Kurse Arbeitsrecht/ L-GAV, S. 20

CAFÉBISTRO

Offizielles Magazin von CafetierSuisse 2023

CafetierSuisse Medienkonferenz und Kaffeepreisumfrage 2023 S. 4 I Panvica: Gesundheitsmanagement S. 6 I Neujahrsgrüsse CMZ & ZCV S. 8 & 9 I Zeiterfassung correctTime S. 10 I FAK-Sätze und Mindestlöhne 2024 S. 13 I CafetierSuisse Geschenk Karte S. 14 I Kaffee-Sommelier Daten 2024 S. 15 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

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 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 Krankenversicherung AG
Anmeldung über die
CafetierSuisse-Geschäftsstelle
oder www.cafetier.ch

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

Wählen heisst Entscheiden

Geschätzte Mitglieder und werte Partner

Zum Zeitpunkt des Erscheinens dieses Editorials, liegen die nationalen Wahlen 2023 und die erste Session der neuen Legislatur hinter uns. Waren Sie auch an den Wahlen beteiligt? Damit haben Sie die nationale Politik der nächsten vier Jahre mitbestimmt. Leider hat es auch diese Legislatur zu wenige Personen mit einer Affinität zum Gastgewerbe im Parlament. Hingegen stammt fast jede/jeder 6. Bundespolitiker aus der Landwirtschaft. Deren Interesse ist entsprechend direkt vertreten. Umso wichtiger ist es, dass die Gastronomie-Verbände sich bei den Gewählten einbringen können. «Lobbying» hat einen schlechten Ruf, ist aber für die nicht direkt Vertretenen, wie die Gastronomie, die einzige Möglichkeit, sich in Bern etwas Gehör zu verschaffen.

Was meine ich mit «wählen heisst entscheiden»? Tagtäglich sind die Unternehmer/innen gefordert, die richtigen Entscheidungen zu treffen. In meiner unternehmerischen Tätigkeit habe ich immer versucht, verschiedene Varianten zu denken, zu planen. Nach sorgfältiger Abwägung aller Vor- und Nachteile der einzelnen Varianten, wählte ich die Erfolgversprechendste aus. Natürlich hatte ich nicht immer Recht. Aber so konnte ich immer nachvollziehen, wann und warum ich falsch lag. Übrigens: Mit «Bauch-Entscheiden» hatte ich eine eher schlechtere Erfolgsbilanz!

Ich wünsche Ihnen, Ihren Mitarbeitenden und Ihrem Unternehmen ein erfolgreiches Jahr 2024 und dass Sie immer die richtigen Entscheidungen treffen!

Der Verband CafetierSuisse unterstützt Sie dabei sehr gerne mit Informationen, Tipps und unserem Netzwerk der Partnerfirmen.

Herzliche Grüsse

Hans-Peter Oettli

Medienkonferenz 2023

Situation der Café-Branche, Kaffeetagung und Kaffeepreis

Am 4. Dezember 2023 hat CafetierSuisse im Rahmen der Jahresmedienkonferenz u. a. über die aktuelle Situation in der Situation der Café-Branche und der Gastronomie im Jahr 2023 informiert. In der Schweizer Café-Branche und Gastronomie ist der Nachholbedarf bei den Gästen nach der Pandemie im zweiten Halbjahr 2023 erstmals wieder abgeflacht. Die Gastronomie ist mit steigenden Kosten und einer abnehmenden Nachfrage konfrontiert. Der Preis für einen Café crème ist in der Schweizer Gastronomie im Jahr 2023 um zehn Rappen deutlich angestiegen. Es handelt sich um den höchsten Preisanstieg der letzten 10 Jahre. Der Anstieg fast aller Kostenfaktoren für die Gastronomie wird in den kommenden Monaten weitere Preissteigerungen nötig machen. CafetierSuisse engagiert sich für die Kaffeequalität in der Schweiz und strebt 2024 eine Modernisierung der Verbandsstrukturen an.

Nach dem Jahr 2022 als einer Phase der wirtschaftlichen Erholung für die Gastronomie, ist der bisher spürbare Nachholbedarf bei den Gästen nach der Pandemie im zweiten Halbjahr 2023 erstmals wieder abgeflacht. Nachfrage und Umsatzwachstum entsprechen fast wieder dem Niveau vor der Pandemie. Die mangelnde Nachfrage hat den Personalmangel erstmals seit der Pandemie wieder als wichtigstes Wachstumshemmnis in der Gastronomie übertroffen. Die Gastronomie setzt trotzdem weiterhin auf die Ausbildungsförderung und auch die Löhne im Gastgewerbe steigen im Jahr 2024 an.

CafetierSuisse 2024: Moderne Struktur und regionale Verankerung

CafetierSuisse hat in diesem Jahr entscheidende Weichen für die Zukunft gestellt. Im Rahmen der Delegiertenversammlung 2023 wurde die einstimmige Grundsatzentscheidung für eine neue Verbandsstruktur gefällt. Per 2024 sollen die beiden Regionalverbände im Nationalverband CafetierSuisse integriert werden. Ein neuer Vorstand mit starken Regionalvertreter/innen wird eine moderne Organisationsstruktur bieten.

Nachdem die Generalversammlungen beider Regionalverbände den Grundsatzentscheid zur Fusion mit den Nationalverband im Frühjahr 2023 gefällt haben, hat auch die Delegiertenversammlung der Modernisierung des Verbandes und den neuen Statuten per 2024 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.»

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

Kaffeekonsum und Kaffeekompetenz

Kaffee ist eines der beliebtesten Getränke der Schweizerinnen und Schweizer. Durchschnittlich werden in der Schweiz um die 1069 Tassen Kaffee pro Person getrunken (Datenbasis 2021). Die Schweiz bewegt sich beim Kaffeekonsum dauerhaft innerhalb der Weltspitze. Kaffee bleibt damit auch für die Gastronomie ein wichtiger Umsatzträger. Die Qualitätserwartung der Gäste nimmt weiter zu. CafetierSuisse engagiert sich deshalb mit Weiterbildungen und der Kaffeetagung für die Steigerung des Kaffeewissens und der Kaffeequalität in der Gastronomie.

Kaffeepreis 2023 und Ausblick 2024

Bereits zum 36. Mal hat CafetierSuisse in diesem Jahr die tatsächlich angewandten Verkaufspreise für Café crème bei Cafés, Cafeterias, Café-Bäckereien und Café-Bistros in der deutschsprachigen Schweiz (inkl. französischsprachigem Teil des Kantons Bern) erhoben. Der Durchschnittspreis für einen Café crème ist im Jahr 2023 gegenüber dem Vorjahr um 10 Rappen angestiegen. Es handelt sich dabei um den höchsten Preisanstieg der letzten zehn Jahre.

Die anhaltenden Preissteigerungen in fast allen Bereichen führen zu weiterhin deutlich höheren Fixkosten in der Gastronomie. Es ist davon auszugehen, dass sich dieser Anstieg fortsetzen wird. Die Sozialpartner des L-GAV haben sich für das Jahr 2024 zudem auf eine Erhöhung der Mindestlöhne über alle Lohnstufen geeinigt.

Die wesentlichen den Verkaufspreis beeinflussenden Kostenfaktoren bleiben die

Lohn- und Mietkosten. Der Anstieg des Kaffeepreises 2023 bleibt hinter den Erwartungen von CafetierSuisse zurück, weshalb auch für das kommende Jahr von einer spürbaren Preisentwicklung ausgegangen werden kann.

Hans-Peter Oettli (CafetierSuisse Präsident) hält zur Preisentwicklung 2023/2024 fest: *«Der Preisanstieg 2023 fällt mit 10 Rappen im zweiten Jahr in Folge deutlich aus. Dies ist die Reaktion auf einen Anstieg aller relevanter Kostenfaktoren in der Gastronomie. Es ist davon auszugehen, dass weitere Preiserhöhungen in den kommenden Monaten nötig werden.»* ■

Preisentwicklung Café crème 2023 gemäss Umfrage CafetierSuisse

Resultate 2021/2022	Ø 2022	Ø 2023	tiefst	höchst
Kanton Aargau	**4.38**	**4.40**	3.50	5.20
Kanton Bern	**4.25**	**4.35**	3.40	5.50
Kanton Basel-Landschaft	**4.26**	**4.34**	3.50	5.20
Kanton St. Gallen	**4.36**	**4.46**	3.80	5.50
Kanton Luzern	**4.45**	**4.53**	3.80	5.40
Kanton Solothurn	**4.17**	**4.33**	3.00	5.50
Kanton Zug	**4.62**	**4.66**	4.00	5.50
Kanton Zürich	**4.58**	**4.69**	3.00	6.50
Ostschweiz	**4.32**	**4.41**	3.00	5.50
Zentralschweiz	**4.37**	**4.46**	3.20	5.50
Ø Deutschschweiz	**4.39**	**4.34**		

Anzeige

Betriebliches Gesundheitsmangement

Publireportage

Umsetzung der Gesundheitsinitiative bei der PK PANVICA und PANVICAplus

Die PANVICA startet in diesem Jahr die Gesundheitsinitiative Betriebliches Gesundheitsmangement (BGM) bei den angeschlossenen Mitgliedern! Im März 2023 wurden bei beiden Pensionskassen alle Mitglieder über das BGM informiert. Die grösseren Mitglieder erhalten ein webbasiertes Absenzenmanagement, womit sie die Abwesenheiten infolge Krankheit und Unfall zeitnah erfassen. Die weiteren Mitglieder erhalten die Möglichkeit, ab dem 10. Abwesenheitstag die Absenzmeldung (Frühmeldung) beim externen und unabhängigen Partner, der active care ag in Frauenfeld, zu melden (die active care ag ist der BGM Partner der proparis seit 2008). In beiden Stufen des BGM werden drohende Langzeitfälle respektive IV-Fälle mit dem Arbeitgeber beurteilt (Absenztriage) und je nach Bedarf ins Case Mangement geleitet. Das präventive und ganzheitliche Case Management wird von den beiden Partnern XpertCenter und Zurzach Care bereit gestellt und durchgeführt. Unser Partner active care ag, koordiniert und steuert das BGM und neu ist die SWICA in den BGM Prozess involviert. PANVICA Mitglieder, welche bei der SWICA versichert sind, erhalten die Case Management Dienstleistungen von der SWICA oder den beiden erwähnten CM-Parntern. Dies kostenlos und begleitet respektive koordiniert von der active care ag.

Der Ablauf sieht vor, zuerst die grössen Mitglieder der BGM Stufe 1 zu besuchen und parallel die Sensiblisierung der BGM Stufe 2 zu schalten. Für die Kundenbesuche zeigen sich die Berater von PANVICA, mit Unterstützung der active care ag, verantwortlich. Das ganzheitliche BGM Konzept basiert auf der aktiven Früherkennung und -erfassung im IT-Programm (active time) respektive der Frühmeldung durch die Mitglieder bis hin zur raschen und gezielten Reintegration durch die Partnerfirmen.

Fazit: Rasche Früherkennung und Früherfassung zahlt sich dreifach aus. Mit gezielten Massnahmen bis hin zur externen Begleitung können länger andauernde Abwesenheiten wieder in den Arbeitsprozess eingegliedert werden. Eine drohende Invalidität wird damit verhindert. Eine Win-Win-Win Situation für die Mitglieder und deren Mitarbeiter sowie PK PANVICA und PANVICAplus. Dies hat positive Auswirkungen auf die künftigen Pensionskassenbeiträge sowie die Kosten der Krankentaggeldversicherung. Aktives Mitwirken zahlt sich aus!

Die ersten Halbjahreszahlen liegen vor und zeigen deutlich, das Thema Betriebliche Gesundheitsförderung und Case Management wird von Seiten der Mitglieder wohlwollend aufgenommen. Viele sind bereit sich an der PANVICA-Gesundheitsinitiative zu beteiligen und die Abwesenheiten infolge Krankheit und Unfall zu melden. Denn gesunde und motivierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind für sie wichtig. Bis Ende September 2023 wurden 14 Versicherte ins Case Management aufgenommen, wobei die SWICA deren 5 Fälle unterstützt. Von den 14 begleiteten Personen, konnten bereits wieder deren 5 in den Arbeitsprozess integriert werden. In der BGM Stufe 1 wurden bereits 77 Abwesenheiten infolge Krankheit und Unfall erfasst und in der BGM Stufe 2 wurden 32 Frühmeldungen abgesetzt. Fazit – der BGM Start ist geglückt!

Je mehr mögliche Langzeitfälle frühzeitig erkannt und positiv begleitet werden können, desto besser ist der Leistungsverlauf der beiden Pensionskassen. Ein aktives Betreuen und Begleiten von krankheits- oder unfallbedingten Abwesenheiten und/oder Langzeitfällen ist grossmehrheitlich ein neuer Ansatz. Dies führt bei den Mitgliedern zur Organisationsentwicklung sowie ein Zusammenwirken zwischen Pensionskasse und ihren Mitgliedern. Aktives Mitwirken stärkt die Bindung und sichert die Nachhaltigkeit der beiden Pensionskassen. Kunden, welche bisher wegen BGM noch nicht kontaktiert wurden oder sich dafür interessieren, melden sich doch direkt bei Ihrem Berater.

PANVICA ist ein Dienstleistungsunternehmen für Mitglieder ihrer Gründerverbände (CafetierSuisse SCV und Schweizer Bäcker-Confiseure SBC) im Bereich der Sozial- und Personenversicherungen mit folgendem Angebot: AHV-Ausgleichskasse, Familienausgleichskasse, Pensionskassen PANVICA (ein Vorsorgewerk von proparis) sowie PANVICAplus, Kranken- und Unfallversicherung. Über all unsere Branchen dürfen wir von rund 2400 Betrieben gesamthaft über alle unsere Bereiche rund 41000 Personen versichern und betreuen.

proparis ist die Marktführerin für professionelle Lösungen in allen Fragen der beruflichen Vorsorge für Schweizer KMU und

ihre Mitarbeitenden. Seit über sechzig Jahren ermöglicht die Sammelstiftung kleinen und mittelgrossen Unternehmen den einfachen und direkten Zugang zur 1. und 2. Säule. Dank der breiten Verankerung von proparis im Schweizer Gewerbe profitieren die angeschlossenen Verbände, Berufsorganisationen und Unternehmen von ausgezeichneten Konditionen. Heute vereint proparis 12 Vorsorgewerke aus verschiedenen Berufsorganisationen und KMU-Verbänden. Die Stiftung proparis bildet für die angeschlossenen Pensionskassen das Dach und den rechtlichen Rahmen. Mehr als 10 000 KMU-Betriebe regeln die berufliche Vorsorge über proparis. Insgesamt über 85 000 Versicherte/Rentner (davon 73 000 aktive Versicherte) vertrauen in die Sorgfalt, Professionalität und Effizienz von proparis bei der Bewirtschaftung ihrer beruflichen Vorsorge. ■

Ihre Ansprechspartner/innen:

Dilan Baumgartner
Teamleiterin Kundenberater
+41 31 388 14 56
dilan.baumgartner@panvica.ch

Reto Heller
Kundenberater Kantone: AI, AR, GL, GR, LU, NW, OW, SG, SH, TG, UR, ZH
+41 79 400 39 99
reto.heller@panvica.ch

Ivan Prest
Kundenberater Kantone: BL, BS, FR, GE, JU, NE, TI, VD, VS
+41 79 685 89 70
ivan.prest@panvica.ch

Eranda Osmani
Kundenberaterin Kantone: AG, BE, SO
+ 41 31 388 14 44
eranda.osmani@panvica.ch

Anzeige

Neujahrsgrüsse aus Eschenbach

Liebe Cafetiers

Weihnachtszeit, Neujahrszeit…

Aus dem Bürofenster in eine wunderbar verschneite Winterlandschaft zu schauen und so meine Gedanken an Euch, liebe Cafetiers auf Papier zu bringen, lassen irgendwie etwas verträumte und hoffnungsvolle Gedanken aufkommen.

Ich und hoffentlich auch Sie dürfen auf ein schönes, zufriedenes 2023 zurückblicken. Vieles ist gelungen und für weiteres Gelingen haben wir ja im kommenden Jahr wieder ungefähr 365 Tage Zeit.

Unsere Sorgen um die Welt können wir nicht ungeschehen machen oder aus der Welt schaffen.

Was «wir» aber können, ist in unserem ganz kleinen Rahmen, unseren Gästen freudige, zuvorkommende Momente schenken. Vielfach gelingt uns dies sicherlich.

Dazu zitiere ich eine Aussage eines Gäste-Paares: «Danke, dass wir bei Ihnen immer so freundlich bedient werden und jederzeit, wenn wir wollen, bei Ihnen einkehren und einkaufen dürfen.» Menschen diese Freuden zu «schenken» ist für mich ein wunderbarer «Lohn» für unser Tun.

Ich wünsche Ihnen im 2024 viele wunderbare Rückmeldungen fürs tägliche Wirken, alles Liebe und Gute, viel Freude, Gelassenheit, Zuversicht und gute Energien, für alles was im neuen Jahr kommen mag.

Mit Café-geniesserischen Neujahrs-Grüssen
Präsident CafetierSuisse CMZ
Daniel Kronenberg

Neujahrsgrüsse aus Schaffhausen

Sehr geehrte Mitglieder und Geschäftspartner von CafetierSuisse

Zum Jahreswechsel möchte ich die Gelegenheit nutzen, Ihnen im Namen des Cafetierverbandes die besten Neujahrswünsche zu übermitteln. Das vergangene Jahr war für uns alle herausfordernd, und dennoch haben wir als Gemeinschaft gemeinsam Höhen und Tiefen durchlebt.

Ich möchte mich bei jedem von Ihnen für Ihre Unterstützung, Ihr Engagement und Ihre Zusammenarbeit bedanken. Zusammen haben wir nicht nur unsere Branche gestärkt, sondern auch positive Veränderungen bewirkt, die uns für die Zukunft rüsten.

Auf weitere gemeinsame Errungenschaften und eine florierende Cafetiergemeinschaft! Möge das kommende Jahr für Sie alle genauso reichhaltig und belebend sein wie der aromatische Duft von frisch gemahlenem Kaffee.

In dem vor uns liegenden Jahr, lassen Sie uns wie fein abgestimmte Kaffeesorten sein - voller Charakter, ausgewogen und bereit, die herausforderndsten Mischungen des Lebens zu meistern. Möge jeder Tag für Sie so inspirierend sein wie der erste Schluck Ihres Lieblingsgetränks am Morgen.

Ich schätze die vielen Tassen Kaffee, die wir im vergangenen Jahr gemeinsam geteilt haben, und freue mich auf viele weitere Begegnungen, Gespräche und gemeinsame Erfolge in der kommenden Kaffeejahreszeit.

Auf ein erfülltes, erfolgreiches und inspirierendes neues Jahr!

Mit koffeinhaltigen Grüßen
Gianni Ranallo
Präsident CafetierSuisse ZCV

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

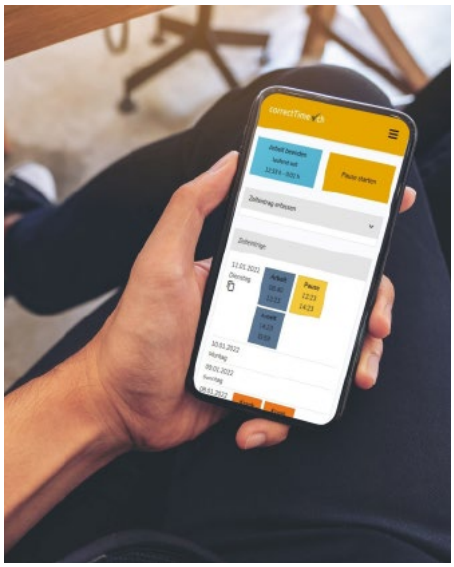
Angebot für CafetierSuisse-Mitglieder
correctTime kostet pro aktive Mitarbeitenden und Monat CHF 4 exkl. MWST.

Für Mitglieder von CafetierSuisse gilt das folgende exklusive Angebot:

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

Arbeitszeiterfassung und Auswertung
Die Software zur Zeiterfassung von correctTime ermöglicht 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 an
- Warnungen für Arbeitgeber bei Verstössen gegen Arbeitsgesetz und L-GAV
- Stichtagsgenaue Berechnung aller Ansprüche



Informationen und Angebot
Alle Informationen zu den Möglichkeiten von **correctTime** finden 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

- 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 Mitarbeitenden 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

Mit dem «richtigen» Wasser das volle Kaffeearoma aus der Bohne kitzeln

Wer das Optimum aus seinem Kaffee herausholen will, braucht dafür das richtige Wasser. Das Know-how dazu vermittelt die BRITA Water Academy an drei Standorten während einem intensiven Tagesseminar. Für perfektes Wasser nochmals die Schulbank drücken? Eine gute Idee für alle, die ihren Gästen im Alltag eine noch bessere Kaffeequalität anbieten wollen.

Engagierte Profis erhalten an einem Tag von BRITA-Experten theoretisches und praktisches Wissen zu Wasser, zur Wasseroptimierung und -aufbereitung, Sensorik sowie zu verschiedenen Filtersystemen.

Wasser ist eine Wissenschaft für sich
«Falsches» Wasser kann Kaffee tatsächlich verderben, da helfen beste Bohnen, der leidenschaftlichste Barista und die beste Kaffeemaschine nichts. Unser Wasser ist ein streng kontrolliertes Lebens-

mittel und kommt in Trinkqualität aus der Leitung. Aber je nach Region enthält das Wasser mehr oder weniger Mineralien und Stoffe, die den Geschmack beeinflussen. Die Menge und Zusammensetzung der Mineralien im Wasser beeinflussen in hohem Masse, welche Geschmacksstoffe beim Brühvorgang ausgelöst werden und das Aroma letztlich ausmachen.

Wie erhält man korrektes Wasser?
Welche Wasserzusammensetzung für welchen Kaffee die richtige ist, finden Teilnehmer der Water Academy selber heraus. In ansprechenden, kurzweiligen

Schulungsblöcken geht es um Wasserchemie, ihre Auswirkung auf die Maschinentechnik, die Sensorik des Wasser und die Ermittlung der richtigen Wasserqualität. Auch gehört eine Produkteschulung dazu, denn Profi-Filter von BRITA sind der Schlüssel zum perfekten Wasser. BRITA Filter stellen den Härtegrad des Wassers optimal ein, entfernen unerwünschte Geruchs- und Geschmacksstoffe und vermeiden Verkalkungen der Maschinen.

Wissen vom BRITA Wassersommelier
Teilnehmer lernen von Alan Lama, Key Account Manager bei BRITA Professional

Filter und ausgebildeter Wassersommelier, dass Wasser sehr unterschiedlich schmecken kann. Bei Kaffee-Cuppings erleben sie, welchen Unterschied optimales Wasser auf den Kaffee-Geschmack ausübt. Alan Lama: «Mit Wasser beschäftigen wir uns bei BRITA seit mehr als einem halben Jahrhundert. Über die Water Academy können wir von diesem Wissen weitergeben. Ein Barista baut es dann gewinnbringend in seinen Alltag ein und erfreut damit seine Gäste.»
Die BRITA Water Academy spricht hauptsächlich Profi-Baristi an. Aber auch Kaffeeröster, Kaffeeshop-Betreiber, Absolventinnen und Absolventen von Hotelfachschulen sowie Qualitätsmanager und Kaffeeexperten in Restaurants, Bars, Hotels usw. profitieren von dem Wissen. Denn darin sind sich die Experten einig: Kaffee braucht Wasser und Wasser braucht BRITA.

Termine BRITA Water Academy 2024
27.02. Barista Academy Turm Kaffee, Schlieren ZH
28.02. BRITA, Neudorf LU
06.03. Académie du Café, Chardonne VD*
04.06. Académie du Café, Chardonne VD*
05.06. BRITA, Neudorf LU
06.11. BRITA, Neudorf LU
07.11. Barista Academy Turm Kaffee, Schlieren ZH
26.11. Académie du Café, Chardonne VD*
* Seminarsprache Französisch

Mehr Informationen
und Anmeldung:
www.brita.net/wateracademy

SIROCCO
SINCE 1908

Genussvolle Wintermomente

Winter Moments
Bio-Rooibos mit Gewürzen

Ausgewogene Kräutermischung aus sanftem Rooibos und Honeybush, fruchtig abgerundet mit Orange. Wärmende Gewürze wie Zimt und Nelke verwandeln kalte Tage in besondere Wintermomente.

A.Kuster Sirocco AG Hauptstrasse 22 8716 Schmerikon SG Schweiz
Tel. +41 55 286 31 31 www.sirocco.ch

CafetierSuisse FAK

Interkantonale FAK: Beitragssatz 2023

Der Vorstand der interkantonale Familienausgleichkasse (FAK) von CafetierSuisse hat im November 2023 getagt und basierend auf dem aktuellen Stand der FAK-Rechnung (per 30.09.2023) entschieden, den FAK-Beitrag für das Jahr 2024 leicht zu senken.

Der Vorstand der interkantonalen FAK (Karin Hanser (Präsidentin, Basel), Daniel Kronenberg (Luzern), Benno Müller (Zürich), Gianni Ranallo (Schaffhausen), Stefan Fries (Solothurn) hat entschieden, den Beitragssatz für das Jahr 2024 von 1,50 % auf 1,20 % zu senken. Bereits 2022 wurde der Beitragssatz der interkantonalen FAK von 1,60 % auf 1,50 % gesenkt.

➔ Beitragssatz interkantonale FAK von CafetierSuisse 2024: **1,20 %**

National- und Ständerat haben in dieser Session einem neuen und vollen Lastenausgleich zwischen den Familienausgleichskassen innerhalb aller Kantone beschlossen. Wie lange die Kantone nach Inkrafttreten der Gesetzesänderung Zeit haben werden, ihre Gesetzgebung entsprechend anzupassen, ist noch offen (2 oder 3 Jahre).

Die Familienausgleichskassen (FAK) haben zum Ziel eine gewisse Solidarität unter den Arbeitgebern oder den Selbständigerwerbenden zu schaffen, die der gleichen Kasse angeschlossen sind. Die Kantone regeln die Finanzierung der Familienzulagen. Die Familienzulagen für Arbeitnehmende werden von den Arbeitgebern finanziert. Die Selbständigerwerbenden bezahlen Beiträge zur Finanzierung der Familienzulagen für Selbstständigerwerbenden. Die Familienzulagen für Nichterwerbstätige werden hauptsächlich von den Kantonen finanziert. ■

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. ■

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

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 wird durch den L-GAV gefördert. Für Arbeitgeber/innen (1 Person pro Jahr) und Arbeitnehmer/innen aus dem L-GAV unterstellte Betriebe werden die Kurskosten teilweise (CHF 990.00) durch die Ausbildungsförderung des L-GAVs übernommen.

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:

- L-GAV-Unterstützungsbeitrag für Verbandsmitglieder CHF 990.00 *(effektive Kurskosten für Mitglieder CHF 1710.00)*
- L-GAV-Unterstützungsbeitrag für Nichtmitglieder CHF 990.00 *(effektive Kurskosten für Nichtmitglieder CHF 1960.00)*

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.

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. ■

Termine 2024

Frühjahr 2024

- Kurstage 1 & 2: Mittwoch, 20.03.2024 & Donnerstag, 21.03.2024 (Blasercafé, Bern)
- Kurstage 3 & 4: Mittwoch, 03.04.2024 & Donnerstag, 04.04.2024 (Zürich)
- Kurstage 5 & 6: Donnerstag, 18.04.2024 & Freitag, 19.04.2024 (Turm Kaffee, Zürich)
- Prüfungstag: Freitag, 17.05.2024 (Zürich)

Herbst 2024

- Kurstage 1 & 2: Dienstag, 24.09.2024 & Mittwoch, 25.09.2024 (Blasercafé, Bern)
- Kurstage 3 & 4: Dienstag, 08.10.2024 & Mittwoch, 09.10.2024 (Zürich)
- Kurstage 5 & 6: Donnerstag, 24.10.2024 & Freitag, 25.10.2024 (Turm Kaffee, Zürich)
- Prüfungstag: Freitag, 22.11.2024 (Zürich)

Anmeldung und AGBs zum Kurs auf www.kaffee-sommelier.ch

Entwicklung Rohkaffee-preise 2023/2024

Rohstoffpreise weiterhin auf hohem Niveau.

Produktionsmengen in den Ursprungsländern:
Die Kaffeeernte in den Ursprungsländern ist ein entscheidender Faktor für die Versorgung des globalen Kaffeemarktes. Im Jahr 2023 gab es einige wichtige Entwicklungen:

- Brasilien: Als einer der grössten Kaffeeerzeuger der Welt verzeichnete Brasilien eine durchschnittliche Ernte. Obwohl es keine aussergewöhnlichen Wetterbedingungen oder Ernteausfälle gab, war die Menge etwas niedriger als im Vorjahr.
- Kolumbien: Kolumbien, bekannt für seinen hochwertigen Arabica-Kaffee, hatte eine stabile Ernte, die den Erwartungen entsprach. Die Qualität des kolumbianischen Kaffees blieb hoch, was die Nachfrage aufrechterhielt.
- Vietnam: Als grösster Robusta-Kaffeeerzeuger weltweit verzeichnete Vietnam eine robuste Ernte. Die Produktion stieg im Vergleich zum Vorjahr leicht an, was dazu beitrug, die Versorgung mit Robusta-Kaffee aufrechtzuerhalten.
- Äthiopien: Äthiopien, die Wiege des Arabica-Kaffees, hatte eine solide Ernte. Die Qualität des äthiopischen Kaffees wurde weiterhin geschätzt, was sich positiv auf die Preise auswirkte.

Lagermengen in Europa:
Die Lagerbestände in Europa sind ein wichtiger Indikator für die Verfügbarkeit von Kaffee auf dem Markt. Im Jahr 2023 entwickelten sich die Lagermengen in Europa wie folgt:

- Die Lagerbestände von Kaffee in Europa sind im Vergleich zum Vorjahr deutlich gesunken. Dies war teilweise auf eine gestiegene Nachfrage in Verbindung mit den oben genannten Produktionsmengen zurückzuführen. Zudem verderben die hohen Rohstoffkosten eine Bevorratung, dessen Risiko niemand eingehen möchte, sodass die Lagermengen weiterhin tief bleiben und dadurch die Warenbestände dem Bestbietenden verkauft werden.
- Trotz des leichten Nachteils der Lagerbestände bleiben die Vorräte auf einem «noch» ausreichenden Niveau, um die Nachfrage der Verbraucher – in den nächsten Monaten – zu decken.

Hauptgründe für die anhaltenden hohen Kaffeepreise:

- Eine der Hauptursachen für die hohen Kaffeepreise ist das Ungleichgewicht zwischen Angebot und Nachfrage. Die weltweite Nachfrage nach Kaffee bleibt weiterhin hoch, insbesondere in aufstrebenden Märkten, während die Produktion in einigen wichtigen Ursprungsländern wie Brasilien und Kolumbien in den letzten Jahren leicht gesunken ist oder nur stabil geblieben ist.
- Fehlende Robusta-Mengen: die weiterhin hohe Nachfrage an Robusta-Bohnen kann bis und mit Ende 2024 nicht gedeckt werden, sodass die Beschaffungspreise auch in den kommenden Monaten nicht zur Ruhe kommen.
- Klimatische Herausforderungen: Kaffeepflanzen sind zunehmend anfällig für Wetterextreme wie Dürren und Starkregen, die die Ernte beeinträchtigen können. In einigen Ursprungsländern (Süd- & Zentralamerika) haben unvorhersehbare klimatische Bedingungen zu Ernteausfällen geführt, was die Angebotsknappheit verstärkt hat.
- Kosten für nachhaltigen Anbau: Die steigende Nachfrage nach nachhaltig angebautem Kaffee, der oft höhere Produktionskosten mit sich bringt, trägt ebenfalls zur Preissteigerung bei.
- Logistik- Energie- und Transportprobleme: Engpässe im globalen Logistik- Energie- und Transportwesen, insbesondere während der COVID-19-Pandemie, haben zu Verzögerungen bei der Lieferung von Kaffee geführt und die Produktionspreise weiter in die Höhe getrieben.
- Politische Einflüsse: der Angriff auf Israel ist die nächste grosse Herausforderung für den ohnehin verunsicherten Finanzmarkt. Die Investoren suchen Sicherheit, riskantere Anlageklassen wie Aktien und Kryptowährungen kommen weiter unter Druck. Der Ölpreis ist dadurch wieder angestiegen. Auch die Zinsmärkte bleiben weiterhin stark verunsichert.

Quelle: Turm Handels AG

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

Anzeige

schaerer
swiss coffee competence

Kreieren Sie Ihre eigene Kaffeemaschine. Zeigen Sie Ihre Wahl.

Gestalten Sie Ihre individuelle Kaffeemaschine, die zu Ihrem Geschäftsmodell passt und wählen Sie das passende Design für Ihre Umgebung. Schaerer Coffee Soul erfüllt jeden Geschmack dank der Vielzahl an Kaffeespezialitäten, die beste Qualität in der Tasse bieten. **schaerer.com**

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

Kaffeegenuss im Flury

Publireportage

Traditionsbäckerei setzt auf Schaerer Kaffeemaschinen

1933 taten sich die Frauen aus Koppigen Dorf (BE) zusammen und gestalteten ein Bauernhaus zur Backstube um. Rund 20 Jahre später, im Jahr 1956, entwickelte sich aus dem Gemeinschaftsbetrieb das Familienunternehmen Bäckerei Flury mit einem der ersten sogenannten Tea-Rooms in der Schweiz – ein beliebter Treffpunkt für die Damen aus den Kantonen Bern und Solothurn. In den 1970er-Jahren wurde ein zweiter Standort übernommen, woraufhin schnell schrittweise eine Filialisierung begann und aus der kleinen Dorfbäckerei eine AG wurde. In den späten 1990er-Jahren kam die erste Kaffeemaschine von Schaerer in Koppigen Dorf zum Einsatz. Heute sind diese an fast allen Standorten – Koppigen Aspi, Ladedorf, Langendorf, Luterbach, Subingen und Utzendorf – präsent: Insgesamt neun Coffee Soul 10 sorgen für besten Kaffeegenuss im Flury.

Schweizer Werte und Tradition

2000 erwarb die Familie Morgenthaler eine Beteiligung und führt die Bäckerei Flury nun seit 2013 eigenständig. Das ehemalige Bauernhaus steht mittlerweile unter Denkmalschutz, ist liebevoll renoviert und beherbergt das Restaurant TIMIS, aber das Flury-Konzept schafft auch heute noch eine wichtige Verbindung vom modernen Unternehmen zu den Anfängen: An jedem Standort befindet sich ein Café, in dem die Gäste bedient werden wie zu den Zeiten der Tea-Rooms. Mit Tim Morgenthaler, Leiter Verkauf und Administration bei der Flury AG, sitzt seit zwei Jahren die zweite Generation mit am Ruder. Er sprach mit uns über das Konzept sowie die Unternehmenswerte von Flury und welche Rolle Kaffeemaschinen von Schaerer dabei spielen.

Für Tim Morgenthaler passt die Partnerschaft mit Schaerer optimal zu den eigenen Unternehmenswerten. Denn bei der Auswahl der Lieferanten legt er den Fokus ganz bewusst auf den Faktor Regionalität – und mit dem Hauptsitz in Zuchwil befindet sich Schaerer quasi in direkter Nachbarschaft des Marktgebiets der Flury AG. Ebenfalls relevant sind die Flexibilität und Innovationsbereitschaft von Schaerer. «Wir sind nur ein kleiner Kunde, dennoch haben wir jederzeit die Möglichkeit, unsere Ideen beizutragen und diese gemeinsam mit Schaerer voranzutreiben», erklärt Tim Morgenthaler. Neben einem optimalen Preis-Leistungsverhältnis stimmt für Morgenthaler die konstante Kaffeequalität, für die er stets positives Feedback von den Kunden erhält. Wie beliebt die Kaffeespezialitäten «made by Schaerer» sind, zeigen die Zahlen: Im Jahr 2023 wurden an den sechs Standorten insgesamt rund 100 000 Tassen Café Crème serviert.

Bodenständigkeit trifft auf modernste Technik

Service statt Selbstbedienung: Das Flair eines Tea-Rooms spielt in den Cafés der Flury-Niederlassungen noch immer eine Rolle. Speisen, Snacks, Süsses und Getränke werden am Platz serviert und die Gäste legen nach wie vor Wert auf ein hochwertiges Angebot mit bodenständigem Touch. So werden kalte Kaffeespezialitäten auf klassische Weise zubereitet und vegane Milchalternativen sind kaum ein Thema – noch nicht. «Selbstverständlich haben wir die zahlreichen Kaffeetrends im Blick und starten regelmässig verschiedene Testläufe», so Morgenthaler. «Dabei stellen wir jedoch immer wieder fest, dass unsere Gäste Bewährtes schätzen.» Eine erhöhte Nachfrage besteht aktuell nach laktosefreier Milch. Diese schäumen die Flury-Mitarbeitenden dann bei Bedarf frisch auf. Daher sind diese insbesondere von der zuverlässigen Technik sowie der einfachen Bedienung der Schaerer Kaffeemaschinen begeistert. «Neue Team-Mitglieder kommen sehr schnell mit den Maschinen zurecht und die Qualität des Milchschaums ist hervorragend, selbst wenn jemand nicht so viel Übung beim manuellen Aufschäumen hat», betont Morgenthaler. Im nächsten Schritt plant er sein Kaffeegeschäft auf Basis der Serviceplattform Schaerer Coffee Link zu digitalisieren.

Nachhaltigkeit bedeutet Regionalität

Die Familie Morgenthaler legt grössten Wert auf Nachhaltigkeit. Als Lieferanten kommen lediglich kleine Betriebe aus der Region in Frage. So kommt der Käse aus der Dorfkäserei Koppigen AG, die ihre Milch von den umliegenden Bauern erhält, Obst und Gemüse für gesunde Snacks haben ebenfalls nur eine kurze Anreise, bevor sie vom Flury-Team verarbeitet werden. Auch mit Oetterli Kaffee, der kleinen, aber feinen Kaffeerösterei aus der Nachbarschaft, pflegen die Morgenthalers eine vertrauensvolle Partnerschaft. «Nachhaltigkeit ist für uns ein grosses Thema, Labels interessieren uns hingegen nicht», stellt Tim Morgenthaler klar. «Wir ziehen den Erzeuger aus dem Umkreis jedem Zertifikat vor, denn nachhaltiger und umweltschonender geht es nicht.» Die Zusammenarbeit mit dem «Nachbarn» Schaerer reiht sich perfekt in dieses Bewusstsein ein.

Teilnahme am ProCare-Markttest

Ein Beispiel für die Zusammenarbeit im Bereich Innovationen ist das Reinigungssystem Schaerer ProCare: Das kompakte Beistellmodul stellt Reinigungsmittel für bis zu 100 Zyklen bereit und reinigt das Kaffee- und Milchsystem für bis zu drei Monate. Die Mitarbeitenden bei Flury sind begeistert, denn sie kommen bereits seit sechs Monaten in den Genuss der vollautomatischen Gerätereinigung. Als Test-Partner steht Flury in engem Austausch mit dem Schaerer-Service und spiegelt die eigenen Erfahrungen direkt wider. Für Morgenthaler funktioniert Schaerer ProCare hervorragend, so dass er lediglich ein paar kleinere Ideen für Optimierungen eingebracht hat. ■

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

Weiterbildung Arbeitsrecht

L-GAV-Arbeitsrecht im Gastgewerbe

Damit L-GAV und Arbeitsrecht nicht zum Stolperstein werden.

Für sozialkompetente Unternehmerinnen & Unternehmern ist Fachwissen im Bereich Arbeitsrecht eine zentrale Voraussetzung, um Konflikte mit Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern oder der L-GAV Kontrollstelle zu vermeiden.

Mit dem Weiterbildungskurs «L-GAV - Arbeitsrecht im Gastgewerbe» erfahren Sie deshalb alle wichtigen Grundlagen zum Landes-Gesamtarbeitsvertrag des Gastgewerbes (L-GAV) und dem allgemeinen Arbeitsrecht.

Nutzen Sie diesen Weiterbildungskurs, um im Arbeitsrecht korrekt und aufgrund der gesetzlichen Bestimmungen zu arbeiten und Ihre persönlichen Rechtsfragen zu stellen.

Machen Sie sich mit CafetierSuisse schlau im Thema Arbeitsrecht.

Kursinhalte:

- Wesentliche Grundlagen des L-GAV für das Gastgewerbe
- Der richtige Arbeitsvertrag
- Anspruch auf Ferien und Feiertage
- Arbeitszeit und Überstunden
- Was ist bei Kündigungen zu beachten?
- Platz für die Beantwortung Ihrer Rechtsfragen...

Kursleitung: Johanna Bartholdi

Kurs 1

Donnerstag, 18. April 2024
13.30 Uhr bis 16.30 Uhr
Hotel Amaris
Tannwaldstrasse 34, 4600 Olten

Kurs 2

Dienstag, 15. Oktober 2024
13.30 Uhr bis 16.30 Uhr
CafetierSuisse-Geschäftsstelle
Bleicherweg 54, 8002 Zürich

Zielgruppe: Betriebsinhaber, Betriebsleiter oder Kadermitarbeiterinnen und Kadermitarbeiter, die sich dieses Fachwissen aneignen möchten oder die rechtlichen Vorgaben kennen müssen.
Kurskosten: CHF 50.00 pro Person für CafetierSuisse-Mitglieder. CHF 100.00 für Nichtmitglieder (inkl. Kursunterlagen & Getränken), maximal 10 Teilnehmer/innen

Jetzt sofort anmelden. Anmeldeschluss: 14. April 2024 bzw. 11. Oktober 2024

Ich nehme teil:

☐ **Kurs I,** Olten, 18. April 2024 ☐ **Kurs 2,** Zürich, 15. Oktober 2024

Betrieb _____

Name _____ Vorname _____

Strasse _____ PLZ/Ort _____

E-Mail _____ Tel. _____

Per Fax an: 044 201 68 77, Telefon 044 201 67 77
Per E-Mail an: info@cafetier.ch, www.cafetier.ch
Per Post an: CafetierSuisse, Bleicherweg 54, 8002 Zürich

CafetierSuisse®
Individuelle Gastronomie

5. Swiss Coffee Festival

Grosse Vielfalt der Schweizer Coffee-Szene

Leuchtende Augen, leidenschaftliche Gespräche, intensiver Kaffeeduft – das 5. Swiss Coffee Festival ist Geschichte. Rund 3700 Besucher:innen und 50 freiwillige Helfer:innen und 69 Teilnehmer:innen der Swiss Coffee Championships fanden sich in der Halle 550 in Zürich Oerlikon wieder, um ihre gemeinsame Passion zu teilen: Guten Kaffee. Rund 60 Aussteller:innen präsentierten den kaffeeliebenden Besucher:innen ihre Produkte: Von Wasserfiltern, Kaffee-Zubehör, Kaffeemaschinen, Kaffeemühlen, Kaffee von Schweizer Röstereien bis hin zu Kartoffelmilch und Kaffee-Maler gab es alles zu sehen und zu erleben. Das Event war eine gute Gelegenheit für Profis aus der Branche, sich niederschwellig mit Produzenten und Gleichgesinnten zu vernetzen. Doch man brauchte kein:e Expert:in zu sein, denn das Swiss Coffee Festival bot für alle und jede:n die Gelegenheit, auf zugängliche Art und Weise das wunderbare Genussmittel Kaffee zu erleben und mit neuer Inspiration nach Hause zu gehen.

Dieses Jahr war es auch als Besucher:in oder für Lernende möglich, Wettkampf-Luft zu schnuppern: Am eigens dafür geschaffenen Wettbewerb hatten Interessierte die Möglichkeit, spontan ihre Fähigkeiten in Sensorik und in der Zubereitung eines Kaffees unter Beweis zu stellen – an denselben Espressomaschinen von Victoria Arduino, die auch auf der Wettkampfbühne stehen. Sie wurden durch die beiden Kaffeeprofis June und Ella Simon aus Deutschland durch den Wettbewerb geführt. Wer im Anschluss Kaffee der Wettkampf-Teilnehmenden der Schweizermeisterschaften 2024 probieren wollte, konnte dieselben Getränke an der Brew Bar der SCA Schweiz probieren.

Swiss Coffee Championships 2024

Viele Teilnehmer, neue Champions. Ein grosser Höhepunkt stellten auch in diesem Jahr wieder die Swiss Coffee Championships 2024 dar. An den 5 nationalen Meisterschaften in den Disziplinen Latte Art, Cup Tasters, Coffee in Good Spirits, Barista und Brewers Cup fieberte das Publikum mit, welche:r Teilnehmende sich wohl den Titel nach Hause holen würde. Sie wurden von einer internationalen Fach-Jury von 15 Personen aus Lettland, Italien, Ägypten, Zypern, Hong Kong, Deutschland und der Schweiz bewertet. An der Rangverkündigung wurden die Gewinner gekürt: In «Latte Art» ging der Titel nach Basel an Dario Pieber. In der Disziplin «Brewers Cup» holte sich Suki Hin Yeung Ma den Pokal. Die beste Sensorik bewies Bettina Hanimann und holte den «Cup Tasters» Championtitel 2024. Sandro Roth überzeugte die Jury erneut und holte den Titel in «Coffee in Good Spirits» zum zweiten Mal in Folge. Und in der Disziplin «Barista» erreichte Mathieu Theis mit einer überzeugenden Performance den ersten Platz. Die Teilnehmenden vertreten die Schweiz an den Weltmeisterschaften in Chicago (World Brewers Cup & World Cup Tasters Championship), Busan (World Barista Championship) und Kopenhagen (World Latte Art, World Coffee in Good Spirits).

Fotos: SCA Switzerland/Justin Groep

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 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

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

Tag des Kaffees
Schweiz: 1. Oktober 2024

Swiss Coffee Festival
Zürich: 11.–13.10.2024

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 2024
Zürich oder Olten: 20.02.; 18.04.; 11.06.; 20.08.; 15.10.; 03.12.2023
Jeweils 13.30–16.30 Uhr

KOPAS-Kurse 2024
Zürich, Affoltern: 12.02.; 14.03.; 26.04.; 12.06.; 15.08.; 03.10.; 29.11.2024
Jeweils 08.30–16.30 Uhr

Café-Touren by CafetierSuisse 2024

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

Kaffee-Sommelier 2024

Frühjahr 2024
Kurstage 1 & 2: Mittwoch, 20.03.2024 & Donnerstag, 21.03.2024 (Blasercafé, Bern)
Kurstage 3 & 4: Mittwoch, 03.04.2024 & Donnerstag, 04.04.2024 (Zürich)
Kurstage 5 & 6: Donnerstag, 18.04.2024 & Freitag, 19.04.2024 (Turm Kaffee, Zürich)
Prüfungstag: Freitag, 17.05.2024 (Zürich)

Herbst 2024
Kurstage 1 & 2: Dienstag, 24.09.2024 & Mittwoch, 25.09.2024 (Blasercafé, Bern)
Kurstage 3 & 4: Dienstag, 08.10.2024 & Mittwoch, 09.10.2024 (Zürich)
Kurstage 5 & 6: Donnerstag, 24.10.2024 & Freitag, 25.10.2024 (Turm Kaffee, Zürich)
Prüfungstag: Freitag, 22.11.2024 (Zürich)

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