



# CAFÉBISTRO

Offizielles Magazin von CafetierSuisse. Ausgabe 2025/1



Vorstellung neue Regionalvertreter CafetierSuisse S. 4 & 5 | Dienstleistungen CafetierSuisse S. 6 | Änderungen MWST S. 9 | Neue Mindestlöhne S. 11 | Eine/r von uns S. 12 & 13 | Stellenmeldepflicht S. 17 | Café-Tour Aarau S. 20 | Kurz News S. 21 | L-GAV-Kurse S. 23 | FAQ Kaffee S. 24 & 25 | Termine S. 27

  
**CafetierSuisse<sup>®</sup>**  
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.turmkafee.ch



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



**BLASERCAFÉ**  
1922

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



**Stoll**  
CAFÉ  
ZÜRICH  
SEIT 1936

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



**HENAUER**  
KAFFEE

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



**SIROCCO**  
\* SINCE 1908 \*

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



**Jilly**  
KAFFEE

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



**UCC**  
COFFEE

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



**BRITA**

BRITA Wasser-Filter-  
Systeme AG  
Gasmatt 6  
6025 Neudorf  
Tel. 041 932 42 30  
www.brita.ch



**schaererer**  
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.cimbaligroup.ch



**Melitta**  
caFina

CAFINA AG  
Kaffeemaschinen  
Untere Bühlstrasse 33  
4800 Zofingen  
Tel. 062 889 42 42



**GEHRIGGROUP**  
SWISS QUALITY SERVICE

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



**frigemo**  
natürlich frischer

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




**MAZUVO**  
GARTEN- UND OBJEKTMOBEL • SEIT 1959

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



**Labor Zollinger**

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



**CWS** HYGIENE

CWS-boco Suisse SA  
Industriestrasse 20  
8152 Glattbrugg  
Tel. 0800 800 297  
www.cws.com/de-CH



**AVIA**

AVIA  
A.H. Meyer & Cie AG  
Badenerstrasse 329  
8003 Zürich  
Tel. 044 498 15 15  
www.ahmeyer.ch



**FLM**  
Gut bedient.  
www.flm.ch

FLM Kassensysteme AG  
Buholzstrasse 4  
6032 Emmen  
Tel. 041 262 04 04  
www.flm.ch

# 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

## Planung/Budget versus Zuversicht

### Geschätzte Mitglieder und wert Partner

Ich hoffe sehr, dass bei Ihnen nach den arbeitsintensiven Wochen vor und über die Festtage gemütliche Stunden folgten. Das Wetter und die Schneeverhältnisse waren perfekt. Gemeinsame Stunden mit Familie und Freunden sind wichtig und machen das Leben lebenswert.

Gut «aufgetankt» geht es ins neue Jahr – geplant und budgetiert: In meinen Budgets habe ich immer versucht, alle möglichen negativen Einflüsse zu berücksichtigen und das hauptsächlich zu Beginn des Jahres. Das führte dazu, dass die Budgetziele in den ersten Monaten meist erreicht wurden. So entsteht eine positive Dynamik und die Zuversicht, auch für die Folgemonate.

Wie schon einige Male erwähnt, bin ich ein unverbesserlicher Optimist. Ich sehe bei allen Schwierigkeiten immer auch das Positive – und wenn es auch ist, dass ich etwas Neues dazu gelernt habe! Hoffentlich einfach nicht so:

*«Budget ist, die Planung durch den Irrtum zu ersetzen.»*

Im Vorstand haben wir geplant, 2025 die Neuorganisation des Verbands für unsere Mitglieder spürbar umzusetzen. Alle Mitglieder erhalten dazu in den Regionen die Gelegenheit, an Info-Events teilzunehmen. Das fördert den Austausch und vermittelt Wissen. **Auch 2025 haben wir uns das Ziel gesetzt, unsere Mitglieder auf allen Ebenen – mit praktischen Dienstleistungen oder im Allgemeinen – zu unterstützen.** Ein aktuelles Beispiel: die L-GAV-Mindestlöhne, durch das Schiedsgericht festgelegt, entsprechen dem auch von CafetierSuisse mit ausgearbeiteten Vorschlag der Arbeitgeberverbände.

Wir können zuversichtlich und positiv gestimmt in das neue Jahr gehen.

Herzliche Grüsse



Hans-Peter Oettli, Präsident CafetierSuisse



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



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



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

# CafetierSuisse Regionalvertreter

**Evelyne Faude/Region Zürich & Graubünden,  
Vize-Präsidentin CafetierSuisse**

CafetierSuisse hat 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.

Evelyne Faude ist über die Region Zürich zur Verbandsarbeit bei CafetierSuisse gekommen und heute als Regionalvertreterin für Zürich und Graubünden sowie als neue Vize-Präsidentin des Nationalverbandes aktiv. Bereits im ehemaligen Regionalverband Zürich-Basel-Ostschweiz-Grischuna und im alten Zentralvorstand war sie engagiertes Vorstandsmitglied. Bis heute vertritt sie den Verband in der Hotel & Gastro formation Zürich sowie gegenüber Partnerverbänden auf kantonaler und nationaler Ebene, unter anderem im Politrat von GastroSuisse. Neben ihrer Verbandsarbeit führt Evelyne Faude das Restaurant Botanica in Rafz, das sich durch ein einzigartiges Ambiente mit grünen Pflanzen und bunten Blumen auszeichnet. Das Restaurant ist nicht nur ein beliebter Treffpunkt für Kaffeegenuss und Kulinarik, sondern auch eine gefragte Eventlocation für Firmenevents, Meetings und Feste.

**Neu repräsentieren Sie den Verband in der Region Zürich (inkl. Graubünden). Welchen Vorteil hat diese neue Aufstellung des Verbandes in den Regionen?**

Ich hatte genügend Zeit, den Verband, seine Strukturen und Abläufe kennenzulernen – manchmal war das ganz schön komplex. Aber das ist wohl typisch für Verbände, selbst wenn bei CafetierSuisse alle Vorstandsmitglieder sehr offen und engagiert sind.

Mit der neuen regionalen Aufstellung sind wir jetzt deutlich effizienter und übersichtlicher organisiert. Die Vertretung einer Region erleichtert den Einstieg in die Verbandsarbeit – gerade neben dem Berufsalltag in der Gastronomie. Deshalb freuen wir uns darauf, in den kommenden Jahren

viele neue und engagierte Regionalvertreterinnen und -vertreter zu gewinnen.

**Was begeistert Sie an der Gastronomie?**

Gastronomie bedeutet für mich, Erlebnisse zu schaffen. Sie bringt Menschen zusammen, weckt Emotionen und schafft Erinnerungen – und das alles in Verbindung mit Genuss und Gastfreundschaft. Besonders faszinierend finde ich die Vielfalt und Kreativität der Branche: von innovativen Food-Konzepten bis hin zu gelebten Traditionen, wie wir sie beispielsweise in Zürich erleben. Die Gastronomie ist ein dynamischer, lebendiger Ort, an dem Genuss und Begegnung im Mittelpunkt stehen.

**Sie selbst sind neu auch Vize-Präsidentin von CafetierSuisse?**

Es ist eine tolle Möglichkeit, mich gemeinsam mit Präsident Hans-Peter Oettli und Geschäftsführerin Sylvie Vogt auf nationaler Ebene und in unseren Partnerorganisationen einzubringen. Gleichzeitig kann ich Themen und Anliegen aus der Region Zürich direkt in die Verbandsspitze tragen.

Da ich schon seit einiger Zeit im Vorstand von CafetierSuisse aktiv bin, freue ich mich darauf, weiterhin die Perspektiven einer neuen Generation einzubringen – und gleichzeitig von den Erfahrungen unserer langjährigen Vorstandsmitglieder zu profitieren.

**Welche Themen beschäftigen die Branche in Ihrer Region?**

Zürich zeichnet sich durch eine aussergewöhnliche gastronomische Vielfalt aus – von urbanen Hotspots bis hin zu ländlichen Betrieben mit traditionellen Konzepten. Diese Diversität ist eine grosse Bereicherung für Gäste und Unternehmen, bringt



*Evelyne Faude ist neu Regionalvertreterin der Region Zürich und Graubünden.*

aber auch Herausforderungen mit sich: Die Konkurrenz ist gross, und alle Betriebe müssen sich kontinuierlich weiterentwickeln, um erfolgreich zu bleiben.

Mit Graubünden gehört nun eine Tourismusregion mit Berggebieten zu meinen Regionen. Ich freue mich besonders darauf, unsere Mitglieder dort zu besuchen und ihre spezifischen Herausforderungen besser kennenzulernen. Langfristig wäre es sicherlich wünschenswert, dass Graubünden eine eigene Regionalvertretung erhält.

Unabhängig von der Region bleibt eines der dringendsten Themen: die Suche nach qualifizierten Mitarbeitern. Daher engagiere ich mich aus Überzeugung in der Hotel & Gastro formation Zürich, um die Nachwuchsförderung und Ausbildung in unserer Branche aktiv zu unterstützen. ■

## Stefan Fries/Region Solothurn & Aargau

**Stefan Fries kam über den ehemaligen Regionalverband Mittelland-Zentralschweiz zur Verbandsarbeit bei CafetierSuisse und übernahm nach der Fusion die Vertretung der Region Solothurn und Aargau. Zusätzlich ist er Mitglied im Vorstand der Familienausgleichskasse von CafetierSuisse. Sein erster Kontakt zum Verband entstand während seiner Tätigkeit als Geschäftsführer für einen Caffè Spettacolo Betrieb. Heute führt er gemeinsam mit seiner Frau Sandra den beliebten Betrieb «Flamme» in Solothurn, der für seine ausgezeichneten Flammkuchen ebenso bekannt ist wie für hochwertigen Kaffee.**

**Neu repräsentieren Sie den Verband in der Region Solothurn und Aargau. Welchen Vorteil hat diese neue Aufstellung des Verbandes in den Regionen?**

Die neue regionale Struktur bringt für uns viele Vorteile mit sich. Die Gastronomie ist regional sehr unterschiedlich aufgestellt, und mit dieser Struktur können wir zielgerichteter auf die Bedürfnisse unserer Mitglieder vor Ort eingehen. Dadurch stärken wir den Austausch innerhalb der Region und ermöglichen eine direktere und effizientere Interessenvertretung.

Besonders wichtig ist, dass wir so näher an den Betrieben und ihren Herausforderungen sind. Kurze Wege und ein direkter Draht zu den Mitgliedern erleichtern es uns, Anliegen schneller aufzunehmen und gezielt zu unterstützen. Zudem können wir den regionalen Zusammenhalt stärken und neue Impulse für die Gastronomie in unserer Region setzen.

**Was begeistert Sie an der Gastronomie?**

Mich begeistert vor allem der direkte Kontakt zu den Menschen – diese Vielfalt und Nähe gibt es in kaum einer anderen Branche. Auch unser Produkt liegt mir am Herzen: Gastronomie ist Genuss, Handwerk und Erlebnis zugleich.

Ausserdem fasziniert mich die Dynamik der Branche. Stillstand gibt es nicht – die Gastronomie entwickelt sich ständig wei-



*Stefan Fries ist neu Regionalvertreter der Region Solothurn und Aargau.*

ter, sei es durch neue Trends, technologische Innovationen oder gesellschaftliche Veränderungen. Besonders beeindruckend finde ich, wie mit viel persönlichem Einsatz Begegnungsorte und Arbeitsplätze geschaffen werden, die das soziale und kulturelle Leben in unseren Gemeinden bereichern.

**Welche Themen beschäftigen die Branche in den Kantonen Solothurn und Aargau?**

Die Herausforderungen sind je nach Betrieb unterschiedlich, aber zentrale Themen sind der Fachkräftemangel und die Nachwuchsförderung, die steigenden Betriebskosten

und bürokratischen Hürden sowie die zunehmende Konkurrenz und das veränderte Konsumverhalten der Gäste.

Während in Städten und grösseren Gemeinden die Gastronomieszene noch lebendig ist, kämpfen viele ländliche Betriebe mit sinkenden Gästezahlen und einer schwierigen Nachfolgeregelung. Um die Vielfalt der Gastronomie langfristig zu erhalten, sind innovative Konzepte und gezielte Unterstützung nötig.

**Was haben Sie sich für die Regionalvertretung Region Solothurn & Aargau vorgenommen?**

Mein Ziel ist es, die Themen aus der Gastronomie in Solothurn und Aargau im Verband sichtbar zu machen und mich noch mehr mit Berufskolleginnen und Berufskollegen sowie befreundeten Verbänden und Organisationen zu vernetzen. Es soll auch in unserer Region Treffen zur Vernetzung geben, um den Austausch zwischen unseren Mitgliedern zu fördern und eine Plattform für gemeinsame Lösungen zu bieten. So wollen wir die Anliegen der Gastronominnen und Gastronomen aktiv aufnehmen und beantworten.

Im Vorstand unserer Familienausgleichskasse setze ich mich ausserdem für den Verband ein: Hier haben wir die letzten zehn Jahr gut gewirtschaftet und konnten den Beitragssatz der FAK von CafetierSuisse gerade auf 0,65 % senken – das für unsere Mitglieder herausragend gut (schauen Sie mal auf Seite 14, da finden Sie alle Details) ■

**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](mailto: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 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](http://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](mailto: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](mailto:info@cafetier.ch) gerne Ihren Namen und Betrieb oder füllen Sie das Formular auf [cafetier.ch](http://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.

[gastia.ch](http://gastia.ch)

# DIE KUNST DER GASTFREUNDSCHAFT ENTDECKEN.



**23. bis 25.  
März 2025**

Olma Messen  
St.Gallen

**Ostschweizer  
Treffpunkt  
der Hospitality-  
Branche**

**gastia**

Die Fach- und Erlebnismesse  
für Gastfreundschaft

# Wichtige Änderungen bei der Mehrwertsteuer

## Das müssen Sie jetzt wissen

Per 1. Januar 2025 sind wichtige Änderungen bei der Mehrwertsteuer (MWST) in Kraft getreten. Besonders Betriebe in der Gastronomie sind von den Neuerungen betroffen.

Hier die wichtigsten Anpassungen im Überblick:

### 1) Anpassungen bei der Saldo-steuersatzmethode

- **Neue Umsatzgrenze:** Die maximale Umsatzgrenze für die Anwendung der Saldosteuersatzmethode steigt auf CHF 5 024 000 (bisher CHF 5 005 000).
- **Mehr Saldosteuersätze:** Jede betriebliche Tätigkeit, die mehr als 10 % des Gesamtumsatzes ausmacht, erfordert einen eigenen Saldosteuersatz.
- **Wechsel der Abrechnungsmethode:** Beim Wechsel zwischen der effektiven und der Saldosteuersatzmethode muss die früher abgezogene Vorsteuer für den aktuellen Wert der Gegenstände nachträglich verrechnet werden.

### 2) Jährliche MWST-Abrechnung

Betriebe, die einen Jahresumsatz von maximal CHF 5 005 000 haben, können künftig die Mehrwertsteuer jährlich anstelle von quartals- oder semesterweise abrechnen. Voraussetzung ist, dass alle bisherigen Steuerpflichten fristgerecht erfüllt wurden.

Zudem kann beim Wechsel von der Saldo-steuersatzmethode zur effektiven Methode für bisher nicht abgezogene Vorsteuern eine Einlageentsteuerung beansprucht werden.



### 3) Plattformbesteuerung

Die Besteuerung über Plattformen (z.B. Eat.ch, Smood, UberEats) wird neu geregelt:

- Die Lieferung vom Restaurant an die Plattform gilt als steuerbefreit.
- Die Lieferung von der Plattform an den Kunden unterliegt der MWST.

Für die Verbuchung und Abrechnung gibt es je nach Abrechnungsmethode unterschiedliche Anforderungen. Betriebe sollten ihre Prozesse entsprechend anpassen.

#### **Good News für Cafés, die selbst Patisserie herstellen**

Für selbst hergestellte Produkte aus den Bereichen Bäckerei, Konditorei und Confiterie gilt ab dem 1. Januar 2025 ein neuer tiefer Saldosteuersatz von 0,1%. Dies bedeutet eine Steuerreduktion von rund 83% auf diese Produkte.

### 4) Obligatorische Nutzung des ePortals

Ab 1. Januar 2025 müssen alle MWST-Abrechnungen ausschliesslich über das ePortal der Eidgenössischen Steuerverwaltung (ESTV) erfolgen. Eine Abwicklung in Papierform ist nicht mehr zulässig. Stellen Sie sicher, dass Sie Zugang zum Portal haben.

Zusammengefasst kann gesagt werden, dass die Änderungen bei der MWST eine genaue Prüfung und gegebenenfalls Anpassungen in den Geschäftsprozessen erfordern. Insbesondere die Plattformbesteuerung und die neuen Optionen bei der Jahresabrechnung bieten Chancen, können jedoch auch Anpassungsbedarf mit sich bringen. Stellen Sie sicher, dass Ihr Betrieb bereit ist, um von den Neuerungen optimal zu profitieren. ■

# 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 Potenzial von Kaffee gewinnbringend einzusetzen.



### SCHWEIZER KAFFEE- SOMMELIER® CAFÉ SUISSE

*In sechs Tagen zum Schweizer Kaffee-Sommelier®: Alle Informationen zum Ablauf und Inhalt auf [www.kaffee-sommelier.ch](http://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 Potenzial von Kaffee in der Gastronomie
- entwickeln ein Kaffeekonzept und können dieses nach Innen und Aussen kommunizieren.

#### Kosten:

- Kurskosten für Mitglieder CHF 2700.00
- Kurskosten für Nichtmitglieder CHF 2950.00

### Spezialaktion für günstigere Teilnahme 2025

Unsere Partnerfirma **Brita Wasserfilter-Systeme AG** unterstützt die Teilnahme am SKS dieses Jahr mit einem Beitrag von **CHF 250.00 pro TeilnehmerIn**. Nutzen Sie diese grosszügige Möglichkeit zur vergünstigten Teilnahme!

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 Kaffeenumsatzes beitragen.

#### 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. ■

#### 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](http://www.kaffee-sommelier.ch)

# Neue Mindestlöhne

## Erhöhung von 1,1 Prozent

**Nachdem sich die Sozialpartner des L-GAV nicht auf die neuen Mindestlöhne für 2025 einigen konnten, musste das Urteil von einem Schiedsgericht gefällt werden. Für die Mitglieder von CafetierSuisse fiel das Urteil durchaus positiv aus:**

Per 1. Februar werden die Mindestlöhne um die durchschnittliche Jahreststeuerung um total 1,1 Prozent moderat erhöht. Gut ist, dass die Erhöhung nicht rückwirkend erfolgt, was die Administration erleichtert. Für Saisonarbeitsverträge gelten die neuen Regelungen ab Beginn der Sommersaison (die Wintersaison geht maximal bis am 30. April 2025, die Sommersaison beginnt ab dem 1. Mai 2025).

Hier die neuen Mindestlöhne per 1.2.2025 nach den Stufen des L-GAV – die detaillierte Mindestlohntabelle finden Sie im Mitgliederbereich auf [cafetier.ch](http://cafetier.ch):

Erfreulich an der Entscheidung des Schiedsgerichts ist zudem, dass die Position der Arbeitgeberverbände bestätigt wurde:

CafetierSuisse (als Teil der Swiss Catering Association) hat gemeinsam mit GastroSuisse und HotellerieSuisse versucht, mit den Sozialpartnern des L-GAV eine tragfähige Lösung für die Mindestlöhne 2025 zu finden. Dies ist nicht gelungen, weshalb am Ende ein Schiedsgericht entscheiden musste.

Dieses ist am Ende den Argumenten von CafetierSuisse und den anderen Arbeitgeberverbänden gefolgt. CafetierSuisse wird sich weiter für eine nachhaltige Sozialpartnerschaft im Rahmen des L-GAV engagieren, die Unternehmen und deren Mitarbeitenden gleichermaßen eine zukünftige Gastronomie ermöglicht.

Der Beitragssatz der Familienausgleichskasse von CafetierSuisse konnte für das Jahr 2025 auf 0.65% gesenkt werden – das ist im Vergleich herausragend gut. Sollten Sie noch nicht über die interkantonale FAK von CafetierSuisse abrechnen, dann ist jetzt der ideale Zeitpunkt für einen Wechsel. Nehmen Sie einfach Kontakt mit unserer Geschäftsstelle auf: [info@cafetier.ch](mailto:info@cafetier.ch)

Denn der nun gesenkte Beitragssatz der Familienausgleichskasse von CafetierSuisse kommt direkt den Arbeitgebenden und Selbständigerwerbenden zugute.

**So gehen Sie vor, um vom tiefen Satz zu profitieren:**

**Sie sind bereits an die Familienausgleichskasse von CafetierSuisse angeschlossen?**

Gratulation, Sie müssen nichts unternehmen und profitieren automatisch. Aber empfehlen Sie uns und unsere günstigen Konditionen doch gerne weiter! Auf Seite 7 erfahren Sie mehr über die Aktion «Mitglieder werben Mitglieder» – und darüber, wie Sie davon profitieren.

**Sie rechnen noch nicht über die Ausgleichskasse PANVICA und die Familienausgleichskasse von CafetierSuisse ab?**

Vergleichen Sie die Beiträge und melden Sie sich ggf. bis spätestens 21. August 2025 für einen Wechsel an: [register@panvica.ch](mailto:register@panvica.ch) / Telefon: 031 388 14 98. ■

Mindestlohnansätze für Mitarbeiter, die das 18. Altersjahr vollendet haben gemäss Art. 10 L-GAV (inkl. Einführungsrabatte)	2024	2025 (ab 1. Februar)
Kat. Ia (ohne Berufslehre)	3666 CHF	3706 CHF
Kat. Ib (ohne Berufslehre mit Progresso-Attest)	3892 CHF	3935 CHF
Kat. II (mit eidg. Berufsattest o. Ä.)	4018 CHF	4062 CHF
Kat. IIIa (mit eidg. Fähigkeitszeugnis o. Ä.)	4470 CHF	4519 CHF

Von den Mindestlöhnen der Stufen I-IV ausgenommen	Vollzeit pro Monat
(brutto)	
Mitarbeiter, die das 18. Altersjahr noch nicht vollendet haben	Frei verhandelbar
Über 18-jährige Mitarbeiter, die an einer schweizerischen Bildungseinrichtung immatrikuliert sind und eine Vollausbildung absolvieren	Frei verhandelbar
Praktikanten gemäss Art. 11 L-GAV	2385.00 CHF

# Eine/r von uns

## «Sprüngli gehört ein Stück weit jedem»

**Das Traditions-Café Sprüngli am Paradeplatz erstrahlt nach einer aufwändigen Renovation in neuem Glanz. Seit der Wiedereröffnung zieht das legendäre Café & Restaurant sowohl Stammgäste als auch neue Zielgruppen an – und begeistert mit einer gelungenen Verbindung von Tradition und Moderne. Oliver Moritz, Bereichsleiter Gastronomie, berichtet, was sich alles geändert hat – und was beim Alten geblieben ist.**

«Es war kalt, es hat geschneit, die Lucy wurde erleuchtet und gleichzeitig durften wir hier im Sprüngli Neueröffnung feiern. Die Stimmung war einfach magisch!» Oliver Moritz, Bereichsleiter Gastronomie vom Sprüngli am Paradeplatz, kommt ins Schwärmen, wenn er an den 21. November des letzten Jahres zurückdenkt.

Acht Monate lang haben sowohl Mitarbeitende als auch Stammgäste zu diesem Tag hingefiebert. Am gleichen Tag, als die Weihnachtsbeleuchtung Lucy eingeschaltet wurde und sich ohnehin Hunderte Menschen in der Bahnhofstrasse tummelten, öffnete auch das legendäre Sprüngli Café am Paradeplatz wieder seine Tore.

### **Küche und Interior komplett neu**

Seither erstrahlt das Traditions-Café im Bankenviertel in neuem Glanz. Oliver Moritz, der seit 2023 bei Sprüngli tätig ist, zeigt sich begeistert: «Es ist wirklich schön geworden. Das Gebäude vereint Tradition und Moderne perfekt.» Zudem habe man spezielle bauliche Elemente eingebaut, die den Aufenthalt im Restaurant viel angenehmer gestalten. «Dank der neuen Akustikdecke kann man sich nun viel besser unterhalten», erklärt Moritz. Die neue Café-Bar aus elegantem Marmor bildet das Zentrum des Restaurants und damit ein Kommunikationsanker für Gäste und Servicepersonal. Edler Fischgrät-Eichenparkett und raffinierte Verspiegelungen ergänzen harmonisch die bestehenden Designelemente des traditionsreichen Sprüngli-Hauses. Für ein noch angenehmeres Aufenthaltsgefühl wurden auch die Lüftungen und die sanitären Anlagen komplett erneuert.

Komplett neu sei auch die Küche: «Es wurde alles herausgerissen und von Grund auf neu gebaut – sehr zur Freude unserer Kü-



*Der Sprüngli erstrahlt seit letztem November in neuem Glanz.*

chencrew. «Das Arbeiten dort ist nun ganz etwas Anderes. Für sie war es wie ein vorgezogenes Weihnachtsgeschenk.»

### **Service-Exzellenz und Handwerkskunst**

Trotz anfänglich kritischer Stimmen sei das Feedback von der Kundschaft schliesslich durch und durch positiv gewesen. «Der Mensch ist ein Gewohnheitstier, niemand hat gerne Veränderung. Deshalb waren wir am Ende überrascht von all den positiven Reaktionen», so der Gastronomieleiter.

Bei denjenigen, die nach wie vor Bedenken hatten, sei die Sensibilisierung wichtig gewesen. «Da war es wichtig, die Gäste ernst zu nehmen und ihnen zu erklären, was man optimiert hat. Letztendlich ist Vieles jedoch



*Ein Musterbeispiel für die Handwerkskunst bei Sprüngli: Das Smashed Croissant.*

Geschmackssache. Die Hauptsache ist, dass das Herzstück von Sprüngli – die Service-Exzellenz und die Handwerkskunst aus der Küche – unverändert bestehen bleibt. Und das ist definitiv der Fall.»

Kurz nach der Eröffnung sei auch den skeptischen Gästen bewusst geworden, dass Vieles beim Alten geblieben ist. Für die Stammgäste sei insbesondere wichtig, dass die Service-Crew, die sie seit Jahren kennen und die Klassiker auf der Karte, die sie immer bestellen, gleich bleiben. In diesem Bereich habe sich nichts geändert. «Nicht nur von den Stammgästen, auch von den Mitarbeitenden haben wir während des Umbaus niemanden verloren. Alle Stammgäste sind wieder da – und alle haben bereits ihren Stammsitz gefunden. Sprüngli gehört eben so ein Stück weit jedem – das ist erfreulich.»

Neben den Stammgästen und dem bunten Klientel wie Business-Gäste, Pensionäre und Touristen hat der Sprüngli seit dem Umbau gar eine neue Zielgruppe dazu gewonnen. «Viele Tiktoker machen Videos, wenn sie hierher kommen. Das zieht die jüngere Generation an», berichtet der Gastronomieleiter.

### **«Hands-on» ist gefragt**

Die tiefe Fluktuation bei den Mitarbeitenden sei ebenfalls ein gutes Zeichen. «Gewisse von ihnen arbeiten seit 20 oder gar 30 Jahren bei uns. Das ist der Wahnsinn», so Moritz.

Vermutlich liegt das an der familiären und kollegialen Atmosphäre. «Bei uns leben alle die <hands-on>-Mentalität. Keiner ist sich zu fein anzupacken. Wenn die Gäste da sind, helfen alle mit. Dasselbe gilt für mich. Wenn viel los ist, serviere auch ich.»

Genau das sei es auch, was ihm an seinem Beruf so gefalle. «Wenn alles nach Plan läuft, strukturiere ich den Tag, aber manchmal strukturiert der Tag auch mich. Diese Abwechslung ist ideal für mich – Routine würde mich langweilen.» ■

# 4 Fragen an...

**Oliver Moritz, Bereichsleiter Gastronomie Confiserie Sprüngli**

## **Was begeistert Sie an Ihrem Beruf?**

«Ich bin ein Genussmensch durch und durch. Food & Beverage ist mein Leben. Ich esse und trinke fürs Leben gerne und bin zudem ein grosser Weinliebhaber. Für mich gibt es kaum etwas Schöneres, als anderen Menschen Genuss-Erlebnisse zu ermöglichen. Wenn Gäste mit einem Lächeln gehen oder sich bei uns bedanken – das ist für mich das schönste Kompliment.

## **Was macht Ihren Beruf einzigartig?**

Der tägliche Kontakt mit Menschen, sei es mit unseren Gästen oder dem Team, macht meinen Beruf so besonders. Kein Tag ist gleich wie der vorherige und es stehen immer neue Herausforderungen an. Besonders spannend war das vergangene Jahr mit dem Umbau unseres Restaurants am Paradeplatz. Acht Monate lang war das Restaurant geschlossen, die Scheiben waren abgeklebt – und die Vorfreude bei unseren Gästen wuchs von Tag zu Tag. Das positive Feedback nach der Wiedereröffnung war schliesslich überwältigend.

Auch die Vielfalt unserer Standorte – wir betreiben zusätzlich zwei Cafés am Flughafen – macht die Arbeit abwechslungsreich. Jedes Konzept muss auf unterschiedliche Bedürfnisse eingehen. Es ist mir wirklich eine Freude, Genuss erlebbar zu machen.

## **Warum sind Sie Mitglied von CafetierSuisse?**

Es war die Confiserie Sprüngli, welche 1883 im Rahmen der Schweizerischen Landes-

**USP:** kompromisslose Qualität, Besinnung auf Handwerkskunst, Service-Exzellenz

**Kaffee:** 5.50.–

**Espresso:** 5.30.–

**Kaffeemaschine:**

La Cimbali M-200 Siebträger

**Anzahl Mitarbeitende:** 60



*Oliver Moritz ist mit Leib und Seele Gastronomieleiter beim Sprüngli am Paradeplatz.*

ausstellung in Zürich Kaffee ausschenkte und diesen damit salonfähig und für die Öffentlichkeit zugänglich machte. Kaffee gehört deshalb zur DNA von Sprüngli. Es wäre deshalb fast absurd, wenn wir nicht Mitglied bei CafetierSuisse wären. Der Verband bietet zudem eine tolle Plattform zum Netzwerken, und genau dafür sind Verbände schliesslich da.

## **Was sind für Sie die Trends in der Gastronomie?**

Nachhaltigkeit und bewusste Ernährung sind grosse Themen, die uns weiterhin begleiten werden. Wir sehen zudem zunehmend mehr Flexitarier – viele essen weniger Fleisch, dafür aber bewusster. Für Vegetarier und Veganer bieten wir eigenständige Gerichte an. Ein Renner ist unser Tempura-Blumenkohl auf schwarzem Reis mit Tamarinden-Mangosauce – das wird unglaublich nachgefragt. Aber auch klassische vegetarische Gerichte wie Butternuss-Kürbis mit Steinpilzen und Federkohl sind beliebt.

Natürlich ist auch Tradition nach wie vor wichtig. Würden wir beispielsweise die Pastetli von der Karte nehmen, gäbe es eine Revolution – die Nachfrage ist riesig! Der Mix aus modern und traditionell macht uns aus.

Beim Kaffee beobachten wir einen klaren Trend zu alternativen Milchprodukten. Hafermilch ist nach wie vor der Renner, Sojamilch wird weniger nachgefragt. Wir sind da flexibel, um unseren Gästen gerecht zu werden.

Ein weiterer Trend sind alkoholfreie Getränke. Auch hier sind wir bestens aufgestellt und bieten passende Alternativen, die dem Genuss in nichts nachstehen. ■

## **Confiserie Sprüngli**

Café & Restaurant  
Bahnhofstrasse 21  
8001 Zürich  
044 224 47 42  
www.spruengli.ch

# Gesenkter Familienausgleichskassenbeitrag

So profitieren Sie!

**Der Beitragssatz der Familienausgleichskasse von CafetierSuisse konnte für das Jahr 2025 auf 0.65 % gesenkt werden – das ist im Vergleich herausragend gut. Sollten Sie noch nicht über die interkantonale FAK von CafetierSuisse abrechnen, dann ist jetzt der ideale Zeitpunkt für einen Wechsel.**

Denn der nun gesenkte Beitragssatz der Familienausgleichskasse von CafetierSuisse kommt direkt den Arbeitgebenden und Selbständigerwerbenden zugute.

So gehen Sie vor, um vom tiefen Satz zu profitieren:

**Sie sind bereits an die Familienausgleichskasse von CafetierSuisse angeschlossen?** Gratulation, Sie müssen nichts unternehmen und profitieren automatisch. Aber empfehlen Sie uns und unsere günstigen Konditionen doch gerne weiter! Auf Seite 7 erfahren Sie mehr über die Aktion «Mitglieder werben Mitglieder» – und darüber, wie Sie davon profitieren.

**Sie rechnen noch nicht über die Ausgleichskasse PANVICA und die Familienausgleichskasse von CafetierSuisse ab?** Vergleichen Sie die Beiträge und melden Sie sich ggf. bis spätestens 21. August 2025

für einen Wechsel an – die Kündigung der bisherigen Kasse wird für Sie übernommen: [register@panvica.ch](mailto:register@panvica.ch)/Telefon: 031 388 14 98. ■

AHV/BVG-Versicherung/FAK  
Panvica (AHV-Kasse der Cafetiers  
mit Sitz in Münchenbuchsee)  
Anmeldung über die CafetierSuisse-  
Geschäftsstelle, Tel. 044 201 67 77

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/cafetiersuisse](https://swica.ch/cafetiersuisse)



## 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 30  
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



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



# Vergünstigungen

CafetierSuisse-Mitglieder profitieren!

CafetierSuisse ist stolz auf ein starkes Netzwerk von Partnerfirmen (siehe Seiten 2-3 & 26), die unsere Branche und den Verband unterstützen. Als Mitglied von CafetierSuisse können Sie bei vielen dieser Partnerfirmen zudem direkt von Vorzugskonditionen profitieren. Neu zu diesem Netzwerk gehören die AVIA Tankstellen mit grosszügigen Vorteilen für unsere Verbandsmitglieder.

## Mit der AVIA-Karte Geld sparen!

Für CafetierSuisse-Mitglieder und deren Mitarbeitende! Sparen Sie 6,5 Rappen pro Liter und nutzen Sie weitere lukrative Vorzüge mit der AVIA-Tankkarte:

- **6,5 Rp./Liter Rabatt** an allen AVIA Tankstellen schweizweit
- Die monatlichen Administrationsgebühren von CHF 2.50 entfallen
- Detaillierte monatliche Abrechnung
- Grösstes Tankstellennetz der Schweiz
- Als AVIA-Kunde erhalten Sie aktuelle Angebote und Rabatt-Gutscheine
- Kombinierbar mit Reka-Pay Gratis
- Pannendienst für Privatkunden in ganz Europa ■

Alle Informationen finden Sie auf [www.ahmeyer.ch/cafetier-suisse](http://www.ahmeyer.ch/cafetier-suisse)



## Mit AVIA tanken und sparen ✓

Alle CafetierSuisse-Mitglieder und deren Mitarbeitende profitieren ab sofort ohne zeitliche Beschränkung und schweizweit von:



**Sonderrabatt von 6,5 Rappen pro Liter Treibstoff**



**kostenlosem Pannendienst für Privatkunden**

**6,5**  
Rappen Rabatt  
pro Liter

Besuchen Sie unsere Webseite, bestellen Sie Ihre persönliche **AVIA-Tankkarte** und profitieren Sie auch von diesen Benefits.



Tanken Sie mit AVIA!

[www.ahmeyer.ch/cafetier-suisse](http://www.ahmeyer.ch/cafetier-suisse)



# Neue Stellenmeldepflicht

## Das müssen Sie jetzt wissen

**Bei der Umsetzung der vom Stimmvolk angenommenen Masseneinwanderungsinitiative hat der Bund per 01. Juli 2018 die sogenannte Stellenmeldepflicht bei Berufsarten eingeführt, welche eine Arbeitslosenquote von mindestens 8 % aufweisen. Seit dem 01. Januar 2020 beträgt diese Schwelle nur noch 5 %.**

**→ Offene Stellen müssen zuerst und während fünf Tagen exklusiv den Arbeitsmarktbehörden (RAV) gemeldet werden, bevor Sie öffentlich ausgeschrieben werden dürfen.**

### **Neu wieder meldepflichtig:**

- Chef de Rang
- Chef de Service
- Bereichsleiter/-in Restauration
- Servicehilfskraft
- Reinigungspersonal/Casseroliers

### **Weiterhin bleiben zudem bisherige Berufsarten meldepflichtig:**

- Chef de Réception
- Kommunikationsfachmann/-frau
- Hotelsekretär/in
- Hotelrezeptionist/in
- Concierge d'hôtel
- Hilfskoch
- Hilfskräfte in der Nahrungsmittelzubereitung/Fast Food und anderen Imbissen (z. B. Pizzaiolo)

### **Nicht meldepflichtig bleiben namentlich:**

- Gastro-Betriebsleiter/in/  
-Unternehmer/in
- Leiter/in Restauration
- Restaurantfachmann/frau und  
Restaurantangestellte/r
- Systemgastronomiefachmann/frau
- Küchenchef/in
- Sous-Chef, stv. Küchenchef
- Koch/Köchin und Küchenangestellte/r
- Bereichsleiter/in Hauswirtschaft,  
Fachmann/Frau Hauswirtschaft u.  
Hauswirtschaftspraktiker
- (Bier) Sommelier/ère
- Chef de Bar, Barkeeper und Barista

### **Ablauf bei vorliegender Stellenmeldepflicht**

Wenn in einem gastgewerblichen Unternehmen eine Stelle neu zu besetzen ist und die Berufsbezeichnung dieser Stelle auf der vom Seco veröffentlichten Liste ist, so ist die Stelle zuerst während fünf Tagen auf dem Portal [www.arbeit.swiss](http://www.arbeit.swiss) auszuscriben. Die Stellenausschreibung soll möglichst detailliert sein, damit das RAV geeignete Bewerber vorschlagen kann. Während der Publikationssperrfrist (Fristbeginn ist der Tag nach Erhalt der Bestätigung durch das RAV) von fünf Arbeitstagen (exkl. Samstage, Sonntage und Feiertage) dürfen ArbeitgeberInnen die Arbeitsplätze an keiner anderen Stelle ausschreiben.

**→ Nach dem Ende der Sperrfrist sind die ArbeitgeberInnen frei, die Stelle auch an anderen Orten/Portalen zu publizieren.**

### **Ausnahmen von der Stellenmeldepflicht:**

In den folgenden Fällen ist eine offene Stelle nicht beim RAV zu melden:

- Wenn die Stelle mit einer Person besetzt wird, die schon beim RAV angemeldet ist.
- Wenn die Stelle unternehmensintern besetzt wird, die betreffende Person muss aber bereits seit mindestens sechs Monate im Unternehmen gearbeitet haben und es darf kein Unterbruch vor der Anstellung bestehen.
- Wenn die Beschäftigungsdauer maximal 14 Tage andauert.
- Werden nahe Verwandte (von Zeichnungsberechtigten des Betriebs) angestellt, müssen diese Stellen nicht gemeldet werden. Als nahe Verwandte gelten der Partner (Ehe oder eingetragene Partnerschaft), Mutter/Vater, Grossmutter/Grossvater sowie Kinder und Enkelkinder. Nicht aber Schwester, Bruder und Cousins/Cousinen. Als Zeichnungsbe-

rechtigte gelten die Inhaber respektive die im Handelsregister eingetragenen Personen.

- Lehrstellen und Praktika im Rahmen einer Ausbildung (Art. 11 L-GAV) sind nicht von der Stellenmeldepflicht betroffen.

**Achtung vor Strafen:** Verletzungen der Stellenmeldepflicht können mit Bussen bestraft werden. Dies kann auch für Kandidatinnen und Kandidaten gelten, die als geeignet eingestuft, aber nicht zu einem Bewerbungsgespräch eingeladen werden.

### **Weiterer Ablauf des Verfahrens zur Stellenausschreibung:**

- Spätestens drei Arbeitstage nach Publikation sollte das RAV dem Arbeitgeber Angaben zu Stellensuchenden mit passendem Dossier übermitteln oder es meldet zurück, dass keine solchen vorhanden sind (diese Meldung ändert aber nichts an der Geltung der fünftägigen Frist). Der Arbeitgeber muss allfällige vom RAV gemeldete Dossiers prüfen und entscheiden, ob er Bewerber für geeignet hält oder nicht.
- **Gut zu wissen:** den Entscheid über die Eignung fällt einzig und allein der Arbeitgeber. Zudem muss der Arbeitgeber auch nicht begründen, wieso er einen Bewerber für ungeeignet hält. Hält er aber eine Person für geeignet, muss er diese zu einem Bewerbungsgespräch oder einer Eignungsabklärung einladen.
- Der Arbeitgeber muss nach Eingang allfälliger vom RAV zugestellter Dossiers eine Mitteilung an das RAV machen. Darin muss er informieren, welche Kandidaten er als geeignet erachtet, wer allfällig zu einem Bewerbungsgespräch oder einer Eignungsabklärung eingeladen wurde, ob einer dieser Kandidaten angestellt wurde oder ob die Stelle weiterhin offen ist. Ferner hat der Arbeitgeber für Auskünfte zur Verfügung zu stehen, wenn etwa der Stellensuchende eine Anstellung selber vereitelt hat. ■

# Kaffeefenster-Special

## «Kafi über dGass» beim Kafi Feischter, Hegifret oder VICAFE deiner Wahl

Kaffeefenster schiessen seit einiger Zeit wie Pilze aus dem Boden. Der Trend vom hochwertigen Kaffeegenuss unkompliziert durchs Fenster erfreut sich grosser Beliebtheit. Ob im kleinen Rahmen mit familiärem Charme, als Gastro-Konzept oder als kreative Quartierinitiative – jedes Fenster hat seine eigene Geschichte und Besonderheiten. Wir haben drei dieser beliebten Kaffeefenster besucht: das gemütliche Kafi Feischter in Wetzikon, das angesagte ViCafe in Zürich und das lebhafteste Hegifret am Hegibachplatz. Eine Interview-Serie.

### Kafi Feischter in Wetzikon

Jeden Samstagmorgen öffnet Chrigi Urech in Robenhausen in Wetzikon ihr Küchenfenster und serviert feinen Kaffee und selbstgemachtes Gebäck. Was als spontane Idee begann, ist heute ein beliebter Treffpunkt für Nachbarn, Marktbesucher und Spaziergänger. Das Kafi Feischter hat von März bis November geöffnet.



Chrigi Urech betreibt ihr Kafi Feischter nun seit fünf Jahren.

### Wie sind Sie auf die Idee des Kafi Feischters gekommen?

**Chrigi Urech:** Als wir vor zehn Jahren hierher gezogen sind, habe ich schnell begonnen, den Wochenmarkt am Samstag zu besuchen. Eine wunderbare Gelegenheit, frische regionale Produkte zu kaufen und mit den Nachbarn ins Gespräch zu kommen. Allerdings hat mir dabei immer eines gefehlt: ein guter Kaffee.

Da unser Haus – und vor allem unser grosses Küchenfenster – direkt am Geschehen

des Markts liegt, haben wir dann ab und zu bei mir einen Kaffee geholt – und schon war die Idee des Kafi Feischter geboren.

Schon bevor es das Kafi Feischter gab, hat es sich eingebürgert, dass man ans Fenster klopft, statt zu klingeln. Sogar der Pöstler übergibt uns die Päckli durchs Fenster.

### Was macht Ihr Kafi Feischter besonders?

Ich kenne fast jeden Gast mit Namen und nehme mir auch für jeden Kunden Zeit. Neben Kaffee biete ich hausgemachte Spezialitäten an – so zum Beispiel Zimtschnecken, Cheesecake oder gefüllte Laugenbrezeln. Alles kommt direkt aus meiner eigenen Küche – das ist einzigartig und scheint den Leuten zu gefallen.

### Warum funktioniert das Konzept so gut?

Unsere Lage ist einfach ideal. Einerseits wegen des Wochenmarkts, andererseits, weil unser Haus auf dem Weg zum Erholungsgebiet am Pfäffikersee liegt. Hier kommen auch viele Spaziergänger vorbei.

Zusätzlich sind wir fest im Quartier verankert und kennen die Leute. Die familiäre Atmosphäre trägt ebenfalls zum Erfolg bei. Das Kafi Feischter ist ein Familienprojekt: Mein Mann hilft tatkräftig mit und übernimmt jeweils die Rolle des Gastgebers, wenn ich mit dem Zubereiten von Kaffee beschäftigt bin. Auch unsere Söhne lieben es und vergnügen sich jeweils mit den anderen Kindern, die mit ihren Eltern vorbeikommen.

Zudem versuchen wir, das Angebot stetig zu verbessern. Neu laden wir einmal im Monat eine Live-Band ein. Das sorgt zusätzlich für gute Stimmung.

### Was bedeutet Ihnen Kaffee?

Kaffee steht für mich fürs Zusammenkommen und gute Gespräche. Das passt perfekt zu mir, denn als ehemalige Radiomoderatorin schwatze ich fürs Leben gern. Kaffee bietet zudem einen kleinen Moment der Auszeit und schafft Genussmomente.

### Hegifret am Hegibachplatz

Der Hegibachplatz ist dank des Hegifrets zu einem lebendigen Treffpunkt geworden. This Schälchli und sein Team ist es gelungen, den einst unscheinbaren Umsteigeort in einen beliebten Quartiertreffpunkt umzuwandeln. Wie das Kafi-Fänschter zum Quartierlieblich wurde und warum es 365 Tage im Jahr geöffnet ist, erzählt der Mitgründer im Interview.



This Schälchli (ganz rechts) betreibt das Hegifret mit viel Herzblut. Am liebsten steht er hinter der Theke und bedient die Kunden.

### Wie sind Sie auf die Idee des Kafi-Fänschters gekommen?

**This Schälchli:** Ich habe das Hegifret zusammen mit meinen Freunden Fabian von Rechenberg und Dietmar Knops gegründet. Fabian und ich wohnen beide am Hegibachplatz, und Dietmar hat hier um die Ecke seine Agentur. Der Hegibachplatz ist zwar schön, aber nicht wirklich belebt. Es war eher ein Ort, an dem man einfach umgestiegen ist – und das wollten wir ändern. So entstand die Idee für das Hegifret. Die Leute scheinen es zu mögen. Es läuft unglaublich gut – wir verkaufen circa 350 Kaffees pro Tag.

### Was macht Ihr Kafi-Fänschter besonders?

Das Hegifret bietet guten Kaffee zu einem fairen Preis an. Ein wichtiger Vorteil ist, dass wir 365 Tage im Jahr geöffnet sind. Die Leute schauen gar nicht, wann wir offen haben, sie kommen vorbei. Das schätzen die Menschen im Quartier sehr.

Zudem bieten wir etwas für jeden an. Unser Gipfeli kostet weniger als zwei Franken, aber wir haben auch das Pain au Chocolat für vier Franken. Es war uns immer wichtig, dass alle kommen können.

Durch unsere Spezialaktionen heben wir uns zusätzlich von der Masse ab. So haben wir zur Eröffnung eine Woche lang gratis Kaffee ausgeschenkt. Zu unserem ersten Geburtstag gab es dann zwei Tage lang kostenlosen Kaffee für alle. Das kam unglaublich gut an und hat viele Menschen angelockt. Dank Aktionen wie diesen kennt man uns im Quartier.

### Warum funktioniert das Konzept des Kafi-Fänschters so gut?

Die Nachfrage nach schnellem, gutem Kaffee steigt. Das Homeoffice ist dabei ein wichtiger Faktor, da die Nachfrage im Quartier rund um den Hegibachplatz gewachsen ist. Unsere Lage ist vielleicht unscheinbar, aber rund um den Platz gibt es einige Büros, und die Menschen kommen täglich zu uns. Die Pandemie hat unserem Konzept vermutlich noch Aufschub gegeben – vor Corona hätte das Konzept wahrscheinlich weniger gut funktioniert.

### Welche Rolle spielen Sie persönlich im Betrieb?

Der Service ist das, was ich am allermeisten mache – das ist mein Hauptberuf. Anfangs habe ich alles selbst gemacht, und ich bin sehr gerne Gastgeber.

### Wer sind Ihre Kunden?

Unsere Kundschaft ist sehr gemischt. Von Leuten aus dem Altersheim bis zu vielen Expats, die sich Coffee-to-go gewöhnt sind, ist alles dabei. Auch Familien mit Kinderwagen gehören zu unseren regelmässigen

Gästen. Den wilden Mix an Menschen genieße ich enorm. Ich bin sehr gerne Gastgeber und genieße es, mich mit den unterschiedlichsten Menschen zu unterhalten.

### VICAFFE in Zürich

**VICAFFE ist längst aus dem Stadtbild Zürichs nicht mehr wegzudenken. Mit ihrem angesagten Kaffeefenster-Konzept trifft die Marke den Puls der Zeit: hochwertiger Specialty Coffee, schnell und unkompliziert serviert. CEO Ramon Schalch erklärt das Geheimnis hinter des Erfolgs. Inzwischen gibt es bereits 17 ViCAFFE-Standorte – Nummer 18 und 19 folgen noch in diesem Jahr.**



*VICAFFE-CEO Ramon Schalch ist überzeugt, dass sich Kaffeefenster als Konzept etabliert hat.*

### Wie sind Sie auf die Idee des Kaffeefensters gekommen?

**Ramon Schalch:** Unsere Gründer, Christian & Kurt, liessen sich von drei besonderen Konzepten inspirieren: einem Specialty-Coffee-Shop mit eigener Rösterei in Kapstadt, einer italienischen Espresso-Bar und dem «Hole-in-the-Wall»-Ansatz der amerikanischen Street-Food-Szene. Die Kombination dieser Elemente führte bereits 2014 zur Idee des Kaffeefensters.

### Warum funktioniert das Konzept so gut?

Weil es den Zeitgeist trifft: Qualitativ hochwertig, schnell, unkompliziert – perfekt für den modernen Kaffeegenuss.



*Auch direkt an der Hardbrücke kann man sich seinen VICAFFE holen.*

Zudem ist jedes unserer Kaffeefenster einzigartig und fügt sich in seine Umgebung ein. Unser Ziel ist es, die Menschen vor Ort anzusprechen, die ein hochwertiges Handwerk und exzellente Produkte zu schätzen wissen.

### Kaffeefenster schiessen wie Pilze aus dem Boden. Haben Sie eine Idee, woran das liegen könnte?

Das Kaffeefenster hat sich als Konzept etabliert. Kaffee ist längst nicht mehr nur ein klassisches «Sit-Down»-Produkt, sondern wird zunehmend «To-go» konsumiert. Zudem adressiert unser Modell zwei der grössten Herausforderungen der Gastronomie: hohe Miet- und Personalkosten.

### Was bedeutet Ihnen Kaffee?

Kaffee ist Leben. Schon auf den Farmen ist er Teil eines komplexen Ökosystems, in dem Kaffeekirschen unter idealen Bedingungen gedeihen. Gleichzeitig verbindet Kaffee weltweit Menschen – er bringt sie zusammen, um einen Moment des Genusses zu teilen. Kaffee steht für Leben, Gemeinschaft und Abenteuer.

### Was ist das Geheimnis Ihres Erfolgs? (Sie haben in kürzester Zeit zahlreiche Filialen eröffnet)

Harte Arbeit. Es gibt keine Geheimnisse und keine Abkürzungen – nur Leidenschaft, Qualität und ein starkes Team. ■



9. April  
2025

CAFÉ-TOUR

*durch*

AARAU

Anmeldung auf [cafetier.ch](http://cafetier.ch)

**CafetierSuisse**<sup>®</sup>  
Individuelle Gastronomie

# Kurz News

## Neues aus der Gastronomie

### **Pascal Scherrer verlässt GastroSuisse**

Wie GastroSuisse Anfang Jahr mitteilte, ist Pascal Scherrer nicht mehr länger Direktor des Verbands. «Es gab unterschiedliche Auffassungen, wie die Geschäftsleitung den Verband leiten und in die Zukunft führen soll», so der Verband in einer Mitteilung. Man habe das Arbeitsverhältnis in «gegenseitigem Einvernehmen aufgelöst». Pascal Scherrer war seit Mitte 2023 Direktor von GastroSuisse. Er habe sich stark für den Verband eingesetzt, wie es in der Mitteilung weiter heisst.

### **Ächt Schwyz: Neuer Verein fördert regionale Produkte**

Regionale Produkte sind gefragter denn je. Das hat auch der im Kanton Schwyz neu gegründete Verein «Ächt Schwyz» gemerkt und sich genau das zum Ziel gemacht. Darüber berichtet das «GastroJournal». Wie der Name schon sagt, möchte der Verein regionale Kulinarik fördern und weitere Produkte aus der Region fördern.

Der neu gegründete Verein ist das Ergebnis eines Zusammenschlusses von zwei Angeboten: Der Verein Ländlicher Marktplatz Urschwyz (LMU), der sich für die Förderung regionaler Produkte aus Landwirtschaft und Lebensmittelverarbeitung einsetzte sowie das kulinarische Projekt «ächt SCHWYZ», das von GastroSchwyz und Schwyz Tourismus initiiert wurde.

Alois Gmür, neuer Präsident des Vereins Ächt Schwyz, blickt mit Zuversicht in die Zukunft: «Die Menschen verbinden Attribute wie Identität und Qualität mit regionalen Produkten, aber auch ökologische und soziale Nachhaltigkeit.»

Der Verein Ächt Schwyz präsentiert mit der neuen Regionalmarke «Ächt Schwyz regio. garantie» ein Gütesiegel, das die Qualität und Herkunft regionaler Produkte aus dem Kanton Schwyz und angrenzenden Gemeinden unterstreicht.

Betriebe aus Landwirtschaft, Lebensmittelverarbeitung, Gastronomie und Tourismus können Mitglied werden und ihre Produkte zertifizieren lassen. Zertifizierte Produkte erfüllen die Voraussetzungen für eine Listung in den Sortimenten der grössten Schweizer Detailhändler. Eine benutzerfreundliche Online-Zertifizierungsplattform vereinfacht den Prozess für die Mitglieder.

Auch Gastronomiebetriebe profitieren: Mit der neuen Marke verpflichten sich Ächt-Schwyz-Restaurants, rund 20 Prozent der Lebensmittel und 10 Prozent der Getränke regional zu beziehen. Bereits die Hälfte der bisherigen Betriebe hat sich zum neuen Qualitätsstandard bekannt.

### **Jetzt naht politisches Ende der Härtefall-Rückforderungen**

Luzerner Firmen, die zu Beginn der Coronapandemie Härtefallbeiträge aus der ersten Tranche von Bund und Kanton erhalten hatten, können aufatmen. Darüber berichtet die «Luzerner Zeitung». Vor vier Monaten entschied der Kantonsrat mit 85 zu 27 Stimmen, auf Rückforderungen der Ä-fonds-perdu-Hilfen zu verzichten. Die Initiative dazu ging auf den Widerstand betroffener Unternehmen und Verbände wie Gastro Luzern zurück.

«Unsere wichtigsten Forderungen wurden erfüllt», sagt Thomas Tellenbach, Leiter der Geschäftsstelle von Gastro Luzern. Dennoch bleibt Unklarheit: Vier Muster-Gerichtsverfahren sollen offene rechtliche Fragen klären. Drei der betroffenen Unternehmen erhalten finanzielle Unterstützung für die Anwaltskosten.

Während das juristische Verfahren andauert, bereitet der Kanton Luzern ein Dekret vor, das den endgültigen Verzicht auf die Rückforderung von rund 23 Millionen Franken regeln soll. Eine Beratung im Kantonsparlament ist für das erste Halbjahr 2025 geplant.

### **Brotdeklaration umgesetzt?**

Seit dem 1. Februar 2024 müssen gastgewerbliche Betriebe das Produktionsland von Brot und Feinbackwaren im Offenverkauf schriftlich ausweisen. Für die Umsetzung hatten die Betriebe bis am 31. Januar 2025 Zeit. Betrieben, welche die Brotdeklaration nicht umgesetzt haben, drohen Bussen. ■



Seit dem 1. Februar gilt bei den Brot- und Feinbackwaren eine neue Deklarationspflicht.

# Zeiterfassung mit correctTime

Exklusives Angebot für CafetierSuisse-Mitglieder

correctTime ist die L-GAV und Arbeitsgesetzkonforme 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](http://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 ■



# L-GAV-Arbeitsrecht im Gastgewerbe

Damit L-GAV und Arbeitsrecht nicht zum Stolperstein werden.

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

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

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

**Machen Sie sich mit CafetierSuisse schlau im Thema Arbeitsrecht.**

## Kursinhalte:

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

**Kursleitung:  
Johanna Bartholdi**

## Kurs 1

**Dienstag, 18. März 2025**

**13.30 Uhr bis 16.30 Uhr**

CafetierSuisse-Geschäftsstelle

Bleicherweg 54, 8002 Zürich

## Kurs 2

**Dienstag, 13. Mai 2025**

**13.30 Uhr bis 16.30 Uhr**

Hotel Amaris

Tannwaldstrasse 34, 4600 Olten

**Zielgruppe:** Betriebsinhaber/In, Betriebsleiter/In oder Kadermitarbeiter/Innen, 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 TeilnehmerInnen

**Jetzt sofort anmelden. Anmeldeschluss:** 14. März 2025 bzw. 9. Mai 2025

## Ich nehme teil:

**Kurs 1, Zürich, 18. März 2025**

**Kurs 2, Olten, 13. Mai 2025**



Betrieb

Name

Vorname

Strasse

PLZ/Ort

E-Mail

Tel.

**Per Fax an:** 044 201 68 77, Telefon 044 201 67 77

**Per E-Mail an:** info@cafetier.ch, www.cafetier.ch

**Per Post an:** CafetierSuisse, Bleicherweg 54, 8002 Zürich

  
**CafetierSuisse®**  
Individuelle Gastronomie

# FAQ Kaffee

## Milchalternativen für den Kaffee

Kaffeespezialitäten erfreuen sich weiterhin immer grösserer Beliebtheit, nicht zuletzt, weil diese laufend kreativer und vielfältiger werden. Im deutschsprachigen Raum werden mittlerweile sogar fast zwei Drittel aller Kaffeegetränke mit Milch getrunken. Die neueste Errungenschaft sind Getränke mit hippen und oft eher ungewöhnlich anmutenden Milchalternativen, wie beispielsweise aus Erbsen oder Kartoffeln.

Der Begriff Milch ist geschützt und darf nur für tierische Produkte verwendet werden. Milch wird gemolken, die Milchalternativen werden mit Wasser angesetzt und sind ursprünglich grösstenteils frei von den typischen Komponenten der Milch. Die richtige Bezeichnung für pflanzliche «Milch» lautet Getränk oder Drink, also Pflanzendrinks, wobei umgangssprachlich meist aber das Wort Milch verwendet wird, wie z. B. bei Soja- oder Hafermilch. Da bei den Ersatzgetränken die Milchhaltsstoffe wie Eiweiss, Fett, Vitamine und Mineralstoffe teilweise oder ganz fehlen, werden diese Stoffe den Pflanzendrinks zugesetzt.

Daher ist es wichtig, das Etikett der Milchalternativen besonders gut im Auge zu behalten. Wo wird produziert? Sind Produkt und Rohstoffe aus dem eigenen Land? Aus der EU? Welche Fette (Öle) werden zugesetzt? Welche Säureregulatoren, Emulgatoren, Stabilisatoren oder sonstige E-Stoffe werden verwendet? Wird Salz hinzugefügt?



Mit der richtigen Technik kann jede Milch aufgeschäumt werden.

Zucker oder (künstliche) Aromen? Wenn man Kuhmilch aus ethischen und umweltfreundlichen Gründen ablehnt, dann sollte man auch diese wichtigen Kernpunkte genauso ins Kalkül miteinbeziehen.

### **Auch Milchalternativen lassen sich schäumen!**

Die gute Nachricht für die Gastronomie, auch Pflanzendrinks können einen guten Milchschaum produzieren. Bei Soja oder Quinoa-Milch ist ein gewisser Proteingehalt vorhanden, bei vielen anderen Varianten

meist nicht. Daher wird hier nachgeholfen mit dem Zusatz von Eiweiss. Besonders geschieht dies bei Pflanzendrinks, die speziell für die Kaffee verarbeitende Gastronomie hergestellt werden («Barista»- oder «foamable» Drinks), die sich durch eine verbesserte Schaumbildung und Stabilität auszeichnen.

Das Geheimnis für einen gut schmeckenden und aussehenden Milchschaum sind genau genommen nur zwei Faktoren: für das Aufschäumen das Eiweiss und für den Geschmack der Fettgehalt. Und mit der richtigen Technik kann dann jede Milch aufgeschäumt werden. Vorausgesetzt, der Eiweissanteil passt, unabhängig davon, ob es sich um Frischmilch, laktosefreie, haltbare oder fettarme Milch oder eine pflanzliche Variante handelt.

Schaum hin oder Schaum her, letztendlich sollte auch der Geschmack für die Milchwahl ausschlaggebend sein. Der Pflanzendrink sollte mit seinem Eigengeschmack die Tasse Kaffee «um eine Nuance bereichern», aber auf keinen Fall zu stark beeinflussen oder gar übertönen.

### **Von welchen Pflanzen stammen die Milchersatz-Drinks?**

<b>Hülsenfrüchte:</b>	Sojamilch, Lupinen, Erbsen, Kichererbsen oder Bohnen (Adzuki-, Mungo-, Acker- oder Schwarze Bohnen)
<b>Steinfrüchte:</b>	Mandel, Cashew oder Kokos
<b>Getreide:</b>	Dinkel, Hafer, Hirse, Roggen, Einkorn oder Gerste
<b>Ölpflanzen:</b>	Sesam oder Leinsamen
<b>Nüsse:</b>	Haselnuss, Macadamia oder Walnuss
<b>Pseudogetreide:</b>	Quinoa, Amaranth und Buchweizen
<b>Gräser:</b>	Erdmandel, Reis oder Kanariensaat

### Merkmale der verschiedenen Pflanzendrinks

<b>Sojamilch:</b>	Der Klassiker mit Protein; mild-süsslicher Geschmack; Gluten- und laktosefrei; meist feinporiger stabiler Milchschaum.
<b>Hafermilch:</b>	Der Marktführer aus fermentiertem Getreide; süsslicher Geschmack, lässt sich gut schäumen; Hafer enthält Gluten und liefert viel Energie; Eigengeschmack muss man jedoch mögen.
<b>Erbsenmilch:</b>	Der Newcomer. Gutes Aufschäumverhalten, gut für Allergiker geeignet – frei von Soja, Gluten, Nüssen und anderen Allergenen.
<b>Dinkelmilch:</b>	Hat wenig Proteine und Fette, aber enthält gute Vitamine und Mineralstoffe. Wie die Hafermilch ist der Geschmack leicht süsslich, aber mit weniger Eigengeschmack. Der Schaum ist voluminös, feinporig und stabil. Dinkelmilch ist laktosefrei, enthält aber Gluten.
<b>Quinoa-Milch:</b>	Ist glutenfrei und es handelt sich um eine sehr gute Proteinquelle.
<b>Reismilch:</b>	Nicht für Kaffee geeignet, schmeckt nach Reis bzw. Milchreis und ist praktisch nicht schäumbar.
<b>Kartoffelmilch:</b>	Geeignet für Menschen mit Nahrungsmittelallergien oder -unverträglichkeiten, da sie frei von Laktose, Gluten und Nüssen ist. Zudem handelt es sich um ein regionales Produkt.
<b>Mandelmilch:</b>	Meist mit Zusatz von Süsstoffen und Ölen; lässt sich cremig schäumen; Eigengeschmack leicht nach Marzipan; laktose- und glutenfrei.

Kaffeegetränke auf Pflanzenmilchbasis erzielen derzeit hohe Umsatzsteigerungen, das schlägt sich auch im Verkauf der Pflanz-

zen-Getränke im Regal nieder. War der Umsatz vor einigen Jahren noch bei knapp 1% so ist dieser in der Coronazeit schon auf



Heutzutage gibt es zahlreiche Milchalternativen.



Martin Kienreich, Autor von *faq-kaffee.com*

über 4% explodiert, um in den nächsten Jahren den Höhenflug fortzusetzen. So liegen wir derzeit je nach Region bei 7–8% Marktanteil im Verhältnis zur Kuhmilch. Der Markt für Milchalternativen erfährt derzeit weltweit eine durchschnittliche jährliche Wachstumsrate von knapp 14 Prozent.

Neben den erwähnten ethischen Gründen oder einer veganen Lebensweise ist der Milchersatz auch aus gesundheitlichen Gründen von grosser Relevanz aufgrund von immer häufiger auftretenden Laktose- und Glutenunverträglichkeiten bzw. anderer Allergien auf Nahrungsmittel. ■

### 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](http://www.faq-kaffee.com); [www.faq-tee.com](http://www.faq-tee.com)



# 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. 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

#### **AVIA**

A.H. Meyer & Cie AG  
Badenerstrasse 329  
8003 Zürich  
Tel. 044 498 15 15  
www.ahmeyer.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

#### **FLM Kassensysteme AG**

Buholzstrasse 4  
6032 Emmen  
Tel. 041 262 04 04  
www.flm.ch

#### **CWS-boco Suisse SA**

Industriestrasse 20  
8152 Glattbrugg  
Tel. 0800 800 297  
www.cws.com/de-CH

# Termine

## CafetierSuisse

### CafetierSuisse Terminübersicht 2025

#### Generalversammlung CafetierSuisse

30. Juni bis 1. Juli 2025, Raum Zürich

#### Kurse: 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

### Kaffeeland Schweiz

#### Tag des Kaffees

Schweiz: Mittwoch, 1. Oktober 2025

#### Swiss Coffee Festival

Datum noch unbekannt

### 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 in Aarau

27. August 2025 in Luzern

## 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](mailto:info@cafetier.ch)

**BERATUNG · KURSE  
CHECKLISTEN**

*Mitgliedermagazin  
& Newsletter*

**Politisch  
engagiert**

[www.cafetier.ch](http://www.cafetier.ch)

**JOIN  
the  
CLUB**

**EVENTS  
&  
TAGUNGEN**

**KOSTENLOSE  
DOWNLOADS**

**VERGÜNSTIGUNGEN**  
Vorzugskonditionen  
bei Partnerfirmen

**RABATTE**  
AUF KMU-  
VERSICHERUNGEN



**JETZT ANMELDEN**

**CafetierSuisse®**  
Individuelle Gastronomie