



# CAFÉBISTRO

Offizielles Magazin von CafetierSuisse. Ausgabe 2025/2



Vorstellung neue Regionalvertreter CafetierSuisse S. 4 & 5 | Generalversammlung 2025 S. 7 |  
Interview Präsident GastroSuisse S. 9 | FAQ Kaffee S. 11 | Eine/r von uns S. 12 & 13 | Rückblick Café-Tour S. 14 |  
Kurz News S. 18 | Kaffeetrend Kaffeekonzentrat S. 19 | Rechtsfrage Ruhetage S. 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



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



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



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



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



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



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



Schaerer AG  
Niedermattstrasse 3b  
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



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



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




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



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



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



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



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



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



SCS Storeconcept AG  
Oltnerstrasse 19  
4614 Hägendorf  
Tel. 062 387 78 00  
info@storeconcept.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

## Nachfolge-Lösung, Nachfolgerin, Nachfolger

### Geschätzte Mitglieder und werte Partner

Ich habe für mein Editorial ein Thema gewählt, das auch Cafetier-Unternehmerinnen und -Unternehmer früher oder später beschäftigt: **«Wie planen wir eine Nachfolge-Lösung?»**

Ich habe viele Führungswechsel miterlebt, mitgestaltet und beobachtet. Einige Übergaben verliefen erfolgreich, andere weniger. Besonders herausfordernd wird es, wenn Pionierinnen und Pioniere ihr Lebenswerk «retten» wollen. Vielen aus meiner Generation ist das Beispiel Mövenpick und Ueli Prager bekannt. Wenn Nachfolgepersonen frühzeitig ins Unternehmen eingebunden werden, hat es oft gut funktioniert.

Entscheidend ist, dass die übergebenden Unternehmerinnen und Unternehmer nicht nur offiziell, sondern auch tatsächlich Vertrauen in die Nachfolge haben. Als «Back-up» zur Verfügung zu stehen, kann beiden Seiten helfen. In Betrieben, die stark auf eine einzelne Person ausgerichtet waren, ist eine Eins-zu-eins-Nachfolge kaum möglich.

**Fazit:** Die Nachfolge muss rechtzeitig sowie betriebs- und personenbezogen geplant werden. Unser Business ist ein «People-Business»: **Mit Menschen – für Menschen!**

An unserer GV 2025 wählen wir unseren Vorstand, auch dieser wird den Führungswechsel bei CafetierSuisse als zentrale Aufgabe in die neue Amtszeit mitnehmen. Merken Sie sich das Datum:

**Generalversammlung CafetierSuisse: Montag, 30. Juni in Küsnacht, Zürich.**

Alle Mitglieder erhalten eine persönliche Einladung. Wir freuen uns, viele von Ihnen an der GV zu begrüssen und uns auszutauschen.

Herzliche Grüsse



Hans-Peter Oettli, Präsident CafetierSuisse



**SWICA**

SWICA Krankenversicherung AG  
Römerstrasse 37  
8400 Winterthur  
Tel. 0800 80 90 80  
www.swica.ch/gastro

**Gastroconsult**

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

**proparis**

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

# CafetierSuisse Regionalvertreter

Karin Hanser / Region Basel Land und Stadt /  
Präsidentin Familienausgleichskasse 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.

Karin Hanser ist über die Region Basel als passionierte Gastgeberin zur Verbandsarbeit bei CafetierSuisse gestossen. Ihr Engagement begann im Regionalverband Basel und setzte sich über den Regionalverband Zürich, Basel, Nordostschweiz und Grischuna bis hin zum Zentralvorstand des Verbandes fort. Heute vertritt sie als Regionalvertreterin die Region Basel Land und Stadt in der neuen Verbandsstruktur und will die Mitglieder dort mit Netzwerk-Apéros aktiv in den Austausch bringen.

Seit vielen Jahren ist Karin Hanser zudem Präsidentin der Familienausgleichskasse (FAK) von CafetierSuisse – einem bedeutenden Ressort und einer zentralen Dienstleistung des Verbandes. Mit Umsicht und Verantwortungsbewusstsein führt sie die FAK und trägt damit massgeblich zu deren Erfolg bei: Zuletzt konnte der Beitragssatz auf 0,65% gesenkt werden – ein starkes Signal zugunsten der Mitglieder von CafetierSuisse.

**Sie vertreten neu die Region Basel Land und Stadt im Vorstand von CafetierSuisse. Welche Besonderheiten sehen Sie in Ihrer Region – und was möchten Sie als Regionalvertreterin bewegen?**

Die Region Basel ist sehr vielfältig – von traditionsreichen Cafés bis hin zu innovativen Gastronomiekonzepten findet man hier alles. Gleichzeitig sind die Herausforderungen gross: steigende Betriebskosten, Fachkräftemangel und ein hoher Wettbewerbsdruck. Als Regionalvertreterin ist es mir wichtig, die Anliegen unserer Mitglieder ernst zu nehmen und den Austausch untereinander zu fördern. Ich möchte eine Brücke schlagen zwischen den Betrieben vor Ort und der nationalen Verbandsebene – und so dazu beitragen, dass sich unsere Mitglieder gut vertreten und unterstützt fühlen.



*Karin Hanser ist die neue Regionalvertreterin der Region Basel Land und Stadt. Sie bleibt zudem Präsidentin der Familienausgleichskasse (FAK) von CafetierSuisse.*

ne – und so dazu beitragen, dass sich unsere Mitglieder gut vertreten und unterstützt fühlen.

**Sie engagieren sich schon seit vielen Jahren im Verband. Was motiviert Sie, sich mit so viel Herzblut und Ausdauer für CafetierSuisse einzusetzen?**

Ich bin überzeugt, dass die Gastronomie eine starke Stimme braucht. Mein Engagement im Verband ist für mich eine Herzensangelegenheit. Ich möchte mithelfen, den Zusammenhalt unter den Gastronominnen und Gastronomen zu stärken. Die Arbeit im Verband hat mir zudem immer wieder gezeigt, wie viel wir gemeinsam erreichen können, wenn wir uns austauschen und vernetzen.

**Die Familienausgleichskasse ist eine wichtige Dienstleistung des Verbands. Welche Themen und Entwicklungen**

**beschäftigen Sie aktuell in Ihrer Rolle als Präsidentin der FAK?**

In der Familienausgleichskasse tragen wir eine grosse Verantwortung gegenüber unseren Mitgliedern – sowohl finanziell als auch strategisch. Zweimal im Jahr beraten wir uns im Vorstand der FAK gemeinsam mit den Expertinnen und Experten der Ausgleichskasse Panvica. Dabei geht es unter anderem um unsere Anlagestrategie, regulatorische Entwicklungen und den Umgang mit sinkenden Beitragssätzen. Wir setzen ganz bewusst auf Sicherheit und Verlässlichkeit. Diese Linie hat sich bewährt: Unsere solide Finanzlage hat es uns ermöglicht, den Beitragssatz der FAK von CafetierSuisse auf 0,65% zu senken – das ist im Branchenvergleich herausragend und ein echter Vorteil für unsere Mitglieder.

**Mit Netzwerk-Apéros fördern Sie gezielt den Austausch unter den Mitgliedern. Was erhoffen Sie sich davon für Ihre Region und für CafetierSuisse insgesamt?**

Der persönliche Austausch ist ein Schlüssel zu einem lebendigen Verband. Mit den Netzwerk-Apéros schaffen wir eine unkomplizierte Gelegenheit, um sich kennenzulernen, Erfahrungen zu teilen und gemeinsame Lösungen zu entwickeln. Besonders in einer so dynamischen Branche wie der unseren ist es wichtig, dass man nicht alleine dasteht. Oft entstehen die besten Ideen bei einer Tasse Kaffee oder einem Glas Wein.

**Was begeistert Sie persönlich an der Gastronomie – und was wünschen Sie sich für die Zukunft unserer Branche?**

Die Gastronomie war für mich immer mehr als nur ein Beruf – sie ist Leidenschaft, Kreativität und Begegnung. Ich liebe es, Menschen einen schönen Moment zu bereiten. Für die Zukunft wünsche ich mir, dass unsere Branche den Mut behält, sich weiterzuentwickeln, aber gleichzeitig ihre Werte nicht aus den Augen verliert: Gastfreundschaft, Qualität und Gemeinschaft. Und ich wünsche mir, dass wieder mehr junge Menschen den Weg in unsere Branche finden – denn es ist ein Berufsfeld voller Möglichkeiten und erfüllender Momente. ■

## Wolfgang Pierer / Region Bern (Designiertes Vorstandsmitglied)

In dieser Ausgabe stellen wir u. a. auch Wolfgang Pierer vor. Er nimmt seit dem vergangenen Jahr als vom Vorstand bestimmter Beisitzer an den Vorstandssitzungen von CafetierSuisse teil. Für die Generalversammlung 2025 wird er als Vertreter für die Region Bern zur Wahl vorgeschlagen.



Wolfgang Pierer wird zur Wahl als Vorstandsmitglied und neuer Regionalvertreter für Bern vorgeschlagen.

Wolfgang Pierer bringt jahrzehntelange Erfahrung in Gastronomie, Hotellerie und im Gesundheitswesen mit. Der gebürtige Österreicher war in leitenden Funktionen in der Hotellerie tätig, führte unter anderem mehrere Hotels sowie die Gastronomie am Kantonsspital St. Gallen. Auch im Bereich Healthcare Hospitality war er als Projektleiter und Berater aktiv. Seit 2023 leitet er das Alters- und Pflegeheim Schärme in Melchnau im Kanton Bern. Wolfgang Pierer verfügt über eine fundierte Ausbildung als Hotelier-Restaurateur sowie zahlreiche Weiterbildungen, unter anderem im Bereich Wein, Sensorik und Führung. Nebenberuflich engagiert er sich als Prüfungsexperte und Dozent in der Berufsbildung.

**Wolfgang Pierer, Sie sind neu für die Wahl in den Vorstand des Verbandes und als Repräsentant für die Region Bern vorgeschlagen. Wie nehmen Sie die Vorstandsarbeit bisher als Gast wahr und warum wollen Sie im Vorstand von CafetierSuisse mitarbeiten?**

Aus meiner Sicht erlebe ich die Vorstandsarbeit als engagiert, konstruktiv und praxisnah. Die strategische Ausrichtung und der Austausch auf Augenhöhe haben mich überzeugt. Es ist mir ein Anliegen, meine Erfahrung einzubringen und ich möchte dadurch zur Weiterentwicklung der Branche beitragen.

**Was begeistert Sie an der Gastronomie?**

Die Gastronomie ist für mich gelebte Gastfreundschaft. Mich begeistert die Verbindung von Qualität, Kreativität und direktem Kontakt mit Menschen. Es ist eine Branche mit Herz, Dynamik und enormer gesellschaftlicher Relevanz.

**Sie werden die Region Bern vertreten – was macht die Gastronomie in Stadt und Kanton aus?**

Vielfalt und Bodenständigkeit: Die Region Bern vereint urbane Gastronomie in der Stadt mit traditionsreichen Betrieben auf dem Land. Diese Mischung schafft ein spannendes kulinarisches Angebot und eine starke Identifikation mit der Region.

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

Der Fachkräftemangel ist ein sehr zentrales Thema, aber auch Digitalisierung, Nachhaltigkeit und die Vereinbarkeit von Beruf und Privatleben fordern neue Lösungen. Gleichzeitig ist die Positionierung der Gastronomie als attraktiver Arbeitgeber entscheidend. ■

### 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

# Generalversammlung 2025

## Erste GV des neuen Nationalverbandes nach der Fusion



**Ein Auftakt mit Ausblick: Die erste Generalversammlung in der neuen Verbandsstruktur bringt Einblick, Austausch – und eine geballte Portion Intelligenz.**

Am **Montag, 30. Juni 2025**, lädt Cafetier-Suisse zur ersten GV im neuen Rahmen ins Seehotel Sonne in Küsnacht ein. Der Vorstand freut sich, zahlreiche Mitglieder persönlich begrüßen zu dürfen. Die GV bietet für alle Verbandsmitglieder die erste Gelegenheit, sich auf nationaler Ebene einzubringen und mitzubestimmen.

Im Fokus stehen die **Genehmigung der Verbandsrechnung**, das **Budget** und eine **Nachwahl in den Vorstand**. Ergänzt wird der Anlass durch ein abwechslungsreiches Programm unter dem Motto: **mehr Intelligenz**.

**Ab 13.00 Uhr** Eintreffen mit Begrüßungskaffee, **13.30 Uhr** Start der GV mit anschließenden Referaten: **Patrick Zbinden**, Food-Journalist und KI-Experte, zeigt, wie künstliche Intelligenz Gastronomie und Hotellerie verändert – von der Rezeptentwicklung über Planung bis zur Kommunikation. Danach sorgt **André Huber**, alias *The Brainman*, mit interaktivem Gedächtnistraining für Aha-Erlebnisse, Bewegung – und viele Lacher.

**Ab 17.30 Uhr** klingt der Tag bei einem Apéro und Abendessen aus direkt am See aus – bei schönem Wetter direkt am See.

### KI in der Gastronomie

**Patrick Zbinden**, Dozent für Food Design, gibt einen kompakten Überblick über die Potenziale der Künstlichen Intelligenz in der Branche. Ob Planung, Rezepte oder Kommunikation – KI schafft neue Möglichkeiten und spart Ressourcen.

Zbinden zeigt anhand konkreter Beispiele, wie Betriebe heute bereits profitieren – und wie Cafetiers KI praxisnah einsetzen können. Sein Credo: «KI ersetzt keine Gastfreundschaft – aber sie unterstützt effizient und innovativ.»



*Patrick Zbinden wird den CafetierSuisse-Mitgliedern zeigen, wie KI die Gastronomie verändern wird.*

### Lernen, lachen, staunen – Edutainment mit «The Brainman»

**André Huber**, bekannt als *The Brainman*, zählt zu den gefragtesten Gedächtnistrainern im deutschsprachigen Raum. In seinem kurzweiligen Referat vermittelt er eine sofort anwendbare Methode zur Verbesserung der Gedächtnisleistung – humorvoll, interaktiv und mit Langzeitwirkung.



*Mit seinem Gedächtnistraining wird André Huber für den ein oder anderen Lacher sorgen.*

### Austausch, Inspiration und Gemeinschaft

Die GV 2025 ist ein Meilenstein für Cafetier-Suisse – und ein Anlass, der inspiriert und vernetzt. Der Vorstand freut sich auf Ihre Teilnahme – und auf viele gute Gespräche am See. ■

**Mehr Zeit – mehr Begegnung:** Ob als Verlängerung des Aufenthalts nach der GV oder als Alternative für alle, die am Montag nicht teilnehmen können: Am **Dienstagvormittag, 1. Juli 2025**, gibt es für die Mitglieder noch ein interessantes **Ausflugsprogramm** in der Region. Die Details folgen mit der offiziellen Einladung – bei Interesse freuen wir uns über eine frühzeitige Meldung bei der Geschäftsstelle.

# Gesund und leistungsfähig bleiben

Publireportage

## Gesundheitsinitiative von PANVICA

Seit zwei Jahren stärkt PANVICA das Bäckerei-, Café- und Konditoreigewerbe mit einer umfassenden Gesundheitsinitiative. Das Betriebliche Gesundheitsmanagement hilft, Krankheiten und Unfällen gezielt vorzubeugen und Beschäftigte im Ernstfall optimal zu unterstützen – mit Erfolg. Ivo Nater, Partner bei active care ag erklärt, wie das BGM funktioniert, warum frühzeitige Absenkmeldungen entscheidend sind und wie Mitgliedsbetriebe kostenfrei profitieren können.

### Herr Nater, was war der ausschlaggebende Grund für die Einführung des Gesundheitsmanagements (BGM) bei den Pensionskassen der PANVICA?

**Ivo Nater:** Das BGM wurde ins Leben gerufen, um die Betriebe im Bäckerei-, Café- und Konditoreigewerbe in der Gesundheitsförderung ihrer Mitarbeitenden zu unterstützen. Angesichts der körperlich anspruchsvollen Tätigkeiten der Branche sind präventive Massnahmen und frühzeitige Interventionen wichtig, um die Gesundheit der Mitarbeitenden zu sichern und Ausfälle zu minimieren. Zudem nehmen psychische Belastungen zu und führen zu Ausfällen in den Betrieben und zu Leistungsfällen bei den Pensionskassen. Das BGM entlastet alle Seiten nachhaltig, mit dem positiven Nebeneffekt, dass die Risikoprämien bei den Pensionskassenlösungen nicht ansteigen.

### Seit der Einführung wurden mehr als 50 Betriebe durch das BGM unterstützt. Wie bewerten Sie diese Resonanz?

Die Anzahl der begleiteten Fälle hat von 17 auf 41 zugenommen, was zeigt, dass die Initiative gut angenommen wurde und ein grosses Vertrauen da ist. Die Zunahme der Fälle spiegelt auch den Bedarf dieser Unterstützung. Besonders erfreulich ist, dass wir im vergangenen Jahr 90 Prozent der betroffenen Mitarbeitenden wieder in den Arbeitsprozess integrieren konnten.

### Wie kann man sich die Begleitung durch das BGM und das Case Management vorstellen?

Zunächst sollten Betriebe Abwesenheiten beobachten und bei längerem Ausfall den Fall online übers BGM-Portal erfassen oder direkt bei der active care ag melden. Gemeinsam besprechen wir die Situation

und leiten die notwendigen Massnahmen ein. Der Betrieb erhält alle relevanten Dokumente zur Besprechung mit der betroffenen Person. Nach Rücksendung der Unterlagen übernehmen wir den Fall und begleiten die Reintegration durch gezieltes Case Management.

### Welche Unterstützung erhält eine betroffene Person durch das Case Management?

Das Case Management unterstützt die Mitarbeitenden sowie die Betriebe bei der beruflichen Reintegration infolge Krankheit und Unfall. Insbesondere bei Mitarbeitenden mit langandauernder Arbeitsabsenz, gesundheitlicher Beeinträchtigung und kumulierter Problemlage, ist die rasche Einleitung eines Case Managements notwendig und sinnvoll.

### Welche Schritte planen Sie, um das BGM bei PANVICA weiter zu optimieren und welche Betriebe sprechen Sie damit konkret an?

Bereits jetzt bieten wir das BGM in zwei Stufen an, sodass auch Betriebe mit weniger als 30 Mitarbeitenden profitieren. Gerade für kleinere Betriebe ist es wichtig, kosteneffiziente und praxisorientierte Lö-



sungen anzubieten, die einfach umsetzbar sind. Wir wollen sämtliche Betriebe in der Branche, die ihre berufliche Vorsorge bei PANVICA versichert haben, erreichen. Die Pensionskasse trägt die Kosten, sodass den Mitgliedsbetrieben keine finanziellen Folgen entstehen. Gleichzeitig können sie aktiv zur Nachhaltigkeit beitragen.

### Wie sehen Sie die langfristige Entwicklung des BGM in der Branche?

Die letzten Jahre haben eine steigende Zahl an Leistungsfällen gebracht und damit den Druck auf die Pensionskassen erhöht, wodurch die Risikoprämien für die Betriebe steigen. Frühzeitige Absenkmeldungen können dazu beitragen, ausgefallene Mitarbeitende rascher wieder im Arbeitsprozess zu reintegrieren. Nach der Prämisse «Eingliederung vor Rente» profitieren sowohl die Betriebe als auch ihre Mitarbeitenden – eine Win-Win-Situation. ■

Für weitere Informationen stehen Ihnen Ihre persönlichen BGM-Berater bei PANVICA zur Verfügung.

**PANVICA Fachstelle BGM**  
www.PANVICA.ch  
Carole De Luca 031 388 14 65



**BGM-Koordinationsstelle  
active care ag**  
Ivo Nater 052 213 66 66



# Interview mit Beat Imhof, Präsident GastroSuisse

«Ich glaube, niemand in der Schweiz fährt mehr Zug als ich»

Seit Sommer 2024 steht Beat Imhof an der Spitze von GastroSuisse – mit viel Zugkraft im doppelten Sinn: Er tourt durch die Schweiz, hört zu, vernetzt sich und entwickelt frische Visionen für eine Branche im Wandel. Im Gespräch mit CaféBistro erzählt der Präsident, wo er den Hebel ansetzen will, wie GastroSuisse mit der Kampagne Avanti! junge Talente begeistert – und warum ein guter Doppio für ihn einfach dazugehört.

**Letzten Sommer wurden Sie zum neuen Präsidenten von GastroSuisse gewählt. Wie haben Sie die vergangenen Monate erlebt?**

Sehr intensiv. Mein Alltag hat sich komplett verändert. Das letzte Mal, als ich einen derartigen Alltagswechsel erlebt habe, war wohl beim Wechsel von der Schule in die Lehre. GastroSuisse ist ein grosser und vielfältiger Verband, der viele Themen gleichzeitig bewirtschaftet. Die vergangenen Monate waren deshalb geprägt von zahlreichen Zugfahrten – ich war viel unterwegs, um mir ein Netzwerk aufzubauen und die verschiedenen Vertreter von GastroSuisse und der Branche kennenzulernen. Ich glaube es gibt in der Schweiz kaum jemanden, der so viel Zug fährt wie ich (lacht). Es war und ist fordernd, macht mir aber enorm viel Freude. Die Geschäftsleitung und der Vorstand haben mich zudem sehr gut aufgenommen und bei der Einarbeitung geholfen. Alle sind extrem engagiert und die Zusammenarbeit mit ihnen läuft sehr gut. Ich habe mich gut eingelebt und weiss inzwischen, wo wir den Hebel ansetzen müssen, um den Verband in eine erfolgreiche Zukunft zu führen.

**Steigen wir gross ein: Welche Vision haben Sie für GastroSuisse?**

Im Grundsatz muss man die Vision nicht neu erfinden. GastroSuisse hat im Kern zwei zentrale Aufträge: Wir sollen das Ansehen der Branche stärken und gleichzeitig für unsere Mitglieder gute Rahmenbedingungen schaffen. Die Gastronomie soll ein attraktiver Arbeitgeber sein. Diese beiden Ziele wollen wir frisch und zeitgemäss



denken. Unsere Mitglieder stehen im Zentrum – und wir setzen alles daran, ihnen genau das zu bieten, was sie brauchen.

**GastroSuisse hat gerade erst mit der Aufhebung der Resolution zur Sozialpartnerschaft den Weg frei gemacht für Neuverhandlungen zum L-GAV. Warum war das wichtig?**

Wir haben grosses Interesse daran, zentrale Anliegen im neuen Gesamtarbeitsvertrag zu verankern. Natürlich ist es uns wichtig, kooperativ und gesprächsbereit aufzutreten. Gleichzeitig wollen wir nichts verschenken – wir sind ein Arbeitgeberverband und verhandeln in diesem Sinne hart, aber fair. Unsere oberste Priorität ist es, die Branche weiterzubringen. Bis ein neuer Vertrag in Kraft tritt, wird es aber vermutlich noch zwei bis drei Jahre dauern.

**Letzten Herbst haben Sie in einem Interview gesagt, dass Sie den Ruf der gesamten Gastronomie-Branche stärken möchten und mehr Lernende und Quereinsteiger für die Küche und den Service gewinnen wollen. Wie kann das gelingen?**

Wir haben kürzlich die schweizweite Kampagne Avanti! lanciert. Ihr Ziel ist es, die positiven Seiten und Chancen der Branche

sichtbar zu machen – mit Fokus auf konkrete Berufe und Entwicklungsmöglichkeiten. Dabei sprechen wir nicht nur Jugendliche an, sondern auch Lehrpersonen, Eltern und Berufsberater:innen. Wir möchten ihre Haltung gegenüber Gastroberufen positiv beeinflussen. Die Kampagne soll möglichst viele junge Menschen für unsere Branche begeistern – und sie auch langfristig binden. Besonders freut mich, dass wir dafür bekannte Persönlichkeiten wie Tanja Grandits, Andreas Caminada und Elif Oskan als Botschafterinnen und Botschafter gewinnen konnten.

**Welche Rolle spielt Kaffee in einem Gastronomiebetrieb?**

Eine sehr grosse. Kaffee gehört einfach dazu. Viele Betriebe positionieren sich auch mit gutem Kaffee. Die Leute haben immer höhere Ansprüche an den Kaffee. Ich sehe das schon bei meiner Tochter: Sie weiss ganz genau, wo es den besten Kaffee in Winterthur gibt.

**Wie trinken Sie Ihren Kaffee am liebsten?**

Ich trinke sehr gerne einen Doppio. Er muss aber gut sein. Sonst freue ich mich auch über einen sehr guten Cappuccino, selbstverständlich ohne Schokoladenpulver. ■

# Schweizer Kaffeeklassiker erscheinen in neuem Glanz

Publireportage

## UCC Coffee mit umfassendem Rebranding



Die Bilder zeigen die Reise von UCC Coffee Switzerland: Vom Ursprung zur neuen Identität. Links: Die Kaffeemarken vorher. Rechts: Die Marken im Rebranding.

**Die UCC Coffee Switzerland AG hat ihre fünf traditionsreichen Schweizer Kaffeemarken einem umfassenden Rebranding unterzogen. Merkur, Giger, Rosca, Raygil und Sima treten ab sofort mit einem überarbeiteten Logo und Packaging neu auf. Das Redesign verbindet Schweizer Kaffeekultur mit dem aktuellen Zeitgeist. Alle Röstungen der fünf Marken sind im neuen Onlineshop von UCC erhältlich.**

Die fünf Kaffeebrands blicken auf eine lange und traditionsreiche Geschichte zurück: Merkur gilt als Marke mit nationaler Bekanntheit und wird gerne als die «Grand Dame» des Schweizer Kaffees bezeichnet. Giger wiederum bringt seit 1904 Kaffeehaus-Tradition in die Tassen der Bernerinnen und Berner. Rosca steht seit rund 70 Jahren für italienische Kaffeekunst aus Sursee, während Raygil aus dem Jura Vaudois seit mehr als 60 Jahren Handwerkskunst und lokale Charakteristika verbindet. Die Marke Sima aus Graubünden kombiniert traditionsreiche Trommelröstung mit einer modernen und verantwortungsvollen Haltung. Dank der Neugestaltung wird die Identität jeder einzelnen Marke für den aktuellen Zeitgeist aufbereitet und soll neue Generationen von Kaffeegenießern ansprechen.

### Zeitgeist und Tradition vereint

«Der neue Markenauftritt unterstreicht die Individualität jeder einzelnen Marke. Mit

diesem Rebranding möchten wir nicht nur unsere Brands optisch auffrischen, sondern auch unsere Wertschätzung für die Schweizer Kaffeetradition zum Ausdruck bringen», erklärt Susana Rico, Head of Marketing bei UCC Schweiz. «Wir sind überzeugt, dass die Kombination aus lokalem Erbe und zukunftsorientiertem Handeln unserer Marken eine neue Relevanz verleiht.»

Zusammen mit der Kommunikationsagentur Brand Affairs entstand für jeden einzelnen Brand eine individuelle Markenstrategie, während die Kreativagentur Rawcut anschliessend neue Designs und Logos entwickelte. Beide Agenturen sind Schweizer KMUs, die nahe an den Schweizer Konsumentinnen und Konsumenten arbeiten.

### UCC setzt auf Schweizer Kaffeekompetenz

Ein zentrales Element der Unternehmensstrategie bleibt die lokale Verankerung. UCC betreibt in der Schweiz vier Röstereien und bezieht Kaffee für den europäischen Markt aus dem Standort Genf. Damit zählt das Unternehmen neben Nestlé und Migros zu den drei grössten Kaffeeproduzenten des Landes. Um auch künftig auf die Schweizer Kaffeekultur zu setzen, werden die Röstungen weiterhin lokal durch erfahrene Röstmeister wie Ramiz Pepshi (Sursee), Thomas Ulmann (Trimmis) und Valentin Parra-Ovideo (Baulmes) durchgeführt.

Für die gewohnte, hochwertige Qualität sorgt seit über einem Jahrzehnt die Qualitätskontrolleurin Barbara Friedli und gewährleistet das hohe Niveau des Kaffees.

### Neuer Onlineshop für neues Design

Alle Röstungen der fünf Kaffeemarken sind auch im neuen Onlineshop von UCC erhältlich. Somit können Gastrounernehmen und Kaffeeliebhaberinnen und Liebhaber gleichermaßen ganz einfach ihre favorisierte Röstung ihrer Lieblingsmarken bestellen. Weiter bietet UCC umfassende Kaffeelösungen für Restaurants, Kantinen, Grossverteiler und Gastronomie-Franchises aus einer Hand an und unterstützt ihre Kundinnen und Kunden entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Von der Wahl der Kaffeemaschine, über die richtigen Tassen bis hin zur perfekten Röstung. ■

Weitere Infos zu den einzelnen Marken und dessen Röstungen sowie zum Angebot von UCC finden Sie auf: [webshop.ucc-coffee.ch](http://webshop.ucc-coffee.ch)

**UCC**  
Every coffee, every moment

# FAQ Kaffee

## «Kalte Kaffeegetränke für die warme Jahreszeit»

Mit den ersten warmen Sonnentagen wächst die Lust auf einen Spaziergang im Freien, ein Eis und erfrischende Kaffee-Momente. Statt heisser Tassen stehen jetzt kalte Kaffee-creationen im Mittelpunkt. Ob klassischer Eiskaffee, trendiger Cold Brew, Affogato oder raffinierte Coffee Cocktails. Die vielfältigen Getränke sorgen für sommerliche Frische und bringen eine «coole» Abwechslung in den Kaffee Genuss.

Der Wiener **Eiskaffee** basiert meist auf kaltem Filterkaffee, Vanille-Eis und Schlagsahne. In der gerührten Version wird ein noch warmer Kaffee auf das Vanille-Eis gegossen und mit Milch und Zucker gerührt. Der Berliner Eiskaffee enthält fast immer ein Kaffee-Eis als Alternative.

**Vegane Eiskaffees** verwenden Soja-, Hafer- oder andere Pflanzenmilch und im **Low Carb Eiskaffee** kommt neben Milchalternativen auch Agavendicksaft oder ein anderer Industriezucker-freier Sirup zum Einsatz.

International kennt man den **Iced Coffee** als einen Schwarzen Kaffee über Eiswürfel (kein Speiseeis), die Variante mit Milch nennt sich **Iced Latte**. Beim **Ice Brew** hingegen wird der Kaffee mit dem Handfilter direkt in ein Glas mit Eis gefiltert.



Hoch im Kurs stehen aktuell die Varianten auf **Cold Brew**-Basis. Cold Brew ist kalt gebrühter Kaffee im Gegensatz zum kaltgestellten oder abgekühlten, heiss gebrühten Kaffee. Cold Brew ist heute überall erhältlich, aber Sie können diesen auch selber machen, Sie benötigen nur guten Kaffee, kaltes Wasser und Zeit!

Cold Brew wird auf Eiswürfel getrunken. Besonders lecker ist die Variante als **Cold Brew Tonic** oder «als Charakterstück» mit Gin und Tonic. Hier wird Gin und Cold Brew über Eiswürfel gegeben und mit Tonic aufgefüllt – ein erfrischender Kaffee-Cocktail mit leichter Bitternote.

**Cold Brew Nitro** ist für alle, die es prickelnd mögen. Hier wird der Cold Brew gezapft unter Zugabe von Stickstoff («Nitro»). Rezept-Tipp: Prickelnder Nitro Coffee aus dem Zapfhahn mit einer Kugel Vanille-Eis.

Der **vietnamesische Eiskaffee** besteht aus gefiltertem Kaffee (spezieller, vietnamesischer Phin-Filter), der in ein Glas mit Eiswürfel gegossen wird. Besonders beliebt und bekannt ist die Variante mit gesüsster Kondensmilch. Ein absoluter Genuss!

Die ersten Milch-Shakes kamen in den USA Ende des 19. Jahrhunderts in Mode. Einige Jahre später taucht auch das erste Mal das Wort Café Frappé auf. Das **Café Frappé auf Löskaffee- (Instantkaffee-) Basis** fand

allerdings erst unmittelbar nach dem zweiten Weltkrieg in Amerika viele Anhänger. Und das bekannte griechische Café Frappé soll 1957 in Thessaloniki entstanden sein. Das **griechische Kaffee Frappé** ist ein sehr schaumiges Eiskaffee-Getränk. Die Basis bildet löslicher Instantkaffee, der zusammen mit etwas Zucker und einem kleinen Schuss kaltem Wasser kräftig gemixt bzw. aufgeschäumt wird. Danach kommt der Schaum-Mix in ein Glas mit Eiswürfeln, wird aufgegossen mit Wasser oder Milch und verfeinert mit Sahne, Sirup oder Likör.

Aus Italien kennt man die sich ständig drehenden Granita Maschinen als **Granita di Caffè**, ein Crushed Ice mit der Beigabe von Geschmack durch Espresso, Sirup oder Likör, das als Halbgefrorenes mit dem Löffel genossen wird.

Der **Espresso Martini** ist der Kaffee-Cocktail schlechthin. Der Klassiker besteht aus Wodka, Kaffeelikör, frischem Espresso und optional etwas Zuckersirup. Er wird im Cocktailshaker mit Eis geschüttelt, wodurch eine feinporige Schaumschicht entsteht. ■



Der italienische **Caffè Freddo** ist nichts anderes als ein Espresso über Eiswürfel serviert. Nach eigenen Vorlieben kann auch etwas Zucker(-Sirup) hinzugefügt werden. Ähnlich dem «Café con hielo» in Spanien.

Italienisch ist auch der **Affogato** (al caffè), was nichts anderes als «ertrunken im Kaffee bedeutet». Eine Kugel Vanilleeis im Glas «ertrinkt» in einem Espresso. Herrlich cremig-dahinschmelzend.



Martin Kienreich, Autor von [faq-kaffee.com](http://faq-kaffee.com)

### 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)



# Eine/r von uns

## caffè sette: Kaffeekultur auf Spitzenniveau

In der Cafeteria eines Spitals erwartet man oft nicht mehr als einen Kaffee aus dem Vollautomaten. Doch das caffè sette im Kantonsspital St. Gallen geht einen ganz anderen Weg. Hier wird Kaffeekultur gepflegt und das Handwerk zelebriert. Entwickelt wurde das Konzept von Restaurations-Experte Christian Caprez – und es scheint anzukommen.

Wer Spitäler eher als triste und kahle Orte in Erinnerung hat, war wohl noch nie im Kantonsspital St. Gallen. Der Grund: Das caffè sette. Die Kaffeebar sorgt mit ihrem exzellenten Kaffee jeden Tag für gute Laune und füllt die neu erbaute Eingangshalle des Kantonsspitals St. Gallen mit viel Leben.

Das angenehme Ambiente lädt Personal und Gäste für eine kürzere oder auch mal längere Pause ein. Christian Caprez ist stolz darauf, was sein Team geschafft hat: «Das Ergebnis ist richtig gut geworden. Die Leute kommen gerne her, denn sie wissen, dass sie hier einen hochwertigen Kaffee er-



Am Mittag und zum Znüni bietet das caffè sette feine Sandwiches und Patisserie an.

halten.» Der Restaurations-Experte arbeitet bereits seit zwölf Jahren beim Kantonsspital St. Gallen und hat als Fachspezialist Business Development das Konzept fürs caffè sette mitgeprägt und umgesetzt. Vor einem Jahr wurde dann das Café, das eines von fünf Restaurationsbetrieben im Haus ist, eröffnet.

### «Wir verbrauchen bis zu 100 Liter Milch pro Tag»

Für Christian Caprez war es besonders wichtig, dass die Kaffeebar optimal ausgestattet ist: «Wir haben hier zwei verschiedene Siebträger-Maschinen. Damit können unsere Mitarbeitenden den bestmöglichen Kaffee zubereiten.» Genau das ist es nämlich auch, wofür das caffè sette steht: Höchste Qualität und echtes Handwerk. «Wir wollen hier einen Top-Standard bieten und uns von anderen Cafés abheben», erklärt Caprez.

Das umfangreiche Angebot zeigt, dass das Konzept durchdacht ist: «Wir bieten fast jede erdenkliche Kaffeeariation an – mit Ausnahme von Kaffeegetränken mit Alkohol.» Ein Blick in die Karte zeigt: Christian Caprez hat nicht zu viel versprochen. Von Macchiato und Flat White bis zu Cold Brew und Cappuccino haben sie alles im Angebot. Das Konzept scheint anzukommen: «Wir verbrauchen hier 90 bis 100 Liter Milch pro Tag.» Sage und schreibe 800 bis 1000 Kaffees werden pro Tag zubereitet.

Neben der breiten Palette an Kaffee hat das caffè sette auch handgemachte Gipfeli, Donuts, Sandwiches und feine Patisserie im Angebot.

### Eigene Kaffeemischung im Angebot

Der Betrieb läuft von morgens um 7 Uhr bis abends um 17 Uhr. Pro Schicht sind drei Mitarbeitende im Einsatz, insgesamt arbeiten acht Personen beim caffè sette. Caprez ist besonders stolz auf das Fachwissen seines Teams.

Auch er selbst bringt tiefgehendes Kaffeewissen mit. Neben der Barista- und Latte-Art-Ausbildung, hat Caprez auch einen Kurs in Haptik absolviert und eine Zeit lang auf einer Kaffee-Plantage in Nicaragua gearbeitet. Was Kaffee anbelangt, kann man ihm also nichts vormachen. «Kaffee ist mein Hobby und ich bin unheimlich dankbar, dass wir die Kunst des Kaffeemachens hier im caffè sette ausleben können», so der gelernte Koch.

Kein Wunder also, dass das caffè sette neben seinem Haus-Blend regelmässig eine Spezial-Kaffeemischung anbietet. «Wir beziehen diese Bohnen in kleinen Mengen von Mikro- und Kleinröstereien und wechseln die Mischung alle ein bis zwei Monate aus. Das Konzept kommt bei unseren Gästen sehr gut an.» ■



Hier setzt man auf höchste Kaffeequalität.



Seit einem Jahr füllt das Caffè sette die Eingangshalle des Kantonsspitals caffè St. Gallen mit viel Freude und Leben.

# 5 Fragen an...

## Christian Caprez

### Was begeistert Sie an Ihrem Beruf?

**Christian Caprez:** Die Vielfältigkeit! Es gibt immer neue Entwicklungen, die wir nicht nur in unserem Bereich, sondern auch für das gesamte Spital vorantreiben können. Besonders freut mich, dass wir mit unserer Kaffeebar die Kafi-Kultur aktiv pflegen dürfen. Während in vielen Cafeterias oft nur Vollautomaten zum Einsatz kommen, setzen wir im caffè sette auf Handarbeit und echtes Barista-Handwerk.

### Was macht das caffè sette so einzigartig?

Definitiv die Professionalität und das handwerkliche Geschick unseres Teams. Wir arbeiten mit zwei Siebträgermaschinen, schäumen die Milch von Hand und setzen auf eine fundierte Ausbildung unserer Mitarbeitenden. Viele von ihnen haben eine Latte-Art- oder Barista-Schulung absolviert, einige vertiefen ihr Wissen sogar in der Sensorik – etwa in Bezug auf die Haptik und den Säuregehalt von Kaffee.

### Warum sind Sie Mitglied bei CafetierSuisse?

Ich kenne den Verband schon seit vielen Jahren und war bereits in meiner früheren Tätigkeit im Berufsverband Restauration im Austausch mit der Geschäftsleitung. Als CafetierSuisse erfahren hat, dass wir eigene Kaffeemischungen kreieren und uns



Christian Caprez vor der Kaffeebar im caffè sette. Ins Design und deren Ausstattung hat er viel Herzblut reingesteckt.

intensiv mit der Kaffeekultur beschäftigen, wurden wir zur Mitgliedschaft ermutigt. Das ist inzwischen einige Jahre her, und die Zusammenarbeit nehme ich überaus positiv wahr.

### Welche Bedeutung hat Kaffee für Sie persönlich?

Kaffee ist weit mehr als nur ein Getränk – er ist ein Genussmittel und eine Philosophie. Ob warm oder kalt, Kaffee begleitet uns im Alltag und sorgt für besondere Momente. Unsere Mitarbeitenden zaubern auf höchstem Niveau Latte-Art-Kunstwerke auf den Cappuccino, was den Gästen eine besondere Freude bereitet. Mit Kaffee ist alles besser – und das ist einfach schön.

### Welche Trends beobachten Sie aktuell in der Gastronomie?

Im Kaffeeanbau wird viel experimentiert, und generell hat sich der Kaffeegeschmack der Menschen verändert. Wir beobachten,

dass unsere Gäste immer kaffeeaffiner werden. Während früher hauptsächlich klassischer Kaffee Crème getrunken wurde, interessieren sich heute viele für neue Spezialitäten. Cold Brew ist mittlerweile ein fester Bestandteil des Angebots und wird zunehmend mit verschiedenen Sirupvariationen kombiniert. Generell lässt sich sagen, dass Kaffee heute viel abwechslungsreicher und individueller ist als früher. ■

**USP:** Cappuccino  
(von 800 ist 450 Cappuccino)

**Caffe:** 2.10 (Mitarbeitende)  
4.50 Gäste und Kunden

**Espresso:** 2.10 (Mitarbeitende)  
4.50 Gäste und Kunden

**Kaffeemaschine:**  
Faema E71 Essence & Slayer Steam LP

**Anzahl Mitarbeitende:** 8

**Anzahl Plätze:** 140

### Adresse

caffè sette  
Rorschacherstrasse 95 (Haus 07A)  
9007 St. Gallen

### Öffnungszeiten

Montag bis Freitag: 7 bis 17 Uhr  
Samstag, Sonn- und Feiertage:  
10 bis 17 Uhr

# Inspirierende Café-Tour in Aarau

Spannender Einblick in sechs Betriebe

Die erste Café-Tour 2025 von CafetierSuisse fand am 9. April statt und führte die TeilnehmerInnen in die charmante Altstadt von Aarau. Das Event bot Mitgliedern sowie Partnern eine einzigartige Gelegenheit zum Austausch in entspannter Atmosphäre.

Bei den Stopps in sechs ausgewählten Betrieben – **Ombak Coffee, Home Barista Shop, Lucky Monkey, Beck Maier, BYRO** und dem **Restaurant Tuchlaube** – erhielten die Teilnehmenden spannende Einblicke in innovative Gastronomiekonzepte, kreative Kaffeekultur und erfolgreiche Betriebsmodelle.

Der gemeinsame Apéro im Restaurant Tuchlaube rundete den Nachmittag perfekt ab. Ein herzlicher Dank geht an alle mitwirkenden Betriebe sowie an die zahlreichen Teilnehmenden.

Die nächste Café-Tour findet im August in Luzern statt. ■



Anzeige

## SWICA



### 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?

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-kafee.ch



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



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



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



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

Anzeige



# BRITA

## Klasse Kaffee? Jederzeit!

Unser intelligentes PURITY C iQ Filtersystem gleicht schwankende Wasserqualitäten aus und das cloud-basierte Datenhandling bietet jederzeit Überblick über den Status aller installierten Filter. So schmeckt der Kaffee immer top und das Filtermanagement wird noch einfacher und transparenter. **Turn on the difference.**



www.brita.ch



# Schweizer Gastronomie-fachschule

Publireportage

## Kaffee-Fabrik – wo Daniels Traum wahr wurde

**Daniel Heiniger lebt für Kaffee und träumte lange von einer eigenen Rösterei. Um diesen Traum Realität werden zu lassen, absolvierte er erfolgreich das Wirtepatent flexibel im Fernkurs bei der Schweizer Gastronomiefernsehule. Heute begeistert seine Kaffee-Fabrik in Langenthal mit hochwertigem Kaffee – frisch geröstet direkt vor Ort.**

### Nachhaltige Kaffeekultur

Die Kaffee-Fabrik in Langenthal ist mehr als eine Kaffeerösterei. Seit 2021 begeistert sie ihre Kunden mit hochwertigen, nachhaltig produzierten Kaffeespezialitäten. Daniel Heiniger ist es gelungen, mit seiner Leidenschaft und Expertise eine Oase für Kaffeeliebhaber zu schaffen. Geröstet wird der Kaffee gleich vor Ort. «Mein Kaffee ist nachhaltig – ich kenne die Farmer, war auf den Plantagen und habe selbst mitgearbeitet», erklärt Daniel stolz. Die Kaffee-Fabrik bietet nicht nur erstklassigen Kaffee, sondern auch eine gemütliche Atmosphäre, die zum Verweilen einlädt. Ob zum Lernen, Arbeiten oder einfach zum Entspannen – hier findet jeder seinen Platz. «Ich finde es mega schön, dass mein Konzept so viele unterschiedliche Menschen anspricht.»

### Die Vorbereitungen

Schon vor der Kaffee-Fabrik war Daniels Karriere vom Kaffee geprägt. Er kann auf über 30 Jahre Kaffee Erfahrung zurückblicken und hat bereits bei anderen Röstereien bei der Planung, Aufbau oder deren Führung mitgewirkt. Das weckte in ihm den



Die Kaffeebohnen werden täglich frisch von Daniel geröstet.



In der gemütlichen Kaffee-Fabrik findet jeder einen Platz.

Wunsch, selbst eine Rösterei zu gründen und sie nach seinen Qualitätsvorstellungen zu gestalten. «Kaffee wird immer getrunken», scherzt er. Also gab es keinen falschen Zeitpunkt für sein Herzensprojekt. Doch bevor es losging, musste er einige Bewilligungen einholen und das Wirtepatent erlangen, das in vielen Schweizer Kantonen für eine Betriebsbewilligung erforderlich ist.

### Der Weg zum Wirtepatent

«Wirtepatent, Betriebsbewilligung, Hygienekonzept, Feuerpolizei und so weiter – alles muss bereit und genehmigt sein», erinnert er sich. Glücklicherweise erhielt Daniel vom flexiblen Wirtfernkurs der Schweizer Gastronomiefernsehule bei der Eröffnung seiner Rösterei Hilfe. «Zwischen Renovation, Eröffnung, Planung und Organisation war der Fernkurs perfekt für mich. So konnte ich mir die Zeit zum Lernen dann nehmen, wenn ich sie hatte.» Für die Unterstützung der Schweizer Gastronomiefernsehule war Daniel besonders bei den rechtlichen Themen froh. So hat er zum Beispiel gelernt, wie er die Lohnabrechnungen für seine Mitarbeitenden erstellt oder welche Hygie-

nestandards er hinter der Barista-Theke umsetzen muss. Und auch heute noch schätzt Daniel die Kursunterlagen. «Die Lektionen sind sehr strukturiert aufgebaut und gut leserlich. Ich nehme die Ordner mindestens einmal im Monat hervor, wenn ich etwas nachlesen möchte.» ■

Wollen auch Sie flexibel das Wirtepatent machen? Als Mitglied von CafetierSuisse profitieren Sie von Fr. 200.– Rabatt auf die Wirtefernkurse der Schweizer Gastronomiefernsehule. Starten Sie jetzt Ihre Reise in die Selbständigkeit – so wie Daniel.

### Schweizer Gastronomiefernsehule

Spitalgasse 34  
3011 Bern  
www.wirtepatent.ch  
031 302 11 42  
sekretariat@wirtepatent.ch

# Preisexplosion beim Kaffee

## Kosten für Kaffee, Kakao und Olivenöl steigen massiv

**Die Preise für Kakao, Kaffee und Olivenöl haben in den letzten Monaten neue Rekorde erreicht. 2025 wird es die Konsumenten besonders treffen – sie werden den Preisanstieg massiv spüren. Innovationen wie neue Züchtungstechnologien oder moderne Pflanzenschutzmittel könnten Abhilfe schaffen – doch dafür müsste die Politik die Rahmenbedingungen schaffen.**

Kakao, Kaffee und Olivenöl: Drei Produkte, die für viele zum Alltag gehören, haben in den vergangenen Monaten ein Preishoch erreicht. Besonders drastisch zeigt sich die Entwicklung bei Kakao und Kaffee – die beiden brechen aktuell gerade jahrzehntealte Preisrekorde, wie die «NZZ» schreibt. Innerhalb eines Jahres hat sich der Preis für Kakaobohnen an der New Yorker Rohwarenbörse zwischenzeitlich verdreifacht. Im Frühjahr 2024 kletterte der Preis von 4000 auf bis zu 12 000 Dollar je Tonne. Zwar folgte im Sommer eine leichte Entspannung, doch Ende des Jahres zog der Preis erneut massiv an und liegt aktuell bei rund 11 000 Dollar pro Tonne.

Auch die Aussichten für Coffee-Lovers sind nicht allzu rosig: Die Preise für Rohkaffee haben ebenfalls Rekordwerte erreicht. Laut der «Washington Post» sind vor allem die schlechten Ernten in den beiden grössten Kaffeeanbaugebieten der Welt – Brasilien und Vietnam – für den Preisanstieg verantwortlich. Beide Länder wurden von extremen Wetterereignissen getroffen: In Brasilien folgte auf eine schwere Dürre im August 2024 ein Frost, während Vietnam nach einer Dürre im Oktober von heftigen Überschwemmungen heimgesucht wurde. Die Folgen waren drastisch: Vietnams Kaffeeexporte brachen im Dezember 2024 um 39,5% im Vergleich zum Vorjahr ein – der niedrigste Wert seit 2014. Auch Brasilien verzeichnete einen Rückgang der Exporte um 7,4%.

Während die einen den Klimawandel als Ursache für den Preisanstieg sehen, machen andere die gestiegene Nachfrage für die Preiserhöhung verantwortlich. Wie die

«Migros» schreibt, ist beispielsweise der Konsum in aufstrebenden Industrienationen wie China enorm gestiegen. Das bestätigt auch die «Washington Post»: Der Zeitung zufolge hat sich der Verbrauch in China in den letzten zehn Jahren um satte 150% gesteigert.

Moderne Züchtungstechnologien könnten hier Abhilfe schaffen. In Italien haben Forscher eine präzisere Genomkarte der Arabica-Kaffeeepflanze entwickelt, die widerstandsfähigere Pflanzen ermöglichen soll. Eine weitere Möglichkeit wären Lebensmittel aus dem Bioreaktor. An der ZHAW in Zürich wurden bereits erste Versuche gestartet und nachhaltige Schokolade im Tank hergestellt. Noch sind diese Innovationen allerdings Zukunftsmusik.

### Jetzt müssen Olivenölflaschen angekettet werden

Doch nicht nur Kakao und Kaffee sind preistechnisch auf einem Rekordhoch. Auch die Preise für Oliven und Olivenöl schnellen in die Höhe. 2023 war die Olivenernte in sämtlichen europäischen Produktionsländern miserabel – das hatte massive Auswirkungen auf den Preis. In Spanien sorgten extreme Trockenheit und Hitzewellen für Einbrüche, während in Italien starke Regenfälle die Ernte beeinträchtigten.

Das Ausmass des Preisanstiegs lässt einen leer schlucken: Nach Angaben des Internationalen Olivenverbands kosteten 100 Kilogramm «Extra Vergine»-Olivenöl 2019 umgerechnet 211 Franken. Ende Juni letzten Jahres waren es sage und schreibe 750 Franken. Das berichtet das «SRF». Der «NZZ» zufolge hat es bei keinem anderen Lebensmittel eine ähnliche Preissteigerung gegeben. In Italien und Spanien sei die Lage gar derart dramatisch, dass Supermärkte ihre Olivenölflaschen aneinanderketten, um sie vor Diebstahl zu schützen.

Doch was ist die Lösung für die Rarität des Olivenöls? Eine Alternative könnte Raps sein. Doch der Rapsanbau in Europa ist rückläufig – unter anderem, weil einmal mehr die Zulassung moderner Pflanzenschutzmittel blockiert wird. ■

*Dieser Beitrag ist als Erstveröffentlichung auf [swiss-food.ch](https://www.swiss-food.ch) erschienen.*

### Quellen

NZZ, 9. Januar 2025

Tages Anzeiger, 29. Juli 2024

SRF, 30. Juli 2024

Pflanzenforschung, 7. März 2024

Washington Post, 26. Februar 2025



*Die Preise für Kaffee werden 2025 weltweit nochmals massiv ansteigen.*

# Kurz News

## Neues aus der Gastronomie

### Food Zürich: Der längste Tisch der Schweiz!

Vom 12. bis 22. Juni 2025 findet die zehnte Ausgabe des beliebten Festivals FOOD ZÜRICH mit über 120 Veranstaltungen an 65 Orten, inklusive Festivalzentrum in der Europaallee statt.

Zur Feier dieses Jubiläums lädt Food Zürich am 24. Mai an den längsten Tisch der Schweiz: An dem sage und schreibe 1,2 Kilometer langen Tisch, vom Bellevue bis Zürichhorn, präsentieren über 80 GastronomInnen aus allen 12 Zürcher Stadtkreisen ihr kulinarisches Angebot.

### «World of Coffee 2025» kommt nach Genf

Ein Highlight für Kaffeefans: Vom 26. bis 28. Juni 2025 findet die renommierte Fachmesse «World of Coffee» erstmals in Genf statt. Die Veranstaltung zieht internationale Röster, Baristas und Kaffee-Profis an und bietet Workshops, Wettbewerbe und Networking-Möglichkeiten. Veranstaltungsort ist das Palexpo Exhibition and Convention Center. Genf reiht sich damit neben Dubai und Jakarta als einer der Austragungsorte ein.

### Kaffee wird teurer – Preisdruck erreicht Schweizer Tassen

Die internationalen Rohkaffeepreise haben Rekordwerte erreicht – ausgelöst durch ungünstige Wetterbedingungen, den Klimawandel, steigende Nachfrage und geopolitische Unsicherheiten.

Auch in der Schweiz steigen die Preise: Röstereien müssen ihre Preiskalkulation überprüfen, im Detailhandel und in der Gastronomie werden Anpassungen erwartet. Der Kaffeepreis wird die Konsumentinnen und Konsumenten dieses Jahr weiterhin beschäftigen.

CafetierSuisse beobachtet die Entwicklung in der Gastronomie mit der jährlichen Kaffeepreisumfrage. Die Preisgestaltung muss auf das jeweilige Betriebskonzept abgestimmt werden – neben dem Kaffeepreis spielen Faktoren wie Miet- und Personalkosten eine zentrale Rolle.

*Mehr zum Thema lesen Sie auf Seite 17*



### Cappuccino nach 12 Uhr? Wieso nicht?

Eigentlich rät einem jeder Italiener davon ab, einen Cappuccino nach 12 Uhr zu bestellen. Das sei ein No-Go, heisst es immer. Dem widerspricht nun Italiens älteste Barista: Die 100-jährige Anna Passi sieht das mit dem Cappuccino am Nachmittag nicht so eng, wie die Deutsche Presse-Agentur dpa berichtet.

«Wer bin ich, dass ich meinen Gästen vorschreiben muss, wann sie welchen Kaffee zu trinken haben?», sagte Passi gegenüber der dpa. Sie habe zahlreiche Stammgäste, die auch nach zwölf Uhr gerne einen Cappuccino trinken.

Lediglich in Kombination mit einem Orangensaft oder direkt nach dem Essen, rate sie von Cappuccino ab. ■

A vibrant, circular collage of various food items including fruits, vegetables, bread, and seafood. The text is overlaid on the collage. In the top left, it says '12. bis 22.6. '25'. In the top right, '120 Events', '60 Orte', and '1 Jubiläum'. A central box contains 'FOOD ZÜRICH'. A yellow ribbon across the middle says 'Wir feiern 10 Jahre Jubiläum auf foodzurich.com'. Another ribbon at the bottom says 'Das gesamte Festivalprogramm' and 'Jetzt Tickets sichern'.

# Kurz News

## Neues aus der Gastronomie

### Gute Nachrichten für das Gastgewerbe:

Unternehmen, die während der Pandemie Härtefallhilfen erhalten haben, müssen bei einer Geschäftsaufgabe mit Liquidationsgewinn keine Rückforderungen mehr befürchten. In der Vergangenheit kam es in einigen Kantonen zu entsprechenden Forderungen – obwohl dies nicht der ursprünglichen Absicht entsprach. Das Parlament hat die Problematik erkannt und die Verordnung angepasst. Ab dem 1. Mai 2025 gilt: Liquidationsgewinne bei Einzelunterneh-

men führen auf Bundesebene nicht mehr zur Rückforderung. Die Umsetzung liegt nun bei den Kantonen.

### Mindestlöhne sollen Vorrang erhalten

Ein wichtiges Anliegen der Branche macht Fortschritte: Die nationalrätliche Kommission für Wirtschaft und Abgaben (WAK-N) unterstützt einen Gesetzesentwurf, der Mindestlöhnen in allgemeinverbindlich erklärten Gesamtarbeitsverträgen (GAV) Vorrang vor kantonalen Mindestlöhnen

einräumt. Der Entscheid ist ein ermutigendes Signal für die Sozialpartnerschaft im Gastgewerbe. Die Beratung im Nationalrat ist für Juni vorgesehen, anschliessend folgt die Behandlung im Ständerat. ■

## Kaffeekonzentrate: Ein aufstrebender Trend mit Potenzial

In der internationalen Kaffeewelt gewinnen Kaffeekonzentrate zunehmend an Bedeutung. Diese konzentrierten Kaffeeextrakte ermöglichen eine schnelle und konsistente Zubereitung von Kaffeegetränken, was besonders in stark frequentierten Cafés, in denen es schnell gehen muss, von Vorteil ist.

### Doch was sind Kaffeekonzentrate eigentlich?

Kaffeekonzentrate sind stark konzentrierte Kaffeeextrakte, die durch spezielle Brühverfahren hergestellt und anschliessend in flüssiger oder pulverisierter Form abgefüllt werden. Je nach Bedarf kann man sie mit Wasser, Milch oder auch pflanzlichen Alternativen verdünnen. Sie eignen sich sowohl für heisse als auch kalte Kaffeegetränke.

### Warum sind sie so beliebt?

- **Zeitersparnis:** Die Zubereitung ist schnell und unkompliziert, was besonders in hektischen Umgebungen von Vorteil ist.
- **Vielseitigkeit:** Kaffeekonzentrate können für verschiedene Getränke verwendet werden, von klassischem Kaffee bis hin zu kreativen Cocktails.

- **Längere Haltbarkeit:** Im Vergleich zu frisch gebrühtem Kaffee sind Konzentrate länger haltbar und somit ideal für die Vorratshaltung.
- **Konsistente Qualität:** Sie bieten eine gleichbleibende Geschmacksqualität, unabhängig von der Zubereitungsmethode.

Bei all diesen Vorteilen erstaunt es kaum, dass die Nachfrage nach Kaffeekonzentraten stetig wächst. Laut einer Marktanalyse wird erwartet, dass der globale Markt für Kaffeekonzentrate von 2,97 Milliarden USD im Jahr 2025 auf 4,31 Milliarden USD bis 2032 anwächst, was einer jährlichen Wachstumsrate von 5,47 % entspricht.

### Reduzierter Arbeitsaufwand

Für Cafés und Restaurants bieten Kaffeekonzentrate die Möglichkeit, das Angebot zu erweitern und gleichzeitig den Arbeitsaufwand zu reduzieren. Sie ermöglichen eine schnelle Bedienung, insbesondere während Stosszeiten und tragen damit zur Effizienzsteigerung bei.

Kaffeekonzentrate sind mehr als nur ein kurzfristiger Trend – sie repräsentieren



eine innovative Antwort auf die sich wandelnden Bedürfnisse von Konsumenten und Gastronomen.

In der Schweiz ist der Einsatz von Kaffeekonzentraten in der Gastronomie noch nicht weit verbreitet. Allerdings zeigen Entwicklungen in anderen Ländern, insbesondere in Deutschland, dass dieses Konzept Potenzial hat. Es ist daher naheliegend, dass auch die Schweizer Gastronomie in naher Zukunft verstärkt auf Kaffeekonzentrate setzen wird. ■

# Bereit für das Wasserfilter-Management der Zukunft? BRITA iQ Technologie – neu mit iQ Meter für alle Filter

Die BRITA iQ Technologie ermöglicht ein transparentes, einfaches und komfortables Filtermanagement. Cloud-basiert zeigt das iQ Portal alle Infos zu den installierten Wasserfiltern live. Und der neue BRITA iQ Meter bindet nun auch alle bestehenden Filter ins Netzwerk ein.

Wurden bisher nur Daten der neuen PURITY C iQ-Filter im iQ Portal gezeigt, speist der neue iQ Meter auch Infos von PURITY und PURITY C-Filtern ein. BRITA iQ Technologie liefert die Infos aller installierten Wasserfilter direkt auf Mobiles, Tablets und Desktop-Rechner.

## BRITA iQ Meter

Das cloud-basierte BRITA iQ Portal empfängt neu auch die Daten von PURITY C und PURITY in Echtzeit – dafür sorgt BRITA iQ Meter. Im Portal können so Leistungsdaten aller Filter eingesehen werden – Wasserverbrauch der letzten Woche, anstehende Filterwechsel und weitere wichtige Details. BRITA iQ Meter sendet ebenfalls den aktuellen Wasserverbrauch ans Portal – für eine einfache Service-



planer Kaffeemaschinen vermieden. Zweitens werden Schwankungen der Wasserbeschaffenheit in Echtzeit hin zu festgelegten Zielwerten ausgeglichen – perfekt etwa für Kaffee- und Vendingautomaten. Und drittens wird der korrekte automatische Spülvorgang optisch wie akustisch jedesmal bestätigt.



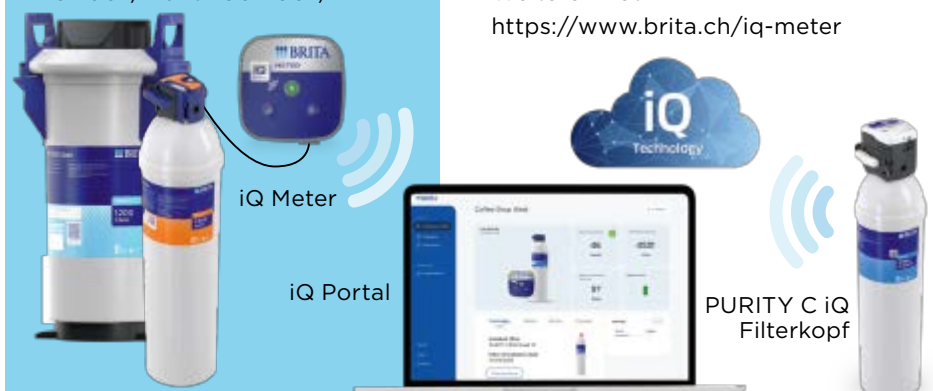
planung und -effizienz. Das vermeidet wasserbedingte Maschinenausfälle wegen überstrapazierten Filtern. Wer bei seinem smarten Wasserfilter-Management weitere Funktionen nutzen und zusätzliche Daten einsehen will, erhält mit der PURITY C iQ Technologie das richtige Tool.

## PURITY C iQ löst drei Probleme

Erstens werden Installations-Fehler und damit die Verkalkung professio-

### iQ Meter Durchflussmessgerät

- ✓ Vorhersehbare Filterwechsel für effizienteren Service
- ✓ Echtzeit-Einblick in die wichtigsten Filtrationsdaten (Wasserverbrauch, Restkapazität, Lebensdauer) über das BRITA iQ-Portal
- ✓ Schnelle und einfache Installation
- ✓ Verbindet sich automatisch mit der Cloud
- ✓ LTE-Datentarif inklusive – kein separates Abonnement oder WLAN-Netzwerk erforderlich
- ✓ Zwei Ausführungen:  
10-100 l/h und 100-700 l/h



### Fazit

«Die Überwachung der Filter wird denkbar einfach und kann im Team geteilt werden. Alle Tauschtermine werden effizient und exakt geplant und eingehalten. Das spart Zeit und Geld, denn jede Filterwartung ist immer auch bester Maschinenservice. Mit BRITA geht das einfach und komfortabel», erklärt Alan Lama, Key Account Manager Professional Filter Products bei BRITA Schweiz.

Weitere Infos:

<https://www.brita.ch/iq-meter>

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.



# Im 2025, feiert HENNIEZ 120 Jahre!

Als ikonische Schweizer Marke bietet HENNIEZ seit 1905 eine komplette Produktpalette an natürlichem Mineralwasser mit einem ideal ausgewogenen Mineralsalzgehalt, mit oder ohne Kohlensäure und in vielen verschiedenen Formaten...



**IMMER AN EURER SEITE**



**GEMEINSAM GENIESSEN**



**AUF ALLEN FEINEN TISCHEN**

Ja, wir sind sehr stolz darauf, Sie all diese Jahre begleitet zu haben und deshalb möchten wir dieses Jubiläum würdigen, indem wir dieses Jahr einen Retro-Look einführen, den Sie auf allen Etiketten unserer Flaschen wiederfinden.

**Zum Wohl und vielen Dank  
für ihre Treue!**

1905



2025

**HENNIEZ**

**120 JAHRE**

# 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 Kaffequalität 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, Kaffequalität 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.

### 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!

### Inbegriffene Leistungen:

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

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 Kaffequalität und des Kaffeumsatzes beitragen.

## Trainingstage Kaffee CHF 200.00

Die Schweizer Röstergilde bietet für die Kaffeepaxis 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)



# 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 Mitarbeitenden oder der L-GAV Kontrollstelle zu vermeiden.

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

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

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

## Kursinhalte:

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

## Kurs 2

**Donnerstag, 30. Oktober 2025**

**13.30 bis 16.30 Uhr**

CafetierSuisse-Geschäftsstelle

Bleicherweg 54, 8002 Zürich

**Zielgruppe:** BetriebsinhaberInnen, BetriebsleiterInnen oder KadermitarbeiterInnen, 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:** 27. Oktober 2025

**Ich nehme teil:**

**Kurs 2, Zürich, 30. Oktober 2025**

Betrieb

Name

Vorname

Strasse

PLZ/Ort

E-Mail

Tel.



**Per Telefon unter:** 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

# Rechtsfrage

## Am siebten Tag sollst du ruhen ...

**In der Hotellerie und Gastronomie sind Ruhetage gesetzlich verankert – doch ihre Umsetzung sorgt immer wieder für Verwirrung. Wann gilt ein Ruhetag als eingehalten? Wie wird er entschädigt, wenn er nicht gewährt wird? Und warum führen Kompensationstage oft zu Missverständnissen? Ein Überblick über die wichtigsten Regeln und Stolpersteine im Umgang mit Ruhetagen.**

Die Bibel setzte den Ruhetag fest, aber es dauerte bis zur Industrialisierung, bevor der Staat gesetzliche Ruhetage einführte. Heute regelt der Landes-Gesamtarbeitsvertrag (L-GAV) in der Gastronomie und Hotellerie den Anspruch auf Ruhetage, doch die praktische Umsetzung sorgt oft für Verwirrung.

### Ruhetage und ihre Definition

Ein Ruhetag gilt als eingehalten, wenn nach der Nachtruhe 24 Stunden frei sind. Das Arbeitsgesetz schreibt für einen Ruhetag sogar 35 Stunden vor (Art. 21 Abs. 2 ArGV1). Für den zweiten wöchentlichen Ruhetag, der durch den L-GAV vorgeschrieben ist, sind mindestens 32 Stunden Ruhezeit erforderlich, da einmal pro Woche die Nachtruhe acht statt elf Stunden betragen darf. Wenn Mitarbeitende bis Mitternacht arbeiten und am nächsten Tag früh wieder begin-

nen, handelt es sich daher nicht um einen echten Ruhetag.

### Entschädigung bei Nichteinhaltung

In der Gastronomie und Hotellerie müssen zwei Ruhetage pro Woche gewährt werden. Wird dies nicht eingehalten, ist eine Entschädigung von 1/22 des Monatslohns pro nicht bezogenen Ruhetag zu zahlen. Überstunden und Ruhetage sind dabei getrennt zu betrachten: Überstunden müssen zusätzlich zur Ruhetage-Entschädigung vergütet werden, wenn die wöchentliche Arbeitszeit überschritten wird.

### Kompensationstage und Missverständnisse

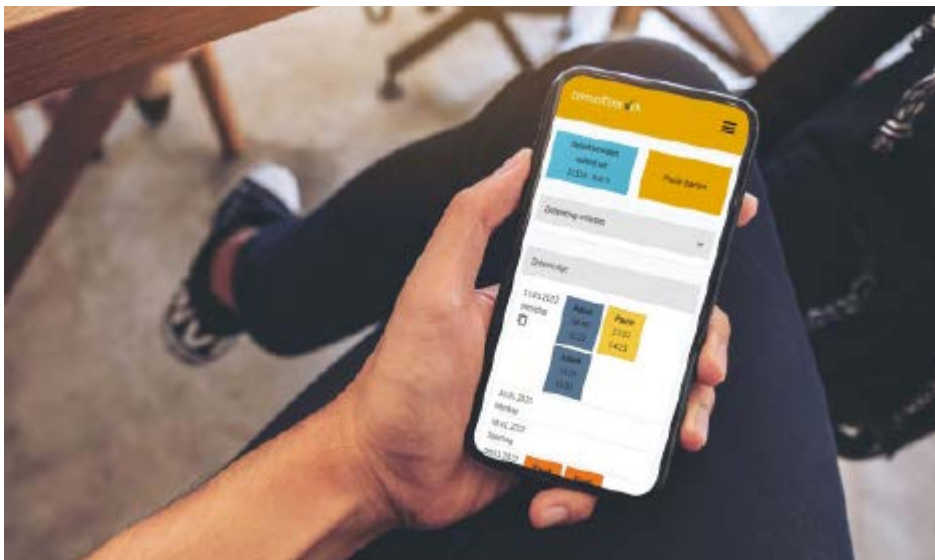
Verwendet ein Zeiterfassungssystem «Kompensationstage», muss man genauer hinschauen, ob wirklich alles richtig gerechnet wird. Bezog eine Mitarbeiterin nämlich viele Kompensationstage, dafür aber weniger Ruhetage, kann es sein, dass gemäss System eine Ruhetage-Entschädigung geschuldet ist. Obwohl die Kompensationstage auch Ruhetage nach L-GAV und Arbeitsgesetz sind, werden diese nicht als solche mitgerechnet. Stattdessen wird ein Guthaben der Mitarbeiterin ausgewiesen. Und dieses erwartet dafür verständlicherweise eine Abgeltung – aber zu Unrecht. ■



### Martin Schwegler, lic. iur. / RA

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

correct✓ch



### 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

### 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

# 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

### Mineralwasser, Säfte, Tee & Lebensmittel

#### Nestlé Waters Suisse S. A.

Rte. treize cantons, 1525 Henniez  
Tel. 079 573 65 61  
www.henniez.ch/de-ch  
marco.schneider@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  
info@avia.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. 044 908 26 26  
info@mazuvo.ch

#### FLM Kassensysteme AG

Buholzstrasse 4, 6032 Emmen  
Tel. 041 262 04 04  
info@flm.ch

#### CWS-boco Suisse SA

Industriestrasse 20, 8152 Glattbrugg  
Tel. 0800 800 297  
info.de@cws.com

#### SCS Storeconcept AG

Oltnerstrasse 19, 4614 Hägendorf  
Tel. 062 387 78 00  
www.storeconcept.ch

# Termine

## CafetierSuisse

### CafetierSuisse Terminübersicht 2025

#### Generalversammlung CafetierSuisse

Küsnacht, Seehotel Sonne: 30. Juni  
(optional: Ausflugsprogramm am  
1. Juli 2025)

#### Kurse: Arbeitsrecht & Arbeitssicherheit

##### L-GAV-Kurse 2025

Zürich: 8. Juli 2025 / 30. Oktober 2025  
Olten: 26. August 2025  
Jeweils von 13.30–16.30 Uhr

##### KOPAS-Kurse 2025

Zürich, Affoltern: 18. Juni / 20. August /  
2. Oktober / 27. November 2025  
Jeweils von 8.30–16.30 Uhr

### Kaffeeland Schweiz

#### Tag des Kaffees

Schweiz: Mittwoch, 1. Oktober 2025

#### Swiss Coffee Festival

Zürich, StageOne:  
22. bis 23. November 2025

### 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

#### Café-Tour Luzern:

27. August 2025

### Anlässe in Ihrer Region 2025

#### Für die Regionen SO, AG und BE:

3. Juni 2025, Restaurant O bolles Bern

#### Für die Regionen ZH, SH, GR, GL, SG & TG:

17. Juni 2025, Restaurant Botanica Rafz

## LUNCH-CHECK

Schweizer Lunch-Check unter-  
stützt 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