diesen Frischkäse (auch Creamcheese genannt), kann man als Varianten auch mit Schnittlauch oder getrockneten Tomaten und Oliven mischen. Als Füllungen wird nicht der überall bekannte Fleischkäse oder Hinterschinken, sondern Rauchlachs oder Pastrami verwendet. Als vegetarische Variante ist Hummus oder grilliertes Gemüse der Renner. Wenn man sich die Zeit nimmt, das Bagelbrot vorgängig zu toasten und à la minute zu belegen, dann sind glückliche Gäste so sicher, wie das Amen in der Kirche. ■



6 Fragen an...

Interview mit Martin Ackermann

Was begeistert Sie an Ihrem Beruf?

Mittlerweile sind wir ein Team von 11 Mitarbeiter/innen und ich komme immer weniger dazu, als gelernter Konditor selber in der Backstube zu stehen. Das ist etwas schade. Aber auch die Arbeit als Geschäftsführer macht mir Freude. Nebst dem Coachen der Mitarbeiter/innen beantworte ich Mails, liefere Caterings aus, mache die Buchhaltung und falls etwas Geld auf dem Konto ist, plane ich gerne Marketingaktivitäten. Das Schönste sind für mich positive Rückmeldungen und 5-Sterne-Google-Rezensionen.

Was macht Ihren Betrieb einzigartig?

Der Bagel als unser Hauptprodukt ist ziemlich einzigartig. Ansonsten sind wir ein normales Quartierkaffee mit Bäckerei. Einzigartig ist aber sicher auch, dass wir so viele Bioprodukte verarbeiten.

Was sind Ihrer Meinung nach die Trends in der Gastronomie?

Der Bagel ist voll im Trend! Viele Gastrobetriebe, die man als trendig bezeichnen würde, beziehen bei uns Bagels. Und nicht nur in urbanen Gegenden sondern überall in der Schweiz ist die Nachfrage gestiegen. Trotzdem ist der Bagel noch etwas Spezielles und vor allem junge Leute finden ihn cool. Und doch ist es nicht so, dass «ältere



Martin Ackermann (links) & Rado Petrov

Leute» Angst hätten, sie könnten den Bagel nicht mögen. Es ist normales Brot. Alle haben ihn gern.

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

Momentan stellt das Corona Virus eine Gefahr dar, die alles andere in den Schatten stellt. Die Hysterie um dieses Virus kann Gastrobetriebe, uns inklusive, in finanzielle Notlage bringen, was schlimmer ist, als alle mühseligen Rahmenbedingungen zusammen. Ich hoffe, dass dieser Spuk bald ein Ende hat.

Wo trifft man Sie in Ihrer Freizeit?

Zu Hause bei meiner Familie.

Warum sind Sie Mitglied von CafetierSuisse?

Wir haben den Verband als sehr sympathisch und zugänglich erlebt. Er macht sich stark für uns kleine Betriebe und bietet viel für die Branche. Das schätzen wir sehr. ■

USP: Bagels, what else!

Preis Kaffee Crème: 4.30

Preis Espresso: 3.90

Verkaufte Kaffees pro Tag: 35

Anzahl Mitarbeitende: 11

Sitzplätze: 30

Terrasse: 24

Bagelboys GmbH

Dialogweg 11
8050 Zürich (Hunziker Areal)
044 310 20 80
www.bagelboys.ch
www.SwissBagelBakery.ch

Kaffeewissen

Fragen und Antworten zum Thema Sensorik: «Guten Geschmack» kann man lernen!

Kann man schmecken lernen?

Ja, sensorische Fähigkeiten kann man erlernen, wobei jeder Mensch riechen und schmecken kann und es sich schon um eine angeborene sensorische Wahrnehmung handelt, um gute von verdorbener oder giftiger Nahrung unterscheiden zu können.

Wie lässt sich die sensorische Wahrnehmung verbessern?

Ein sensorisches Gedächtnis lässt sich relativ leicht aufbauen. Oft kann man einen Geruch gerade einmal nicht benennen, aber das sollte niemanden davon abhalten, sensorisch aktiv zu werden. Die Identifikation, die Zuordnung, die Unterscheidung in der Wahrnehmung, die Assoziationen und das Vokabular lassen sich relativ einfach lernen. Und der persönliche Aroma-Gedächtnispalast wird ganz einfach durch Übung geschult.

Woraus besteht die Gesamtgeschmackswahrnehmung?

Die Gesamtgeschmackswahrnehmung (Flavor) besteht aus den verschiedenen Sinneswahrnehmungen, aus Optik, Akustik, Gustatorik, Olfaktorik und Haptik.

Was ist beim Kaffee entscheidend?

Die optische Wahrnehmung kann beim Kaffee die Porosität und Farbe der Crema sein, sowie deren Zeichnung und Glanz, aber auch die Farbe des Kaffees. Allerdings sagt die Optik meist wenig über die Qualität aus. Auch die berühmte Crema selbst ist nur bedingt von Bedeutung. Mehr Aufschluss geben Gustatorik, Olfaktorik und Haptik.

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

Was heißt Haptik beim Kaffee?

Haptik bedeutet eigentlich Tastsinn, aber hier beim Kaffee bedeutet die Haptik vor allem Mundgefühl, Textur, Temperaturempfinden, Viskosität und Adstringenz. Beim Kaffee kann dies ein cremiger Cappuccino, die samtige Crema eines Café Crème oder die Wahrnehmung des Espressos als dickflüssiges Konzentrat sein.

Was bedeutet Olfaktorik?

Die Geruchswahrnehmung (Olfaktorik) erfolgt über die Rezeptoren im Nasenraum. Diese läuft über chemische Reize mittels Geruchsrezeptoren in den Riechepithelien der Schleimhaut. Mehr als 800 Aromen sind im Kaffee bekannt, aber nur rund 25 davon sind von eigentlicher Bedeutung für das Gesamtkunstwerk Kaffee. Die Einteilung der Aromen erfolgt in Haupt- und Untergruppen, wie z. B. Früchte bzw. deren Untergruppen Zitrone, Orange, Cassis oder Pfirsich. Andere Hauptgruppen sind u.a. Gewürze, florale Aromen, Kräuter, Röstaromen, Hölzer oder Tabak. Die Geruchsstoffe werden dabei sowohl orthonasal (vorne durch die Nasenhöhle) als auch retronasal (hinten durch den Rachen in die Nasenhöhle) wahrgenommen.

Was versteht man unter Gustatorik?

Oft wird der Geschmack mit retronasalem Geruch verwechselt. Beim Geschmack unterscheidet man fünf Grundgeschmacksarten, die über die Rezeptoren der Zunge wahrgenommen werden: süß (Zuckerge-

halt), salzig (Mineralgehalt), sauer und bitter, umami (Proteinerkennung). Auch fettig, metallisch bzw. alkalisch kann wahrgenommen werden, wobei die beiden letzteren aufgrund der Mineralien im Kaffeewasser auch für den Kaffee von Bedeutung sind. Übrigens, die viel zitierte Zuordnung der Geschmacksarten zu bestimmten Zungenarealen ist falsch. Alle Grundgeschmacksrichtungen werden auf der gesamten Zunge verteilt wahrgenommen.

Welche Faktoren spielen beim Kaffeeverkosten eine Rolle?

Kaffee ist kein Wein, wo es reicht, die Flasche richtig zu temperieren. Er ist also schwieriger zu verkosten und zu vergleichen. Beim Kaffee entscheidet nicht nur das Produkt allein über den Geschmack – wie eben beim Wein – sondern auch Zubereitung, Mahlung, Wasser (Temperatur, Härte) oder die Tassen.

Welche sensorischen Methoden gibt es?

Sensorische Tests kommen in allen Bereichen des Kaffeekreislaufes vor: beim Rohkaffee, in der Produktion, in Röstereien, in der Technik bzw. dem Maschinenbereich, sowie in der Zubereitung wie der Gastronomie. Beim Rohkaffee spricht man meist von Cupping, in der Gastronomie könnten für Espresso und Café Crème ein Vergleichstest, Rangordnungs- oder Dreieckstest angewandt werden.

Wie erfolgt die Geschmacksprüfung beim Espresso oder Caffè Creme?

Bei der Espressoverkostung wird weniger geschlürft als z. B. beim Cupping, sondern eher «gekaut». Beim Einziehen selbst erkennt man bereits, ob ein Espresso angenehm ist oder nicht, ob er weich oder hart, bitter, sauer oder eher süßlich ist bzw. ob er Fehler hat oder nicht. Grundsätzlich wird der Kaffee ohne Zucker verkostet. Verkostungen mit Zucker können Sinn ergeben, um so zu testen, wie es der Konsument gewohnt ist bzw. wie der Kaffee üblicherweise getrunken wird. ■

Swiss Coffee Festival

Über 5000 Kaffeefans in Zürich

Die Speciality Coffee Association der Schweiz hat am zweiten Februar Wochenende in der Halle 622 in Zürich Oerlikon das Swiss Coffee Festival zum zweiten Mal veranstaltet. Über 50 Aussteller und ein interessiertes Publikum von über 5'000 Personen fanden sich dabei ein. Veranstaltet wurde für sie ein Programm mit spannenden Vorträgen und Kaffee Degustationen, zudem wurden im Rahmen des Festivals auch die Schweizer Kaffeemeisterschaften in vier Disziplinen durchgeführt. CafetierSuisse war im Eingangsbereich ebenfalls mit einem Stand vertreten und hat viele kaffeebegeisterte Konsumentinnen und Konsumenten sowie Gastronominnen und Gastronomen getroffen.

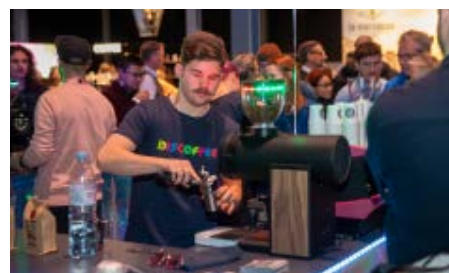
Am Schweizer Coffee Festival trafen sich Branchenkenner/innen und Leihen um sich gemeinsam über Herkunft, Anbau, Vertrieb und Genuss von Kaffee auszutauschen. In der Halle 622 in Zürich Oerlikon waren über 50 Aussteller der Szene vertreten. Von Spezialitätenkaffees über Wasserfilter-Hersteller und Espressomaschinen bis zu Profi-Barista Equipment gab es alles was die Herzen der begeisterten Besucher/innen höherschlagen liess. Zusätzlich waren viele Schweizer Röster vertreten, an deren Ständen Kaffee verkostet werden oder den Meistern direkt beim Brühen über die Schulter geblickt werden konnte.

Die Hauptattraktion an beiden Tagen war die Schweizer Kaffee Meisterschaft. Diese wurde in verschiedenen Disziplinen ausgetragen wobei sich 22 Teilnehmer bei Latte Art, Brewing, Barista und Coffee in Good Spirits gegeneinander massen. Eine internationale Jury bewertete die einfallsreichen Präsentationen und beobachtet gespannt die perfektionierte Zubereitung der passionierten Baristas. Während die einen gekonnt Bilder mit cremigem Milchschaum zeichneten, begeisterten die anderen mit selbst kreierten, alkoholischen Kaffeege-

tränken. Doch am Ende konnte in jeder Disziplin nur einer den ersten Platz ergattern, welcher die Teilnahme an den Weltmeisterschaften in Warschau und Melbourne sichert.

Sieger der Schweizer Kaffeemeisterschaften 2020:

- Emi Fukahori in der Disziplin «Barista»
- Matt Winton in der Disziplin «Brewers Cup».
- Milo Kamil in der Disziplin «Coffee in Good Spirits».
- Gregory Raymond in der Disziplin «Latte Art».



Die SCA Schweiz ist eine Non-Profit-Organisation, die zusammen mit der weltweiten Speciality Coffee Association ein Netzwerk aus Experten der Kaffeebranche und Kaffeeliebhabern bildet und sich in der Ausbildung und den Kaffeemeisterschaften engagiert. www.swissca.ch

Hohe Kaffeebegeisterung

Gesamthaft waren an dem Wochenende über 5000 Besucher in der Halle 622 in Oerlikon, 22 Teilnehmer/innen nahmen an den Kaffeemeisterschaften teil und über 50 Aussteller präsentierten ihr Können und ihre Produkte. Es wurden mehrere 10k Espresso Shots gezogen, 14 Coffee Talks gehalten und 8 Kaffee Cuppings durchgeführt.

Das Swiss Coffee Festival hat gezeigt, und dies hat sich auch in den Gesprächen am



Stand von CafetierSuisse betätigt, dass es eine sehr interessierte Szene an Kaffeeliebhaberinnen und Kaffeeliebhabern gibt, die sich intensiv mit dem Produkt Kaffee auseinandersetzen. Diese vorhandene Kaffeebegeisterung lässt sich für die Gastronomie in eine spannende und kaufkräftige bzw. zahlungsbreite Zielgruppe übersetzen, die aber auch eine entsprechend hohe Erwartung an die Kaffequalität und das Kaffeewissen in den Betrieben hat. Wenn über 5000 Personen in zwei Tagen das Coffee Festival besuchen, sind noch viel mehr Gäste mit diesem Interesse in der Gastronomie vertreten und können mit einem überzeugenden Kaffeeconcept gezielt adressiert werden. ■

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.

Neu wird die Ausbildung zum Kaffee-Sommelier durch die Ausbildungsförderung des L-GAV unterstützt: Für Arbeitgeber/innen und Arbeitnehmer aus zwingend dem L-GAV unterstellte Betriebe werden 80% der Kurskosten durch die den L-GAVs übernommen. Bei oder vor der Anmeldung können Sie Ihre Förderungsfähigkeit prüfen lassen.



SCHWEIZER KAFFEE-
SOMMELIER
CAFÉ SUISSE

In 6 Tagen zum Schweizer Kaffee-Sommelier®: Alle Informationen zum Ablauf und Inhalt auf www.kaffee-sommelier.ch

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 Kaffeeverbrauchs 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. (ggf. abzüglich der möglichen Förderung von 80% durch den L-GAV)

Inbegriffene Leistungen:

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

Trainingstage Kaffee CHF 200.00

Die Schweizer Röstergilde bietet für die Kaffeepraxis zusätzliche Trainingstage zur Erweiterung der praktischen Fähigkeiten oder zur Prüfungsvorbereitung an. ■



TURM

K A F F E E

SEIT 1761

Im Herzen der Stadt St. Gallen, unmittelbar am Ursprungsort unseres Unternehmens, befindet sich die betriebs-eigene Turm Barista Academy. 70% eines perfekten Kaffees machen allein die Handhabung und Zubereitung an der Kaffeemaschine aus. Also Grund genug, sich in unserer Barista Academy begeistern und darin ausbilden zu lassen, wie man richtig guten Kaffee zubereitet.



BARISTA KURSE

Unser Kursangebot bietet für jeden Wissensstand das Passende. Angefangen beim zweistündigen Schnupper Barista, in welchem Sie die ersten Einblicke in die Welt des Kaffees erhalten. Über den Home Barista, worin Sie die Parameter für den perfekten Espresso erlernen und bis zum Zertifizierungskurs Barista Intermediate. In diesem zweitägigen Kurs vertiefen Sie Ihr Wissen über Herkunft, Verarbeitung, Veredelung und Zubereitung der Kaffeebohnen.



KAFFEE SPEZIALKURSE

Wir bieten zahlreiche saisonale Spezialkurse an. Auf eine experimentierfreudige Art und Weise wird die vielseitige Welt des Kaffees erkundet und neu entdeckt. Dabei steht sowohl das Handwerk als auch das Genusserelebnis im Fokus. Ausgebildete Baristas geben ihr Fachwissen und ihre technischen Fähigkeiten weiter. Ergänzend werden Fachexperten eingeladen, die es verstehen, Kaffee gekonnt mit diversen Variationen zu kombinieren.



EVENT-ANGEBOTE

Kommen Sie mit Ihrem Betrieb oder Ihren Kunden in unsere Barista Academy und werfen Sie einen Blick hinter die Kulissen. Entdecken Sie auf eine abenteuerliche Art und Weise die Welt des Kaffees. Wir begleiten Sie auch bei Ihrem wichtigen Event mit Herz und Hingabe, sorgen für spannende Unterhaltung und ein einmaliges Erlebnis, das Ihnen in köstlicher Erinnerung bleiben wird.



KONTAKTIEREN SIE UNS...

Haben Sie Interesse an unseren Kursen oder planen Sie ein Event? Dann kontaktieren Sie uns für eine individuelle und persönliche Beratung:

Turm Handels AG
Martinsbruggstrasse 90
CH-9016 St. Gallen

T +41 71 288 17 35
info@turmkaffee.ch
www.turmkaffee.ch

Progresso-Lehrgang

Publireportage

Steigern Sie Ihren Umsatz – mit geschulten Service-Mitarbeitenden

Haben Sie in Ihrem Betrieb noch un-gelernte Restaurantfachmitarbeitende?

Das ist höchstwahrscheinlich der Fall, denn für diesen Bereich des Gastgewerbes wird noch viel zu wenig Wert auf Weiterbildung gelegt, nach dem Motto «Teller tragen kann jeder». Ein grosser Irrtum, denn geschulte Restaurantfachmitarbeitende tragen massgeblich zum Umsatz und zur Zufriedenheit der Gäste bei. Daher ist die Schulung von Restaurantfachmitarbeitenden eine lohnende Investition. Vor allem auch, weil es einen Lehrgang gibt, der dank dem L-GAV – bis auf eine Einschreibegebühr von 100 Franken – kostenlos ist: Den Progresso-Lehrgang im Fachbereich Service. «Wir hören oft, dass Betriebe diese Weiterbildung für ihre Mitarbeitenden nicht ins Auge fassen, weil mit dem Progresso-Ausweis der Mindestlohn um 200 Franken steigt. Betriebswirtschaftlich lohnt sich das jedoch schnell: Wenn ein Mitarbeitender dank der Progresso-Ausbildung einige Tassen Kaffee und ein paar Stück Kuchen mehr pro Tag verkauft, zahlt sich diese Weiterbildung schon aus und der höhere Mindestlohn ist mehr als gedeckt», erklärt Jean-Claude Schmocker, Fachspezialist Progresso Ho-



Jean-Claude Schmocker



tel & Gastro *formation* Schweiz. Zudem entfallen für den Betrieb die internen Arbeitssicherheits- und Hygieneschulungen für die Progresso-Absolventen und deren Guthaben für die Weiterbildungstage werden abgegolten.

So profitiert Ihr Betrieb von Progresso:

- Keine Ausbildungskosten, falls Ihr Betrieb zwingend dem L-GAV unterstellt ist.
- Kein interner Zeitaufwand, dafür bis zu 500 Franken Lohnersatz pro Woche.
- Kurze Abwesenheit ihres Mitarbeitenden: Die 25 Ausbildungstage sind in drei Kursblöcke aufgeteilt.
- Mehr Erfolg und Umsatz: Progresso-Absolventen arbeiten produktiver und verkaufen im Service Ihr Angebot besser.
- Kurstermine nach Bedarf: Ergänzend zu den offiziellen Kursausschreibungen führt Hotel & Gastro *formation* Schweiz nach Absprache ab acht Teilnehmenden betriebsinterne und betriebsübergreifende Lehrgänge durch.

So profitieren Ihre Mitarbeitenden von Progresso:

- Schnell zum Erfolg: In nur fünf Wochen verbessern sie ihre beruflichen Fertigkeiten und Fähigkeiten in Praxis und Theorie.
- Kurse in ihrer Nähe: Progresso wird in der ganzen Schweiz angeboten. Kurs-

sprachen sind Deutsch, Französisch und Italienisch.

- Weiterkommen im Beruf: Der Progresso-Ausweis ist der erste Schritt zur verkürzten modularen Ausbildung mit eidgenössischem Berufsattest (EBA). Anschliessend kann die nächsthöhere Stufe in der Grundbildung angestrebt werden, die Berufslehre mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ). ■



PROGRESSO

Progresso gehört zum Weiterbildungs-Angebot des L-GAV:
www.weiterbildung-inklusive.ch

Weitere Informationen und Anmeldung:
www.mein-progresso.ch oder
Tel. 041 392 77 33.

Regionalverband CMZ

Cafetiers Mittelland–Zentralschweiz

Ausflug ins KKL

Christmas in Lucerne: Am 15.12.2019 haben Mitglieder aus dem Regionalverband CMZ das Weihnachtskonzert im KKL in Luzern besucht. Gemeinsam wurde zunächst

bei einem Apéro im VIP-Bereich des KKL auf das Jahr 2019 angestossen und anschliessend das tolle Weihnachtskonzert der Classic Festival Brass und des Moskauer Kathedralchor genossen.

Erinnerung an Loni Lehmann

Der Regionalverband CMZ gedenkt Loni Lehmann, welche am 9. Januar 2020 nach einem reich erfüllten Leben im Alter von 94 Jahren von uns gegangen ist. Loni Lehmann war von 1975 bis 1986 Vorstandsmitglied und seither Ehrenglied des Berner Cafetier Verbandes (heute CMZ). Cafetier-Suisse verbleibt in dankbarer Erinnerung. ■



Anzeige

WARUM VERTRAUEN CAFETIERS AUF DIE NUMMER 1?

WEIL GESUNDHEIT
ALLES IST

SWICA

In Zusammenarbeit mit CafetierSuisse bieten wir Ihnen ein erstklassiges Angebot rund um die Gesundheit Ihres Betriebs. Profitieren Sie von Lösungen rund um Krankentaggeld, Unfallschutz oder von einem hervorragenden Gesundheitsmanagement. Dazu gibt es attraktive Kollektivvorteile. Für das perfekte Leistungs-Menü:

Telefon 0800 80 90 80 oder [swica.ch/de/cafetiersuisse](https://www.swica.ch/de/cafetiersuisse)

In Partnerschaft mit

CafetierSuisse®
Individuelle Gastronomie

Service/Rechtsfragen

Aufgepasst bei Stundenlöhnen!

Für Arbeitgeberinnen und Arbeitgeber gibt es viele gute Gründe, Mitarbeiter/innen im Stundenlohn zu beschäftigen. Sei es zur Überbrückung von Engpässen, zur Entlastung der Festangestellten, für den Einsatz bzw. zur Erledigung von spezifischen Arbeiten, die kein volles Pensum benötigen oder eben zur Abfederung von Hochfrequenzzeiten.

Grundsätzliches: Mitarbeiter/innen im Stundenlohn haben die gleichen Rechte wie Vollzeitmitarbeiter und sind selbstverständlich ebenfalls dem L-GAV unterstellt. Somit stehen auch ihnen 5 Wochen Ferien, 6 Feiertage, das Anrecht auf den Mindestlohn und den 13. Monatslohn sowie auch der Lohnersatz bei Krankheit und Unfall zu.

Die Festsetzung der Anzahl Stunden: Es ist nachvollziehbar, dass Mitarbeitende im Stundenlohn in etwa wissen möchten, mit welchem Monatslohn ungefähr gerechnet werden kann. Dazu braucht es eine Festlegung der voraussichtlichen wöchentlichen Arbeitszeit. Mitarbeitende im Stundenlohn sind nur verpflichtet, die im Arbeitsvertrag festgelegten Arbeitsstunden zu leisten und können übermässige Mehrstunden verweigern. Die Arbeitnehmenden haben im Rahmen des Durchschnittes der Einsätze (max. auf ein Jahr zurück gerechnet) Anrecht auf Beschäftigung. Kann der/die Arbeitgeber/in den Mitarbeitenden nicht mehr in diesem Ausmass beschäftigen, ist der durchschnittliche Monatslohn trotzdem zu entrichten.

Achtung: Werden Mitarbeiter/innen über längere Zeit mehr als ursprünglich vereinbart beschäftigt, entsteht automatisch ein Anspruch auf diese Mehrbeschäftigung mit entsprechender Bezahlung (unabhängig von der ursprünglichen Vereinbarung), auch wenn der/die Arbeitgeber/in keinen Bedarf mehr für diesen höheren Beschäftigungsgrad hat.

Unbedingt schriftlicher Vertrag: Mit einem korrekten Arbeitsvertrag und einer entsprechenden monatlichen Lohnabrechnung wer-

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

den Probleme vermieden. Es ist wichtig, dass sich mindestens im Arbeitsvertrag der abgemachte Lohn wie folgt gliedert:

Grundlohn (= mind. Mindestlohn pro Stunde gemäss L-GAV)
+ 10,67% Ferienentschädigung
+ 2,27% Feiertagsentschädigung
= Bruttolohn ohne 13ter Monatslohn
+ 8,33% Abgeltung 13ter Monatslohn (falls monatliche Auszahlung)
= Bruttolohn inkl. 13ter Monatslohn

Hinweise wie «Bruttolohn inkl. Ferien-, Feiertagsentschädigung und 13ter Monatslohn» sind problematisch. Der Mitarbeiter kann in solchen Fällen die Nachbezahlung dieser Entschädigungen verlangen.

Ferien- und Feiertagebezug: Wer im Stundenlohn angestellt ist, erhält den Lohn grundsätzlich nur für die tatsächlich geleistete Arbeit. Eine Entlohnung für Absenzen wie Arztbesuche und wichtige Familienanlässe entfällt. Mit der monatlichen Ausbezahlung der Ferien- und Feiertagsentschädigung gilt dieser Grundsatz auch beim tatsächlichen Bezug von Ferien und Feiertagen. Aber aufgepasst, für Mitarbeitende im Stundenlohn, die entweder an mehr als 3 Tagen pro Woche und/oder mehr als 22 Stunden pro Woche arbeiten, ist unbedingt eine Ferienkontrolle zu führen, damit nachgewiesen werden kann, dass diese Tage auch tatsächlich bezogen worden sind, sonst kann der/die Arbeitnehmer/

Vorlagen für Arbeitsverträge stehen Mitgliedern von CafetierSuisse im Mitgliederbereich auf www.cafetier.ch kostenlos zum Download zur Verfügung.

in – trotz ausgewiesener prozentualer Bezahlung – ggf. eine Nachzahlung verlangen.

Tipp 1: Bei einer voraussichtlichen wöchentlichen Arbeitszeit von mehr als 22 Stunden ist es empfehlenswert, einen Arbeitsvertrag als Teilzeitmitarbeiter zu erstellen, d. h. mit Festlohn mit einem definierten Beschäftigungsgrad. Überstunden können dann gemäss Art. 15 Abs. 5 (L-GAV) zu 100% des Bruttolohns bezahlt werden, wenn die Arbeitszeit erfasst wird (Art. 21), den Mitarbeitenden die Überstunden monatlich schriftlich kommuniziert werden und die Auszahlung der Überstunden spätestens mit der letzten Lohnzahlung erfolgt.

Tipp 2: Kann der/die Arbeitgeber/in sich bezüglich der zu leistenden Stunden nicht festlegen und sind die Arbeitseinsätze äusserst unregelmässig, wird empfohlen, den Stundenarbeitsvertrag als «Aushilfsvertrag» zu deklarieren. Dies mit dem Hinweis, dass die Einsätze auf Abruf zu leisten sind. Es muss hierbei aber berücksichtigt werden, dass der/die Arbeitnehmende nun die Möglichkeit hat, den Einsatz abzulehnen. Auf dem Arbeitsplan sind diese Einsätze nicht zu vermerken. ■

Sie sind CafetierSuisse-Mitglieder und haben eine Rechtsfrage? Wenden Sie sich einfach und unkompliziert an unsere Geschäftsstelle:
info@cafetier.ch/044 201 67 77.

Kurz notiert

Neues aus der Gastronomie

FBK 2021

Die Fachmesse FBK soll als neue «FBKplus» zum Branchentreffpunkt der gesamten gewerblichen und industriellen Lebensmittel- und Getränkeproduktion werden. Erstmals wird diese «FBKplus» vom 16. bis 19. Januar 2020 auf dem Gelände der BernEXPO stattfinden.

Basel: Nachtruhe ab 23 Uhr

Basel wird neu die erste Schweizer Grossstadt mit einer generellen Nachtruhe ab 23 Uhr. Die Bewilligungspflicht für Lautsprecher gilt nur noch von 22 bis 7 Uhr. Bisher gab es die Nachtruhe ab 23 Uhr nur in kleineren Gemeinden oder spezifische Regelungen für eine verlängerte Nachtruheregelung in den Sommermonaten.

Schaerer Barista

Die Ästhetik einer Siebträgermaschine mit der einfachen Bedienung und der Prozesssicherheit einer vollautomatischen Kaffeemaschine zu verbinden ist das Ziel der Schaerer Barista Maschine. Mahlgrad- und Brühzeit werden automatisch überwacht und können nachgestellt werden, während der zweite optionale Supersteam Milchschaumkreationen vollautomatisch in konstanter Qualität zubereitet.

L-GAV fördert Sommelier-Lehrgänge

Neben dem Kaffee-Sommelier (siehe Seite 16) subventioniert der L-GAV neu unter anderem auch die Lehrgänge zum Schweizer Wein-, Bier- und Spirituosen-Sommelier sowie den Lehrgang zum professionellen

Verkauf von Mineralwasser/alkoholfreien Getränken und dem Käse-Sommelier.

Mehrheit für Fair-Preis-Initiative

Gemäss einer Umfrage der GFS Zürich befürworten mehr als zwei Drittel der Befragten das Ziel der Fair-Preis-Initiative von GastroSuisse, mit der das Wettbewerbsrecht gestärkt und Nachfragern aus der Schweiz ausländischen Nachfragern gleichgestellt werden sollen, um die Hochpreisinsel Schweiz zu bekämpfen. ■

Anzeige

schaerer
swiss coffee competence



*Ihr samtiger
Espresso.*

Zeigen Sie Ihren Geschmack. Teilen Sie mit Ihren Kunden nur das Beste.

Zeigen Sie Ihren Stil mit der Schaerer Barista, indem Sie eine besondere, italienische Kaffeebar-Atmosphäre schaffen und einen Espresso in konstant hoher Qualität anbieten. Stellen Sie Ihre Maschine einmal nach Ihrem Geschmack ein und konzentrieren Sie sich auf das Wichtige: die Kunst, Ihre Gäste zu empfangen. [schaerer.com](https://www.schaerer.com)

Schaerer Barista. We love it your way.

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
info@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 Klimaanlage
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: 19.11.2019,
14.00–17.00 Uhr
Zürich, CafetierSuisse: 19.11.2019,
14.00–17.00 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

Winterthur: 03.06.2020

Café-Tour 2020-3

Zürich: 26.08.2020

Café-Tour 2020-4

vrs. Thun: 21.10.2020

Die Details zu den **Café-Touren**
durch unterschiedliche Städte der
Schweiz 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

Weitere Termine 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

Medienkonferenz 2020

Zürich: 07.12.2020

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



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 Industriest. 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