



CAFÉBISTRO



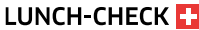


















Offizielles Magazin von CafetierSuisse. Ausgabe 2025/4



Medienkonferenz und Kaffeepreisumfrage S. 4 & 5 | Dienstleistungen CafetierSuisse S. 7 | Neue Mindestlöhne 2026 S. 11 | Eine/r von uns S. 12 & 13 | Mitglieder werben Mitglieder S. 16 | Kurz News S. 19 | Rechtsfrage zum Thema Pausen S. 20 | Alkoholabgabe 2026 S. 22 | Schweizer Kaffee Sommelier S. 25 | Termine S. 27


CafetierSuisse®
Individuelle Gastronomie

Partner

 <p>Nestlé Waters (Suisse) S.A. Rte. treize cantons 1525 Henniez Tel. 026 668 68 68 www.nestle-waters.com</p>	 <p>Turm Handels AG Martinsbruggstrasse 90 9016 St. Gallen Tel. 071 288 17 35 www.turmkafee.ch</p>	<p>SCHWEIZER LUNCH-CHECK Postfach 2120 8027 Zürich Tel. 044 202 02 08 www.lunch-check.ch</p> 
 <p>Blaser Café AG Güterstrasse 4 3001 Bern Tel. 031 380 55 55 www.blasercafe.ch</p>	 <p>Stoll Kaffee AG Austrasse 38 8045 Zürich Tel. 044 463 33 78 www.stoll-kafee.ch</p>	 <p>Henauer Kaffee Hofstrasse 9 8181 Höri Tel. 044 861 17 88 www.henauer-kafee.ch</p>
 <p>A. Kuster Sirocco AG Hauptstrasse 22 8716 Schmerikon Tel. 055 286 31 31 www.sirocco.ch</p>	 <p>Illycafé AG Wiesengrundstrasse 1 8800 Thalwil Tel. 044 723 10 2 www.illycafe.ch</p>	 <p>UCC Coffee Switzerland AG Bernstrasse 180 3052 Zollikofen Tel. 031 915 53 53 www.ucc-coffee.ch</p>
 <p>BRITA Wasser-Filter- Systeme AG Gasmatt 6 6025 Neudorf Tel. 041 932 42 30 www.brita.ch</p>	 <p>Cimbali Group Switzerland AG Schaffhauserstrasse 134 8152 Glattbrugg Tel. 043 299 70 70 www.cimbaligroup.ch</p>	 <p>CAFINA AG Kaffeemaschinen Untere Bühstrasse 13 4800 Zofingen Tel. 062 889 42 42</p>
 <p>Gehrig Group AG Bäulerwisenstrasse 1 8152 Glattbrugg Tel. 043 211 56 56 info@gehriggroup.ch</p>	 <p>frigemo AG Route de Neuchâtel 49 2088 Cressier Tel. 058 433 91 11 www.frigemo.ch</p>	 <p>Mazuvo AG Brunnenstrasse 14 8604 Volketswil Tel. +41 44 908 26 26 info@mazuvo.ch</p>
 <p>Labor Zollinger AG Schärenmoosstr. 105 8052 Zürich Tel. 044 302 31 31 www.laborzollinger.ch</p>	 <p>CWS-boco Suisse SA Industriestrasse 20 8152 Glattbrugg Tel. 0800 800 297 www.cws.com/de-CH</p>	 <p>AVIA A.H. Meyer & Cie AG Badenerstrasse 329 8003 Zürich Tel. 044 498 15 15 www.ahmeyer.ch</p>
 <p>FLM Kassensysteme AG Buholzstrasse 4 6032 Emmen Tel. 041 262 04 04 www.flm.ch</p>	 <p>SCS Storeconcept AG Oltnerstrasse 19 4614 Hägendorf Tel. 062 387 78 00 info@storeconcept.ch</p>	 <p>Maison Agathe SA Route du Pré-au-Comte 1844 Villeneuve Tel. 079 458 55 56 www.biscuits-agathe.ch</p>

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

«Verhandlungen, Vereinbarungen und Verträge»

Geschätzte Mitglieder und werte Partner

Auf Seite 11 dieses Magazins finden Sie die Information zu den neuen Mindestlöhnen, gültig per 01.01.2026. Sie sind das Resultat einer Vereinbarung der Arbeitgeber-Seite GastroSuisse, Hotel- und Gastronomieverbände, als Teil der SCA, mit den Arbeitnehmerorganisationen Hotel- und Gastro-Union, UNIA und SYNA. Weil wir die Verhandlungen über einen neuen L-GAV Gastronomie aufgenommen haben, wurde vereinbart, dass die Mindestlöhne für 2026 und 2027 jeweils gemäss der Teuerungsprognose des SECO im September angehoben werden. Damit fallen die jährlichen Lohnverhandlungen weg, das verschafft Zeit für die wichtigen Verhandlungen zu einem neuen, guten L-GAV.



Was wir als Verband für unsere Mitglieder übernehmen, machen Sie als Unternehmer täglich: Verhandlungen mit Lieferanten, Vereinbarungen mit Dienstleistern oder Verträge mit Mitarbeitenden. In der Verhandlungsphase wird ausgemacht, was in Verträgen stehen soll. Sobald diese Vereinbarungen für alle verbindlich sind, werden sie eingehalten – auch wenn das nicht immer der Fall ist. Meine Meinung dazu: «Ein guter Vertrag hinterlässt auf beiden Seiten eine mittlere Unzufriedenheit». So ist die Chance gross, dass er lange Zeit hält.

Wir zählen auf Sie: Nutzen Sie die Gelegenheit, im Kollegenkreis Werbung für unseren Verband zu machen, zum beiderseitigen Vorteil. Aktuell haben wir wieder den Kaffeepreis erhoben, diesmal neben dem Café crème auch den Preis für den Cappuccino – Sie haben es vielleicht in den Medien gesehen, sonst hier auf den Seiten 4–5.

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

Herzliche Grüsse

Hans-Peter Oettli

SWICA

SWICA Kranken-
versicherung 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

Über 60 Jahre
Vorsorge-Gewerbe-Schweiz
Pensionskassen als ein zentraler Baustein
Privatvorsorge und -renten-Sicherung

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

Kaffeepreisumfrage 2025

Preise steigen weiter – Cappuccino erstmals im Fokus

Der Preisdruck bleibt spürbar: Ein Café crème kostet in der Deutschschweiz im Durchschnitt CHF 4.65 – rund sieben Rappen mehr als im Vorjahr. Damit setzt sich der Aufwärtstrend fort, der seit mehreren Jahren anhält. Neu hat CafetierSuisse erstmals auch den Preis für den Cappuccino erhoben – das beliebteste Milchkaffegetränk der Schweiz kostet im Schnitt CHF 5.37. Die Ergebnisse der Umfrage wurden an der Medienkonferenz vom 24. November 2025 vorgestellt. Das CaféBistro liefert den Mitgliedern eine ausführliche Auswertung und Einordnung.

Preise steigen weiter – und der Druck bleibt hoch

Die 38. Kaffeepreisumfrage von CafetierSuisse zeigt auch dieses Jahr ein klares Bild: Die Verkaufspreise für den Café crème steigen weiter. Mit einem Durchschnittspreis von CHF 4.65 liegt der Kaffee heute rund 40 Rappen höher als noch vor fünf Jahren. Gründe dafür sind die bekannten Kostentreiber – steigende Mieten, höhere Löhne infolge des L-GAV und anhaltend hohe Energie- und Rohkaffeepreise.

«Die Branche steht weiterhin unter Kosten- und Preisdruck. Viele Betriebe müssen ihre Preise anpassen, um die Qualität und den Betrieb langfristig zu sichern», sagt Hans-Peter Oettli, Präsident von CafetierSuisse. «Dass die Konsumentinnen und Konsumenten bereit sind, einen fairen Preis für guten Kaffee zu bezahlen, ist erfreulich – es zeigt Wertschätzung für das Handwerk.»

Die Erhebung belegt zudem, dass sich die Preiserhöhungen inzwischen in allen Regionen zeigen – von den urbanen Zentren bis in ländlichere Gebiete. Der Trend zu höheren Verkaufspreisen hat sich damit schweizweit verfestigt.

Regionale Unterschiede bleiben bestehen

Die Detailauswertung, die CafetierSuisse an der Medienkonferenz vom 24. November präsentiert hat, zeigt erneut deutliche regionale Preisunterschiede. Am teuersten bleibt der Grossraum Zürich: Sowohl der Kanton Zürich (Ø CHF 4.84) als auch die Stadt Zürich (Ø CHF 4.91) liegen an der Spitze. Ebenfalls hoch sind die Preise in den Städten Luzern (Ø CHF 4.88) und St. Gallen (Ø CHF 4.75) sowie in Basel-Stadt (Ø CHF 4.75) und im Kanton Zug (Ø CHF 4.84).

Im Mittelfeld bewegen sich Kantone wie Luzern (Ø CHF 4.74), St. Gallen (Ø CHF 4.64) und die Zentralschweiz insgesamt (Ø CHF 4.65).

Etwas tiefere Durchschnittspreise verzeichnen dagegen Bern (Ø CHF 4.51), Aargau (Ø CHF 4.54) und Solothurn (Ø CHF 4.47) sowie Teile der Ostschweiz (Ø CHF 4.59).

Die Gründe dafür liegen auf der Hand: Unterschiedliche Mietniveaus, lokale Konkurrenzsituationen und individuelle Standortstrategien prägen die Preisgestaltung. «Entscheidend ist, dass jeder Betrieb seinen Preis unternehmerisch kalkuliert – basierend auf Kosten, Konzept und Zielpublikum», betont Geschäftsführerin Sylvie Vogt. «Unsere Aufgabe ist es, Transparenz zu schaffen und Entwicklungen aufzuzeigen – nicht, Preise zu diktieren.»

Neu im Fokus: Cappuccino als Vergleichsgrösse

Erstmals wurde im Rahmen der Kaffeepreisumfrage auch der Cappuccino erhoben – und liegt – erwartbar – mit CHF 5.37 im deutschschweizer Durchschnitt noch einmal deutlich über dem Café crème. Die Erweiterung der Erhebung trägt der Realität in den Betrieben Rechnung: Der Cappuccino ist in den letzten Jahren zum meistbestellten Milchkaffegetränk geworden – ob im gemütlichen Café oder im urbanen Take-away.

«Mit dem Cappuccino erfassen wir neu ein Produkt, das in vielen Betrieben einen hohen Absatz hat», erklärt Hans-Peter Oettli. «Das erlaubt uns künftig, die Preisentwicklung zwischen klassischem Café crème und Milchkaffee besser zu vergleichen und langfristige Trends zu beobachten.»

Der Cappuccino ist nicht nur teurer in der Zubereitung – durch den höheren Milchanteil und den Mehraufwand an Arbeitszeit –, sondern auch Ausdruck veränderter Konsumgewohnheiten. Viele Gäste bevorzugen heute milchbasierte oder milchalternativen-basierte Spezialitäten.



Durchschnittspreis Café crème

Resultate 2024/2025	Ø 2024	Ø 2025	tiefst	höchst
Kanton Aargau	4.50	4.54	2.50	5.20
Kanton Bern	4.46	4.51	3.80	5.50
Kanton Basel-Landschaft	4.46	4.52	3.90	5.30
Kanton St. Gallen	4.55	4.64	3.80	5.50
Kanton Luzern	4.63	4.74	3.90	5.50
Kanton Solothurn	4.45	4.47	3.50	5.00
Kanton Zug	4.84	4.84	4.30	5.20
Kanton Zürich	4.78	4.84	3.00	6.00
Ostschweiz	4.51	4.59	3.00	5.50
Zentralschweiz	4.55	4.65	3.20	5.50
Ø Deutschschweiz	4.58	4.65		

Stadt-Resultate 2024/2025	Ø 2024	Ø 2025	tiefst	höchst
Basel Stadt	4.67	4.75	3.50	5.50
Bern	4.72	4.74	3.30	5.30
Luzern	4.72	4.88	3.50	5.50
St. Gallen	4.70	4.75	3.80	5.40
Thun	4.60	4.66	3.50	4.80
Winterthur	4.67	4.69	3.50	5.30
Zürich	4.86	4.91	3.60	6.00
Zug	4.80	4.85	4.80	5.20

Ausblick: Stabilisierung oder weiterer Anstieg?

Wie sich die Preise 2026 entwickeln, hängt von der allgemeinen Wirtschaftslage ab. Zwar deuten erste Signale auf eine gewisse Entspannung bei den Energiekosten hin, doch bleiben Löhne und Mieten (siehe Seite 11) zentrale Faktoren. Auch der Wettbewerb um qualifiziertes Personal spielt eine wichtige Rolle.

Auch für das Jahr 2026 rechnet CafetierSuisse in der Tendenz mit weiteren Preiserhöhungen – im bekannten Rahmen von bis zu 10 bis 20 Rappen.

«Nach mehreren Jahren mit deutlichen Anpassungen ist keine Trendumkehr in Sicht», sagt Hans-Peter Oettli. «Viele Betriebe werden ihre Preise auch im kommenden Jahr anpassen müssen. Wir müssen anerkennen, dass Qualität und gute Arbeitsbedingungen ihren Preis haben – auch in der Tasse.»

Damit bleibt die Preisentwicklung ein Spiegel der wirtschaftlichen Realität in der Gastronomie. CafetierSuisse wird die Entwicklung weiterhin eng begleiten – und mit der jährlichen Umfrage eine verlässliche Orientierung für die Branche bieten. ■

Kaffeekonsum in der Schweiz

Die Schweizerinnen und Schweizer haben im Jahr 2024 im Durchschnitt **1257 Tassen Kaffee** pro Jahr getrunken. Damit belegen wir zusammen mit Finnland (1528 Tassen) und Schweden (1250 Tassen) einen weltweiten Spitzenplatz in Sachen Kaffeekonsum.

Cascara – Zwischen Tee und Kaffee

Cascara ist die getrocknete Schale der Kaffeeirsche. Einst als Nebenprodukt kaum beachtet, wird sie heute als eigenständiges Getränk gefeiert. Cascara verbindet Nachhaltigkeit mit Genuss und eröffnet der Gastronomie neue Wege.



Quelle: Café Import Europe

Was aussieht wie Tee, ist in Wahrheit Kaffee in seiner ursprünglichsten Form: Cascara, die getrocknete Fruchtschale der Kaffeeirsche.

Lange Zeit galt sie als Nebenprodukt. Früher kompostiert, erlebt Cascara heute eine Renaissance.

Von der Kaffeeirsche zur Tasse

Cascara bedeutet auf Spanisch schlicht «Schale». Nach der Ernte werden die Kaffeeirschen aufgebrochen, das Fruchtfleisch von den Bohnen getrennt und die Schalen getrocknet. So entsteht ein Auf-

gussgetränk, das geschmacklich zwischen Früchtetee und Cold Brew liegt.

Cascara steht für eine ganzheitliche Nutzung der Kaffeepflanze. Statt die Schalen zu entsorgen, wird daraus ein eigenständiges Produkt mit Charakter. ■

Gesamter Artikel lesen:



Über Henauer Kaffee

Seit 1896 steht Henauer Kaffee für Leidenschaft, Handwerk und Qualität. Die Rösterei aus Höri (ZH) vereint Spitzenkaffees und Offentees und unterstützt Betriebe dabei, Genuss erlebbar zu machen. Mehr Informationen: www.henauer-kaffee.ch

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?



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

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, Familienzusicherungskasse 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



Genussvolle Wintermomente



Winter Moments Bio-Rooibos mit Gewürzen

Ausgewogene Kräutermischung aus sanftem Rooibos und Honeybush, fruchtig abgerundet mit Orange. Wärmende Gewürze wie Zimt und Nelke verwandeln kalte Tage in besondere Wintermomente.



WINTER MOMENTS HOT TODDY

Exklusives Gastro-Rezept mit Sirocco Winter Moments

Für 20 Tassen à je ca. 3dl

Zubereitungszeit: 20 Min.

ZUTATEN

5 Liter	Wasser
5	Bio-Orangen
5	Bio-Zitronen
200 g	Ingwer
5	Zimtstangen
60g oder 20 Beutel	Sirocco Winter Moments
200g	Honig
5 dl	Whisky
2	Bio-Orangen (Garnitur)

ZUBEREITUNG

Aufguss vorbereiten (20 Portionen): Wasser in eine Pfanne geben. Von den Orangen und Zitronen mit einem Sparschäler die Schale abschälen und von den Orangen den Saft auspressen. Zitronen- und Orangenschale und Orangensaft zum Wasser geben. Ingwer in feine Scheiben schneiden, mit den Zimtstangen begeben. Aufkochen, sobald das Wasser kocht die Pfanne vom Herd nehmen, Teebeutel begeben und zugedeckt ca. 8 Min. ziehen lassen. Teebeutel herausnehmen, Tee mit Honig süssen und Absieben.

Hot Toddy (pro Tasse): 2 dl Aufguss erhitzen, mit 0.25 dl Whisky in eine Tasse geben. Orange in feine Scheiben schneiden, den Hot Toddy mit zwei halben Orangenscheiben garnieren.

Exklusiver Sirocco Tipp: Hot Toddy mit Birnel statt Honig süssen. So ist er vegan.

Viel Spass beim Geniessen!

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 Prämierrabatten 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



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.

L-GAV Mindestlöhne

Mindestlöhne 2026 stehen fest



Ihre Meinung zu den L-GAV-Neuverhandlungen ist gefragt!

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.

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

Die Sozialpartner im Gastgewerbe haben die definitiven Mindestlöhne für 2026 festgelegt. Wie bereits im Mai vereinbart, steigen die Löhne um die durchschnittliche Jahresteuierung. Grundlage für den Teuerungsausgleich ist die SECO-Prognose. Die neuen Mindestlöhne gelten ab dem 1. Januar 2026 bzw. zu Beginn der Sommersaison 2026. Damit schaffen die Sozialpartner Planungssicherheit, um sich auf die Verhandlungen über einen neuen Gesamtarbeitsvertrag (L-GAV) konzentrieren zu können. ■

Eine Übersicht zu den neuen Mindestlöhnen finden Sie hier:

Mindestlohnstufe	2025	2026 (ab 1. Januar resp. Sommersaison)
Kat. Ia (Mitarbeitende ohne Berufslehre)	3706.–	3713.–
Kat. Ib (Mitarbeitende ohne Berufslehre, mit Progresso-Attest)	3935.–	3943.–
Kat. II (Mitarbeitende mit eidg. Berufsattest o. ä.)	4062.–	4070.–
Kat. IIIa (Mitarbeitende mit eidg. Fähigkeitszeugnis o. ä.)	4519.–	4528.–
Kat. IIIb (Mitarbeitende mit eidg. Fähigkeitszeugnis und Weiterbildung)	4626.–	4635.–
Kat. IV (Mitarbeitende mit einer Berufsprüfung)	5282.–	5293.–
Praktikanten und Praktikantinnen	2385.–	2390.–

Übersicht Mindestlöhne

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

Eine/r von uns

Café Schefer: «Tradition schafft Vertrauen»

Seit über 70 Jahren gehört der Schefer fest zum Ortsbild von Einsiedeln. Was als kleine Bäckerei begann, ist heute ein vielseitiges Gastrounternehmen mit sieben Standorten. Raffael Schefer führt zusammen mit seiner Frau Lucia den Betrieb in dritter Generation – und hält dabei an Werten fest, die das Familienunternehmen gross gemacht haben.

Wer das Café Schefer in Einsiedeln betritt, fühlt sich sofort willkommen. Der Duft von frischem Brot liegt in der Luft, die Räumlichkeiten sind modern und doch gemütlich. Zwischen Kaffeetassen und Gebäck sitzt die Studentin neben dem Buezer, gleich daneben plaudert eine Seniorengruppe über das Wetter. Schnell wird klar: Hier kennt man sich. Das Schefer ist ein Treffpunkt für alle – und das seit über 70 Jahren.

Ein Familienbetrieb mit Geschichte

Der Traditionsbetrieb wird heute in dritter Generation geführt: «Meine Grosseltern haben das Café 30 Jahre geführt, meine Eltern ebenfalls und jetzt sind meine Frau und ich dran», erzählt Geschäftsführer und Inhaber Raffael Schefer. Seit zwanzig Jahren arbeitet er bereits im Familienunternehmen. 2015 hat er es dann übernommen. Ursprünglich stammt die Familie aus dem Bäckereigewerbe. Schon früh erkannten seine Eltern den Geist der Zeit und erweiterten die klassische Bäckerei um mehrere Cafés. Heute beschäftigt der Traditionsbetrieb rund 150 Mitarbeitende und betreibt sieben Standorte. Die meisten davon befinden sich in und um Einsiedeln, aber auch in Wädenswil und in Freienbach ist der Schefer vertreten.

Herzstück des Unternehmens ist die 1200 Quadratmeter grosse Backstube in Einsiedeln. Hier werden alle Produkte hergestellt – vom feinen Gebäck bis zum beliebten 72-Stunden-Brot, das durch seine lange Teigruhe besonders bekömmlich ist. «Wir verwenden Mehl aus der Region», betont Schefer. «Das Brot soll nicht nur gut schmecken, sondern auch lange frisch bleiben.

Wir müssen Produkte anbieten, die die Probleme der Leute lösen.» Von Einsiedeln aus werden jeweils früh morgens alle Filialen beliefert.

Inzwischen haben alle Filialen ein Café. Die Grösse der Betriebe unterscheiden sich jedoch stark. Während sich in Einsiedeln direkt am Bahnhof das grösste Café inklusive Laden befindet, haben andere Selbstbedienungskonzepte und wieder andere verfügen über grosse Küchen, wo verschiedene Mittagsmenüs gezaubert werden.

Der Chef schaut jeden Tag in der Backstube vorbei

Als gelernter Chef-Bäcker-Konditor kennt sich Raffael Schefer mit dem Handwerk bestens aus. Zwischen fünf und sechs Uhr morgens schaut er jeweils in der Backstube vorbei. «Es ist mir wichtig, dass ich einen engen Kontakt zur Produktion pflege», sagt er. Für den ehemaligen Bäcker ist das gar nicht mal so eine unchristliche Uhrzeit. «Mein Tag fängt nicht mehr so früh an, wie auch schon», so der 42-Jährige. Immerhin: Schefer wohnt mit seiner Familie direkt oberhalb der Backstube.

Ein Treffpunkt für alle

Ob Handwerker, Velofahrerin oder Touristen: im Schefer ist jeder willkommen. «Bei uns sitzt der Bauarbeiter neben dem Manager, und keiner ist fehl am Platz», sagt Schefer. Dieses niederschwellige Konzept ist ihm besonders wichtig.

Entsprechend vielfältig ist das Angebot: Das Mittagsmenü reicht von Pastetli mit Fleischbällchen bis zum Hirschkraut. Natürlich gibt es immer eine vegetarische Alternative. Besonders beliebt sind die Wochenhits, die täglich frisch zubereitet und am Vortag auf Instagram angeteasert werden.

Pro Standort täglich bis zu 1000 Gäste

Raffael Schefer und seine Frau investieren viel in den Markenaufbau. «Ich möchte, dass der Schefer bei den Leuten präsent ist: Als Bäckerei, als Ort für den Zmittag



Lucia und Raffael Schefer führen das Schefer seit zehn Jahren in dritter Generation.

und als gemütliches Café.» Werte wie Qualität, Regionalität und Menschlichkeit stehen im Zentrum. «Wir sind Inhaber, die das mit Herz und Seele machen – und das soll man auch spüren», sagt Schefer. Der Familiencharakter sei trotz der Grösse des Unternehmens nach wie vor spürbar. Auch als Lehrbetrieb trägt das Schefer Verantwortung: Neun Lernende werden aktuell ausgebildet. Für den Unternehmer ist klar: «Wir müssen unsere Zukunft selbst sichern», betont Schefer.

Das Konzept scheint aufzugehen: Je nach Wetterlage bedient der Schefer pro Standort täglich zwischen 500 und 1000 Gäste. Auch der Tagestourismus spielt dem Betrieb in die Karten. Und bei all dem Wachstum bleibt der Kern unverändert.

«Tradition schafft Vertrauen – sowohl für unsere Mitarbeitenden, als auch für unsere Kunden», sagt Schefer. «Wir können in allen Bereichen auf Tradition aufbauen. Tradition kann auch ein Getränk oder ein Gebäck sein. Viele wählen das, was ihnen vertraut ist – und das ist gut so.» ■

6 Fragen an...

Raffael Schefer

Was begeistert Sie an Ihrem Beruf?

Raffael Schefer: Mein Beruf ist sehr emotional. Lebensmittel sind etwas Wunderschönes, weil sie alle betreffen. Ernährung ist ein wichtiges Thema, das uns alle verbindet. Erst kürzlich hatten wir Tag der offenen Tür mit rund 1000 Besucherinnen und Besuchern. Das zeigt, wie viel Freude gutes Essen und Handwerk auslöst.

Was macht das Café Schefer einzigartig?

Wir leben unseren Bäckerei-Hintergrund bis heute. Bei uns gibt es immer Brot in irgendeiner Form. Obwohl wir inzwischen sieben Standorte haben, sind wir nach wie vor ein Familienbetrieb. Diese familiäre Atmosphäre ist uns sehr wichtig und prägt alles, was wir tun.

Warum sind Sie Mitglied bei CafetierSuisse?

Oft ist man gemeinsam stärker als alleine. In unserer Branche gibt es immer wieder Herausforderungen, bei denen der Austausch



Das Frühstück im Café Schefer hat einiges zu bieten.



Der Hauptstandort ist das Café beim Bahnhof in Einsiedeln. Dieses lädt definitiv zum Verweilen ein.



Bekannt wurde die Familie Schefer einst mit ihrer traditionsreichen Bäckerei.

wichtig ist. Der Erfahrungsaustausch innerhalb von CafetierSuisse ist sehr wertvoll. Man kann von positiven wie auch negativen Beispielen anderer lernen. Das macht vieles einfacher.

Was bedeutet Kaffee für Sie?

Kaffee ist für mich fast wichtiger als Wasser. Mein Tag beginnt mit Kaffee – und endet oft auch damit.

Welche Trends beobachten Sie aktuell in der Gastronomie?

Ich beobachte, dass Gäste mittags gerne kleinere Gerichte wählen, die sie individuell zusammenstellen können. Das gilt besonders für Berufstätige. Flexibilität ist entscheidend. Zudem kochen wir immer häufiger schweinefleischfrei. Teilweise aus Rücksicht auf unsere muslimischen Gäste, aber auch, weil die Nachfrage allgemein gestiegen ist.

Café Schefer, Einsiedeln

Bahnhofplatz 20, 8840 Einsiedeln
Montag bis Sonntag geöffnet
www.baeckerei-schefer.ch

Wo trifft man Sie, wenn Sie nicht gerade arbeiten?

Ich bin gerne aktiv. Im Sommer fahre ich gerne Velo und im Winter trifft man mich auf den Ski an. Und natürlich verbringe ich viel Zeit mit meiner Frau und meinen beiden Söhnen. ■

USP: 72-Stunden-Brote, Tradition, familiäre Atmosphäre

Caffe: 4.50 Fr.

Espresso: 4.50 Fr.

Kaffeemaschine: Scherrer, Cafina & Franke

Anzahl Mitarbeitende: 150

Anzahl Plätze: 42 Innenplätze, 56 Terrassenplätze (Café Schefer, Einsiedeln)

FAQ Kaffee

Kaffee-Sensorik

Die Sensorik beim Kaffee ist ein sehr weitreichendes Thema, das jeden Umfang dieses Heftes weit sprengen würde. So haben wir uns auf die vier sensorischen Hauptfaktoren beim Kaffee konzentriert sowie das Thema «Bitterstoffe» in den Fokus gerückt.

Was ist Sensorik?

Sensorik ist grösstenteils Wissenschaft, d.h. man kann vieles erlernen, also «wissen» und in objektiv messbare Faktoren gießen. Die sensorische Gesamtgeschmacks-wahrnehmung besteht generell aus den Sinneswahrnehmungen: Optik, Akustik, Gustatorik, Olfaktorik und Haptik.

Sensorische Tests sind in allen Bereichen des Kaffeekreislaufes unumgänglich: beim Rohkaffee, in der Produktion, in Röstereien, in der Technik bzw. dem Maschinenbereich, sowie in der Zubereitung wie beispielsweise in der Gastronomie.

Jeder Mensch kann Sensorik, jeder Mensch kann schmecken und riechen. Eine angeborene Wahrnehmung. Ein sensorisches Gedächtnis lässt sich für jeden Menschen – relativ leicht – erlernen und aufbauen. Der Unterschied zu sogenannten Experten ist oft nur der, dass man Eindrücke nicht benennen kann, das Vokabular nicht kennt und einen massiven Trainingsnachteil hat. Hinzu kommt, dass Kaffeeverkostungen komplizierter sind als Weinverkostungen, wo nur das richtig temperierte Produkt entscheidet, beim Kaffee hängt noch zusätzlich viel von Zubereitung, Mahlung und Mahlgrad, Temperatur, Härte des Wassers oder von den Tassen ab.

Die Möglichkeiten der Sensorik werden permanent unterschätzt. Denn schon mit einem einfachen Vergleichstest oder einem Rangordnungstest kann man gut Aufschluss über das eigene Kaffeeprodukt bekommen. Allgemein gültige Empfehlungen über den besten Kaffee gibt es ohnehin nicht.

Die **optische Wahrnehmung** kann beim Kaffee die Porosität und Farbe der Crema sein, sowie deren Zeichnung und Glanz, aber auch die Farbe des Kaffees. Allerdings sagt die Optik nur wenig über die Qualität des Kaffees aus. Auch die viel zitierte Crema selbst ist nur bedingt von Bedeutung. Mehr Aufschluss geben **Gustatorik, Olfaktorik und Haptik**.

Letztere bedeutet eigentlich Tastsinn, aber hier beim Kaffee bedeutet die Haptik vor allem **Mundgefühl**. Abgeleitet vom Englischen «Mouthfeeling». Gleichzusetzen mit dem aus der Weinsprache kommenden Begriff einer «Textur». Man denke an einen cremigen Cappuccino oder einen dickflüssigen Espresso.

Beim Vorgang selbst werden vorwiegend mit der Zunge und weniger mit dem Gaumen die Beschaffenheit von Nahrung und Getränken erkundet. Was bei festem Essen leichter ist, bleibt beim Kaffee als Flüssigkeit etwas eingeschränkt, angesiedelt irgendwo zwischen dick- und dünnflüssig. Verwendete Beschreibungen lesen sich dann wie Tee-ähnlich, cremig, seidig, rund, sirup-ähnlich, konzentriert, etc.

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

Aroma = Wahrnehmung von Geschmack und Geruch

Warum schmeckt Kaffee bitter?

Oft wird der Geschmack mit retronasalem Geruch verwechselt. Bei der Geschmackswahrnehmung (Gustatorik) unterscheidet man 5 Grundgeschmacksarten, die über die Rezeptoren der Zunge wahrgenommen

werden: süß (Zuckergehalt), salzig (Mineralgehalt), sauer und bitter, umami (Proteinerkennung). Auch fettig, metallisch bzw. alkalisch kann wahrgenommen werden, wobei die beiden letzteren aufgrund der Mineralien im Kaffeewasser auch für den Kaffee von Bedeutung sind.

Ein Hauptmerkmal beim Kaffee sind die Bitterstoffe, die zum Kaffee untrennbar dazugehören. Das ist der Grund, warum Kinder meist keinen Kaffee mögen. Grundsätzlich schmeckt Kaffee immer bitter. Einerseits liegt das am Koffein, andererseits an den Röstreaktionen. Während das Koffein nur rund 10% des Bittergeschmacks ausmacht und bei der Röstung nicht zerfällt, sind es vor allem die Chlorogensäuren, die das Geschmacksbild prägen.

Wie entsteht der gute Kaffee?

Letztendlich liegt es in der Kunst des Röstmeisters, eine Balance zwischen Bitterkeit, Säure und Körper zu finden. Ist die Röstung zu hell, stechen die Säuren (unangenehm) hervor, der Körper ist schwach. Ist die Röstung zu lange und zu dunkel, baut sich die gewollte, fruchtige Säure wieder ab, und die wohligen Bitterstoffe verwandeln sich in harsche und derbe Noten. Die Wissenschaft gepaart mit Knowhow, Erfahrung und Fingerspitzengefühl führen also hier erst zum gewünschten Spitzenprodukt. ■

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



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-kaffee.ch



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



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



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



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

Anzeige



Wasser- Intensiv-Seminar für Kaffee-Profis

In unseren Wasser-Intensiv-Seminaren für Kaffee-Profis nehmen wir Sie mit in die Welt des Wassers und entführen Sie mit unterschiedlichsten Wässern und Cuppings auf eine sensorische Entdeckungsreise. Entfalten Sie das volle Potenzial Ihres Kaffees.

Turn on know-how.



Mehr Infos und
Anmeldung
www.brita.ch

**WATER
ACADEMY**



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.

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.

Haben Sie Fragen dazu?

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

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

Wir servieren. Schweizweit.



GEHRIG Swiss
Gastro
Service



gehriggroup.ch

Aus den Tiefen unseres Archives

Manfred Beck, Winterthur hat Jahrzehnte unser Verbandsorgan als Redaktor betreut. Seine betriebswirtschaftlichen Berichte und Analysen waren legendär.

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.

Dieses Thema hat vor 50 Jahren schweizweit sehr stark die Gemüter bewegt und vielschichtige Emotionen hervorgerufen. Zu jener Zeit hat ein Aufschlag von Fr. 0.10 pro Tasse Kaffee noch zu einem finanziellen Zusammenbruch schweizerischer Haushalte geführt.

Artikel aus unserer Ausgabe von April 1977

Warum wir die Tasse Kaffee nicht billiger verkaufen können!

Liebe Leser

Nicht erst seit der berühmt-berüchtigten Fernsehsendung hat der Konsument den Eindruck, das Gastgewerbe würde am Kaffee zu viel verdienen. Mancher findet es absolut glaubhaft, wenn behauptet wird, dass wir im Stande wären, den Preisaufschlag auf dem Röstkaffee selbst zu tragen.

Tatsache ist, dass wir in diesem Jahr je nach Betriebsgrösse zwischen 6000 und 25000 Franken mehr für den Kaffee-Einkauf werden ausgeben müssen. Solche Beträge können wir unmöglich verkraften. Zu Recht aber fragt der Gast, weshalb zu Beginn der Rezession einzelne Gastwirte plötzlich zum Kaffee einen Gratisgipfel anbieten, die sogenannte «Tasse ohni Bode» propagieren oder gar den Tassenpreis offen herabsetzen konnten. Können wir es ihm verargen, wenn er da stutzig wurde?

Es muss einmal gesagt werden: Jene Kollegen, die aus Angst vor Umsatzrückgang die Preise senkten oder Gratisbeigaben anboten, haben die peinliche Diskussion um die Preisgestaltung im Gastgewerbe verschuldet. Ihr Verhalten war unkollegial und unklug. Auch sie wissen, dass die Preise im Gastgewerbe, nicht zu hoch sind, und dass an den Arbeitsbedingungen von Inhaber und Angestellten noch allherhand verbessert werden könnte, bevor man mit den Preisen hinuntergeht.

Nun hört man da und dort den Vorwurf, dass die gutfrequentierten Betriebe mehr verlangten, als sie müssten. Der Vorwurf scheint auf den ersten Blick nicht unberechtigt. Wer aber macht die überdurchschnittlichen Umsätze? Es sind Betriebe an allerbesten Geschäftslagen; dann sind die Mietzinse entsprechend



höher. Oder es sind Cafeterias mit kostspieliger Einrichtung, grossen Tassen, hoher Dosierung und Beigabe von Rahm zum Kaffee; dann ist ein hoher Preis erst recht gerechtfertigt. Oder es sind Betriebe, die seit Jahrzehnten gut geführt werden und sich dank grossem persönlichen Einsatz einen Ruf erworben haben, der ihnen den überdurchschnittlichen Zuspruch gebracht hat; dann wird ihnen niemand den Erfolg missgönnen.

Natürlich können Selbstbedienungsrestaurants, Imbissecken und Sibirer-Betriebe den Kaffee billiger verkaufen. Ihr Leistungsangebot ist anders gelagert, ihre Kosten kleiner. Ihre Kalkulationen, die zu niedrigeren Kaffeepreisen führen, sind begründet. Unsere herkömmliche Betriebsform, die dem Gast persönliche Bedienung und ungestörtes Verweilen in angenehmer Ambiance bietet, ist aber aufgrund aller Erfahrungen auf die heute üblichen Verkaufspreise angewiesen.

Im Übrigen geht es im Gastgewerbe ja nicht um Betriebe, bei denen ein unsichtbarer Profiteur aus dem Hintergrund agiert und seine Gewinne einstreicht, oder um Unternehmen, die eine marktbeherrschende Stellung ausnützen könnten. Der Geschäftsinhaber ist bekannt, sein Einsatz jedem ersichtlich und kontrollierbar.

Nein, unsere Verkaufspreise sind korrekt kalkuliert, unser Arbeitseinsatz dabei weit überdurchschnittlich und unsere Unternehmerrgewinne im Rahmen. Wir können den Kaffee nicht billiger verkaufen. Es ist im Gegenteil zu befürchten, dass wir unsere Preise nochmals im Ausmass der Preisentwicklung bei Rohkaffee werden erhöhen müssen. ■

Manfred Beck, Winterthur

Kurz News

Neues aus der Gastronomie

Fachkräftemangel entspannt sich – aber nicht überall

Nach dem Corona-Schock scheint sich der Arbeitsmarkt in der Gastronomie zu erholen. Das berichtet die «NZZ». Auf eine ausgeschriebene Stelle kommen heute wieder zwei Stellensuchende. Viele Betriebe erhalten mehrere Bewerbungen, vor allem im Service. Eng bleibt es in der Küche und bei Kaderstellen. Höhere Löhne, bessere Arbeitsbedingungen und ein frischeres Image machen die Branche wieder attraktiver: 2024 starteten mehr Junge eine Kochlehre als in den Vorjahren. Ganz unbeschwert ist die Lage aber nicht – steigende Preise und sinkende Konsumausgaben bremsen den Aufschwung.

Neues Kompetenzzentrum für Kaffee eröffnet

An der EHL Hospitality Business School in Lausanne wurde die Accademia Vergnano eröffnet. Wie das «Gastro Journal» berichtet, handelt es sich dabei um eine Kooperation zwischen Coca-Cola HBC Schweiz, Caffè Vergnano 1882 und der EHL. Das Zentrum soll Kaffee als festen Bestandteil in der Ausbildung künftiger Führungskräfte verankern und verbindet akademisches Wissen mit Praxis entlang der gesamten Wertschöpfungskette. In einem multifunktionalen Raum treffen Studierende, Fachleute und Kaffeeexperten aufeinander, um Qualität, Wissen und Kultur zu fördern.

Roboter-Barista serviert Kaffee rund um die Uhr

Wie «20 min» berichtet, steht im Neuhegi Center in Winterthur seit Kurzem ein voll-automatischer Barista von Hallo Café. Der Schweizer Kaffee-Roboter bereitet über 20 Sorten zu und liefert den Kaffee in weniger als zwei Minuten, ganz ohne Personal. Entwickelt wurde das Konzept in Zusammenarbeit mit Turm Kaffee, Partner von CafetierSuisse. Der Roboter ist bereits an mehreren Standorten im Einsatz und wurde mit dem «Prix du Design Industriel» ausgezeichnet. Ziel ist es, guten Kaffee überall und jederzeit verfügbar zu machen. ■

Anzeige



VON GASTRONOMEN FÜR GASTRONOMEN

**Was gut ist, wird noch besser:
Lunch-Check senkt per 01.01.2026
die Kommission für alle Akzeptanz-
stellen von 0.95% auf 0.9%.**

Als Genossenschaft setzen wir uns für faire Bedingungen und eine partnerschaftliche Zusammenarbeit in der Branche ein. Lunch-Check ist ein attraktives Zahlungsmittel, das Millionenumsätze exklusiv für die Gastronomie generiert.

Jetzt anmelden und profitieren!



LUNCH-CHECK 

Rechtsfrage

Pausenregelung – was man beachten muss

Wer arbeitet, muss Pausen machen. Es handelt sich dabei um eine gesetzliche Pflicht. Im Arbeitsalltag gibt es wenig Diskussionen über die Pausen-Thematik. Rechtlich stellen sich aber doch einige Fragen.

Die Vorschriften über die Pausen finden sich in den Artikeln 15 des Arbeitsgesetzes und 18 der Verordnung 1 zum Arbeitsgesetz. Die Länge der vorgeschriebenen Pausen hängt von der Dauer des Arbeitseinsatzes ab. Ein Einsatz über 5,5 Stunden berechtigt zu einer Pause von 15 Minuten, einer über 7 Stunden zu einer halben Stunde und einer über 9 Stunden und mehr zu einer Pause von einer Stunde. Eine stündige Pause darf auf zwei halbstündige Pausen aufgeteilt werden. Die Pausen müssen in der Mitte des Einsatzes liegen.

Bezahlte und unbezahlte Pausen

Grundsätzlich gilt die Pause nicht als Arbeitszeit, ausser man muss sich zur Verfügung des Arbeitgebers halten (Art. 15 Abs. 2 ArG). Der L-GAV thematisiert insbesondere die Essenszeit, welche nach Art. 15 Ziff. 2 L-GAV mindestens eine halbe Stunden umfassen muss. Auch da steht ausdrücklich, dass wenn man sich in der Essenszeit zur Verfügung halten muss, diese als Arbeitszeit gilt. Faktisch bedeutet dies, dass zwar eine Pause nach den Vorschriften des Arbeitsgesetzes gemacht wird, aber diese Pause bezahlt ist.

Die schwierigere Frage ist jene, was mit «zur Verfügung halten» gemeint ist. Rezeptionisten nehmen nicht selten das Telefon des Hauses mit an den Esstisch. Oder das Servicepersonal unterbricht das Mittagessen, wenn ein Gast ins Restaurant kommt. Entscheidend ist die Weisung bzw. stillschweigende Erwartung des Betriebes: Wird verlangt, dass das Telefon während der Pause nötigenfalls abgenommen wird und die Pause abgebrochen wird, wenn Gäste kommen, dann dürften Juristinnen und Juristen einhellig der Ansicht sein, dass man sich zur Verfügung halten musste und damit die Pause als Arbeitszeit zu zahlen ist.

Pausenbezug muss vom Arbeitgeber bewiesen werden

Gemäss Art. 73 Abs. 1 Bst. e ArGV1 müssen Pausen von einer halben Stunde und mehr sowohl nach ihrer Lage, wie auch nach ihrer Dauer aufgezeichnet werden. Es reicht damit nicht, wenn man jeweils am Mittag oder Abend einfach eine halbe Stunde von der Arbeitszeit abzieht. Sondern man muss den Pausenbeginn und das -ende exakt aufzeichnen. Ist ein Aufzeichnungsgerät (Badge/Fingerprintterminal) im Einsatz, so müssen die Mitarbeitenden bei beabsichtigten Pausen von einer halben Stunde und mehr angewiesen werden, dass sie ein- und ausstempeln. So mühsam es ist: Geht die Aufzeichnung vergessen, muss sie nachträglich so exakt wie möglich rekonstruiert werden.

Nimmt es ein Betrieb mit der Aufzeichnung der Pausen nicht so genau, so hat er im Falle eines Streits ein gröberes Beweisrisiko. Vor Jahren vertrat ich ein Betrieb, der seine Servicemitarbeitenden jeweils sehr unregelmässig essen liess, nämlich dann, wenn keine Gäste da waren. Statt die Pausenzeiten genau aufzuzeichnen, wurde diese einfach abgezogen. Das zuständige Gericht gab der Mitarbeitenden recht, als sie die nachträglichen Überstunden einklagte und argumentierte, sie hätte die Pausen nicht oder unregelmässig beziehen können und sich deshalb zur Verfügung halten müssen. Hätte der Betrieb eine genaue Aufzeichnung gehabt, hätte es anders ausgesehen.

Rauchpausen und WC-Pausen: Beahlt oder nicht?

Man kann sich nun die Frage stellen, ob die Arbeitgeberin verlangen kann, dass für den Gang auf das WC oder die Rauchpause ausgestempelt wird. Das ist in der Tat so. Das Aufsuchen der Toilette während der Arbeitszeit darf der Arbeitgeber zwar nicht verbieten, aber die entsprechende Zeit



Martin Schwegler, lic. iur. / RA

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

correct.ch

muss er nicht bezahlen. Das Rauchen in der Arbeitszeit kann der Arbeitgeber sogar verbieten. In den Pausen darf die Mitarbeiterin jedoch machen, was sie will.

Vereinzelte kommen Vorgesetzte auf die Idee, mit den rauchenden Mitarbeitenden zu vereinbaren, dass pro Tag bspw. eine Viertelstunde für die diversen Rauchpausen von der Arbeitszeit abgezogen wird. Eine solche Vereinbarung dürfte rechtlich unproblematisch sein und könnte beiden Interessen gerecht werden. ■

L-GAV Aus- und Weiterbildungen

L-GAV-Subventionen für alle bisherigen Kurse bestätigt

Gute Nachrichten für alle Betriebe im Gastgewerbe: Das Aus- und Weiterbildungsprojekt «Weiterbildung inklusive» des Landes-Gesamtarbeitsvertrags (L-GAV) wird auch 2026 fortgeführt – und zwar mit allen bisherigen Angeboten. Damit bleibt das bewährte Förderprogramm ein wichtiger Pfeiler zur Stärkung der Branche.

Seit 2010 profitieren Mitarbeitende im Gastgewerbe von rund **40 subventionierten Aus- und Weiterbildungen** – von der Basisqualifikation bis zum Nachdiplomstudium. Über **2000 Personen** schliessen jedes Jahr

eine solche Weiterbildung erfolgreich ab. Auch Betriebe profitieren: Sie erhalten weiterhin eine **Arbeitsausfallentschädigung** pro Kurs- und Prüfungstag, wenn ihre Mitarbeitenden an einer L-GAV-subventionierten Weiterbildung teilnehmen.

Zu den besonders beliebten Angeboten zählen die kostenlosen Grundprogramme **«Progresso»**, die **fide-Sprachkurse** sowie verschiedene Basiskurse in der Romandie. Diese bleiben auch 2026 vollständig subventioniert.

Neu gibt es drei **wichtige Anpassungen** im Programm:

- Die Entschädigung für die Nachholbildung EFZ wird erhöht.
- Auch der Abschluss der Nachholbildung EBA wird künftig subventioniert.
- Der branchenspezifische fide-Sprachkurs ist neu auch auf Englisch verfügbar – und wird ebenfalls über den L-GAV finanziert.

Für Cafetier-Betriebe bedeutet das: Ihre Mitarbeitenden können weiterhin von einer breiten Palette hochwertiger und günstiger Weiterbildungen profitieren. Ein Gewinn für Motivation, Fachkompetenz und Qualität im Betrieb.

Das vollständige Kursangebot und alle Details zur Finanzierung finden Sie unter: www.weiterbildunginklusive.ch ■

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.

Anzeige



PROGRESSO
mein-progresso.ch



Weil Ihr Betrieb Fachkräfte braucht:

Wir bilden Ihr Team aus.
Kostenlos und mit
Arbeitsausfallentschädigung
dank des L-GAV!

**DIE KURSDATEN
2026 SIND ONLINE!**



Alkoholabgabe

Strengere Kontrollen 2026

Der Austausch mit den Behörden hat gezeigt: Beim Thema Jugendschutz besteht weiterhin Handlungsbedarf. Insbesondere bei der Abgabe von Alkohol und Tabakprodukten an Minderjährige kam es im vergangenen Jahr bei Testkäufen zu besorgniserregenden Ergebnissen. In bis zu 75 Prozent der Fälle wurden Suchtmittel an Jugendliche abgegeben.

Ab 2026 werden die kantonalen Behörden die Kontrollen deutlich verschärfen. Neu gelten Testkäufe als offizielle Vollzugsabgabe. Sie werden anonym durchgeführt – und wer gegen die Vorschriften verstösst, muss mit einer gebührenpflichtigen Beanstandung rechnen. Bei Wiederholung droht eine Strafanzeige.

Tabakverkauf: das gilt für Betriebe

Seit dem **1. Oktober 2024** ist die Abgabe von **Tabakprodukten und E-Zigaretten an unter 18-Jährige verboten**. Verkaufsstellen müssen gut sichtbar auf dieses Verbot hinweisen und sind für die Alterskontrolle verantwortlich. Bitte beachten Sie zudem:

- Keine Abgabe an Minderjährige
- Kein Verkauf einzelner Zigaretten
- Keine erleichterte Abgabe (z. B. Jetons direkt auf Automaten)
- Keine Aktionen oder Rabatte

Alkoholabgabe: bekannte Regeln, neue Hilfsmittel

Unverändert gilt: **Alkohol darf nicht an unter 16-Jährige abgegeben werden**, Spirituosen erst ab 18 Jahren. Für die Alterskontrolle steht die **ID-Scan-App** zur Verfügung, mit der sich das Alter einfach per Scan eines amtlichen Ausweises überprüfen lässt.

Schulungen und Materialien

Kostenlose **Online-Schulungen** zum Thema Jugendschutz finden sich auf www.age-check.ch.

Die **Hinweisschilder für Alkohol- und Tabakverkauf** wurden aktualisiert und können über **Sucht Schweiz** heruntergeladen oder im **CafetierSuisse-Shop** bestellt werden. Viele Betriebe verwenden noch alte Versionen – bitte ersetzen Sie diese rechtzeitig.

Wer die geltenden Vorschriften kennt und umsetzt, schützt nicht nur Jugendliche, sondern auch sich selbst vor unangenehmen Konsequenzen. CafetierSuisse empfiehlt, Mitarbeitende zu sensibilisieren und die Hinweismaterialien im Betrieb zu überprüfen. ■

Das Gesetz **verbietet** den Verkauf und die kostenlose Weitergabe von

Wein, Bier und Apfelwein an unter **16-Jährige**

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

Das Personal kann den Ausweis verlangen.

Zeiterfassung mit correctTime

Exklusives Angebot für CafetierSuisse-Mitglieder

correctTime ist die L-GAV und Arbeitsgesetzkonforme Zeiterfassung für Gastronomie- und Hotelleriebetriebe und eine perfekte Alternative zur manuellen Aufzeichnung der Arbeitszeiten und oder in Excel-Tabellen. Die Software ist browserbasiert, wodurch die Zeiterfassung kontinuierlich aktualisiert wird und Sie immer über die aktuellste Version verfügen. Die Registrierung dauert nur wenige Minuten und wird Ihren Arbeitsalltag erleichtern. Das Beste? Als Mitglied von CafetierSuisse profitieren Sie von einem exklusiven Rabatt.

Überlassen Sie correctTime die Rechnerei

- **Eine Branchenlösung:** Speziell entwickelt für die Hotellerie und Gastronomie, nach den Vorgaben des L-GAV und des Arbeitsgesetzes.
- **Planungstool:** Durch die Verknüpfung zur Zeiterfassung haben Sie immer Einsicht in die aktuellen Saldi der Mitarbeitenden für eine reibungslose Erstellung der Dienstpläne.
- **Lohnabrechnung:** Mit der integrierten Lohnabrechnung lassen sich die Lohnläufe Ihrer Mitarbeitenden ganz einfach erstellen, sodass einem sauberen Monats- oder Jahresabschluss nichts mehr im Wege steht.
- **Optimal für jede Betriebsgrösse nutzbar:** Kein Einrichtungs- und Kostenaufwand nach der Registrierung – Sie können direkt loslegen.
- **Stunden = Franken und Rappen:** Auf den Stichtag genaue Berechnung der Lohnkosten aufgrund der Saldi der Angestellten. ■

Angebot für CafetierSuisse-Mitglieder

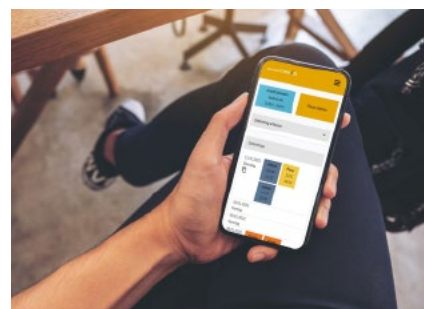
correctTime kostet pro aktive Mitarbeitenden und Monat CHF 4 exkl. Mwst. Für Mitglieder von CafetierSuisse gilt das folgende exklusive Angebot:

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

Arbeitszeiterfassung und Auswertung

Die Software zur Zeiterfassung von correctTime ermöglicht unter anderem:

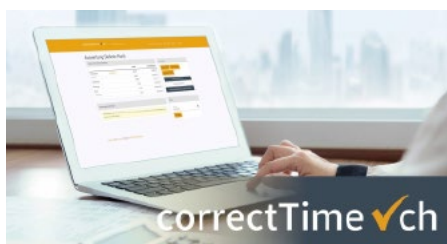
- Arbeitszeiterfassung durch Eintrag, Online-Stoppuhr oder mit Fingerprint-Hardware
- Erfassung von Absenzen bei Unfall, Krankheit und unbezahltem Urlaub
- Gibt Optimierungsmöglichkeiten und Handlungsempfehlungen angepasst an die individuelle Situation
- Warnungen für Arbeitgeber bei Verstössen gegen Arbeitsgesetz und L-GAV
- Stichtagsgenaue Berechnung aller Ansprüche
- Ausweisung als Zeit und monetärer Anspruch
- Direkter Download als PDF oder Excel
- Laufende Berechnung von Ferien, Feiertagen und Ruhetagen
- Monatsübersicht je nach Mitarbeitenden



Diese und alle anderen Eigenschaften von correctTime finden Sie in der Übersicht auf www.correcttime.ch

Um Ihre Mitarbeitenden zu erfassen, brauchen Sie alle relevanten Angaben zum Arbeitsverhältnis Ihrer Mitarbeitenden. Diese finden Sie im Arbeitsvertrag und falls vorhanden in ergänzenden Reglementen. Insbesondere benötigen Sie:

- Lohn
- Pensum
- Wöchentliche Arbeitszeit
- Start und Ende der Nachtarbeit



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

Schweizer Guetzli, so nachhaltig wie lecker



Die perfekte Begleitung zu Ihrem Kaffee. Verwöhnen Sie Ihre Kunden mit einem köstlichen Guetzli, das aus Schweizer Zutaten und mit 100 % erneuerbarer Energie hergestellt wird.

Schweizer Kaffee Sommelier®

Rück- und Ausblick



Adrian Stalder (links) zusammen mit den Kursteilnehmern.

Die Erwartungshaltung und das Qualitätsbewusstsein der Gäste und Kaffeekunden sind hoch und müssen von der Gastronomie an der vollautomatischen Kaffeemaschine genauso wie am Siebträger erfüllt werden. Der Schweizer Kaffee-Sommelier®-Kurs unterstützt deshalb dabei, die Kaffeequalität kompetent zu verbessern, das richtige Kaffeekonzept für jede Art von Betrieb zu entwickeln und das betriebswirtschaftliche Potential von Kaffee gewinnbringend einzusetzen.

Dieses Jahr haben bereits einige Kaffee-Begeisterte den Schweizer Kaffee-Sommelier-Kurs mit grossem Enthusiasmus absolviert. An drei Kursorten – der Barista Academy von Turm Kaffee in Schlieren, dem Kurslokal von Blasercafé in Bern und der Resident Eventlocation in Zürich, einem Mitgliedsbetrieb von CafetierSuisse – tauchten die Kursteilnehmer tief in die Welt des Kaffees ein. Insgesamt waren es fünf Teilnehmer, darunter zwei Mitglieder. Geleitet wurde der Kurs von Adrian Stalder (links im Bild).



SCHWEIZER KAFFEE-
SOMMELIER®
CAFÉ SUISSE

In 6 Tagen zum Schweizer Kaffee-Sommelier®:
Alle Informationen zum Ablauf und Inhalt
auf www.kaffee-sommelier.ch

Im Kurs lernen angehende Kaffee-Sommeliers alles, was es für fundierte Kaffee-Kompetenz braucht: Von der Herkunft und Sensorik über die Röstung bis hin zur Zubereitung des perfekten Kaffees. Ziel ist es, das Wissen rund um Kaffee auf höchstem Niveau zu vertiefen.

Ein besonderer Dank geht an **CafetierSuisse-Partner BRITA**, die den Kurs grosszügig mit **250 Franken pro Teilnehmer** unterstützt.

Für alle, die jetzt Lust bekommen haben:
Der Kaffee-Sommelier-Kurs wird auch nächstes Jahr wieder angeboten:

Termine 2026

Kurstage 1 & 2: 23. & 24. September 2026
(Blasercafé, Bern)

Kurstage 3 & 4: 6. & 7. Oktober 2026
(Zürich)

Kurstage 5 & 6: 21. & 22. Oktober 2026
(Turm Barista Academy, Schlieren,
Zürich)

Die Ausbildung Schweizer Kaffee-Sommelier® wird in gemeinsamer Trägerschaft der Verbände Schweizer Röstergilde und CafetierSuisse angeboten. Sie soll sich als Grundlagenausbildung an die gesamte Breite der Schweizer Gastronomie und Kaffeebranche richten und zur Steigerung der Kaffeequalität und des Kaffeenumsatzes

Inbegriffene Leistungen:

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

Prüfungstag: Freitag, 20. November 2026
(Zürich)

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

Ausbildungsziele der Kaffee-Sommelier-Ausbildung

Die Teilnehmer und Teilnehmerinnen ...

- verfügen über die Kompetenzen, Kaffeequalität zu beurteilen und Massnahmen zur Qualitätskontrolle und Qualitätssteigerung einzuleiten
- kennen die Kundenbedürfnisse und Kundenwünsche im Schweizer Kaffeemarkt und können diese erfüllen
- verstehen das betriebswirtschaftliche Potential von Kaffee in der Gastronomie
- entwickeln ein Kaffeekonzept und können dieses nach Innen und Aussen kommunizieren.

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 Zollinger AG

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

Maison Agathe SA

Route du Pré-au-Comte
1844 Villeneuve
Tel. 079 458 55 56
www.biscuits-agathe.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

KOPAS-Kurse 2025

Zürich, Affoltern: 27. November 2025
Jeweils von 8.30–16.30 Uhr

KOPAS-Kurse 2026

Zürich, Affoltern: 17. Februar/26. März/
20. Mai/22. Juni/21. August/08. Oktober/
30. November 2026
Jeweils von 08.30–16.30 Uhr

21. & 28. April
22. & 29. September 2026
Jeweils Webinar 2× ½ Tag
Jeweils von 13.30–16.30 Uhr

L-GAV-Kurse 2026

Olten: 23. April 2026
Zürich: 21. Oktober 2026
Jeweils von 13.30–16.30 Uhr

Schweizer Kaffee-Sommelier® 2026

Kurstage 1 & 2: 23. & 24. September 2026
(Blasercafé, Bern)

Kurstage 3 & 4: 6. & 7. Oktober 2026
(Zürich)

Kurstage 5 & 6: 21. & 22. Oktober 2026
(Turm Barista Academy, Schlieren,
Zürich)

Prüfungstag: Freitag, 20. November 2026
(Zürich)

Kaffeeland Schweiz

Café-Touren by CafetierSuisse 2026

15. April 2026
26. August 2026

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

**KOSTENLOSE
DOWNLOADS**

**EVENTS
&
TAGUNGEN**

RABATTE
AUF KMU-
VERSICHERUNGEN

VERGÜNSTIGUNGEN
Vorzugskonditionen
bei Partnerfirmen



JETZT ANMELDEN

*Cafetier***Suisse**[®]
Individuelle Gastronomie