

Letzte
L-GAV-Kurse
dieses
Jahr – S. 23

CAFÉBISTRO

Offizielles Magazin von CafetierSuisse. Ausgabe 2024/3



Neue Verbandsstruktur von CafetierSuisse S. 4 & 5 | CafetierSuisse Dienstleistungen S. 6 | Mitglieder werben Mitglieder S. 7 | Eine/r von uns S. 12 & 13 | Kurz News S. 14 | Bericht Delegiertenversammlung S. 15 | Kaffee-Sommelier S. 19 | Rechtsfrage Vermögensdelikte S. 20 | Problematik No-Shows S. 21 | L-GAV-Kurse 2024 S. 23


CafetierSuisse®
Individuelle Gastronomie

Partner



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

The Healthy Hydration Company™



TURM
KAFFEE
SEIT 1761

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



UCC
COFFEE

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



schaerer
swiss coffee competence

Schaerer AG
Niedermattstrasse 3b
4528 Zuchwil
Tel. 032 681 64 01
www.schaerer.com



CIMBALI GROUP

Cimbali Group
Switzerland AG
Schaffhauserstrasse 134
8152 Glattbrugg
Tel. 043 299 70 70
www.cimbali-group.ch



BRITA

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



BLASERCAFÉ
1922

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



Stoll
CAFÉ
ZÜRICH
SEIT 1924

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



HENAUER
KAFFEE

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



SIROCCO
SINCE 1908

A. Kuster Sirocco AG
Hauptstrasse 22
8716 Schmerikon
Tel. 055 286 31 31
www.sirocco.ch



Jilly
CAFÉ

Illycafé AG
Wiesengrundstrasse 1
8800 Thalwil
Tel. 044 723 10 2
www.illycafe.ch



frigemo
natürlich frischer

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



Labor Zollinger AG

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



LUNCH-CHECK 

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



SWICA

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



GEHRIGGROUP
Swiss Gastro Service

Gehrig Group AG
Bäulerwisenstrasse 1
8152 Glattbrugg
Tel. 043 211 56 56
info@gehriggroup.ch



MAZUVO
GARTEN- UND OBJEKTMÖBEL - SEIT 1959

Mazuvo AG
Brunnenstrasse 14
8604 Volketswil
Tel. +41 44 908 26 26
info@mazuvo.ch



Gastroconsult 

Gastroconsult AG
Blumenfeldstrasse 20
8046 Zürich
Tel. 044 377 54 44
www.gastroconsult.ch



proparis
100 Jahre
1912-2012

proparis Vorsorge-Stiftung Gewerbe Schweiz
Schwarztorstrasse 26
3001 Bern
Tel. 031 380 12 20
www.proparis.ch



Melitta
CAFINA

CAFINA AG
Kaffeemaschinen
Untere Bühlstrasse 13
4800 Zofingen
Tel. 062 889 42 42

Editorial

Impressum

Präsident CafetierSuisse

Hans-Peter Oettli
Tel. 044 201 67 77

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

«Vertrauen»

Geschätzte Mitglieder und wertige Partner

In meiner langjährigen Tätigkeit in Führungspositionen spielte *Vertrauen* stets eine sehr grosse Rolle. Gute Führung basiert im Grundsatz auf *Vertrauen*. Zumindest aus meiner Sicht. Mir widerstrebt es, eine Kontroll-Organisation aufzubauen, um «alles im Griff zu haben». Mein *Vertrauen* wurde auch sehr selten missbraucht.

Ich möchte mich bei allen Mitgliedern, die an den regionalen Generalversammlungen teilgenommen haben und bei allen Delegierten der Delegiertenversammlung sehr herzlich bedanken, dass sie uns ihr *Vertrauen* schenkten. Die Absorptionsfusion – die Integration der Regionalverbände in den Zentralverband – wurde einstimmig gutgeheissen. Damit ist dieser lange Reorganisationsprozess rückwirkend per 01.01.2024 rechtskräftig abgeschlossen.

Für den neuen Vorstand ist es jetzt wichtig, dass die geplante Arbeit rasch aufgenommen werden kann. Die RegionalvertreterInnen werden die Mitglieder ihrer Region kontaktieren und zu Gesicht und Stimme unseres Verbandes. Wichtig ist für uns, dass der Weg zum und vom Mitglied kurz ist und damit der Verband die von den Mitgliedern gewünschten Dienstleistungen erbringen kann.

Nächstes Jahr findet die erste Generalversammlung in der neuen Struktur statt. Wir haben grosses *Vertrauen* in unsere Mitglieder, dass sie zahlreich teilnehmen werden.

Die «Schaltstelle» im Verband ist unsere Geschäftsstelle. Sie ist sehr gut organisiert, um alle unsere Mitglieder, Partner und natürlich unsere RegionalvertreterInnen im Geschäft und in ihren Aufgaben zu unterstützen.



A handwritten signature in black ink, appearing to read 'H. Oettli'.

Herzliche Grüsse
Hans-Peter Oettli

Jetzt neu: CafetierSuisse

Moderne Verbandsstruktur ist Realität

CafetierSuisse hat eine neue und moderne Verbandsstruktur. Was in den vergangenen Ausgaben des CaféBistro immer noch ein Blick in die Zukunft war, ist jetzt Realität. Ein umfassender Prozess hin zur neuen Verbandsstruktur ist mit der DV 2024 erfolgreich abgeschlossen worden. Die Delegierten von CafetierSuisse haben der Fusion der bisherigen Regionalverbände mit dem Nationalverband einstimmig zugestimmt. Der neu aufgestellte Nationalverband verstärkt gleichzeitig die professionelle Arbeit im Interesse der Mitglieder und der Branche sowie mit den RegionalvertreterInnen die Verankerung des Verbandes vor Ort.

Mit dem Entscheid der Delegiertenversammlung geht CafetierSuisse mit einer fokussierten Verbandsstruktur in die Zukunft. Die Generalversammlungen beider Regionalverbände hatten der Fusion mit dem Nationalverband bereits im Frühjahr zugestimmt. Jetzt ist die Fusion final und rückwirkend per 1. Januar 2024 in Kraft getreten. Der neue Vorstand von CafetierSuisse wurde von den Delegierten ebenfalls einstimmig gewählt. Für Hans-Peter Oettli (Präsident CafetierSuisse) wurde mit der Entscheidung die Grundlagen für eine erfolgreiche Zukunft des Verbandes und einen Generationenwechsel im Vorstand gelegt: *«Der Vorstand hat den Auftrag, neue und jüngere Mitglieder für die Vorstandsarbeit zu gewinnen. Die neuen Strukturen erleichtern dieses Engagement insbesondere auch für jüngere BerufskollegInnen. Gemeinsam werden wir unsere Strategie schärfen und den Verband erfolgreich in die Zukunft führen.»*

Fokussierte Struktur und regionale Verankerung

Der organisatorische Aufbau des Verbandes wurde verschlankt und die Arbeit für die Mitglieder noch konsequenter in den Mittelpunkt der Verbandsarbeit gestellt. Das Team der Verbandsgeschäftsstelle wird das Engagement für die Branche und die Dienstleistungen des Verbandes zentral koordinieren. Gleichzeitig stärken die neu-

Umfassender Prozess mit erfolgreichem Ende

Der Prozess zur Veränderung der Verbandsstruktur wurde bereits 2019 gestartet. Eine vom Nationalverband eingesetzte Arbeitsgruppe hat ab dann und mit Unterstützung externer Beratung über die zukünftige Entwicklung von CafetierSuisse diskutiert.

Die Corona-Pandemie und der damals entscheidende Fokus auf die Lage der Branche verzögerten den Prozess. Ende 2021 hat die Arbeitsgruppe aber einen konkreten Vorschlag für die neue Verbandsstruktur vorgelegt.

Nachdem die Generalversammlungen beider Regionalverbände und die Delegiertenversammlung den Grundsatzentscheid zur Fusion mit dem Nationalverband schon im Jahr 2023 gefällt haben, hat die Entscheidung der DV 2024 diesen Prozess nun erfolgreich beendet.

en RegionalvertreterInnen die Verankerung des Verbandes vor Ort und werden zu den regionalen Botschaftern von CafetierSuisse: *«Die Geschäftsstelle ist das professionelle Backoffice des Verbandes und fokussiert auf die Arbeit für unsere Mitglieder und die Unterstützung der RegionalvertreterInnen. Diese werden die Vernetzung mit unseren Partnerorganisationen, der Gastronomie und der Café-Szene vor Ort stärken»*, freut sich Sylvie Vogt, Geschäftsführerin von CafetierSuisse, über die Zustimmung der Delegiertenversammlung zur neuen Aufstellung von CafetierSuisse.

JETZT MITMACHEN

CafetierSuisse lebt vom aktiven Engagement der Mitglieder. Wenn Sie Interesse an der Mitarbeit im Vorstand haben, melden Sie sich bitte direkt bei der Geschäftsstelle: info@cafetier.ch

Was sollen 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

CafetierSuisse geht so als starker und schlank organisierter Verband mit regionaler Vernetzung in die Zukunft. Ein neuer Vorstand mit starken RegionalvertreterInnen schafft eine moderne Organisationsstruktur. Die Auflösung der Regionalverbände führt nicht zu einem Verlust, sondern sogar zu einer Stärkung der Verankerung vor Ort führen. In überschaubareren Regionen werden sich die RegionalvertreterInnen als Botschafter für den Verband und die Café-Branche engagieren und die regionalen Themen direkt in den gestärkten Vorstand tragen.

Mit dieser Neuaufstellung des Verbandes 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.

Wie setzt sich die neue Verbandsführung zusammen?

Geführt wird CafetierSuisse vom neu gewählten Vorstand mit starken Regionalvertretern und operativ unterstützt durch die professionelle Geschäftsstelle. Die Zusammensetzung des Vorstandes kann bei Bedarf aufgestockt werden. Dieser organisatorische Aufbau stellt die Mitglieder konsequent in den Mittelpunkt der Verbandsarbeit. Der folgende neue Vorstand wurde von der Delegiertenversammlung 2024 einstimmig gewählt:

CafetierSuisse Vorstand



Hans-Peter Oettli, Verbandspräsident



Benno Müller, Finanzvorstand



Evelyne Faude, Vizepräsidentin CafetierSuisse & Regionalvertreterin Zürich & Graubünden



Daniel Kronenberg, Regionalvertreter Luzern (inkl. Uri, Nidwalden, Obwalden, Schwyz, Zug)



Gianni Ranallo, Regionalvertreter Schaffhausen & Thurgau



Stefan Fries, Regionalvertreter Solothurn & Aargau



Karin Hanser, Regionalvertreterin Kanton Basel-Stadt und Land

Komplettiert wird der Vorstand mit RegionalvertreterInnen für Bern und St. Gallen sowie mit einer VertreterIn von GastroSuisse. ■

2025 wird erstmals die Generalversammlung des neuen Nationalverbandes CafetierSuisse zusammenkommen und die neue Zeitrechnung im Verband offiziell starten. Das CafetierSuisse-Team rund um Geschäftsführerin Sylvie Vogt freut sich auf Sie und die Arbeit für Verband und Branche.

CafetierSuisse Dienstleistungen

Damit Ihre Konzentration auf dem Betriebserfolg liegt!

Als moderner Arbeitgeber- und Branchenverband in der Schweiz für individuelle GastronomInnen 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

Beratung 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 Fachanwältinnen – 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, Familienausgleichskasse 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 Kaffeesommelier
- KOPAS-Kurse
- Onlineplattform, Mitglieder-magazin 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

Empfehlen Sie uns weiter!
Spezial-Angebot
100 Franken für Weiterempfehlung & 20 % für das Neumitglied


CafetierSuisse®
Individuelle Gastronomie

Das neue Spezial-Angebot von CafetierSuisse

Mitglieder werben Mitglieder

Worum geht es?

Zufriedene Mitglieder sind das Wichtigste für unseren Verband. Zudem sind sie die besten Botschafter für CafetierSuisse: Kennen Sie Berufskolleginnen oder Kollegen, die noch nicht Mitglied bei CafetierSuisse sind? Dann überzeugen Sie diese Personen doch von den Vorzügen einer Mitgliedschaft bei CafetierSuisse und profitieren Sie von unserem Spezial-Angebot!

Spezial-Angebot

Für jedes neu geworbene Mitglied von CafetierSuisse erhalten Sie **Fr. 100.– bar auf die Hand** und für das Neumitglied dagegen reduzieren wir den Mitgliedsbeitrag im ersten Jahr um **20%***.

Erfahren Sie auf cafetier.ch mehr über die Vorteile einer Mitgliedschaft bei CafetierSuisse.

Sie haben ein Neumitglied für CafetierSuisse geworben?

Dann schicken Sie uns auf info@cafetier.ch gerne Ihre Angaben sowie den Namen und den Betrieb des Neumitglieds, das Sie geworben haben.

Haben Sie Fragen dazu?

Das Team der Geschäftsstelle von CafetierSuisse freut sich auf Ihren Anruf oder Ihre E-Mail.

Sie sind das Neumitglied?

Dann schicken Sie uns auf info@cafetier.ch gerne Ihren Namen und Betrieb oder füllen Sie das Formular auf cafetier.ch aus. Dieses finden Sie unter Branchenverband › Mitglied werden.

* Die Auszahlung der Prämie von Fr. 100.– erfolgt unmittelbar nach der Begleichung des ersten Jahresbeitrags durch das angeworbene Neumitglied.

Karte für Coffee Lovers

Die Lunch-Check Geschenkkarte von CafetierSuisse



**GESCHENKKARTE
FOR REAL COFFEE LOVERS**

Nutzen Sie Ihre CoffeeLovers Geschenkkarte ohne Verfallsdatum in 9000 Akzeptanzstellen in der ganzen Schweiz. Diese finden Sie im Restaurant-Verzeichnis unter lunch-check.ch oder in der Lunch-Check App.

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

Die CafetierSuisse-Geschenkkarte «Coffee Lovers» von Lunch-Check ist das ideale Geschenk für treue Gäste oder Mitarbeitende. Lassen Sie sich dieses Angebot nicht entgehen!

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 Geräte-Innenseite
- 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

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 Kartentrückseite oder senden Sie eine SMS mit dem Keyword BON + Kartenummer an 963 (CHF 0.20/SMS) oder via Lunch-Check App oder auf mylunchcheck.ch. ■

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

Lunch-Check

Interview mit Tobias Burkhalter, Präsident der Verwaltung

Die Genossenschaft Schweizer Lunch-Check wurde 1961 von Gastwirten gegründet mit dem Ziel, die Gastronomie zu stärken und den Arbeitgebern eine günstige Alternative zu den Personalrestaurants zu bieten. Dieses Ziel verfolgt die Genossenschaft noch heute. CafetierSuisse ist Gründungsmitglied der Genossenschaft Schweizer Lunch-Check und traditionell in der Verwaltung vertreten (aktuell mit Vizepräsident Aldo Kern). Die enge Verbindung basiert aber nicht nur auf dieser Geschichte, sondern darauf, dass sich Lunch-Check stets um eine wertvolle und immer zeitgemässe Dienstleistung für die Schweizer Gastronomie bemüht. Seit diesem Jahr ist Tobias Burkhalter der neue Präsident der Verwaltung. Wir haben ihm drei Fragen gestellt.

3 Fragen an Lunch-Check-Präsident Tobias Burkhalter

Herr Burkhalter, Lunch-Check blickt auf eine über 60-jährige Geschichte zurück. Wie ist es gelungen, dass Lunch-Check auch heute noch so relevant ist für die Gastronomie?

Weil es eben ein Produkt von der Gastronomie für die Gastronomie ist. Fringe Benefits sind in aller Munde – Essen ist stets ein beliebter Benefit, von dem im Gegensatz zu Fitnessabos oder ÖV-Vergünstigungen wirklich alle profitieren können – Essen wollen und müssen alle. Umso mehr zweckgebundene Guthaben von den Arbeitgebern aufgeladen wird, umso attraktiver und relevanter ist Lunch-Check für die Gastronomiebetriebe.

Was ist Lunch-Check?

Lunch-Check – der bewährte bargeldlose Verpflegungsstandard in der Schweiz.

Als Ergänzung, Alternative oder Ersatz der Kantinenverpflegung, zur Steigerung der Arbeitgeberattraktivität oder zur Förderung gastronomischer Betriebe in der Region. Und natürlich letztlich für den Genuss in einem der über 9000 teilnehmenden Gastronomiebetrieben. Das Ganze für Arbeitgeber und Arbeitnehmende kostenlos sowie bis 180.– CHF pro Monat sozialversicherungs- und Einkommenssteuerbefreit. Eine klare Win-Win-Situation!

Über 100 000 Kartenbesitzerinnen und -besitzer profitieren schon von regelmässigen Lunch-Check-Beiträgen. Hinzu kommen jene, die mit den nationalen oder kantonalen Geschenkkarten beschenkt wurden. Alle sind potentielle Gäste in den angeschlossenen Gastronomiebetrieben in der ganzen Schweiz.

Können Sie konkretisieren, wie viel Geld via Lunch-Check jährlich in die Gastronomie fliesst?

Im vergangenen Jahr wurden rund 140 Millionen Franken an Lunch-Check Beiträgen aufgeladen.

Die Einführung der Lunch-Check Karte war ein wichtiger Meilenstein – Kenner/innen erinnern sich noch an das Einkleben der alten Lunch-Check-Kärtli. Welche Pläne haben Sie für die Zukunft?

Die Digitalisierung ist mit der Einführung der Lunch-Check Karte längst nicht vorbei. Die Nachfrage nach Mobile Payment und Online-Zahlungen für Lieferdienste ist gross – in beiden Themen arbeiten wir an Lösungen, um Lunch-Check für die Kartenbesitzerinnen und -besitzer und Arbeitgebenden noch attraktiver zu machen.

Doch nebst den technischen Herausforderungen möchten wir zukünftig für Gastronomen und Privatpersonen noch relevanter werden. Mit der Einführung unseres Customer Relationship Management möchten wir die Bedürfnisse unserer verschiedenen Zielgruppen noch besser verstehen. Unsere Vision ist, dass die Gastronomiebetriebe mit den Lunch-Check Kunden kommunizieren können. Regionale Ange-



Tobias Burkhalter, Präsident Lunch-Check

bote der bereits besuchten oder umliegenden Restaurants sollen direkt an die Benutzer ausgespielt werden können.

Ausserdem möchten wir es Eltern von Kindern im Teenager-Alter vereinfachen, ihren Kindern Essensgeld zur Verfügung zu stellen. Die Jugendlichen sollen sich in weiterführenden Schulen oder in den Berufslehren über Mittag ausgewogen verpflegen können. ■

Interesse an Lunch-Check oder der CafetierSuisse-Geschenkkarte?

Siehe Seite 8 und www.lunch-check.ch

ERFOLGREICHE GESUNDHEITSINITIATIVE VON PANVICA

Im letzten Jahr startete PANVICA die Gesundheitsinitiative (BGM). Das Ziel: Krankheitsabsenzen vermeiden und die Arbeitsfähigkeit erhalten. Betroffene werden intensiv begleitet und ihre Rückkehr beschleunigt. Diese kostenlosen Dienstleistungen sollen Risikoprämien stabilisieren oder senken. Bereits 70 Kund/innen haben sich beteiligt. Positive Rückmeldungen bestätigen den Erfolg.

PANVICA startete im Jahr 2023 die Gesundheitsinitiative Betriebliches Gesundheitsmanagement (BGM). Alle Mitglieder, welche die Pensionskasse bei der PANVICA haben, wurden per Post über dieses Angebot informiert. Das Ziel der Initiative ist das Vermeiden von längeren Krankheitsabsenzen und die Erhaltung der Arbeits- und Leistungsfähigkeit. Man will Betroffene bei Abwesenheiten intensiv begleiten und ihnen so eine schnellere Rückkehr an den Arbeitsplatz ermöglichen. Diese Dienstleistungen sind für Arbeitgebende und Arbeitnehmende kostenlos. Neben dem unmittelbaren Nutzen für die Arbeitnehmenden und die Firmenkund/innen wollen die Pensionskassen die Risikoprämien stabil halten, respektive durch diese Massnahmen sogar senken können.

ABSENZEN EINFACH UND ZEITNAH MELDEN

Es konnte bereits mit 70 Kund/innen eine Zusammenarbeit vereinbart werden, was ein grosser Erfolg ist! Darunter befinden sich fast 30 Betriebe mit über 25 Mitarbeitenden. Allgemein fallen die Rückmeldungen positiv aus. Die Mitglieder melden uns einfach und zeitnah die Absenzen und stossen damit die Triage an: Unsere BGM-Partnerin active care ag sichtet und bearbeitet – auch in Zusammenarbeit mit unserer internen Fachstelle BGM – alle gemeldeten Fälle und spricht das weitere Vorgehen mit den Arbeitgebenden ab. Falls sinnvoll, wird direkt ein Case Management zwecks Reintegration eingeleitet. Im letzten Jahr wurden bei beiden Vorsorgewerken über 400 Absenkmeldungen online erfasst. Daraus resultierten 60 Triagefälle, aus welchen 17 Case Managementfälle angestossen werden konnten. Die Durchführung der CM-Fälle wird von renommierten Anbietern (Zurzach Care oder Xpertcenter) durchgeführt. Von den fast 20 Fällen konnten bereits fünf im Jahr 2023 abgeschlossen werden. Alle fünf Arbeitnehmenden sind wieder an ihrem Arbeitsplatz tätig.



WIE GEHEN SIE ALS BETRIEB BEI EINEM SCHADENFALL VOR?

- Hinschauen
- Einschätzen
- Handeln

Falls Sie zum Schluss kommen, dass eine Absenz länger dauern könnte (Faustregel mehr als zehn Tage), melden Sie sich umgehend bei unseren Ansprechpersonen bei active care oder bei der Pensionskasse PANVICA. Wir besprechen den Fall mit Ihnen und leiten die notwendigen Massnahmen ein.



IVO NATER

active care ag
T 052 213 66 66
ivo.nater@activecare.ch



CAROLE DELUCA

PANVICA, Fachstelle BGM
T 031 388 14 65
carole.deluca@panvica.ch

Halle 550 — Zürich Oerlikon

Swiss Coffee Festival



Tauche ein in die Welt des Kaffees.

Degustieren,
lernen, geniessen.
Swiss Coffee
Championships!

11. — 13. Oktober 2024

swissca.ch

Platin sponsors:



Visitor Championship & Brewers Grinder sponsor:



Eine/r von uns

Café am Rheinquai – «Wir wollen auf keinen Fall Mainstream sein»



Das Café am Rheinquai befindet sich an bester Lage unmittelbar neben dem Rhein.

Seit etwas über einem Jahr führen Christina Rütimann und ihr Partner Ion Karagounis das Café am Rheinquai in Schaffhausen. Obwohl die beiden nicht aus der Gastronomie kommen, scheint ihr Konzept mehr als nur gut anzukommen: Weniger ist mehr – und auf keinen Fall Mainstream.

Es ist Freitagnachmittag, die Sonne scheint und der Rhein treibt vor sich hin. Die Strömung des Flusses hat eine beruhigende, ja gar entschleunigende Wirkung. Inmitten dieser Idylle steht ein markantes ehemaliges Zunfthaus mit grüngrauen Läden. Die Schrift «Café am Rheinquai» ziert die Fassade. Es ist das Herzensprojekt von Ion Karagounis und Christina Rütimann. Das Paar hat das Lokal in Schaffhausen an Pfingsten vor einem Jahr eröffnet.

Ihre Bilanz fällt bisher positiv aus: «Viele sind begeistert und sagen: «Toll, hat es hier endlich wieder etwas», so Karagounis. Nachdem das weitaus über die Region bekannte Gourmet-Restaurant «Fischerzunft» 2015 nach 20 Jahren seine Pforten schloss, wurde das historisch bedeutsame Areal umfassend renoviert. 2022 zog dann das Paar in die Dachwohnung des ehemaligen

Zunfthauses. Schnell sei ihnen aufgefallen, dass der untere Teil des Hauses mit dem geräumigen Aussensitzplatz leer steht. «Und das an einem Ort, der nicht perfekter gelegen sein könnte», erinnert sich Christina Rütimann. «An diesem Tag war die Idee mit dem Café geboren», ergänzt Karagounis, der neben seiner Tätigkeit im Café beim WWF Schweiz arbeitet.

Weitgehend regionale Produkte

Eigentlich sei es zuerst ihr Plan gewesen, jemanden anzustellen, der das Café führt. «Doch dann sprudelten wir nur so vor Ideen, so dass wir entschieden haben, es gleich selbst zu übernehmen – und das, obwohl wir über keine Gastro-Erfahrung verfügen», erklärt Rütimann. Zudem seien ihre Vorstellungen immer konkreter geworden, fügt Karagounis an.

Neben einer guten Atmosphäre, die sowohl von der Stimmung unter den Mitarbeitenden als auch von der Ästhetik her ansprechend und angenehm sein soll, legen die beiden Geschäftsführer grossen Wert auf Nachhaltigkeit. «Wir bereiten unsere Gerichte so weit möglich mit biologischen, saisonalen und lokalen Produkten

zu. Food Waste gibt es bei uns fast nicht», so Christina Rütimann. Nicht nur das Gemüse und die Eier, sondern auch der Wein stammt von einem Rebberg ganz aus der Nähe. Zudem sei es ihnen wichtig, dass alles, was bei ihnen auf der Karte ist, qualitativ hochwertig ist. «Unser Angebot ist nicht riesig, aber das, was wir haben, machen wir dafür richtig», so die Geschäftsführerin.

«Die besten Eier der Welt»

Neben Frühstück, Kaffee und hausgemachten Kuchen gibt es im Café am Rheinquai jeden Mittag einen feinen, ausgewogenen Tagesteller. Dabei haben die beiden diverse Quiches und Sommersalate, aber auch währschaftige Gerichte wie griechisches Moussaka im Angebot.

Am meisten bekannt seien sie jedoch für ihren Brunch. «An den Wochenenden sind wir häufig ausgebucht», so Karagounis. Besonders ihr «Matrose-Zmorge» komme bei den Gästen gut an. Dieses bestehe aus einem herzhaften Tomaten-Feta-Rührei und Frischkäseaufstrich. Doch nicht nur das Rührei, auch ihre Spiegeleier erfreuen sich grösster Beliebtheit: «Einige unserer Gäste behaupten, dass seien die besten Eier der Welt», berichtet Christina Rütimann stolz.

Das «Matrose-Zmorge» ist ein gutes Beispiel dafür, was dem Paar am Herzen liegt: Aus der breiten Masse herauszustechen. «Wir wollen auf keinen Fall Mainstream sein», so Karagounis. So findet man bei ihnen statt einen Aperol Spritz einen Abacella-Spritz und statt einen Hugo einen Rheinquai-Spritz auf der Karte. «Die Leute sollen zu uns kommen, weil es bei uns nicht beliebig ist», erklärt Rütimann.

Mainstream ist das Café am Rheinquai auf jeden Fall nicht. Dieser Meinung scheinen auch ihre Gäste zu sein – von Jung bis Alt und von Einheimischen zu Touristen, erfreut sich das Café am Rheinquai an einem bunten Mix an Gästen. Und das wird vermutlich auch die nächsten Jahre so bleiben. ■

6 Fragen an...

Christina Rütimann & Ion Karagounis

Was begeistert Sie an Ihrem Beruf?

Christina Rütimann: Einerseits gefällt es mir, etwas Gutes «zu produzieren» wie beispielsweise einen mit viel Liebe gemachten Cappuccino oder Kuchen, und andererseits gibt mir der Kontakt mit den Gästen sehr viel. Ich weiss nicht, ob wir eine gewisse Sorte an Kunden anziehen, aber wir haben eigentlich immer sehr zufriedene und entspannte Gäste.

Ion Karagounis: Dem kann ich mich nur anschliessen. Normalerweise ist es in der Gastronomie immer ein bisschen ein Klageglied – die Gäste beschwerten sich über die Gastronomen und umgekehrt. Davon spüren wir kaum etwas. Wir erhalten immer sehr viel positives Echo.

Was macht das Café am Rheinquai einzigartig?

Ion Karagounis: Auf jeden Fall die Lage hier am Rhein. Es ist sehr stimmungsvoll und einfach schön hier – perfekt um zu entspannen und dabei einen Kaffee zu geniessen. Erst gerade heute morgen haben zwei Gäste gestaunt, wie idyllisch es hier ist.

Christina Rütimann: Was unser Café sicher auch ausmacht, ist die Freundlichkeit des Personals. Diese wird auch immer wieder von Gästen gelobt. Uns beiden ist das auch

extrem wichtig – ohne unsere Mitarbeitenden wären wir nämlich nur halb so gut.

Warum sind Sie Mitglied von CafetierSuisse?

Christina Rütimann: Der Verband ist familiär und war mir deshalb gleich sehr sympathisch. Schon der erste Kontakt, den ich mit dem Verband hatte, war sehr positiv. Wir haben uns von Anfang an gut aufgehoben gefühlt. Für uns war deshalb klar, dass wir Mitglied von CafetierSuisse werden.

Welche Bedeutung hat Kaffee bei Ihnen?

Christina Rütimann: Kaffee ist mein Lebenselixier (lacht).

Ion Karagounis: Auch ich trinke gerne Kaffee. Es war uns deshalb sehr wichtig, guten Kaffee anzubieten. So haben wir eine Siebträgermaschine und bieten den qualitativ hochwertigen Turmkaffee an. Manche unserer Gäste behaupten gar, bei uns gäbe es den besten Kaffee in ganz Schaffhausen.

Was sind für Sie derzeit die Trends in der Gastronomie?

Christina Rütimann: Die Leute wollen immer mehr draussen sitzen. Sobald es ein bisschen schön ist, möchten die Gäste an die frische Luft – auch im Winter. Aufgrund dessen haben wir im letzten Herbst bei der Stadt eine zusätzliche Bewilligung eingeholt, um draussen noch mehr Stühle hinzustellen. Jetzt können wir sieben weitere Tischchen rausstellen und haben damit 14 zusätzliche Aussenplätze. Da heute wieder einmal Regen angesagt war, haben wir die Tische nicht rausgestellt.

Ion Karagounis: Ansonsten gibt es bestimmt einige Trends, gegen welche wir uns aktiv entschieden haben. So bieten wir beispielsweise kein Take-Away an. Grund dafür ist der viele Abfall, der dadurch generiert wird. Wir wurden schon ab und zu nach einem Kaffee zum Mitnehmen gefragt. Wir bleiben aber dabei, dass wir das nicht anbieten möchten.



Stolz stehen die beiden Geschäftsführer Christina Rütimann und Ion Karagounis in ihrem Café am Rheinquai.

Christina Rütimann: Zudem haben wir es gar nicht nötig, bei diesem Trend mitzumachen – bei uns ist es auch schön, um sich hinzusetzen.

Was machen Sie neben dem Café in Ihrer Freizeit?

Christina Rütimann: (Lacht) Einkaufen, Buchhaltung und administrative Arbeiten. Derzeit nimmt uns das Café schon noch sehr ein, es ist definitiv ein Vollzeitjob. Im September machen wir seit über einem Jahr zum ersten Mal wieder eine Woche Ferien.

Ion Karagounis: Die Arbeitsbelastung wurde im Vergleich zu den Anfängen aber bereits weniger. Am Anfang waren wir täglich 12 bis 13 Stunden hier, mittlerweile wurden es weniger. Das ist aber auch normal, es war schliesslich alles neu für uns. ■

USP: schöne Lage direkt am Rhein, Liebe zum Detail, freundliches Personal

Caffe: 4.90

Espresso: 4.90

Kaffeemaschine:
La Cimbali Présidente

Verkaufte Tassen Kaffee pro Tag: 180

Anzahl Mitarbeitende:
3,5 Vollzeitstellen + Aushilfen an den Wochenenden

Café am Rheinquai
Fischerstübengässchen 2
8200 Schaffhausen
+41 52 659 37 94
www.cafe-am-rheinquai.ch

Öffnungszeiten
Mittwoch bis Samstag:
9.00–18.30 Uhr
Sonntag: 9.00–17.30 Uhr
Montag und Dienstag geschlossen

Kurz News

Neues aus der Gastronomie

Wird Trinkgeld bald versteuert?

Es ist ein ungeschriebenes Gesetz, dass man in der Schweiz 10 Prozent Trinkgeld gibt. So drückt man nach einem lauschigen Abend in der Beiz der Kellnerin oder dem Kellner am Ende ein klein wenig Münz oder auch mal ein Nötli in die Hand – je nach dem wie viel man konsumiert hat oder wie zufrieden man mit dem Service war.

Mit dem Aufkommen des bargeldlosen Zahlens hat sich aber Vieles geändert. Das Trinkgeld verschwindet nicht mehr in den Taschen der einzelnen Kellner, sondern ist auch auf der Abrechnung ersichtlich. Damit wird das Ausmass des Trinkgelds offensichtlich und die Politik hellhörig.

Wie der «Tages Anzeiger» schreibt, fliesen in der Schweiz Schätzungen zufolge jährlich etwa eine Milliarde Franken in Trinkgeld. Da die Gelder jedoch nicht in der Buchhaltung auftauchen und darauf weder Steuern, noch Sozialabgaben an AHV, IV oder Arbeitslosenkasse erhoben werden, kann die Zahl nicht genau beziffert werden. Genau das möchte das Bundesamt für Sozialversicherungen (BSV) nun ändern. Deshalb erwägt das Amt nun Massnahmen, um Trinkgelder zu versteuern.

«Angesichts der aktuellen Entwicklungen insbesondere im Bereich der elektronischen Zahlungsmittel stellen sich neue Fragen der praktischen Umsetzung der gesetzlichen

Vorgaben», erklärt Mediensprecher Harald Sohns gegenüber «dem Tages Anzeiger».

Spätestens bis im Herbst will das BSV das weitere Vorgehen bestimmen. Käme das BSV damit durch, würden Trinkgelder zum Lohn zählen, was höhere Sozialabgaben und Steuern zur Folge hätte. Die Mitarbeitenden wären gleichzeitig aber besser versichert und könnten sich im Alter über eine höhere Rente freuen. Trotzdem würde das Ganze dem Branchenverband GastroSuisse zufolge nichts Gutes bedeuten. Trinkgelder gehören nicht zum Lohn, sondern seien eine Angelegenheit zwischen dem Gast und der Servicekraft. ■

Anzeige

SWICA


CafetierSuisse®

Ristretto, Espresso oder Lungo: Versicherungslösungen für Cafetiers

Als Versicherungspartner von CafetierSuisse bieten wir Ihnen erstklassige L-GAV-konforme Lösungen rund um Krankentaggeld und Unfall an. Attraktive Kollektiv-Vorteile sowie ein hervorragendes Gesundheitsmanagement runden das Menü ab. Ganz nach Ihrem Geschmack?



QR-Code scannen oder via Webseite
mehr erfahren: swica.ch/de/cafetiersuisse



Ein Rückblick

CafetierSuisse letzte Delegiertenversammlung direkt am Vierwaldstättersee

Mark Twain sagt einst über die Halbinsel Hertenstein, sie sei «der schönste Flecken der Erde». Ein passender Ort also für die 86. und vorerst letzte Delegiertenversammlung (DV) von CafetierSuisse. Mit der finalen Entscheidung zur Verbandsentwicklung werden sich die Mitglieder des Verbandes im kommenden Jahr zur ersten nationalen Generalversammlung von CafetierSuisse treffen. Bei wunderbarem Wetter und spannenden Programm wurde der einstimmige Entscheid für die zukünftige Aufstellung getroffen. Für ihr jahrzehntelanges Engagement im Regionalverband ZCV und für den Nationalverband CafetierSuisse wurde Katharina Gasser mit Ehrenmitgliedschaft ausgezeichnet.

Die Delegierten trafen sich zur zweitägigen DV im Campus Hotel direkt am Vierwaldstättersee. Ein perfekter Rahmen für das Zusammenkommen der Delegierten und Gäste und die Feier der letzten DV von CafetierSuisse. Die DV startete mit inhaltlichen Vorträgen. Direktorin Sabrina Camenzind berichtete über die Arbeit der Hotel Gastro formation Weggis. Bert Koers, Vorstandsmitglied «Interessengemeinschaft Kaffee Schweiz» stellte die Ziele der IG und deren Aufgaben im Bereich Nachhaltigkeit vor. Alan Lama der BRITA Wasserfilter AG nahm die Teilnehmenden mit auf eine sensorische Entdeckungsreise. Am Nachmittag wurde die Gelegenheit zum Austausch mit Berufskolleginnen und Berufskollegen wahrgenommen oder die Zeit genutzt, um die einzigartige Atmosphäre auf sich wirken zu lassen.

Interview mit Katharina Gasser

An der letzten Delegiertenversammlung von CafetierSuisse wurden Sie zum Ehrenmitglied ernannt. Was bedeutet Ihnen das?

Ich habe mich wirklich darüber gefreut. Die Ehrenmitgliedschaft bedeutet mir sehr viel. Es ist schön, dass geschätzt wird, was man für den Verband gemacht hat. Für mich ist es eine Anerkennung meiner Arbeit für CafetierSuisse und natürlich auch die Möglichkeit, weiter dabei zu bleiben. Auch darauf freue ich mich.

Was macht den Verband für Sie aus?

Der Verband hat mich und meinen Mann seit dem Anfang unserer Selbstständigkeit mit unserer Café-Konditorei begleitet. Man kann als Mitglied so viel von der Mitarbeit in einem Verband profitieren. Es hat mich

Den Abschluss des ersten Tages bildete ein festliches Abendessen mit musikalischer Unterhaltung. Damit war ein schöner Rahmen für die Überreichung der Ehrenmitgliedschaft an Katharina Gasser gegeben. Ihr jahrzehntelanger Einsatz für die Branche, u.a. als Präsidentin des Regionalverband ZCV und Mitglied des Zentralvorstandes von CafetierSuisse wurde angemessen gewürdigt und mit grossem Applaus verdankt.

Die offizielle DV am zweiten Tag fasste den wegweisenden Entscheid zur Fusion der Regionalverbände mit dem Nationalverband CafetierSuisse (siehe Seite 4–5). Im kommenden Jahr werden alle Mitglieder des Verbandes zur 1. Generalversammlung von CafetierSuisse eingeladen. Die Jahresrechnung 2023 schloss mit einem Gewinn von

auch immer stolz gemacht, mich für die Branche einzusetzen. Rückblickend sind es aber die Begegnungen und zwischenmenschlichen Erlebnisse, die den Verband für mich ausmachen.

Welche Erinnerungen verbinden Sie mit Ihrem Engagement für den Verband?

Wie gesagt, in erster Linie sind es Begegnungen. Für das eigene Geschäft, im Austausch mit Kolleginnen und Kollegen oder für den Verband mit Vertretern anderer Verbände, das war immer gut. Daran, wie mein Mann damals auf den neuen Namen «CafetierSuisse» gekommen ist, werde ich mich sicher immer erinnern. Unsere Generation hat die Zeit unter Präsident Georg Gnädinger geprägt. Da waren wir mit dem Verband auf Erkundungsreisen von Russ-



Neu gewählt: Der CafetierSuisse Vorstand

CHF 10 693.17 ab. Der neue Vorstand wurde einstimmig gewählt (siehe Seite 5).

Nach einem gemeinsamen Mittagessen fand die Delegiertenversammlung 2024 bei einer Schifffahrt auf dem Vierwaldstättersee einen entspannten Abschluss. Das Elektro-Motorschiff Rüti ist gleichzeitig das älteste Motorschiff auf dem See, verfügt aber über die modernste Elektro-Technologie. Es verbindet also Tradition und Zukunft. Das ist auch den Delegierten von CafetierSuisse gelungen: Die lange Tradition des Verbandes bleibt bestehen und wird auch den neuen Vorstand tragen, der nun fit für die Zukunft ist. ■



land, Brasilien bis nach Australien. Das war eine andere Zeit und passt so heute nicht mehr in die Arbeitswelt und das private Reiseverhalten. Aber es war eine tolle Zeit. ■

Röster des Jahres

Interview mit Florian Amann

Stoll Kaffee mit Sitz in Zürich ist dieses Jahr vom Crema Magazin zur Schweizer Rösterei des Jahres gekürt worden. Im Interview mit CaféBistro nimmt Geschäftsführer Florian Amann zu dieser besonderen Auszeichnung Stellung.

Herzlichen Glückwunsch zur Auszeichnung als Schweizer Rösterei des Jahres. Was macht Stoll Kaffee aus?

Vielen Dank. Ja wir freuen uns sehr über die Auszeichnung vom Crema Magazin. Unser Team hat die letzten Jahre hart daran gearbeitet. Ich denke wir zeichnen uns in erster Linie durch ein sehr gutes Produkt und Service-Qualität aus. Wir versuchen immer wieder neue und innovative Produkte auf den Markt zu bringen und so unseren Kunden eine möglichst grosse Vielfalt zu bieten. Zudem wird bei uns das Thema Nachhaltigkeit doch sehr gross geschrieben, so wächst unser Bio Sortiment die letzten Jahre stetig, und wir konnten unsere Produktion und Administration klimaneutral stellen. Neben diesen Punkten betreiben wir

auch in Zürich ein Schulungszentrum wo unsere Trainer unseren Kunden und anderen Interessenten die neusten Themen im Bereich Kaffee näherbringt.

Sie führen Stoll Kaffee seit 14 Jahren. Die Marke baut auf einer langen Tradition auf, hat sich aber spür- und sichtbar modernisiert. Worauf sind Sie dabei am meisten stolz?

Ich denke wir haben es mit unserem Team recht gut geschafft einen Bogen zwischen Moderne und Tradition zu spannen. Wir möchten uns stetig weiterentwickeln und am Puls der Zeit sein, dabei aber auch für alle etwas anbieten, so dass wirklich jeder bei uns einen Kaffee findet der ihm zusagt.



Das ganze Team ist stolz auf die Auszeichnung.

Wie kann man eine solche Auszeichnung als Unternehmen nutzen?

Ich denke diese Auszeichnung ist für das ganze Team eine gute Motivation weiterhin Vollgas zu geben und unsere Entwicklung weiter voranzutreiben.

Was muss ein Café tun, wenn es mit der Rösterei des Jahres zusammenarbeiten will?

Das ist sehr einfach, einfach bei uns anrufen! :-)) Sehr gerne erarbeiten wir dann zusammen mit dem Interessenten ein Konzept von der Kaffeemaschine bis zur Mitarbeiterausbildung, so dass er bestmöglich unterstützt ist. ■



Florian Amann, Geschäftsführer von Stoll Kaffee



Stoll Kaffee AG

Austrasse 38
8045 Zürich
Tel.: 044 463 33 78
Mail: info@stoll-kaffee.ch

Kaffee-Netzwerk



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



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



Schaerer AG
Allmendweg 8
4528 Zuchwil
Tel. 032 681 64 01
www.schaerer.com



Cimbali Group
Switzerland AG
Schaffhauserstrasse 134
8152 Glattbrugg
Tel. 043 299 70 70
www.cimbali.com



BRITA Wasser-Filter-
Systeme AG
Gasmatt 6
6025 Neudorf
Tel. 041 932 42 00
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
www.stoll-kafee.ch



Henauer Kaffee
Hofstrasse 9
8181 Höri
Tel. 044 861 17 88
www.henauer-
kafee.ch



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



A. Kuster Sirocco AG
Hauptstrasse 22
8716 Schmerikon
Tel. 055 286 31 31
www.sirocco.ch



CAFINA AG
Kaffeemaschinen
Untere Bühelstrasse 13
4800 Zofingen
Tel. 062 889 42 42

Anzeige



BRITA

Klasse Kaffee? Jederzeit!

Wer immer guten Kaffee machen will,
braucht auch immer gutes Wasser.

Das intelligente PURITY C iQ Filtersystem
gleicht schwankende Wasserqualitäten
aus – für den perfekten Kaffeeegenuss.
Turn on the taste.



www.brita.ch



Besuchen Sie uns!

11. - 13.10.2024 – Halle 550 – Zürich

**Wer spart,
wird bestraft!**

scheinreform-**NEIN**.ch



NEIN zur Umverteilung!

Die BVG-Scheinreform etabliert eine systemfremde Umverteilung von Geldern in der beruflichen Vorsorge. Das widerspricht dem Zweck der beruflichen Vorsorge. Die Rentenzuschläge an die Übergangsgenerationen verursachen Kosten von 11,3 Milliarden Franken, ohne dass dadurch höhere Leistungen im Alter garantiert würden!

NEIN zu Fehlanreizen!

Die Rentenzuschläge sind unfair verteilt. Sie bestrafen jene, die ihr Leben lang ohne Unterbruch in die berufliche Vorsorge einzahlen. Die Reform macht es unattraktiver, ohne Unterbruch in die berufliche Vorsorge einzuzahlen!

NEIN zu unnötiger Bürokratie!

Die zusätzlichen Beiträge in die berufliche Vorsorge dienen vorwiegend der Kompensation der Übergangsgeneration. Die komplexe Umsetzung führt zu hohen Verwaltungskosten. Dafür müssen die Versicherten aufkommen!

BVG-Scheinreform

NEIN

am 22. September

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 Schweizer Kaffee-Sommelier®-Kurs unterstützt deshalb dabei, die Kaffeequalität kompetent zu verbessern, das richtige Kaffee-Konzept 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 ArbeitgeberInnen (1 Person pro Jahr) und ArbeitnehmerInnen aus dem L-GAV unterstellte Betriebe werden die Kurskosten teilweise (CHF 990.00) durch die Ausbildungsförderung des L-GAVs übernommen.



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 UnternehmerInnen und Kadermitarbeitende aus der Kaffeebranche und GastronomInnen 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 prakti-

schen Kaffeewissen, während an den anderen drei Kurstagen betriebswirtschaftliche Grundlagen, Verkaufsförderung sowie die Entwicklung eines Kaffee-Konzepts 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 Kaffee-Konzept 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 & 2025

Herbst 2024: Ausgebucht

Herbst 2025:

- Kurstage 1 & 2: Mittwoch, 24.09. & Donnerstag, 25.09.2025 (Blasercafé, Bern)
- Kurstage 3 & 4: Dienstag, 7.10. & Mittwoch, 8.10.2025 (Zürich)
- Kurstage 5 & 6: Mittwoch, 22.10. & Donnerstag, 23.10.2025 (Turm Kaffee Schlieren, Zürich)
- Prüfungstag: Freitag, 21.11.2025 (Zürich)

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

Service/Rechtsfragen

So gehen Sie mit Vermögensdelikten am Arbeitsplatz um

Wenn Mitarbeitende am Arbeitsplatz Vermögensdelikte wie Diebstahl, Unterschlagung oder Betrug begehen, ist eine fristlose Entlassung (Art. 337 OR) ohne Weiteres begründet. Zudem hat der Arbeitgeber die Möglichkeit, gegen den Angestellten bei der Polizei oder der Staatsanwaltschaft Strafanzeige zu erstatten. Häufig handelt es sich in solchen Fällen jedoch um langjährigen systematischen Diebstahl am Arbeitsplatz.

Anders dagegen sieht es bei Bagatelldelikten wie geringfügigen Diebstählen oder Unterschlagungen aus. Nach Art. 172ter StGB stellen nämlich geringfügige Vermögensdelikte strafrechtlich nur Übertretungen dar. Trotzdem ist es auch schon vorgekommen, dass Mitarbeitende wegen geringfügigen Diebstählen wie einer Flasche Wein oder zwei Packungen Vollkorncracker sowie zwei Packungen Aufschnitt fristlos entlassen wurden.

Nichtsdestotrotz müssen Betriebe mit der Aussprache von fristlosen Kündigungen vorsichtig sein. Grund dafür ist die schwankende Praxis des Bundesgerichts. So kann es durchaus vorkommen, dass das Bundesgericht eine fristlose Kündigung in einem Fall schützt, in einem anderen dagegen der Arbeitgeber zur Verantwortung gezogen

wird. Daher empfiehlt es sich, auch Alternativen zu prüfen.

So könnte man den Arbeitnehmenden beispielsweise unter Androhung der fristlosen Kündigung im Wiederholungsfall warnen, oder eine ordentliche Kündigung des Arbeitsverhältnisses mit Freistellung aussprechen.

Videoüberwachung als Lösung?

Aus Schutz vor Diebstahl oder als vorbeugende Massnahme gegen Vandalismus nutzen bereits zahlreiche Restaurants, Bars oder Hotels Videoüberwachung. Dabei müssen jedoch zwingend gewisse Bestimmungen eingehalten werden, um den Datenschutz und die Privatsphäre der Personen nicht zu verletzen.



Wenn Videoüberwachung angewendet wird, ist es wichtig, dass Arbeitnehmende nicht dauerhaft, sondern nur in Ausnahmefällen gefilmt werden.

So dürfen laut Art. 26 Abs. 1 der Verordnung 3 zum Arbeitsgesetz (ArGV 3) keine Überwachungs- und Kontrollsysteme, die das Verhalten der Arbeitnehmer am Arbeitsplatz überwachen sollen, zum Einsatz kommen. Dienen Überwachungskameras wiederum dem Zweck der Gewährleistung der Sicherheit oder dem Schutz vor bestimmten strafrechtlichen Zuwiderhandlungen, dürfen sie in einem Betrieb installiert werden, wie GastroSuisse schreibt.

Dabei ist es wichtig, dass die Arbeitnehmer nicht dauerhaft, sondern nur in Ausnahmefällen gefilmt werden. Der Einsatz der Kameras soll also verhältnismässig sein. Zudem müssen die Arbeitnehmenden zwingend vor der Inbetriebnahme über die Kameras informiert werden.

Zudem empfiehlt der Gastroverband, bei einem Sicherheitsunternehmen einen Nachweis einzufordern, der bestätigt, dass die Videoüberwachungsanlage rechtskonform installiert wurde. Zudem soll man die Gäste darauf hinweisen, dass in gewissen Bereichen Kameras im Einsatz sind. ■



Zahlreiche Restaurants, Bars oder Hotels lassen ihr Areal oder ihre Räumlichkeiten bereits mit Video überwachen.

Kommt jetzt die No-Show-Gebühr?

Wie Sie No-Show-Gängern den Garaus machen

No-Shows führen bei Gastronomen immer wieder zu Ärger. Gäste reservieren und tauchen dann nicht auf – für die Betriebe bedeutet das oft enorme Einbussen. Ein Blick ins Gesetz zeigt aber: No-Shows sind eigentlich nicht zulässig. Erste Betriebe haben deshalb bereits eine sogenannte No-Show-Gebühr eingeführt. Bei der Abwicklung helfen Reservationstools.

Es ist eine Thematik, die wohl schon so manchen Gastronomen zur Weissglut getrieben hat: No-Shows (Englisch für «Nichterscheinen»). Zu reservieren und dann ohne Vorankündigung nicht aufzutreten. Wie zahlreiche Berichte belegen, haben sich die Fälle von No-Shows in der Schweiz in den letzten Monaten gehäuft. Viele Gastronomen haben inzwischen die Nase voll und verlangen bei Nichterscheinen eine Gebühr.

So beispielsweise das Suvretta House in St. Moritz, das Hotel Widder in Zürich oder das Gourmet-Restaurant des Schloss Schauensteins in Fürstenu, wie «20 Minuten» berichtet. Wer reserviert und nicht erscheint, muss dabei teilweise tief in die Tasche greifen. So beträgt die No-Show-Gebühr im 5-Sterne-Hotel in St. Moritz 150 Franken, im Widder in Zürich 200 und im Schloss Schauenstein sage und schreibe 350 Franken.

Doch sind No-Shows überhaupt zulässig? Und wenn ja, was kann man gegen sie unternehmen? Mit dieser Frage hat sich auch der Branchenverband GastroSuisse auseinandergesetzt und das Thema in einer Sonderbeilage beleuchtet. Wir haben die wichtigsten Erkenntnisse hier für Sie zusammengefasst.

Warum Sie eine Konventionalstrafe vereinbaren sollten

Erscheint der Gast trotz Reservation nicht, verletzt er juristisch gesehen einen abgeschlossenen Bewirtungsvertrag. Wie es im Beitrag von GastroSuisse heisst, ist er damit gegenüber dem Betriebsinhaber grundsätzlich schadensersatzpflichtig (Art. 107 Abs. 2 und Art. 109 Abs. 2 OR). Um den Schaden einfordern zu können, muss der Betriebsinhaber diesen jedoch nachweisen können. Aus diversen Gründen wie Schwierigkeiten bei der Schadensberechnung, der Beweisbarkeit und dem enormen Aufwand wird in der Praxis jedoch häufig darauf verzichtet.

Konkret bedeutet das: No-Shows sind eigentlich nicht zulässig. Es gibt also keinen Grund, dass die Gastronomen das auf sich sitzen lassen. Das Erfassen der Kontaktdaten könnte bereits Abhilfe schaffen. Im Optimalfall werden die Angaben vom potenziellen Gast möglichst genau erfasst (Vor-/Nachname, Telefonnummer, Adresse).

Möchte man jedoch wirklich etwas gegen No-Shows erreichen, sollte im Voraus eine Anzahlung – oder besser gesagt eine Konventionalstrafe – vereinbart werden. Taucht der Gast also trotz Reservation nicht auf, kann der Gastronom problemlos eine No-Show-Gebühr erheben. Diese Handhabung ist zulässig und findet in gewissen Berei-

chen bereits breite Anwendung. So beispielsweise bei Flug- oder Hotelbuchungen. Ebenfalls eine Möglichkeit sei es, spezielle Stornierungsbedingungen zu vereinbaren (z.B. kostenfreie Stornierung bis zu 48 Stunden im Voraus).

Diese Tools können Abhilfe schaffen

Um den ganzen Prozess einfacher abwickeln zu können, gibt es bereits diverse Online-Reservationstools, mit denen die No-Show-Gebühr einfach erhoben werden kann. Sie alle können einfach in die Restaurant-Website integriert werden.

Folgende Tools sind empfehlenswert:

- Aleno (www.aleno.me)
- Foratable by Lunchgate (www.foratable.com)
- Resmio (www.resmio.com)

Auf all diesen Tools müssen sich die potenziellen Gäste auf der Website mit Namen, Wohn- und E-Mail-Adresse, Telefonnummer und allenfalls Kreditkartenangaben registrieren, um einen Tisch reservieren zu können. Idealerweise müssen sie dabei die No-Show-Option akzeptieren, sodass ihnen bei Nichterscheinen automatisch die bei der Reservation festgelegte Gebühr belastet wird. Nachdem dieses Vorgehen im Ausland bereits Anwendung gefunden hat, wird es nun auch in der Schweiz (zunehmend in Zürich) umgesetzt.

Haben Sie Fragen dazu?

Das Team der Geschäftsstelle von Cafetier-Suisse freut sich über Ihren Anruf oder Ihre E-Mail. ■

Pensumswechsel und Lohnerhöhungen können zu Stolpersteinen werden

Wird das Pensum oder der Lohn während eines Anstellungsverhältnisses markant verändert, stolpert man zwangsläufig über die Frage, was mit den Ansprüchen an Ferien-, Feier-, und Ruhetage sowie Überstunden, welche vor dem Pensumswechsel angehäuften wurden, passiert? Leider findet man in der Literatur und in Urteilen kaum Antworten.

In der heutigen Zeit müssen Arbeitgebende eine hohe Flexibilität an den Tag legen und dem Wunsch von Mitarbeitenden, das Arbeitspensum zu verändern, nachkommen. Sonst verliert man Mitarbeitende. Kommt ein Kind auf die Welt, möchte der Vater von bisher 100 % auf 60 % reduzieren. Oder in Feriendestinationen: Die Mitarbeiterin will während der Sommersaison 80 %, aber über die Wintersaison nur 40 % arbeiten. Beim Pensumswechsel wird es selten so sein, dass alle Ferien- und Feiertageguthaben auf Null stehen. Und schon kommen die rechtlichen Fragen auf: Wie baut man bei hohem Pensum angehäuften Guthaben an Ferien oder Feiertage bei tieferem Pensum ab?

Praktische Frage ist rechtlich ungeklärt

Wenn bspw. nun nach der ersten Sommersaison viele Ferien-, Feier- und Ruhetageguthaben zugunsten der Mitarbeitenden vorhanden sind, wird es kaum als gerecht empfunden, wenn diese während der Wintersaison und damit bei der Hälfte des Lohnes abgebaut werden. Wie in solchen Fällen genau gerechnet wird, weiss niemand so richtig. Nach unserem Wissenstand wurde dies auch noch nie von Gerichten beurteilt. Die Wahrscheinlichkeit ist jedoch hoch, dass die Gerichte es nicht akzeptieren würden, wenn in einer Phase mit markant tieferem Pensum Guthaben von früher eins zu eins abgebaut werden. Der umgekehrte Fall wird wohl eher zugunsten der Mitarbeitenden entschieden: Wenn in der Wintersaison bei einem Lohn von 40 % keine Ferien bezogen werden, müssen sie später real bezogen oder allenfalls am Ende des Anstellungsverhältnisses ausbezahlt werden. Ist dann das Pensum höher,

dann kosten die Ferientage auch entsprechend mehr.

Grundsatz: Auf der Basis des letzten Lohnes entschädigen

Wenn am letzten Tag der Anstellung noch Ansprüche der Mitarbeitenden aus Ferien-, Feier-, oder gar Ruhetagen vorhanden sind, dann müssen diese grundsätzlich mit dem Lohn am Ende des Anstellungsverhältnisses abgegolten werden, auch wenn die einzelnen Guthaben aus einer Periode mit tieferem Pensum stammen. Arbeitgebende müssen sich in solchen Fällen bewusst sein, dass die Saldi von Ferien-, Feier- und Ruhetagen von den Gerichten vermutlich nicht nach den verschiedenen Perioden gesondert betrachtet werden, ausser die Mitarbeitenden würden dadurch schlechter gestellt. Das Hauptargument dürfte sein, dass die Arbeitgebenden ja die Planung machen.

Pensumswechsel vorausschauend planen

Am gerechtesten für beide Seiten ist, wenn entstandene Ansprüche auf Frei- und Ferientage abgebaut werden, bevor das Pensum wechselt. Sind die Saldi vor einem Pensumswechsel mehr oder weniger bei Null, wird es auch kaum Streit geben. Die Empfehlung ist deshalb klar: Bei Pensumswechsel sollten die offenen Saldi vorgängig ausgeglichen werden. Das geht aber nicht mit Geld, sondern nur mit Freizeit. Bezüglich Ferien gibt es während des laufenden Anstellungsverhältnisses ein zwingendes Verbot der Abgeltung mit Geld (Art. 329d Abs. 2 OR). Ähnlich wird es für die Ferien- und Ruhetage sein, weil für diese das Abgeltungsverbot nach Art. 22 ArG zur Anwendung kommen dürfte.

Überstunden besser vor Lohnerhöhung abgelden

Bezüglich Überstunden hat man eine ähnliche Problematik, aber nur dann, wenn der Lohn hochgerechnet auf 100 % verändert wird. Der vertragliche Stundenlohn verändert sich ja nicht, wenn zwar das Pensum reduziert oder erhöht wird, aber der Lohn hochgerechnet auf 100 % gleichbleibt.



*Martin Schwegler, lic. iur./RA
Der Autor dieses Beitrags ist seit 1994 Dozent für Arbeitsrecht an der SHL Schweizerische Hotelfachschule Luzern. Hauptberuflich ist er in der von ihm gegründeten Anwaltskanzlei Schwegler & Partner Rechtsanwälte und Notare AG in Menznau (LU) tätig. 2020 hat er die correct.ch ag gegründet, die arbeitsrechtliche Dienstleistungen für die Hotel- und Gastrobranche anbietet. Ein Produkt der Firma ist «correctTime», eine Zeiterfassung, die nach L-GAV und ArG korrekt rechnet.*

Grundsätzlich klar ist, dass aufgelaufene Überstunden immer zu dem Lohn abzugelten sind, der im Moment der Auszahlung vereinbart ist. Hat ein Mitarbeiter bei der Lohnerhöhung von CHF 4500 auf CHF 5000 deren 100 Überstunden, werden diese später entweder durch Freizeit kompensiert oder aber dann auf der Basis des Lohnes von CHF 5000 abgegolten. Weil Überstunden jederzeit ausbezahlt werden können, macht es aus betrieblicher Sicht sowieso Sinn, diese vor der Lohnerhöhung in Geld auszuzahlen. Hinzu kommt ja noch, dass Überstunden sowieso günstige Stunden sind, weil darauf keine Ferien- und Feiertageentschädigung und allenfalls auch kein 13. Monatslohn geschuldet ist.

Theoretisch gibt es noch den umgekehrten Falle: Es findet eine Reallohnsenkung statt. Der Grundsatz dürfte derselbe bleiben, nämlich dass der Lohn zum Auszahlungs- oder Kompensationszeitpunkt gilt. Aber sicher wissen wir dies nicht. Denn das werden Arbeitnehmende kaum einfach so hinnehmen. ■



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...

Kurs 2

Dienstag, 15. Oktober 2024

13.30 Uhr bis 16.30 Uhr

CafetierSuisse-Geschäftsstelle

Bleicherweg 54, 8002 Zürich

Kursleitung:
Johanna Bartholdi

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: 11. Oktober 2024

Anmeldung: www.cafetier.ch › Termine



FAQ Kaffee

Das Getränk Espresso, Teil 2: Wie entsteht der perfekte Espresso?

Espresso auf den Punkt gebracht

Vor mehr als 40 Jahren versuchte der Espresso-Pionier Ernesto Illy (illycaffè) aus Triest das «komplexeste Getränk der Welt» mit einer Formel auf den Punkt zu bringen, der so genannten «4 M-Regel». Er benannte die wichtigsten Faktoren, die für den idealen Espresso ausschlaggebend sind. Faktoren, die bis heute Gültigkeit haben: Mischung (Miscela), Mühle (Macinacaffè), Maschine (Machina) und Mensch (Mano, die Hand).

M wie Mischung

Espresso-Mischungen bestehen meist aus a.) Arabica- und Robusta-Bohnen, b.) aus verschiedenen Arabica-Sorten oder c.) reinsortig, aus einer einzelnen Arabica-Sorte. Egal ob sortenrein oder Blend, eine Espresso-Mischung sollte einen ausgewogenen Geschmack im Sinne der Hauptkriterien besitzen, wie Körper, Süsse, Säure, Frucht, Finesse und Bittertöne. Die Canephora-Bohnen (Robusta-Kaffee) gibt es anteilig in den Mischungen von 10 bis 80 % und sorgen für den nussigen Geschmack und die schöne Crema. Die Arabica Bohnen sollen die Finesse, feine Säuren und die fruchtigen Töne beisteuern.

M wie Mahlen

Präzises Mahlen und Tampen sind unerlässliche Faktoren auf dem Weg zum perfekten Espresso. Das Thema ist aber so weitreichend, dass wir uns diesem in unserer nächsten Ausgabe separat und intensiv widmen. Nur so viel, Grind on Demand, automatische Siebträgererkennung oder

TIPP: Auch die Auswahl des richtigen Equipments spielt eine entscheidende Rolle, wie z.B. die der Kaffee-Tassen. So muss die Tasse vorgewärmt sein, um die Temperatur halten zu können, da Espresso mit seiner geringen Flüssigkeitsmenge dazu tendiert, bitter zu werden, wenn er gleich nach der Zubereitung stark abkühlt.

hochpräzise Mahlgradsteuerung sind als zeitgemässe, technische Hilfsmittel nicht mehr wegzudenken.

M wie Maschine

Die verschiedensten Maschinentypen haben grundsätzlich eines gemeinsam, dass das Wasser mittels eines elektrisch beheizten Kessels oder Wärmetauschers auf über 90°C erhitzt und unter hohem Druck (ca. 8–10 bar) durch fein gemahlene Espressomehl geleitet wird. Die modernen Maschinen von heute besitzen zahlreiche Features, die dem Barista das Leben erleichtern, wie z. B. das Multi-Boiler-System, die automatische Mahlgradeinstellung und Temperaturkontrolle oder das automatisierte Milchschaumen, um nur einige Eigenschaften zu nennen.

Der Brühdruck ist in weiterer Folge für die Aromavielfalt verantwortlich, da dieser für das Lösen der ätherischen Öle aus dem Wasser verantwortlich ist. In der Regel wird Espresso durch einen Extraktionsdruck von 8–10 bar definiert. Anders als bei Kapselmaschinen, die einen höheren Druck besitzen, schon zumal der Kaffee in einer Kapsel eingeschlossen ist. Allerdings mehr Druck heisst nicht automatisch ein besserer Kaffee, denn ist der Druck zu hoch, kann das Wasser auch zu schnell durch das Kaffeepulver schießen und der Kaffee verliert sein Aroma.

Mindestens so wichtig wie der Druck ist jedoch auch die Temperaturstabilität. Generell ist das Spektrum von 88–95°C für die Wassertemperatur ein Richtwert, die meisten Kaffees fallen in diesen Bereich. Espresso ist überaus komplex und vielseitig, denn jede Kaffeeröstung benötigt eine andere Temperatur, um ihr volles Aroma auszuschöpfen zu können.

M wie Mano oder Mensch

Ziel der Zubereitung durch den menschlichen Barista ist es, die gesamte Aromavielfalt durch eine professionelle, manuelle Zubereitung auszuschöpfen. Heutzutage hat sich der Bereich «Mano» etwas verän-



Martin Kienreich, Autor von faq-kaffee.com

dert, da die Technik das Zepter übernommen hat, die die manuellen Handgriffe ersetzen. Trotzdem ist der Barista, der Mensch, nicht weniger gefragt. Und wo früher die Handarbeit war, kommt heute – nicht minderbedeutend – das technische Wissen über das präzise Hightech-Equipment, dessen Einstellungen und Kontrolle, sowie die eigene Sensorik.

Eine professionelle Zubereitung ist abhängig von äusseren Einflüssen wie Wärme und Feuchtigkeit, von Mühle und Mahlen, Dosierung und Mahlgrad, von der Einstellung der Maschine (richtiges Kaffeewasser, Wassermenge und -temperatur, Brühtemperatur, -druck und -kontrolle), dem Tampen und der Überwachung der Extraktion. Auch Hygiene und Reinigung der Maschine sind ein Pflichtbestandteil der Barista-Arbeit. ■

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



Kaffeetrends 2024

Genuss, Innovation und Nachhaltigkeit bei Turm Kaffee

Bei Turm Kaffee sind wir davon überzeugt, dass Kaffee mehr ist als nur ein Getränk – es ist ein Erlebnis, eine Kunst und eine Wissenschaft. Im Jahr 2024 nehmen wir Sie mit auf eine Reise durch die aufregendsten und innovativsten Trends in der Kaffeewelt. Ob es nun um Ihre Gesundheit, Nachhaltigkeit oder die pure Freude am Geschmack geht, Turm Kaffee steht an der Spitze dieser Bewegung, um Ihnen das beste Kaffeeerlebnis zu bieten.

Gesundheitsbewusster Kaffee

Der Trend zu gesundheitsbewusstem Kaffee ist ein faszinierendes Beispiel dafür, wie sich die Kaffeekultur weiterentwickelt. Funktionale Kaffeegetränke, die zusätzliche gesundheitliche Vorteile bieten, sind auf dem Vormarsch. Diese Getränke enthalten oft Adaptogene wie Ashwagandha oder Reishi, die für ihre stressreduzierenden Eigenschaften bekannt sind. Collagen wird ebenfalls häufig hinzugefügt, um die Hautgesundheit zu fördern und die Gelenke zu unterstützen. CBD-Öl, das für seine beruhigenden und angstlindernden Effekte geschätzt wird, findet ebenfalls vermehrt Anwendung in speziellen Kaffeezubereitungen. Diese funktionalen Zutaten transformieren den täglichen Kaffeegenuss in ein ganzheitliches Wellness-Erlebnis, das sowohl den Körper als auch den Geist an-

spricht. Die wachsende Nachfrage nach solchen Getränken spiegelt das steigende Gesundheitsbewusstsein der Konsumenten wieder.

Cold Brew und neue Extraktionsmethoden

Cold Brew bleibt weiterhin ein fester Bestandteil der Kaffeekultur, aber 2024 bringt einige aufregende Innovationen mit sich. Nitro-infused Cold Brews, die mit Stickstoff versetzt werden, bieten eine cremige Textur und ein einzigartiges Mundgefühl. Diese Getränke sind nicht nur erfrischend, sondern auch visuell ansprechend, was sie in sozialen Medien beliebt macht. Neue Extraktionsmethoden, die darauf abzielen, mehr Aromen und Geschmacksnoten zu bewahren, sind ebenfalls im Kommen. Diese Techniken verbessern die Qualität und das Geschmackserlebnis von Cold Brew und machen ihn zu einer vielseitigen Wahl für Kaffeeliebhaber das ganze Jahr über.

Erlebnisorientierter Kaffee

Kaffee wird zunehmend als Lifestyle-Produkt wahrgenommen, das weit über das reine Getränk hinausgeht. Dies zeigt sich in der Gestaltung von Wohn- und Arbeitsräumen, die an die Kaffeekultur angelehnt sind sowie in der steigenden Beliebtheit von Kaffeetourismus. Dabei besuchen Konsumenten Kaffeeanbaugebiete und lokale

Röstereien, um mehr über die Herkunft ihres Lieblingsgetränks zu erfahren und sich direkt vor Ort inspirieren zu lassen. Diese erlebnisorientierte Herangehensweise an Kaffee schafft nicht nur unvergessliche Momente, sondern stärkt auch die Bindung zwischen Konsumenten und der Welt des Kaffees.

Alternative Brühmethoden

«Back to the Roots»

Ein weiterer Trend ist die Rückbesinnung auf traditionelle Brühmethoden. Während moderne Maschinen und Techniken weiterhin populär sind, wächst das Interesse an alten, handwerklichen Methoden wie dem Handaufguss (Pour Over), der Chemex oder der AeroPress. Diese Methoden erfordern mehr Zeit und Geschick, bieten aber die Möglichkeit, die Aromen und Nuancen der Kaffeebohnen besser herauszuarbeiten. Diese Rückkehr zu den Wurzeln der Kaffeezubereitung wird von einer tieferen Wertschätzung für das handwerkliche Können begleitet, das notwendig ist, um einen perfekten Kaffee zu brühen. Dies ist nicht nur eine Reaktion auf den schnellen Lebensstil vieler Menschen, sondern auch ein Ausdruck des Wunsches nach Entschleunigung und einer bewussten Genusskultur.

Experimentelle Kreationen

2024 bringt eine Welle experimenteller Kaffee-Kreationen mit sich. Coffbucha, eine Mischung aus Kaffee und Kombucha, kombiniert die belebenden Eigenschaften von Koffein mit den probiotischen Vorteilen von fermentiertem Tee. Dieses spritzige und leicht säuerliche Getränk bietet ein völlig neues Geschmackserlebnis.

Ebenso erfreut sich der Mushroom Latte, zubereitet mit Vitalpilzen wie Chaga oder Reishi, wachsender Beliebtheit. Diese Pilze sind bekannt für ihre gesundheitsfördernde Eigenschaften und bieten eine koffeinfreie Alternative. Solche innovativen Kreationen erweitern die Möglichkeiten des Kaffeegenusses und richten sich an eine gesundheitsbewusste Zielgruppe. ■

Dieser Beitrag wurde von Turm Kaffee produziert

Von gesundheitsbewussten Kaffeegetränken über nachhaltige Beschaffungspraktiken bis hin zu innovativen Brühmethoden – entdecken Sie mit Turm Kaffee die neuesten Entwicklungen, die Ihren täglichen Kaffeegenuss bereichern. Unsere Turm Kaffee Academy's in St. Gallen, Zürich und München bieten massgeschneiderte Kurse an, die diese Trends aufgreifen und Ihr Wissen vertiefen.

Die Kurse sind individuell auf die Bedürfnisse verschiedener Zielgruppen abgestimmt und decken alles von funktionalen Kaffeegetränken bis hin zur nachhaltigen Beschaffung und innovativen Brühmethoden ab. Diese Schulungsangebote zielen darauf ab, nicht nur Wissen zu vermitteln, sondern auch die Leidenschaft für hochwertigen und nachhaltig produzierten Kaffee zu fördern. Die Zukunft des Kaffees wird bei Turm Kaffee durch vielfältige Möglichkeiten inspiriert, die jede Tasse bereithält.

Seien Sie Teil dieser spannenden Reise und geniessen Sie bewusst jede Tasse, die Sie trinken.

Quellenregister

CafetierSuisse-Partnerfirmen

Kaffee-Netzwerk

Blaser Café AG

Grossrösterei
Güterstrasse 4, 3008 Bern
Tel. 031 380 55 55
info@blasercafe.ch

Brita Wasser-Filter-Systeme AG

Gassmatt 6, 6025 Neudorf
Tel. 041 932 42 30
info-ppd@brita.net

G. Henauer Sohn AG

Henauer Kaffee
Hofstrasse 9, 8181 Höri
Tel. 044 861 17 88
info@henauer-kaffee.ch

Illycafé AG Kaffeerösterei

Wiesengrundstrasse 1, 8800 Thalwil
Tel. 044 723 10 20
info@illycafe.ch

Stoll Kaffee AG

Austrasse 38, 8045 Zürich
Tel. 044 463 33 78
info@stoll-kaffee.ch

Turm Handels AG

Martinsbruggstrasse 90, 9016 St. Gallen
Tel. 071 288 17 35
info@turmkaffee.ch

UCC Coffee Switzerland AG

Bernstrasse 180, 3052 Zollikofen
Tel. 031 915 53 53
info@ucc-coffee.ch

CAFINA AG

Kaffeemaschinen
Untere Bühlstrasse 13
4800 Zofingen
Tel. 062 889 42 42

Mineralwasser, Säfte, Tee & Lebensmittel

Nestlé Waters Suisse S. A.

Rte. treize cantons, 1525 Henniez
Tel. 026 668 68 68
nestlewaters.ch@waters.nestle.com

A. Kuster Sirocco AG

Hauptstrasse 22, 8716 Schmerikon
Tel. 055 286 31 31
info@sirocco.ch

frigemo ag

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

Kaffeemaschinen

Cafina AG Kaffeemaschinen

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

Schaerer AG

Niedermattstrasse 3b, 4528 Zuchwil
Tel. 032 681 62 00
info@schaerer.com

Cimbali Group Switzerland AG

Schaffhauserstrasse 134
8152 Glattbrugg
Tel. 043 299 70 70
www.cimbaligroup.ch

Lebensmittel-Labor

Labor Zollinger AG

Grabenstrasse 1, 8952 Schlieren
Tel. 044 302 31 31
laborzollinger@laborzollinger.ch

Dienstleistungen

AHV/BVG-Versicherung

Ausgleichskasse panvica
Talstrasse 7, Postfach 514
3053 Münchenbuchsee
Tel. 031 388 14 88
info@panvica.ch

Baloise Versicherung AG

Bahnhofstrasse 5, 8953 Dietikon
Tel. 058 285 69 58
kundenservice@baloise.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
info@lunch-check.ch

SWICA Gesundheitsorganisation

Römerstrasse 38, 8401 Winterthur
Tel. 052 244 22 33
swica@swica.ch

Ausstattung & Maschinen

Gehrig Group AG

Bäulerwisenstrasse 1, 8152 Glattbrugg
Tel. 043 211 56 56
info@gehriggroup.ch

Mazuvo AG

Brunnenstrasse 14, 8604 Volketswil
Tel. +41 44 908 26 26
info@mazuvo.ch

Termine

CafetierSuisse

Kurse: Arbeitsrecht und Arbeitssicherheit

L-GAV-Kurse 2024

Zürich oder Olten: 15.10./03.12.2024
Jeweils 13.30–16.30 Uhr

KOPAS-Kurse 2024

Zürich, Affoltern: 03.10./29.11.2024
Jeweils 08.30–16.30 Uhr

Kurse: Kaffee-Sommelier 2024/2025

Herbst 2024: Ausgebucht

Herbst 2025:

Kurstage 1 & 2: Mittwoch, 24.09. &
Donnerstag, 25.09.2025 (Blasercafé, Bern)

Kurstage 3 & 4: Dienstag, 7.10. &
Mittwoch, 8.10.2025 (Zürich)

Kurstage 5 & 6: Mittwoch, 22.10. &
Donnerstag, 25.10.2025

(Turm Kaffee Schlieren, Zürich)

Prüfungstag: Freitag, 21.11.2025 (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

**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