Swiss Coffee Festival, S. 12

CAFÉBISTRO

Offizielles Magazin von CafetierSuisse. 2023

CafetierSuisse®
Individuelle Gastronomie

CafetierSuisse 2024 S. 4–5 I CafetierSuisse Lunch-Check Karte S. 6 I Neu correctTime S. 8 I Rösterei des Jahres 2023 S. 167 I Geschäftsmieten S. 19 I Rechtsfragen S. 20 I Kurz notiert & Mindestlöhne 2024 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

proparis Vorsorge-Stiftung Gewerbe Schweiz
Schwarztorstrasse 26, 3001 Bern
Tel. 031 380 12 20
www.proparis.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
Sylvie Vogt (Geschäftsführerin)
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
Anmeldung über die
CafetierSuisse-Geschäftsstelle

KMU-Sachversicherung
Baloise Versicherungen AG
Anmeldung über die
CafetierSuisse-Geschäftsstelle
oder www.cafetier.ch

Titelfoto: CafetierSuisse-2024

Auf CafetierSuisse ist Verlass

Geschätzte Mitglieder, werte Partner und Freunde

«Zuverlässigkeit» ist in diesem Jahr stark im Fokus. Wer hätte gedacht, dass der Frieden in Europa nicht zuverlässig ist? Haben Sie je gedacht, dass unsere Grossbanken nicht zuverlässig sind? Die Beispiele von Unzuverlässigkeit kann man zuletzt vervielfachen, leider!

Auf was ist denn noch Verlass? Als Unternehmer-Persönlichkeit kann man sich erstens auf meine Mitarbeiter*innen verlassen. Zweitens auf die gemeinsam erbrachte Markt-Leistung. Und das führt drittens dazu, dass man sich auf seine Gäste verlassen kann, denn diese Zuverlässigkeit schätzen unsere Gäste!

Sie können sich zudem darauf verlassen, dass CafetierSuisse auch in Zukunft ein Verband ist, der sich für seine Mitglieder einsetzt. Wir richten darum unsere Strukturen neu aus, um noch schlagkräftiger zu werden und uns den Gegebenheiten der Zeit anzupassen. Die Delegierten haben dafür die Weichen gestellt (siehe Seite 4–5). Verlässlichkeit im Wandel also. Gemeinsam mit anderen Verbänden bilden wir zudem Allianzen und können neue Dienstleistungen für unsere Mitglieder nutzbar machen, denn der Mitglieder-Nutzen ist für uns die wichtigste Aufgabe.

In diesem CaféBistro werden Sie unsere neue Lunch-Check-Karte (siehe S. 6) und eine neue Kooperation zur digitalen Zeiterfassung (siehe S. 8) kennen lernen. Ich wünsche Ihnen Lesespass und dass Sie viele Anregungen nutzen können.

Wir garantieren Ihnen, dass Sie sich weiterhin auf CafetierSuisse verlassen können.

Herzliche Grüsse

Hans-Peter Oettli

CafetierSuisse 2024

DV 2023 hat die Weichen gestellt

CafetierSuisse stellt die Weichen für die Zukunft. Im Rahmen der diesjährigen Delegiertenversammlung vom 3. und 4. Juli 2023 im «Säntis – das Hotel» auf der Schwägalp haben die Delegierten die einstimmige Grundsatzentscheidung für eine neue Verbandsstruktur gefällt. Per 2024 sollen die beiden Regionalverbände im Nationalverband CafetierSuisse integriert werden. Ein neuer Zentralvorstand mit starken Regionalvertreter/innen wird eine moderne Organisationsstruktur bieten. Neben der Rückschau auf das Verbandsjahr 2022 standen die Themen Fachkräftemangel und Steigerung der Branchen- und Arbeitgeberqualität im Zentrum der zweitägigen Verbandstagung.

Aus 2 wird 1: CafetierSuisse 2024

Der im Jahr 2019 gestartete Prozess der Verbandsentwicklung von CafetierSuisse ist auf der Zielgerade angekommen: Nachdem die Generalversammlungen beider Regionalverbände den Grundsatzentscheid zur Fusion mit den Nationalverband im Frühjahr gefällt haben, hat nun auch die Delegiertenversammlung der Modernisierung des Verbandes und den neuen Statuten per 2024 einstimmig zugestimmt. Hans-Peter Oettli (Präsident CafetierSuisse) beschreibt das Ziel der neuen Verbandsstruktur so: «Wir wollen neue und jüngere Mitglieder für die Vorstandsarbeit gewinnen und den Verband mit einer modernen Struktur und von den Mitgliedern gewünschten Dienstleistungen in die Zukunft führen.»

Moderne Struktur und regionale Verankerung

Der organisatorische Aufbau wird vereinfacht und die Arbeit für die Mitglieder noch konsequenter in den Mittelpunkt der Verbandsarbeit gestellt. Statt den bisherigen und letztlich zu grossen Regionalverbänden werden Regionalvertreter/innen zu den Botschaftern von CafetierSuisse. «Die neuen Regionalvertretungen werden die regionale und kantonale Vernetzung mit unseren Partnerorganisationen, der Gastronomie und der Café-Szene vor Ort stärken» ist Hans-Peter Oettli überzeugt.

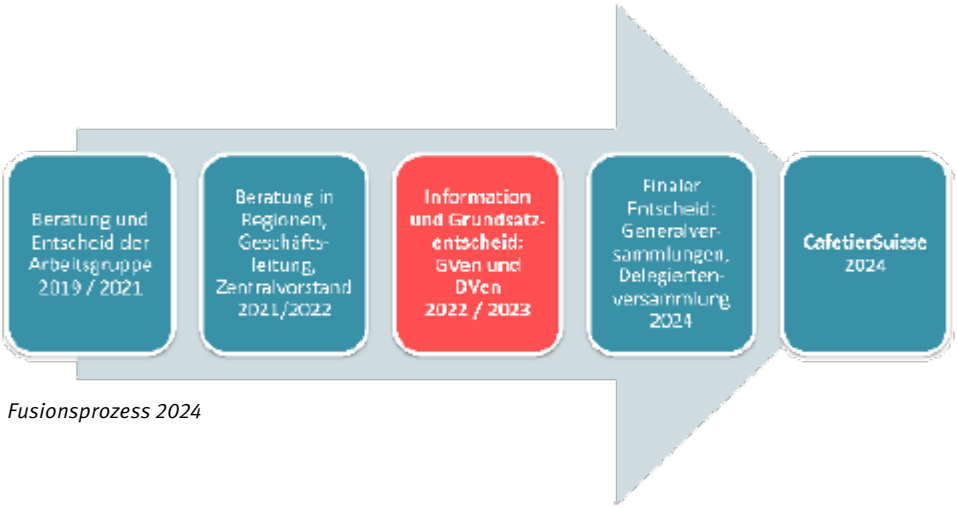
Einstimmiger Entscheid an der DV 2023

Das Team der Verbandsgeschäftsstelle wird dieses Engagement für die Branche und die Dienstleistungen des Verbandes zentral koordinieren. Dies unter der Leitung der neuen Geschäftsführerin Sylvie Vogt.

Finale Entscheidung 2024

In Folge der Entscheidung durch die Delegiertenversammlung werden die Vorstände von CMZ, ZCV und der Zentralvorstand eine Vereinbarung über die Fusion unterzeichnen. Diese Vereinbarung wird dann den Verbandsversammlungen 2024 vorgelegt. Die Mitglieder müssen also 2024 noch einmal eine finale Entscheidung zur Fusion treffen: Die Verbandsversammlungen müssen den Fusionsverträgen 2024 noch einmal zustimmen, damit die neue Struktur rückwirkend per 1. Januar 2024 in Kraft treten kann.

CafetierSuisse 2024
Mit dieser Neuaufstellung des Verbands unterstreicht CafetierSuisse als Arbeitgebervertreter für individuelle Gastronomen den Anspruch, die Entwicklung der Gastronomie und der Kaffeebranche in der Schweiz aktiv zu begleiten und zu fördern. Ein neuer Zentralvorstand mit starken Regionalvertreter/innen wird eine moderne Organisationsstruktur bieten. Die Auflösung der Regionalverbände wird also nicht zu einem Verlust, sondern sogar zu einer Stärkung der Verankerung vor Ort führen. In überschaubareren Regionen werden sich die Regionalvertreter/innen als Botschafter/innen vor für den Verband und die Café-Branche engagieren und die regionalen Themen direkt in den gestärkten Zentralvorstand tragen. Operativ werden diese Inputs durch die Geschäftsleitung und die Geschäftsführung mit einer professionellen Geschäftsstelle im Interesse der Branche umgesetzt. CafetierSuisse is fit for future! ■



Fusionsprozess 2024

Abschied und Dank

Hanspeter Meiler
(3. September 1946 bis 23. Juli 2023)

Diesen Sommer musste der Verband nach kurzer, schwerer Krankheit den Verlust von Hanspeter Meiler hinnehmen. Noch Anfang Juli haben viele Mitglieder Hanspeter Meiler an der Delegiertenversammlung getroffen, die er mit seinem Bündner Witz und Wortmeldungen in romanischer Sprache jedes Jahr und über Jahrzehnte mitgeprägt hat.

Hanspeter Meiler war Konditor-Confiseur und gründete die Feinbäckerei, Konditorei, Confiserie Crest in Flims. Er war Mitglied des SBC-Zentralvorstandes und des Pistor-Verwaltungsrates, Präsident des Bündner Bäckermeister Verbandes und engagiertes Mitglied und Delegierter von CafetierSuisse.

In Trauer wie mit Dankbarkeit für die vielen schönen Begegnungen, wird sich der Verband an Hanspeter Meiler erinnern und verbleibt in Verbundenheit mit seiner ebenso geschätzten Frau Irma Meier-Ruckstuhl.

In Dankbarkeit, CafetierSuisse ■

Neu: Karte für Coffee Lovers

Die Lunch-Check Geschenkkarte von CafetierSuisse

Neu gibt es die CafetierSuisse Geschenkkarte «Coffee Lovers» von Lunch-Check. Die Karte ist die ideale Geschenkkarte für treue Gäste oder Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Die CafetierSuisse Geschenkkarte von Lunch-Check kann ohne Verfallsdatum in über 9000 Gastronomiebetrieben in der ganzen Schweiz eingesetzt werden. Das Lunch-Check-Verzeichnis finden Sie im Restaurant-Verzeichnis unter lunch-check.ch oder in der Lunch-Check App. Eine Beteiligung kostet die Betriebe nichts, sie müssen sich lediglich bei Lunch-Check registrieren (übrigens, die geringe Lunch-Check-Kommission wurde gerade erst gesenkt, siehe Seite 13). Die CafetierSuisse Geschenkkarte ist ein Gewinn, für Sie, ihre Gäste und die gesamte Branche.

Lassen Sie einfach bezahlen
Ihre CafetierSuisse Geschenkkarte funktioniert über den schwarzen Magnetstreifen auf der Rückseite.

- Karte mit dem Magnetstreifen nach unten und zur Geräteinnenseite halten
- Karte langsam und komplett von oben nach unten durch den Magnetleser (meist auf der rechten Seite des Geräts) ziehen.
- Anzeige auf dem Display beachten.

Bieten Sie die Geschenkkarte bei Ihren Gästen an oder verschenken Sie diese selbst an treue Kunden und Partner.

Hat's geschmeckt? Verschenken auch Sie Genuss und nutzen Sie dafür die CafetierSuisse Geschenkkarte für Coffee Lovers.

Nutzerinnen und Nutzer können Saldo einfach abfragen: Scan QR-Code auf der Kartenrückseite oder via SMS-Keyword BON + Kartennummer an 963 (CHF 0.20/SMS) oder via Lunch-Check App oder auf mylunchcheck.ch. ■

Das Video zur Geschenkkarte

Die Coffee Lovers Karte von CafetierSuisse gibt es auf der Internetseite von Lunch-Check und bald auch im Shop auf cafetier.ch: www.lunch-check.ch/produkt/coffee-lovers

schaerer
swiss coffee competence

An jedem Ort Ihrer Wahl. Immer nur das Beste.

Die Schaerer Coffee Skye ist ein echtes Allround-Talent und spielt ihre Stärken überall dort aus, wo Sie erstklassige Kaffeequalität anbieten möchten. Für die individuelle Konfiguration nach Kundenwünschen bietet die Schaerer Coffee Skye zahlreiche Ausstattungsoptionen und drei Bedienmodi. Und nicht zu vergessen:
Mit veganen Milchalternativen lässt sich Ihre Getränkekarte um neue Kaffeekreationen erweitern.

Sojadrinks
Haferdrinks
Mandeldrinks
Erbsendrinks

schaerer.com

Schaerer Coffee Skye. **We love it your way.**

Zeiterfassung mit correctTime

Exklusives Angebot für CafetierSuisse-Mitglieder

correctTime ist die L-GAV und Arbeitsgesetz konforme Zeiterfassung für Gastronomie- und Hotelleriebetriebe und eine perfekte Alternative zur Aufzeichnung der Arbeitszeiten von Hand und oder in Excel-Tabellen. Die Software ist browersbasiert, dadurch haben Sie immer das aktuelle Update in Ihrem Betrieb im Einsatz. Die Registrierung dauert nur wenige Minuten und wird Ihren Arbeitsalltag erleichtern. Überzeugen Sie sich selbst davon und als Mitglied von CafetierSuisse profitieren Sie von einem exklusiven Rabatt.

Überlassen Sie correctTime die Rechnerei

- **Eine Branchenlösung:** Speziell entwickelt für die Hotellerie und Gastronomie, nach den Vorgaben des L-GAV und des Arbeitsgesetzes.
- **Planungstool:** Durch die Verknüpfung zur Zeiterfassung haben Sie immer die aktuellen Saldi der Mitarbeitenden bei der Erstellung der Dienstpläne sichtbar.
- **Lohnabrechnung:** Mit der integrierten Lohnabrechnung lassen sich die Lohnläufe Ihrer Mitarbeitenden ganz einfach erstellen, sodass einem sauberen Monats- oder Jahresabschluss nichts mehr im Wege steht.
- **Optimal für jede Betriebsgrösse nutzbar:** Kein Einrichtungs- und Kostenaufwand nach der Registrierung – Sie können direkt loslegen.

Angebot für CafetierSuisse-Mitglieder
correctTime kostet pro aktive Mitarbeitenden und Monat CHF 4 exkl. MWST. Für Mitglieder von CafetierSuisse gilt das folgende exklusive Angebot:

- Kostenfreies Erstgespräch zur Beratung
- Zwei kostenfrei Testmonate
- Immer 10 % Rabatt auf die monatliche Gesamtrechnung.

- **Stunden = Franken und Rappen:** Stichtagsgenaue Berechnung der Lohnkosten aufgrund der Saldi der Angestellten.

Arbeitszeiterfassung und Auswertung

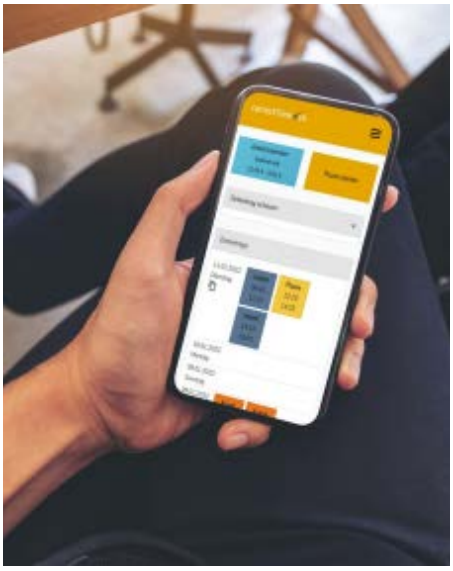
Die Software zur Zeiterfassung von correctTime ermöglich unter anderem:

- Arbeitszeiterfassung durch Eintrag, Online-Stoppuhr oder mit Fingerprint-Hardware
- Erfassung von Absenzen bei Unfall, Krankheit und unbezahltem Urlaub
- Gibt Optimierungsmöglichkeiten und Handlungsempfehlungen angepasst auf die individuelle Situation
- Warnungen für Arbeitgeber bei Verstössen gegen Arbeitsgesetz und L-GAV
- Stichtagsgenaue Berechnung aller Ansprüche
- Ausweisung als Zeit und monetärer Anspruch
- Direkter Download als PDF oder Excel
- Laufende Berechnung von Ferien, Feiertagen und Ruhetagen
- Monatsübersicht je Mitarbeitenden

Diese und alle anderen Eigenschaften von correctTime finden Sie in der Übersicht auf www.correcttime.ch

Um Ihre Mitarbeiter zu erfassen, brauchen Sie alle relevanten Angaben zum Arbeitsverhältnis Ihrer Mitarbeitenden. Diese finden Sie im Arbeitsvertrag und falls vorhanden in ergänzenden Reglementen. Insbesondere benötigen Sie:

- Lohn
- Pensum
- Wöchentliche Arbeitszeit
- Start und Ende der Nachtarbeit ■



Informationen und Angebot
Alle Informationen zu und den Möglichkeiten von correctTime finde Sie auf www.correcttime.ch. Wenn Sie Interesse am exklusiven Angebot für correctTime haben, melden Sie sich bei der CatierSuisse-Geschäftsstelle: 044 201 67 77 / info@cafetier.ch

Energieeffizienz in der Küche

Effiziente Geräte senken die Betriebskosten

Kochen, frittieren und gratinieren, diese drei Tätigkeiten verbrauchen in der Profiküche viel Strom. Neue Mindestanforderungen, die 2024 in Kraft treten, tragen zur Energieeffizienz bei. Wer auf moderne Geräte wechselt, senkt Kosten.

Drei Jahre ist es her, seit Erich Werder von der Rosengartenevent AG in Holzhäusern (ZG) auf einen Induktionsherd umgestiegen ist. «Der Stromverbrauch sank um ein Viertel», bilanziert Werder. Doch neben der eindrücklichen Einsparung hat die Induktionstechnologie weitere Vorteile. So geht es bloss zwei Sekunden, bis ein Kochfeld voll verfügbar ist – und nach Gebrauch kühlt es umgehend wieder ab. Für Werder und sein Küchenteam bedeutet diese Technik gerade bei «Cook and Chill» eine grosse Zeitersparnis. Ein weiterer Faktor hilft vor allem dem Personal: «Weil die Kochzeiten kürzer sind, wird es in der Küche auch weniger warm. So ist die Arbeitsatmosphäre viel angenehmer», lautet Werders Erfahrung.

So sparen Sie zusätzlich Energie

- Definieren Sie für jedes Gerät eine Betriebszeit, ab wann es eingeschaltet werden soll und wie lange die Aufheizzeit ist, und machen Sie diese mit einem Kleber fürs ganze Team gut sichtbar.
- Heizen Sie Küchengeräte nicht unnötig lange vor und schalten Sie sie rechtzeitig aus. Nutzen Sie Restwärme.
- Platzieren Sie Wärmequellen nicht neben Kühlanlagen.
- Trennen Sie Geräte, die nur selten verwendet werden, vom Netz.
- Halten Sie Wärmetauscher sauber.
- Kontrollieren Sie die Kühltemperatur: Zu tiefe Einstellungen verursachen einen unnötigen Mehrverbrauch von drei Prozent pro zusätzliches Grad.
- Jedes Öffnen von Kühl- und Tiefkühlschränken bringt einen Kälteverlust mit sich. Achten Sie darauf, diese Türen nur so lange wie nötig offen zu halten.

Induktion oder Topferkennung

Werders Eventlokal war vor drei Jahren noch freiwillig auf den Induktionsherd umgestiegen. Doch in Kürze werden effiziente Kochfelder zur Pflicht: Ab dem 1. Januar 2024 dürfen in Profiküchen nur noch Kochfelder neu in Verkehr gebracht werden, die mit Induktion arbeiten. Als Ausnahme zugelassen bleibt die Infrarottechnologie, wenn das Gerät zusätzlich über eine Topferkennungsfunktion verfügt, die sich nicht dauerhaft deaktivieren lässt.

Wärmedämmung für Fritteusen

Die zweite von der neuen Effizienzvorschrift betroffene Gerätekategorie ist die Fritteuse. Hier muss künftig das Becken eine minimale Wärmedämmung aufweisen. Der sogenannte R-Wert muss mindestens 0,12 Quadratmeter Kelvin pro Watt betragen. Das führt dazu, dass das Frittieröl weniger nachgeheizt werden muss und weniger Wärme verloren geht. Auch die Dicke der Dämmschicht muss in den technischen Unterlagen in Millimetern angegeben werden. Ums Detail braucht sich die Käuferin respektive der Käufer aber nicht zu kümmern: Der Verkäufer ist dafür verantwortlich, ab dem 1. Januar 2024 mit einer Konformitätserklärung und technischen Unterlagen nachzuweisen, dass sein Gerät die Anforderungen erfüllt.

Salamander mit automatischer Erkennung

Besonders viel Strom geht bei Salamandern verloren, wenn sie im sogenannten «Betrieb ohne Nutzen» laufen: Bleiben sie durchgängig eingeschaltet, obwohl es nichts zu gratinieren oder zu erwärmen gibt, strahlt die Oberhitze ungenutzt in die Umgebung. Entsprechend müssen ab 2024 Neugeräte über eine Tellererkennungsfunktion verfügen, die den Salamander automatisch ein- und ausschaltet. Zusätzliche Betriebsarten, etwa mit einem Timer, sind aber erlaubt.

Nach wenigen Jahren amortisiert

Greifen die Mindestanforderungen, sind die Auswirkungen beträchtlich: Hierzulande werden pro Jahr geschätzt 500 Kochfelder, 5000 Fritteusen und 1500 Salamander verkauft. Kochfelder haben eine Lebensdauer von 20 Jahren, Fritteusen und Salamander werden durchschnittlich zwölf Jahre lang genutzt. Die pro Jahr in der Schweiz verkauften Geräte senken über ihre gesamte Lebensdauer den Stromverbrauch um schätzungsweise 95 Gigawattstunden und sparen zwölf Millionen Franken.

Sparhebel während Jahren

Und wie schlägt sich die Anschaffung eines solchen effizienten Geräts im Vergleich zu den bisherigen Produkten in der eigenen Betriebsrechnung nieder? In der Anschaffung liegen die Kosten zwischen zehn Prozent (Salamander) und 50 Prozent (Induktionskochfelder) höher. Doch dank den deutlich tieferen Stromkosten amortisiert sich das Gerät schon nach sechs Monaten (Salamander), gut zwei Jahren (Fritteuse) respektive knapp fünf Jahren (Induktionskochfeld).

Autor: Pieter Poldervaart im Auftrag von Energie Schweiz. ■

Förderprogramme unterstützen den Umstieg: Der Bund unterstützt die Wirtschaft dabei, auf effizientere Modelle zu wechseln. Speziell an die Gastrobranche wendet sich ecogastro.org, bis Ende 2023 werden beispielsweise effiziente Salamander gefördert. Das Portal topten.ch/gewerbe listet gewerbliche Förderprogramme in den Bereichen Kühlgeräte und Tumbler auf, während lightbank.ch auf Fördermöglichkeiten im Bereich Licht hinweist. Einen zentralen Einstieg in alle Förderprogramme bietet energiefranken.ch.

Von Rührei bis Rösterei

Alles für erfolgreiche Gastgebende:
Internationale Branchenplattform für
Hotellerie, Gastronomie, Take-away und Care

igeho
18–22 | 11 | 23
Messe Basel

Powered by
SAVIVA
Florin SWITZERLAND
INTEGRALE MARKETPLACE

Neues Datenschutzgesetz

1. September 2023

Am 1. September 2023 ist in der Schweiz das neue Datenschutzgesetz (DSG) in Kraft getreten. Das Datenschutzgesetz (DSG) mit seinen Änderungen betrifft auch KMU und damit auch das Gastgewerbe.

Was es unbedingt braucht: (Mitarbeitende, die mit Daten von natürlichen Personen arbeiten (HR-/Personalabteilung) sind mit einer Datenschutzrichtlinie zur Einhaltung des Datenschutzes zu verpflichten. Den Gästen muss eine Datenschutzerklärung zugänglich gemacht werden (auf der Website). Mitarbeitende, die Daten von (natürlichen) Personen bearbeiten, müssen wissen und verstehen, wie sie mit diesen Daten umzugehen haben und schriftlich zur Einhaltung der Vertraulichkeit und des Datenschutzes verpflichtet werden.

Unternehmen sind verpflichtet, geeignete technische und organisatorische Massnahmen zu treffen, um die Sicherheit der Verarbeitung personenbezogener Daten angemessen zu gewährleisten. Werden personenbezogene Daten durch Dritte bearbeitet, ist mit dem Dritten ein Vertrag zur Auftragsverarbeitung abzuschliessen.

Webseiten müssen datenschutzkonform sein. Das heisst insbesondere, dass eine Datenschutzerklärung und eine Information über die eingesetzten Cookies aufzuführen ist.

Ein neues Auskunftsrecht erlaubt es Personen auf Anfrage eine weitgehende Transparenz über die Datenbearbeitung. Die Auskunft ist grundsätzlich kostenlos und in 30 Tagen zu erteilen. ■

Anzeige

Specialty Coffee Association
Switzerland

Messe deine Barista-Skills am Besucher-Wettbewerb!

Extra-Preise für Lehrlinge!

Swiss Coffee Festival

Halle 550 — Zürich Oerlikon

6. — 8. Oktober 2023

swisssca.ch

Victoria Arduino
INSPIRED BY YOUR PASSION.

BRITA

KAFFEE ZENTRALE

Good News für Gastronomiebetriebe

Lunch-Check hat die Kommission gesenkt

Per 1. Juli 2023 hat Lunch-Check die Kommission von 1,25 % auf 0,95 % reduziert. Das ist ein starkes Zeichen – erst recht in Zeiten der Teuerung.

Heute geben schweizweit bereits 1200 Unternehmen Lunch-Check Beiträge an ihre Mitarbeitenden aus. Im Jahr 2022 wurden Lunch-Check Beiträge von rund 150 000 Personen eingelöst. Damit konnten Gastrobetriebe einen Gesamtumsatz von rund 137 Mio. Schweizer Franken erzielen. Diese erfreuliche Entwicklung zeigt, dass die Konsumentinnen und Konsumenten nach den schwierigen Corona-Jahren 2020 und 2021 wieder ihr Lunch-Check Guthaben ausgeben können und auch wollen.

Die über 9000 Mitglieder von Schweizer Lunch-Check profitieren von kostenloser Werbung. Unter der Rubrik «Gastro-Tipp» werden regelmässig Restaurants vor gestellt– sowohl auf der Website als auch auf den Social-Media Kanälen von Lunch-Check. Nutzen Sie diese Gelegenheit. ■

Anzeige

Eidgenössische Wahlen

22. Oktober 2023 – Wahlen zu National- und Ständerat

Das Schweizer Parlament wird am 22. Oktober 2023 komplett neu gewählt. Jede/r Stimmbürger/in muss seine individuelle Wahlentscheidung treffen, aber natürlich gibt es auch politische Interessen, welche die Gastronomie verbinden.

Entscheiden Sie vor Ort, welche Kandidatinnen und Kandidaten ihren Werten und politischen Überzeugungen entsprechen und sich im Idealfall in Bundesbern auch für die Interessen der Gastronomie einsetzen werden.

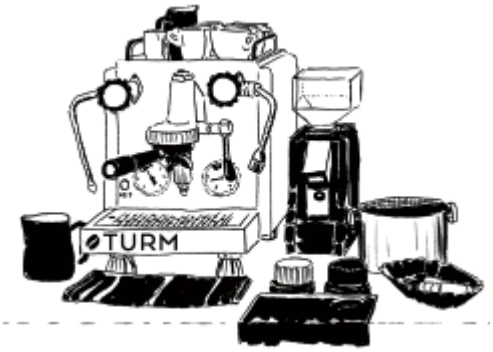
Neben angeboten wie www.smartvote.ch, die bei der Entscheidung zur Wahl unterstützen können, gibt es auch Vorschläge und Unterstützungsangebote von Verbänden. Beispielsweise empfiehlt GastroSuisse empfiehlt gemeinsam mit den Kantonalverbänden und Fachgruppen knapp 200 branchennahe Kandidatinnen und Kandidaten zur Wahl: Wahlen à la carte auf www.gastrosuisse.ch. Es gibt aber auch regionale und überparteiliche Empfehlungen wir beispielweise der IG Zürcher Gastfreundschaft unter www.zueri-waehlt.ch/. Suchen Sie sich entsprechende Informationen und treffen Sie ihre Wahl bei den eidgenössische Wahlen 2023. ■

Anzeige

TURM KAFFEE
BARISTA
ACADEMY

DER OPTIMALE ARBEITSPLATZ

AUS UNSEREM KURS: SCHNUPPER BARISTA



Ob zu Hause oder im Café: Mithilfe einfacher Grundregeln lassen sich an jeder Maschine perfekte Ergebnisse erzielen.

Claudio Petti ist Ausbildungsleiter der Turm Barista Academy in St. Gallen und hat schon viele Kaffeeliebhaber zu Experten ausgebildet. „Häufig stürzen sich die Teilnehmenden unseres „Schnupper Barista"-Kurses direkt auf die Bohnen und wollen die optimale Mahlwerkeinstellung oder Brühzeit wissen. Ich bremse dann aus und richte den Fokus erst einmal auf das Arrangement der verschiedenen Utensilien in unserer Akademie", erklärt Petti die grundlegende Philosophie des Kursangebots.

Bereits beim ersten Blick durch den Gewölbekeller der Turm Barista Academy in St. Gallen fällt auf, dass die Anordnung der Kaffeemaschinen, Mahlwerke und Barista Tools bei Turm Kaffee einem klaren Konzept folgt. Denn unabhängig von den technischen Voraussetzungen einer Immobilie, wie zum Beispiel einem Wasserzufluss für Festwassermaschinen, gibt es gewisse Leitsätze, die jeder Barista an seinem Arbeitsplatz befolgen sollte. Als „Schnupper Barista" lernen die Absolventen der Turm Barista Academy, wie durch einen gut strukturierten Arbeitsplatz eine exzellente Tasse Kaffee entsteht.

Das richtige Arrangement
Die optimale Anordnung der einzelnen Utensilien bildet den Rahmen für den perfekt organisierten Arbeitsplatz. Sowohl die Kaffeemaschine als auch die Kaffeemühle sollten nach Möglichkeit zu beiden Seiten frei stehen, sodass die Abwärme und feuchte Luft in den Raum entweichen kann. Vor allem in Mahlwerken und Bohnenbehältern können die Öle und Fette im Kaffee durch zu viel Wärme und Feuchtigkeit schnell ranzig werden. Eine solche Verunreinigung zu beheben ist kostspielig und kann mit der richtigen Handhabung vermieden werden.

Ein geräumiger Arbeitsplatz schafft darüber hinaus einen organischen und homogenen Arbeitsfluss, wo Vorbereitung, Zubereitung und Reinigung logische Abfolgen eines zusammenhängenden Gesamtprozesses sind. Durch einen sinnvoll arrangierten Arbeitsplatz werden potentielle Fehlerquellen effektiv ausgeschlossen, was eine konstant hohe Qualität in bequemer Arbeitsatmosphäre garantiert.

In der Turm Barista Academy wird die fachgerechte Zubereitung von Kaffee als Kunstform mit Blick für das Schöne gelebt. Deshalb sollten die Rückseiten der Maschinen stets zur Wand orientiert sein, damit die Ästhetik des Arbeitsplatzes nicht von Stromkabeln und Wasserleitungen beeinträchtig wird – denn sowohl in der hauseigenen Küche als auch an der Bar sind Kaffeemaschinen Blickfang und Statement zugleich.

Fachgerechte Handhabung
Umso wichtiger ist es für werdende Barista zu erlernen, wie im täglichen Umgang mit Profi-Equipment jeder Handgriff einen Zweck erfüllt. Die fachgerechte Zubereitung von Kaffeegetränken jeder Art ist Präzisionsarbeit und bereits kleinste Abweichungen beim Anpressdruck oder der Wasserqualität können sich erheblich auf die Qualität in der Tasse auswirken. Deshalb sind Ausklopfschale, Feinwaage, Pinsel, Wasserfilter oder Präzisionstamper sinnvolle Anschaffungen, um die eigenen Geschmacksvorlieben tagtäglich reproduzieren zu können. „Besonders nützlich sind ein Präzisionstamper und -leveler, die dem Barista helfen, das Kaffeepulver seinen Eigenschaften entsprechend gleichmäßig zu verteilen und zu verdichten.", rät Baristatrainer Petti für den Anfang. So lassen sich mit geringen Anschaffungskosten Tag für Tag fantastische Ergebnisse erzielen.

Frische erhalten
Kaffee ist ein Frischeprodukt, dessen einzigartige Aromen nur bei korrekter Lagerung erhalten bleiben und bei der Zubereitung extrahiert werden können. Auf Umwelteinflüsse, wie Sonneneinstrahlung oder hohe Luftfeuchtigkeit, reagieren die Kaffeebohnen sehr empfindlich. Deshalb sollten Barista darauf achten, den Kaffee immer an einem dunklen, trockenen sowie kühlen Ort zu lagern, um die aromagebenden Fette und Öle so lange wie möglich zu konservieren. Ebenfalls sollten Gewürze und andere Aromastoffe nicht in unmittelbarer Nähe gelagert werden, um deren Geschmackseinflüsse auf den Kaffee zu verhindern.

Mit diesen simplen Grundregeln können Barista überall den besten Geschmack aus ihren Bohnen extrahieren. Wenn Sie darüber hinaus mehr über die perfekte Eingusstechnik, Latte Art oder die unterschiedlichen Kaffee-Variationen erfahren möchten, ist der Turm Kaffee „Schnupper Barista"-Kurs der perfekte Startpunkt. Ob als Fortbildung, Betriebsausflug oder Familienevent: Das Kursangebot der Turm Barista Academy ist eine einmalige Gelegenheit, dem Premiumprodukt Kaffee und den Menschen dahinter ein Stück näherzukommen.

SHORTCUTS

Das Wichtigste in Kürze:

- Der Arbeitsplatz beeinflusst die Qualität in der Tasse.
- Ausreichend Platz für die Zubereitung einplanen.
- Barista Tools helfen den eigenen Geschmack zu finden.
- Kaffee immer trocken, kühl und luftdicht lagern.
- Zu hohe Raumtemperaturen und Luftfeuchtigkeit schaden dem Aromaprofil des Kaffees.

In diesem Kurs lernst Du u.a.:

- Wo die Geschichte des Kaffees ihren Ursprung hat.
- Was die Indikatoren für einen guten Espresso sind.
- Wie die fachgerechte Zubereitung von Kaffee funktioniert.
- Welche Eingusstechniken für Milchschaum am besten geeignet sind.

Direkt zum Kurs:

turmkaffee.ch

«Cafetier-Klassentreffen»

Veteraninnen und Veteranen des Cafetier Verbandes

Nur wer starke Wurzeln hat, kann sich der Zukunft zuwenden. Auf diesem Bild versammelt sich die gelebte Geschichte und Gegenwart von CafetierSuisse. Getroffen haben sich diese Veteraninnen und Veteranen des Cafetier Verbandes in der Sunnmatt Lodge in Zumikon auf Einladung des CafetierSuisse-Finanzvorstandes Benno Müller.

Von links nach rechts (oben): Benno Müller (Finanzvorstand CafetierSuisse), Susy Capraro (ehm. Präsidentin FAK CafetierSuisse), Hans Ernst (Cafetiers Zürich). Von links nach rechts (unten): Jean Louis Combe (Cafetiers Zürich), Rosemarie Staerk (Cafetiers Zürich), Katharina Gasser (ZV CafetierSuisse). ■

Anzeige

48 KURSE
WERTVOLLES WISSEN.
FINANZIERT DURCH DEN L-GAV.

Für CafetierSuisse-Mitglieder speziell empfohlen:
- Basisbildung Progresso, Fachrichtung Service oder Systemgastronomie
- Kaffee-Sommelier/Sommelière
- G1 Gastro Grundseminar / G2 Gastro-Betriebsleitung mit eidg. Fachausweis / G3 Gastro-Unternehmerin/Gastro-Unternehmer mit eidg. Diplom
- Bereichsleitung Restauration mit eidg. Fachausweis
- Leitung Restauration mit eidg. Diplom

Alle Kursinformationen immer aktuell auf:
weiterbildung-inklusive.ch

ALLE KURSE GRATIS BIS 31.12.2023

Finanziert durch den L-GAV des Gastgewerbes

inkl
WEITERBILDUNG-INKLUSIVE.CH

Kaffee-Netzwerk

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

Henauer Kaffee

Rösterei des Jahres 2023

Das Kaffee-Fachmagazin «Crema» hat Henauer Kaffee die Auszeichnung «Schweizer Röster des Jahres 2023» verliehen. Eine unabhängige Jury hat dazu das Qualitätsniveau der Roh- und Röstkaffees, die Sortimentsvielfalt, die Nachhaltigkeit des Unternehmens sowie seine Serviceleistungen bewertet.

«Dieser Titel ist eine grosse Anerkennung für uns und unser mehr als 125-jähriges Röst-Handwerk», sagt Philipp Henauer. Gemeinsam mit seiner Schwester Stefanie Henauer führen sie den Betrieb im Zürcher Unterland. Henauer Kaffee steht seit den Anfängen für die Verbindung von Tradition und Pioniergeist. Seit Generationen pflegen wir eine engagierte Partnerschaft mit vielen Produzenten, was uns erlaubt nachhaltige Produkte bester Qualität anzubieten.

Nachhaltigkeit beinhaltet auch, sein Wissen weiterzugeben und neue Fachkräfte aufzubauen. Darum schult Henauer Kaffee Gastronomiekunden, wie auch Privatpersonen in Theorie und Praxis in sämtlichen Kaffeethemen. Hier geht es in erster Linie darum, die Qualität bis in die Tasse zu perfektionieren. Von traditionellen Röstkaffees bis zu exklusiven Spezialitätenkaffee (in der «P14 Linie») findet jeder Gaumen seinen Favoriten:
www.henauer-kaffee.ch ■

TURM
PREMIUM BIO TEE

Seit 1761 sind wir leidenschaftlich im Kaffeerösten tätig und setzen auf hochwertige Kultur. Unser Engagement für Exzellenz und Qualität gilt auch für Tee. Unser Turm Premium Bio Tee verkörpert Leidenschaft, Sinnlichkeit und Natur und symbolisiert Tee als Lifestyle – Genuss, Wohlbefinden, Lebensqualität.

Durchdachte Vollholz Teestationen

100 % Plastikfrei

loser Tee in zwei Formatgrössen

Mit reinem Bio-Tee zu Mehrumsatz

Beste Blatt-Tee Qualität

100 % Bio

passendes Accessoires

15 verschiedene Teesorten

Stilvolle Pyramidenbeutel

Unsere Leidenschaft für Tee möchten wir mit Ihnen teilen - weitere Infos unter:

Geschäftsmieten

Die Mietzinserhöhungen kommen

Ob indexiert oder nicht: Die Mietzinserhöhungen kommen. Das Dilemma der Nationalbank ist offensichtlich: Sie will die Teuerung mit einem Anstieg des Referenzzinssatzes bekämpfen. Dabei führt genau dieser Anstieg zu höheren Mieten, was wiederum die Teuerung anheizt. Doch nicht jede Erhöhung ist gerechtfertigt.

Indexierte Mietzinse:
Eine Überprüfung ist einfach und kann sich lohnen
Geschäftsmietverträge mit einer festen Laufzeit von mindestens fünf Jahren sehen in der Regel vor, dass der Mietzins einmal im Jahr an der Teuerung angepasst werden kann (sogenannter indexierter Mietzins). Die meisten Geschäftsmietverträge sind indexiert. Massgebend ist dann ausschliesslich der LIK (Landesindex der Konsumentenpreise) und nicht der Referenzzinssatz. Die Erhöhung des Referenzzinssatzes wirkt sich also nicht direkt auf indexierte Mietverträge aus.

Die Prüfung dieser Erhöhung beschränkt sich somit auf die Kontrolle ob: 1. im Vertrag eine feste Laufzeit von fünf Jahren und eine Anpassung an den Index vereinbart ist und 2. richtig gerechnet wurde.

Anpassung an den Referenzzinssatz
Wurde keine feste Laufzeit von mindestens fünf Jahren vereinbart oder läuft der Mietvertrag nach Ablauf dieser festen Vertragsdauer unbefristet weiter, kann der Vermieter aufgrund des Anstiegs des Referenzzinssatzes von 1,25 % auf 1,5 % die Nettomiete auf den nächsten Kündigungstermin um 3 % erhöhen. Doch nicht nur das: Zusätzlich kann die Teuerung um 40 % angepasst werden. Das ist aber nicht alles: Unter dem Titel Kostensteigerung kann der Vermieter gestiegene Kosten für Unterhalt und Abgaben geltend machen.

Hier lohnt es sich, genauer hinzuschauen. So muss zuerst geprüft werden, ob im Vertrag tatsächlich ein Referenzzinssatz von 1.25 % gilt. Das ist nur dann der Fall, wenn der Vertrag nach 2019 abgeschlossen wurde oder der Vermieter den Mietzins jeweils am sinkenden Referenzzinssatz angepasst hat.

Streitpunkt Kostensteigerung
Zeigt der Vermieter eine Anpassung an den Referenzzinssatz an, muss nicht nur geprüft werden, ob die Anpassung an Referenzzinssatz und Teuerung korrekt berechnet wurden. Auch die veranschlagte Kostensteigerung ist zu beachten.

In der Praxis kommen bei der Kostensteigerung Pauschalen zur Anwendung. Dies obwohl der Gesetzgeber eine Pauschalierung der Kostensteigerung nicht vorsieht und das Bundesgericht dies nur in Ausnahmefällen für zulässig erachtet. Unter mietrecht.ch kann bei der Suche nach der zuständigen Schlichtungsbehörde geprüft werden, welche Praxis in Ihrer Region gilt.

Berechnungsgrundlage:
Letzte Erhöhung
Der Gesetzgeber sieht vor, dass für die Berechnung des neuen Mietzinses die letzte anfechtbare Mietzinserhöhung gilt. Wurde die Miete seit Mietbeginn nur gesenkt, gelten die Berechnungsgrundlagen des Mietvertrages (Referenzzinssatz/Teuerung/Kostensteigerung). Wenn nun der Vermieter bei den gewährten Senkungen in den letzten Jahren jeweils eine zu hohe Kostensteigerungspauschale zu seinen Gunsten angewendet hat, kann dies bei der Berechnung des künftigen Mietzinses korrigiert werden. Dazu muss die aktuelle Erhöhung aber innert Frist angefochten werden.

Was gilt, wenn der Vertrag nach Ablauf der festen Laufzeit unbefristet weiterläuft?
Wurde ein Mietvertrag im September 2012 für eine feste Laufzeit von zehn Jahren abgeschlossen, galt bei Vertragsschluss ein Referenzzinssatz von 2.25 %. Wenn nun der Vertrag nach Ablauf dieser zehn Jahre unbefristet weiterläuft und der Mieter auf den ersten möglichen Kündigungstermin keine Anpassung an den gesunkenen Referenzzinssatz forderte, gilt fortan aber nicht etwa der Referenzzinssatz von 2.25 % sondern der Referenzzinssatz, der bei Ende der festen Laufzeit galt. Das wäre in diesem Beispiel 1.25 %. Der Mieter hat so einen Senkungsanspruch von beinahe 10 % verloren.

Vermieter legen Zahlen ungern offen
Eine Erhöhung anzufechten mit der Einrede, dass ein übersetzter Ertrag erzielt wurde, ist deshalb nur erfolgsversprechend, wenn die Vermieter verhindern wollen, dass ihre Zahlen offengelegt werden, weil sich daraus ein übersetzter Ertrag ergibt.

Empfehlungen für Geschäftsmieter:
- Prüfen Sie die Erhöhung unter Berücksichtigung der letzten Mietzinserhöhung oder des Vertrages.
- Klären Sie ab, ob die verlangte Kostensteigerung nicht zu hoch ist. Dabei sind auch Senkungen der Vergangenheit zu beachten.
- Bei Eigentümerwechsel durch Kauf in den letzten dreissig Jahren kann der Einwand des übersetzten Ertrages die Verhandlungsbereitschaft des Vermieters erhöhen. ■

Quelle:
Verband der Geschäftsmieter
Informationen und Merkblättern unter: www.geschäftsmieter.org

Ferienauszahlung im Stundenlohn / Nichterscheinen am Arbeitsplatz

Neue Rechtsprechung zur Ferienauszahlung bei MA im Stundenlohn
Das Bundesgericht lässt die monatliche Abgeltung des Ferienlohnes in Form eines Zuschlages bei unregelmässiger Beschäftigung unter der Begründung zu, dass das Abgeltungsverbot bei unregelmässigen Beschäftigungen Schwierigkeiten bereiten könne. Es wird jedoch bedingt, dass der Anteil des Ferienlohnes sowohl in der Lohnabrechnung als auch – falls vorhanden – im Arbeitsvertrag klar und ausdrücklich ausgewiesen ist. Eine Bemerkung wie «Ferienlohn inbegriffen» genügt nicht.

Neu wurde festgestellt, dass nun auch bei unregelmässigem Pensum ausgeschlossen ist, den Ferienlohn monatlich abzugelten, wenn es sich um ein Vollzeitpensum beim gleichen Arbeitgeber handelt.
GastroSuisse empfiehlt darum: Wird bei einem unregelmässigen Pensum mit einem eher hohen Beschäftigungsgrad der Ferienlohn monatlich ausbezahlt, besteht ein nicht unerhebliches Risko, dass eine allfällige Klage von Mitarbeitenden zur nochmaligen Zahlung des Ferienlohns führt. Weiterhin unklar bleibt, wie die Unregelmässigkeit zu definieren, bzw. zu berechnen ist und bis zu welchem durchschnittlichen Beschäftigungsgrad die monatliche Abgeltung des Ferienlohns toleriert wird.

Im Zweifel ist es deshalb sehr empfehlenswert, bei Verträgen im Stundenlohn das Feriengeld zurückzubehalten und erst zum Zeitpunkt des Ferienbezugs auszubezahlen. Einige Lohnsysteme sehen diese Möglichkeit bereits vor. Ferner ist auch zu beachten, dass Stundenlohnverträge nicht so oft wie angenommen die günstigere Variante sind.

Nichterscheinen von Mitarbeitern am Arbeitsplatz
Erscheint der Arbeitnehmer unbegründet nicht am Arbeitsplatz (etwa nach den Ferien oder nach einem Streit), könnte es sich um eine fristlose Kündigung seinerseits handeln. Für eine solche Interpretation werden aber hohe rechtliche Anforderungen gestellt:

Arbeitnehmer muss seine Arbeitsleistung bewusst, absichtlich und endgültig verweigern. Dies ist dann anzunehmen, wenn der Arbeitnehmer seiner Arbeit während längerer Zeit (mehrere Wochen) ohne Entschuldigung ferngeblieben ist, nicht jedoch, wenn er nur wenige Tage fehlt. Um sicher zu sein, dass es sich um eine fristlose Kündigung des Arbeitnehmers handelt, ist Letzterer deshalb zunächst zur Wiederaufnahme der Arbeit aufzufordern.

Der Arbeitnehmer ist zunächst zur Wiederaufnahme der Arbeit aufzufordern. Meldet sich der Arbeitnehmer in einer gesetzten Frist nicht, muss der Arbeitgeber die Annahme der fristlosen Kündigung seitens des Arbeitnehmers noch bestätigen.
Meldet sich der Arbeitnehmer innerhalb der Frist wieder und will seine Arbeit wieder aufzunehmen oder hat ein Arztzeugnis, dann ist die Annahme einer fristlosen Kündigung hinfällig. Das Arbeitsverhältnis läuft weiter, für diejenigen Tage, an denen der Arbeitnehmer unentschuldigt ferngeblieben ist, ist aber kein Lohn geschuldet. ■

Quellen:
Rechtsberatung CafetierSuisse & Rechtsdienst GastroSuisse

Kurz notiert

Neues aus der Gastronomie

Neuer Direktor GastroSuisse
Pascal Scherrer ist seit dem 1. Juli 2023 neuer Direktor von GastroSuisse. Scherrer hat damit der Medienbranche den Rücken gekehrt. Der 49-jährige Zürcher war in den vergangenen vier Jahren als Geschäftsleiter TV Regional bei CH Media tätig.

Gastia 2024
Die **Gastia** geht in die zweite Runde! Nach der erfolgreichen Premiere 2023 findet die Fach- und Erlebnismesse für Gastfreundschaft vom **24. bis 26. März 2024** erneut auf dem Gelände der Olma Messen in St.Gallen statt. Die Gastia ist der regionale Branchentreffpunkt der Ostschweiz für Hotellerie und Gastronomie und bietet ein vielfältiges Angebot: www.gastia.ch

Zürcher Hotellerie & HotellerieSuisse
Michael Böhler ist der neue obersten Hotelier der Grossregion Zürich, zudem wird die CityTax in Zürich auf CHF 3.50 pro Gast und Übernachtung gehöht. Der langjährige Präsident Martin von Moos trat nach acht Jahren im Amt zurück und kandidiert nun im November für das Amt des Präsidenten von HotellerieSuisse. ■

Mindestlöhne 2024

Teuerungsausgleich und leichter Anstieg.

Die Mindestlöhne im Gastgewerbe steigen im Jahr 2024 gemäss der Teuerung auf Basis der Septemberprognose 2023 und zusätzlich real um 5 Franken pro Monat auf jeder Mindestlohnstufe.

Dies haben die Sozialpartner im Gastgewerbe vereinbart. Sie beantragen beim Bundesrat zudem die Verlängerung der Allgemeinverbindlicherklärung bis Ende 2024. Die Teuerung wird auf allen Mindestlohnstufen ausgeglichen und auf jeder Stufe steigen die monatlichen Mindestlöhne zusätzlich real um 5 Franken.

Zusätzlich zu den beschlossenen Mindestlohnerhöhungen läuft auch das **Aus- und Weiterbildungsprojekt des L-GAV** weiter. Dieses finanziert derzeit 48 Angebote und vergütet zudem für einen Grossteil der Kurse Lohnkostenersatz an die Betriebe. ■

Kommunaler Mindestlohn in der Stadt Zürich
Die Einführung des Stadtzürcher Mindestlohns, dem die Zürcher Stimmbevölkerung am 18. Juni 2023 zugestimmt hat, verzögert sich wegen laufender Rekursverfahren. Alle Arbeitnehmenden die mehrheitlich auf dem Gebiet der Stadt Zürich arbeiten, sollen mindestens 23.90 Franken pro Stunde verdienen. Dieser Betrag wird jährlich überprüft sowie der Teuerung und der Lohnentwicklung angepasst. Der L-GAV ist aktuell nicht von dieser Regelung ausgenommen. Um die Planungssicherheit für Betriebe zu gewährleisten, wird die Stadt Zürich über den genauen Zeitpunkt der Inkraftsetzung des Stadtzürcher Mindestlohns mit einem zeitlichen Vorlauf von mindestens einem halben Jahr informieren.

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

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

Demaurex & Co AG
ALIGRO Zentrale
Mooswiesstrasse 42, 9201 Gossau SG
Tel. 071 388 13 00 / Fax 071 388 13 01
info@aligro.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

Baloise Versicherungen 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

proparis
Vorsorge-Stiftung Gewerbe Schweiz
Schwarztorstrasse 26, 3007 Bern
Tel. 031 380 12 20
info@proparis.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 2023

Tag des Kaffees
Schweiz: Sontag, 1. Oktober 2023

Medienkonferenz 2023
Zürich: Montag, 04.12.2023

CafetierSuisse Termine 2024

Generalversammlung CafetierSuisse CMZ
Dienstag, 02.04.2024 und
Dienstag, 07.05.2024
(wegen Fusionsentscheid ggf. zwei Daten)

Generalversammlung CafetierSuisse ZCV
Dienstag, 09.04.2024 und
Dienstag, 14.05.2024
(wegen Fusionsentscheid ggf. zwei Daten)

Delegiertenversammlung CafetierSuisse
Weggis, Campus Hotel Hertenstein,
Montag/Dienstag, 24./25.06.2024

Kurse: Arbeitsrecht und Arbeitssicherheit

L-GAV-Kurse 2023
Zürich oder Olten: 17.10.; 05.12.2023
Jeweils 13.30–16.30 Uhr
Weitere Termine zu L-GAV-Kursen folgen.

KOPAS-Kurse 2023
Zürich, Affoltern: 03.10.; 30.11.2023
Jeweils 08.30–16.30 Uhr

Café-Touren by CafetierSuisse 2024

Die Daten der «Café-Touren» 2024 durch unterschiedliche Städte der Schweiz finden Sie dann im CaféBistro und auf www.cafetier.ch

Kaffee-Sommelier 2023 / 2024

Kaffee-Sommelier (Herbst 2023)
Kurstage 1 & 2: Donnerstag, 21.09.2023 / Freitag, 22.09.2023 (Turm Kaffee, Zürich)
Kurstage 3 & 4: Mittwoch, 04.10.2023 / Donnerstag, 05.10.2023 Zürich)
Kurstage 5 & 6: Dienstag, 17.10.2023 / Mittwoch, 18.10.2023 (Blaser Café, Bern)
Prüfungstag: Freitag, 10.11.2023 (Zürich)

Kaffee-Sommelier 2024: Die Daten für das kommende Jahr sind demnächst auf kaffee-sommelier.ch zu finden.

LUNCH-CHECK

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

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

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