



CAFÉBISTRO



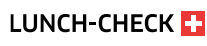

















Offizielles Magazin von CafetierSuisse. Ausgabe 2026/1



Kaffee Sommelier Kurse S. 4 | Herausforderungen Gastrobranche S. 6 | Vergünstigungen S. 10 |
Eine/r von uns S. 12 & 13 | Café-Tour S. 16 | Interview Urs Wellauer S. 19 | Rechtsfrage Stundenlohn S. 20 |
Aus den Tiefen unseres Archives S. 24 | Mitglieder werben Mitglieder 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.turmkaffee.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-kaffee.ch</p>	 <p>Henauer Kaffee Hofstrasse 9 8181 Höri Tel. 044 861 17 88 www.henauer-kaffee.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 Bühlstrasse 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>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
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

Gemeinsam ins Jahr 2026

Liebe CafetierSuisse-Mitglieder, Partner und Mitleser

Ich freue mich sehr, Sie in dieser Ausgabe des Café-Bistro mitzunehmen. Auch 2026 steckt voller Chancen.

Nach einem intensiven Jahr – geprägt von den L-GAV-Verhandlungen, einer erfolgreichen Generalversammlung und fünf neu diplomierten Kaffee-Sommeliers – richten wir den Blick nach vorne. Gemeinsam mit Ihnen wollen wir die **Weiterentwicklung von CafetierSuisse** aktiv gestalten.

Ein Meilenstein in den Jahren 2026/27 wird die **Vervollständigung unseres Vorstands** sein. Mit personellen Verstärkungen gewinnen wir zusätzliche Kompetenz, neue Perspektiven und frische Impulse für die Weiterentwicklung unseres Verbands. Unser Ziel ist ein starkes, breit abgestütztes Gremium, das die kommenden Aufgaben engagiert und vorausschauend anpackt.

Inhaltlich setzen wir einen **Fokus auf Weiterbildung und Wissenstransfer**. Aktuell arbeiten wir an einem neuen Weiterbildungsangebot, das sich an den Bedürfnissen unserer Mitglieder orientiert. Geplant ist ein praxisnahes Format, das fachlichen Input mit Austausch verbindet – **mit einem spürbaren Mehrwert für den Berufsalltag**.

Auch das Miteinander bleibt zentral. Umso mehr freuen wir uns auf die Café-Touren: Sie schaffen Raum für Begegnungen, neue Kontakte und Inspiration – und für Einblicke in spannende Betriebe und Projekte.

Die Planung der Generalversammlung 2026 läuft bereits. Termin, Ort und Programm kommunizieren wir in Kürze. Sie bleibt ein wichtiger Ort des Austauschs und der Mitgestaltung. Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen, Ihr Engagement und Ihre Verbundenheit. Lassen Sie uns das neue Jahr gemeinsam angehen.

Herzliche Grüsse



Sylvie Vogt



SWICA

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

Gastroconsult

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

proparis

Vorsorge-Gewerbe-Schweiz
Prévoyance alé et métiers Suisse
Providence and retirement Sويسة

Über 60 Jahre
1954-2024

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

Schweizer Kaffee Sommelier®

So sehen stolze Absolventen aus: Herzliche Gratulation
zum Diplom «Schweizer Kaffee-Sommelière/Sommelier®»



So sehen stolze Absolventen aus! Herzliche Gratulation zum Diplom des Schweizer Kaffee Sommeliers®.

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 Erfolg absolviert.

Dieses Jahr haben fünf Kaffee-Begeisterte – darunter zwei Mitglieder von CafetierSuisse – den anspruchsvollen Kurs erfolgreich absolviert. Nach intensiven Ausbildungstagen und bestandener Prüfung durften sie im Dezember in Schlieren ihr wohlverdienten Diplom entgegennehmen.

Gemeinsam mit der Schweizer Röstergilde gratuliert CafetierSuisse herzlich zu diesen hervorragenden Leistungen. Wir freuen uns, fünf weitere ausgewiesene Kaffee-Profis in unseren Reihen zu wissen, und wünschen viel Freude beim Anwenden des frisch erworbenen Wissens im eigenen Betrieb.

Die sechs Kurstage fanden über den Herbst hinweg im Blasercafé Bern und im Turm Kaffee Schlieren statt. Der Prüfungstag fand schliesslich Ende November in Zürich statt. Mit der feierlichen Diplomübergabe im De-

zember letzten Jahres fand die Ausbildung ihren krönenden Abschluss.

Tiefes Eintauchen in die Welt des Kaffees

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.



SCHWEIZER KAFFEE-
SOMMELIER®
CAFÉ SUISSE

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

Für alle, die jetzt Lust bekommen haben:
Der Kaffee-Sommelier-Kurs® wird auch dieses 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)
- 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. ■

Täuschungsgesetz

So deklarieren Sie Ihre Lebensmittel richtig!

Der Austausch mit den Behörden hat gezeigt: Beim Thema Täuschung besteht weiterhin Handlungsbedarf.

Lebensmittel, Bezeichnungen, Angaben, Werbung und Aufmachung müssen den Tatsachen entsprechen. Sie dürfen insbesondere nicht über Herkunft, Zusammensetzung, Produktionsart oder Qualität täuschen.

Fleischherkunft korrekt deklarieren

Ein häufiger Beanstandungsgrund ist die Fleischherkunft. Werden in der Speisekarte mehrere Herkunftsländer aufgeführt, muss klar ersichtlich sein, welches Pro-

dukt aus welchem Land stammt. Fleisch aus der Schweiz ist separat zu deklarieren.

Geschützte Bezeichnungen beachten

Auch bei geschützten Bezeichnungen besteht Sensibilität. Begriffe wie «Parma-schinken» oder «Parmesan» dürfen nur verwendet werden, wenn tatsächlich das geschützte Produkt eingesetzt wird. Werden stattdessen Rohschinken oder Grana Padano verwendet, muss dies korrekt deklariert werden.

Weitere Beispiele für mögliche Täuschung sind unzulässige gesundheitsbezogene Angaben, irreführende Bezeichnungen bei ve-

getarischen oder veganen Ersatzprodukten, die Verarbeitung qualitativ verminderter Ware oder falsche Angaben bei Fisch (Produktionsland statt Fanggebiet).

Täuschung wird stets im Einzelfall beurteilt. Umso wichtiger ist eine präzise, transparente und wahrheitsgetreue Deklaration – auf der Speisekarte ebenso wie in der Werbung.

CafetierSuisse bittet ihre Mitglieder, sich an diese Regeln zu halten und die Deklarationen im Betrieb regelmässig zu überprüfen. Eine saubere Kennzeichnung schützt vor Beanstandungen – und stärkt das Vertrauen der Gäste. ■

Anzeige

gastia

Die Messe für
**GAST-
GEBER:INNEN**

22. bis 24. März 2026

Gastronomie 2026

Zwischen Aufbruch, Anspruch und Anpassung

Die Schweizer Gastronomie im Jahr 2026 ist weit mehr als nur ein Dienstleistungssektor; sie ist der Seismograph unserer Gesellschaft. Kaum eine Branche reagiert so unmittelbar auf den Wandel von Lebensstilen, politischen Veränderungen und neue Konsumgewohnheiten.

Snackification statt Drei-Gänger

Das klassische Drei-Mahlzeiten-Modell gehört wohl der Vergangenheit an. In einer Welt von Homeoffice und beschleunigten Alltagstaktungen dominiert die «Snackification». Die Grenzen zwischen Frühstück, Mittag- und Abendessen verschwimmen. Gefragt sind Konzepte für eine schnelle, unkomplizierte, aber dennoch hochwertige Verpflegung. Während die traditionelle Dorfbeiz in strukturschwachen Regionen leider weiter unter Druck gerät, boomen neue Betriebsformen. Pizza, Burger und Kebab bleiben präsent, sind aber auch schon lange ein Bestandteil der helvetischen Alltagskultur. Neue Angebote werden probiert und etablieren sich zusätzlich im Markt. Beispielsweise die modular aufgebauten Bowls, Levante-inspirierte Mezze-Platten für den flexiblen Hunger sowie handwerkliche Premium-Sandwiches und «All-Day-Breakfast»-Konzepte, die die Lücke zwischen schneller Verpflegung und hohem Qualitätsanspruch schliessen.

Kaffee Funktionalität trifft auf Lifestyle

Für CafeterSuisse besonders spannend: Das Ankerprodukt Kaffee bleibt dominant und erfindet sich ebenfalls immer wieder neu. 2026 ist Kaffee nicht mehr nur Wachmacher, sondern ein funktionales Wellness-Produkt. «Mushroom Coffee», Protein-Lattes, Matcha-Kreationen oder Zusätze mit Kollagen sprechen ein gesundheitsbewusstes Publikum an (siehe Seite 9). Pflanzliche Milchalternativen sind längst kein «Extra» mehr, sondern der Standard in jeder Barista-Station. Gleichzeitig bleibt Kaffee ein Erlebnismittel. Die Gäste wollen wissen, woher die Bohne kommt und wer sie geröstet hat. Transparenz und direkte Handelsbeziehungen sind keine Marketing-Floskeln mehr, sondern harte Entscheidungskriterien. Wer hier mit



Rohrzucker, Assugrin und herkömmlicher Zucker werden immer weniger gebraucht.

Expertise, neuen Texturen und Dessert-inspirierten Getränken punktet, schafft den nötigen Mehrwert, der den Unterschied macht.

Die Sozialpartnerschaft am Scheideweg

Trotz dieser kulinarischen Dynamik wird der Wind von politischer Seite rauer. Ein zentrales Thema, das auch 2026 präsent bleibt, ist die drohende Erosion der bewährten Sozialpartnerschaft. In Kantonen wie dem Jura sehen wir politische Vorstösse für gesetzliche Mindestlöhne, die selbst dort eingreifen, wo allgemeinverbindliche Gesamtarbeitsverträge (GAV) bestehen.

Damit steht ein Kernstück des Schweizer Erfolgsmodells zur Disposition. Wenn der Gesetzgeber beginnt, branchenspezifische Lösungen durch starre staatliche Vorgaben zu ersetzen, entzieht dies den Sozialpartnern die Verantwortung und Flexibilität. Für die Betriebe bedeutet dies oft eine Mehrbelastung, die über die bloße Lohnsumme hinausgeht. Parallel dazu bleibt die Branche existenziell auf die Personenfreizügigkeit angewiesen. Ohne den Zugang zu ausländischen Fach- und Hilfskräften liessen sich Qualität und Öffnungszeiten vielerorts schlicht nicht mehr aufrechterhalten. Es bleibt zu hoffen, dass die Politik eine entsprechende Lösung findet.

Die Rückkehr zum Handwerk

Kulinarisch kann eine spannende Gegenbewegung zur Hochtechnologisierung be-

obachtet werden: Eine Rückkehr zum Feuer, zur Glut und zu echten handwerklichen Techniken. Fermentation und die Wiederentdeckung regionaler Klassiker – oft mit Fokus auf Bitterkeit und Umami – prägen die Speisekarten der Spitzenrestaurants. Auch der Service gewinnt wieder an Profil. Ob modernes Counter-Konzept oder klassischer Gueridon-Service: Der Mensch als Gastgeber ist das entscheidende Differenzierungsmerkmal in einer zunehmend digitalen Welt.

Berufe mit Zukunft: KI-sicher und greifbar

In Zeiten, in denen Künstliche Intelligenz (KI) immer mehr klassische Bürojobs übernimmt, zeigt sich die Gastronomie als erstaunlich krisenfest. Kochen, Kreieren und echte Gastfreundschaft lassen sich nicht automatisieren. Das macht die Branche gerade für leistungsstarke Jugendliche wieder attraktiv. Wer etwas mit den Händen schaffen und direktes Feedback erleben will, findet in der Gastronomie eine «KI-sichere» Karriere.

Die Gastronomie 2026 steht im Wind, immer schon, aber sie sprüht auch vor Möglichkeiten. Wer den Wandel nicht als Bedrohung, sondern als Auftrag zur Profilierung versteht, wird bestehen. Ob durch funktionale Kaffee-Innovationen, klare regionale Positionierung oder exzellentes Handwerk: Die Branche bleibt das lebendige Herz unserer Gesellschaft. ■

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 Konditionen 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

Mit AVIA tanken und sparen ✓

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



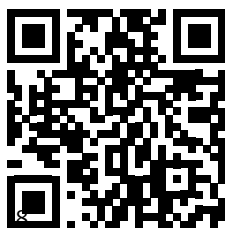
**Sonderrabatt von 6,5 Rappen
pro Liter Treibstoff**



**kostenlosem Pannendienst
für Privatkunden**

6,5
Rappen Rabatt
pro Liter

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



Tanken Sie mit AVIA!

www.ahmeyer.ch/cafetier-suisse



Grün, gesund und mega-giga trendig!

Wie Cafés vom Matcha-Hype profitieren

Seit mehreren Monaten hat der Matcha-Trend auch die Schweiz erobert. In Zürich stehen Gäste Schlange vor «The Matcha Club», auf Tiktok und Instagram leuchtet der Matcha-Latte in unzähligen Varianten. Was früher ein Nischenprodukt war, ist heute Lifestyle-Getränk.

Doch was bedeutet das für Cafés? Ist Matcha die neue Konkurrenz zum Kaffee? Oder liegt darin eine Chance?

Mehr als nur ein Social-Media-Hype

Matcha ist gemahlener Grüntee aus Japan. Die Teepflanzen werden vor der Ernte beschattet. So entwickeln die Blätter mehr Chlorophyll und bekommen ihre intensive grüne Farbe. Nach der Ernte werden sie gedämpft, getrocknet und in Steinmühlen zu feinem Pulver vermahlen.

Der Unterschied zu normalem Grüntee: Beim Matcha wird das ganze Blatt konsumiert. Dadurch bleiben alle Inhaltsstoffe erhalten.

Matcha enthält unter anderem:

- B-Vitamine
- Mineralstoffe wie Kalium, Kalzium, Magnesium und Eisen
- Antioxidantien, besonders sogenannte Catechine

Studien zeigen, dass diese Stoffe die Zellen vor oxidativem Stress schützen können. Zudem enthält Matcha Koffein – kombiniert mit der Aminosäure L-Theanin. Diese Mischung sorgt für eine sanfte, langanhaltende Wachheit. Viele Konsumentinnen und Konsumenten beschreiben die Wirkung als «ruhige Energie».

Konkurrenz zum Kaffee? Nicht unbedingt!

Ja, Matcha enthält Koffein. Und ja, einige Gäste greifen statt zum Cappuccino lieber zum grünen Latte. Trotzdem muss Matcha nicht weniger Kaffee bedeuten.

Im Gegenteil: Wer Matcha anbietet, erweitert sein Angebot. Viele Gäste kommen gezielt wegen des Trends – und bleiben

vielleicht auch für einen Espresso oder ein Stück Kuchen.

Gerade jüngere Zielgruppen suchen Abwechslung. Sie möchten Neues ausprobieren, legen Wert auf Gesundheit und teilen besondere Getränke gerne in sozialen Medien. Ein schön angerichteter Matcha-Latte ist fotogen – und damit kostenlose Werbung für den Betrieb.

Chancen für CafetierSuisse-Mitglieder

Für Cafés bietet Matcha mehrere Vorteile:

1. Neue Zielgruppen ansprechen
Gesundheitsbewusste Gäste oder Menschen, die weniger Kaffee trinken möchten, finden eine Alternative.
2. Zusatzverkäufe generieren
Matcha passt gut zu veganen oder leichten Speisen, zu Bowls oder modernen Desserts.
3. Image stärken
Ein zeitgemässes Angebot zeigt Innovationsfreude und Offenheit für Trends.

Wichtig ist dabei die Qualität. Hochwertiger Matcha hat eine leuchtend grüne Farbe und



einen milden, leicht süsslichen Geschmack. Billige Ware schmeckt oft bitter.

Matcha ist gekommen, um zu bleiben. Der Trend verbindet Tradition mit modernem Lifestyle. Für Cafés bedeutet das nicht weniger Kaffee, sondern mehr Vielfalt.

Die Röster-Partner von CafetierSuisse haben den Trend bereits erkannt und bieten alle neben Kaffee auch Matcha an.

Wer neben Espresso und Cappuccino auch einen guten Matcha-Latte anbietet, zeigt: Hier wird Genuss grossgeschrieben – in allen Farben. ■

Rezept: Klassischer Matcha Latte

Zutaten (für 1 Tasse):

- 1 Teelöffel Matcha-Pulver (ca. 2 Gramm)
- 70 ml heisses Wasser (ca. 80°C, nicht kochend)
- 200 ml Milch oder pflanzliche Alternative
- Optional: etwas Honig oder Sirup

Zubereitung:

1. Matcha-Pulver in eine Tasse oder Schale sieben. So entstehen keine Klümpchen.
2. Heisses Wasser hinzufügen.
3. Mit einem Bambusbesen oder einem kleinen Schwingbesen gut verrühren, bis eine feine Schaumschicht entsteht.
4. Milch erhitzen und aufschäumen.
5. Milch zum Matcha giessen. Nach Wunsch leicht süssen.

Für den Sommer kann der Matcha-Latte auch mit Eiswürfeln serviert werden.

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.

swica.ch/cafetiersuisse



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



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.



Vier Generationen, 130 Jahre, eine Leidenschaft

Seit 1896 röstet die Familie Henauer Kaffee in der Schweiz. Was in Winterthur als kleine Rösterei begann, ist heute eine Institution – ausgezeichnet als «Röster des Jahres» 2023 und bekannt für Pionierarbeit im Bereich nachhaltiger Kaffees. Am 28. März öffnet die Rösterei in Höri ihre Türen und lädt zum Jubiläum hinter die Kulissen.

Wenn die gusseiserne Klappe der Röstmaschine geöffnet werden, strömt der Duft frisch gerösteter Bohnen durch die Produktionshalle in Höri. Ein prüfender Blick auf Farbe der Bohnen, ein zufriedenes Nicken. Was hier entsteht, ist mehr als nur Kaffee – es ist das Ergebnis von 130 Jahren Erfahrung, Leidenschaft und Handwerkskunst.

Die Geschwister Stefanie und Philipp Henauer führen die Rösterei in vierter Generation. Gemeinsam vereinen sie Tradition und Innovation: Sie rösten heute noch Mischungen, wie sie in der ersten Stunde von Georges entwickelt wurden – und gleichzeitig treiben sie mit ihrer Submarke P14 Specialty by Henauer die Grenzen des Spezialitätenkaffees voran. «Wir sind stolz auf unser Erbe», sagt Philipp Henauer. «Aber Tradition bedeutet für uns nicht Stillstand, sondern die Verpflichtung, jeden Tag besser zu werden.»

Diese Balance zwischen Bewährtem und Neuem macht Henauer Kaffee zu einer der spannendsten Röstereien der Schweiz. Und am 28. März 2026 öffnen Stefanie und Philipp Henauer die Türen der Rösterei, um diesen besonderen Weg mit der Öffentlichkeit zu teilen.

VON WINTERTHUR, ÜBER ZÜRICH NACH HÖRI – EINE ERFOLGSGESCHICHTE

Die Geschichte von Henauer Kaffee beginnt 1896, als Georges Henauer in Winterthur seine Rösterei gründet. Was als Handel mit Kaffee und Kolonialwaren startete, entwickelte sich schnell zu einem Unternehmen mit klarer Vision: höchste Qualität in der Tasse, persönliche Kundennähe und handwerkliche Perfektion.

Die folgenden Jahrzehnte waren geprägt von Wachstum und Mut: Die Rösterei zog von Winterthur nach Zürich – erst an die Schönleinstrasse, später an die Krautgartengasse direkt neben dem Kunsthaus, schliesslich 1955 ins pulsierende Niederdorf an die Ankengasse. Hier, im Herzen Zürichs, wurde Henauer Kaffee zur Institution.

Doch der entscheidende Meilenstein kam 1956: Henauer Kaffee begann als eine der ersten Schweizer Röstereien, Demeter- und Bio-Kaffees zu rösten. «Das war damals revolutionär», erklärt Stefanie Henauer. «Unser Vater hat erkannt, dass Nachhaltigkeit und Fairness keine Trends sind, sondern Verantwortung.» Diese Pionierarbeit prägt das Unternehmen bis heute.

1977 übernahm Peter Henauer, der Vater von Stefanie und Philipp, die Geschäftsführung. 1986 wagte er einen mutigen Schritt: Die Produktion wurde nach Höri verlegt, um Platz für Wachstum zu schaffen. Am alten Standort in der Ankengasse eröffnete die Familie den ersten Bio-Laden der Stadt Zürich – ein weiterer Beweis für den Pioniergeist der Familie.

Heute, in der vierten Generation, führen Stefanie und Philipp Henauer das Erbe weiter. 2002 übernahm Philipp die Führung des Familienunternehmens, drei Jahre später stieg Schwester Stefanie ein. 2014 lancierten sie P14 Specialty by Henauer, eine Submarke für Spezialitätenkaffees aus aller Welt. 2023 folgte die Krönung: Henauer Kaffee wurde vom renommierten Crema Magazin zum «Röster des Jahres» gekürt.

DAS HENAUER-ERFOLGSREZEPT: QUALITÄT, PARTNERSCHAFTEN, HANDWERK

Was macht Henauer Kaffee nach 130 Jahren so erfolgreich? Es ist die Kombination aus drei Elementen: unerschütterlicher Qualitätsanspruch, langfristige Partnerschaften und echtes Handwerk.

Besonders stolz ist Henauer auf die direkten, fairen Partnerschaften mit Kaffeeproduzenten weltweit. Die Finca Irlanda in Mexiko wird seit über 90 Jahren von der Familie Peters nach biologisch-dynamischen Prinzipien bewirtschaftet – und Henauer unterstützt sie seit Jahrzehnten. Auch die Fazenda Camocim in Brasilien, eine Demeter-zertifizierte Farm, ist ein langjähriger Partner. «Transparenz vom Anbau bis zur Tasse – das ist keine Phrase, sondern unser Versprechen», betont Stefanie Henauer.



BESUCHEN SIE UNS AM TAG DER OFFENEN RÖSTEREI

Samstag, 28. März 2026 | 9–16 Uhr
Hofstrasse 9, 8181 Höri ZH

HIGHLIGHTS

LIVE-RÖSTEN 11–14 Uhr
Schauen Sie unseren
Röstmeistern über die Schulter

CUPPING 10.30 | 12.30 | 14.30 Uhr
Entdecken Sie die Geschmacksvielfalt
von Kaffee (max. 30 Personen
pro Session, keine Anmeldung nötig)

PRODUKTIONS Rundgang:
Vom Grünkaffee bis zur Verpackung

FESTWIRTSCHAFT:
Kaffee-Spezialitäten, Kuchen und
warme Speisen

WWW.
HENAUER-KAFFEE.CH

Eine/r von uns

Zurück zur Italianità mit Tremonte Catering

«Focaccia zur Kunst machen.» So lautet das Motto von Tremonte Catering, einem Cafetier-Suisse-Mitglied mit Standorten in Zürich-Wiedikon und seit Kurzem auch im Shopville am Zürcher Hauptbahnhof. Geführt wird der Familienbetrieb von Daniele Tremonte, gebürtiger Italiener aus Zürich, der sich zum Ziel gesetzt hat, ein Stück Italianità in die Stadt zu bringen.

Den Betrieb gibt es seit über 30 Jahren. Daniele Tremonte hat ihn von seiner Mutter übernommen und führt ihn nun seit gut 20 Jahren. Während früher Events und Catering im Vordergrund standen, liegt der Fokus heute klar auf dem Kerngeschäft: Focaccia und Pasta. «Wir bauen unseren Brand gerade neu auf», sagt Tremonte. «Neu konzentrieren wir uns bewusst auf wenige Produkte – dafür legen wir den Fokus auf Herkunft und Nachhaltigkeit.» Das Motto: Weniger ist mehr.

Das Angebot am Zürcher Hauptbahnhof – reduziert, aber gezielt

Das Focaccia-Angebot ist bewusst schlank gehalten: Vier Varianten mit Fleisch, zwei vegetarische und eine vegane. «Die vegane Variante ist zwar weniger gefragt, aber bei uns soll jede und jeder etwas finden», erklärt Tremonte. Auf der Karte stehen unter anderem Mortadella, Parmaschinken, Roastbeef, Caprese und Auberginenschnitzel. Am beliebtesten sind klar die Rohschinken- und Roastbeef-Focaccia, bei den vegetarischen Varianten liegt das Auberginenschnitzel ganz vorne.

Die Reduktion des Angebots hat hauptsächlich ökologische Gründe. «Wir konnten den Foodwaste um fast 30 Prozent senken. Heu-

te haben wir praktisch keinen Foodwaste mehr», sagt Tremonte. Ein Erfolg, der zeigt, dass Nachhaltigkeit und wirtschaftliches Denken gut zusammengehen können.

Vom Luxus-Catering zur klaren Linie

Auch bei der Pasta setzt Tremonte auf Klarheit. Neben Klassikern wie Bolognese und Carbonara gibt es zwei weitere Sugas, die regelmässig wechseln, ergänzt durch verschiedene Gemüse- und Fleischbeilagen. Alles wird im Haus zubereitet: Pasta, Saucen und Gemüse. Bei den Zutaten ist die Herkunft entscheidend. «Ich will genau wissen, woher die Produkte kommen», betont Tremonte. Das Fleisch für die Focacce stammt aus einem traditionellen Betrieb in Umbrien, das Mehl kommt aus der Schweiz. «Unser Essen ist frisch, hochwertig und mit Leidenschaft gemacht.»

Auch im Catering schlägt sich das Rebranding nieder. In den vergangenen Jahren war Tremonte Catering stark im Luxussegment unterwegs. «Von Gucci über Tiffany bis Piaget – wir waren überall», erzählt Tremonte. Teilweise seien fünf bis sechs Events pro Tag zusammengekommen, insbesondere während der Corona-Zeit. «Für viele war das eine schwierige Phase, für uns brachte sie überraschend viel Aufschwung. Banken begannen regelmässig bei uns zu bestellen, und das sprach sich schnell herum.»

Künftig soll das Catering-Angebot auch mit unseren Focacce ergänzt werden und so näher an die Linie des Take Away kommen.

«Wir wollten den besten Kaffee»

Neben Focaccia und Pasta spielt auch Kaffee eine zentrale Rolle. «Guter Kaffee ist uns extrem wichtig», sagt Tremonte. Deshalb haben wir unseren eigenen Kaffee kreiert – «Caffè Tremonte» – eine Mischung aus besten Arabica- und Robusta-Bohnen. Unser Kaffee ist momentan nur im HB im



Daniele Tremonte hat seine eigene Kaffeemischung kreiert. Und: Der Kaffee scheint anzukommen.

Angebot uns wird bald auch in Wiedikon zu trinken geben. «Und offenbar machen wir es richtig – selbst Italiener kommen zu uns in den HB und trinken hier ihren Espresso.» Für ihn ist klar: Kaffee bleibt ein Schlüsselfaktor in der Gastronomie. Entsprechend offen zeigt sich der Betrieb auch gegenüber Trends – ein Flat White gehört heute selbstverständlich zum Angebot.

Insgesamt beschäftigt Tremonte Catering 17 Mitarbeitende: zehn am Standort Hauptbahnhof und sieben in Wiedikon. Zusätzlich arbeitet der Betrieb regelmässig mit rund 20 ausgewählten externen Mitarbeitenden – «immer mit den gleichen Leuten», wie Tremonte betont.

Warum arbeiten die Leute gerne hier? «Die Abwechslung und unsere hohen Qualitätsansprüche», sagt er. «Der Kontakt mit den Gästen, die Möglichkeit, die Produkte und das Angebot ständig weiterzuentwickeln. Bei uns steht nichts still.» Genau dieser permanente Wandel mache den Betrieb spannend. «Und das spüren auch unsere Mitarbeitenden.» ■



Neben dem Lokal in Zürich Wiedikon findet man Tremonte Catering neu auch im Zürich HB.

5 Fragen an...

Daniele Tremonte

Was begeistert Sie an Ihrem Beruf?

Daniele Tremonte: Mich begeistert die Abwechslung. Kein Tag ist wie der andere. Zudem liebe ich es, das Essen ständig weiterzuentwickeln und neue Ideen auszuprobieren. Die Gastronomie bleibt nie stehen, man ist immer im Wandel. Genau das macht den Beruf für mich spannend.

Was macht Ihren Betrieb einzigartig?

Unser Fokus auf das Wesentliche. Wir haben unser Angebot bewusst reduziert und konzentrieren uns auf das, was wir wirklich gut können: Focaccia und Pasta. Weniger Produkte, dafür hohe Qualität, klare Herkunft und viel Handwerk. Dazu kommt unsere Italianità – ehrlich, unkompliziert und mit Leidenschaft umgesetzt.

Warum sind Sie Mitglied von CafetierSuisse?

Wenn man ein Problem hat, braucht man eine Anlaufstelle – genau das bietet Cafetier-Suisse. Es ist wichtig, integriert zu sein und sich austauschen zu können. Der Kontakt zur Branche, das Wissen und die Unterstützung sind für mich sehr wertvoll.

Was sind derzeit die wichtigsten Trends in der Gastronomie?

Die Leute essen bewusster. Vegetarische Gerichte sind viel stärker gefragt, vegan ist weniger ein Thema als noch vor ein paar Jahren. Gleichzeitig wollen die Gäste wissen, woher das Essen kommt. Früher wurde ich kaum gefragt, woher das Fleisch stammt – heute ist diese Frage Alltag.

Wo trifft man Sie in Ihrer Freizeit?

Meist irgendwo zwischen Wiedikon und dem Hauptbahnhof – oder draussen im Wald. Zeit mit meiner Familie ist mir sehr wichtig. Meine achtjährige Tochter soll möglichst viele Möglichkeiten haben und einfach Kind sein dürfen. ■



Tremonte Catering verzaubert Zürich schon seit über 30 Jahren mit seinen Focacce. Daniele Tremonte möchte seinen Kunden simple aber hochwertige Menüs bieten.

Kurz News

Neues aus der Gastronomie

Freispruch nach Brand auf dem Glacier 3000

Nach dem verheerenden Brand im Restaurant Botta auf dem Glacier 3000 im September 2022 ist die angeklagte gastronomische Leiterin vom Bezirksgericht Ost-Waadt freigesprochen worden. Die Staatsanwaltschaft hatte ihr fahrlässige Brandstiftung vorgeworfen und eine bedingte Geldstrafe von 30 Tagessätzen à 50 Franken gefordert. Das Gericht kam jedoch vergangenen November zum Schluss, dass sie ihre Sorgfaltspflicht nicht verletzt habe.

Als mögliche Brandursache galten neue Fondue-Rechauds mit Kunststoffbehältern. Laut Anklage wurde das Personal nicht ausdrücklich über die Besonderheiten der Geräte informiert. Ein noch nicht vollständig gelöschtes Rechaud soll auf ein anderes gestapelt worden sein, was das Feuer ausgelöst habe. In der Gebrauchsanweisung wurde vor genau diesem Risiko gewarnt. Die Beschuldigte erklärte jedoch, sie habe die Geräte weder bestellt noch entgegengenommen und die Anleitung nie erhalten.

Der Brand zerstörte grosse Teile der Bergstation und des Restaurants. Die Ermittlungen gestalteten sich schwierig, der genaue Ausbruchsort konnte nie eindeutig bestimmt werden. Auch alternative Ursachen – etwa ein technischer Defekt – konnten nicht vollständig ausgeschlossen werden. Die Staatsanwaltschaft hat angekündigt, Berufung einzulegen.

Der Fall zeigt, wie komplex Verantwortungsfragen im Gastronomiebetrieb sein können – insbesondere im Umgang mit technischen Geräten und Sicherheitsvorschriften.

Deshalb ist Arbeitssicherheit derart wichtig.

Mehr dazu lesen Sie in unserem Beitrag zur Arbeitssicherheit auf Seite 21.

Wird jetzt das Kaffeerähmli verboten?

Die EU will Einwegverpackungen aus Kunststoff im Gastrobereich weiter einschränken. Ab 2030 sollen Restaurants beim Vor-Ort-Verzehr keine kleinen Einwegportionen wie Ketchup-, Mayonnaise-, Zucker-Säckli oder Kaffeerahm mehr abgeben dürfen. Ziel ist es, den Plastikabfall deutlich zu reduzieren. Ausgenommen sind Take-away-Angebote sowie Spitäler und Pflegeheime.

Auch in der Schweiz dürfte das Thema bald relevant werden. Schweizer Gastro-Betriebe reagieren differenziert. Daniel Wiesner (Wiesner Gastronomie) begrüsst nachhaltigere Lösungen etwa bei Saucen, hält ein Verbot von Kaffeerahm-Portionen jedoch für übertrieben. Mini-Rähmli seien hygienisch und verhinderten Foodwaste, da bei offenen Kännchen oft Resten entsorgt würden.

Migros und Coop betonen die praktische und hygienische Funktion von Einzelportionen, prüfen aber laufend nachhaltigere Alternativen wie Nachfüllstationen, Mehrwegbehälter oder biologisch abbaubare Materialien. McDonald's verweist auf das grosse Kundenbedürfnis nach Einwegverpackungen, reduziert jedoch den Plastikanteil kontinuierlich.

GastroSuisse unterstützt Verbote dort, wo praktikable und bezahlbare Alternativen bestehen, warnt aber vor Qualitäts- und Hygieneproblemen. Sollte die Schweiz nachziehen, fordert der Verband angemessene Übergangsfristen.

Schützt Kaffee vor Demenz?

Zwei bis drei Tassen Kaffee täglich könnten das Risiko für Demenz leicht senken. Das berichten mehrere deutsche Medien unter Berufung auf zwei grosse US-Langzeitstudien der Harvard University mit rund 132 000 Teilnehmenden. Die Daten, die über mehr als 40 Jahre erhoben wurden, zeigen: Wer regelmässig koffeinhaltigen Kaffee oder



Tee trinkt, erkrankte etwas seltener an Demenz als Personen mit geringem oder keinem Kaffeekonsum.

Besonders deutlich war der Effekt bei zwei bis drei Tassen Kaffee oder ein bis zwei Tassen Tee pro Tag. Eine höhere Menge brachte keinen zusätzlichen Nutzen. Entscheidend scheint zudem das Koffein zu sein: Für entkoffeinierten Kaffee zeigte sich kein vergleichbarer Effekt. Forschende vermuten, dass Koffein und bestimmte Pflanzenstoffe wie Polyphenole entzündungshemmend wirken und Nervenzellen schützen könnten.

Allerdings betonen die Studienautoren, dass der beobachtete Effekt klein ist. In kognitiven Tests war der Unterschied minimal. Zudem handelt es sich um Beobachtungsstudien, die auf Selbstangaben beruhen. Das bedeutet: Ein direkter Ursache-Wirkungs-Beweis fehlt. Möglicherweise leben moderaten Kaffeetrinker insgesamt gesünder.

Kaffee allein ist kein Wundermittel gegen Demenz. Doch als Teil eines ausgewogenen Lebensstils mit Bewegung, gesunder Ernährung und geistiger Aktivität könnte er einen kleinen Beitrag zur Gehirngesundheit leisten. ■

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
Gasmatt 6
6025 Neudorf
Tel. 041 932 42 30
www.brita.ch



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



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



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



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



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



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

Anzeige



BRITA

Wir machen Ihrer Küche so richtig Dampf!

Unsere PURITY Wasserfilter schützen Backöfen
und Kombidämpfer vor Ablagerungen und
Maschinenausfällen. Damit Sie sich in Ihrer Küche
auf das Wesentliche konzentrieren können -
Kochen!



www.brita.ch



Café-Tour durch Zürich Kreis 4&5

**MITTWOCH
15. APRIL
2026**

ANMELDUNG



EINFACH QR-CODE SCANNEN

UND BIS SPÄTESTENS

6. APRIL 2026 REGISTRIEREN

CafetierSuisse®
Individuelle Gastronomie

FAQ Kaffee

Kapseln und Pads in der Gastronomie

Während die Einzelportionen im Heimkaffee-Markt ein fester, wachsender Bestandteil sind (ca. 15–25 % Marktanteil), ist die Anwendung in der Gastronomie vergleichbar geringer, aber ebenfalls steigend. Der Schwerpunkt liegt hierbei weniger auf Betrieben, die auf Kaffee spezialisiert sind, sondern funktionieren immer stärker in einzelnen Segmenten der Gastronomie, wie z. B. der Hotellerie.

Welche Anwendungsbereiche werden gastronomisch nachgefragt?

- Koffeinfreie Kaffeevariante: mittels Zweitmaschine neben Siebträger oder Vollautomat; oder durch spezielle Siebträgerreinsätze für koffeinfreie Espresso- bzw. E. S. E.-Pads.
- Produkterweiterung: mittels Zweitmaschine für Kapseln oder Pads; Einführung von Kaffee-Spezialitäten, Lagenkaffees, aromatisierten Kaffees.
- Bestimmte gastronomische Betriebsformen: nicht Kaffee lastige Betriebstypen, wie z. B. kleinere Restaurants, Gasthäuser, Bars, Pubs, Weinlokale, Eissalons etc.; mittels professionellen Kapselmaschinen.
- Hotelbereich: Einsatz in verschiedensten Bereichen wie Hotelzimmer, Frühstücksbereich, Wellness-Area, Hotelbar.

Die Vorteile der Einzelportionen werden oft als «Easy fast clean» zusammengefasst. Hinzu kommen die Produktauswahl und Frische, geringerer Verschwendung, gleichbleibende Qualität, einfache Zubereitung sowie kalkulierbare Kosten.

Die Nachteile

Die Umweltproblematik und der Müllberg bringt nach wie vor viele Skeptiker hervor, ähnlich wie bei den Coffee-to-go-Bechern. Denn die Umweltbilanz ist bei beiden Systemen schlecht, egal ob bei Kapseln oder Pads. Bei Letzteren, weil diese für die Haltbarkeit in eine (Verbund/Aluminium-) Folie eingeschweisst werden, was neuen Müll, Mülltrennung, Müllentsorgung etc. mit sich bringt. Auch alle Kapseln ohne Sauerstoff-Barriere werden zusätzlich in eine Folie eingeschweisst. Eine zusätzliche Belastung, auch wenn es mittlerweile kompostierbares Folienmaterial gibt.

Der Vorteil von Aluminium ist der, dass der Kaffee von negativen Einflüssen wie Sauerstoff, Licht und Feuchtigkeit über eine lange Zeit geschützt ist. Die Portionen sind recyclebar und benötigen keine Überverpackung. Nachteil ist die Aluminium-Produktion selbst (Rotschlamm). Das recycelte Aluminium wird für die Produktion neuer Kapseln bzw. für verschiedene Gebrauchsgegenstände verwendet.

Das Umweltproblem ist also ein Hauptmotiv, warum einige Gastronomen nicht in das Kapselmodell einsteigen möchten. Dementsprechend gross sind die Versprechungen und Green-Washing-Versuche. Hier eine kleine Übersicht:

Biologisch abbaubar: praktisch ohne Aussagekraft.

Recyclebar: theoretisch möglich, praktisch oft unklar.

Kompostierbar: industriell oder heimkompostierbar, nur mit Zertifizierung aussagekräftig.

CO₂- bzw. klimaneutral: meist kompensationsbasiert und schwer nachvollziehbar.

Aluminiumfrei: bedeutet Kunststoffkapsel.

Plastikfrei: kann eine Aluminiumkapsel sein; sonst kaum realistisch.

Vollständig biobasiert / aus nachwachsenden Rohstoffen: beschreibt die Herkunft des Materials, nicht dessen Entsorgung oder Abbaubarkeit.

Aus biologischen, erneuerbaren oder nachwachsenden Rohmaterialien: beschreibt, woher das Material kommt, aber nicht, was am Ende damit passiert – es sagt nichts aus über Abbau- oder Kompostierbarkeit oder über den Einsatz der Biotonne.



Martin Kienreich, Autor von faq-kaffee.com

Vielfältig ist auch die Zahl der Anbieter, wobei heute praktisch schon jeder Kaffeeröster eine Einzelportionenlösung im Programm hat. Besonders in der Schweiz – egal ob E. S. E.-Pads oder (Nespresso kompatible oder kompostierbare) Kapseln. Schon geringer wird das Angebot, wenn man nach einem sogenannten Vollsortimenter sucht, also einer Firma, die auch die Maschinen, Service und das Knowhow dazu anbietet.

Nespresso als Marktführer ist wohl jedermann bekannt, mit einer speziellen Gastronomie-schiene und einem eigenen Rücknahme- bzw. Recycling-System für die Kapseln. Auch andere Firmen bieten diese Möglichkeiten an, hier macht es Sinn, direkt mit den Kaffeeröstern zu sprechen und zu fragen «welches System auch wirklich in meinem Betrieb ankommt?».

Für welchen Anbieter man sich dann letztendlich entscheidet, hängt auch vom persönlichen Geschmack und der Kaffeequalität ab, denn Kapseln oder Pads sind immer nur die (kleinstmögliche) Verpackungseinheit, aber keine Qualitätsbezeichnung! ■

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



Coffee Raves erobern die Schweiz

Kaffee als neues Party-Getränk?

Espresso statt Energy-Drink und kein Kater am nächsten Morgen: Coffee Raves bringen frischen Schwung in die Schweizer Ausgehkultur. Was als Social-Media-Trend begann, füllt nun Cafés und Restaurants – und zeigt, wie sich das Feiern verändert.

Samstag, 10 Uhr. Vor dem Café stehen Kinderwagen, drinnen wummern die Bässe. Wo sonst Cappuccino serviert wird, tanzen Menschen zwischen Espressomaschine und Fensterfront. In den Händen halten sie keine Cocktails, sondern Kaffeetassen. Willkommen am Coffee Rave!

Was nach Widerspruch klingt, passt erstaunlich gut zusammen: elektronische Musik, Tageslicht und viel Koffein. Der Trend kommt ursprünglich aus Los Angeles und hat über Social Media den Weg nach Europa gefunden. Inzwischen wird auch in der Schweiz morgens oder mittags gefeiert – in Basel, Zürich, Bern oder Genf. Über den Trend berichteten «SRF» und «Basel Heute» bereits letzten Herbst.

Feiern ohne Kater

Das Prinzip ist einfach. Die Party beginnt früh, oft am Vormittag. Statt Bier und Longdrinks gibt es Espresso, Cold Brew oder Matcha. Getanzt wird trotzdem. Und zwar mit voller Energie.

Viele Gäste schätzen genau das. Wer am Tag feiert, hat den Abend noch vor sich. Kein schwerer Kopf am Sonntag, kein verpasster Brunch am nächsten Morgen. Besonders junge Erwachsene trinken bewusster oder verzichten ganz auf Alkohol. Der Coffee Rave passt zu diesem Lebensstil.

Auch die Orte sind anders. Gefeiert wird nicht im dunklen Club, sondern im Café, in einer Bäckerei oder in einem Restaurant.

Räume, die man eigentlich vom Frühstück kennt, werden für ein paar Stunden zur Tanzfläche.

Neue Ideen in schwierigen Zeiten

Während Coffee Raves gut laufen, stehen viele Clubs unter Druck. Die Kosten steigen, gleichzeitig geben Gäste weniger Geld für Getränke aus. Der Verkauf von Drinks ist aber eine der wichtigsten Einnahmequellen.

Tagespartys mit Kaffee sind deshalb auch ein Experiment. Für Cafés und Restaurants sind sie eine Chance, Zeiten zu nutzen, in denen sonst wenig Betrieb herrscht. Eine Goldgrube sind diese Events nicht unbedingt. Aber sie bringen neue Gäste und viel Aufmerksamkeit.

Die Schweizer Bar- und Klubkommission sieht in den Coffee Raves keine Konkurrenz zum Nachtleben. Eher eine Ergänzung. Das Bedürfnis nach Musik, Gemeinschaft und Tanz bleibt. Nur die Form verändert sich.

Vom Keller ins Tageslicht

Techno und House entstanden einst in dunklen Kellern. Später kam die Musik auf die Strasse, etwa mit der Street Parade in Zürich. Nun zieht es die Szene weiter ins Helle.

Coffee Raves holen das Feiern in den Alltag. Man trifft sich, tanzt, trinkt Kaffee – und geht danach vielleicht noch einkaufen oder spazieren. Party wird damit weniger Ausnahmezustand und mehr Teil des Wochenendes.

Ob sich der Trend langfristig hält, wird sich zeigen. Klar ist: Die Lust am gemeinsamen Tanzen ist ungebrochen. Manchmal braucht es dafür nur gute Musik – und einen starken Espresso. ■



Coffee Raves sind der neueste Trend und ein Sinnbild dafür, wie sich das Nachtleben wandelt.

«Der Fachkräftemangel ist besonders spürbar»

Urs Wellauer, Direktor des Verbands Schweizer Bäcker-Confisere SBC

Was sind derzeit die grössten Herausforderungen für die Bäcker- und Confiseurbranche?

Urs Wellauer: Die Branche sieht sich aktuell mit mehreren Herausforderungen gleichzeitig konfrontiert. Besonders spürbar sind der anhaltende Fachkräftemangel, die steigenden Personal-, Energie- und Rohstoffkosten, der wachsende Preisdruck im Wettbewerb sowie der zunehmende administrative Aufwand.

Welche Themen werden die Branche 2026 besonders beschäftigen?

Auch dieses Jahr liegt der Fokus stark auf der Nachwuchsförderung mit unserer mehrjährigen nationalen Kampagne «Forme deine Zukunft» – denn die Lernenden von heute sind die Fachkräfte von morgen. Passend dazu ist derzeit die Totalrevision der Grundbildung Bäcker/in-Confiseur/in im Gange.

Die Digitalisierung in der Produktion und im Verkauf ist sicher ein Thema, das unsere Mitglieder beschäftigt. Zudem wird eine klare Positionierung am Markt immer wichtiger: Betriebe müssen ihr Profil schärfen, um sich deutlich vom Grosshandel abzugrenzen.

Welche Themen liegen Ihnen persönlich besonders am Herzen?

Dass unsere Mitglieder-Betriebe auch in Zukunft erfolgreich bleiben. Das bedeutet, junge Menschen für unsere Berufe zu begeistern, Innovation zu ermöglichen und gleichzeitig die Tradition und Qualität des Schweizer Bäckerei- und Confiseriehandwerks zu bewahren.

Welche Rolle spielt Kaffee heute für Bäckerei-Confiserie-Betriebe?

Heutzutage führen viele Bäckereien, Konditoreien und Confisereien ein Café oder bieten Kaffee an. Denn: Kaffee ist mehr als nur ein Zusatzangebot. Kaffee und Backwaren sowie Konditorei- und Confiserieprodukte gehören kulturell zusammen. Das Cafégeschäft bietet zudem die Möglichkeit, zusätzliche Umsätze zu generieren.



Urs Wellauer ist seit neun Jahren Direktor des Verbands Schweizer Bäcker-Confisere SBC. Zuvor war er als Vizedirektor des Verbands tätig.

Wo sehen Sie beim Thema Kaffee das grösste Entwicklungspotenzial für die Betriebe?

Bäckereien und Confisereien setzen auf Qualität und Regionalität. Dies sollte auch beim Kaffee unbedingt berücksichtigt werden. Dazu gehören barista-geschulte Mitarbeitende, moderne Kaffeemaschinen und die Zusammenarbeit mit regionalen Röstereien mit qualitativ guten Bohnen. Ein passendes Angebot eigener Produkte, wie beispielsweise Patisserie mit Spezialitätenkaffees, bietet Kundinnen und Kunden ein Geschmackserlebnis und ermöglicht es den Betrieben, neue Zielgruppen anzusprechen.

Was erwarten die Kundinnen und Kunden heute von einem guten Kaffeeangebot?

Eine hohe Kaffeekompetenz sowie einen aromatischen, professionell zubereiteten und idealerweise nachhaltig produzierten Kaf-

fee. Auch der Service und die Atmosphäre spielen eine zentrale Rolle.

Zudem ist eine grosse Auswahl gefragt. Die Art, wie Kaffee getrunken wird, ist heute sehr vielfältig. Die Kundschaft erwartet meistens mehr als einen klassischen Kaffee Crème.

Welche Botschaft möchten Sie den Betrieben für die kommenden Jahre mitgeben?

Unsere Branche steht für Regionalität, Qualität und Genuss. Das sind ihre Stärken, welche hervorgehoben und klar kommuniziert werden müssen. Die Betriebe sollen mutig und innovativ sein, dabei aber die Verbindung zur Tradition nicht verlieren. Ich möchte die Betriebe ermutigen, in den Nachwuchs zu investieren und Lernende auszubilden. ■

Rechtsfrage

Anstellung im Stundenlohn: Oft teurer als gedacht

In der Gastronomie und Hotellerie sind Stundenlohnangestellte weit verbreitet, da sie flexibel einsetzbar sind. Doch viele Arbeitgebende unterschätzen die rechtlichen Verpflichtungen und Risiken, die damit einhergehen.

Stundenlohn-Angestellte und ihre Rechte

Stundenlohn-Angestellte haben die gleichen Rechte wie Mitarbeitende mit festem Pensum. Dazu gehört der Anspruch auf Lohn während der Ferien und im Krankheitsfall. Gemäss Art. 329d Abs. 2 OR dürfen Ferien nicht durch Geld abgegolten werden, es sei denn, die Einsätze sind sehr kurz oder unregelmässig. Mitarbeitende, die regelmässig eingeplant sind, müssen während ihrer Ferien den üblichen Lohn erhalten. Auch bei geplanter Arbeit, die aufgrund von Krankheit oder Unfall ausfällt, haben Stundenlohn-Angestellte Anspruch auf Entschädigung.

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

Risiko und Missverständnisse

Viele Arbeitgebende gehen fälschlicherweise davon aus, dass Stundenlohn-Angestellte weniger Ansprüche haben. Doch sie dürfen nicht einfach weniger oder gar nicht beschäftigt werden, ohne dass eine Kündigung oder eine neue Vereinbarung erfolgt. Wenn geplante Einsätze ausfallen, schulden Arbeitgebende trotzdem den Lohn (Arbeitgeberverzug gemäss Art. 324 OR).

Fixanstellung als wirtschaftlichere Alternative

Stundenlohn-Angestellte regelmässig zu beschäftigen, kann finanziell riskant und vor allem teuer sein. Eine Festanstellung zu einem geringen Pensum mit Überstundenvergütung ist die wirtschaftlichere Alternative. Immerhin müssen Überstunden nicht mit Ferien- oder Feiertagszuschlägen vergütet werden und unterliegen bei unregelmässiger Auszahlung nicht dem 13. Monatslohn. Zudem bietet eine Festanstellung den Mitarbeitenden mehr finanzielle Sicherheit. Eine kritische Überprüfung der bestehenden Arbeitsmodelle kann daher sowohl rechtlich als auch ökonomisch vorteilhafte Alternativen aufzeigen. ■



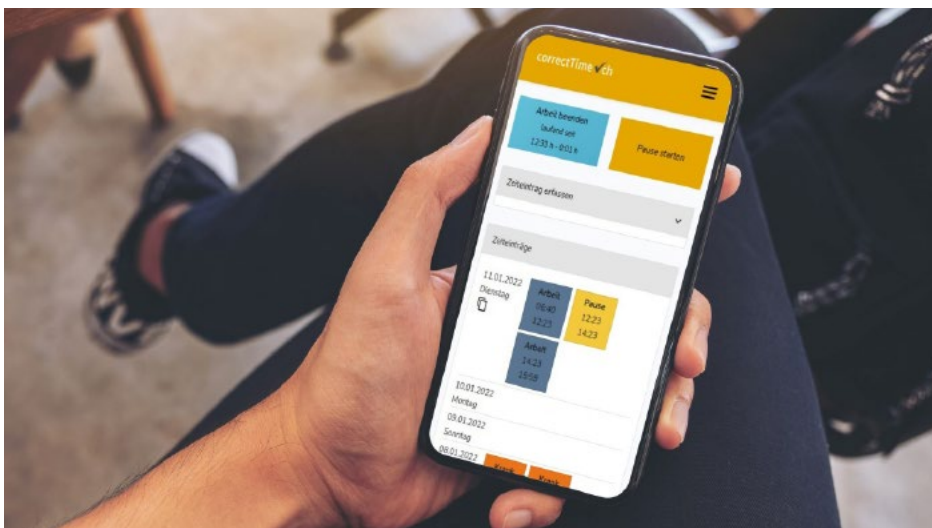
Martin Schwegler, lic. iur. / RA

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

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



Arbeitssicherheit

Die Wichtigkeit von Sicherheit im Gastgewerbe

Die tragischen Ereignisse von Crans-Montana haben uns als Branche tief betroffen gemacht. Unsere Gedanken sind nach wie vor bei den Betroffenen und ihren Angehörigen. Solche Ereignisse erinnern uns daran, wie wichtig Sicherheit im Gastgewerbe ist und wie entscheidend es ist, Verantwortung gemeinsam wahrzunehmen.

CafetierSuisse engagiert sich seit Längerem aktiv im Bereich Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz. Gemeinsam mit den Partnerverbänden sind wir an der Branchenlösung **hotelgastrosafety.ch** beteiligt – einer bewährten und praxisnahen Plattform für sicheres Arbeiten im Gastgewerbe.

Wir empfehlen unseren Mitgliedern, die eigenen Sicherheitskonzepte regelmässig zu überprüfen und bei Bedarf anzupassen. Die Plattform **hotelgastrosafety.ch** bietet

dabei eine wertvolle Unterstützung. Bei Fragen oder wenn Sie zusätzliche Unterstützung wünschen, können Sie sich jederzeit auch an die Geschäftsstelle von CafetierSuisse wenden. ■

Kontakt:
CafetierSuisse
Tel. 044 201 67 77
E-Mail: info@cafetier.ch

Das Sicherheitskonzept basiert auf dem **10-Punkte-System** der **ASA-Richtlinie** und wurde mehrfach durch die **EKAS** geprüft und zertifiziert.

Die Plattform bietet konkrete Hilfsmittel für den Betriebsalltag:

- In **Kapitel 7** finden Sie eine Checkliste zur Notfallplanung, insbesondere zum Brandschutz.
- **Kapitel 3** enthält Anweisungen für Neueintretende, inklusive richtigem Verhalten in Brandsituationen.
- In **Kapitel 4** sind Unterlagen zur Instandhaltung zusammengestellt.

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

Kaffee und Zucker

Ein Beitrag von Turm Kaffee

Im Konsumverhalten rund um Kaffee zeigt sich aktuell eine klare und gut belegte Veränderung. Der Zuckerkonsum in Verbindung mit Kaffee geht spürbar zurück. Immer mehr Konsumentinnen und Konsumenten verzichten bewusst auf zugesetzten Zucker oder reduzieren die Menge deutlich. Auslöser dafür sind ein gestiegenes Gesundheitsbewusstsein sowie die stärkere Wahrnehmung von natürlicher Süsse im Kaffee selbst.

Sensorische Qualität rückt in den Vordergrund

Parallel dazu gewinnt die sensorische Qualität an Bedeutung. Hochwertige Röstprofile und schonende Aufbereitungsmethoden ermöglichen es, natürliche Aromen wie Schokolade, Nuss oder Frucht klarer wahrzunehmen, wodurch zusätzlicher Zucker zunehmend als störend empfunden wird. Besonders bei jüngeren Zielgruppen setzt sich schwarzer Kaffee oder Kaffee mit wenig Milch als bewusste Genussform durch.

Neue Marktlogik: Geschmack statt Süsse

Für den Markt bedeutet dies eine klare Verschiebung weg vom süß geprägten Kaffee-Konsum hin zu einem differenzierten Geschmackserlebnis. Qualität, Herkunft und



Im Gegensatz zu früher trinken viele ihren Kaffee ungesüsst.

Röstkompetenz rücken stärker in den Vordergrund und ersetzen Zucker zunehmend als geschmacksbestimmenden Faktor.

Die Kombination von Kaffee und Zucker hat aus gesundheitlicher Sicht mehrere klar unterscheidbare Wirkungen. Kaffee stimuliert durch Koffein das zentrale Nervensystem,

steigert die Aufmerksamkeit und erhöht kurzfristig die Leistungsfähigkeit. Zucker liefert rasch verfügbare Energie, indem er den Blutzuckerspiegel schnell anhebt. Zusammen entsteht zunächst ein schneller Energieschub.

Warum weniger Zucker nachhaltiger ist

Der rasche Blutzuckeranstieg wird häufig von einem ebenso schnellen Abfall begleitet was zu Müdigkeit, Konzentrationsabfall und erneutem Verlangen nach Zucker führen kann. Gleichzeitig verstärkt Koffein die Ausschüttung von Stresshormonen, wodurch starke Blutzuckerschwankungen zusätzlich begünstigt werden. Aus gesundheitlicher Perspektive gilt daher ein bewusster und reduzierter Zuckereinsatz im Kaffee als klar vorteilhaft und fördert einen nachhaltigeren Genuss. ■

Bei diesem Artikel handelt es sich um einen Beitrag von Turm Kaffee, der am 17. Dezember 2025 erschienen ist.



Rohrzucker, Assugrin und herkömmlicher Zucker werden immer weniger gebraucht.

TURM
K A F F E E
SEIT 1761



L-GAV-Arbeitsrecht im Gastgewerbe

Damit L-GAV und Arbeitsrecht nicht zum Stolperstein werden.

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

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

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

Machen Sie sich mit CafetierSuisse schlau im Thema Arbeitsrecht.

Kursinhalte:

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

**Kursleitung:
Michael Müller**

Kurs 1

Donnerstag, 23. April 2026

13.30 Uhr bis 16.30 Uhr

Hotel Amaris

Tannwaldstrasse 34, 4600 Olten

Kurs 2

Mittwoch, 21. Oktober 2026

13.30 bis 16.30 Uhr

CafetierSuisse-Geschäftsstelle

Bleicherweg 54, 8002 Zürich

Zielgruppe: BetriebsinhaberIn, BetriebsleiterIn oder KadermitarbeiterIn, die sich dieses Fachwissen aneignen möchten oder die rechtlichen Vorgaben kennen müssen.

Kurskosten: CHF 50.00 pro Person für CafetierSuisse-Mitglieder. CHF 100.00 für Nichtmitglieder (inkl. Kursunterlagen & Getränken), maximal 10 TeilnehmerInnen

Jetzt sofort anmelden. Anmeldeschluss: 19. April 2026 bzw. 17. Oktober 2026

Ich nehme teil:

Kurs 1, Olten, 23. April 2026

Kurs 2, Zürich, 21. Oktober 2026

Betrieb

Name

Vorname

Strasse

PLZ/Ort

E-Mail

Tel.



Per Telefon unter: 044 201 67 77

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

Per Post an: CafetierSuisse, Bleicherweg 54, 8002 Zürich


CafetierSuisse®
Individuelle Gastronomie

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.

Artikel aus unserer Ausgabe von November 1972, 36. Jahrgang Nr. 11

Rationalisieren ist das Gebot der Stunde – aber ...

Leserinnen und Leser

Dass wir alles daransetzen müssen, in Zukunft unsere Dienstleistungen mit immer weniger Arbeitskräften zu bewältigen, ist unbestritten. Die Zeit ist wohl nicht mehr fern, da jeder Angestellte in unserem Gewerbe zweitausend Franken und mehr verdienen wird. Aus diesem Grunde rechtfertigen sich tatsächlich bereits heute hohe Investitionen.

Trotzdem garantiert der Einsatz hoher Geldmittel nicht ohne Weiteres den Erfolg. Der Einblick in einige Betriebe veranlasst mich sogar dazu, davor zu warnen, im «Rationalisieren» schon die Lösung aller Probleme zu sehen.

Unbedachtes Rationalisieren – Reduktion des Angebotes, Einschränkung der Öffnungszeiten, Investition hoher Geldmittel in Maschinen und Apparaten, Ausmerzen jeder Eigenfabrikation durch Zukauf von «convenience food» – sind nicht ohne Risiko.

Lohnt sich die Umstellung auf Selbstbedienung? Unser Kollege E. Kalchofner im Tea-Room «Pelikan» in Zürich hat den Versuch gewagt und viele hunderttausend Franken investiert. Er hat seinen Personalbestand stark reduzieren können, aber schliesslich doch nicht mehr genügend Angestellte für das Selbstbedienungsbuffet gefunden. Das Personalproblem wird durch Umstellung auf Selbstbedienung keineswegs gelöst. Auch finanziell ist Selbstbedienung nicht interessant: die Preise sind durch die Konkurrenz von Migros und Coop gedrückt und die Frequenz am Abend sehr schwach.

Wird der Betrieb durch die Reduktion der Öffnungszeiten rationalisiert?

Bei sehr schwacher abendlicher Frequenz mag ein Vorverlegen des Betriebsschlusses gerechtfertigt sein. Lässt es sich aber auch verantworten, den Betrieb am Sonntag geschlossen zu halten? Im Wettstreit um das Personal wird sich diese Massnahme als grosser Vorteil erweisen. Finanziell wird sie allerdings nicht ohne Folgen bleiben, wie jener Zürcher Tea-Room erfahren musste, dessen Reingewinn von 16% auf 9,5% zurückging.



Ist es von Vorteil, die traditionelle Küche aufzugeben, ganz auf Eigenfabrikation zu verzichten, ausschliesslich «convenience food» zu verwenden und diese in einer Buffetsküche servierfertig aufzubereiten? Hier lautet die Antwort ja, vorausgesetzt, dass anstelle der aufgehobenen Küche entsprechend mehr Sitzplätze geschaffen werden können und die Gäste sich mit dem reduzierten Angebot zufriedengeben. Die Einnahmen müssen zunehmen oder zumindest gleich hoch bleiben. Auch hier ist der Erfolg der Rationalisierungsmassnahme nicht von vornherein gesichert.

Rationalisieren ist gleichzeitig ein Gebot der Stunde, ist sowohl zukunftsfruchtig wie risikoreich. Alle unsere Überlegungen werden von der Tatsache überschattet, dass es heute fast unmöglich ist, entstehende Lücken im Personalbestand sofort zu schliessen. Das zwingt uns geradezu, nicht alle Rationalisierungsmöglichkeiten voll auszuschöpfen. Denn was tun wir, wenn wir unseren Betrieb bis ins letzte Detail rationalisieren, den Personalbestand entsprechend auf das absolute Minimum reduziert haben und dann plötzlich ein Angestellter oder gar mehrere ausfallen?

Darum haben alle Rationalisierungsmassnahmen ihre Grenzen. Um die Existenz eines Betriebes zu sichern, muss wenn möglich immer ein minimales Personalpolster vorhanden sein, Aushilfen für den Notfall zur Hand sein, die Möglichkeit bestehen, vorübergehend die Eigenfabrikation einzuschränken und «convenience food» einzusetzen. Wer bis ins letzte Detail rationalisiert, handelt gefährlich. Wer sich gewisse Reserven schafft, handelt letztlich rationell. ■

Manfred Beck, Winterthur

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.

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

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

CafetierSuisse Terminübersicht 2026

Generalversammlung CafetierSuisse

23. Juni 2026 (Ort folgt)

Kurse: Arbeitsrecht und Arbeitssicherheit

L-GAV-Kurse 2026

Zürich: 16. Juni/21. Oktober/
7. Dezember 2026

Olten: 23. April 2026

Jeweils von 13.30–16.30 Uhr

KOPAS-Kurse 2026

26. März 2026

Jeweils von 08.30-16.30 Uhr

Kaffee-Sommelier 2026

Herbst 2026:

Kurstage 1 & 2: Mittwoch, 23.9. &
Donnerstag, 24.9.2026 (Blasercafé Bern)

Kurstage 3 & 4: Dienstag, 6.10. &
Mittwoch, 7.10.2026 (Zürich)

Kurstage 5 & 6: Mittwoch, 21.10. &
Donnerstag, 22.10.2026
(Turm Barista Academy, Schlieren, Zürich)

Prüfungstag: Freitag, 20.11.2026

Café-Touren by CafetierSuisse 2026

15. April 2026 in Zürich

26. August 2026

Kaffeeland Schweiz 2026

Tag des Kaffees

Schweiz: Donnerstag, 1. Oktober 2026

Swiss Coffee Festival

31. Oktober–1. November 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**

**EVENTS
&
TAGUNGEN**

**KOSTENLOSE
DOWNLOADS**

VERGÜNSTIGUNGEN
Vorzugskonditionen
bei Partnerfirmen

RABATTE
AUF KMU-
VERSICHERUNGEN



JETZT ANMELDEN

CafetierSuisse®
Individuelle Gastronomie