



CAFÉBISTRO

Offizielles Magazin von CafetierSuisse. Ausgabe 2025/3



Rückblick Generalversammlung 2025 S. 4 & 5 | Dienstleistungen CafetierSuisse S. 7 | Katzen-Café-Special S. 9 | Bericht Netzwerk-Apéro S. 11 | Eine/r von uns S. 12 & 13 | Kurz News S. 14 | Neuverhandlungen S. 16 | Rechtsfrage Vertrauensarzt S. 20 | Verabschiedung Johanna Bartholdi S. 22 | FAQ Kaffee S. 24 & 25 | Termine S. 27


CafetierSuisse®
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.turmkafee.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-kafee.ch



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



Cimbali Group
Switzerland AG
Schaffhauserstrasse 134
8152 Glattbrugg
Tel. 043 299 70 70
www.cimbaligroup.ch



CAFINA AG
Kaffeemaschinen
Untere Bühlstrasse 13
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
Buholzstrasse 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

Ihre Anliegen zum neuen L-GAV

Geschätzte Mitglieder und wert Partner

Warum sollten mich als Cafetier/Cafetière jeden Monat meine betrieblichen Kennzahlen interessieren?

Für viele eine saublöde Frage, weil klar ist: Mit diesen Zahlen steuern Sie Ihren Betrieb. Der Umsatz ergibt sich aus dem Bargeld in der Kasse und den digitalen Eingängen eigentlich täglich. Die Personalkosten sind über die monatlichen Lohnabrechnungen klar – stellt sich nur die Frage, ob der Unternehmerlohn eingerechnet ist? Schwieriger wird es bei den Warenkosten, wenn zu selten Inventar gemacht wird. Lohnt sich ein monatliches Inventar?



Fazit aus meiner Erfahrung: Erfassen Sie nur Zahlen, mit denen aktiv gearbeitet wird – z. B. Steuerung des Personaleinsatzes, Einkaufsplanung, Mitbeteiligung der Mitarbeitenden oder Liquidität. CafetierSuisse bietet Kurse an, um relevante Betriebskennzahlen besser anzuwenden.

Vergleichszahlen anderer Betriebe sind ebenfalls interessant. Auszug aus dem «Branchenspiegel» von GastroSuisse: «In der Gastronomie ist der Geschäftsverlauf schleppend. Neben dem kriselnden Mittagsgeschäft belasten höhere Personalkosten, Fachkräftemangel und veränderte Gästebedürfnisse. 2002 betrug die Personalkosten 43%, heute 51%.» Auch blieb die Zahl der Betriebe 2024 gegenüber 2023 relativ stabil (Ausreisser: Waadt +51, Tessin –45). Zwischen 2011 und 2022 wuchs aber die Bevölkerung um 11%, die Zahl der Betriebe nur um 2%. Die Zahl der Betriebe pro 1000 Einwohner sank von 3,34 auf 3,07.

Dieses Umfeld können wir nicht beeinflussen, unseren Gesamtarbeitsvertrag – den **L-GAV Gastronomie** – aber schon: Im Herbst nimmt CafetierSuisse zusammen mit SCA, GastroSuisse, HotellerieSuisse und Arbeitnehmervertretern die Verhandlungen über einen neuen L-GAV auf. **Bitte melden Sie mir oder der Geschäftsstelle, was am aktuellen L-GAV unbedingt geändert werden sollte:** h.oettli@cafetier.ch

Herzliche Grüsse

Hans-Peter Oettli, Präsident CafetierSuisse

SWICA Krankenversicherung AG
Römerstrasse 37
8400 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

Gelungene GV 2025

Premiere im neuen Verbandsrahmen

Am 30. Juni 2025 fand im Romantik Seehotel Sonne in Küsnacht die erste Generalversammlung von CafetierSuisse nach der Fusion der Regionalverbände statt. Knapp 60 Mitglieder, darunter 26 Stimmberechtigte, folgten der Einladung – und erlebten einen abwechslungsreichen Tag, der Verbandsarbeit, Branchenpolitik und inspirierende Impulse miteinander verband.

«Willkommen zur historischen ersten Generalversammlung», begrüusste Präsident Hans-Peter Oettli die Anwesenden. Historisch sei dieser Anlass gleich aus zwei Gründen: Einerseits war es die erste Generalversammlung nach der Absorptionsfusion, bei der die Regionalverbände in den Dachverband integriert wurden. Andererseits fand sie an einem der heissesten Tage des Jahres statt – dank der angenehmen Kühlung im Saal aber unter besten Bedingungen.

Jahresbericht und L-GAV

«Die Fusion war mit viel Arbeit verbunden», so Oettli. «Doch die Neuorganisation stärkt CafetierSuisse langfristig.» Zudem wurden an der Versammlung die Jahresrechnung sowie das Budget fürs kommende Jahr präsentiert.

Einen wichtigen Schwerpunkt setzte Oettli mit Blick auf die anstehenden Neuverhandlungen des Landes-Gesamtarbeitsvertrags (L-GAV), die ab dem vierten Quartal 2025 beginnen. Er rief die Mitglieder auf, ihre Anliegen aktiv einzubringen. «Unser Ziel ist



Bei der Generalversammlung handelte es sich um die erste im neuen Verbandsrahmen.



Der Vorstand von CafetierSuisse (v. l. n. r.): Bruno Lustenberger (GastroSuisse), Hans-Peter Oettli, Wolfgang Pierer, Karin Hanser, Stefan Fries, Evelyne Faude, Benno Müller und Daniel Kronenberg (nicht anwesend: Gianni Ranallo). Bild: Iris Wettstein

es, die Stimme der Kaffeemacherinnen und Kaffeemacher wirkungsvoll einzubringen», so der Präsident.

Neue Stimme im Vorstand

Mit Wolfgang Pierer wurde an der Versammlung ein neues Vorstandsmitglied gewählt. Er vertritt künftig die Region Bern. Pierer ist in der Branche kein Unbekannter: Er brachte sich bereits seit vergangenem Jahr als vom Vorstand bestimmter Beisitzer ein. Nun folgte die Wahl durch die Mitglieder. Der Vorstand von CafetierSuisse wächst damit auf neun Personen.

Kaffee zwischen Preis und Qualität

Als Vertreter von GastroSuisse und Vorstandsmitglied von CafetierSuisse richtete auch Bruno Lustenberger das Wort an die Versammlung. Er betonte die Wichtigkeit des engen Austauschs zwischen den Verbänden. «Die Herausforderungen sind gross – vom Fachkräftemangel bis zum Branchenimage», sagte er. «Nur gemein-

sam können wir sie meistern.» Besonders die Nachwuchsförderung sei entscheidend: «Wir müssen wieder mehr Junge für die Gastronomie begeistern.»

Auch der Kaffeepreis war ein Thema. «Kaffee ist für viele ein Lebenselixier», so Oettli. Die steigende Nachfrage in neuen Märkten werde auch künftig zu höheren Preisen führen. Inflationsbedingt hätten sich die Preise bereits in den letzten zehn Jahren merklich erhöht. «Unser Ziel muss es sein, dass der Kaffee im Café besser schmeckt als zuhause, im Büro oder unterwegs. Dann zahlt der Kunde gerne einen fairen Preis – und bestellt auch einen zweiten.»

Ein Rahmenprogramm voller Inspiration

Der offizielle Teil war erst der Auftakt. Im Referat «Kaffee trifft KI» zeigte Foodjournalist und Sensorikexperte Patrick Zbinden, wie Künstliche Intelligenz den Betriebsalltag erleichtern kann – von der Angebotsgestaltung bis zur Kommunikation.



Stattgefunden hat die Generalversammlung im Romantik Seehotel Küsnacht.



Wolfgang Pierer ist neu für die Region Bern im Vorstand.



Nach dem offiziellen Teil lud CafetierSuisse zu einem Apéro am See.

Die Teilnehmenden konnten gleich selbst ausprobieren, wie man mit klugen Prompts und Apps wie ChatGPT oder Perplexity arbeitet.

Mit einem ganz anderen, aber ebenso praxisnahen Blick eröffnete André Huber die Welt des Gedächtnistrainings. Unter dem Titel «The Brainman» führte er vor, wie Fantasie, Assoziationen und Emotionen dabei helfen, das Gedächtnis zu stärken.

Nach dem dichten Programm lud CafetierSuisse zu Apéro am See und zum festlichen Abendessen. Am Folgetag hatten interessierte Mitglieder zudem Gelegenheit, im

Rahmen eines Ausflugs das Kinderspital Zürich kennenzulernen – ein Angebot, das auf grosses Interesse stiess.

Die erste Generalversammlung im neuen Rahmen machte deutlich: CafetierSuisse ist organisatorisch und inhaltlich gut aufgestellt. Mit vereinten Kräften will der Verband die Stimme der Branche stärken – in einer Zeit, in der Herausforderungen ebenso präsent sind wie Chancen. ■

Neu im Vorstand: Wolfgang Pierer, Regionalvertreter Bern

Seit der Generalversammlung vom 30. Juni 2025 ist Wolfgang Pierer offiziell Mitglied des Vorstands von CafetierSuisse. Bereits seit 2024 nahm er als Beisitzer an den Vorstandssitzungen teil, nun wurde er von den Mitgliedern als Vertreter der Region Bern gewählt. «Ich möchte meine Erfahrung einbringen und so zur Weiterentwicklung der Branche beitragen. Die Vorstandsarbeit erlebe ich als engagiert, konstruktiv und praxisnah», so Pierer.

Der gebürtige Österreicher bringt jahrzehntelange Erfahrung aus Hotellerie, Gastronomie und Gesundheitswesen mit. Er leitete Hotels, verantwortete die Gastronomie am Kantonsspital St. Gallen und ist seit 2023 Leiter des Alters- und Pflegeheims Schärme in Melchnau (BE).

Neben seiner fundierten Ausbildung als Hotelier-Restaurateur verfügt Pierer über Weiterbildungen in Wein, Sensorik und Führung. Zudem engagiert er sich als Dozent und Prüfungsexperte in der Berufsbildung.

Aus den Tiefen unseres Archives

Manfred Beck hat das Verbandsorgan von CafetierSuisse Jahrzehnte lang als Redaktor betreut. Seine betriebswirtschaftlichen Berichte und Analysen waren legendär. Einen davon finden Sie im nachfolgenden Beitrag. Es handelt sich um einen Artikel unserer Ausgabe von Oktober 1973, verfasst durch Manfred Beck. Benno Müller, der Finanzvorstand von CafetierSuisse, bringt diese Artikel wieder ans Licht. Es ist erstaunlich, wie 50 Jahre alte Aussagen auch heute noch aktuell sein können.



Aus den Tiefen unseres Archives: Ein Foto von Manfred Beck.



Unser Finanzvorstand Benno Müller hat Becks Artikel an die Gegenwart angepasst, im Kern ist er aber unverfälscht geblieben.

Welche Betriebe werden in Zukunft noch Personal finden?

Lieber Leser, Die aktuelle Lage im Gastgewerbe ist äusserst angespannt. Die Sorgen ums Personal haben sich in Existenzangst verwandelt. Viele Unternehmer fragen sich: «Wie können wir in den kommenden Monaten unseren Betrieb aufrechterhalten?» Ohne ausreichend qualifiziertes Personal droht die Gefahr, den Verpflichtungen nicht nachkommen zu können und das eigene Kapital zu verlieren.

Diese Situation erfordert eine strategische Auseinandersetzung mit den Herausforderungen auf dem Arbeitsmarkt. Die Frage, ob und wie man noch Personal gewinnen kann, entscheidet über Fortbestand und Erfolg eines Betriebs.

Was sind die wichtigsten Faktoren, um in Zukunft noch Personal zu finden?

Hier eine Übersicht der Kriterien, die den Unterschied machen:

1. Betriebe mit einem besonders guten Image

Dazu zählen renommierte Hotels und Ketten wie Swissair oder Mövenpick. Ein starkes Image wirkt anziehend, da es für Stabilität und Qualität steht.

2. Attraktive Vergütung

Höchstlöhne sind wichtig, doch kaum realistisch, da Lohnkosten die Rentabilität belasten. Kreative Lösungen wie Boni, Rabatte oder Benefits lohnen sich.

3. Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten

Betriebe mit Entwicklungschancen sind attraktiver. Weiterbildung, neue Fähigkeiten und Karriereoptionen motivieren. Auch Schulungen, Workshops oder Partnerschaften helfen.

4. Arbeitszeiten und Arbeitsumfeld

Betriebe, die abends, samstags und sonntags geschlossen sind, bieten bessere Work-Life-Balance. Gutes Klima, respektvoller Umgang und Wertschätzung binden langfristig.

5. Standort und Umfeld

Betriebe in Städten, an Seen oder in Skigebieten sind leichter zu besetzen – attraktiv für Gäste und Mitarbeitende.

6. Unterkunft und Zusatzleistungen

Unterkunft ist für junge Menschen ein grosser Vorteil. Auch flexible Zeiten, Zuschüsse oder Events erhöhen die Attraktivität.

Was können Betriebe noch tun, um im Wettbewerb um Personal zu bestehen?

Keiner kann alle genannten Kriterien gleichzeitig erfüllen, doch jeder sollte versuchen, auf mindestens einem Gebiet besonders stark zu sein. Ein Beispiel: Ein Café-Bistro, das sauber und gepflegt ist, freundliches Personal hat und qualitativ hochwertige Leistungen anbietet, wird trotz eines weniger «glamourösen» Images immer wieder Personal finden. Ein gutes Arbeitsklima, Wertschätzung und ein gepflegtes Umfeld sind hier die Schlüssel.

Herausforderungen bei Löhnen und Arbeitszeiten

Höchstlöhne zu zahlen, ist für viele Betriebe kaum möglich. Steigenden Lohnkosten schmälern die Gewinnmargen erheblich. Für Betriebe, die an Wochenenden geöffnet haben, sind die Einnahmen an diesen Tagen oft unverzichtbar, um wirtschaftlich zu bleiben.

Der Bereich Ausbildung und Weiterbildung – eine grosse Chance

Hier besteht noch erhebliches Potenzial. Viele junge Schweizerinnen und Schweizer möchten in der Gastronomie arbeiten, haben aber oft keine ausreichenden Voraussetzungen für eine klassische Lehre. Hier können Betriebe durch gezielte Ausbildung und Weiterbildungsangebote punkten.

Lieber Leser,

Wie wir das Personalproblem lösen, entscheidet über Erfolg oder Misserfolg. Es lohnt sich, Massnahmen zu entwickeln, die den Fortbestand sichern.

Herzliche Grüsse,
Benno Müller (Originaltext: Manfred Beck)

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 Fachanwälten – kompetent und ohne Wartezeit.

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

Versicherungen für die Gastronomie

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

- **PANVICA:** Verbandsausgleichskasse für AHV, 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 Schweizer Kaffee-Sommelier
- 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



The Art of Coffee Made in Tuscany

Erleben Sie italienischen Kaffeegenuss – direkt bei Ihnen vor Ort.
Seit über 70 Jahren weltweit führend, ist die Geschichte des Familienunternehmens geprägt von Handwerkskunst und der Leidenschaft für Kaffee.
Sichern Sie sich noch heute Ihre individuelle Kaffeedegustation!



Hier scannen



Erstes Katzen-Café der Schweiz

Kaffee gegen den Kater? Hier gibt's fünf!

Simge Aglamaz war ursprünglich keine Katzenliebhaberin – heute führt sie das erste Katzen-Café der Schweiz. Im CASA DEL GATO in Zürich geniessen Gäste nicht nur exzellenten Kaffee, Crêpes und Brunch, sondern auch die Gesellschaft von fünf Vierbeinern.

Wer BÜSIS und Kaffee liebt, ist im CASA DEL GATO genau richtig. Hier kommen Gäste neben Cappuccino, Crêpes und Brunch auch in den Genuss der Gesellschaft von fünf Katern: Fernando, Leonardo, Pedro, Tiego und Cesar haben im Café nämlich das Sagen. Drei davon sind Maine-Coone, zwei von ihnen sind Britisch Kurzhaar.

Beim CASA DEL GATO handelt es sich um das allererste Katzen-Café der Schweiz. Eröffnet hat die Zürcherin Simge Aglamaz das Café im Januar 2021 – mitten im zweiten Corona-Lockdown. Die junge Frau hatte die Verträge schon vor Ausbruch der Pandemie unterschrieben und entschied sich dazu, das Café trotzdem zu eröffnen. Keine leichte Zeit, wie sie rückblickend berichtet. «Ich sagte mir: Wenn ich Corona überstehe, kann ich alles schaffen», so Aglamaz.

Und tatsächlich: Die Katzenliebhaberin und ihre fünf Kater haben es geschafft. Am Anfang schlug sie sich mit einem reinen Take-



Simge Aglamaz und drei ihrer fünf Kater.

Away-Angebot durch. Dann kamen Folien zwischen den Tischen und weitere Schutzkonzepte – bis sie ihre Gäste nach rund einem Jahr erstmals ohne Einschränkungen empfangen durfte.

«Während der Pandemie hat sich hier eine richtige Community gebildet», sagt sie heute. Viele Menschen suchten in dieser Zeit Gesellschaft – und fanden sie bei Kaffee, Crêpes und schnurrenden Katzen. Viele der damaligen Gäste seien heute Stammkunden – manche zählt sie sogar zu ihren Freunden. «Seit ich das Café habe, werde ich an unzählige Geburtstage eingeladen», lacht Aglamaz.

Ihr Freund hatte die zündende Idee

Auf die Idee gekommen ist Simge Aglamaz durch ihren Freund. Er sei ein richtiger Katzenliebhaber. Simge Aglamaz selbst war zwar tierlieb, aber wollte nie eigene Katzen. «Er musste mich zwei Jahre lang überreden.» Heute leben drei Katzen bei ihnen zu Hause – und fünf weitere im Café. «Mittlerweile kann ich mir ein Leben ohne Katzen nicht mehr vorstellen.»

Für ihre fünf Vierbeiner würde Aglamaz alles tun. Den Katzen soll es gut gehen.



Das Café befindet sich im Herzen von Wiedikon in Zürich.

Entsprechend ausgestattet ist das CASA DEL GATO: Wo man nur hinsieht, hat es Katzenspielzeug, Kratzbäume oder Kissen für die Katzen. Obwohl sie in der Regel keine Berührungsgängste haben, seien sie es sich gewöhnt, dass man sie nicht anfasst. Dadurch seien sie auch «mega entspannt». Und: «Bei Leuten, die sie gut kennen, gehen sie auch gerne hin und «schmüseln» mal eine Runde – so beispielsweise bei den fünf Mitarbeitenden des Cafés. Sollten sie mal ganz ihre Ruhe wollen, können sich die Tiere in das «Cats only»-Zimmer zurückziehen.

Kaffee, Brunch und Crêpes

Die Gäste im CASA DEL GATO sind so vielfältig wie die Kater. «Wir haben alles querbeet. Von Schülern zu Senioren bis zu Menschen aus dem Quartier.» Viele besuchen das Café explizit wegen der Tiere, andere wegen der Atmosphäre oder der Speisen. Und immer wieder kommt Lob für den Kaffee. «Obwohl wir eine wirklich gute Siebträgermaschine haben, erfüllt es mich mit Stolz, wenn der Kaffee gelobt wird. Denn: Guten Kaffee zu machen, ist eine Kunst.» ■



Die Kater haben keinerlei Berührungsgängste.

CASA DEL GATO
Kehlhofstrasse 4
8003 Zürich

Öffnungszeiten

Montag und Dienstag geschlossen
Mittwoch bis Sonntag 10 bis 20 Uhr

Vergünstigungen

Jetzt von exklusiven Vorzugskonditionen profitieren!

CafetierSuisse ist stolz auf das starke Netzwerk von Partnerfirmen (siehe Seiten 2 & 26), die unsere Branche und den Verband unterstützen. Als Mitglied von CafetierSuisse können Sie bei diesen Partnern von exklusiven Vorzugskonditionen profitieren.



PANVICA bietet attraktive Dienstleistungen in den Bereichen AHV und berufliche Vorsorge (BVG/PK). So erhalten Sie umfassende Lösungen aus einer Hand und spürbare finanzielle Vorteile. Cafetier-Suisse-Mitglieder profitieren zudem von einem rekordtiefen Beitragssatz der Familienausgleichskasse. Dieser kommt direkt den Arbeitgebenden und Selbstständigerwerbenden zugute!

www.panvica.ch



SWICA ist Branchenspezialist und Marktführer in der Kranken- und Unfallversicherung. Als Mitglied von CafetierSuisse profitieren Sie von attraktiven Konditionen bei der Verbandsversicherung.

www.swica.ch/gastro



Profitieren Sie von umfassendem Versicherungsschutz und Prämienrabatten von bis zu 19,9%. Zusätzlich erhalten Sie attraktive Sonderkonditionen für Neuabschlüsse bei der **Baloise**.

www.baloise.ch



Die **SUISA** ist die Genossenschaft der Urheber und Verleger von Musik. Über 37 000 Komponisten, Textautoren und Musikverleger sind in der 1923 gegründeten Genossenschaft organisiert. CafetierSuisse-Mitglieder profitieren von 10% Rabatt der SUISA-Gebühren. Um den Rabatt zu erhalten, müssen die Kunden ihre Verbandsmitgliedschaft unaufgefordert nachweisen und mit der SUISA für alle ihre Veranstaltungen einen Vertrag schliessen.

www.suisa.ch



Sie profitieren von einem schweizweiten Sonderrabatt von 6,5 Rappen pro Liter und kommen mit der **AVIA**-Tankkarte in den Genuss von weiteren lukrativen Vorzügen. Zusätzlich sparen Sie die monatlich anfallenden Administrationsgebühren von CHF 2.50. Als Privatkunde profitieren Sie ausserdem vom kostenlosen Pannendienst.

www.ahmeyer.ch/cafetier-suisse



Neukunden erhalten beim Hygienedienstleister **CWS** bis zu 40% Rabatt. Auch Bestandskunden profitieren – bei einer Vertragsverlängerung winken 10% Rabatt.

www.cws.com/de-CH



Mit der Zeiterfassung **CorrectTime** behalten Sie die Arbeitszeiten Ihres Teams stets im Blick. Als Mitglied von CafetierSuisse profitieren Sie von einem kostenfreien Erstgespräch, zwei kostenlosen Testmonaten sowie 10% Rabatt auf die monatliche Gesamtrechnung.

www.correct.ch

Das Partnerfirmen-Netzwerk von CafetierSuisse

Greifen Sie als Mitglied von CafetierSuisse auf die erstklassigen Angebote und Dienstleistungen unserer Partnerfirmen zurück. Sie leisten einen aktiven Beitrag für unsere Branche und den Verband. Zudem können Sie als Verbandsmitglied immer wieder von tollen Vorzugskonditionen profitieren.

Netzwerk-Apéro

Gelungene Premiere in Rafz ZH

Ein gelungener Start für das neue Veranstaltungsformat von CafetierSuisse: Am 17. Juni trafen sich Mitglieder aus den Regionen Zürich und Schaffhausen zum Netzwerk-Apéro im Botanica in Rafz ZH.



Geschäftsführerin Cosima Thurneysen gab in einem spannenden Kurzreferat Einblick in die Arbeit der L-GAV-Kontrollstelle und beantwortete zahlreiche Fragen aus der Praxis. Im Anschluss genossen die Teilnehmenden einen reichhaltigen Apéro, liebevoll vorbereitet von Regionalvertreterin Evelyne Faude und ihrem Team.

Die lockere Atmosphäre bot Gelegenheit für viele persönliche Gespräche und neue Kontakte. Besonders geschätzt wurde der unkomplizierte Rahmen, der den Austausch zwischen den Mitgliedern erleichterte.

Herzlichen Dank an alle, die dabei waren!



Nächste Termine von CafetierSuisse finden Sie unter: cafetier.ch/news/termine/ ■

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



Eine/r von uns

«Eat smart» – bewusst geniessen mit sarys

Frisch, saisonal und nachhaltig: Nach diesem Grundsatz beliefert das Zürcher Catering-Unternehmen sarys seit 20 Jahren Firmen und Privatpersonen mit hausgemachten Köstlichkeiten. Andrea Melzow führt den Betrieb mit Herzblut – und einem starken Team an ihrer Seite.

Frisch, saisonal und nachhaltig – das ist das Motto des Catering-Service sarys in Zürich. Seit zwei Jahrzehnten versorgt das Kleinunternehmen Kunden mit Apéros, ganzen Menüs, Getränken – und einem Rundum-Service, der mehr bietet als nur gutes Essen.

Ob warm oder kalt: sarys hat für jeden Anlass das passende Angebot. Im Zentrum steht dabei stets die Philosophie «eat smart» – zu Deutsch: «Ernähre dich bewusst». Für Andrea Melzow, die geschäftsführende Inhaberin, ist das mehr als ein Slogan: «Uns liegt es am Herzen, dass wir unseren Kunden gesundes, möglichst unverarbeitetes Essen liefern können. Praktisch alles ist hausgemacht – und wir wissen genau, welche Zutaten darin stecken.»

Viele Menschen hätten längst den Bezug zu Lebensmitteln verloren, sagt sie. Als Beispiel nennt sie Cornflakes: «Die meisten wissen nicht einmal, dass sie aus Mais gemacht sind – und erst recht nicht, dass dabei der gesunde Kern entfernt wird. Übrig bleibt eine gepresste Hülle, die dann in Zuckermasse gezogen wird. Wer das weiss, denkt zweimal über sein Frühstück nach.»

Wöchentlich neue Menüs

Andrea Melzow stammt ursprünglich aus Deutschland und führt sarys nun bereits seit bald 15 Jahren. Wer mit ihr spricht, merkt sofort: Sie ist mit ganzem Herzen Unternehmerin – und auch nach all den Jahren noch voller Begeisterung. Neue Herausforderungen spornen sie an. So beispielsweise, wenn es darum geht, das Menüangebot laufend zu erneuern. «Wir haben Kunden, die mehrmals pro Woche bei uns bestellen. Da ist Abwechslung gefragt – und natürlich richten wir uns nach der Saison.»

Die Menüplanung übernimmt sie gemeinsam mit dem sarys-Koch, einem wahren Profi: «Er hat früher in GaultMillau-Restaurants gekocht und schafft es, innert Stunden ein Menü für hundert Personen auf den Tisch zu bringen – auf höchstem Niveau. Das ist enorm wertvoll.»

Neben dem Koch sorgen vier weitere Mitarbeitende für reibungslose Abläufe – alle arbeiten in hohen Pensen, nur eine Person ist teilzeitangestellt. Die Zusammenarbeit im Team funktioniert so gut, dass selbst kurzfristige Grossaufträge mit Dutzenden Gästen gestemmt werden können. «Jeder hilft jedem. Wir sind wie eine Familie», sagt Melzow. Und das zeigt sich auch im Alltag: Jeden Mittag, wenn der letzte Fahrer zurück im Betrieb ist, wird gemeinsam gegessen – meist das, was übriggeblieben ist. Denn bei sarys wird kein Essen verschwendet: «Wir essen die Reste selbst oder verarbeiten sie in neuen Menüs weiter.»

Kein Essen wird verschwendet

Auch beim Verpackungsmaterial wird auf Nachhaltigkeit gesetzt. Geliefert wird auf Mehrweg-Platten – kein Einwegplastik, kei-

ne unnötigen Abfälle. Das schätzen auch die Kunden. Viele von ihnen bestellen seit Jahren regelmässig. «Wir haben eine treue Stammkundschaft – und hin und wieder auch spannende Überraschungen», erzählt Melzow. «Es kam auch schon vor, dass uns eine Bestellung aus dem Ausland erreicht hat – für ein Event in Zürich.»

In der Regel konzentriert sich sarys jedoch auf die Region Zürich. Mehrmals täglich werden frische Speisen ausgeliefert – je nach Auftragslage in grossen oder kleinen Mengen. Ein besonderes Highlight: Seit 15 Jahren sorgt sarys für das Apéro-Catering auf den berühmten Tramfahrten des Zürcher Verkehrsverbunds. «Diese Fahrten zu betreuen, macht besonders viel Spass. Es ist jedes Mal etwas anders – und genau das lieben wir.»

Andrea Melzow und ihr Team zeigen, wie bewusste Ernährung, Nachhaltigkeit und Flexibilität im Alltag gelebt werden können – ganz ohne Kompromisse beim Genuss. Und wer einmal bei sarys bestellt hat, merkt schnell: Hier wird nicht nur gekocht, sondern mitgedacht. ■



5 Fragen an...

Andrea Melzow

Was begeistert Sie an Ihrem Beruf?

Andrea Melzow: Ich liebe Essen – besonders gesundes Essen. Und ich habe gerne mit Menschen zu tun. Mein Beruf ist unglaublich vielseitig und bietet mir viel Unabhängigkeit. Kein Tag ist wie der andere. Und das ist wunderbar. Und: Ich darf auf ein zuverlässiges Team zählen, das mitzieht und den Betrieb mitträgt.

Was macht Sarys Catering einzigartig?

Sarys ist die erste E-Catering-Firma Europas – darauf sind wir schon ein bisschen stolz. Wir bieten ein sehr breites Spektrum an: Ganztages-Catering, Konferenzen mit bis zu fünf Mahlzeiten, Lunch-Lieferungen, Apéros, Events für Mitarbeitende oder natürlich auch Kunden. Besonders ist auch, dass wir sehr flexibel und effizient arbeiten. Wenn am Morgen eine spontane Anfrage reinkommt, können wir innert weniger Stunden liefern. Auch bei speziellen Ernährungsbedürfnissen – wie glutenfrei oder laktoseintolerant – können wir liefern.

Das ist vermutlich auch durch den guten Team-Zusammenhalt möglich. Wir helfen

einander immer und nehmen Rücksicht aufeinander. Und: Wir essen jeden Tag gemeinsam zusammen Mittag. Wir warten immer, bis alle Lieferanten zurück sind von ihrer Runde und beginnen erst dann.

Warum sind Sie Mitglied bei CafetierSuisse?

Sarys war schon vor meiner Zeit Mitglied – ich habe das ganz bewusst beibehalten. Wir nutzen zum Beispiel die PANVICA-Verträge. Und die kostenlose Rechtsauskunft habe ich auch schon in Anspruch genommen – sehr hilfreich! Die Dienstleistungen sind sehr nützlich für Betriebe wie unseren.

Welche Trends beobachten Sie aktuell in der Gastronomie?

Wir passen uns ständig den Wünschen der Kundinnen und Kunden an. Als ich den Betrieb übernommen habe, waren Allergien noch kein grosses Thema – heute schon. Viele schätzen es, dass man bei uns auch ein komplett veganes oder laktosefreies Catering bestellen kann. Grundsätzlich finde ich: Man muss nicht jedem Trend hinterherrennen. Aber sinnvolle Neuerungen sollte man offen gegenüber sein. Die Kunst ist



es, eine gute Balance zwischen Neuem und Bewährtem zu finden.

Wo trifft man Sie, wenn Sie nicht gerade arbeiten?

Ich bin oft und gern draussen unterwegs – am liebsten mit dem Velo, in den Bergen oder schwimmend im See. ■



Sarys – Catering Zürich
Winterthurerstrasse 301
8057 Zürich
www.sarys.ch

Kurz News

Neues aus der Gastronomie

Nationalrat stärkt Sozialpartnerschaft und Branchen-GAV

Der Nationalrat hat entschieden: Mindestlöhne aus allgemeinverbindlichen Gesamtarbeitsverträgen (ave GAV) sollen kantonalen Mindestlöhnen vorgehen. Er hat einer entsprechenden Gesetzesänderung zugestimmt. Das stärkt die Sozialpartnerschaft und schützt die Qualität der Berufsbildung. Auch der GAV des Gastgewerbes profitiert: Er berücksichtigt Ausbildung, Berufserfahrung und branchenspezifische Realitäten besser als staatlich festgelegte Einheitsätze. Zudem bietet er – anders als kantonale Mindestlöhne – auch Schutz vor Lohndumping durch entsandte Arbeitskräfte. Ein breites Bündnis aus Wirtschaft und Verbänden – darunter auch CafetierSuisse – begrüsst den Entscheid ausdrücklich. Das Referendum ist angekündigt – eine Volksabstimmung wird folgen.

Kareen Vaisbrot wird neue Direktorin von GastroSuisse

Der Vorstand von GastroSuisse hat Kareen Vaisbrot (47) zur neuen Direktorin ernannt. Sie wird ihre Funktion spätestens am 1. Dezember 2025 antreten. Vaisbrot ist seit vielen Jahren in führenden Positionen tätig und bringt breite Erfahrung in Politik, Verbandstätigkeit und Arbeitsrecht mit.



Kareen Vaisbrot wird ab Dezember neue Direktorin von GastroSuisse.

Die Rechtsanwältin leitet seit zehn Jahren bei Swissmem den Bereich Arbeitgeberpolitik und ist Mitglied der Geschäftsleitung. Dort verantwortet sie zentrale Themen in Sozial- und Arbeitsmarktpolitik, pflegt die Sozialpartnerschaft und vertritt die Anliegen der Branche auch im Suva-Rat. Zuvor war sie bereits für Swissmem in der Romandie aktiv und führte eine eigene Anwaltskanzlei.

Mit Kareen Vaisbrot gewinnt GastroSuisse eine profilierte Führungspersonlichkeit mit starkem Netzwerk in Politik, Wirtschaft und Gesellschaft. Präsident Beat Imhof zeigt sich überzeugt: «Mit ihrer Persönlichkeit und ihrem Leistungsausweis bringt Kareen Vaisbrot alles mit, was es für diese anspruchsvolle Aufgabe braucht.»

Zürich weltweit Spitzenreiter beim Cappuccino-Preis

Praktisch nirgendwo ist der Cappuccino so teuer wie in Zürich. Darüber berichtet «20 min». Gemäss einer Studie der Deutschen Bank («Mapping the World's Prices») ist Zürich die teuerste Stadt der Welt für Cappuccinos. Mit durchschnittlich 6,77 US-Dollar (rund 5.40 Franken) teilt sich die Limmatstadt den ersten Platz mit Kopenhagen. Auch Jeans, Kinotickets und Restaurantbesuche sind in Zürich so teuer wie nirgends sonst.

Für die Schweizer Gastronomie bedeutet dies: Hohe Preise spiegeln nicht nur die hohen Lebenshaltungskosten, sondern auch die hohen Löhne und Mieten wider. Für



Nirgendwo ist der Cappuccino so teuer wie in Zürich.

CafetierSuisse-Mitglieder zeigt der internationale Vergleich eindrücklich, wie stark das hiesige Preisniveau von Standortfaktoren geprägt ist – und wie wichtig es bleibt, Qualität und Gastfreundschaft als Mehrwert hervorzuheben.

Studie: Kaffee am Morgen hebt die Stimmung

Eine Tasse Kaffee am Morgen macht tatsächlich glücklicher – das bestätigt eine neue Studie der Universitäten Bielefeld und Warwick. Wer gleich nach dem Aufstehen Kaffee oder ein anderes koffeinhaltiges Getränk trinkt, fühlt sich gemäss Befragungen wacher, energiegeladener und besser gelaunt.

Die Forschenden erklären den Effekt so: Koffein blockiert Rezeptoren im Gehirn, die Müdigkeit auslösen, und fördert gleichzeitig die Ausschüttung des Glückshormons Dopamin. Dadurch verbessert sich die Stimmung und die Wachsamkeit steigt.

Unklar bleibt, ob dabei auch leichte Entzugserscheinungen eine Rolle spielen, die sich über Nacht entwickeln und mit dem ersten Kaffee verschwinden. Weltweit greifen rund 80 Prozent der Erwachsenen regelmässig zu koffeinhaltigen Getränken – und scheinen damit nicht nur ihre Müdigkeit, sondern auch schlechte Laune zu vertreiben. ■

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



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



BRITA Wasser-Filter-
Systeme AG
Gassmatt 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 Bühelstrasse 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



igeho

15.-19. November 2025, Messe Basel
Besuchen Sie uns! Halle 1.1, Stand A101

Neuverhandlung L-GAV

Weichenstellung für die Zukunft der Branche

Nach mehreren Jahren Stillstand ist Bewegung in den Landes-Gesamtarbeitsvertrag (L-GAV) des Gastgewerbes gekommen. Die Sozialpartner – auf Arbeitnehmerseite Hotel & Gastro Union, Syna und Unia, auf Arbeitgeberseite GastroSuisse, HotellerieSuisse und Swiss Catering Association SCA und CafetierSuisse – haben beschlossen, ab dem vierten Quartal 2025 über eine Neufassung des Vertragswerks zu verhandeln. Ziel ist es, den neuen L-GAV per 1. Januar 2028 in Kraft zu setzen.

Damit wird ein wichtiges Kapitel für die Branche aufgeschlagen: Der aktuelle L-GAV stammt aus dem Jahr 2017. Seither hat sich das Arbeitsumfeld stark verändert – von der Digitalisierung über Fachkräftemangel bis hin zu neuen Erwartungen an Arbeitsmodelle. Die Sozialpartner sind sich einig, dass der Vertrag modernisiert und auf die heutigen Bedürfnisse von Betrieben und Mitarbeitenden zugeschnitten werden muss.

Klarer Fahrplan bis 2028

- **Start der Verhandlungen:** viertes Quartal 2025
- **Verhandlungsdauer:** bis Ende 2026
- **Ratifizierung in den Verbänden:** erstes Quartal 2027
- **Antrag auf Allgemeinverbindlichkeit (AVE):** parallel zur Ratifizierung
- **Geplantes Inkrafttreten:** 1. Januar 2028

Dieser Zeitplan zeigt: Es geht nicht um ein kurzfristiges Update, sondern um eine grundlegende Überarbeitung. Die Erwartungen der Branche sind hoch.

Einigung bei den Mindestlöhnen bis 2028

Parallel zum Startsignal für die Neuverhandlungen haben die Sozialpartner bereits einen weiteren wichtigen Entscheid gefällt: Die Mindestlöhne für die Jahre 2026 und 2027 sollen automatisch an die durchschnittliche Jahresteuern angepasst werden. Massgebend ist jeweils die September-Prognose des SECO. Damit ist sichergestellt, dass die Mindestlöhne den Teuerungsausgleich berücksichtigen, ohne dass jährliche Zusatzrunden nötig werden.

Dieser Schritt verschafft den Verhandlungen über den neuen L-GAV Luft und Klarheit. Beide Seiten können sich so auf die

inhaltliche Modernisierung konzentrieren, statt über Lohnanpassungen diskutieren zu müssen.

Signal für die Branche

Dass nach mehreren Jahren nun wieder Verhandlungen aufgenommen werden, ist ein starkes Signal: Die Sozialpartner wollen gemeinsam Lösungen finden, die das Gastgewerbe als Ganzes stärken. Die Wettbewerbs- und Arbeitsbedingungen in der Branche sind ein zentrales Thema – zwischen der nötigen unternehmerischen Freiheit und der Wettbewerbsfähigkeit der Betriebe sowie Perspektiven für die Mitarbeitenden gilt es, die Balance zu halten.

Für CafetierSuisse ist klar: Gerade für Café-Betriebe und individuelle Betriebe, die oft kleinstrukturiert sind und stark auf Stammteams setzen, braucht es einen L-GAV, der praxistauglich und umsetzbar

Der L-GAV kurz erklärt

Der **Landes-Gesamtarbeitsvertrag (L-GAV)** ist der zentrale Arbeitsvertrag der Gastronomie und Hotellerie in der Schweiz. Er regelt Mindestlöhne, Arbeitszeiten, Ferien, Zulagen sowie weitere Arbeitsbedingungen.

- Gilt dank Allgemeinverbindlichkeit (AVE) für die gesamte Branche.
- Umfasst rund 200 000 Mitarbeitende und 30 000 Betriebe.
- Ziel: einheitliche Standards und faire Rahmenbedingungen.

Der aktuelle Vertrag ist seit 2017 in Kraft. Mit den Neuverhandlungen 2025-2027 soll er modernisiert und an die heutigen Herausforderungen angepasst werden.

CafetierSuisse und der L-GAV – Ihre Stimme zählt!

CafetierSuisse bringt die spezifischen Anliegen der Verbandsmitglieder aktiv in die L-GAV-Verhandlungen ein. Wir setzen uns ein für:

- **Praxistaugliche Regelungen**, die auf kleinere Strukturen Rücksicht nehmen.
- **Attraktive Arbeitsbedingungen**, die helfen, Fachkräfte zu gewinnen und zu halten.
- **Faire Balance** zwischen unternehmerischer Freiheit und sozialer Verantwortung.

Ihre Meinung ist gefragt! Welche Themen sind für Sie besonders wichtig? Teilen Sie uns Ihre Anliegen mit – sie fliessen in die Vorbereitung der Verhandlungen ein. Schreiben Sie uns an: info@cafetier.ch

bleibt. Themen wie moderne Arbeitszeitmodelle, Unternehmerlohn, Nachwuchsgewinnung und Flexibilität für die Betriebe werden eine wichtige Rolle spielen. ■

Mise en place
für die Zukunft.
Seit 60 Jahren.



Igeho 60

15. – 19. 11. 2025 | MESSE BASEL
IGEHO.CH

POWERED BY
pistor

Basisbildung Progresso

Die Kursdaten 2026 sind online!



Basisbildung Progresso: Was motiviert Mitarbeitende und macht sie zu wertvollen Team-Mitgliedern? Im Gastgewerbe geht es nicht nur um das Handwerk, das es natürlich zu beherrschen gilt. Genau so wichtig sind auch der Umgang mit den Gästen und das effiziente Arbeiten. All dies lernen Mitarbeitende in der Basisqualifikation «Progresso».

Der Lehrgang für die Fachbereiche Service, Küche, Hotellerie-Hauswirtschaft, Systemgastronomie und Allrounder wird auch im Jahr 2026 in allen Sprachregionen der Schweiz angeboten (Allrounder nur auf DE und FR).

Für Mitarbeitende in Cafés ohne Abschluss im Gastgewerbe eignet sich der Fachbereich «Service» ideal. Die meisten Kursdaten für das nächste Jahr sind bereits bekannt:

Start Lehrgänge für den Fachbereich «Service» 2026 *

- 9. Februar – 27. Februar, Losone (auf Italienisch)
- 16. Februar – 27. Februar, Liestal (auf Deutsch)
- 16. Februar – 27. Februar, Zürich (auf Deutsch)
- 23. Februar – 6. März, Weggis (auf Deutsch)
- 13. April – 24. April, Lausanne (auf Französisch)

- 18. Mai – 29. Mai, Emmenbrücke (auf Deutsch)
- 29. Juni – 10. Juli, Chur (auf Deutsch)
- 6. Juli – 17. Juli, Emmenbrücke (auf Deutsch)
- 14. September – 25. September, Weggis (auf Deutsch)
- 28. September – 9. Oktober, Liestal (auf Deutsch)
- 12. Oktober – 23. Oktober, Lausanne (auf Französisch)
- 2. November – 13. November, Emmenbrücke (auf Deutsch)
- 9. November – 20. November, Bönigen (auf Deutsch)
- 23. November – 11. Dezember, Losone (auf Italienisch)

* (Stand Ende August 2025)

Neu: digitaler Theorieteil

Neu erarbeiten die Teilnehmenden den Theorieteil mittels der digitalen Lernplattform von WIGL. Die Handhabung des digitalen Lernmittels ist intuitiv. Es spricht alle Lern-

typen an und überwindet allfällige Sprachbarrieren. Auch die obligatorisch zu absolvierenden Betriebsaufgaben sind direkt ins Lernmittel eingebunden.

Betriebsinterne oder -exklusive Kurse

Ab 8 Teilnehmenden kommt Progresso in Ihren Betrieb oder ein Lehrgang wird exklusiv für Ihre Mitarbeitenden an einem Ort und zu einem Zeitpunkt Ihrer Wahl durchgeführt. Dies selbstverständlich nur, wenn die jeweilige Kapazität an Lehrkräften und Kursorten dies zulässt. Eine frühzeitige Kontaktaufnahme empfiehlt sich daher.

Neu: HR-Login für Betriebe

Ab sofort können Betriebe für die Anmeldung ihrer Mitarbeitenden für die Progresso Lehrgänge über ein eigenes HR-Login auf das Bildungsportal von Hotel & Gastroformation Schweiz zugreifen. Die Einrichtung eines solchen Logins ist jedoch nur sinnvoll für Betriebe, die immer wieder Mitarbeitende anmelden. Interessierte wenden sich dafür an helpdesk@hotelgastro.ch.

Subventioniert durch den L-GAV

Progresso lohnt sich auch finanziell, und zwar für die Absolvierenden und die Betriebe, sofern diese zwingend dem L-GAV unterstellt sind. Alle subventionierten Angebote und die genauen Konditionen sind immer online auf www.weiterbildung-inklusive.ch. ■

Weitere Informationen:

<https://mein-progresso.ch/>

Anmeldung unter:

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

Nachhaltige Kaffeekultur

Bei Turm Kaffee betrachten wir das Thema Nachhaltigkeit nicht als blosses Marketinginstrument, sondern als grundlegenden Bestandteil unserer Unternehmenskultur. Deshalb stehen bei all unseren Entscheidungen der Mensch und die Natur im Mittelpunkt.

Bereits bei der Ausbildung unserer Mitarbeiter legen wir grössten Wert auf ganzheitliche Lehrinhalte. Sämtliche Baristi aus unserem Haus durchlaufen ein individuelles Trainingsprogramm und müssen dieses mit dem höchsten Level «Barista Master» abschliessen. Somit schützen wir die handwerkliche Tradition und vermitteln unseren Angestellten gleichzeitig essenzielle Basiswerte, die das Bestehen einer hochwertigen Kaffeekultur sichern. Darüber hinaus unterstützen wir internationale Projekte, um die Arbeits- und Lebensbedingungen der Kaffeebauern zu verbessern.

In den Herkunftsländern liegt der Anbau und Vertrieb von Kaffee grösstenteils in Männerhand und die Produkte von Nachwuchsbäuerinnen sind auf dem Weltmarkt nahezu chancenlos. Als erste Kaffeerösterei der Schweiz haben wir deshalb die Gleichstellung von Frauen in der internationalen Kaffeeindustrie auf die Agenda gesetzt und arbeiten mit der «International Women's Coffee Alliance» (IWCA) zusammen. Wir geben Kaffeeliebhabern die Gelegenheit, ein Zeichen für eine gerechte Kaffeeindustrie zu setzen, indem sie bewusst zu unseren Spezialitätenkaffees greifen, die das IWCA-Logo ziert.

Unsere Geschäftsbeziehungen richten wir schon seit Jahren an den Kriterien des Gütesiegels «Fairtrade Max Havelaar» aus. Durch transparente Vertriebswege und faire Bezahlung stellen wir sicher, dass alle Menschen in der Wertschöpfungskette profitieren. Zu unseren Partnern in den Anbauregionen pflegen wir langjährige Beziehungen und achten bei jeder Lieferung Rohkaffee darauf, dass wir wissen, wer die Menschen hinter der grünen Bohne sind. Durch das kontinuierliche Miteinander wird ein fairer Handel, von dem alle Beteiligten profitieren, zur Selbstverständlichkeit.



Weil starker Kaffee starke Frauen braucht

Im Nordwesten von Honduras rund um Santa Rosa de Copán arbeitet eine Frauengemeinschaft erfolgreich auf ihren eigenen Plantagen und baut besten Kaffee an.



Ein weiterer Eckpfeiler unserer Nachhaltigkeitsstrategie ist unser Sortiment an biozertifizierten Premiumkaffees. Bei der Auswahl unserer Rohkaffees achten wir besonders auf deren Herkunft sowie die Anbaumethoden vor Ort. Denn der Anbau in Monokulturen, die maschinelle Ernte oder die Verwendung von Pestiziden haben im modernen Kaffeeanbau keinen Platz. Auch unser Unternehmen hat den Weg zur Klimaneutralität eingeschlagen. In Zusammenarbeit mit der «Energie-Agentur der Wirtschaft» haben wir freiwillig individuelle Ziele zur Reduktion unserer CO₂-Emissionen umgesetzt, die von Bund und Kanton anerkannt sind.

Bis heute ist unser unternehmerisches Handeln darauf ausgerichtet, kommenden Generationen vorzuleben, dass die Arbeit mit einem Premiumprodukt immer auch Verantwortung bedeutet. Denn unsere Partner wissen, dass unsere Spitzenkaffees halten, was der Name «Turm Kaffee» verspricht: hochwertigen Kaffeegenuss mit Verantwortung und Umsicht.

Weitere Informationen zu den Nachhaltigkeitsprojekten von Turm Kaffee finden Sie unter:



Rechtsfrage

So ziehen Sie einen Vertrauensarzt hinzu

Die Arbeitsunfähigkeit eines Mitarbeitenden hat erhebliche rechtliche Konsequenzen für den Arbeitgeber, insbesondere hinsichtlich der Lohnfortzahlungspflicht.

Sollten Sie als Arbeitgeber Zweifel an der behaupteten Arbeitsunfähigkeit eines Mitarbeitenden haben und hohe Lohnfortzahlungen befürchten, können Sie auf eigene Kosten eine vertrauensärztliche Untersuchung anordnen (Art. 26 Ziff. 3 L-GAV). Wie Sie dafür vorgehen, erläutern wir nachfolgend:

Grundsätzlich sind sie bei der Wahl des Arztes frei. Grundsätzlich kann jeder approbierte Arzt die Funktion eines Vertrauensarztes übernehmen. Eine besondere Zusatzausbildung oder spezielle Zulassung ist hierfür nicht erforderlich. Es empfiehlt sich jedoch, einen Arzt in der Nähe des Wohnorts des Mitarbeitenden zu wählen, da Sie die allfälligen Spesen für die Anreise übernehmen sollten. Alternativ können Sie Ihre Krankentaggeldversicherung für eine Empfehlung anfragen, oder Sie wählen Ihren eigenen Hausarzt.

Anordnung der Untersuchung

Der Vertrauensarzt bietet zeitnah einen Termin an. Aus Beweisgründen fordern Sie den Mitarbeiter schriftlich mit Zustellnachweis zur Untersuchung auf. Folgende Informationen sollten enthalten sein:

- Kontaktdaten des Arztes
- Datum und Uhrzeit des Untersuchungstermins
- Hinweis, dass eine unbegründete Verweigerung zur Einstellung der Lohnfortzahlung führt und dass Sie als Arbeitgeber die Kosten für die Untersuchung und die Reisespesen tragen.



Nach der Untersuchung

Der Vertrauensarzt darf aufgrund des Berufsgeheimnisses keine detaillierte Diagnose an Sie weiterreichen. Sie dürfen aber folgende zentralen Fragen stellen und die Antworten aus Beweisgründen schriftlich einfordern:

- Besteht tatsächlich eine Arbeitsunfähigkeit?
- Wenn ja, wie lange dauert sie und in welchem Umfang?
- Was sind die Gründe für die Arbeitsunfähigkeit (Unfall, Schwangerschaft, Krankheit)?
- Ist die Arbeitsunfähigkeit arbeitsplatzbezogen?

Konsequenzen

Widerspricht der Befund des Vertrauensarztes dem ursprünglichen Befund, dürfen Sie den Mitarbeitenden zur schriftlichen Stellungnahme auffordern. Es empfiehlt sich, die Lohnfortzahlung bis auf Weiteres einzustellen. Im Streitfall entscheidet letztlich das Arbeitsgericht, welches Untersuchungsergebnis als massgeblich angesehen wird. ■

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


CafetierSuisse®
Individuelle Gastronomie

Das neue Spezial-Angebot von CafetierSuisse

Mitglieder werben Mitglieder

Worum geht es?

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

Spezial-Angebot

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

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

Sie haben ein Neumitglied für CafetierSuisse geworben?

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

Haben Sie Fragen dazu?

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

Sie sind das Neumitglied?

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

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

Wechsel bei L-GAV-Kurs

**Herzlichen Dank an Johanna Bartholdi
und willkommen Michael Müller!**



Nach vielen Jahren übergibt Johanna Bartholdi die Leitung der L-GAV-Kurse von CafetierSuisse. Damit geht eine Ära zu Ende: Mit ihrer grossen Erfahrung, ihrer Nähe zur Praxis und ihrer Leidenschaft für die betriebswirtschaftliche Stärkung unserer Mitglieder hat sie unzählige Teilnehmende und Betriebe geprägt.

Mit Johanna Bartholdi verabschiedet CafetierSuisse eine Persönlichkeit aus der operativen Verbandsarbeit, die Verband und Branche über Jahrzehnte hinweg entscheidend mitgestaltet hat. Als Mitglied, Geschäftsführerin, Zentralpräsidentin und zuletzt Kursleiterin für den L-GAV war sie für viele schlicht die Madamma Cafetier.

Seit den 90er-Jahren war Johanna Bartholdi eng mit CafetierSuisse verbunden: als langjährige Geschäftsführerin, später als erste Frau Zentralpräsidentin (2011–2015) und zuletzt als Kursleiterin für das Arbeitsrecht im Gastgewerbe. In individuellen Beratungen wie auch in Weiterbildungen setzte sie sich mit grossem Herzblut für die Interessen der Mitglieder ein. Auch nach der Übergabe des Präsidiums blieb sie dem Verband treu – unter anderem mit der Leitung der L-GAV-Kurse.

Besonders wichtig war ihr stets, dass die CafetierSuisse-Mitglieder die betriebs-

wirtschaftlichen Zusammenhänge verstehen und ihre Kenntnisse im Arbeitsrecht gezielt einsetzen können – sei es in persönlichen Beratungen oder in den Kursen.

Wir danken Johanna Bartholdi herzlich für ihr enormes Engagement und die vielen Jahre, in denen sie ihr Wissen mit Verband und Branche geteilt hat. Als Ehrenmitglied bleibt sie CafetierSuisse weiterhin verbunden. Mit ihrem Abschied von der Kursleitung bleibt ihre Handschrift spürbar – und wir freuen uns, dass die L-GAV-Kurse auch künftig eine wichtige Stütze für unsere Mitglieder sein werden.

Jetzt anmelden!

Der nächste L-GAV-Kurs findet statt am:

- Donnerstag, 30. Oktober 2025

Alle Infos und Anmeldung finden Sie auf Seite 27 dieses Magazins oder online unter www.cafetier.ch/termine ■

Neuer Kursleiter: Michael Müller

Michael Müller (Dipl. Hotelier-Gastronom HF) übernimmt ab 2025 die Leitung der L-GAV-Kurse von CafetierSuisse. Er hat 2021 sein Studium an der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern abgeschlossen und bringt durch zahlreiche Anstellungen in Hotellerie und Gastronomie wertvolle Praxiserfahrung mit. Seit Juli 2020 ist er bei der correct.ch ag tätig, wo er Kunden in rechtlichen Fragen berät.

Mit seiner Kombination aus fundiertem Fachwissen und praktischer Branchenerfahrung wird Michael Müller die Kursarbeit von CafetierSuisse erfolgreich weiterführen und neue Impulse setzen.

Karte für Coffee Lovers

Die Lunch-Check Geschenkkarte von CafetierSuisse



**GESCHENKKARTE
FOR REAL COFFEE LOVERS**

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

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

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

Die CafetierSuisse Geschenkkarte von Lunch-Check kann ohne Verfallsdatum in über 9000 Gastronomiebetrieben in der ganzen Schweiz eingesetzt werden. Das Lunch-Check-Verzeichnis finden Sie im Restaurant-Verzeichnis unter lunch-check.ch oder in der Lunch-Check App. Eine Beteiligung ist für die Betriebe kostenlos – sie müssen sich lediglich bei Lunch-Check registrieren (Gut zu wissen: Die geringe Lunch-Check-Kommission wurde erst letztes Jahr gesenkt). Die CafetierSuisse Geschenkkarte ist ein Gewinn für Sie, Ihre Gäste und die gesamte Branche.

Lassen Sie einfach bezahlen

Ihre CafetierSuisse-Geschenkkarte funktioniert über den schwarzen Magnetstreifen auf der Rückseite. So geht's:

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

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

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

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

FAQ Kaffee-Special

Food-Pairing mit Kaffee

«Kafi und Chueche» – was für eine schöne Sache! Jeder kennt es, die meisten mögen es, weil es einfach herrlich zusammenpasst. Heute nennt man es auf Neu- oder Digital-Deutsch Coffee Food Pairing. Dabei hat es Kaffee und Kuchen – gefühlt – immer schon gegeben, nur hat es eben nicht Food Pairing geheissen, sondern einfach «schmeckt gut» oder «passt gut zusammen».

Kaffee und Kuchen harmoniert meistens bestens. Hier trifft der leicht bittere Kaffeegeschmack auf die süssen Noten des Kuchens. Resultat: der Kaffee schmeckt weniger bitter, der Kuchen weniger süss, der kombinierte Geschmack ist einfach gut.

Allerdings hat es früher aber auch noch keine Spezialitäten- oder Single-Origin Kaffees gegeben, der Kaffee war tendenziell bitter, mit weniger Finesse, oftmals getrunken mit Zucker und Milch. Mit dem Aufkommen der Spezialitätenkaffees (Third-Wave Coffee) änderte sich auch der Kaffeegeschmack. Das hochwertige Produkt vielfach aus handwerklicher Produktion steht jetzt im Vordergrund und damit veränderte sich auch Komplexität, Geschmacksnuancen und Aromen. Mit dieser Veränderung war auch das Coffee Food Pairing geboren.

Aber was ist Food-Pairing eigentlich?

Das Food Pairing kombiniert oder «paart» – wie der Name schon sagt – eine Speise mit einem anderen Genussmittel, meist mit einem Getränk. Das kann eben Kaffee sein, aber auch beispielsweise Tee, Wein, Schaumwein, Wasser, Bier oder Spirituosen. Diese werden gepaart mit Speisen, wie Fleisch, Fisch, Gemüse, Salaten aber auch mit Schokolade, Obst, Gewürzen oder Käse. Ziel ist es, neue optimale Geschmackskombinationen zu kreieren. Meist schmeckt das eine als auch das andere schon sehr gut für sich allein, aber in der Kombination entsteht dann die Geschmacksexplosion, der «Wow-Effekt». Ein Geschmack, den beide Komponenten allein nicht hätten.

Beim Food-Pairing werden verschiedene Aromen miteinander kombiniert, durch die Dynamik unter den Aromen werden neue Geschmacksnuancen kreiert. Kaffee und Wein beispielsweise haben beide zwischen 800 und 1000 bekannte Aromastoffe, Schwankungen je nach Quelle, Messmethode und Definition, welche Moleküle als Aroma gelten. Schokolade hat mehr als 400 bekannte Aromen. Die sich daraus ergebenden Aroma-Kombinationen sind also nahezu unendlich, daher konzentriert man sich beim Food-Pairing auf einige ausgewählte Schlüsselaromen, die es zu paaren gilt.

Viele Geschmackskombinationen sind auch schon bekannt. Man weiss beispielsweise, dass Schokolade, Vanille, Zimt, Haselnuss oder Karamell hervorragend mit Kaffee harmonieren, auch die Aromen von Rum, Whiskey oder Cognac passen. Trotzdem ist das aber nur die Spitze des Eisberges, denn Kaffee besitzt eben eine derart grosse geschmackliche Bandbreite.

Wechselspiel von Harmonie und Kontrast

Je mehr Aromen zwei Genussmittel teilen, desto besser harmonieren sie. Die Kombinationen werden einerseits ausgewählt, dass sich molekular ähnliche Aromen noch besser ergänzen, betonen und zu einer Geschmacksexplosion führen. Andererseits ist beim Food-Pairing auch der Kontrast zwischen den Paarungen sehr reizvoll. Kombiniert man völlig unterschiedliche Aromen miteinander, kann bei einem gelungenen Pairing etwas völlig Neues entstehen, ohne dass eine Überlagerung von bestehenden Aromen stattfindet. Mit dem Extra-Kick an Geschmack als Belohnung.

Texturen

Kontrastierende Texturen können das Geschmackserlebnis verbessern. Ein cremiger Caffè Latte kann beispielsweise hervorragend zu einem knusprigen Cantuccini oder Amaretti passen.

Aber was hier nach Experiment klingt, basiert in Wirklichkeit auf wissenschaftlichen Ergebnissen, und dann erscheinen selbst die gegensätzlichsten Kombinationen plötzlich gar nicht mehr so zufällig, sondern beruhen auf der Ähnlichkeit bestimmter Schlüsselaromen. Verstärkt wird dies durch die Reaktion unseres Gehirns auf gewisse Reize, wie z. B. Temperatur, Textur oder Konsistenz.

Sensorische Grundprinzipien

Unser gesamter Geschmackseindruck besteht aus den Sinneswahrnehmungen Optik, Akustik, Gustatorik, Olfaktorik und Haptik. Letztere bedeutet eigentlich Tastsinn, aber hier beim Kaffee bedeutet die Haptik vor allem Mundgefühl, Textur, Temperaturempfinden, Viskosität und Adstringenz. Beim Kaffee kann dies ein cremiger Cappuccino, die samtige Crema eines Espressos oder die Wahrnehmung des Espressos als dickflüssiges Konzentrat sein.

Die Geruchswahrnehmung (Olfaktorik) erfolgt über die Rezeptoren im Nasenraum. Diese läuft über chemische Reize mittels Geruchsrezeptoren in den Riechepithelien der Schleimhaut. Mehr als die 800 erwähnten Aromen sind im Kaffee bekannt, aber nur rund 25 davon sind von eigentlicher Bedeutung für das Gesamtkunstwerk Kaffee.

Die Einteilung der Aromen erfolgt in Haupt- und Untergruppen, wie z. B. Früchte bzw. deren Untergruppen. Andere Hauptgruppen sind u. a. Gewürze, florale Aromen, Beeren, Kräuter, Röstaromen, Nüsse, Scho-

Literaturtipp

Das Buch **FAQ KAFFEE** mit dem Sonderteil «Espresso-» und «Filterkaffee» erscheint gerade aktuell mit dem Spezialkapitel über den Schweizer Kaffeemarkt inklusive dem «Schweizer Rösterguide».

ISBN 978-3-9817661-1-0

Ebenfalls erhältlich: **FAQ TEE**

www.faq-kaffee.com; www.faq-tee.com



kolade, Hölzer oder Tabak. Die Geruchsstoffe werden dabei sowohl orthonasal (vorne durch die Nasenhöhle) als auch retronasal (hinten durch den Rachen in die Nasenhöhle) wahrgenommen.

Oft wird der Geschmack mit retronasalem Geruch verwechselt. Beim Geschmack unterscheidet man fünf Grundgeschmacksarten, die über die Rezeptoren der Zunge wahrgenommen werden: süß (Zuckergehalt), salzig (Mineralgehalt), sauer und bitter, umami (Proteinerkennung).

Warum ist Kaffee Pairing so besonders?

Kaffee ist nicht Wein, wo «nur» die richtig temperierte Flasche geöffnet werden muss. Beim Kaffee spielen viele Faktoren eine wichtige Rolle, wie z. B. Kaffeesorte, Aufbereitung, Mischung, Röstgrad, Zubereitungsart, Wasser, Mahlgrad, Temperatur, Tassen, die Zugabe von Milch oder Sahne etc. Es reicht also nicht, nur zu sagen, dass man Kaffee mit irgendeiner Speise kombiniert. Um ein gelungenes Pairing zu bekommen, muss man sehr gut über den verwendeten Kaffee Bescheid wissen. Viele Kaffeeröster schreiben bereits die Geschmacksprofile auf ihre Verpackung, das können erste gute Anhaltspunkte sein.

Dass man zu einem Essen einen Wein empfiehlt, ist heutzutage Usus. Nicht so bei Kaffee dabei würde sich hier eine Empfehlung gerade für den reichhaltigen Frühstücks-

und Brunch Bereich mehr als nur anbieten. Kaffee kann viel mehr als nur Kuchen und Keks! Und jeder profitiert davon, denn die bewusste Kombination von Kaffee und bestimmten Speisen (Kombi-Angebote auf der Karte) erhöht den Umsatz für die Gastronomie und das Genusserlebnis für den Gast.

Das Schöne am Food-Pairing ist, dass man praktisch nichts falsch machen kann, es kann im schlimmsten Fall nur einfach nicht schmecken. Experimentieren und Kreativität sind gefragt, wobei gewisse Grundregeln helfen, sich zu orientieren und durch das Pairing eine maximale Genuss-Verbesserung zu erzielen.

Einige Beispiele für Coffee-Pairings

Wichtig für ein erfolgreiches Pairing ist es, dass Sie über die Geschmacksnuancen «Ihrer» Kaffees bestens Bescheid wissen:

- **Herkunft:** Afrikanischer Kaffee ist generell eher fruchtig, blumig und säurereich (ein guter Käse-Begleiter). Ein brasilianischer Kaffee ist vielfach etwas vollmundiger, süsslich mit nussigen oder schokoladigen Tönen (zu einem herzhaften Frühstück, zu jeder Art von Nussgebäck).
- **Sorte:** Arabica Kaffees sind wieder sehr allgemein betrachtet eher milder, aromatischer, süsslicher im Geschmack während Robusta Kaffee für herbere Noten, bittere Töne und intensiveren Geschmack steht (herzhafte Speisen, kräftige Käse und Wurst, Pancakes).



Martin Kienreich, Autor von faq-kaffee.com

- **Aufbereitung:** «Washed Coffees» haben tendenziell mehr Säure (Obstsalat, Joghurt, Honig), «Natural Coffees» mehr Süsse.
- **Röstung:** Heller Röstkaffee besitzt vielfach fruchtige Noten und passt somit beispielsweise gut zu Obst, Joghurt oder leichten Kuchen. Mittlere Röstkaffee sind vielseitig einsetzbar, einschliesslich Frühstücksgerichten oder Sandwiches. Dunkler Röstkaffee passt gut zu dunkler Schokolade, aber auch zu Schwarzbrot, Rührei, Speck oder gereiftem Käse.
- **Zubereitungsart:** Derselbe Kaffee schmeckt bei jeder Zubereitungsart anders. So funktioniert ein **Espresso** mit Zitrusfrüchten, Desserts mit Zitrusgeschmack, mit dunkler Schokolade aber auch zu herzhaften Speisen wie Steak, dunklen Bratengerichten oder einem Caesar's Salat. Und natürlich zu Eis, man denke an Affogato. Ein **Café Crème** passt zu Croissants, Brioche, Pfannkuchen, zu sehr vielen Desserts wie Torten, Nussgebäck oder milden Keksen. Ein **Cold Brew** harmoniert eher mit Brownies, einem Chäschiuechli, Muffins, Brioche oder Bagels aber auch mit Zitrusfrüchten.
- **Kaffeegetränke mit Milch:** Ein Cappuccino passt herrlich zu einem Tiramisu oder einem Gipfeli. Ein Caffè Latte zu einem Avocado Toast oder ein Caffè Macchiato zu verschiedenen Eiergerichten und Toasts. ■



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

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

Kurse: Arbeitsrecht & Arbeitssicherheit

L-GAV-Kurse 2025

Zürich: 30. Oktober 2025
Jeweils von 13.30-16.30 Uhr

KOPAS-Kurse 2025

Zürich, Affoltern: 2. Oktober /
27. November 2025
Jeweils von 8.30-16.30 Uhr

Kaffee-Sommelier 2025

Herbst 2025:

Kurstage 1 & 2: 24. & 25. September 2025
(Blasercafé, Bern)

Kurstage 3 & 4: 7. & 8. Oktober 2025
(Zürich)

Kurstage 5 & 6: 22. & 23. Oktober 2025
(Turm Kaffee Schlieren, Zürich)

Prüfungstag: Freitag, 21. November 2025
(Zürich)

Kaffeeland Schweiz

Tag des Kaffees

Schweiz: Mittwoch, 1. Oktober 2025

Swiss Coffee Festival

22. bis 23. November 2025 / StageOne,
Zürich

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

**BERATUNG · KURSE
CHECKLISTEN**

*Mitgliedermagazin
& Newsletter*

**Politisch
engagiert**

www.cafetier.ch

**JOIN
the
CLUB**

**EVENTS
&
TAGUNGEN**

**KOSTENLOSE
DOWNLOADS**

VERGÜNSTIGUNGEN
Vorzugskonditionen
bei Partnerfirmen

RABATTE
AUF KMU-
VERSICHERUNGEN



JETZT ANMELDEN

CafetierSuisse®
Individuelle Gastronomie