Kurse Arbeitsrecht/ L-GAV, S. 16

CAFÉBISTRO

Offizielles Magazin von CafetierSuisse. Ausgabe 2024/1

CafetierSuisse 2024 und Interview Hans-Peter Oettli S. 4–7 I Die neue Geschenkkarte S. 8 I Interview mit HotellerieSuisse-Präsident Martin von Moos S. 9 I Dienstleistungen von CafetierSuisse S. 11 I Einer von uns S. 12–13 I Das CafetierSuisse Team S. 14–15 I Kaffee-Sommelier S. 19 I Kurz notiert S. 20 I Zeiterfassung correctTime S. 22 I Backwarendeklaration S. 23

CafetierSuisse®
Individuelle Gastronomie

Partner

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

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

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

Stoll Kaffee AG
Austrasse 38, 8045 Zürich
Tel. 044 463 33 78, Fax 044 463 33 57
www.stoll-kaffee.ch

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

Gastroconsult AG
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 044 377 54 44
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

frigemo AG
Route de Neuchâtel 49,2088 Cressier
Tel. 058 433 91 11, Fax 058 433 91 12
www.frigemo.ch

Labor Zollinger AG
Schärenmoosstr. 105,8052 Zürich
Tel. 044 302 31 31, Fax 044 302 31 47
www.laborzollinger.ch

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

Treuhand & Beratung
Gastroconsult AG
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 044 377 54 44
services@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

2024 – Ein wichtiges Jahr

Geschätzte Mitglieder und werte Partner

2024 ist für CafetierSuisse ein wichtiges Jahr! An den regionalen Generalversammlungen und an der Delegiertenversammlung wird über die «Absorptionsfusion» der Regionen in den Nationalverband entschieden. Seit drei Jahren wurde regelmässig informiert und bei allen Konsultativ-Abstimmungen haben sich die Mitglieder einstimmig für das geplante Vorgehen ausgesprochen. Aus statutarischen Gründen an ggf. je zwei Generalversammlungen, werden die beiden Regionalverbände nun definitiv zustimmen können. Die Delegiertenversammlung im Juni kann dann den Schlusspunkt für diesen langjährigen Prozess setzen. In diesem CaféBistro können Sie noch einmal die detaillierten Gründe, Ziele und die genau geplante Neu-Organisation nachlesen.

Wichtig!? Liebe Leser/innen, es ist mir klar, dass das, was für unseren Verband intern wichtig ist, für Sie nicht denselben Stellenwert hat. In meinem letzten Editorial habe ich über «Entscheidungen» geschrieben. In meiner unternehmerischen Tätigkeit habe ich gelernt, meine Aufgaben und Arbeiten zu priorisieren und aufzuteilen. Dabei halfen mir die beiden Achsen «Wichtig» und «Dringend»:

Ist etwas wichtig und dringend:	Erledige ich es sofort
Ist etwas nur wichtig:	Terminiere ich die Erledigung
Ist etwas nur dringend:	Delegiere ich die Aufgabe/Arbeit
Ist etwas weder wichtig noch dringend:	Entweder entscheidet man, in welche Kategorie die Sache gehört, oder es ist ein Fall für die «runde Ablage»

Jacques Tati:
«Wer sich zu wichtig für kleine Arbeiten hält, ist meistens zu klein für wichtige Arbeiten.»

Ich wünsche Ihnen, dass Sie in diesem Jahr alle wichtigen Entscheidungen richtig treffen!

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

Herzliche Grüsse

Hans-Peter Oettli, Präsident, CafetierSuisse

CafetierSuisse 2024

Fusion und moderne Verbandsstruktur

2024 steht für CafetierSuisse im Zeichen einer wichtigen Veränderung. Dieses Jahr stellt der Verband die Weichen für die Zukunft: Die beiden Regionalverbände Mittelland-Zentralschweiz (CMZ) und Zürich-Basel-Ostschweiz-Grischuna (ZCV) sollen im Nationalverband CafetierSuisse integriert werden. Wie es dazu kam und wie der Prozess ablaufen soll, erfahren Sie in folgendem Q&A.

Wie ist es dazu gekommen?
Der Prozess zur Veränderung der Verbandsstruktur hat bereits 2019 seinen Lauf genommen. Eine vom Zentralvorstand eingesetzte Arbeitsgruppe mit Unterstützung externer Beratung hat über die zukünftige Entwicklung von CafetierSuisse diskutiert. Ende 2021 hat diese Arbeitsgruppe einen konkreten Vorschlag für eine neue Verbandsstruktur vorgelegt.

Nachdem die Generalversammlungen beider Regionalverbände den Grundsatzentscheid zur Fusion mit dem Nationalverband im Frühjahr 2023 gefällt haben, hat auch die Delegiertenversammlung an der Versammlung vom 3. und 4. Juli letztes Jahr der Modernisierung des Verbandes und den neuen Statuten einstimmig zugestimmt. Der 2019 gestartete Prozess ist nun also auf der Zielgeraden angekommen.

Unter Dach und Fach ist das Ganze aber noch nicht: Damit der Entscheid definitiv eintritt, müssen die Vorstände von CMZ, ZCV und die Delegierten des Nationalverbandes der Fusion dieses Jahr final zustimmen.

Was wird nun passieren?
Damit der Entscheid definitiv eintritt, müssen die Vorstände von CMZ, ZCV und der Zentralvorstand eine Vereinbarung über den Zusammenschluss unterzeichnen. Diese Vereinbarung wird dann den Verbandsversammlungen dieses Jahr vorgelegt.

Die Mitglieder müssen den entsprechenden Verträgen 2024 noch einmal zustimmen, damit die neue Struktur rückwirkend per 1. Januar 2024 in Kraft treten kann.

Wann finden die entsprechenden Generalversammlungen statt?
- GV CMZ: Dienstag, 2. April von 14.30 bis 23 Uhr
- GV ZCV: Dienstag, 9. April von 14.30 bis 23 Uhr

Zu beiden Generalversammlungen folgen weitere Informationen.

An der Delegiertenversammlung wurde ein einstimmiger Entscheid für eine neue Verbandsstruktur gefällt.

Der Pfeil veranschaulicht den Prozess, bei dem die Regionalverbände zu einem nationalen Verband fusioniert werden.

Wegen der statutarischen Anforderungen mit Blick auf die angestrebte Fusion kann im Fall von beiden Regionalverbänden eine zweite ausserordentliche Generalversammlung nötig werden.

Folgende Termine sind dafür angesetzt:
- GV CMZ: Dienstag, 7. Mai 2024 von 15.30 bis 17 Uhr
- GV ZCV: Dienstag, 14. Mai 2024 von 15.30 bis 17 Uhr

Die Delegiertenversammlung findet dann am 24. und 25. Juni 2024 statt, um den Prozess final zu besiegeln und den Startschuss für die neue Verbandsstruktur zu geben.

Wie setzt sich künftig der neue Vorstand zusammen?
Geführt werden soll der neue Zusammenschluss von einem neu gewählten Vorstand mit starken Regionalvertretern. Der Vorstand soll zu Beginn aus zehn Personen bestehen – kann bei Bedarf aber aufgestockt werden.

Es soll eine moderne Organisationsstruktur ermöglicht werden. Hans-Peter Oettli, Präsident CafetierSuisse, beschreibt das Ziel der neuen Verbandsstruktur wie folgt: «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.»

Durch die neue Verbandsstruktur werde der organisatorische Aufbau zudem vereinfacht und 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.

Folgende Vertreter sollen Teil des neuen Vorstands sein:
- Verbandspräsident
- Finanzvorstand
- Vertreter*in GastroSuisse
- Regionalvertreter*in Kanton Basel-Stadt und Land
- Regionalvertreter*in Kanton Bern
- Regionalvertreter*in Kanton St. Gallen (inkl. Appenzell Ausserrhoden, Appenzell Innerrhoden, Glarus)
- Regionalvertreter*in Luzern (inkl. Uri, Nidwalden, Obwalden, Schwyz, Zug)
- Regionalvertreter*in Kanton Schaffhausen (inkl. Thurgau)
- Regionalvertreter*in Kanton Solothurn (inkl. Aargau)
- Regionalvertreter*in Kanton Zürich (inkl. Graubünden)

«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. Sie engagieren sich in der Mitgliederwerbung und tragen den Anliegen aus den betreffenden Regionen via Vorstand und Geschäftsstelle in den Verband. Das Team der Verbandsgeschäftsstelle wird dieses Engagement unter der Leitung der Geschäftsführerin Sylvie Vogt koordinieren.

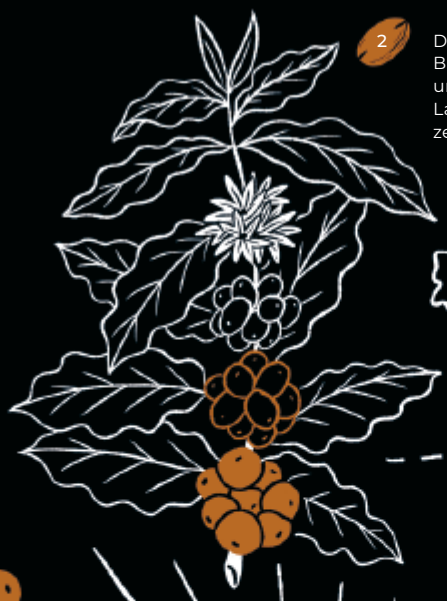
Folgende Qualitäten sollte man als Regionalvertreter*in mitbringen:
- Aktive Gastronomin / aktiver Gastronom
- Interesse an der aktiven Vertretung des Gastgewerbes
- Kenntnisse über die Strukturen und Funktion des Verbandes
- Analytisches Denkvermögen, Konfliktfähigkeit, Ausdrucksstärke, Persönlichkeit

Welches Ziel wird mit der Fusion verfolgt?
CafetierSuisse soll als starker und schlank organisierter Verband mit regionaler Vernetzung auch in Zukunft für die Interessen und Mitglieder und der Branche eintreten. 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 Vorstand 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 für den Verband und die Café-Branche engagieren und die regionalen Themen direkt in den gestärkten Vorstand tragen. ■

DIE Welt DES Kaffees

1 Die wilden Kaffeepflanzen stammen ursprünglich aus dem Kongobecken und aus Äthiopien. Der Kaffee kam ab dem 16. Jahrhundert von Arabien nach Europa.



2 Der Kaffeebaum trägt sowohl Blüten als auch reife und unreife Früchte – aber jedes Land hat eine Haupternte-zeit.

3 Die zwei wichtigsten Kaffee-baum-Arten: Arabica und Canephora (Robusta).

4 Kaffee wird in rund 90 Ländern angebaut. Die Hauptanbau-gebiete liegen im Kaffeegürtel rund 23 Grad nördlich und 25 Grad südlich des Äquators.

5 Vom Samen zur Ernte. Erst zwischen dem 5. und 7. Jahr kann mit einer normalen Ernte gerechnet werden.

6 Die Kaffeekirsche:

7 Nach der Ernte wird der Kaffee hauptsächlich durch folgende zwei Methoden weiter aufbereitet: Gewaschene und ungewaschene Aufbereitung.

8 Kaffee kann man nicht nur trinken, Kaffee ist auch ein kostbares Handelsgut und gibt vielen Menschen Arbeit. Er wird auf der ganzen Welt gehandelt. Die heutigen Kaffeebörsen werden elektro-nisch geführt.

9 Der Rohkaffee wird entweder in Säcken (Sackverschiffung) oder in Containern (Bulk-verschiffung) transportiert.

10 Ohne Qualitätstest kein guter Kaffee. Von jeder neu ein-treffenden Rohkaffeelieferung werden Proben genommen und auf Farbe, Geruch, Bohnen-grösse, Geschmack und Fehler getestet.

11 Die Mischung und der gleich-mässige Röstgrad machen es aus.

13 Kaffee kann auf viele Arten zubereitet und genossen werden: Espresso, Latte Macchiato, Wiener Kaffee, Ristretto und viele mehr.

12 Der Kaffee soll sein Aroma möglichst lange behalten und wird vor allem in diesen zwei Verpackungen verkauft: hartvakuumiert oder vakuumiert unter Schutzatmosphäre.

14 Das Empfinden von Kaffee wird durch Geruch (Aromen), Geschmack (Taste), Haptik und Optik bestimmt.

www.procafe.ch

Interview mit Hans-Peter Oettli

Fragen an den Präsidenten zur Fusion im Verband

Die angestrebte Fusion der Regionalverbände ist das Ergebnis eines langen Diskussionsprozesses im Verband, warum ist jetzt der richtige Zeitpunkt dafür?
Es ist darum der richtige Zeitpunkt, weil wir in allen Konsultativ-Abstimmungen nicht nur eine Mehrheit, sondern Einstimmigkeit zur vorgeschlagenen Neu-Organisation erreicht haben. Der Start zum Prozess hat drei Jahre vor der Pandemie begonnen, mit einem Team von Mitgliedern und mit externer Unterstützung. Die lange Dauer hatte seine Gründe: Wir wollten einen gut durchdachten Vorschlag machen und mussten aus juristischen Gründen gewisse Fristen einhalten. Zusätzlich hat die Pandemie den geplanten Zeitablauf verzögert.

Welches Ziel wird mit dem Zusammenschluss angestrebt?
Wir möchten neue und jüngere Mitglieder und Vorstände für unseren Verband gewinnen, um diesen mit modernen Dienstleistungen und Angeboten in die Zukunft zu führen. Damit sind wir ein starker Verband mit neuem Vorstand, mit regionaler und nationaler Vernetzung.

Wie wird, trotz der Fusion, den regionalen Unterschieden Rechnung getragen und der Kontakt in die Regionen sichergestellt?
Die Regionalvertreter/innen im Vorstand sind der wichtigste Bestandteil im Netzwerk, denn sie pflegen die Kontakte:

- mit den Mitgliedern
- mit den Behörden als offizieller Verbandsvertreter
- mit den anderen Gastronomieverbänden, Arbeitgeber- wie Arbeitnehmerverbänden
- mit den Ausbildungsstellen der Gastronomie, insbesondere der Hotel- und Gastro-Formation HGF. Wichtig ist, dass die Regionalvertreter nicht nur Pflichten, sondern auch Kompetenzen haben und sehr stark von der Geschäftsstelle unterstützt werden.

Zuerst müssen die beiden Regionalverbände zustimmen, dann die Delegiertenversammlung des Nationalverbandes. Warum dieser aufwendige Prozess?
Gemäss den Statuten von CafetierSuisse und den beiden selbständigen Regionen müssen wir diesen Aufwand betreiben. Damit haben wir alle juristischen Vorschriften berücksichtigt. Selbstverständlich werden auch alle Vorgaben der Rechnungsstellung betreffend berücksichtigt.

Sie haben einen Generationenwechsel angesprochen, welche Herausforderungen wollen sie nach der Fusion in Angriff nehmen?
Mit einem vergrösserten Vorstand mit jüngeren Mitgliedern besteht meine Hoffnung, dass sich Persönlichkeiten finden, um diesen Generationenwechsel zu vollziehen. Damit ist dann mittelfristig auch die Präsidentschaft gemeint.

Worauf freuen Sie sich nach der erfolgreichen Umsetzung dieser Verbandsentwicklung besonders?
Auf die Zusammenarbeit mit dem neuen Vorstand und den weiteren Gremien. Die personell neu zusammengesetzte Geschäftsstelle unter der Leitung von Sylvie Vogt funktioniert schon sehr gut. Sehr gerne möchte ich dieses Zusammenspiel Geschäftsstelle – Gremien begleiten. Zudem freue ich mich auf die neue Generalversammlung 2025, zu der dann alle Mitglieder des Verbandes eingeladen sind und die sicher ein tolles Programm bieten wird. ■

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 das ideale Geschenk für treue Gäste oder Mitarbeitende.

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 ist für die Betriebe kostenlos – sie müssen sich lediglich bei Lunch-Check registrieren (Gut zu wissen: Die geringe Lunch-Check-Kommission wurde erst letztes Jahr gesenkt). 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. So geht's:

- Halten Sie die Karte mit dem Magnetstreifen nach unten und zur Geräteinnenseite
- Ziehen Sie die Karte dann langsam und von oben nach unten durch den Magnetleser (meist auf der rechten Seite des Geräts)
- Beachten Sie die Anzeige auf dem Display

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

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

Nutzerinnen und Nutzer können Saldo einfach abfragen
Scannen Sie den QR-Code auf der Kartenrückseite oder senden Sie eine SMS mit dem Keyword BON + Kartennummer an 963 (CHF 0.20/SMS) oder via Lunch-Check App oder auf mylunchcheck.ch. ■

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

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

Hotelier der Nation

Martin von Moos – Neuer Präsident HotellerieSuisse im Interview

Herr von Moos, vor gut einem Monat haben Sie Ihr neues Amt als Präsident von HotellerieSuisse angetreten. Wie haben Sie sich eingelebt?
Einerseits war es natürlich sehr viel Neues für mich, andererseits konnte ich auf meine Erfahrung als Regionalpräsident der Zürcher Hotellerie zurückgreifen. Mit der Berufung von Nicole Brändle zur neuen Direktorin des Verbandes ist neben der Verbandsleitung auch die Direktion neu besetzt und wir freuen uns beide auf die Herausforderung.

Welche Ziele haben Sie sich für Ihre Zeit als oberster Hotelier der Nation gesetzt?
Ich möchte die Versprechen, die ich während meiner Wahlkampagne gemacht habe, umsetzen. Dabei geht es um die aktuellen und bekannten Herausforderungen der Branche, aber auch darum, den praktischen Nutzen für die Mitglieder durch den Verband zu fördern und zu stärken.

Welche Themen liegen Ihnen persönlich besonders am Herzen?
Wir müssen noch mehr auf unsere Kundenbedürfnisse, in unserem Fall auf die Mitglieder, eingehen. Dabei setzen wir den Fokus darauf, Projekte und Lösungen schneller und flexibler auf den Boden zu bringen.

Mit welchen Herausforderungen sieht sich die Hotelbranche derzeit konfrontiert? Und wie möchten Sie diesen entgegenwirken?
Die Arbeitsmarktprobleme, Digitalisierung und Nachhaltigkeit sind Themen, die uns in den nächsten Jahren beschäftigen werden. Aber auch die steigenden Kosten, gerade im Bereich Energie, beschäftigen die Betriebe. Als Verband müssen wir uns in diesen Bereichen für die richtigen Rahmenbedingungen einsetzen, um den wirtschaftlichen Erfolg der Betriebe und die Zukunftsfähigkeit der Branche zu gewährleisten.

CafetierSuisse und HotellerieSuisse verbindet u.a. der gemeinsame L-GAV. Die Weiterentwicklung des L-GAV wird schon lange diskutiert, welchen Handlungsbedarf sehen Sie?
Der Grundbeschluss des aktuellen L-GAV des Gastgewerbes trat 1999 in Kraft. Seither hat der L-GAV unserer Branche grosse Dienste erwiesen und eine stabile Sozialpartnerschaft zwischen Arbeitnehmern und Arbeitgebern ermöglicht. In der Zwischenzeit hat sich aber viel geändert: Arbeitsmethoden, Anforderungen an flexiblere Arbeitszeiten, Bedürfnisse der neuen Generationen und vieles mehr. Deshalb sollten sich alle involvierten Parteien zusammensetzen, um den L-GAV an diese aktuellen Anforderungen anzupassen.

Martin von Moos war 2015 bis 2023 Präsident der Zürcher Hotellerie und gleichzeitig Geschäftsführer der Hotels Belvoir und Sedartis in Rüschlikon/Thalwil. Zudem engagiert er sich in verschiedenen Gremien innerhalb der Branche. Ende 2023 wurde er durch die Delegiertenversammlung des Nationalverbandes zum Präsidenten von HotellerieSuisse gewählt.

Zuletzt zum Thema Kaffee. Welche Bedeutung hat ein guter Kaffee in der Hotellerie und haben Sie in den vergangenen Jahren eine veränderte Erwartungshaltung der Gäste beim Thema Kaffeequalität festgestellt?
Ich sehe es ähnlich wie beim Wein. Ein guter Kaffee gehört wie eine gute Weinkarte zu einem guten Hotel. Wenn ich in einem Hotel oder an einer Bar einen Halbautomaten sehe, freue ich mich umso mehr auf den Kaffee. Neue Trends wie Espresso Macchiato, Kaffees mit diversen Geschmacksnoten, Iced Coffees etc. erreichen heute eine neue Zielgruppe und das ist gut so. Mit dem Revival des Filterkaffees habe ich allerdings etwas mehr Mühe. Grundsätzlich bleibt der Kaffee, auf Grund der guten Margen, auch für Hoteliers ein wichtiger Geschäftsbereich. ■

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

CafetierSuisse Dienstleistungen

Damit Ihre Konzentration auf dem Betriebserfolg liegt!

Als moderner Arbeitgeber- und Branchenverband in der Schweiz für individuelle Gastronominnen und Gastronomen unterstützt CafetierSuisse seine Mitglieder mit Dienstleistungen und praktischer Beratung in der täglichen Arbeit für mehr Erfolg im Betrieb. UnternehmerInnen und GeschäftsführerInnen profitieren von einem unabhängigen und profilierten Problemlöser, damit sie sich mit dieser Unterstützung besser auf ihr Kerngeschäft konzentrieren können.

Gastronomie Beratung
Mit den Checklisten und der Beratung von CafetierSuisse können Sie die Betriebsabläufe in Ihrem Café oder Restaurant optimieren! Von der Kontrolle Ihrer Betriebsabläufe, über die richtige Rekrutierung von Mitarbeitenden, Marketing für Ihren Betrieb, bis hin zur Umsatz- und Kostenoptimierung. Diese Checklisten und Informationsmaterialien begleiten und erleichtern die tägliche Arbeit in Ihrem Betrieb.

- Beratung zu Ihren individuellen Fragen
- Download nützlicher Vorlagen und Checklisten
- Vorzugspreise: corretTime Zeiterfassung

Rechtsberatung L-GAV und Arbeitsrecht
Sie haben Rechtsfragen oder brauchen rechtliche Hilfe? Mitglieder von CafetierSuisse profitieren von einer kostenlosen Erstberatung bei Rechtsfragen zu Ihrem Betrieb und Zugang zu unserem Netzwerk an Fachanwälten – kompetent und ohne Wartezeit.

Rechtsberatung direkt und unkompliziert:
info@cafetier.ch & 044 201 67 77

Versicherungen für die Gastronomie
Die Rahmenverträge für CafetierSuisse-Mitglieder sind auf die Gastronomie zugeschnitten, L-GAV-konform und bieten exklusive Verbandsrabatte. Mitglieder von CafetierSuisse profitieren von einem klar strukturierten, L-GAV-konformen und finanziell attraktiven Versicherungsangebot. Mit den Versicherungspartnern und Rahmenverträgen von CafetierSuisse sind die wichtigsten Versicherungen für die Gastronomie abgedeckt.

- **panvica:** Verbandsausgleichskasse für AHV/BVG, FAK und Pensionskasse
- **Swica Krankenversicherung AG:** Attraktive Rahmenverträge für Krankentaggeldversicherungen.
- **Baloise Versicherung AG:** Haftpflicht- & KMU-Versicherungen.

Lunch-Check
Lunch-Check bietet Gastronominnen und Gastronomen sowie Ihren Gästen eine einfache Zahlungsmöglichkeit für die Gastronomie. Während die Kunden kulinarische Vielfalt zu günstigen Konditionen geniessen, machen Gastronomen dank vieler Gäste und geringer Kommissionen ein gutes Geschäft. CafetierSuisse-Mitglieder können von diesem Service profitieren.

- CafetierSuisse Geschenkkarte
- Zugang zu Lunch-Check-Karte

News, Trends und Kurse
Mit CafetierSuisse sind Sie jederzeit über alle Trends und Neuerungen informiert. Die Schulungen und Kurse sind praxisnah und können im Betrieb sofort umgesetzt werden.

- Kurse L-GAV & Arbeitsrecht
- Ausbildung zum Kaffee-Sommelier
- KOPAS-Kurse
- Onlineplattform, Mitgliedermagazin und Newsletter

Tagungen, Events und Politik
CafetierSuisse engagiert sich bei Politik und Behörden für die Interessen der Gastronomie und setzt sich für die Kaffeekultur in der Schweiz ein. Die Events und Tagungen von CafetierSuisse sorgen für mehr Konkurrenzfähigkeit und bieten eine ideale Plattform für den Informationsaustausch und ein aktives Netzwerk für Unternehmerinnen und Unternehmer.

- Politisches Engagement für die Branche
- Spannende Verbandstreffen (GV)
- Café-Trend-Touren
- Kaffeetagung

Einer von uns

Resident Zürich

Das Resident/Resilient-Studios im Herzen von Zürich ist Eventlocation, Café und Co-Working-Space zugleich. Damit vereint das In-Lokal Business und Kultur unter einem Dach. Die Location, die zweimal täglich umgebaut wird, hat auch schon zum zweiten Mal den Preis der schönsten Eventlocation abgeräumt.

Urban, hip und wandelbar – das ist das Resident, das mittlerweile schweizweit bekannt ist. Das CafetierSuisse-Mitglied, das seinen Standort im schicken Zürcher Seefeld hat, ist nämlich nicht nur eine Eventlocation und ein Café, sondern gleichzeitig auch unter dem Namen «Resilient-Studios» ein Co-Working-Space für Private-Offices und Meetingräume. Damit werden Business und Kultur unter einem Dach vereint. Rund 225 Arbeitsplätze werden verteilt auf fünf Stockwerke vermietet. Dabei können sich Einzelpersonen aber auch ganze Firmen einmieten – inklusive Sitzungszimmer, welche auch für Externe buchbar sind.

Genauso breit wie ihr Co-Working-Space-Angebot ist auch die Palette an Events, die im Resident durchgeführt werden. So ist laut Betriebsleiter Sun Schmid von Generalversammlungen, Business- oder Kundenevents, Produktvorstellungen, Firmenjubiläen, Personalfesten, Tagungen, Geburtstagen und Hochzeiten alles dabei. «Es gibt praktisch nichts, das wir nicht machen», sagt der 27-Jährige. Im Frühling und Herbst hätten sie auch schon Daydance-Partys gehostet. Wird die Maximal-Kapazität inklusive Aussenbereich ausgereizt könne das Resident im Durchlauf bis zu 400 Gäste beherbergen.

Allein letztes Jahr 250 Anlässe

Genau die enorme Vielfältigkeit sei es auch, die sowohl ihn als auch seine rund 20 Mitarbeitenden tagtäglich antreiben. «Keine Woche ist wie die vorherige.» Unter anderem dank dem modularen Mobiliar sei das Resident so flexibel wie kaum eine andere Location. «Wir stellen jeden Tag zwei Mal die ganze Möblierung um. Wir haben gar ein Team, das nur für den Umbau zuständig ist.»

Pro Woche finden im Resident vier bis sechs Anlässe statt – allein letztes Jahr waren es insgesamt 250. «Die Events sind definitiv unser Kerngeschäft.»

Obwohl es das Resident erst seit 2020 gibt, hat die Location sich schon einen Namen gemacht: So hat das Lokal 2022 und 2023 beim Swiss Location Award von Eventlokale.ch abgeräumt und zwei Mal die Auszeichnung «herausragend» erhalten. 2023 ist das Resident mit einer Bewertung von 9,4 von zehn Punkten gar auf dem ersten Platz schweizweit gelandet.

Viele ihrer Kunden schätzen das Resident jedoch nicht nur als Event-Lokal, sondern auch als Kaffee. So habe eine Bank, die gleich um die Ecke ist, das Resident als «ihr Wohnzimmer» entdeckt, wie Betriebsleiter Schmid berichtet. «Die Firma hat letztes Jahr sechs Anlässe bei uns veranstaltet.» Zudem nutze sie das Kaffee auch, um Mitarbeitergespräche durchzuführen. «Sie scheinen sich hier wirklich wohlzufühlen. Das freut mich enorm.» ■

5 Fragen an…

Interview mit Sun Schmid

Was begeistert Sie an Ihrem Beruf?
Kein Tag ist wie der vorherige. Da wir Events aller Art planen, habe ich vom Vermögensverwalter bis zum jungen Paar, das demnächst heiratet, mit den unterschiedlichsten Leuten zu tun. Dabei ist es das Schönste für mich, dass die Freude dabei stets im Vordergrund steht. Zu Beginn die Vorfreude auf den Anlass, dann die strahlenden Gesichter am Event selber und am Ende die Dankbarkeit, die sie uns entgegenbringen. Ich habe also «fast» immer mit gut gelaunten Menschen zu tun. Das sehe ich als enormes Privileg an.

Was macht Ihren Betrieb einzigartig?
Tagsüber sind wir ein Kaffee und ein Co-Working-Space, parallel schon morgens, am Nachmittag oder spätestens abends werden wir zur Eventlocation für die unterschiedlichsten Events. Dadurch wird die Lokalität für unsere Gäste immer neu erlebbar. Unsere Kunden finden jeden Tag ein neues Setting vor. Ich denke, das macht uns ziemlich einzigartig und innovativ.

Warum sind Sie Mitglied von CafetierSuisse?
Meiner Meinung nach ist es wichtig, dass die Betriebe die Branchenverbände unterstützen. Ich sehe das als Geben und Nehmen. Zudem ist es schön zu wissen, dass man eine Anlaufstelle hat, an die man sich bei Fragen wenden kann. Wir waren auch schon froh, dass wir bei Unklarheiten zu Personalfragen CafetierSuisse kontaktieren konnten.

Was sind derzeit die Trends in der Gastronomie?
Pop-up-Locations sind definitive in Mode. Vor allem in der Zürcher Szene gehen extrem schnell Bars oder Restaurants auf – aber auch genauso schnell wieder zu. In Zürich funktioniert das Konzept gut – die Leute wollen dabei sein, sehen und gesehen werden.

Wo trifft man Sie in Ihrer Freizeit?
Im Resident. (lacht) Als wir noch am Anfang standen, habe ich mir praktisch keine Freizeit gegönnt. Inzwischen bin ich darin etwas besser geworden. Im Sommer schwinge ich mich auf meine Triumph und im Winter trifft man mich auf den Ski an. Ansonsten bin ich auch in der Freizeit ganz der Gastronom und entdecke gerne neue Restaurants oder hippe Bars. ■

Sun Schmid hat von Anfang an beim Aufbau von Resident/Resilient-Studios mitgewirkt.

USP (Standort, Einrichtung, Teamspirit, vollständige Infrastruktur [Sun Schmid: «Wir sind wie eine Eventagentur mit eigener Location»]):

Kaffee: 4.80 CHF

Espresso: 4.80 CHF

Kaffeemaschine: Simonelli

Verkaufte Tassen Kaffee pro Tag: 50

Anzahl Mitarbeitende: zirka 20

Kapazität: Platz für bis zu 300 Personen

Resident Eventlocation
Resilient Coworking
Kreuzstrasse 24
8008 Zürich
044 545 22 33
www.resilient-studios.com

Öffnungszeiten Café:
Mo–Fr: 9–17 Uhr
Sa & So: geschlossen
Events: Mo–So
von frühmorgens bis spätabends.

Das CafetierSuisse Team

Geschäftführerin Sylvie Vogt im Interview

Sie sind bereits in das zweite Jahr als Geschäftsführerin von CafetierSuisse gestartet. Welche Themen beschäftigen den Verband dieses Jahr besonders?
Klar ist, dass uns die Integration der Regionalverbände in den Nationalverband, die Schaffung einer modernen Struktur mit einer Zentrale und gleichzeitig Regionalvertretungen vor Ort fordert. Wir wollen diese Chance nutzen und die erfolgreiche Geschichte von CafetierSuisse fortführen.

Da Sie bereits zuvor lange für CafetierSuisse tätig waren, kennen Sie den Verband schon lange. Nun kam der Rollenwechsel hin zur Geschäftsführung – was hat sich verändert?
Es hat geholfen, dass ich die Geschäftsstelle schon gut gekannt habe. Trotzdem ist es etwas anders, denn in der Geschäftsführung hat man die Gesamtverantwortung für alle Bereiche des Verbandes. Zum Glück zeichnet mich eine strukturierte Arbeitsweise aus, so konnte ich schnell alle Aufgabenfelder erschliessen. Es ist toll, dass ich mich auf ein super Team verlassen kann.

Was zeichnet CafetierSuisse für Sie aus?
Ziel und Zweck des Verbandes ist es, unsere Mitglieder darin zu unterstützen, einen erfolgreichen Betrieb zu führen. Dazu gehören nützliche und gefragte Dienstleistungen, Beratung, Information, Weiterbildung, spannende Events und die Interessenvertretung unserer Branche. Es ist unsere Aufgabe, dieses Angebot stetig zu verbessern und weiterzuentwickeln. CafetierSuisse zeichnet traditionell die Nähe zu den Mitgliedern und ihren Anliegen aus. Sie können sich sehr unkompliziert und direkt in den Verband einbringen.

Welche Rolle spielt Kaffee für den Verband und Sie persönlich?
Für einen erfolgreichen Betrieb braucht es mehr als nur guten Kaffee, aber ohne guten Kaffee geht es eben auch nicht. Dafür steht CafetierSuisse und deshalb werden wir uns auch in Zukunft für eine hohe Kaffeequalität und damit entsprechend hohe Umsätze mit Kaffee einsetzen.

Anzeige

Diese drei Frauen sind auf der Geschäftsstelle in Zürich für die Verbandsmitglieder im Einsatz

Sylvie Vogt
Geschäftsführerin

Sylvie Vogt ist seit acht Jahren zentraler Teil des Teams von CafetierSuisse. In den ersten Jahren hat sie den Verband in der Administration und der Geschäftsführung für die Zürcher Bäcker und Confiseure in jedem Detail kennen gelernt. 2022 hat der Zentralvorstand von CafetierSuisse Sylvie Vogt als Co-Geschäftsführerin gewählt, nach einem halben Jahr der Einarbeitung hat sie diese Aufgabe dann in Gänze übernommen. Seit 2023 ist Sylvie Vogt alleinige Geschäftsführerin von CafetierSuisse und den Regionalverbänden CMZ und ZCV sowie des Zürcher Bäcker-Confiseur-Meister Verbandes.

Sylvie Vogt ist Absolventin der Hotelfachschule Zürich (Belvoirpark) und kennt die Gastronomielandschaft aufgrund ihrer Erfahrung in vielen unterschiedlichen Unternehmen hervorragend aus Theorie und Praxis. Vor ihrer Tätigkeit für CafetierSuisse war sie Assistentin der Direktion eines grossen Gastronomie-Unternehmens in Zürich.

Mit ihrem fundierten Fachwissen zur Gastronomie, ihrem Flair für Eventplanung und ihrer Erfahrung in Verbandsorganisation ist sie das organisatorische Herz von CafetierSuisse. Auf ihrem Tisch laufen alle Fäden zusammen und es wird die Entwicklung des Verbandes geplant und in Angriff genommen.

Martina Gassner
Mitgliederbetreuung

Martina Gassner ist bereits seit drei Jahren im Team von CafetierSuisse engagiert. Gassner bringt einen beträchtlichen Erfahrungsschatz im Bereich Gastronomie mit: So hat sie nicht nur das Restaurant Kornsilo in Zürich geleitet, sondern war auch in diversen Funktionen – unter anderem als Betriebsassistentin und Chef de Service – tätig. Damit kennt sie sich bestens mit den Strukturen eines Gastronomie-Betriebes aus und weiss, worauf es in der Branche ankommt.

Ursprünglich hat Martina Gassner eine Ausbildung zur Hotelfachfrau EFZ absolviert. Danach hat sie sich zur Berufsbildnerin sowie zur Bereichsleiterin Restauration weitergebildet und zudem einen Kurs im Bereich Leadership und Management absolviert.

Bei CafetierSuisse ist sie für die Mitgliederbetreuung, die Eventorganisation und Administration zuständig. Dieselben Aufgaben übernimmt sie auch für den Zürcher Bäcker Confiseur Meister Verband.

Nerina Greminger
Mitgliederbetreuung

Nerina Greminger ist bereits seit 2023 bei CafetierSuisse tätig. Die Aargauerin hat sich im Führungsbereich der Gemeinschaftsgastronomie umfassende Kompetenzen angeeignet und verinnerlicht. Dabei hat Greminger für die Gastronomie- und Hotelmanagement-Gruppe SV Schweiz diverse Personalrestaurants geleitet – darunter UBS, Culinarium Helsana und Julius Bär Bank.

Greminger ist Absolventin der Hotelfachschule Belvoirpark und hat sich später zur diplomierten Betriebswirtschafterin weitergebildet.

Genau wie Martina Gassner ist Nerina Greminger bei CafetierSuisse für die Mitgliederbetreuung, die Eventorganisation und Administration zuständig. Dieselben Aufgaben übernimmt sie auch für den Zürcher Bäcker Confiseur Meister Verband. ■

Kontakt Geschäftsstelle
CafetierSuisse
Geschäftsstelle SCV
Bleicherweg 54, 8002 Zürich
+41 44 201 67 77
info@cafetier.ch

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

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
Schaffhauser-
strasse 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

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

Stoll Kaffee AG
Austrasse 38
8045 Zürich
Tel. 044 463 33 78
Fax 044 463 33 57
www.stoll-kaffee.ch

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

Illycafé AG
Wiesengrundstrasse 1
8800 Thalwil
Tel. 044 723 10 20
Fax 044 723 10 21
www.illycafe.ch

Anzeige

In unseren Wasser-Intensiv-Seminaren für Kaffee-Profis nehmen wir Sie mit in die Welt des Wassers und entführen Sie mit unterschiedlichsten Wässern und Cuppings auf eine sensorische Entdeckungsreise. **Turn on know-how**

Mehr Infos und
Anmeldung

www.brita.ch

BRITA WATER
ACADEMY

Kaffeewissen

Fragen und Antworten zum Thema «Die Frische bei der Kaffeezubereitung»

Guter Kaffee und gute Kaffeegetränke sind eine herrliche Sache! Die Frische spielt hier eine entscheidende Rolle. Letztendlich sind hervorragender Kaffee-Geschmack und Frische in vielfacher Hinsicht miteinander verbunden. Nachfolgend lesen Sie die wichtigsten Frische-Kriterien:

Was ist eigentlich frischer Kaffee?
Die meisten Kaffeeliebhaber verstehen darunter den herrlichen Kaffeeduft, der verströmt wird, wenn man eine Verpackung öffnet. Dabei hofft man stets, dass dieser Kaffee genauso herrlich schmeckt, wie er riecht – ohne Beeinträchtigungen wie Fremd-Aromen oder -Geschmack.

Frischer Rohkaffee – ein Kriterium?
Das Kaffeearoma wird schon vor der Röstung über den Rohkaffee beeinflusst. Das ist vor allem bei der Lagerung von Grünkaffee der Fall, wo Feuchtigkeit und Temperatur eine grosse Rolle spielen. Nach einem ersten Ausgasen – dem Entweichen von Kohlendioxid (CO_2) – wird der Kaffee nach dem Rösten verpackt. Hier eignen sich als Frische-Garant die Ventilverpackungen, durch die das entstandene CO_2 entweichen, aber gleichzeitig kein Sauerstoff in die Packung eindringen kann.

Wann kann man Kaffee als frisch geröstet bezeichnen?
Nach dem Rösten und Ausgasen ist der Kaffee für eine Zeitspanne von ca. 12–15 Wochen als frisch geröstet zu bezeichnen. Die Aromen sind vorhanden, vorausgesetzt, dass der Kaffee richtig gelagert wurde. Das Röstdatum auf der Verpackung ist daher der richtige Orientierungspunkt.

Spielt «frisch gekauft» eine Rolle?
Nein, das sagt nichts über die Frische aus. Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) ist eine gesetzliche Orientierungshilfe, sagt aber über die Frische nichts aus. Das MHD kann auch mit 24 Monaten angegeben werden, der Kaffee ist danach sicher noch trinkbar, aber Frische, Geschmack und Qualität werden kaum zu finden sein.

Tipp:
Kaffee ist ein klassisches Frischeprodukt, das dementsprechend immer frisch und nicht auf Vorrat gekauft werden sollte.

Frische und Lagerung – wie passt das zusammen?
Kaffee muss zur Bewahrung seiner Aromen richtig gelagert werden: kühl, dunkel, trocken, ohne Fremdaromen (daher z. B. kein Kühlschrank). Bei einer schlechten Lagerung verflüchtigen sich die Aromen schneller, der Kaffee schmeckt bestenfalls schal, im schlimmsten Fall unangenehm.

Wie kann man optimal die Frische bewahren?
Ist der Kaffee einmal geöffnet, sollte darauf geachtet werden, die Bohnen bestmöglich zu schützen. Auf keinen Fall sollte man die Bohnen in eine Dose oder ähnlichen Behälter umschütten. Das wäre ein unnötiger Sauerstoff-Schub. Am besten die Luft so gut wie möglich aus der Verpackung herausdrücken, mit Clip oder Klebeband verschliessen bzw. die Originalverpackung in eine Vakuum-Aroma-Dose geben oder eine wiederverschliessbare Verpackung kaufen.

Warum Kaffee immer frisch mahlen?
Grundsätzlich die Kaffeebohnen nicht zur Gänze in einen Mühle-Behälter füllen, wenn der Kaffee nicht schnell verbraucht wird. Auf jeden Fall aber immer frisch mahlen, denn beim Mahlen gehen unzählige Aromen verloren.

Martin Kienreich, Autor von faq-kaffee.com

Frisches Wasser?
Das Wasser ist generell ein wichtiger Einflussfaktor für den Kaffee: am besten gefiltertes und aufbereitetes kaltes Leitungswasser verwenden (Filter-Kartuschen), das nicht vollständig enthärtet ist (ca. 7 °dH).

Frischmilch oder UHT-Milch?
Das ist eine Frage des «guten Geschmacks». Generell macht eine Frischmilch immer mehr Sinn als eine Haltbarmilch, denn nur sie liefert das frische und unverfälschte Milch-Aroma für die unzähligen Kaffee-Milch-Getränke. ■

Martin Kienreich hat in vielen Jahren Kaffeepraxis unzählige an ihn herangetragenen Fragen akribisch gesammelt, die am häufigsten gestellten ausgesucht und kurz und prägnant beantwortet. Neben dem hoch informativen Inhalt erklärt er in seinem Handbuch FAQ Kaffee Begriffe, liefert Zahlen, Fakten und Daten und verrät Tipps & Tricks.

Literaturtipp

Das Buch **FAQ KAFFEE** mit dem Sonderteil «Espresso-» und «Filterkaffee» erscheint gerade aktuell mit dem Spezialkapitel über den Schweizer Kaffeemarkt inklusive dem «Schweizer Rösterguide».
ISBN 978-3-9817661-1-0
Ebenfalls erhältlich: **FAQ TEE**
www.faq-kaffee.com; www.faq-tee.com

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 LGAV 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 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 werden. Alles mit dem Ziel, das erlangte Fachwissen verkaufsfördernd und gewinnbringend ein- und umzusetzen.

Ausbildungsziele der Kaffee-Sommelier-Ausbildung

Die Teilnehmer und Teilnehmerinnen …
- 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

Kurz notiert

Neues aus der Gastronomie

Olympiade der Köche: Schweiz holt Gold
Die Schweiz hat an der diesjährigen Olympiade der Köche in Stuttgart vom 2. bis 7. Februar so richtig abgeräumt: Besonders das Team der Armeeköche überzeugte die Jury und holte in der Kategorie Community Catering den Olympiasieg. Damit setzte sich das Swiss Armed Forces Culinary Team (SACT) unter Coach Sascha Heimann gegen 21 andere Teilnehmer durch.

Auch die Schweizer Kochnati und das Luzerner Team Cercle überzeugten mit ihren Kochkünsten. So verpasste die Nati den Sieg nur knapp und landete auf dem zweiten Platz. Die Mannschaft aus Luzern dagegen holte sich bei den Regionalequipen den dritten Rang.

So sehen Sieger aus: In der Kategorie Community Catering holten die Köche der Schweizer Armee den ersten Rang. (Quelle: Instagram)

HotellerieSuisse:
Erstmals eine Frau als Direktorin
Nachdem HotellerieSuisse mit Martin von Moos Anfang Jahr das Amt des Präsidenten neu besetzt hat, darf sich der Verband auch über eine neue Direktorin freuen. Am 30. Januar wurde Nicole Brändle zur neuen Direktorin gewählt. Damit wird der Posten zum ersten Mal mit einer Frau besetzt. Die 44-Jährige tritt die Nachfolge von Claude Meier, der das Unternehmen auf eigenen Wunsch verlässt, am 1. April an. Derzeit ist die Zürcherin als Leiterin Arbeit, Bildung, Politik von HotellerieSuisse tätig und zudem Mitglied der Geschäftsleitung.

Nicole Brändle hat an der Universität Zürich Volkswirtschaft studiert und in Singapur ein Executive MBA an der INSEAD Business School absolviert. «Wir freuen uns, mit Nicole Brändle eine sehr gut vernetzte und erfahrene Führungskraft gewonnen zu haben, die den Verband und die Branche bestens kennt. Durch ihre bisherigen Tätigkeiten in der Privatwirtschaft und im öffentlichen Sektor hat sie vertiefte Kenntnisse in den Bereichen Wirtschaft, Politik, Bildung und Finanzen», sagt HotellerieSuisse-Präsident Martin von Moos.

Mit Nicole Brändle wird der Posten der Direktorin bei HotellerieSuisse zum ersten Mal mit einer Frau besetzt.

Neue Studie zeigt:
Kaffee macht nur wach, wenn man ihn selten trinkt
Kaffee gilt als der Wachmacher schlechthin. Jetzt zeigt eine neue Studie aber, dass dem gar nicht so ist – zumindest nicht in jedem Fall. So kommt die Deutsche Gesellschaft für Schlafforschung und Schlafmedizin (DGSM) zum Ergebnis, dass Kaffee nur dann wach macht, wenn man ihn nicht zu oft trinkt. Das teilten die Wissenschaftler in einer Pressemitteilung vergangenen Herbst mit.

Demnach trete der erhoffte Koffeinkick nur ein, wenn man nur kurz geschlafen hat oder lange wach ist. «Kaffee ist nur dann ein Wachmacher, wenn unsere Rezeptoren sensitiv auf ihn reagieren», wird Caroline Reichert, stellvertretende Leiterin des Zentrums für Chronobiologie an den Universitären Psychiatrischen Kliniken in Basel, in der Mitteilung zitiert.

Dementsprechend sei es wichtig, dass der Körper eine Kaffeeepause habe, in der kein Koffein konsumiert wird.

Doch wie kommt es, dass viele Menschen trotzdem das Gefühl haben, dass sie dank Kaffee wacher sind? Reichert zufolge handelt es sich dabei um «chronische Koffein-Konsumenten». Diese Art von Mensch trinkt derart viel Kaffee, dass er über Nacht eine Art «Entzug» durchmacht. Durch die morgendliche Tasse Kaffee werde der Koffeinspeicher schliesslich wieder aufgefüllt. Während der Konsument den Eindruck hat, dass es ihn wach macht, handelt es sich in Wahrheit lediglich um einen positiven Effekt, der ausgelöst wird. ■

Reminder Alkoholverkauf

Hilfreiche Informationen für Ihren Betrieb

Eigentlich ist es ganz simpel: Wer unter 16 Jahre alt ist, darf weder in einem Restaurant noch in einem Laden alkoholische Getränke erwerben. Trotzdem gibt es immer wieder Betriebe, welche diese Bestimmungen nicht einhalten. So beispielsweise im Kanton Luzern, wie die «Luzerner Zeitung» berichtet und sich dabei auf durchgeführte Alkoholtestverkäufe der Polizei bezieht.

Deren Bilanz könnte dabei nicht ernüchternder sein: Von den 68 durchgeführten Testverkäufen sind 46 Prozent der Betriebe durchgefallen. Damit hält fast die Hälfte der Betriebe die Bestimmungen zum Jugendschutz nicht ein.

Dabei ist der Wortlaut im Gesetz unmissverständlich:
Laut Art. 42 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) ist die Abgabe (Verkauf oder kostenlose Abgabe offen oder in Behältnissen) jeglicher alkoholischer Getränke an Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren verboten. Im Falle, dass Zweifel bezüglich des Alters bestehen, ist ein amtlicher Ausweis zu verlangen. Zudem muss am Verkaufspunkt ein gut sichtbares Schild angebracht werden, das klar auf die Altersbeschränkung hinweist. ■

Sie haben noch kein Alkoholabgabeverbots-Schild?

Kein Problem!

Entsprechende Plakate können Sie bequem Online im Shop bestellen. Diese finden Sie hier.

Die Plakate sind in drei verschiedenen Designs erhältlich: Gelb/Rot, Orange/Blau oder Pink/Schwarz.

Übersicht kantonale Gastgewerbegesetze

Im Mitgliederbereich von CafetierSuisse finden Sie ein Dokument zu den Preisvorschriften, die bei alkoholischen Getränken in den verschiedenen Kantonen gelten.

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 manuellen Aufzeichnung der Arbeitszeiten und oder in Excel-Tabellen. Die Software ist browserbasiert, wodurch die Zeiterfassung kontinuierlich aktualisiert wird und Sie immer über die aktuellste Version verfügen. Die Registrierung dauert nur wenige Minuten und wird Ihren Arbeitsalltag erleichtern. Das Beste? 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 Einsicht in die aktuellen Saldi der Mitarbeitenden für eine reibungslose Erstellung der Dienstpläne.
- **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.

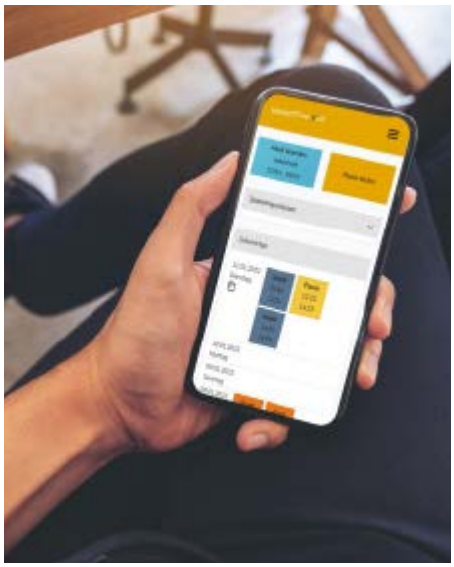
Für Mitglieder von CafetierSuisse gilt das folgende exklusive Angebot:

- 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 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 an die individuelle Situation



Informationen und Angebot
Wenn Sie **Interesse am exklusiven Angebot** für correctTime haben, melden Sie sich bei der **Cafetier-Suisse-Geschäftsstelle:**
044 201 67 77/info@cafetier.ch

- 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 nach 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 ■

Neue Deklarationspflicht bei Brot- und Feinbackwaren

Das müssen Sie jetzt wissen

Seit dem 1. Februar gilt im Bereich der Brot- und Feinbackwaren eine neue Deklarationspflicht. So müssen gastgewerbliche Betriebe und Verkaufsstellen künftig schriftlich das Produktionsland ihrer Backwaren angeben.

Diesen Februar ist im Lebensmittelgesetz eine neue Deklarationspflicht bei Brot- und Feinbackwaren in Kraft getreten. Künftig muss in Cafés, Restaurants und im Offenverkauf schriftlich angegeben werden, woher die Waren kommen. Dies gilt auch für Backwaren, die in Scheiben oder in Stücken serviert oder verkauft werden. Wie GastroSuisse schreibt, kann die entsprechende Angabe durch ein Schild oder einen Aushang erfolgen.

Das neue Gesetz ist am 1. Februar in Kraft getreten. Die Betriebe haben jedoch bis zum **31. Januar 2025** Zeit, die neuen Regelungen umzusetzen. ■

Die Deklarationspflicht gilt auch für sämtliche Backwaren, die in Scheiben oder in Stücken serviert werden.

Wer ist alles betroffen?
Die neue Regelung gilt für sämtliche Unternehmen, die Brot oder Feinbackwaren verkaufen. Dabei spielt es keine Rolle, ob es sich um Bäckereien, Restaurants, Hotels, Einzelhändler oder ähnliche Betriebe handelt.
Bei der Angabe des Produktionslandes reichen auch generelle Aussagen wie «alle unsere Brot- und Backwaren stammen aus der Schweiz» aus. Sprich: Waren mit derselben Herkunft können zusammengefasst werden. Auch ein übergeordneter geographischer Raum wie «EU» als Angabe ist zulässig.

In folgenden Fällen entfällt die Deklarationspflicht:

- Bei Dauerbackwaren, die länger als 30 Tage haltbar sind
- Wenn mindestens 80 % der Rohstoffe aus der Schweiz kommen
- Wenn der wesentliche Verarbeitungsschritt in der Schweiz erfolgt ist – sprich es sich um ein regionales Produkt handelt. In diesem Fall reichen Angaben wie «Tessiner Brot» oder «regionales Produkt».

Das bedeutet die neue Deklarationspflicht

Peter Lyner, Präsident des Zürcher Bäcker Confiseur-Meister Verbands schätzt ein:

Was bedeutet das für die Betriebe konkret? Wie gross ist der Mehraufwand?
Klar ist es ein Mehraufwand, mit den nötigen Prozessen kann man den Zeitaufwand minimieren. Es ist aber wie bei vielen Administrationsaufgaben. Chefs von kleinen und mittleren Betrieben werden sich mehr um die Administration als um ihre Fachkompetenz kümmern, um so den Betrieb weiterzuentwickeln. Die grossen Diskussionen wird es vor allem mit den Kontrollorganen geben, welche die Sachverhalte je nach Person und Kanton anders anschauen und kontrollieren.

Bringt die neue Deklarationspflicht auch Vorteile?
Richtig umgesetzt und ausgezeichnet, kann es dem Kunden die Stärke des Handwerks Bäckerei aufzeigen. Nämlich, dass wir regional sind und nicht nur regionale Werbung machen und dass unsere Gipfeli, Brote etc. auch wirklich in der Backstube vor Ort hergestellt werden und nicht von Polen importiert sind. Es ist also auch eine Chance, uns auf dem Markt besser zu positionieren und unsere Stärken besser auszuspielen.

Wie haben Sie die Umsetzung in Ihren Filialen/Cafés gehandhabt?
Bei uns wird die Umsetzung in den nächsten Monaten passieren. Wir wollen klar mit dem geringsten Aufwand die grösste Wirkung auf unsere Kunden haben und ihnen klar aufzeigen, was sie eigentlich von einer gewerblichen Bäckerei erwarten können: Regionale Handwerkskunst. ■

Peter Lyner führt den «Beck Lyner» mit vier Filialen in Winterthur in 4. Generation und ist Präsident des Zürcher Bäcker-Confiseur-Meister Verbands und Mitglied im Zentralvorstand des Schweizerischen Bäcker-Confiseurmeister-Verbandes. Natürlich ist er auch Mitglied von CafetierSuisse.

Trend Filterkaffee

Kaffee-Experte Philipp Henauer schätzt ein

Ein Blick in die Cafés zeigt: Offenbar wird wieder mehr Filterkaffee getrunken. Die braunen Tüten, durch welche der Kaffee sickert, scheinen wieder im Trend zu sein.

Philipp Henauer, Geschäftsführer des Traditionsunternehmens Henauer Kaffee, kann bestätigen, dass Filterkaffee seinen zweiten Frühling erlebt. «Es gibt immer mehr junge Kaffee-Bars, die gerne Filterkaffee anbieten», so der Unternehmer. Insbesondere bei Expats sei das Produkt beliebt – vor allem wenn der Kaffee «gut gemacht» sei.

Neben Amerikanern gehören Henauer zufolge Skandinavier sowie die Deutschen zu den Hautpkonsumenten. Nichtsdestotrotz gäbe es auch zahlreiche Schweizer, die dem Filterkaffee durchaus nicht abgeneigt seien. Die Community ist also breit. «Filterkaffee wird gekauft und zwar erstaunlich oft», bestätigt Henauer.

Doch nicht nur in Cafés auch in der sogenannten «Heimcommunity» sei der Filterkaffee beliebt. «Es ist simpel und schnell. Zudem braucht man nicht gleich eine Kaffeemaschine.» So sei es in zahlreichen Haushalten inzwischen gang und gäbe, dass Aeropress oder eine Bialetti statt einer Nespresso oder Delizio in der Küche stehe.

Obwohl manche von einem Boom sprechen, gilt der Filterkaffee als altbewährt. «Sobald grosse Mengen an Kaffee produziert werden müssen, wird schnell auf den Filterkaffee zurückgegriffen. Ein gutes Beispiel sind Schwingfeste», so der Kaffee-Experte. ■

So gelingt der Filterkaffee am besten – das meint Kaffee-Experte Henauer

1) Eignen Sie sich ein gewisses Wissen über Filterkaffee an – im Optimalfall besucht man einen Kurs
2) Am besten benutzen Sie frisch gemahlenen Kaffee und bereiten ihn à la minute zu
3) Benutzen Sie eine Gramm-Waage um die exakte Menge Kaffee, die es braucht, abzuwägen
4) Achten Sie darauf, dass die Relation zum Wasser stimmt

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 & Lebensmittel

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

frigemo ag
Route de Neuchâtel 49, 2088 Cressier
Tel. 058 433 91 11
info@frigemo.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-Labor

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

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
Treuhand & Beratung
an 15 Standorten schweizweit
www.gastroconsult.ch
services@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

Termine

CafetierSuisse Terminübersicht 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.; 03.12.2024
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 aktuellen Daten der **Café-Touren 2024** durch unterschiedliche Städte der Schweiz finden Sie auf www.cafetier.ch und hier als Auszug:

Café-Tour Zürich: Dienstag, 09.04.2024
Café-Tour St. Gallen: Mittwoch, 28.08.2024

Kaffee-Sommelier 2024

Frühjahr 2024
Kurstage 1 & 2: Mittwoch, 20.03. & Donnerstag, 21.03.2024 (Blasercafé, Bern)
Kurstage 3 & 4: Mittwoch, 03.04. & Donnerstag, 04.04.2024 (Zürich)
Kurstage 5 & 6: Donnerstag, 18.04. & Freitag, 19.04.2024 (Turm Kaffee, Zürich)
Prüfungstag: Freitag, 17.05.2024 (Zürich)

Herbst 2024
Kurstage 1 & 2: Dienstag, 24.09. & Mittwoch, 25.09.2024 (Blasercafé, Bern)
Kurstage 3 & 4: Dienstag, 08.10. & Mittwoch, 09.10.2024 (Zürich)
Kurstage 5 & 6: Donnerstag, 24.10. & Freitag, 25.10.2024 (Turm Kaffee, Zürich)
Prüfungstag: Freitag, 22.11.2024 (Zürich)

Kaffeeland Schweiz

Tag des Kaffees
Schweiz: Dienstag, 1. Oktober 2024

Swiss Coffee Festival
Zürich: 11.–13.10.2024

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

GastroConsult AG
Standstrasse 8
3000 Bern
Tel. 031 340 66 00
www.gastroconsult.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

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