L-GAVM Mindestlöhne 2023 S. 10

CaféBistro

Offizielles Magazin von CafetierSuisse. Ausgabe 2022/4

Energieunsicherheit

Strommangellage und Gastronomie S. 4–5 I 100 Jahre Blasercafé 2022 S. 6 I Neu Direktion Ausgleichskasse PANVICA S. 7 I Entschädigungsinitiative S. 8 I Mindestlöhne 2023 S. 10 I I FAQ-Kaffee S. 14–15 I Kaffeepreisentwicklung S. 19 I Kurz notiert S. 21

CafetierSuisse®
Individuelle Gastronomie

Partner

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

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

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

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

Vassalli Service AG
Schaffhauserstrasse 134, 8152 Glattbrugg
Tel. 043 299 70 70
www.vassalliag.ch

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

Lotus Bakeries International und Schweiz AG
Neuhofstrasse 24, 6300 Zug
Tel. 041 726 55 00, Fax 041 726 55 01
www.lotusbakeries.ch

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

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

SWICA Gesundheitsorganisation
Römerstrasse 38, 8401 Winterthur
Tel. 0800 80 90 80
www.swica.ch/gastro

ARYZTA Food Solutions Schweiz AG
Ifangstrasse 9, 8952 Schlieren
Tel. 041 44 738 43 43
www.aryzta.com

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

Editorial

Impressum

Präsident CafetierSuisse
Hans-Peter Oettli, Tel. 044 201 67 77
CafetierSuisse-Geschäftsstelle

CafetierSuisse CMZ
Mittelland-Zentralschweiz
Präsident: Daniel Kronenberg

CafetierSuisse ZCV
Zürich-Basel-Ostschweiz-Grischuna
Präsident Gianni Ranallo

CafetierSuisse Geschäftsstelle SCV
Co-Geschäftsführung:
Sylvie Vogt & Julian M. 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

Titelbild von Rohan G auf Unsplash

Die «Freiheiten» der Gastronomie-Unternehmerin, des Gastronomie-Unternehmers

Geschätzte Mitglieder, werte Partner und Freunde

Lang, lang ist es her: Bis Ende 2019 verlief das Geschäftsleben für Gastronomie-Unternehmerinnen und -Unternehmer «normal». Die Gäste-Zufriedenheit war das grösste Ziel, und wir planten Umsatzsteigerungen. Damit konnten wir unseren Mitarbeitenden Lohnerhöhungen gewähren, unseren Partnerfirmen und Lieferanten korrekte Preise bezahlen und einen (kleinen) Gewinn erwirtschaften. Unser Unternehmertum verlief in gelernten oder erfahrenen Bahnen: Jahresziele und Budgets konnten erstellt werden basierend auf Erfahrungswerten aus den vergangenen Jahren oder mit von Experten/-innen und Fachspezialisten/-innen gelieferten und geprüften Informationen. Wir wussten, in welchen Bereichen unsere unternehmerische Freiheit bestand.

Seit Beginn der Pandemie sind wir mehr und mehr fremdbestimmt. Zuerst war es die Pandemie und das Bundesamt für Gesundheit oder die Politik, die unsere Betriebe einschränkten und gar eine Zwangsschliessung verordneten. Nach einem etwas befreiten Sommer kam der erste Winter mit weiteren Schliessungen. Dieses Szenario wiederholte sich im vergangenen Jahr. Unsere Unternehmensfreiheit war weg: Wir mussten fremdbestimmt reagieren und konnten nicht mehr unternehmerisch agieren.

Seit Beginn des Ukraine-Krieges sind wir nun wieder gefordert: Zuerst war es die Nicht-Verfügbarkeit von wichtigen Produkten und dadurch massive Preissteigerungen. **Anpassungen des Sortiments oder der Preise mussten geprüft werden.** Aktuell müssen wir uns mit der Energieplanung befassen. Energie – die stand uns bis vor kurzer Zeit unbeschränkt zur Verfügung. Entsprechend befassten wir uns nur am Rande damit und wenn die Rechnung eintraf. **Was tun wir nun, wenn es Beschränkungen gibt?**

Wieder sind wir scheinbar fremdbestimmt und entsprechend unternehmerisch eingeschränkt. Aber: Wir sind krisenresistent und ich bin überzeugt, dass Sie als Gastronomie-Unternehmerin und -Unternehmer auch mit dieser Schwierigkeit umgehen werden!

CafetierSuisse unterstützt Sie dabei mit Informationen, Ratschlägen und unserem Netzwerk mit Partnerfirmen.

Herzliche Grüsse

Hans-Peter Oettli

Energiekosten und Energie sparen

Strommangellage und Gastronomie

An dieser Stelle haben Sie in den vergangenen Jahren immer wieder Informationen zur Corona-Pandemie gelesen. Für den Augenblick werden hier nun die Themen Energie, Energiepreise, Energie sparen und Energiemangellage in den Mittelpunkt rücken. Die Preissteigerungen im Energiebereich sind überall Thema und betreffen auch die Gastronomie stark. Für den Winter wird zudem über eine mögliche Strommangellage spekuliert, und der Bundesrat hat bereits einen Stufenplan für dieses Szenario entworfen. Energie einzusparen kann grundsätzlich nicht falsch sein, bei den aktuellen Kosten wird es bald zur betriebswirtschaftlichen Notwendigkeit.

Die Energiekosten in gastronomischen Betrieben machen gemäss GastroSuisse durchschnittlich 2,2 Prozent der Gesamtkosten aus. In der Hotellerie liegt der Wert bei 2,8 Prozent. Gegenüber den Personal-, Waren- oder Mietkosten sind dies relativ tiefe Beträge. Das Einspar-Potenzial im Energiebereich ist jedoch vergleichsweise hoch. Deshalb sind die Energiekosten ein nicht zu vernachlässigender Wettbewerbsfaktor.

Viele Energiespar-Massnahmen wären ohne hohe Kostenfolgen zu realisieren. Mit einfach umsetzbaren Lösungen lassen sich ca. 10–15 Prozent des Verbrauchs einsparen. Die meisten davon zahlen sich bereits nach ein bis drei Jahren aus.

Aufgrund von Schwierigkeiten beim Energieimport und einer stagnierenden inländischen Energieproduktion bei steigendem Gesamtverbrauch verschlechtert sich die Energieversorgungssicherheit. Gemäss Einschätzung des Bundesrates und der Akteure der Schweizer Energiebranche besteht das Risiko einer Gas- und/oder Strommangellage im kommenden Winter. Es empfiehlt sich deshalb bereits heute, das Thema der Einsparung beim Energieverbrauch in den Fokus zu nehmen.

12 Möglichkeiten zum Energiesparen

GastroSuisse hat für die Branche 12 Möglichkeiten zum Energiesparen zusammengefasst und beantwortet die Frage, warum sich Energiesparen lohnt:

- Energiesparen lohnt sich finanziell. Viele Massnahmen sind ohne hohe Kostenfolgen zu realisieren. Mit einfach umsetzbaren Lösungen lassen sich ca. 10–15 Prozent des Verbrauchs einsparen. Die meisten davon zahlen sich bereits nach ein bis drei Jahren aus.
- Gleichzeitig trägt das Energiesparen dazu bei, die sich abzeichnende Gas- und Strommangellage zu entschärfen und Blackout-Risiken zu reduzieren.
- Und drittens reduziert es das Risiko, selbst von Kontingentierungen betroffen zu sein, falls Sie noch nicht auf dem freien Markt einkaufen bzw. noch keinen Lastgangmesser installiert haben. Eine Strommangellage dürfte über mehrere Jahre hinweg ein realistisches Szenario bleiben. Grössere gastgewerbliche Betriebe, die aktuell um die 100 000 Kilowattstunden Strom pro Jahr verbrauchen und rasch handeln, könnten dank Energiesparmassnahmen das Risiko reduzieren, neu als Grossverbraucher eingestuft zu werden.

Zahlreiche Energiesparmassnahmen lassen sich einfach und schnell in den Arbeitsalltag integrieren. Andere Massnahmen sind längerfristiger Natur und erfordern Planung, Beratung und Investitionen.

1. Beziehen Sie Ihre Mitarbeitenden mit ein und kommunizieren Sie gegenüber Ihren Gästen.
2. Messen Sie Ihren Energieverbrauch kontinuierlich.
3. Schalten Sie alle Geräte ab, wenn diese nicht in Betrieb sind.
4. Setzen Sie Energie in der Küche gezielt ein.
5. Sparen Sie Energie in den Gästezimmern.
6. Setzen Sie Energie im Wellness- und Fitnessbereich gezielt ein.
7. Setzen Sie Energie zum Heizen gezielt ein.
8. Setzen Sie Energie zum Kühlen gezielt ein.

Alle Informationen und Checklisten finden Sie auf: https://gastrosuisse.ch/de/branchenwissen/nachhaltigkeit/energie-sparen/

9. Prüfen Sie die eingesetzte Energie für Ihre Beleuchtung.
10. Reinigen und warten Sie Ihre Geräte regelmässig und gründlich.
11. Setzen Sie Energie zum Waschen gezielt ein.
12. Prüfen Sie Neuanschaffungen und Investitionen.

Strommangellage
Die Möglichkeit einer Energiemangellage wird vom Bundesrat ab Februar bis April 2023 gesehen. Der Stufenplan des Bundesrates sieht von Kontingentierung bis zu «Netzabschaltung» im Extremfall unterschiedliche Szenarien vor. Von der Kontingentierung wären nur Grossverbraucher (› 100 MWh/a) betroffen, die einen Lastgangmesser installiert haben. Für die Hotellerie problematisch wäre auch ein frühes Verbot von Wellnessangeboten. Für den Fall von wirtschaftlichen Einschränkungen pochen die Branchenverbände auf einen erneut unbürokratischen Zugang zu KAE und EO.

Damit es nicht zu einer Strommangellage kommt, müssen alle am gleichen Strick ziehen. Wenn wir jetzt Storm und Energie effizient nutzen, sparen wir Geld und schonen die Umwelt. Die folgenden kurzfristigen Handlungsmöglichkeiten erlauben schnelles Einsparpotential:

- **Abschalten:** Küchengeräte wie Kaffeemaschinen oder Tellerwärmer sollten nur dann laufen, wenn sie in Betrieb sind. Ein Kleber mit Angabe der Aufheizzeit am Gerät hilft Ihnen und Ihren Mitarbeitenden, den Einschaltzeitpunkt zu optimieren. Auch das Licht sollte nicht länger brennen als nötig.
- **Schliessen:** Das Öffnen von Kühl- und Tiefkühlschränken führt zu Energieverlust. Halten Sie diese Geräte nur so lang wie zwingend notwendig geöffnet. Deckel auf Pfannen und Töpfen reduzieren die Abwärme. → Platzieren: Kühlgeräte sollten nicht neben Wärmequellen stehen. Platzieren Sie die Geräte um, um diesen Energieverlust zu minimieren.
- **Optimieren:** Prüfen Sie beispielsweise, ob die Soll-Temperatur beim Warmwasser gesenkt und die Heizkurve angepasst werden kann. Schon wenn die Heiztemperatur um ein Grad Celsius gesenkt wird, führt dies zu einer Energieersparnis zwischen 5 und 7 %.
- **Ersetzen:** Der Austausch nicht energieeffizienter Leuchtmittel zahlt sich oftmals bereits innerhalb eines Jahres aus.

Sparen oder Preise erhöhen?
Die aktuellen Preissteigerungen beschränken sich nicht auf die Energiekosten, auch bei Rohstoffen sind stark steigende Preise zu beobachten. Bei Kartoffeln und auch dem Kaffeepreis sind solche Preissprünge aufgrund von schlechten Ernten beispielsweise deutlich sichtbar. In Folge der allgemeinen Inflation werden zudem entsprechende Lohnforderungen aufseiten der Arbeitnehmer/innen gestellt (siehe S. 10 – Mindestlöhne 2023). Noch hat sich die angespannte wirtschaftliche Situation nicht spürbar auf die Gastronomie übertragen, die allgemeine Umsatzentwicklung im Jahr 2022 ist bisher durchaus positiv, aber der Preisdruck steigt.

Jetzt stellt sich die Frage, wie mit dieser Entwicklung mit Blick auf die Preise in der Gastronomie umgegangen werden soll. Auf der einen Seite ist das Verständnis der Gäste für Preissteigerungen im aktuellen Umfeld sicher vorhanden, auf der anderen Seite wird auch in der Gesamtbevölkerung eine Abschwächung der Kaufkraft spürbar werden. Der Umgang mit Preissteigerungen ist also wie immer eine schwierige Angelegenheit, die Fingerspitzengefühl erfordert. Wo die betriebswirtschaftlichen Rahmenbedingungen Preisanpassungen in der Gastronomie erforderlich machen, ist es sicher wichtig, diese transparent gegenüber den Gästen zu kommunizieren und für Verständnis zu werben. Den richtigen Augenblick für Preissteigerungen wird es wohl aber leider niemals geben – nicht mal in einer aussergewöhnlichen Situation, wie wir sie gerade erleben. ■

BLASERCAFÉ
SUISSE

Blasercafé – seit 100 Jahren in Bern geröstet und genossen.

Blasercafé feiert 2022 seinen 100sten Geburtstag. Kaffee mit all seinen Facetten gehört seit der Firmengründung 1922 zur DNA des Berner Familienunternehmens, welches heute in der 4. Generation der Familie Blaser geführt wird. Blasercafé ist Kaffeepartner von zahlreichen Gastronomiebetrieben und zeichnet sich durch einen persönlichen und kompetenten Kundenservice aus.

Kaffee während dem Röstprozess in der Rösterei bei Blasercafé in Bern

Das Berner Familienunternehmen hat in den vergangenen 100 Jahren eine einzigartige Kaffeeexpertise aufgebaut. Im hauseigenen Premier Training Campus in Bern werden neben SCA-zertifizierten Kursen aus dem Coffee Skills Programm auch massgeschneiderte Trainings angeboten – ganz nach dem individuellen Schulungsbedarf der Kunden.
In den Sensorik- und Baristakursen können lernhungrige Novizen und gestandene Gastronomieprofis nach Belieben und Bedürfnis in die Welt der Sensorik, Aromatik und Zubereitung von Kaffeegetränken eintauchen.

Das Know-How von Blasercafé wird auch gerne und oft bei der Planung und Konzeption von Kaffeelösungen genutzt, beispielsweise bei der Eröffnung eines neuen Gastronomiebetriebs. Gemeinsam mit den Kunden wird ein integriertes Kaffeekonzept erarbeitet, welches alle relevanten Faktoren wie Kaffeemaschine und Wasserqualität mit einbezieht. Ob traditionelle Espressomaschine oder vollautomatische Kaffeemaschine, Filterkaffee oder Cold Brew, als professioneller Kaffeepartner bietet Blasercafé das richtige Equipment und den passenden Kaffee dazu an.

Die Baristas, Sensoriker und Rohkaffeeexperten bei Blasercafé lassen keine Kaffeefrage offen. Als Gründungsmitglied des Europäischen Chapters der Specialty Coffee Association (SCA) sichert sich das Unternehmen den stetigen Zugang zu allerneusten Entwicklungen und Know-How in der Welt des Kaffees.

Im August 2022 hat Blasercafé mit der FSSC-Zertifizierung einen Meilenstein erreicht. Mit dem FSSC 22000 Standard erfüllt das Berner Unternehmen einen der höchsten international anerkannten Lebensmittelsicherheitsstandards, der die gesetzlichen Anforderungen nicht nur im Betrieb, sondern entlang der gesamten Lieferkette übersteigt.

Giuliano Bartoli, Kursleiter / Professioneller Barista und Autorisierter SCA Trainer bei Blasercafé

Zögern Sie nicht, uns für eine individuelle Beratung via info@blasercafe.ch zu kontaktieren. Wir freuen uns auf Sie!

Schulung im Premier Training Campus bei Blasercafé an der Güterstrasse 4 in Bern

Blaser Café AG
Güterstrasse 4
3001 Bern
info@blasercafe.ch
www.blasercafe.ch

Mehr erfahren und gewinnen.

100jahre-blasercafe.ch

Die PANVICA ist auf Vorwärtskurs

Interview mit der neuen Direktion der Ausgleichkasse PANVICA

Patricia Hochstrasser (links), Direktorin, und Beatrice Jordi, Vizedirektorin der PANVICA. Bild: David Niederhauser

Patricia Hochstrasser
Nach gut einem halben Jahr als Fachverantwortliche für Projekte wurde die 56-Jährige im Oktober 2021 zur PANVICA-Direktorin gewählt. Zuvor stand sie neun Jahre in gleicher Funktion AGRAPI, der Ausgleichskasse der Kommunikationsbranche, vor. Zuvor arbeitete sie am Sozialversicherungsgericht und war stellvertretende Leiterin einer Unfallversicherung. Patricia Hochstrasser ist Juristin und hat einen Executive MBA-Abschluss in Unternehmensführung. Sie ist zertifizierte Verwaltungsrätin und hat ein Diplom als Wirtschafts-Mediatorin.

Beatrice Jordi
Die Wirtschaftsprüferin mit Master-Abschluss arbeitet seit November 2021 als Vizedirektorin bei der PANVICA. Sie ist bei der Ausgleichskasse nach der temporären Leitung der Finanzen nun vor allem für den Pensionskassen-Bereich verantwortlich. Beatrice Jordi war zuvor in leitender Funktion in verschiedenen internationalen US-Konzernen tätig.

Die Ausgleichskasse der Bäcker-Confiseure, Cafetiers und des Weinhandels steht finanziell auf starken, gesunden Beinen. Laut Patricia Hochstrasser, Direktorin, und Beatrice Jordi, Vizedirektorin, wird die PANVICA in drei bis vier Jahren zu den modernsten und effizientesten Kassen der Schweiz gehören.

Sie stehen seit Jahresanfang an der Spitze der PANVICA. Ist Ihre Ausgleichskasse auf Kurs?
Patricia Hochstrasser: Ja, unsere Ausgleichskasse ist definitiv auf Kurs. Aber es gibt noch viel zu tun.

Was denn genau?
Beatrice Jordi: Angesichts des grossen Handlungsbedarfs und den begrenzten personellen Ressourcen bei unserem Funktionsantritts mussten wir etappieren und Prioritäten setzen. Zum Start haben wir uns zum einen schwergewichtig auf die Verbesserung der Kommunikation und des Informationsaustausches mit unseren Kundinnen und Kundinnen konzentriert. Und da spielt, neben persönlichen Begegnungen, unser digitales Kundenportal «connect» eine tragende Rolle. Zum andern sind wir dabei, intern die Arbeitsprozesse neu zu gestalten und digital auszurichten. Auch hier ist «connect» wesentlich.

«connect» scheint für die PANVICA ein eigentlicher Erfolgsschlüssel zu sein …
Jordi: Ja, das ist so. «connect» garantiert eine einfache, transparente und schnelle Abwicklung aller Geschäfte der ersten und zweiten Säule.

Was bedeutet das konkret für Ihre Kundinnen und Kunden?
Hochstrasser: «connect», dessen Funktionalitäten bis voraussichtlich Ende Jahr laufend erweitert werden, entlastet deren Berufsalltag administrativ deutlich. Zum Beispiel bei Lohnmeldungen, Mutationen von Ein- und Austritten sowie bei Entschädigungsansprüchen.

Jordi: Unsere digitale Plattform steht aber auch für schnelle Information und Transparenz. Unsere Kundinnen und Kunden erhalten sämtliche Dokumente elektronisch zeitnah. Und «connect» erhöht auch die Effizienz und Schnelligkeit PANVICA-intern wesentlich.

Sie haben nun hauptsächlich von Optimierungen bei der Dienstleistungsqualität gesprochen. Dürfen Ihre Kundinnen und Kunden künftig auch mit attraktiveren materiellen Angeboten rechnen?
Hochstrasser: Ja, neben der Optimierung und Professionalisierung der Dienstleistungen werden mögliche Verbesserungen bei der Attraktivität des materiellen PANVICA-Angebots geprüft. Die diesbezüglichen Projektarbeiten starten noch diesen Herbst.

Wie steht es wirtschaftlich um die PANVICA?
Hochstrasser: Wir stehen finanziell auf starken, gesunden Beinen.

Blicken wir abschliessend in die weitere Zukunft: Wo steht «Ihre» Ausgleichskasse in drei bis vier Jahren?
Hochstrasser: Unsere Vision ist, dass die PANVICA in absehbarer Zeit zu den modernsten und effizientesten Ausgleichskassen der Schweiz gehört. Wir wollen unseren Kundinnen und Kunden die bestmöglichen Dienstleistungen zum bestmöglichen Preis anbieten. ■

Entschädigungsinitiative

Jetzt unterschreiben!

Die Volksinitiative «Für eine geregelte Entschädigung im Epidemiefall (Entschädigungsinitiative)» fordert, dass finanziell entschädigt wird, wer durch eine behördliche Massnahme während einer nächsten Epidemie wirtschaftlich massgeblich betroffen ist. Unterschreiben Sie jetzt für das Zustandekommen der Entschädigungsinitiative: www.entschaedigung-ja.ch

Betroffene Unternehmen, Selbständigerwerbende, Freischaffende und Angestellte sollen aufgrund von behördlichen Massnahmen während einer Epidemie bzw. Pandemie nicht unverschuldet in eine schwere wirtschaftliche Not geraten. Die Entschädigungsinitiative sieht eine Kompensation der ungedeckten laufenden Kosten und des Erwerbsausfalls vor. Bereits in der Covid-19-Pandemie haben Bund und Kantone massgeblich betroffene Wirtschaftsakteure in vergleichbarer Weise für wirtschaftliche Einschränkungen entschädigt. Dies geschah jedoch verzögert und anhand eines behelfsmässigen Covid-19-Gesetzes, das die Lücken im Epidemiengesetz notdürftig schliessen sollte. Es fehlte die Rechtssicherheit und ein Gesamtkonzept, wie die Betroffenen zu entschädigen sind.

Entschädigungs-initiative

Besser vorbereitet:
Die Entschädigungsinitiative stellt sicher, dass die Lehren aus der Covid-19-Pandemie gezogen werden.
Die Entschädigungsinitiative trägt dazu bei, dass die Lehren aus der Covid-19-Pandemie gezogen und bestehenden gesetzliche Lücken geschlossen werden. Niemand weiss, wann die Bevölkerung mit dem nächsten gefährlichen Virus konfrontiert sein wird. Darauf sollte sich die Schweiz bestmöglich vorbereiten.

Das Epidemiengesetz regelt zwar den Gesundheitsschutz im Epidemiefall. Genauso wichtig wäre es aber, sich auch auf die wirtschaftlichen Folgen vorzubereiten. Diesen Bereich klammert das Epidemiengesetz zurzeit beinahe vollständig aus. Der

Jetzt unterschreiben!
entschaedigung-ja.ch

Bundesrat musste Massnahmen während der Corona-Pandemie per Notrecht beschliessen und sich dabei auf die Bundesverfassung stützen.

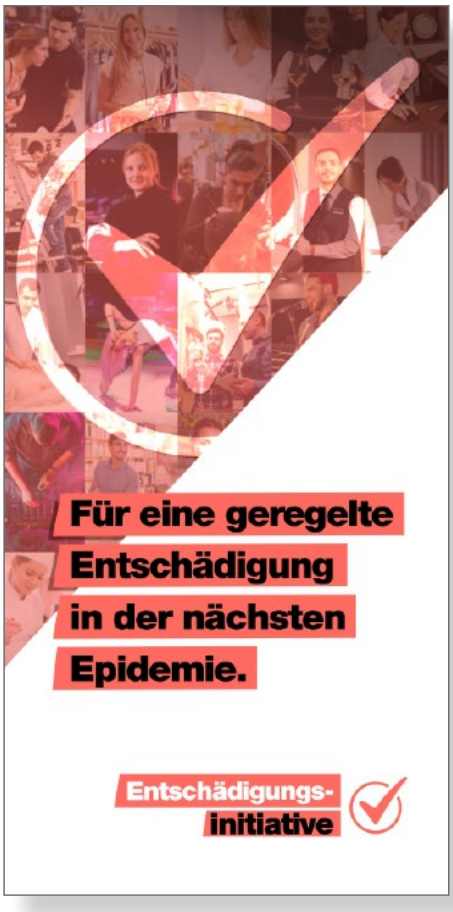
Die Regelung der Entschädigung schafft einen finanziellen Anreiz, um sich auf eine nächste Epidemie (bzw. Pandemie) vorzubereiten. Haben die letztmöglichen Mittel wie Shutdowns hingegen kein Preisticket, fehlt dieser Anreiz für einen wirksamen Schutz gegen Epidemien.

Gezielte Hilfe:
Die Entschädigungsinitiative schafft die Grundlage für einen verantwortungsvollen, effizienten und zielgerichteten Einsatz von Geldmitteln.
Die Entschädigungsinitiative ist so formuliert, dass nur entschädigt wird, wer massgeblich von behördlichen Massnahmen betroffen ist. Der Fokus liegt auf der Wahrung der Überlebensfähigkeit, solange der Staat während einer Epidemie (bzw. Pandemie) ein kostendeckendes Wirtschaften verunmöglicht. Es werden nur ungedeckte laufende Kosten sowie der Erwerbsausfall gedeckt. Eine Überentschädigung ist damit ausgeschlossen. Die Initiative verhindert eine Entschädigung nach dem Giesskannenprinzip.

Doppelentschädigungen sind ausgeschlossen, indem der Anspruch auf Entschädigung durch den Staat subsidiär zu anderen gesetzlichen oder vertraglichen Ansprüchen gilt. Auch ist die Verantwortlichkeit zwischen Bund, Kantonen und Gemeinden klar geregelt.

Alternativlos:
Es braucht eine geregelte Entschädigung, da sich das Pandemierisiko nicht mehr versichern lässt.
Während der Covid-19-Pandemie betonten Versicherungsunternehmen, das Pandemierisiko lasse sich nicht versichern. So begründeten sie, dass Epidemien-versicherungen ihrer Meinung nach nur bei Epidemien, nicht aber bei Pandemien greifen. Dort, wo die Privatwirtschaft versagt, braucht es eine staatliche Lösung.

Nach der Covid-19-Pandemie werden die Versicherungsunternehmen auch Epidemierisiken in einem noch geringeren Umfang, zu höheren Prämien oder unter enggefassten Bedingungen versichern. In der Folge können sich exponierte Unternehmen in Zukunft nicht oder nur ungenügend gegen Epidemierisiken absichern. ■



Alles rund um Kaffee.
Tout autour du café.

Swiss Coffee Festival 2022

Halle 550 — Zürich Oerlikon

7.10 — 9.10

swisssca.ch

Switzerland Specialty Coffee Association

SLAYER BY VASSALLI
BRITA
KAFFEE ZENTRALE

Mindestlöhne 2023

Sozialpartner geben definitive Mindestlöhne 2023 bekannt

Die Sozialpartner im Gastgewerbe hatten sich bereits Anfang Juni auf die Mindestlöhne für 2023 geeinigt. Diese erhöhen sich im Vergleich zum Vorjahr gemäss der Teuerung auf Basis der Septemberprognose 2022. Zusätzlich steigen die Löhne real um bis zu 40 Franken pro Monat je nach Lohnstufe. Aufgrund der nun vorliegenden Angaben des SECO konnten die definitiven Mindestlöhne berechnet werden. Die Verlängerung der Allgemeinverbindlicherklärung des L-GAV bis Ende 2023 haben die Sozialpartner beim Bundesrat beantragt.

Die detaillierte Angaben zu den Lohnkategorien finden Sie auf www.l-gav.ch und im Mitgliederbereich auf www.cafetier.ch

Die Teuerung wird auf allen Lohnstufen ausgeglichen. Zusätzlich steigen die monatlichen Mindestlöhne real um 10 bis 40 Franken je nach Lohnstufe mit Ausnahme der Lohnkategorie ohne Berufslehre.

Die Sozialpartner verhandeln gemäss Art. 34 L-GAV jährlich über eine Anpassung der Mindestlöhne. Es sind dies auf Arbeitnehmerseite Hotel & Gastro Union, Syna und Unia, auf der Arbeitgeberseite GastroSuisse, HotellerieSuisse sowie Swiss Catering Association SCA (inkl. CafetierSuisse).

Bei dieser Gelegenheit erinnern die Sozialpartner gerne an das Aus- und Weiterbildungsprogramm des L-GAV. Dank diesem sind aktuell über 40 Aus- und Weiterbildungen im Gastgewerbe bis Ende 2023 weitestgehend kostenlos. ■

Mindestlöhne gemäss L-GAV in CHF pro Monat

Lohnstufe	2022	2023
Kat. Ia (Mitarbeitende ohne Berufslehre)	3477.–	3582.– (Teuerungsausgleich)
Kat. Ib (Mitarbeitende ohne Berufslehre, mit Progresso-Attest)	3682.–	3803.– (Teuerungsausgleich plus 10.–)
Kat. II (Mitarbeitende mit eidg. Berufsattest o. ä.)	3793.–	3927.– (Teuerungsausgleich plus 20.–)
Kat. IIIa (Mitarbeitende mit eidg. Fähigkeitszeugnis o. ä.)	4203.–	4369.– (Teuerungsausgleich plus 40.–)
Kat. IIIb (Mitarbeitende mit eidg. Fähigkeitszeugnis und Weiterbildung)	4304.–	4473.– (Teuerungsausgleich plus 40.–)
Kat. IV (Mitarbeitende mit einer Berufsprüfung)	4920.–	5108.– (Teuerungsausgleich plus 40.–)
Praktikanten und Praktikantinnen	2216.–	2303.– (Teuerungsausgleich plus 20.–)

Fachkräftemangel

Bemühungen um Nachwuchs und Branchenattraktivität

Der Fachkräftemangel beschäftigt die Gastronomie weiterhin, viele Betriebe haben Mühe, alle Schichten und Tage ordentlich abzudecken bzw. kurzfristige Ausfällen, zu kompensieren. Aktuelle Studien zeigen, dass nicht die Abwanderung aus der Gastronomie das grösste Problem ist, dass aber weniger neue Arbeitskräfte den Weg in die Gastronomie wählen, und dies ist sicher eine, zumindest indirekte, Folge der Coronapandemie.

www.cobe-gastro.ch

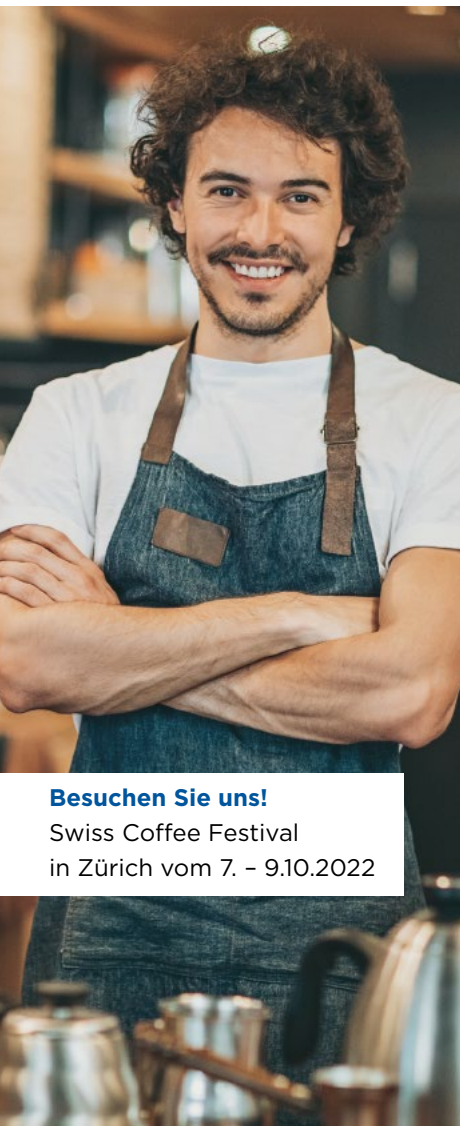
GastroSuisse hat als Reaktion auf die Situation einen **Aktionsplan** in fünf Punkten beschlossen, und die Branchenverbände werden diesen nun mit Leben füllen:

1. Förderung des Branchen- und Berufsimages. Imagekampagne: «Wir arbeiten mit Leidenschaft im Gastgewerbe» .
2. Gezielte Unternehmerschulung zu den Themen Führung und Wertschätzung.
3. Sicherstellen des beruflichen Nachwuchses.
4. Nachqualifizierung von Quereinsteigern.
5. Attraktivitätssteigerung bei den Anstellungsbedingungen, Karrieremodelle fördern, etwa durch zeitgemässe Lohn- und Arbeitszeitmodelle.

Nachwuchsförderung

Ein Beispiel für die Unterstützung des beruflichen Nachwuchses ist das «CoBe gastro» Projekt aus dem Kanton Zürich. Seit Anfang des Jahres unterstützt ein Team von Mentoren Lernende und Lehrbetriebe bei Erstausbildungen und Problemstellungen. Ziel des Projekts ist es, dass weniger Berufslehren abgebrochen werden und der Nachwuchs so in der Branche bleibt. 12 Coaches, zumeist erfahrene Gastronomen, sind als Mentoren im Einsatz und unterstützen, wenn zwischen Berufsbildern und Lernenden dicke Luft herrscht. ■

Anzeige



Wasser interessiert die Bohne!

BRITA

Edelbohne, Topgerät, warum wird der Kaffee nichts?
Expertentipp: es liegt am Wasser.

Switzerland Specialty Coffee Association

BRITA offizieller Wasser-Sponsor der SWISS SCA COFFEE CHAMPIONSHIPS

BRITA hat die Lösung

Für jedes Wasserproblem die passenden Filter.

- Optimieren den Charakter Ihres Kaffees
- Schützen Ihre Maschine vor Kalk, Gips und Korrosion

Der Umwelt zuliebe:
Kartuschen-Recycling seit 1992.

BRITA Recycling

www.brita.ch

Zukunftsträger 2022

Berufsbildner des Jahres wurden ausgezeichnet

Am 19. September wurden im Zürcher Kaufleuten die besten Berufsbildner der Lebensmittelbranche ausgezeichnet. Bereits zum 11. Mal haben GastroSuisse und Swiss Gastro Solutions den Titel «Zukunftsträger – Berufsbildner des Jahres» verliehen und dies in mehreren Kategorien. Pro Kategorie ist die Auszeichnung mit einem Preisgeld von CHF 10 000.– dotiert.

«Als Mutter von drei Teenagern weiss ich: Junge Menschen ins Erwachsenenleben zu begleiten, ist kein Leichtes», sagte Mona Vetsch gestern Abend vor rund 300 Gästen, die sich im Zürcher Kaufleuten zur diesjährigen Preisverleihung des. «Zukunftsträger – Berufsbildner des Jahres» einfanden. Auf der Bühne waren neben den Berufsbildnern, die für ihr besonderes Engagement geehrt wurden, auch die Lernenden, die ihre Chefinnen und Chefs für den Titel angemeldet haben. «Die Migros bildet Jahr für Jahr über 1000 Lernende in über 60 Betriebe aus», betonte Michael Schwarz, Head of Swiss Gastro Solutions, einleitend. Casimir Platzer, Präsident von GastroSuisse, fügte hinzu: «GastroSuisse und viele andere engagieren sich seit Jahren dafür, Leute für die tollen Berufe im Gastgewerbe zu begeistern. Viele junge Menschen bringen diese Passion mit. Manche haben sie vielleicht noch nicht entdeckt.»

Das sind die besten Berufsbildner/innen der Lebensmittelbranche des Jahres 2022:

- **Adrian Dähler von der Reha Rheinfelden (AG) ist «Berufsbildner des Jahres 2022» in der Kategorie Koch/Köchin:** Angemeldet wurde Dähler von seiner Lernenden Lena Schraner, weil «er unglaublich viel für mich macht, und das ist überhaupt nicht selbstverständlich.» Dähler ist es wichtig, seinen Erfahrungsschatz weiterzugeben. Dadurch trägt er dazu bei, dass der Wert des Kochberufs erhalten und der Berufsstand weiterentwickelt wird.
- **Marion Riedel-Hirschmann vom netts schützengarten (SG) ist «Berufsbildnerin des Jahres 2022» in der Kategorie Restaurationsfachmann/-frau:** Angemeldet wurde Riedel-Hirschmann von ihrer Lernenden Beatriz Silva, weil sie von ihr «extrem viel lernen könne. Auch in ihrer Freizeit übt sie mit ihren Lernenden für das QV, ist stets offen für Gespräche, zeigt viel Verständnis und motiviert damit ihren Berufsnachwuchs ungemein.» Für Riedel-Hirschmann ist «die familiäre Atmosphäre im Betrieb eine tolle Grundlage für unsere Lernenden, um über ihre Grenzen zu wachsen».
- **Monika Stampfli von der Confiserie Hofer Solothurn (SO) ist «Berufsbildnerin des Jahres 2022» in der Kategorie Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in:** Angemeldet wurde Stampfli von ihrer Lernenden Laura Schürch, weil sie «sehr grosses Engagement zeigt, stets sehr motiviert und mit Leidenschaft dabei ist». Stampfli «möchte die Vielfältigkeit des Berufes und das schöne Handwerk weitergeben. Es ist wunderbar, die Entwicklung der Lernenden miterleben zu dürfen.»
- **Nicolas Kraus von Gnusspur Thalwil (ZH) ist «Berufsbildner des Jahres 2022» in der Kategorie Fleischfachmann/-frau:** Angemeldet wurde Kraus von seinem Lernenden Jérôme Streiff, weil er «mir den Beruf nahegebracht und mir viel gegeben hat. Er steht für uns ein und gibt viel Wertschätzung». Kraus stellt hohe Ansprüche an seine Lernenden: «Mir sind Pünktlichkeit, Rhythmus, Genauigkeit und Hygiene sehr wichtig». Er sieht in einer Lehre ein wegweisendes Lebenskapitel: «Die Jugendlichen sollen für ihre Zukunft eine Richtung und eine Beschäftigung haben.»

Berufsbildner/innen des Jahres 2022

Der Preis «Zukunftsträger – Berufsbildner des Jahres»

Der Titel Zukunftsträger wird seit 2011 in den Kategorien Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in, Fleischfachmann/-frau, Koch/Köchin, Restaurationsfachmann/-frau vergeben. Hinter dem Preis steht die Idee, das Engagement für die handwerkliche Berufsbildung zu fördern. Die Berufsbildner, welche unermüdlich und mit grossem Einsatz Lernende ausbilden und fördern, sind Grundlage der Qualität des Schweizer Handwerks.

Mit dem Preis erhalten sie eine verdiente Anerkennung für ihre Leistung. Ausgezeichnet werden das besondere Engagement beim Vermitteln von Grundlagen, Handwerk, Fachkompetenz und Wissen, aber auch die soziale Integration, die Förderung der Lernenden und ihrer Persönlichkeit.

Für den Preis angemeldet werden die Berufsbildner von ihren Lernenden. Eine unabhängige Fachjury bewertet die Kandidaten. Pro Kategorie werden drei Berufsbildner nominiert, die von der Jury besucht und beurteilt werden. Einer davon wird zum Berufsbildner des Jahres bestimmt. ■

Gastronomiemessen 2022 und 2023

ZAGG 2022, Gastia 2023 und Igeho 2023

Nach der coronabedingten Pause vieler Fachmessen kehren diese nun wieder zurück in den Veranstaltungskalender, und mit der Gastia geht 2023 sogar eine neue Gastronomiemesse in St. Gallen an den Start.

ZAGG 2022

Vom 23. bis 26. Oktober 2022 findet mit der ZAGG der Branchentreffpunkt in Luzern wieder statt. Im Zentrum der ZAGG stehen die zahlreichen Aussteller mit ihren Angeboten rund um Gastronomie und Hotellerie. Es warten viele tolle Angebote und Trendthemen auf die Besuchenden. Unter anderem findet auch in diesem Jahr der beliebte Battle of ZAGG statt, der mit viel Freude und Leidenschaft durch das junge Team um Mario Garcia, David Lanz und David Füger organisiert wird. Das Restaurant Dyhrberg verspricht viel Genuss. Die Küche wird wiederum von Lernenden des Luzerner Kantonsspitals geführt. Neu übernehmen Mitarbeitende des LUKS auch den Service. Ein weiteres Highlight ist das ZAGG-Forum mit vielen spannenden Kurzreferaten. Zudem finden die WorldSkills von Küche und Restauration im Rahmen der Messe statt, und so bietet die «ZAGG 2022» die einmalige Chance, die besten jungen Berufsleute der Welt aus Küche und Restauration zu erleben.

Gastia 2023

Neu im gastronomischen Messekalender ist die Gastia vom 2. bis 4. April 2023. Sie will als modern konzipierte Fachmesse für Entscheidungsträger aus den Berufsgruppen, welche Gäste beherbergen, verpflegen und umsorgen spannende Angebote schaffen. Gastfreundschaft ist Namenspate und Leitmotiv der neuen Veranstaltung, die ab April 2023 jährlich in St.Gallen stattfindet. Die Ostschweizer Community aus Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsgastronomie, Catering und Care kann sich auf ein spannendes Messeerlebnis auf vier Säulen freuen: Ein vielfältiges Produkte- und Dienstleistungsangebot, bereichernde Vorträge und interaktive Formate für den Wissenstransfer, lebhafte Gefässe für Networking und eine digitale Branchenplattform, die auch über die Messedauer hinaus den Austausch von Neuigkeiten und Angeboten erlaubt. Unterhaltende Elemente, Shows und Präsentationen machen die Gastia zu einem bleibenden Erlebnis, das den ausstellenden Unternehmen einen angenehmen Zugang zu ihren Zielgruppen erlaubt.

Igeho 2023

Die bedeutendste Hospitality-Plattform der Schweiz findet im November 2023 wieder statt. Die Igeho, die wichtigste internationale Branchenplattform für Hotellerie, Gastronomie, Takeaway und Care-Institutionen in der Schweiz, findet vom 18. bis 22. November 2023 in der Messe Basel statt. Zwischen dem Schliessen der Türen der letzten Igeho 2019 und der Türöffnung im November 2023 werden vier Jahre liegen. Die Igeho hat diese Zeit genutzt, um Bedürfnisse des Marktes aufzunehmen und neue Formate zu entwickeln. Als relevanteste Branchenplattform steht sie ganz besonderes im Zeichen persönlicher Begegnungen und bietet der Branche und deren Entscheidungsträger/-innen eine hybride Plattform für den Austausch, Präsentationsflächen für Trends und Innovationen sowie ein breites Ausstellungsangebot. Die Besuchenden erwarten überarbeitete Fachbereiche und ein innovatives Rahmenprogramm. Die relevanten Branchenverbände wie beispielsweise GastroSuisse, der Schweizer Verband für Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie (SVG), die Hotel & Gastro Union und weitere sind als langfristige Partner bei der Igeho involviert.

Neuheiten an der Igeho 2023

Mit der neuen Preisstrategie mit Frühbuchertarifen und verschiedenen Teilnahmepaketen, den digitalen Lead Packages sowie den zeitgemässen Rücktrittsmodalitäten für mehr Flexibilität geht die Igeho auf die veränderten Bedürfnisse der Branche ein. Auch die Weiterentwicklung der Fachbereiche sowie die Schaffung neuer Sonderpräsentationen, wie die Innovation Area oder die Micro Roastery Area, treffen den Puls der Zeit. Mit dem Igeho Rising Star bietet die Branchenplattform Gründenden und jungen Unternehmen eine Bühne, um frische und innovative Ideen für die Hospitality-Branche vorzustellen.

Von der Fachmesse hin zur digitalen Branchenplattform

Unter der Leitung von Judith Krepper, die 2020 als Brand Director zur Igeho gestossen ist, treibt das Igeho-Team die Transformation von der Fachmesse zur erlebnisreichen Live-Marketing-Plattform weiter voran. Neben Streamings verschiedener Highlights des spannenden Rahmenprogramms werden neu auch halbtägige Masterclasses für Führungskräfte angeboten. Ab Januar 2023 wird eine digitale Community-Plattform mit innovativen Profilierungs- und Interaktionsmöglichkeiten sowie effizienten Matchmaking-Funktionen eingeführt. Sie unterstützt das Vorhaben, die Igeho zu einem 360-Grad-Brand auszubauen, welcher der Hospitality-Branche 365 Tage im Jahr relevante Inhalte bieten kann. ■

Micro Roastery Area

Im eigens inszenierten Ausstellungsbereich drehen sich die Röstmaschinen – und thematisch dreht sich alles um das Thema Spezialitäten-Kaffee. Die Micro Roastery Area, platziert in der World of Coffee, verbindet die Igeho-Fachbesuchenden mit innovativen Spezialitäten-Röstern, die ihren Kaffee mit viel Liebe zum Handwerk leidenschaftlich individuell rösten.

Kaffeewissen

Die teuersten Kaffees der Welt (Teil 3)

Was sind die teuersten Kaffees der Welt? Diese auf den ersten Blick so einfache Frage ist nicht so leicht zu beantworten. Zu komplex ist das Thema rund um die begehrte Bohne.

Herkunftsbezeichnung
Über Kaffeeländer, -regionen und -sorten haben wir schon in unseren letzten Ausgaben berichtet. Aber noch weitere Faktoren beeinflussen den Preis des Rohkaffees: die exakte Lage und die Aufbereitung des Rohkaffees. Die Herkunftsbezeichnungen haben sich in den letzten Jahren stark verändert, vergleichbar mit Wein, wo es heute nicht mehr um Länder oder Regionen geht, nicht einmal mehr um Gebiete, sondern um die exakten Lagen und die Weinbereitung bzw. beim Kaffee die Aufbereitung.

Die Kaffeeländer und -regionen waren früher die massgeblichen Bezeichnungen beim Kaffee, aber eben nicht aussagekräftig. Eine Dimension kleiner sind es dann die einzelnen Gebiete, die meist als **«Single-Origin-Kaffees»** bezeichnet werden. Oftmals herkunfts- und sortenrein, also von einer einzigen Kaffeesorte aus einem bestimmten Anbaugebiet. Der Nachteil: Es gibt keine Grössenfestlegung, d. h., es kann auch ein ganzes Land als Single Origin Coffee bezeichnet werden. Daher ist auch «Single Origin» alleine eine nur wenig aussagekräftige Qualitätsbezeichnung.

Ist das Gebiet zertifiziert, dann spricht man beim Wein von einer **Appellation d'Origine Controlée** (eine kontrollierte Ursprungsbezeichnung), die es auch bereits vereinzelt beim Kaffee gibt, z. B. in Brasilien, Bolivien, auf Hawaii (Hawaii Kona Coffee) oder Jamaica (Jamaica Blue Mountain Coffee). Kommt der Kaffee von ausserhalb dieser Zone, dann muss er sich anders benennen, z. B. auf Jamaica heisst der Kaffee dann «High Mountain Supreme» oder «Jamaica Prime».

Klein, kleiner, Microlot
Grenzt man noch weiter ein, dann findet man die einzelnen Kaffeeplantagen. Beim **Estate Coffee** stammen die Kaffeebohnen von einer Kaffeefarm oder Farmgemeinschaft (Kooperative) und sind sortenrein oder auch ein Mix (Blend) verschiedener Varietäten. Alle Bohnen entstanden genau unter denselben Bedingungen, weil sie von ein und demselben Ort kommen und eben dort auch aufbereitet werden.

Noch exakter wird es beim **Single Estate Coffee** (**Plantagen-** oder **Finca-Kaffee**). Der Kaffee stammt von einer einzigen Farm und Varietät. Der Name der Farm wird vermarktet. D. h., der Kaffeebauer steht mit seinem Namen dahinter und übernimmt Verantwortung für die Qualität. Das hochwertige Produkt wird zur Qualitätsphilosophie. Der Preis kann dementsprechend angehoben werden.

Die kleinste – und meist auch teuerste – Einheit bildet zu guter Letzt der sogenannte **Microlot-Kaffee**. Micro kommt aus dem Griechischen und bedeutet klein. **Ein kleines Lot, wobei Lot für eine alte Gewichtseinheit steht.** Microlot ist also der Anbau von Kaffee auf kleinen Parzellen, die Menge ist stark limitiert. Wie eine Riede beim Wein, eine stark limitierte Einzellage von besonders edlen und teuren Weinen. Beim Kaffee sind auf solchen speziellen Lagen oft nur wenige Säcke verfügbar.

Diese Besonderheiten werden als Rarität wegen einer **aussergewöhnlichen Qualität realisiert und erzielen vielfach sehr hohe Preise**. Der Verkauf erfolgt meist über Auktionen, wie z. B. dem Cup-of-Excellence-Wettbewerb, der gerade Kleinstbauern immer wieder die Möglichkeit gibt, mit Qualität zu überzeugen. Mikroklima, händische Ernte, separate Weiterverarbeitung und strenge Qualitätskontrollen sind einige Merkmale dieser Produktionen. Oft geht es gerade einmal um 20 oder 40 solcher 80-kg-Säcke, manchmal sind es sogar noch viel weniger.

Die teuersten Plantagen-Kaffees der Welt
(Auswahl)

→ **Ospina Coffee** Kolumbien
€ 300,00 bis € 3000,00 pro kg
Typica Kaffee; an den Abhängen der Anden bis 2400 m Höhe; Vulkangestein; handgepflückt.

→ **Hacienda Candelaria**
(Candelaria Estate) Costa Rica
ca. € 50,00 bis € 100,00, Händische Pflückung; Spitzenkaffees u. a. aus der Arabica-Sorte Caturra, Microlot.

→ **Finca Los Planes** El Salvador
€ 80,00 bis € 90,00/kg.
Sorte: Pacamara.

→ **Fazenda Santa Ines** Brasilien
ca. € 110,00/kg (bei Microlot Qualitäten)

→ **Hacienda La Esmeralda**
Mount Baru Panama
hat bei einer Auktion von Cup of Excellence vor einigen Jahren für die Arabica Varietät Gesha ca. € 750,00 für 1 kg Rohkaffee erhalten.

→ **Finca El Injerto** Guatemala
hat bei Auktionen bereits mehrfach gewonnen und einmal den Rekordpreis von € 1100,00 für 1 kg Rohkaffee erzielt. Sorte: u. a. Bourbon.

→ **Finca El Vergel** Kolumbien
€ 80,00 bis 140,00 pro kg.
Sorte: Colombian Gesha.

Aufbereitung
Auch die Weiterverarbeitung des Kaffees hat einen Einfluss auf das Preisgefüge. So

kann ein Kaffee von der gleichen Farm und der gleichen Varietät, nur anders aufbereitet, komplett unterschiedlich schmecken. Und je nach Verarbeitungsschritten kann es auch unterschiedliche Preise dafür geben. Washed ist meist teurer als natural, weil viel Wasser benötigt wird. Und auch die modernen Aufbereitungsmethoden wie Honey Processing oder Fermentierung erfordern zusätzliche Arbeitsschritte, sind also aufwendiger und daher teurer.

Luxuskaffees
Die teuersten Kaffees der Welt sind oftmals so genannte Luxuskaffees, die sich zusätzlich neben dem Hochpreissegment gebildet haben. Hier dominieren nicht nur die Qualität, sondern auch Mythen, Influencer, Testimonials oder Story-Telling das Geschehen. Oftmals ersetzt auch eine trickreiche Geschäftemacherei einen gerechtfertigten Marktpreis. Das Wort Luxus bedeutet nicht, dass es automatisch die beste Qualität ist.

Die teuersten «tierischen» Luxuskaffees
Der Kaffee wandert durch den **Verdauungstrakt** von Tieren, wird ausgeschieden, gesammelt, gereinigt und getrocknet. Ob es tatsächlich die Fermentation bzw. die Enzyme beim Verdauungsprozess im Darmtrakt sind, die den Kaffee so gut machen sollen, oder es die instinktive Selektion der Tiere beim Genuss der optimal reifen Früchte ist, wird mittlerweile weltweit lebhaft diskutiert.

→ **Kopi Luwak oder Civet Coffee**
Indonesien
von € 150,00 bis zu € 1200,00 pro kg.
Die Preise variieren stark, aber man muss damit rechnen, mindestens € 700,00 für einen echten Kopi Luwak (Nicht-Käfig-Haltung; Stopf-Luwak) zu bezahlen. Das Harrods in London verkauft den Kaffee für mehr als US$ 2500,00 pro Kilogramm. In den USA, Japan oder auch England werden bis zu € 30,00 bis 60,00 für eine einzige Tasse in der Gastronomie bezahlt.
Mittlerweile wird der Kaffee von anderen Civet-Katzen aus aller Herren Länder verkauft, wie **African Civet Coffee** in Äthiopien, **Kape Alamid** auf den Philippinen, **Kafe Iaku** in Ost-Timor oder der **Weasel Coffee** in Vietnam.

→ **Black Ivory Coffee** Thailand
bis über € 3000,00 pro kg.
Hier durchwandern die Bohnen den Darmtrakt thailändischer Elefanten. Ein Grossteil des produzierten Kaffees wird an Luxushotels und -resorts geliefert, wo er für etwa US$ 50,00 pro Tasse verkauft wird.

→ **Misha Coffee vom Nasenbären** Peru
bis zu € 1400,00 pro kg.
Abgeleitet von den sogenannten «Mishashos» (Nasenbären). Verkauf überwiegend in die USA, nach Europa und in die Vereinigten Emirate.

→ **Kopi Muncak oder Muntjak**
Malaysia, Indonesien
bis ca. € 500,00 pro kg
Aus dem Dung des «barking deer» (Muntjak), einer Hirschart.

→ **Jacu Bird Coffee** Brasilien
ab ca. € 600,00 pro kg.
Der Vogelkaffee stammt von dem brasilianischen Jacu, einem Schakuhuhn. Die «Herstellung» erfolgt ähnlich wie beim Kopi Luwak. Die ausgeschiedenen Kaffeebohnen werden eingesammelt, gewaschen, gereinigt und getrocknet.

Speichel verändert die Kaffeebohnen.
Hier sind es Affen und Fledermäuse, die den Kaffee «aufbereiten».
Primaten z. B. lieben reife Kaffeekirschen. Sie kauen diese minutenlang, fressen das Fruchtfleisch und spucken den Kern (Bohne) mit der Pergamenthaut wieder aus. Die im Speichel enthaltenen Enzyme verändern den Geschmack der Bohnen, die süsslich und weniger bitter schmecken sollen. Nach dem Einsammeln werden die Kaffeebohnen gewaschen, vom Pergament befreit und getrocknet.

→ **Monkey Parchment (Monkey chew)**
Indien, bis € 350,00 pro kg.
Fälschlicherweise wird der Affen-(Spuck-)Kaffee auch als Monkey Poop Coffee bezeichnet, fälschlich deshalb, weil es um keine Durchwanderung des Darmtraktes geht.

Fledermaus-Kaffee:

→ **Wild Bat Spit Coffee** Madagaskar
ab ca. € 250,00 pro kg.
Von der Arabica-Varietät Bourbon Pointu. Die Fledermäuse fressen die Kirschen an. Durch die Speichelflüssigkeit und die Reaktion mit der Luft entsteht ein besonderer, weicher Kaffee.

Ein ähnlicher Kaffee kommt auch aus Costa Rica:

→ **Wild Bat Geisha** Costa Rica
ab ca. € 425,00 pro kg.
Von der Arabica-Varietät Gesha. Die Fledermäuse brechen die Haut der Kirschen nur auf, knabbern das Fruchtfleisch an und saugen die zuckerhaltige Mucilage aus den Kirschen, wodurch quasi ein natürlicher Aufbereitungsprozess entsteht. Die Kirschen trocknen am Strauch in der Sonne in ihrer Pergamenthaut. In Kombination mit der Selektionsgabe der Tiere soll so ein einzigartiger Kaffee entstehen. ■

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. 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.

Die Ausbildung zum Kaffee-Sommelier durch die Ausbildungsförderung des L-GAV unterstützt: Für Arbeitgeber/innen und Arbeitnehmer/innen aus zwingend dem L-GAV unterstellten Betrieben, entstehen so effektive Kurskosten von CHF 300.00 für Mitglieder und CHF 500.00 für Nichtmitglieder. 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.

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)

Trainingstage Kaffee CHF 200.00
Die Schweizer Röstergilde bietet für die Kaffeepraxis zusätzliche Trainingstage zur Erweiterung der praktischen Fähigkeiten oder zur Prüfungsvorbereitung an. ■

Die Termine 2023 für den Kaffee-Sommelier werden bald auf www.kaffee-sommelier.ch veröffentlicht

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.

Kaffee-Netzwerk

TURM KAFFEE SEIT 1761

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

UCC COFFEE

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

schaerer
swiss coffee competence

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

VASSALLI SERVICE
ESPERTO DI CAFFÈ DAL 1961

Vassalli Service AG
Schaffhauserstrasse 134, 8152 Glattbrugg
Tel. 043 299 70 70
www.vassalliag.ch

BRITA

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

Anzeige

Passend zum Lifestyle der heutigen Generation – Turm Barista Academy in Schlieren

Die Ausbildung von Gastronomen und Privatpersonen nimmt bei Turm Kaffee, der ältesten Kaffeerösterei der Schweiz, die im Jahr 2021 ihr 260-jähriges Bestehen feierte, einen hohen Stellenwert ein.

Als Schweizer Qualitätsröster übernimmt Turm Kaffee Verantwortung für die Zukunft des Handwerks. Um noch mehr Menschen für Kaffee begeistern zu können, hat sie 2019 die «Turm Barista Academy» im Herzen von St.Gallen eröffnet. Dort geben ihre renommierten Baristi ihr Wissen rund um die Zubereitung von Kaffee weiter. In ihrem Jubiläumsjahr eröffnete Turm Kaffee eine zweite Barista Academy in Zürich, dem Schweizer Tor zur Welt, um Interessierte aus aller Welt an ihrem Degustationstisch zu faszinieren. Turm Kaffee hat bewusst diesen urbanen Standort gewählt, da er perfekt zu erreichen ist und beste Voraussetzungen für die Aus- und Weiterbildung bietet: Die hochstehende und moderne Ausstattung der Academy ermöglicht interessierten Personen und Kunden ein Lernumfeld auf höchstem Niveau.

Mit ihrer zweiten Turm Barista Academy bietet das Traditionsunternehmen aus St.Gallen ein hochkarätiges Kurs- und Ausbildungsprogramm an, von einfachen Schnupper- und Home Barista Kursen für Einsteiger bis hin zu professionellen Zertifizierungs-Kursen. Das Kursangebot richtet sich nicht nur an Profis, sondern umfasst auch Eventbegleitungen, komplementäre Kurse zu Foodpairing, Spirituosen und Kulinarik.

SCA Premier Training Campus

Für Turm Kaffee war es naheliegend, die Turm Barista Academy zu einem SCA Premier Training Campus zu machen. Ein SCA Premier Training Campus ist ein Mitgliedsunternehmen oder eine Organisation, die von der Specialty Coffee Association zertifiziert wurde und alle Anforderungen des SCA Premier Training Campus Programms erfüllt. Dieses Programm zeichnet Einrichtungen aus, die ein einzigartiges Schulungsumfeld für eine überdurchschnittliche Kaffeeausbildung bieten.

Die Akkreditierung als SCA Campus ist eine prestigeträchtige Auszeichnung, für welche die Einhaltung von Standards für exzellente Ausbildung nachgewiesen werden muss. Ein solcher Campus arbeitet ausserdem eng mit autorisierten SCA-Ausbildnern (ASTs) zusammen, um die höchste Qualität des Unterrichts für die Studenten zu gewährleisten. Die Turm Barista Academy verfügt über eigene, zertifizierte ASTs.

BRITA – Authorized Training Partner

Die Wahl des Wassers ist – nach der Wahl der Kaffeebohnen – die wichtigste Komponente beim Kaffeebrühen. Dies scheint logisch, da Kaffee zu 98% aus Wasser besteht. Trotzdem wird Wasser in der Zubereitung oft zu Unrecht unterschätzt und vernachlässigt.

Als Authorized Training Partner etabliert sich die Turm Barista Academy als Innovations-Hub auf dem deutschsprachigen Markt. So dient die Academy als autorisiertes Trainingszentrum für BRITA, den Spezialisten für Wasserfiltration – eine Partnerschaft, dank der Turm Kaffee ihren Kunden die beste Wasserqualität garantieren kann.

Cropster Partner

Zusätzlich hat sich Turm Kaffee als Partnerbetrieb von Cropster positioniert. Mit «Cropster Roast» kann das Familienunternehmen aus St.Gallen Röstprofile und Produktionspläne erstellen, Output und Kapazitäten planen, Rohkaffeebestand und Beschaffung verwalten sowie in jedem Produktionsschritt die Qualitätskontrolle erfassen. Durch die Nutzung der Software «Cropster Roast» gilt Turm Kaffee als Kompetenzpartner bei der Digitalisierung von Produktionsprozessen und positioniert sich als eine wesentliche Anlaufstelle.

Das Schulungsangebot zu ihrem Kerngeschäft wird ebenfalls vertieft: Neben Lehrgängen zu Grünkaffee und Rösttechniken werden auch VIP-Trainings angeboten, bei welchen die Baristi von Turm in individuellen Einzelsitzungen die Grundlagen und Geheimnisse der Kaffeezubereitung verraten. Wie kein anderes Schweizer Unternehmen verkörpert Turm Kaffee das Wissen um den perfekten Kaffeemoment.

TURM KAFFEE
BARISTA
ACADEMY

Direkt zum Kursangebot von Turm Kaffee und Kurs buchen:

www.turmkaffee.ch

Kaffeepreis

Kaffeepreis für die Bohne und in der Tasse

Kaffeegenuss wird allmählich zu einem teuren Vergnügen. Ein Grund dafür liegt in Brasilien, wo Kaffeebauern deutlich höhere Ertragseinbussen durch Wetterkapriolen erleben als erwartet. Die Finanzagentur Bloomberg zitiert einen Erzeuger, dessen Ernte in dieser Saison um die Hälfte eingebrochen ist, nachdem seine Plantage bereits im vergangenen Jahr von Dürre und Frost heimgesucht wurde. Auch die Kolumbien ist betroffen. Die Arabica-Futures sind in den letzten zwei Jahren um etwa 80 Prozent gestiegen. Das geschrumpfte Angebot an Kaffeebohnen könnte die Weltpreise weiter anfachen, Brasilien ist der weltgrösste Arabica-Exporteur. Das Land hatte zuletzt die schlimmste Dürreperiode seit 90 Jahren. Darauf folgte der stärkste Frosteinbruch seit Jahrzehnten. Die Folge waren Rodungen von Kaffeebäumen. Das Wetterphänomen La Niña könnte nun zu weiteren Problemen bei der Ernte führen, warnen Rohstoffexperten.

Kaffeepreisumfrage 2023
Wie sich der Kaffeepreis in der Tasse in der Schweiz im Jahr 2023 entwickelt hat, erhebt CafetierSuisse aktuell mit der Kaffeepreisumfrage 2023. Die Ergebnisse werden im Rahmen der Medienkonferenz vom 5. Dezember 2022 bekannt gegeben.

Brasilien, der wichtigste Kaffee- und grösste Arabica-Produzent der Welt, hätte dieses Jahr eine besonders hohe Ernte einfahren sollen, so prognostizierte es das US-Landwirtschaftsministerium noch im Juni. Doch das Wetter machte den Bauern einen Strich durch die Rechnung. Der Grund sind Frost im vergangenen Jahr und anhaltende Trockenheit: Die Tropenpflanze mag keine tiefen Temperaturen. Sobald das Thermometer unter 5°C fällt, wird es heikel, bei Minustemperaturen kann der ganze Strauch absterben und muss ersetzt werden. Bis die neue Pflanze wiederum genügend Bohnen trägt, dauert es bis zu fünf Jahre. Die Pflanzen, die noch stehen, tragen weniger und kleinere Früchte. Auch in Kolumbien und Costa Rica verdirbt das Wetter die Ernte. Situation bleibt angespannt! Die schlechte Saison dürfte kein Einzelfall bleiben. Mit den klimatischen Veränderungen aufgrund der Erderwärmung wird die Fläche, die sich für Arabica-Pflanzen eignet, in den heutigen Anbauländern 30 % bis 50 % abnehmen, haben Forscher der Hochschule für angewandte Wissenschaften in Wädenswil herausgefunden.

Diverse Produkte, Löhne und Energie werden insgesamt immer teurer. Von der Inflation besonders betroffen ist der Energiesektor wegen der Ukraine-Krise. Unternehmen, die viel Energie benötigen (u. a. Röstereien), bekommen das speziell zu spüren. Ebenfalls betroffen ist die Logistik, weil tanken teurer wird als bisher. Ein weiterer Kostentreiber ist der Fachkräfte- & Personalmangel. Aktuell sind in der Schweiz beispielsweise Benzin, Diesel, Kaffee, Zahnpflegemittel, Teigwaren oder Olivenöl grosse Inflationstreiber – und das mit Inflationsraten von **um die 10 Prozent**. Gemäss Wellershoff & Partners ist das Ende der Fahnenstange noch nicht erreicht! Der Höhepunkt der Inflation dürfte erst zu Beginn des nächsten Jahres erreicht sein!

Die Kosten pro Kaffee-Tasse werden definitiv auch im Jahr 2023 ansteigen. ■

Gastbeitrag: Roger Bähler, Turm Handels AG

CafetierSuisse-Mitglied werden und von vielen Vorteilen profitieren.

BERATUNG · KURSE
CHECKLISTEN

Mitgliedermagazin & Newsletter

www.cafetier.ch

JOIN *the* CLUB

Politisch engagiert

KOSTENLOSE DOWNLOADS

RABATTE
AUF KMU-VERSICHERUNGEN

EVENTS & TAGUNGEN

JETZT ANMELDEN

CafetierSuisse setzt sich als Branchenverband für individuelle Gastronominnen und Gastronomen sowie als kompetenter Ansprechpartner zum Thema Kaffee für die Verbesserung der politischen und wirtschaftlichen Rahmenbedingungen in der Gastronomie ein.
Die Interessen und der wirtschaftliche Erfolg unserer Mitglieder stehen immer im Zentrum unserer Verbandsarbeit. Interessiert? Das CafetierSuisse-Team ist gerne für Sie da.

CafetierSuisse • Bleicherweg 54 • 8002 Zürich • 044 201 67 77 • info@cafetier.ch

CafetierSuisse®
Individuelle Gastronomie

Informationen Corona

Ganz ohne das Thema Corona kommt diese Ausgabe dann doch nicht aus, ein paar aktuelle Informationen.

KAE – Rückforderung von Ferien- und Feiertagsentschädigung: Die Rückforderung via SECO ist sehr bürokratisch und kann auch zu Rückforderung bei den Härtefallgeldern führen. Beispielweise wird die Finanzdirektion Zürich «Überentschädigungsprüfungen» durchführen, wenn Rückzahlungen von Ferien- und Feiertagsentschädigung erfolgen. Im Sinne der Verhältnismässigkeit verzichtet der Kanton Zürich bei einer Nachzahlung von KAE unter CHF 10 000 auf eine Überentschädigungsprüfung. Diese Frage wird nun wieder zu einem kantonalen Flickenteppich führen. GastroSuisse hat beim SECO ein Gesuch gestellt, die Eingabefrist auf Ende des Jahres auszudehnen.

Gewinnausschüttung bei Härtefallgeldern: Der Gesetzgeber hat nicht zwischen Covidkrediten und Härtefallgeldern unterschieden wird. Wer also Härtefallgelder erhalten hat, darf ggf. für drei Jahre keine Gewinnausschüttung vornehmen. Übliche Rückstellungen und Investitionen bleiben möglich. Auch hier führt die kantonale Hoheit bei diesem Thema zu sehr unterschiedlichen Regelungen.

Covid-19-Gesetz: Die Verlängerung des Gesetzes auf 2023 oder 2024 wird im Parlament beraten. Die Gastronomieverbände setzen sich dafür ein, dass dann natürlich auch die Möglichkeit zu Wirtschaftshilfen verlängert werden muss und dass das Covid-19-Zertifikat explizit nur noch für Reisezwecke eingesetzt werden darf. ■

Kurz notiert

Neues aus der Gastronomie

Best of Swiss Gastro
In diesem Jahr werden die BOSG-Holzkreuze zweimal vergeben. Bereits im April wurde die 2021 ausgefallene Auszeichnung nachgeholt, und am 14. November 2022 steht bereits die Award-Night zur Kür der Besten des Jahres 2022 vor der Türe. 96 Betriebe aus allen Sprachregionen der Schweiz haben die Bewertung der Fachjury überstanden und werden ausgezeichnet. Die Besten werden dann im Rahmen der Award-Night bekannt gegeben: www.bestofswissgastro.ch/de/award

Bretterhotel in Haslital
Im Juni 2022 haben Brigitte und Marc Trauffer das neue Bretterhotel eröffnet und mit dem nachhaltigen Konzept direkt grossen Erfolg bei den Gästen erzielt. Die Familie Trauffer produziert die bekannten Holzkuhmodelle, und Marc Trauffer ist als Mundartsänger bekannt geworden. Nun betreibt die Familie noch ein Bretterhotel mit 30 Zimmern und einer Suite. Das Hotel hat in diesem Jahr bereits den Hotel Innovations-Award von GastroSuisse gewonnen. Holz steht bei der Tration der Trauffers natürlich auch im Mittelpunkt des Bretterhotels: www.trauffer.ch/bretterhotel

Gasto Zürich mit neuem Geschäftsleiter
Der gelernte Betriebsökonom René Kalt übernimmt per 1. Januar 2023 die Geschäftsleitung des kantonalen Branchenverbands GastroZürich. «Die Gastronomie hat mich schon immer fasziniert und entspricht einer Herzensangelegenheit», sagt René Kalt überzeugt. René Kalt hat während 10 Jahren als Geschäftsführer den Innovationspark Zürich aufgebaut und ist in der Region bestens vernetzt. ■

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

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 Kaffeemaschinen
Untere Brühlstrasse 13, 4800 Zofingen
Tel. 062 889 42 42
info@cafina.ch

Schaerer AG
Allmendweg 8, 4528 Zuchwil
Tel. 032 681 62 00 / Fax 032 681 64 04
info@schaerer.com

Vassalli Service AG
Schaffhauserstrasse 134, 8152 Glattbrugg
Tel. 043 299 70 70
verkauf@vassalliag.ch

Lebensmittel

ARYZTA Food Solutions Schweiz AG
Ifangstrasse 9, 8952 Schlieren
Tel. 041 44 738 43 43
info.ch@aryzta.com

Demaurex & Co AG
ALIGRO Zentrale
Mooswiesstrasse 42, 9201 Gossau SG
Tel. 071 388 13 00 / Fax 071 388 13 01
info@aligro.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 International und Schweiz AG
Neuhofstrasse 24, 6300 Zug
Tel. 041 726 55 00 / Fax 041 726 55 01
infoch@lotusbakeries.com

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

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 68 88
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

CafetierSuisse Termine 2022

Tag des Kaffees
Schweiz: Samstag, 1. Oktober 2022

Aktionswoche: Entschädigungsinitiative
Schweiz: 21.–27. November 2022

Medienkonferenz 2022
Zürich, Montag, 5. Dezember 2022

Kurse: Arbeitsrecht und Arbeitssicherheit

L-GAV-Kurse 2022
Zürich, CafetierSuisse: 04.10.2022,
13.30–16.30 Uhr
Weitere Termine zu L-GAV-Kursen folgen.

KOPAS-Kurse 2022
Zürich, Affoltern: 04.10.; 01.12.2022
Jeweils 08.30–16.30 Uhr

KOPAS-Kurse 2023
Zürich, Affoltern: 07.02.; 17.03.; 26.04.;
12.06.; 17.08.; 03.10.; 30.11.2023
Jeweils 08.30–16.30 Uhr

Café-Touren by CafetierSuisse 2023

Die Café-Touren by CafetierSuisse zeigen spannende Café-Konzept in unterschiedlichen Städten und Gemeinden der Schweiz.

Winterthur Café-Tour
Mittwoch, 29.03.2023

Bern Café-Tour
Dienstag, 25.04.2023

Zürich Café-Tour
Mittwoch, 3. oder 10.05.23

Biel Café-Tour
Mittwoch, 31.08.2023

Die Details zu den Café-Touren 2023 durch unterschiedliche Städte der Schweiz finden Sie dann im CaféBistro und auf www.cafetier.ch

CafetierSuisse Termine 2023

Tag des Kaffees
Schweiz: Sontag, 1. Oktober 2023

Generalversammlung CafetierSuisse CMZ
Bern, Dienstag, 25.04.2023

Generalversammlung CafetierSuisse ZCV
Zürich, 3. oder 10.05.2023

Delegiertenversammlung CafetierSuisse
Montag/Dienstag, 3./4. Juli 2023

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 68 88
www.beck-konzept.ch

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

CAFINA AG
Kaffeemaschinen
Untere Brühlstrasse 13
4800 Zofingen
Tel. 062 889 42 42
www.cafina.ch

ALIGRO
Ihr Einkaufsmarkt
an 14 Standorten in
der Schweiz
www.aligro.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

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

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