



CAFÉBISTRO

Offizielles Magazin von CafetierSuisse. Ausgabe 2024/4



Vorstellung neue Regionalvertreter CafetierSuisse S. 4 & 5 | Dienstleistungen CafetierSuisse S. 6 |
Kaffeepreisumfrage 2024 S. 7 | Eine/r von uns S.12 & 13 | Coffee Festival 2024 S. 14 | FAQ Kaffee S. 16 |
Kurz News S. 17 | Kaffee-Sommelier S. 19 | Rechtsfrage Mindestlöhne S. 25


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



Illy
CAFE

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

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



GEHRIG GROUP
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
Über 60 Jahre
1954-2014

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

«Turbulenzen und Beständigkeit»

Geschätzte Mitglieder und werte Partner

Das Jahr 2024 neigt sich schon wieder dem Ende zu. Im Rückblick führte es mich zum Titel meines Editorials. In der Weltpolitik haben die USA und die riesigen Turbulenzen im Vorfeld der Präsidentschaftswahl grosse Unsicherheit ausgelöst. Ob sich das mit dem Amtsantritt des neuen, respektive alten Präsidenten legt, ist ungewiss. In der Schweiz forderten verschiedene und teilweise sehr wichtige Abstimmungen die StimmbürgerInnen. Das wird sich auch im kommenden Jahr nicht ändern. Die Debatten in den Medien und die Beeinflussungs-Versuche durch Exponenten der Parteien und von Interessengruppen waren immens, manchmal auch turbulent. Sie führten zu Unklarheit und auch Unsicherheit. Der Wunsch vieler ist mehr Beständigkeit!



Bei unserem Partner-Verband GastroSuisse hat die Präsidentschaftswahl hingegen keine Turbulenzen ausgelöst, sie hat den Weg geebnet für frische Kräfte.

Und bei uns? Wir waren sehr mit der Finalisierung unserer neuen Verbandsstruktur beschäftigt. Die klare Meinungsäusserung der Mitglieder und Delegierten hat uns in unserer Vorgehensweise bestätigt. Auch in dieser Phase der «Selbstbeschäftigung» konnten unsere Mitglieder aber natürlich immer auf die professionelle Unterstützung der Geschäftsstelle zählen. Ein grosses Kompliment an unser Team, sie waren in diesem Jahr sehr gefordert.

Was uns auch sehr wichtig war und wichtig bleibt: Wir brauchen engagierte und neue Vorstandsmitglieder, die den Verband kennen und schätzen. Wir bauen auf dem Bestehenden und Bewährten auf, organisieren die Aufstellung für die Zukunft und erarbeiten neue und gewünschte Dienstleistungen für unsere Mitglieder.

Denn: Der Nutzen für unsere Mitglieder ist unsere wichtigste Aufgabe.

Ich wünsche Ihnen viel Erfolg im kommenden Weihnachtsgeschäft, etwas Ruhe nach der hektischen Zeit und besonders auch einen guten Start ins neue Jahr.

Herzliche Grüsse

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

Hans-Peter Oettli

CafetierSuisse Regionalvertreter

**Daniel Kronenberg/Region Luzern
(inkl. Uri, Nidwalden, Obwalden, Schwyz, Zug)**

CafetierSuisse hat seit 2024 eine neue und moderne Verbandsstruktur. 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. Oberstes Organ von CafetierSuisse ist der Vorstand, die RegionalvertreterInnen sind Teil des Vorstandes und die Botschafter von CafetierSuisse in den Regionen. Bis zur ersten Generalversammlung 2025 stellen wir die Regionen im CaféBistro vor und sprechen mit den jeweiligen RegionalvertreterInnen.

Daniel Kronenberg engagiert sich seit vielen Jahren sehr für CafetierSuisse. Zuerst in der Region Luzern, dann als Präsident des ehemaligen Regionalverbandes Mittelland-Zentralschweiz und im Zentralvorstand als Vizepräsident des Nationalverbandes. Mit der Fusion hat er sich bereit erklärt, sein umfangreiches Wissen auch im neuen Vorstand einzubringen und CafetierSuisse als Regionalvertreter in der Zentralschweiz (Luzern, Uri, Nidwalden, Obwalden, Schwyz, Zug) zu vertreten. Zudem ist er der offizielle Vertreter von CafetierSuisse in der Ausgleichs- und Pensionskasse panvica und Mitglied des FAK-Vorstandes von CafetierSuisse. Daniel Kronenberg führt mit seiner Familie den Betrieb Bäckerei • Café Brioche in Eschenbach (LU).

Neu repräsentieren Sie den Verband wieder in der Region Luzern (inkl. Uri, Nidwalden, Obwalden, Schwyz, Zug). Welchen Vorteil hat diese neue Aufstellung des Verbandes in den Regionen?

Wir haben uns in diesem Prozess der Verbandsentwicklung intensiv damit beschäftigt, was den Verband ausmacht und wie wir CafetierSuisse in die Zukunft führen wollen. Klar ist, es geht um die Nähe zu unseren Mitgliedern und um professionelle Dienstleistungen und Unterstützung für die Betriebe im Alltag. Mit der neuen Struktur gelingt es uns gleichzeitig, die professionelle Arbeit des Verbandes zu zentralisieren, aber vor Ort in den Regionen wieder mehr Präsenz zu ermöglichen.

Was begeistert Sie an der Gastronomie?

Seit frühester Kindheit bin ich als Bäckerssohn mit dem Dienst am Kunden verbunden. Dieser Kontakt mit den unterschied-

lichsten Gästen und deren direkte Rückmeldung macht unsere Branche aus. Bei uns kommen die Menschen zusammen. Genuss, das Arbeiten mit Lebensmittel und das Kreieren von Feinigkeiten erlebe ich als sehr wohltuend.

Welche Themen beschäftigen die Branche in der Zentralschweiz?

Als Cafetier und aus meiner persönlichen Sicht sind es in erster Linie die Rahmenbedingungen aus der Politik und Verwaltung. Wir sind Praktiker und wollen uns alle in erster Linie auf unseren Beruf konzentrieren, aber der Kontakt zu Ämtern und die gesetzlichen Vorgaben beschäftigen uns immer mehr. Mit Blick auf unsere Gäste geht es um das Thema Preissensibilisierung, wir müssen besser erklären, warum unsere Angebote einen guten Preis verdienen und was sie von billigen Alternativen unterscheidet.

Was haben Sie sich für die Regionalvertretung in der Zentralschweiz vorgenommen?

Auch hier steht der persönliche Kontakt für mich im Zentrum, ich möchte Kontakt zu den Cafetiern, unseren Mitgliedern, Partnerfirmen und befreundeten Verbänden pflegen. Für unsere Mitglieder werde ich in der Region den ein oder anderen freudvollen, interessanten oder weiterbildenden Anlass organisieren, um den Austausch vor Ort zu stärken.

Welche Aufgaben haben Sie bei der panvica und im Vorstand der FAK von CafetierSuisse?

In den Gremien der panvica sind wir die Schnittstelle zum Verband, sind aber nur den Interessen der Versicherten verpflichtet und kontrollieren in diesem Sinne die Arbeit der Führung der Ausgleichskasse.



Daniel Kronenberg ist neu Regionalvertreter der Region Luzern (inklusive Uri, Nidwalden, Obwalden, Schwyz, Zug).

Gemeinsam mit dem Kader der panvica arbeiten wir daran, die Dienstleistungen und Angebote der panvica stetig näher an die Bedürfnisse der Branche zu bringen. Im Vorstand der interkantonalen FAK von CafetierSuisse sind wir für die ordnungsgemässe Führung der Familienausgleichskasse verantwortlich. Das ist uns in den vergangenen Jahren recht gut gelungen. Wir konnten gerade den Beitragssatz der Familienausgleichskasse von CafetierSuisse auf 0,65% senken – das ist im Vergleich aktuell für unsere Mitglieder herausragend gut. ■

Gianni Ranallo/Region Schaffhausen & Thurgau

Gianni Ranallo war zwei Amtszeiten lang Präsident des Regionalverbandes Zürich-Basel-Ostschweiz-Grischuna (ZCV) und Mitglied des Zentralvorstandes und der Geschäftsleitung von CafetierSuisse. Mit der Fusion hat er die Vertretung der Region Schaffhausen und Thurgau übernommen. Er ist ausserdem Mitglied im Vorstand der Familienausgleichskasse von CafetierSuisse. Mit der Gastro VibeZ GmbH führt er in Schaffhausen unterschiedliche Gastronomiebetriebe, u.a. das VibeZ in der Stahlgiesserei und das Restaurant Theater.

Neu repräsentieren Sie den Verband wieder in der Region Schaffhausen & Thurgau. Welchen Vorteil hat diese neue Aufstellung des Verbandes in den Regionen?

Als Präsident des Regionalverbandes ZCV war ich die letzten Jahre für ein Gebiet von Schaffhausen, über Basel, Zürich und bis nach Graubünden zuständig. So wie wir heute in unseren Betrieben gefordert sind, war das eigentlich zu gross. Jetzt kann ich mich auf eine Region konzentrieren, in der ich persönlich und mit meinen Betrieben verwurzelt bin.

Was begeistert Sie an der Gastronomie?

Ich bin Gastgeber durch und durch, klassische italienische Schule. Diesen Background heute mit einem sehr modernen Angebot zu verbinden, das begeistert mich. Neben der Qualität der Produkte des Service, muss Gastronomie heute auch eine Bühne sein, den Gästen ein besonderes Erlebnis bieten. Davon bin ich fest überzeugt und das nicht nur, weil wir unter anderem das Restaurant Theater in Schaffhausen betreiben.

Welche Themen beschäftigen die Branche in der Nordschweiz?

Vermutlich ähnliche Themen, wie in der ganzen Schweiz. Als Grenzregion sind wir aber natürlich immer auch noch mit einer doppelten Konkurrenzsituation beschäftigt. Mieten und Löhne bestimmen heute die Kostenstruktur in der Gastronomie, das müssen wir in unserer Kalkulation und



Gianni Ranallo ist neu Regionalvertreter von Schaffhausen und Thurgau.

Preisstruktur widerspiegeln, damit die Betriebe langfristig rentabel sind.

Was haben Sie sich für die Regionalvertretung Region Schaffhausen & Thurgau vorgenommen?

Als Regionalvertreter sollen wir die Gesichter des Verbandes vor Ort werden. Ich will das aktiv wahrnehmen und plane beispielsweise Treffen für den Austausch unter gleichgesinnten Gastronominnen und Gastronomen. Für unsere Mitglieder vor Ort bin ich natürlich auch sehr gerne an-

sprechbar und ich werde den Verband bei unseren Partnern und befreundeten Organisationen vertreten. Die Themen aus unserer Region werde ich dann im Vorstand des Nationalverbandes vertreten. ■

JETZT MITMACHEN

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

Was sollen RegionalvertreterInnen 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 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

Kaffeepreisumfrage 2024

Café crème Preis in der Gastronomie

CafetierSuisse erhebt traditionell zum Ende jedes Jahres die tatsächlich angewandten Verkaufspreise für Café crème bei Cafés, Cafeterias, Café-Bäckereien und Café-Bistros in der deutschsprachigen Schweiz (inkl. französischsprachigem Teil des Kantons Bern). Dieses Jahr erfolgt die Kaffeepreisumfrage bereits zum 37. Mal und sie hat einen erneut spürbaren Preisanstieg sichtbar gemacht: Der Preis für einen Café crème ist im Jahr 2024 gegenüber dem Vorjahr um 9 Rappen gestiegen und kostet im schweizweiten Durchschnitt CHF 4.58. Damit ist der Preis im dritten Jahr in Folge um circa 10 Rappen gestiegen. Ein sichtbares Zeichen dafür, dass der Preisdruck in der Gastronomie weiterhin anhält. Den teuersten Café crème trinkt man weiterhin in der Stadt Zürich, wo er im Durchschnitt CHF 4.86 kostet.

Auch im Jahr 2024 sind die Fixkosten in der Gastronomie – insbesondere Mieten und Lohnkosten – weiter gestiegen. So sind entsprechend der Einigung der Sozialpartner des L-GAV im Jahr 2024 die Mindestlöhne über alle Lohnstufen hinweg erhöht worden. Dies hat sich allgemein auf die Lohnentwicklung ausgewirkt und damit die Lohnkosten insgesamt gesteigert.

Die Kaffeepreisentwicklung fällt gemäss der Erhebung von CafetierSuisse im Jahr 2024 im Durchschnitt mit einem Anstieg um

9 Rappen im dritten Jahr in Folge deutlich aus. Bereits im Jahr 2022 und 2023 war der Durchschnittspreis um 9 Rappen respektive 10 Rappen gestiegen. Der Kaffeepreis steigt damit insgesamt im fünften Jahr in Folge. Der Preisunterschied zwischen städtischen und ländlichen Regionen bleibt bestehen, die Preissteigerung ist aber über alle Regionen hinweg sichtbar. Die städtischen Ballungszentren liegen alle deutlich über dem Durchschnittspreis. Im kantonalen Vergleich hat der Kanton Zug in diesem Jahr dem Kanton Zürich den Rang um das höchste Preis-

Die Preisgestaltung in der Gastronomie wird Thema bleiben. Steigende Personal- und auch die Nebenkosten werden sich weiter auf die Verkaufspreise auswirken. Die Preiskalkulation richtet sich selbstverständlich nach betriebsspezifischen Faktoren. CafetierSuisse hält deshalb fest, dass die Preisgestaltung eine individuelle unternehmerische Entscheidung jedes einzelnen Betriebes ist und für die Preiskalkulation die Konkurrenzsituation, das Konzept und der Standort des Betriebes zu berücksichtigen sind. CafetierSuisse gibt keine Preisempfehlungen ab, sondern beobachtet die Preisentwicklung und das Marktumfeld.

niveau abgelaufen. Die Ostschweiz und die Zentralschweiz liegen noch leicht unter dem nationalen Durchschnittspreis. Die Stadt Zürich bleibt insgesamt Spitzenreiterin beim Kaffeepreis.

Hans-Peter Oettli (CafetierSuisse Präsident) hat diese Entwicklung Ende 2023 vorausgesehen und vorhergesagt, dass «davon auszugehen sei, dass weitere Preiserhöhungen in den kommenden Monaten nötig werden». Diese sind mit der Kaffeepreisumfrage 2024 nun sichtbar geworden und auch für das Jahr 2025 ist ein weiterer Anstieg erwartbar. ■

Resultate 2023/2024	Ø 2023	Ø 2024	tiefst	höchst
Kanton Aargau	4.40	4.50	2.50	5.20
Kanton Bern	4.35	4.46	3.80	5.50
Kanton Basel-Landschaft	4.34	4.46	3.90	5.20
Kanton St. Gallen	4.46	4.55	3.90	5.50
Kanton Luzern	4.53	4.63	3.90	5.80
Kanton Solothurn	4.33	4.45	3.50	5.00
Kanton Zug	4.66	4.84	4.30	5.20
Kanton Zürich	4.69	4.78	3.00	6.00
Ostschweiz	4.41	4.51	3.00	5.50
Zentralschweiz	4.46	4.55	3.20	5.50
Ø Deutschschweiz	4.49	4.58		

Stadt-Resultate 2023/2024	Ø 2023	Ø 2024	tiefst	höchst
Stadt Bern	4.62	4.72	3.30	5.30
Stadt Zürich	4.78	4.86	3.60	6.00
Stadt Winterthur	4.62	4.67	3.50	5.30
Kanton Basel-Stadt	4.63	4.67	3.50	5.50



Genussvolle Adventszeit



White Christmas Bio-Weisstee mit Apfel und Gewürzen

Der exklusive Weihnachtstee aus feinem weissen Tee ist mit Apfelstücken, Kardamom, Zimt und Vanille vereint. Ein verführerischer Genuss.

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



Haselnuss-Honig Sablé

Exklusives Rezept passend zu einem Sirocco-Espresso

ZUTATEN:

Für ca. 60 Stück

200 g Butter, weich
 100 g Puderzucker
 75 g fester Blütenhonig
 1 TL Zimt
 1 Prise Salz
 200 g geröstete, fein gehackte Haselnüsse*
 225 g Mehl

* Die Haselnüsse können in einem Cutter fein gehackt werden.

ZUBEREITUNG:

Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Puderzucker, Honig, Zimt und Salz begeben, rühren, bis die Masse heller ist. Haselnüsse und Mehl begeben und zu einem Teig zusammenfügen. Teig zu 2 Rollen von 4-5 cm Ø formen, in Folie wickeln und ca. 1 Stunde im Gefrierfach tiefkühlen.

Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Rollen mit einem scharfen Messer in 5 mm dicke Scheiben schneiden, mit genügend Abstand auf mit Backpapier belegte Bleche legen.

Guetzli nacheinander in der Ofenmitte ca. 9-10 Minuten backen, herausnehmen und auskühlen lassen.

DER EXTRA-TIPP:

20 g Eiweiss steif schlagen, mit ca. 150 g Puderzucker zu einer dickflüssigen Glasur weiterschlagen. Glasur in ein Spritztütchen füllen und verschliessen. Spitze knapp abschneiden. Guetzli mit der Glasur verzieren.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

Tiefkühlen ca. 1 Stunde

Backen ca. 9-10 Minuten pro Blech

Viel Spass beim Geniessen!

Weitere Rezeptideen finden Sie unter sirocco.ch/neuigkeiten

Effizientes Spülen – Swiss Made

Wenn es um professionelle Gerätelösungen geht, ist die Gehrig Group die richtige Ansprechpartnerin

Seit 1946 schätzen die Kunden und Kundinnen die langjährige Erfahrung und Expertise der Gehrig Group im Bereich der Profigeräte und Reinigungsmittel für die Gastronomie. Durch Innovationen und enge Absprachen mit den Endverbrauchern wird die Effizienz in Profiküchen ständig verbessert. Besonders in Zeiten des Fachkräftemangels ist dies unverzichtbar.

Bis zu 60 Körbe pro Stunde

Mit Gehrig in deiner Küche bleibt mehr Zeit für Wesentliches. Die Spülmaschinen der Produktreihe Ariane sind darauf ausgelegt, deinen Betrieb zu optimieren. Dass das keine leeren Versprechungen sind, zeigen die Fakten: Mit dem automatischen, vertikalen, patentierten Korblift schafft die Ariane GTW 5700 bis zu 52 Körbe in der Stunde. Sogar noch schneller ist die kleine Ariane GTW 3300 mit Doppelkorbsystem, die 60 Körbe pro Stunde schafft. Und das blitzblank und garantiert streifenfrei – auch ohne zu polieren. Ideal für Betriebe, die in kurzer Zeit grosse Mengen an Geschirr und Gläsern bewältigen müssen.

Bewährte Qualität und geringe Betriebskosten

Wir von Gehrig setzen bei der Herstellung auf bewährte Schweizer Qualität und schonen die verfügbaren Ressourcen. Dieser Nachhaltigkeitsaspekt kommt aber auch bei der Nutzung zum Tragen: Das integrierte Filtersystem hält die Waschlauge spürbar länger sauber und muss somit weniger oft ausgetauscht werden. Gekoppelt mit minimalem Wasser- und Stromverbrauch sorgt dies auch für geringere Betriebskos-



Effizienteres Spülen mit Doppelkorbsystem: ARIANE GTW 3300 und ARIANE GTW 5700

ten – und das ohne Kompromisse bei der Sauberkeit.

Langjährige Ingenieurserfahrung und die Berücksichtigung von Kundenfeedback machen die Ariane Modelle zu optimalen Lösungen für deine Küche. Egal ob in der Gastronomie, in der Hotellerie, im Pflegebereich oder in Spitälern – die Spülmaschinenmodelle von Gehrig sorgen für effizientes Spülen in deiner Küche.

Spülbar sauberes Ergebnis

Zu einwandfreien Ergebnissen in der Profiküche gehören aber nicht nur effiziente Spülmaschinen. Ein häufig unterschätzter Faktor des Spülvorgangs sind die Reini-

cleanPLUS – einfach sauber.

Du hast keine Zeit, dich um den Nachschub deines Reinigungsmittels zu kümmern? Dann hol dir cleanPLUS! Das Reinigungsmittel-Abo weiss, wann der Vorrat knapp wird. Wir sorgen für automatische und bedarfsgerechte Nachlieferungen. Somit sparst du Zeit und Kosten und musst dich um nichts mehr kümmern. Die perfekt auf deine Profi-Geräte abgestimmte Reinigungsmittelkombination der Marke Aqualyt verlängert spürbar die Lebensdauer deiner Geräte, verhindert lästige Kalk- und Silikatablagerungen und sichert dir stets Ergebnisse auf höchstem Niveau. Von Profis für Profis.

gungsmittel, mit denen deine Gläser und dein Besteck gereinigt werden. Sie können für mehr Langlebigkeit, mehr Sauberkeit und für umweltfreundlicheren Betrieb sorgen. Die Voraussetzung dafür ist jedoch die richtige Wahl des Reinigungsmittels. Wir von Gehrig haben aus diesem Grund die Marke Aqualyt ins Leben gerufen: Reinigungsmittel unserer Eigenmarke werden optimal auf deine Geräte und dein Wasser abgestimmt, schonen die Umweltressourcen und gewährleisten ideale Spülergebnisse. Aqualyt Reinigungsmittel sind speziell für die hohen Anforderungen in der Gastronomie entwickelt worden und werden bedarfsgerecht im Abonnement nachgeliefert. Das breite Sortiment umfasst zudem auch Produkte für die Gebäudereinigung, Textilwaschmittel und Allzweckreiniger. Alle Reinigungsmittel wurden speziell für Schweizer Wasserverhältnisse entwickelt und werden auch in der Schweiz hergestellt. Gewohnte Schweizer Qualität, auf die man vertrauen kann. Geräte, Geschirr und Gäste werden es dir danken.

Exzellenter Service an 365 Tagen im Jahr

Über 70 Technikerinnen und Techniker garantieren schweizweit schnelle Reaktionszeiten und minimale Ausfallzeiten. Dank des modernen Logistiknetzwerks sind sie immer in deiner Nähe und bereit, bei Notfällen an Ort und Stelle zu helfen – und das fast rund um die Uhr. Die sorgfältig durchdachte logistische Planung sorgt dafür, dass Fachkräfte stets in der Nähe sind und passende Ersatzteile zur Verfügung stehen. Um schnellstmögliche Reparaturen zu gewährleisten, sind die modernen Servicefahrzeuge mit den gängigsten Ersatz-



Daniel Scheidegger ist CEO der Gehrig Group, die es seit bald 80 Jahren gibt.

«Die Marke «Gehrig» ist seit 78 Jahren der Inbegriff für professionellen Service für den Gastro-Bereich. Schweizweit. Ich weiss, dass alle unsere Mitarbeitenden, ob im Büro, im Verkauf oder im Service-Team, mit viel Passion die Anliegen unserer Kundschaft erfüllen. «Gehrig» steht für Zuverlässigkeit und Engagement für die Gastronomen.»

Daniel Scheidegger, CEO Gehrig Group

teilen ausgestattet. Getreu dem Motto «Von Profis für Profis» werden die Technikerinnen und Techniker kontinuierlich im eigenen Schulungszentrum weitergebildet und durch regelmässige Assessments auf dem neuesten Stand gehalten. Denn für Gehrig stehen maximale Zuverlässigkeit, schnelle Lösungen und ein erstklassiger

Service an oberster Stelle. Seit über 78 Jahren schlägt das Herz der Gehrig Group für die professionelle Schweizer Gastronomie und Hotellerie. Und das an 365 Tagen im Jahr. ■

Text und Bilder: Gehrig Group

GEHRIGGROUP
+ Swiss Gastro Service

GEHRIG GROUP AG
Bäulerwisenstrasse 1
8152 Glattbrugg
Schweiz
gehriggroup.ch

Eine/r von uns

Konditorei und Café zugleich – Willkommen in der Glückbar!

Corinne Blunsch hat mit ihrer Glückbar ihr Glück gefunden. Seit März dieses Jahres betreibt sie in Affoltern ZH ihr eigenes Café. Blunsch hatte einen guten Riecher: Mit dem Café konnte sie eine Marktlücke schliessen.

Corinne Blunsch ist die Geschäftsführerin der Glückbar in Zürich Affoltern. Schon mit Anfang zwanzig träumte sie von ihrem eigenen Betrieb. «Als mir jedoch bewusst wurde, was das bedeuten würde, habe ich die Idee wieder verworfen. Das ist doch Wahnsinn, dachte ich mir», berichtet die 35-Jährige. Ein paar wenige Jahre später wurde die Vision schliesslich Wirklichkeit. Heute steht sie in ihrem eigenen Café – und kann ihr Glück – wortwörtlich kaum fassen. «Dieses Café zu öffnen, war die beste Idee, die ich je hatte.»

Besonders gefällt ihr, dass das Café klein und fein ist. Zudem sei es ihr ein grosses Anliegen gewesen, dass das Risiko überschaubar bleibe. Affoltern sei zwar nicht der Nabel der Welt, eigne sich aber gut, um ein Café zu eröffnen. «Mit der Glückbar konnte ich eine Lücke schliessen. In Affoltern gibt es zwar ein paar Restaurants, jedoch kein einziges Café.»

Glückbar – ein Ort, der Menschen zusammenbringt

Blunsch packte also die Chance und schaffte einen Treffpunkt für die Menschen aus der Umgebung. «Der Gedanken eines



Am meisten schätzt Corinne Blunsch den Kontakt zu den Gästen.

Quartier-Cafés gefällt mir sehr gut.» Auch ihr selbst kommt das gelegen. Corinne Blunsch wohnt nämlich ebenfalls im Quartier. «Ich habe einen Arbeitsweg von zwei Minuten.»

Kurz nachdem sie das Café im März dieses Jahres eröffnet hat, habe sie eine Wohnung gleich um die Ecke ergattert. Für Blunsch natürlich ideal: «Wenn ich nicht arbeite, kann ich bei Bedarf einfach schnell vorbeigehen. Einen solch kurzen Arbeitsweg zu haben, bedeutet für mich Lebensqualität.»

Mittagsmenüs, Kaffee und Pâtisserie

Neben dem Konzept als Quartiertreff hebt sich Corinne Blunsch auch mit ihrem Angebot von anderen ab. Die Glückbar ist nämlich neben einem Café auch eine Konditorei. «Als gelernte Confiseurin war es für mich von Anfang an klar, dass ich nicht <nur> Kaffee verkaufen will.»

Sämtliche Pâtisserie produziert sie also in Zusammenarbeit mit ihren drei Konditor-Angestellten täglich frisch selber. Zwei weitere Mitarbeiter helfen ihr im Service. Alle ihre Angestellten sind jedoch Teilzeit ange-

stellt. Besonders bekannt sei die Glückbar für ihre Eigenkreation der Crèmeschnitte. Das Einzige, was sie nicht selber herstellen, ist das Brot. «Dafür sind wir zu klein. Wir lassen das Brot aber jeden Tag frisch liefern», erklärt Blunsch.

Doch nicht nur Dessert- oder Kaffee-Liebhaber finden in der Glückbar ihr Glück. Auch am Mittag ist für das leibliche Wohl gesorgt. «Wir haben wöchentlich wechselnde Mittagsmenüs wie Wild mit Spätzli oder Poulet und Basmati an einer Sweet and Sour-Sauce. Zudem haben wir immer eine Salat-Schüssel und Tartines im Angebot.» Wie es sich für ein richtiges Café gehört, kommt der Brunch jedoch am besten an. «Das Egg-Benedict und der French-Toast sind besonders beliebt.» Am Sonntag sei auch mit Abstand am meisten los, so Blunsch.

Das Publikum sei stets durchmisch. «Wir haben Familien mit Kleinkindern, junge Pärchen, Senioren oder arbeitstätige Leute, die hier vorbeikommen. Ich finde es schön, dass sich so viele unterschiedliche Leute hier wohlfühlen.» ■



In der Glückbar gibt es jeden Tag frisch produzierte Pâtisserie.

6 Fragen an...

Corinne Blunshi

Wie sind Sie auf den Namen «Glückbar» gekommen?

Ich wollte eine Parallele zum Begriff Essbar ziehen. Viele assoziieren mit einer Essbar einen ungezwungenen Ort, der zu geselligem Beisammensein einlädt. Dieses Gefühl soll auch mein Café vermitteln.

Was begeistert Sie an Ihrem Beruf?

Am besten gefällt mir der direkte Kontakt mit Menschen, also meinen Gästen. Zudem liebe ich an meinem Job, dass ich unmittelbar sehe, wenn etwas gut ankommt. Das schätze ich sehr. In einem Bürojob hat man das weniger. Ebenfalls gefällt mir, dass die Leute kommen, weil sie sich etwas Gutes tun wollen. Sie kommen ins Café, um sich eine Auszeit zu nehmen.

Was macht Ihren Beruf einzigartig?

Ich bin Konditorin, Kellnerin und Geschäftsführerin in einem. Das ist zwar manchmal stressig, aber auch enorm abwechslungsreich.

Warum sind Sie Mitglied von CafetierSuisse?

Von der Arbeitnehmerseite her war ich schon immer Mitglied des Berufsverbands Hotel & Gastro Union. Als ich dann mein eigenes Café gegründet habe, war es mir wichtig, das Pendant auf Arbeitgeberseite zu haben. CafetierSuisse war die richtige Wahl. Der Verband ist frisch und modern und ich fühle mich gut aufgehoben.

USP: Atmosphäre, Freundlichkeit vom Team, unsere hausgemachten Produkte

Kaffee: 4.20.–

Espresso: 4.20.–

Kaffeemaschine: Zoe von Sanremo

Verkaufte Tassen Kaffee pro Tag: 50

Anzahl Mitarbeitende: 6



Mit ihrem eigenen Café hat sich Corinne Blunshi einen Traum erfüllt.

Was sind für Sie die Trends in der Gastronomie?

Seit der Pandemie ist der Kaffee zum Mitnehmen sicher noch immer im Trend. Zudem beobachte ich, dass es die Leute vermehrt bevorzugen, im Café statt von Zuhause aus zu arbeiten.

Wo trifft man Sie in Ihrer Freizeit?

Da das Café sechs von sieben Tagen geöffnet ist, hält sich meine freie Zeit in Grenzen. Wenn ich aber einmal frei habe, spiele ich gerne Badminton, mache Yoga oder verbringe Zeit mit meinem Partner, Freunden und der Familie. ■



Besonders beliebt ist die Eigenkreation der Crèmeschnitte.



Die Glückbar wurde im März 2024 eröffnet.

Glückbar Café • Konditorei • Bar
Wehntalerstrasse 363
8046 Zürich
044 430 11 33
www.glückbar.ch

Swiss Coffee Festival erfolgreich durchgeführt

Kaffee-Erlebnis pur

Leuchtende Augen, spannende Begegnungen und der betörende Duft frisch gemahlener Kaffees – das 6. Swiss Coffee Festival in der Halle 550 in Zürich Oerlikon zog rund 4700 BesucherInnen in seinen Bann. Drei Tage lang drehte sich alles um die pure Leidenschaft für Kaffee.



Drei Tage lang drehte sich alles um die Leidenschaft für Kaffee.

An über 60 Ständen boten Aussteller:innen am Swiss Coffee Festival, das vom 11. bis 13. Oktober in Zürich Oerlikon stattgefunden hat, eine beeindruckende Vielfalt: Von innovativen Wasserfiltern und hochwertigem Zubehör bis hin zu Espressomaschinen für zu Hause oder für den Gastrobereich. Egal ob Kaffee-Profi oder neugierige Besucher – das Swiss Coffee Festival war der perfekte Ort, um tief in die Welt des Kaffees einzutauchen. Die lockere Atmosphäre machte es leicht, sich mit Produzenten und Gleichgesinnten zu vernetzen – oder einfach den perfekten Espresso zu geniessen.

Am diesjährigen Festival gab es für alle BesucherInnen die Gelegenheit, ihre Barista-Skills unter Beweis zu stellen. An der «Visitors competition» gesponsert von Coffee Coaching Club galt es, an einer Handhebelmaschine und an einer Siebträger-Espressomaschine für zu Hause und der dazu pas-



Das Swiss Coffee Festival in Zürich Oerlikon zog rund 4700 BesucherInnen an.

senden Mühle einen Espresso nach vorgegebenem Rezept zu brühen. Drei Gewinner staubten tolle Tagespreise am Wettbewerb ab.

Swiss Coffee Championships 2025: Viele Teilnehmer, neue Champions

Ein grosser Höhepunkt stellten auch in diesem Jahr wieder die Swiss Coffee Championships 2025 dar. An den sechs nationalen Meisterschaften in den Disziplinen Latte Art, Cup Tasters, Coffee in Good Spirits, Roasting, Barista und Brewers Cup fieberte das Publikum mit, welcher Teilnehmende sich wohl den Titel nach Hause holen würde. Sie wurden von einer internationalen Fachjury von 24 Personen aus zehn verschiedenen Ländern bewertet.

Swiss SCA zieht erfolgreiche Bilanz

Der Verein «Swiss SCA» ist erfreut über die vielen Teilnehmenden der Swiss Coffee Championships und das gut besuchte Swiss Coffee Festival.

«Wir durften so viele Besucher wie nie zuvor begrüssen und das Festival hat einmal mehr die grosse Vielfalt und Stärke der Schweizer Kaffee-Community hervorgehoben», meint Michael Eugster, Kommunikation Swiss SCA. ■

Text: Michael Eugster/Swiss SCA
Fotos: Swiss SCA/Richard Blasko
@richartblasko



Ausgewählte Experten prüften am Festival die Kaffeequalität kritisch.

Ristretto, Espresso oder Lungo: Versicherungs- lösungen 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/cafetiersuisse

FAQ Kaffee

Teil 3: Mahlen und Tampen

In der letzten Ausgabe haben wir Sie über die perfekte Espressozubereitung informiert. In dieser Ausgabe folgen separat und umfangreich die Themen Mahlen und Tampen.

M wie Mahlen

Das Mahlen der Kaffeebohnen ist die Voraussetzung für jeden guten Kaffee in der Tasse. Es öffnet die Zellen der Bohnen und setzt die in der Bohne eingeschlossenen Aromen und Inhaltsstoffe frei. Aber dieser Vorgang hat noch einen weiteren Effekt: Die ganze Kaffeebohne mit ihrer kompakten ovalen Form bietet wenig Oberfläche und damit kaum Möglichkeiten für das Wasser, die Geschmacksstoffe aus der Bohne zu lösen. Beim Mahlen vergrössert sich die Oberfläche des Kaffees um ein Vielfaches und das ermöglicht wiederum einen schnel-

len Transfer der löslichen Anteile in die Tasse Kaffee.

«Fein gemahlen» bedeutet also beim Kaffee eine grosse Oberfläche, die zu mehr Widerstand führt. Zum Vergleich: Wird eine Kaffeebohne bei der Vermahlung als Filterkaffee in etwa 500–800 Partikel «zerlegt», sind es bei der Espresso-Mahlung rund 3500 Partikel. Die Anzahl und Grösse dieser Partikel bezeichnet man als Mahlgrad. Dieser ist entscheidend für die Extraktionszeit, die wiederum die Zeit definiert, die das Wasser benötigt, um die gewünschten Inhaltsstoffe wie Aromen, erwünschte Säuren und Bitterstoffe aus dem Mahlgut zu lösen. Jede Zubereitungsart besitzt einen anderen Mahlgrad, der erforderlich ist, das bestmögliche aus der Bohne herauszuholen. Bei einer falschen Mahlgradeinstellung kann der Kaffee bei «zu grob» schnell einmal wässrig oder bei «zu fein» unangenehm bitter schmecken.

Hochpräzise Mahlgradsteuerung

Die Hauptziele des Kaffee-Mahlens sind ein kühles Mahlen, ein schnelles Vermahlen und ein gleichmässiges Mahlgut für jeden gewünschten Mahlgrad. Diese Vorgaben werden bei erstklassigen professionellen Mühlen und Esspressomaschinen hightech unterstützt. Mit der Technik von heute sind Maschinen und Mühlen vielfach – über Interface, Cloud, App – miteinander verbunden und so in der Lage, den perfekten Mahlgrad je nach Kaffee, Zubereitungsart oder äusseren Bedingungen automatisch abzuspeichern, anzupassen bzw. nachjustieren. Kaffee nimmt aus der Luft Feuchtigkeit auf, was wiederum die Extraktionszeit erhöht, da der Widerstand steigt. Daher ist das ständige Setup der Mühle ein ent-

TIPP

Einige Features für den Kauf einer professionellen Espressomühle

Scheiben- oder Kegelmahlwerk, Stahl oder Keramik, «grind on demand», ausreichende Kühlung, geringe Restmenge, hohe Präzession, «hands-free», einfache Verstellung des Mahlgrades, vorprogrammierbare Dosiereinstellung, Schnittstelle zur Kaffeemaschine, ausreichend Kapazität (1000 g Kaffeebohnenbehälter), Echtzeitgewichtskontrolle während des Mahlprozesses, automatische Siebträgererkennung bzw. automatische Mengenermittlung, Schnelligkeit beim Mahlen (7 g Espresso in circa 2 Sekunden) und geringe Lärmerzeugung.



Martin Kienreich, Autor von faq-kaffee.com

scheidendes Kriterium für ein Topergebnis in der Tasse.

Da der gemahlene Kaffee sehr schnell an Qualität verliert, sollte der Kaffee erst unmittelbar vor der Zubereitung gemahlen werden. Die moderne Mahltechnik setzt daher heutzutage auf «grind on demand», was so viel bedeutet, dass jede Portion frisch, nach tatsächlichem Verbrauch, direkt in den Siebträger gemahlen wird. Das Vormahlen von Kaffee hat aromatechnisch ausgedient.

Tampen

Das Tampen des Kaffeemehls ist ein wichtiger Faktor der Espresso-Zubereitung, da loser Kaffee dem Wasser beim Brühprozess keinen Widerstand entgegensetzen kann. Das Kaffeemehl wird durch den Tampingvorgang verdichtet, wobei zuerst das Kaf-

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



Parameter für den perfekten Espresso	Mahlen und Tampen
Kaffeepulver	6–8 g frischer Kaffee
Mahlung	sehr fein; immer frisch gemahlen; 200 µ–300 µ bzw. 0,2–0,25 mm Partikelgrösse
Anpressdruck beim Tampen	20–25 kg Druck
Extraktionsgrad	18–22 % optimal

feemehl kurz und leicht angedrückt und danach der Kaffee mit etwa 20–25 kg Druck gepresst wird. Kriterien sind die richtige Menge und Mahlgrad, die gleichmässige Verteilung des Kaffeemehls, das gerade Andrücken und der gleichbleibende Anpressdruck. Um diese Vorgaben zu erfüllen, gibt es heutzutage bereits zahlreiche Hilfsmittel, die das Tampen erleichtern, wie z.B. druckregulierende (dynamometrische) Tamper, Tamping-Stations (Stand-

TIPP

Auch die Reinigung der Mühle bzw. der Mahlscheiben ist für das Aroma entscheidend. Altes Kaffee-Öl ist ein grosser Aroma-Killer.

tamper), halbautomatische bzw. automatische Tamper.

Das richtige Tampen verhindert den sogenannten Channeling-Effekt, eine Art der ungleichmässigen Extraktion. Beim Channeling entstehen nicht gewünschte, kleine Spalten bzw. Kanäle (engl. «channel») durch die das Wasser ungleichmässig schnell und unkontrolliert hindurch rinnt. Als negativer Einfluss rinnt der Kaffee meist zu schnell, der Espresso ist zu dünn, hat wenig Crema und kein Aroma. ■

Kurz News

Neues aus der Gastronomie

Jetzt geht es den Fake-Bewertungen an den Kragen!

Gefälschte Bewertungen sind für Gastronomiebetriebe schon länger ein Problem. Restaurants und Cafés leiden unter den teils vernichtenden Kritiken, die häufig nicht der Wahrheit entsprechen. Das belegen auch diverse Untersuchungen, wie der «Blick» berichtet. Mitte-Ständerat Fabio Regazzi will diesen fiesen Bewertungen nun den Riegel schieben. Im Juni hat der Gewerbeverbands-Präsident einen Vorstoss gegen solch missbräuchliche Online-Bewertungen eingereicht. Der Präsident des Gewerbeverbands fordert, dass die Politik gegen diese missbräuchlichen und unternehmensschädigenden Bewertungen Massnahmen ergreift. Regazzi hatte mit seinem Vorstoss bereits Erfolg: Da der Ständerat den Antrag bereits angenommen hat, ist der Bundesrat nun verpflichtet, Massnahmen gegen solch missbräuchliche Online-Bewertungen zu prüfen.

Übergangsfrist für Brot-Deklaration endet bald

Seit dem 1. Februar dieses Jahres gilt im Bereich der Brot- und Feinbackwaren eine neue Deklarationspflicht. Die Übergangsfrist, um das neue Gesetz umzusetzen, endet bald. Wer die neuen Regelungen bis zum 31. Januar 2025 nicht umgesetzt hat, kann gebüsst werden. Konkret müssen gastgewerbliche Betriebe und Verkaufsstellen neu das Produktionsland ihrer Backwaren schriftlich angeben. In Cafés, Restaurants und im Offenverkauf muss also schriftlich angegeben werden, woher die Waren kommen. Dies gilt auch für Backwaren, die in Scheiben oder in Stücken serviert oder verkauft werden. Die entsprechende Angabe kann durch ein Schild oder einen Aushang erfolgen.

Abgabe von Tabakprodukte neu erst ab 18 Jahren

Seit dem 1. Oktober 2024 ist die Abgabe von Tabakprodukten und elektronischen Zigaretten an Minderjährige (unter 18 Jahren) verboten. Verkaufsstellen sind verpflichtet, gut sichtbar und leserlich auf dieses Verbot hinzuweisen und sind für die entsprechende Alterskontrolle verantwortlich. Jugendliche mit dem Jahrgang 2006 sind dieses Jahr 18 Jahre alt geworden.

Die Hinweismaterialien für Alkohol und Tabakprodukte können bei [Sucht Schweiz](#) heruntergeladen und im [CafetierSuisse-Shop](#) bestellt werden.

Das Gesetz **verbietet** den Verkauf und die kostenlose Weitergabe von **Wein, Bier und Apfelwein an unter 16-Jährige**

Spirituosen, Alcopops, Aperitifs, Tabak, Nikotin und Vapes an unter 18-Jährige

Das Personal kann den Ausweis verlangen.

Kaffee-Netzwerk



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



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-kaffee.ch



Henauer Kaffee
Hofstrasse 9
8181 Höri
Tel. 044 861 17 88
www.henauer-
kaffee.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 Bühlstrasse 13
4800 Zofingen
Tel. 062 889 42 42

Anzeige



BRITA

Entfalten Sie
das volle
Potenzial
Ihres Kaffees.

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



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 Kaffeekonzept für jede Art von Betrieb zu entwickeln und das betriebswirtschaftliche Potential von Kaffee gewinnbringend einzusetzen.



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 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 praktischen Kaffeewissen, während an den anderen drei Kurstagen betriebswirtschaftliche Grundlagen, Verkaufsförderung sowie 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.



Inbegriffene Leistungen:

- 6 Ausbildungstage & Prüfung
- Maximal 8 TeilnehmerInnen
- Komplette Ausbildungsdokumentation
- Kaffeeverpflegung/Mineralwasser
- Teilnahmebestätigung & Diplom Schweizer Kaffee-Sommelier® (bei bestandener Prüfung in beiden Teilbereichen)

Trainingstage Kaffee CHF 200.00

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

Die 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.

Termine 2025

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

Die *natürliche* Wahl für alle Ihre Gäste



Gutes Wasser beginnt mit einer gesunden *Natur!*

Ohne Kohlensäure, leicht prickelnd oder prickelnd: Das HENNIEZ Mineralwasser hat einen perfekt ausgewogenen Mineraliengehalt. Mit einer einmaligen Mineralisierung wird es in drei verschiedenen Kohlensäuregehalten angeboten. Umweltschutz ist ein wichtiges Anliegen für uns: entdecken Sie unsere nachhaltigen Initiativen Eco-Broye auf henniez.ch



Bei HENNIEZ ist die Natur unser *Motor!*

In der Region von Henniez tragen sogar die Kühe dazu bei, unsere Umwelt zu schützen!

Erstaunlich, oder? Durch das Sammeln ihrer Gülle beliefern rund 25 Betriebe die grösste landwirtschaftliche Biogasanlage der Schweiz: 30'000 Tonnen Gülle ermöglichen es, Strom zu erzeugen, der dem jährlichen Verbrauch

von 1'500 Haushalten entspricht. Die von der Biogasanlage erzeugte Wärme versorgt auch die Abfüllanlage von Ihrem HENNIEZ Mineralwasser! Ein weiterer guter Grund, warum HENNIEZ natürlich Ihre nachhaltige Wahl sein sollte.



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.
- **Stunden = Franken und Rappen:** Auf den Stichtag genaue Berechnung der Lohnkosten aufgrund der Saldi der Angestellten.

Angebot für CafetierSuisse-Mitglieder

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

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



Arbeitszeiterfassung und Auswertung Die Software zur Zeiterfassung von correctTime ermöglicht unter anderem:

- Arbeitszeiterfassung durch Eintrag, Online-Stoppuhr oder mit Fingerprint-Hardware
- Erfassung von Absenzen bei Unfall, Krankheit und unbezahltem Urlaub
- Gibt Optimierungsmöglichkeiten und Handlungsempfehlungen angepasst an die individuelle Situation



Informationen und Angebot

Wenn Sie Interesse am exklusiven Angebot für correctTime haben, melden Sie sich bei der CafetierSuisse-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 UND TREUE GÄSTE? LUNCH-CHECK



WERDEN SIE TEIL UNSERER
ERFOLGSGESCHICHTE:



Progresso stärkt das Team und den Betrieb

In 5 Wochen zum Abschluss im Gastgewerbe

Die Basisqualifikation Progresso ist für viele Mitarbeitende im Gastgewerbe der erste Schritt zur Fachkraft. Auch der Fachbereich Service wird 2025 schweizweit angeboten. Eine Teilnahme bringt die Absolvierenden und den Betrieb weiter: Die Mitarbeitenden kehren mit mehr Fachwissen und Selbstvertrauen in den Betrieb zurück, arbeiten professioneller und effizienter und geben das neu erworbene Wissen ans Team weiter. Ein Gewinn für alle!



PROGRESSO
mein-progresso.ch

Start Lehrgänge Fachbereich Service 2025:

- 13. Januar, Zürich (Kursort: GastroZürich)
- 27. Januar, Emmenbrücke (Kursort: Viscosistadt)
- 24. Februar, Weggis (Kursort: Hotel & Gastro formation Schweiz)
- 3. März, Liestal (Kursort: GastroBaselland)
- 10. März, Emmenbrücke (Kursort: Viscosistadt)
- 17. März, St. Gallen (Kursort: Hotel & Gastro formation SG AR AI FL)
- 24. März, Lausanne (Kursort: Auberge de Jeunesse Suisse)
- 14. April, Chur (Kursort: GastroGraubünden)
- 17. Juli, Fahrweid (Kursort: Tagungs- & Quartierzentrum Föhrewaldli)
- 11. August, Emmenbrücke (Kursort: Viscosistadt)
- 25. August, St. Gallen (Kursort: Hotel & Gastro formation SG AR AI FL)
- 1. September, Lausanne (Kursort: Auberge de Jeunesse Suisse)
- 29. September, Liestal (Kursort: GastroBaselland)
- 27. Oktober, Lausanne (Kursort: Auberge de Jeunesse Suisse)
- 10. November, Bönigen (Kursort: Seehotel Bönigen)
- 24. November, Losone (Kursort: Parkhotel Garni Emmaus)

Was lernen die Mitarbeitenden im Lehrgang?

- Zuvorkommender Umgang mit dem Gast
- Individuelle Persönlichkeitsschulung
- Empfang, Betreuung und aktiver Verkauf
- Servieren von Getränken und Speisen
- Organisation und Koordination von Arbeitsabläufen

Auch die betrieblich gesetzlich vorgeschriebenen Schulungen in den Bereichen Hygiene und Arbeitssicherheit sind inkludiert.

Kostenlos und neu mit 120 Franken Arbeitsausfallentschädigung pro Tag

Progresso lohnt sich auch finanziell, und zwar für die Absolvierenden und die Betriebe, sofern diese zwingend dem L-GAV unterstellt sind: Dann ist der Lehrgang kostenlos. Betriebe erhalten zudem ab dem nächsten Jahr eine höhere Arbeitsausfallentschädigung: Diese wird von bisher 100.– auf neu 120.– Franken pro Tag erhöht. Zudem werden die Kosten für Lehrmittel, Mahlzeiten und falls benötigt die Übernachtung der Teilnehmenden am Kursort übernommen. Für alle anderen Betriebe, z. B. Spitäler oder Heime, betragen die Kurskosten CHF 5750.–.



Der Basisqualifikations-Kurs von Progresso bringt nicht nur die Kursteilnehmer, sondern auch ihren Betrieb weiter.

Der Progresso Ausweis ist schweizweit anerkannt und bringt den Absolvierenden einen um 200 Franken höheren Mindestlohn.

Komplett digitalisierter Anmeldeprozess

Neu ist der Anmeldeprozess komplett digitalisiert, was die Administration für alle Beteiligten effizienter macht. Interessierte werden via die Website auf ein Anmeldeportal geführt, auf dem sämtliche Angebote online buchbar sind.

Zuerst Sprachkenntnisse verbessern

Viele Progresso-Absolvierende stammen ursprünglich aus dem Ausland. Damit fehlende Kenntnisse der Landessprachen keine Hürde für sie darstellen, gibt es den fachspezifischen Sprachkurs «fide» Gastronomie/Hotellerie. Dieser eignet sich ideal zur Vorbereitung auf Progresso. Der szenariobasierte Sprachkurs vermittelt die für den Bereich Service nötigen fachlichen Sprachkenntnisse.

Wie weiter nach Progresso?

Danach bietet das Progresso-Zertifikat die Option, die verkürzte modulare Grundbildung mit eidgenössischem Berufsattest (EBA) zu absolvieren.

Weitere Informationen:

www.mein-progresso.ch

Anmeldung:

<https://portal.hotelgastro.ch/>

L-GAV Mindestlöhne

Kantonale Mindestlöhne und L-GAV Mindestlöhne 2025

Mit der Allgemeinverbindlichkeitserklärung des L-GAV des Gastgewerbe gelten in der Gastronomie schweizweit einheitliche Mindestlöhne. Über die Höhe dieser Löhne entscheiden die Sozialpartner (Arbeitgeber und Arbeitnehmer) in einer paritätischen Kommission. Können sie sich nicht einigen, dann entscheidet ein Schiedsgericht. Dies ist für 2025 der Fall. Zudem gibt es in einigen Kantonen und Gemeinde regionale Mindestlöhne, die sich in unterschiedlicher Form auf den Mindestlohn des L-GAV auswirken.

In einigen Kantonen in der Schweiz gilt ein eigener gesetzlicher Mindestlohn, die Auswirkungen auf den Mindestlohn des L-GAV in der Gastronomie unterscheiden sich aber. Auch in den Städten Zürich und Winterthur wurde ein Mindestlohn eingeführt. Wegen gerichtlichen Rekursen ist aber noch unklar, wann dieser in Kraft treten wird.

Die folgenden Kantone kennen einen kantonalen gesetzlichen Mindestlohn: Neuenburg, Jura, Genf, Tessin und Basel-Stadt.

Mindestlöhne 2025

Bei den Verhandlungen über die Mindestlöhne 2025 konnte mit den Gewerkschaften keine Einigung erzielt werden. Die Gewerkschaften haben in der Folge ein Schiedsgerichtsverfahren eingeleitet. Mittlerweile steht fest, dass das Schiedsgericht sein Urteil voraussichtlich erst Mitte Januar 2025 fällen wird. Nach dem Urteil werden wir umgehend per Newsletter informieren. Bis dahin gelten die Mindestlöhne 2024.

Die Gastronomieverbände setzen sich in Bern im Sinne einer funktionierenden Sozialpartnerschaft dafür ein, dass der L-GAV Mindestlohn über kantonale Regelungen gestellt wird. Die betreffende Motion Ettlín (Mo. 20.4738) bzw. deren Umsetzung ist aber noch hängig.

Mindestlöhne ohne Einfluss auf den L-GAV Mindestlohn

Der Mindestlohn in den Kantonen Jura, Tessin und Basel-Stadt gilt nicht für Branchen mit einem allgemeinverbindlichen Gesamtarbeitsvertrag (GAV), deshalb gelten hier die bekannten Mindestlöhne gemäss Art. 10 L-GAV.

Mindestlöhne mit Einfluss auf den L-GAV Mindestlohn

Für die Kantone Genf und Neuenburg gilt: Wenn ein Mindestlohn des L-GAV unter dem kantonalen Mindestlohn liegt, muss der gemäss der kantonalen Gesetzgebung vorgesehene Mindestlohn ausbezahlt werden. Die Mindestlöhne des L-GAV orientie-

ren sich an vier Kategorien (je nach Funktion sowie Qualifikation/Ausbildung der Arbeitnehmenden). Für jede Kategorie gilt ein Mindestlohn, auf den die Mitarbeitenden der jeweiligen Kategorie mindestens Anspruch haben. In der Regel liegen diese L-GAV Mindestlöhne (oder die in den Betrieben tatsächlich ausbezahlten Löhne) über den kantonalen Mindestlöhnen. Ist dies nicht der Fall, dann muss der kantonal gültige Mindestlohn ausbezahlt werden, auch wenn dieser höher ist als der im L-GAV festgeschriebene Betrag.

Der L-GAV lässt zu, dass gewisse Mitarbeitende vom festgelegten Mindestlohn ausgenommen sind (Bsp. Mitarbeitende unter 18 Jahren, Mitarbeitende die an einer schweizerischen Bildungseinrichtung immatrikuliert sind und eine Vollzeitausbildung absolvieren, vermindert leistungsfähige Mitarbeitende aus staatlichen oder staatlich bewilligten Wiedereingliederungs- oder Förderungsprogrammen sowie Praktikanten). In diesen Fällen muss in den einzelnen Kantonen überprüft werden, ob Anspruch auf den kantonalen Mindestlohn besteht. ■

Übersicht Mindestlöhne

Im Mitgliederbereich auf www.cafetier.ch finden Sie immer eine aktuelle Übersicht zu den geltenden Mindestlöhnen gemäss L-GAV.

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

CafetierSuisse Terminübersicht 2025

Generalversammlung CafetierSuisse

30. Juni bis 1. Juli 2025, Raum Zürich

Arbeitsrecht und Arbeitssicherheit

L-GAV-Kurse 2025

Zürich: 22. Januar/18. März 2025

Olten: 13. Mai 2025

Jeweils von 13.30–16.30 Uhr

KOPAS-Kurse 2025

Zürich, Affoltern: 10. Februar/27. März/

30. April/18. Juni/20. August/02. Oktober/

27. November 2025

Jeweils von 08.30–16.30 Uhr

Kaffee-Sommelier 2025

Herbst 2025:

Kurstage 1 & 2: 24. & 25. September 2025

(Blasercafé, Bern)

Kurstage 3 & 4: 7. & 8. Oktober 2025

(Zürich)

Kurstage 5 & 6: 22. & 23. Oktober 2025

(Turm Kaffee Schlieren, Zürich)

Prüfungstag: Freitag, 21. November 2025

(Zürich)

Café-Touren by CafetierSuisse 2025

9. April 2025

27. August 2025

Orte werden noch bekannt gegeben

Kaffeeland Schweiz

Tag des Kaffees

Schweiz: Mittwoch, 1. Oktober 2025

Swiss Coffee Festival

Datum noch unbekannt

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