



CAFÉBISTRO

Offizielles Magazin von CafetierSuisse. Ausgabe 2026/3



Vergünstigungen S. 5 | Stellenprofil Finanzvorstand CafetierSuisse S. 6 | Rückblick Café-Tour S. 9 | Aus den Tiefen des Archivs S. 11 | Eine/r von uns S. 12 & 13 | Kurz News S. 14 | Kaffee-Sommelier S. 16 | Kaffeenetzwerk S. 19 | Rechtsfrage S. 20 | Cafetier-Weiterbildung für Unternehmer S. 22 | FAQ Kaffee S. 24 & 25 | Termine S. 27


CafetierSuisse®
Individuelle Gastronomie

Partner

 Nestlé Waters (Suisse) S.A. Rte. treize cantons 1525 Henniez Tel. 026 668 68 68 www.nestle-waters.com	 Turm Handels AG Martinsbruggstrasse 90 9016 St. Gallen Tel. 071 288 17 35 www.turmkafee.ch	SCHWEIZER LUNCH-CHECK LUNCH-CHECK  Dreikönigstrasse 34 8002 Zürich Tel. 044 202 02 08 www.lunch-check.ch
 Blaser Café AG Güterstrasse 4 3001 Bern Tel. 031 380 55 55 www.blasercafe.ch	 Stoll Kaffee AG Austrasse 38 8045 Zürich Tel. 044 463 33 78 www.stoll-kafee.ch	 Henauer Kaffee Hofstrasse 9 8181 Höri Tel. 044 861 17 88 www.henauer-kafee.ch
 A. Kuster Sirocco AG Hauptstrasse 22 8716 Schmerikon Tel. 055 286 31 31 www.sirocco.ch	 Illycafé AG Wiesengrundstrasse 1 8800 Thalwil Tel. 044 723 10 2 www.illycafe.ch	 UCC Coffee Switzerland AG Bernstrasse 180 3052 Zollikofen Tel. 031 915 53 53 www.ucc-coffee.ch
 BRITA Wasser-Filter- Systeme AG Gasmatt 6 6025 Neudorf Tel. 041 932 42 30 www.brita.ch	 Cimbali Group Switzerland AG Schaffhauserstrasse 134 8152 Glattbrugg Tel. 043 299 70 70 www.cimbaligroup.ch	 CAFINA AG Kaffeemaschinen Untere Bühlfstrasse 13 4800 Zofingen Tel. 062 889 42 42
 Mazuvo AG Brunnenstrasse 14 8604 Volketswil Tel. +41 44 908 26 26 info@mazuvo.ch	 Labor Zollinger AG Schärenmoosstr. 105 8052 Zürich Tel. 044 302 31 31 www.laborzollinger.ch	 CWS-boco Suisse SA Industriestrasse 20 8152 Glattbrugg Tel. 0800 800 297 www.cws.com/de-CH
 AVIA A.H. Meyer & Cie AG Badenerstrasse 329 8003 Zürich Tel. 044 498 15 15 www.ahmeyer.ch	 FLM Kassensysteme AG Buholzstrasse 4 6032 Emmen Tel. 041 262 04 04 www.flm.ch	 SCS Storeconcept AG Oltnerstrasse 19 4614 Hägendorf Tel. 062 387 78 00 info@storeconcept.ch
 Maison Agathe SA Route du Pré-au-Comte 1844 Villeneuve Tel. 021 804 60 60 www.biscuits-agathe.ch	 SWICA Kranken- versicherung AG Römerstrasse 37 8400 Winterthur Tel. 0800 80 90 80 www.swica.ch/gastro	 proparis Vorsorge- Stiftung Gewerbe Schweiz Schwarztorstrasse 26 3001 Bern Tel. 031 380 12 20 www.proparis.ch

Editorial

Impressum

Präsident CafetierSuisse

Hans-Peter Oettli
Tel. 044 201 67 77

CafetierSuisse Geschäftsstelle SCV

Sylvie Vogt (Geschäftsführerin)
Bleicherweg 54, 8002 Zürich

Verlag, Redaktion & Inserate

CafetierSuisse, CaféBistro
Bleicherweg 54, 8002 Zürich
Tel. 044 201 67 77
www.cafetier.ch, info@cafetier.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

Halbzeit – und viel Bewegung

Liebe CafetierSuisse-Mitglieder, Partner und Mitleser

2026 ist in vollem Gang – und die erste Jahreshälfte hat gezeigt: Bei CafetierSuisse tut sich einiges.

Unsere Generalversammlung konnte erfolgreich durchgeführt werden, die Geschäfte wurden wie geplant abgewickelt und der persönliche Austausch kam dabei nicht zu kurz. Auch unsere Café-Touren haben sich zu einem echten Highlight entwickelt. Die grosse Resonanz und die vielen spannenden Begegnungen zeigen, wie wertvoll unser Netzwerk ist.



Ein weiteres Ziel ist bereits Realität: Unser exklusiver Refresher-Kurs für Unternehmer ist lanciert. Damit wollen wir praxisnahes Wissen vermitteln und gleichzeitig den Austausch innerhalb der Branche fördern.

Bei der Vervollständigung des Vorstands sind wir noch nicht am Ziel – der Prozess läuft jedoch auf Hochtouren und stimmt uns zuversichtlich.

Im September startet zudem die nächste Ausbildung zum Kaffee-Sommelier. Gleichzeitig laufen die L-GAV-Verhandlungen intensiv weiter. Gerade hier zeigt sich, wie wichtig eine starke Branchenvertretung und der gemeinsame Einsatz für unsere Mitglieder sind.

Gemeinsam weiter

Die zweite Jahreshälfte verspricht damit mindestens ebenso viel Bewegung wie die erste. Weiterbildung, Netzwerk und Branchenvertretung bleiben unsere zentralen Themen.

Lassen Sie uns gemeinsam anpacken, Ideen teilen und CafetierSuisse weiterentwickeln. Denn unser Verband lebt von Ihnen – von Ihrem Engagement, Ihrem Vertrauen und unserer gemeinsamen Leidenschaft für die Gastronomie.

Herzlichen Dank für Ihre Unterstützung – und auf einen erfolgreichen zweiten Teil von 2026!

Herzliche Grüsse

A stylized handwritten signature in black ink, appearing to read 'S. Vogt'.

Sylvie Vogt

Generalversammlung 2026

Wirtschaftliche Lage, L-GAV und Führungswechsel im Fokus

Am 23. Juni 2026 fand die ordentliche Generalversammlung von CafetierSuisse im idyllisch gelegenen Landgasthof Au auf der Halbinsel Au am Zürichsee statt. Präsident Hans-Peter Oettli begrüßte 55 Teilnehmende zu einem Tag mit dichtem Programm: Verbandsgeschäfte, aktuelle politische Dossiers und fachliche Impulse für den Betriebsalltag standen auf der Agenda.

Im Branchenbericht ordnete Oettli die aktuellen wirtschaftlichen Kennzahlen ein. Das Bild ist durchgezogen: Während der Detailhandel ein Reallohn-Wachstum von 6% verzeichnete, kam das Gastgewerbe lediglich auf 3%. Als zweites zentrales Thema benannte Oettli den anhaltenden Zuwachs bei der Teilzeitarbeit. Haupttreiber seien die Kinderbetreuung sowie die Pflege erwachsener, betreuungsbedürftiger Angehöriger. Für Arbeitgeber in der Gastronomie bedeutet dies wachsenden Druck, flexible Arbeitsmodelle anzubieten und personalpolitisch entsprechend zu reagieren.

L-GAV-Verhandlungen im Fokus

Hans-Peter Oettli informierte zudem über den Stand der Verhandlungen zum Landes-Gesamtarbeitsvertrag (L-GAV). Zentraler Streitpunkt ist derzeit die Frage, ob und wie kantonale Mindestlöhne durch den L-GAV übersteuert werden können. CafetierSuisse werde sich hier weiterhin aktiv auf Arbeitgeberseite einbringen, um die Interessen der Mitglieder zu wahren, so Oettli. Die anschliessende Diskussion im Saal zeigte reges Interesse der Mitglieder an diesem Dossier.

Präsidenschaftswechsel ab 2027

Am Ende seines Berichts richtete der Präsident das Wort mit einer persönlichen Ankündigung zu seinem Rücktritt im kommenden Jahr an die Mitglieder: Die Generalversammlung im nächsten Jahr wird seine letzte als Präsident sein. Nach langjährigem Engagement sei es Zeit, den Stab weiterzugeben – ein Wechsel, der die Verbandsarbeit im kommenden Jahr mitprägen wird.

Impulse zu Diversität und Konfliktmanagement

Im zweiten Teil der Generalversammlung folgten zwei hochkarätige Fachreferate. Den Auftakt machte Carla Kaufmann (Equality-

4Tourism) mit ihrem Vortrag «Ohne Diversität kein Fortschritt», in dem sie den messbaren Nutzen gemischter Teams für das Gastgewerbe aufzeigte.

Kaufmann stellte unter anderem den aktuellen Equality Report Swiss Tourism vor. Dieser lieferte eindrückliche Zahlen: Obwohl Frauen fast die Hälfte aller Beschäftigten in der Gastronomie und im Tourismus ausmachen, sind sie in den Führungsgremien nach wie vor stark untervertreten. Die Referentin plädierte eindringlich dafür, dieses brachliegende Potenzial aktiver zu nutzen.

Anschliessend vermittelte René Schmid (Sparring Academy) praxisnahe Ansätze zur Konfliktkompetenz im Führungsalltag. Unter dem provokanten Titel «Ohne Aggression keine Führung» legte er dar, warum eine gewisse innere, resolute Energie – im biologischen Sinne von Tatkraft – zwingend notwendig ist, um klar Nein zu sagen, Grenzen zu setzen und Verantwortung zu übernehmen.

Schmid kritisierte, dass konstruktive Aggression und Konfrontation in vielen Organisationen mittlerweile tabuisiert werden. Dabei seien gerade offene Konflikte ent-



scheidend für eine vertrauensvolle Zusammenarbeit. Nur durch klare Führung und das Ansprechen von Problemen erhielten Mitarbeitende die nötige Orientierung, anstatt Frustr in sich hineinzufressen.

Die Generalversammlung fand schliesslich bei einem Apéro und einem gemeinsamen Abendessen einen gemütlichen Ausklang. Die GV 2026 hat gezeigt: CafetierSuisse nimmt die drängenden branchenpolitischen Themen – Lohnentwicklung, L-GAV und die eigene Führungsstruktur – aktiv und mit klarer Haltung in Angriff. ■



Der aktuelle Vorstand von CafetierSuisse.

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.

Die Zukunft von CafetierSuisse

Die Finanzen in guten Händen

In der letzten Ausgabe (CB 2026-2) haben wir über die Nachfolge im Vorstand und im Präsidium berichtet. Ein Ressort verdient dabei einen eigenen Blick: die Finanzen. Auch hier steht ein Generationenwechsel an. Gesucht wird eine Persönlichkeit, welche die finanzielle Führung des Verbandes übernimmt und die Entwicklung von CafetierSuisse aktiv mitträgt. Die Wahl ist für die Generalversammlung 2027 vorgesehen.

Ein Verband lebt von Menschen, die sich engagieren – und von einer soliden finanziellen Basis. Damit CafetierSuisse seine Mitglieder beraten, die Interessen der Branche vertreten und praxisnahe Dienstleistungen anbieten kann, braucht es einen klaren Überblick über Budget, Liquidität und Rechnungswesen – Rechenschaft gegenüber den Mitgliedern zusammen mit dem Vorstand. Genau dafür sorgt die Person, die das Finanzressort verantwortet.

Was die Aufgabe umfasst

Im Zentrum steht die finanzielle Gesamtsteuerung des Verbandes, in enger Zusammenarbeit mit der Geschäftsführung. Dazu gehören das Erstellen und Überwachen des Jahresbudgets, die gemeinsame laufende Finanzkontrolle, die Liquiditäts- und Finanzplanung sowie die Vorbereitung von Jahresabschluss und Revision in Abstimmung

mit der Revisionsstelle. Die verantwortliche Person informiert den Vorstand regelmässig über die finanzielle Lage. An der Generalversammlung präsentiert sie Budget und Rechnung – transparent und verständlich.

Nicht allein, sondern im Team

Wie beim Präsidium gilt auch hier: Niemand macht diese Aufgabe allein. Die Geschäftsstelle in Zürich begleitet und unterstützt die Arbeit im Alltag, die Buchhaltung ist eingebunden, eine externe Revisionsstelle führt das Audit durch und der Austausch mit Vorstand und diesen externen Stellen ist eng. Wer das Ressort übernimmt, kann auf eine professionelle Struktur zählen.

«Die Finanzen des Verbandes zu führen ist eine wichtige Führungsaufgabe, heisst aber nicht, allein über Budget und Abschluss zu wachen. Man arbeitet mit dem Vorstand und der Geschäftsstelle zusammen und sorgt dafür, dass CafetierSuisse handlungsfähig bleibt und für die Branche etwas bewegen kann. Man sieht direkt, was die eigene Arbeit bewirkt und wofür das Geld der Mitglieder eingesetzt wird.»

Benno Müller,
Finanzvorstand CafetierSuisse



Das Finanzressort aktuell und seit langen Jahren in der bewährten Verantwortung von Benno Müller.

Wen wir suchen

Gesucht wird eine Person mit Erfahrung im Finanz- und Rechnungswesen, in Controlling und Budgetierung. Von Vorteil sind Kenntnisse in der Liquiditätsplanung, Erfahrung im Umgang mit Revisionen und eine gewisse Vertrautheit mit Finanzsoftware und Excel. Ebenso wichtig sind eine strukturierte, verlässliche Arbeitsweise, Verantwortungsbewusstsein und Freude daran, Zahlen verständlich zu vermitteln. Eine kaufmännische oder betriebswirtschaftliche Ausbildung und Führungserfahrung können das Profil abrunden – entscheidend ist aber das Interesse an der Gastronomie und am Verbandsleben.

Was das Engagement bringt

Das Finanzressort ist mehr als eine Zahlenaufgabe. Wer es übernimmt, gestaltet die Rahmenbedingungen für Cafés und Gastronomiebetriebe in der Deutschschweiz mit, bewegt sich in einem Netzwerk profilierter Persönlichkeiten und Unternehmen und kann dieses Know-how auch im eigenen Betrieb nutzen. Für die geleistete Arbeit ist eine angemessene Entschädigung vorgesehen. ■

Interessiert?

Wer sich eine Mitarbeit im Finanzressort vorstellen kann oder eine geeignete Persönlichkeit kennt, meldet sich bei der CafetierSuisse-Geschäftsstelle. Gerne geben wir in einem persönlichen Gespräch Einblick in die Aufgabe und beantworten offene Fragen.

CafetierSuisse: 044 201 67 77 oder
info@cafetier.ch

Die Wahlen sind für die Generalversammlung 2027 vorgesehen.

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 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 und Generalversammlung
- Café-Trend-Touren
- Kaffeetagung

Mit AVIA tanken und sparen ✓

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



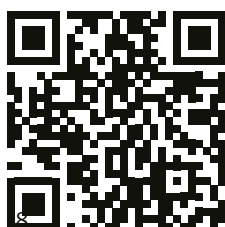
**Sonderrabatt von 6,5 Rappen
pro Liter Treibstoff**



**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



Ausgebuchte Café Tour

Die Zuger zeigen wies geht!



Die **zweite Café-Tour von CafetierSuisse im Jahr 2026** war bis auf den letzten Platz ausgebucht – und ein rundum gelungener Event! Diesmal führte die Entdeckungsreise durch Zug West und die Neustadt.

Auf dem Programm standen sechs inspirierende Betriebe: **verschiedene Standorte der Familie Speck sowie das Kahawa Café, der Shed Market und Stocker's Café**. Die TeilnehmerInnen erhielten faszinierende Einblicke in kreative Kaffeekonzepte und

erfolgreiche Geschäftsmodelle. Die Leidenschaft und Fachkompetenz der Gastgeberinnen und Gastgeber waren in jedem Betrieb spürbar.

Der gemeinsame Apéro im jungen und erfolgreichen VIVA rundete den Nachmittag perfekt ab. Ein herzliches Dankeschön gilt allen Partnerbetrieben für die Gastfreundschaft sowie den zahlreichen Teilnehmenden für ihr grosses Interesse! ■



Fünf Kassensysteme. Ein Team. Ihre perfekte Lösung.

Wir analysieren Ihre Bedürfnisse und empfehlen Ihnen das für Sie passende System. Bei uns haben Sie die Wahl.

Aus unserem Team stellen wir genau die richtigen Player auf, die Ihr Projekt mit Erfahrung zum Erfolg führen.

Mit uns erhalten Sie die Lösung, die Sie perfekt im Alltag unterstützt, damit Sie Ihren Betrieb effizient führen können.

Wir kämpfen für Ihren Erfolg.



ZAGG

Besuchen Sie uns
an der ZAGG Luzern:
25. bis 28.10.2026
Halle 2 / E 2163

Beratungstermin buchen:
verkauf@flm.ch

www.flm.ch

Aus den Tiefen unseres Archives

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

Benno Müller, Finanzvorstand Cafetier-Suisse, bringt diese Artikel wieder ans Licht. Es ist erstaunlich, wie viele der 50 Jahre alten Aussagen auch heute noch topaktuell sind.

Benno Müller passt die legendären Artikel von Manfred Beck an die Gegenwart an. Im Kern bleiben sie aber unverfälscht, um aus der «Tiefe des Archives» zu zeigen, wie viele Themen in der Gastronomie über die Zeit Bestand haben auch wenn sich gleichzeitig scheinbar alles immer ändert.



Manfred Beck



Benno Müller

Zürich, März 1982 46. Jahrgang Nr. 3

Wieviel muss der Inhaber einer Cafeteria oder eines Café-Restaurants verdienen?

Lieber Leser

Das BIGA gibt alljährlich statistische Werte über die durchschnittlichen Verdienste verschiedener Berufe bekannt. Was selbstständige Unternehmer verdienen, ist nicht bekannt. Es ist bei uns nicht üblich, anderen Einblick in die Verdienstverhältnisse zu geben.

Beim Unterricht im Vorbereitungskurs zur Erlangung des Fähigkeitszeugnisses versuche ich jeweils herauszufinden, was für Vorstellungen die Kandidaten sich von ihrem zukünftigen Einkommen machen. Ich bin immer wieder erstaunt, wie wenig konkrete materielle Erwartungen sie haben; der Wunsch, sich selbstständig zu machen, verdrängt andere Gedanken.



Dennoch gehören finanzielle Überlegungen bereits ganz an den Anfang allen Geschäftens. Im Gegensatz zum Arbeitnehmer, der monatlich sein Gehalt in Empfang nimmt und darüber verfügen kann, ist das Einkommen des Selbstständigerwerbenden gar nicht

gesichert und das Geld, das er am Monatsende in der Kasse und auf dem Postcheck hat, kann er nicht einfach zum privaten Gebrauch an sich nehmen. Es gilt nicht umsonst die eiserne Regel, nach welcher ein frischgebackener Geschäftsinhaber so lange eisern spart, bis er einen sicheren Überblick über die Rentabilität seines Betriebes und über die Höhe des Betrages, den er zum privaten Gebrauch aus dem Betrieb ziehen kann, gewonnen hat.

Das Arbeitsentgelt

Was soll der Inhaber einer Cafeteria oder eines Café-Restaurants im Jahr verdienen? Vorerst sollte er einmal ein Entgelt für seine Arbeitsleistung einsetzen, und zwar so viel, wie er für einen Geranten zahlen müsste, der seine Aufgabe übernehme. Die Höhe des Arbeitsentgelts ist also abhängig von der Grösse und den beruflichen Anforderungen des Betriebes. Bei einem Kleinbetrieb mit einem Umsatz von 300 000 bis 400 000 Franken wäre etwa ein Jahreslohn von 36 000 Franken angemessen, bei einem Umsatz von über 500 000 Franken ein solcher von 42 000 Franken und bei einem Umsatz von über einer Million etwa ein solcher von 60 000 Franken. (Zum Vergleich: Ein Küchenchef verdient gemäss BIGA-Statistik durchschnittlich 42 000, ein Kellner 36 000, ein Allein Koch oder eine Restaurationstochter 33 000 Franken.)

Das reine Arbeitsentgelt für den Inhaber eines gastgewerblichen Betriebes sollte somit je nach Grösse und beruflichem Anspruch zwischen 36 000 und 60 000 Franken pro Jahr liegen. Ist auch der Ehepartner voll im Betrieb tätig, er-

höhen sich diese Ansätze um dreissigtausend Franken.

Die Risikoabdeckung

Das Risiko, das ein selbstständiger Unternehmer trägt, muss zusätzlich abgegolten werden. Sein Verdienst hängt ja nicht allein von seiner Arbeitsleistung ab, sondern von verschiedenen Umständen. Eine neue Konkurrenz, der Verlust von Parkplätzen, der Wegzug eines publikumsintensiven Unternehmens in ein Einkaufszentrum und anderes können den Geschäftsgewinn ganz bedeutend schmälern. Der Erfolg des Betriebes hängt zudem von der Gesundheit des Inhabers ab. Die Nichterneuerung des Mietvertrages oder eine massive Erhöhung des Mietzinses können ihn zudem zur Aufgabe des Geschäftes und zum Aufbau einer neuen Existenz zwingen.



Zur Abdeckung dieser Risiken, übrigens auch zur Altersvorsorge, muss der selbstständige Unternehmer Kapital aufbauen. Er muss mehr verdienen, als er für seinen Lebensunterhalt braucht. Über das Arbeitsentgelt hinaus muss er als sogenannten Unternehmergewinn zusätzlich 2 bis 3 Prozent des Umsatzes verdienen. Wer sich mit weniger begnügt, handelt falsch. ■

Manfred Beck

Eine/r von uns

Zeughauskeller – «Bizli Heimat für alli»

Historische Rüstungen an den Wänden, saftige Spezialitäten auf den Tellern und eine echte Wirte-Dynastie im Hintergrund: Der Zürcher Zeughauskeller ist Kult. Geschäftsführerin Denise Hammer erklärt, wie man Tradition mit moderner Unternehmensführung verbindet – und warum der Betrieb für sie «Abbild von Zürich» ist.

Waffen zieren die langen Wände, die Decken sind hoch und ein feiner Wurstgeruch steigt einem in die Nase. Es handelt sich um keine geringere Location als den Zeughauskeller im Herzen von Zürich. Es ist wohl das traditionsreichste Restaurant der ganzen Stadt – genauso beliebt bei Touristen wie auch bei Einheimischen.

Geführt wird der Familienbetrieb von Denise Hammer. Schaut man ihr bei der Arbeit zu, wirkt es so, als hätte sie nie etwas anderes gemacht. Der Eindruck täuscht aber. Ursprünglich kommt Denise Hammer aus dem Marketing. Der Zeughauskeller ist für sie jedoch so etwas wie eine Herzens- oder gar Familienangelegenheit. Denise Hammer kommt nämlich aus der Wirtedynastie, die das Restaurant seit 1974 aufgebaut hat. «Mein Vater, Toni Hammer, hat das Restaurant 20 Jahre lang geführt, zuvor war es in den Händen seines Cousins, Willy Hammer», berichtet die heutige Geschäftsführerin.

Für Denise Hammer war nicht immer klar, dass sie den Betrieb übernehmen wird. «Als mich mein Vater fragte, musste ich zuerst überlegen. Ich wollte es aber auf jeden Fall probieren. Meine Bedingung war, dass ich wieder gehen darf, wenn wir uns streiten. Die Beziehung zu meinen Vater wäre mir

wichtiger gewesen.» Obwohl es ab und zu Meinungsverschiedenheiten gab, waren sie sich auch in vielen Belangen von Anfang an einig. «Inzwischen hat sich mein Vater fast ganz aus dem Betrieb zurückgezogen. Er macht einfach noch das, was er gerne macht», so Hammer. Zudem sei es auch immer wieder gut, wenn jemand einem den Spiegel vorhält.

Jeden Tag 80 Kilo Kartoffelsalat

Auf die Frage hin, was der Zeughauskeller für sie bedeutet, muss Denise Hammer lange überlegen. «Enorm Vieles. Tradition, Familie – bizli Heimat für alli.» So sei die Kundschaft ihrer Meinung nach zu jeder Jahreszeit «ein Abbild von Zürich». So hätten sie viele einheimische, lokale Kunden mit verschiedenen Nationalitäten. Ein Teil machen auch die Touristen aus – im Sommer mehr als im Winter. Kurz und knapp: «Wir haben Gäste aus aller Welt und wollen auch für alle da sein.»

Ein Blick in die Anzahl Stammkunden zeigt: Das Konzept scheint aufzugehen. «Wir haben circa 2500 Stammgäste. Gewisse davon kommen jeden Tag vorbei und essen etwas.» Ob ehemalige Swiss-Mitarbeitende, Turnvereine, Chöre oder Anwälte – sie alle schätzen das unkomplizierte Ambiente.

Neben den Klassikern wie Züri Gschneztles, Wiener Schnitzel oder Cordon Bleu ist der Zeughauskeller auch für seine Wurstkarte oder speziellere Fleisch-Spezialitäten wie Leberli oder Haxen bekannt. «Manche erfreuen sich natürlich auch an dem Bürgermeistereschwert, wo wir Fleisch herumwickeln oder der Meter-Wurst.»

Insgesamt bietet der Zeughauskeller im Gastraum für rund 200 Personen Platz. Entsprechend sind die Dimensionen, in denen gekocht wird: «Unser Ziel ist es alles hausgemacht und frisch zuzubereiten. Wir produzieren jeden Tag rund 80 Kilogramm Kartoffelsalat nach dem unveränderten Originalrezept von früher.» Dafür starten die Ersten in der Küche die Frühschicht bereits um 6 Uhr morgens.

Trotz der uralten Rezepte und der traditionsreichen Küche, verliert die Geschäftsführerin die Gegenwart nicht aus den Augen. Trends wie «Swissness», Regionalität und Nachhaltigkeit prägen die Ausrichtung.

Zahlreiche langjährige Mitarbeiter

Das Erfolgsrezept liegt aber nicht nur in den Rezepten, sondern vor allem bei den Menschen. Zur Crew zählen 75 Mitarbeitende und 4 Lernende im Kochberuf. Die Fluktuation ist tief: «Einige Mitarbeitende sind seit den Zeiten von Willy Hammer bei uns – andere haben mit meinem Vater gestartet und werden vermutlich zusammen mit mir pensioniert», schmunzelt die Chefin. Das vierköpfige Geschäftsleitungsteam hält die Bürokratie bewusst schlank, um selbst nahe an der Front zu sein.»

Was treibt Denise Hammer täglich an? «Unsere Branche ist wunderschön, weil man Menschen zusammenbringt und sie am Ende glücklich wieder nach Hause gehen. Ich liebe es, etwas zu bewegen, die Zukunft unseres Traditionsbetriebs zu gestalten und ein tolles Team zu führen.» ■



5 Fragen an...

Denise Hammer



Wie sieht ein Tag in Ihrem Beruf aus?

Denise Hammer: Mein Tag beginnt mit einer festen Morgenroutine zusammen mit meinem Mann und unseren Zwillingbuben. Sobald ich im Zeughauskeller bin, sieht kein Tag genau gleich aus wie der andere – meine Aufgaben sind sehr vielseitig. Mir ist es enorm wichtig, im Betrieb präsent zu sein. Deshalb gehört das «Chästli umeträge», wie es mein Grossvater immer genannt hat, fest

zu meinem Alltag: Ich gehe durchs Restaurant, schaue nach dem Rechten und frage bei den Mitarbeitenden nach, wie es ihnen geht.

Weshalb sind Sie Mitglied von CafetierSuisse?

CafetierSuisse bietet ein hervorragendes Angebot an Schulungen und organisiert spannende Trend-Touren, die einem immer

USP: historisches Ambiente, traditionsreich, regional

Kaffee: 4.80 Fr.

Espresso: 4.80 Fr.

Anzahl Mitarbeitende: 75

Kapazität: 200

Restaurant Zeughauskeller

Bahnhofstrasse 28A

8001 Zürich

Täglich von 11.30 – 23 Uhr geöffnet

www.zeughauskeller.ch/

wieder neue Konzepte aufzeigen. Man lernt ständig neue Leute aus der Branche kennen. Dieser Austausch und die Kontakte sind enorm wertvoll.

Was bedeutet Ihnen Kaffee?

Kaffee ist für mich vor allem ein heiliges Morgenritual. Jeden Morgen nehme ich mir bewusst die Zeit, mich zusammen mit meinem Mann und unseren zwei Jungs hinzusetzen und einen Cappuccino zu trinken. Dieser gemeinsame Start in den Tag gehört für mich einfach dazu.

Was sind derzeit die Trends in der Gastronomie?

Es gibt laufend unzählige Trends. Für uns ist es entscheidend zu beobachten, was zu uns passt und wie wir am Puls der Zeit bleiben. «Swissness» ist für den Zeughauskeller definitiv ein zentrales Thema: Wir setzen auf Authentizität, echte Erlebnisse sowie lokale und regionale Produkte. Was die Zukunft bringt, wird sich zeigen. Spannende Entwicklungen wie etwa Fleisch, das im Labor gezüchtet wird, verfolge ich auf jeden Fall gerne.

Wo trifft man Sie in Ihrer Freizeit?

Meistens auf dem Spielplatz in Wallisellen – zusammen mit meinen zwei Buben. ■

Kurz News

Neues aus der Gastronomie

Schweiz dominiert globalen Kaffeehandel

Obwohl hierzulande keine einzige Kaffeebohne wächst, ist die Schweiz zur weltweit zweitwichtigsten Kaffeehandelsnation nach Brasilien aufgestiegen. Laut der französischen Zeitung «Le Monde» laufen rund 70 Prozent des weltweiten Rohkaffeehandels über Schweizer Firmen wie Louis Dreyfus Company, Ecom oder Sucafina – oft, ohne dass die Bohnen je Schweizer Boden berühren. Hinzu kommt die Veredelung: Rohkaffee wird für rund 5 US-Dollar pro Kilo importiert und nach der Verarbeitung für etwa 27 Dollar wieder exportiert, grösster Verarbeiter ist Nespresso.

Kaffee als wichtigstes Exportgut

Die Schweizer Kaffeexporte erreichen jährlich einen Wert von 3,3 Milliarden Franken – Kaffee hat damit Käse und Schokolade als wichtigstes landwirtschaftliches Exportgut überholt. Auch bei Kaffeefüllautomaten ist die Schweiz führend: Rund 70 Prozent der weltweiten Produktion stammt von Herstellern wie Jura, Schaerer, Franke und Thermoplan. Kritisch bleibt die Kehrseite: Laut einem Bericht von Public Eye arbeiten viele Kaffeeproduzentinnen und -produzenten in den Anbauländern unter schwierigen Bedingungen und in grosser Armut.

«HotelGastro365®»: Integrationsprojekt gegen den Personalmangel

Gegen den anhaltenden Arbeitskräftemangel lanciert Hotel & Gastro formation Schweiz das neue, einjährige Qualifikationsprogramm «HotelGastro365®». Die Initiative der Branchenverbände richtet sich an erwachsene Migranten, Quereinsteigende und Stellensuchende, um ihnen den begleiteten Einstieg in den ersten Arbeitsmarkt zu ermöglichen.

Das Konzept setzt auf eine enge Verzahnung von Praxis und Theorie: Die Teilnehmenden erhalten einen Jahresarbeitsvertrag, arbeiten zu 80 % in einem Praxisbetrieb (in den Bereichen Küche, Service oder Hauswirtschaft) und besuchen zu 20 % Fach- und Sprachkurse.

Auch finanziell ist das Modell für Betriebe attraktiv gelöst:

- Erste 6 Monate: Die kantonalen Behörden tragen die Lohn- und Bildungskosten massgeblich.
- Zweite 6 Monate: Es folgt die bewährte, über den L-GAV finanzierte Progresso-Ausbildung samt entsprechendem Mindestlohn.

Die Pilotprojekte starten am 17. August 2026 in Basel-Stadt und am 8. September 2026 in Luzern. Verläuft die Testphase erfolgreich, ist ein nationaler Roll-out geplant.

Möchten Sie als Praxisbetrieb Hand bieten und neue Arbeitskräfte gewinnen? Weitere Informationen finden Sie unter www.hotelgastro.ch/hotelgastro365.



Mit Path2Work neue Talente entdecken

Erschliessen Sie sich mit Path2Work einen kaum sichtbaren Talentpool und schaffen Sie Perspektiven für geflüchtete Menschen: Die von der ETH Zürich und Uni Lausanne entwickelte Nonprofit-Plattform vernetzt Unternehmen mit geflüchteten Personen, die zu ihren offenen Stellen passen.

Registrieren Sie sich kostenlos und filtern Sie Tausende von Profilen oder erhalten Sie automatisch passgenaue Vorschläge für Ihr Stelleninserat.

Mehr Informationen:
<https://path2work.ethz.ch/employer>



Sozialpartnerschaft

Bewährter Schweizer Weg zu fairen Löhnen und guten Jobs

Kommunale Mindestlöhne und ein Referendum setzen das Erfolgsmodell unter Druck. Warum CafetierSuisse auf Sozialpartnerschaft und Gesamtarbeitsverträge setzt.

Die Schweiz verdankt ihren wirtschaftlichen Erfolg und ihren sozialen Frieden zu einem grossen Teil einem bewährten Modell: der Sozialpartnerschaft. Arbeitgeber- und Arbeitnehmerverbände handeln die Arbeitsbedingungen direkt und partnerschaftlich aus – ohne dass sich der Staat einmischte. Das Ergebnis dieser Verhandlungen auf Augenhöhe sind die Gesamtarbeitsverträge (GAV).

Ein GAV regelt Löhne, Arbeitszeiten, Ferien, Weiterbildung und Sozialleistungen ver-

bindlich für eine ganze Branche. Er schafft faire, einheitliche Bedingungen, verhindert Lohndumping und gibt Betrieben wie Mitarbeitenden Planungssicherheit. Weil die Branche ihre Realität selbst am besten kennt, sind die Lösungen praxisnah, flexibel und tragfähig.

Für das Gastgewerbe gilt der Landes-Gesamtarbeitsvertrag (L-GAV) – er wird gerade neu verhandelt. Dabei geht es um faire Löhne, aber um noch viel mehr: Vaterschaftsurlaub, Ferien, Pensionskasse, Weiterbildung und Arbeitsmarktintegration. Der L-GAV steht für wirksamen Lohnschutz – ausgehandelt von denen, die die Branche kennen, nicht von der Politik vorgegeben.

Genau dieses Modell gerät nun gleich von zwei Seiten unter Druck: durch politische Eingriffe wie die kantonalen und kommunalen Mindestlöhne und durch eine kommende Abstimmung. Das Parlament hat entschieden, allgemeinverbindlich erklärte GAV's vor dem Übergriff kantonomaler Mindestlöhne zu schützen. Was ausgehandelt und unterschrieben wurde, soll weiter gelten.

Die Gewerkschaften haben das Referendum ergriffen und voraussichtlich 2027 entscheidet das Stimmvolk. CafetierSuisse wird sich klar für die Sozialpartnerschaft und die Stärken des GAV einsetzen – und Sie laufend informieren. ■

Anzeige

SWICA


CafetierSuisse®

Versicherungslösungen so stark wie ein Ristretto

Als Versicherungspartner von CafetierSuisse bieten wir Ihnen erstklassige L-GAV-konforme Versicherungslösungen 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

Schweizer Kaffee Sommelier®

Ausbildung für die gesamte Breite der Kaffee-Branche

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

Ausbildungsablauf: Die Ausbildung besteht aus sechs Kurstagen, einer praktischen und mündlichen Abschlussprüfung sowie einer Abschlussarbeit (selbstständiges Training und Lernen sind Voraussetzung, um die Abschlussprüfung zu bestehen). Drei Kurstage widmen sich dem theoretischen und praktischen Kaffeewissen, während an den anderen drei Kurstagen betriebswirtschaftliche Grundlagen, Verkaufsförderung sowie die Entwicklung eines Kaffeekonzepts vermittelt werden. Alles mit dem Ziel, das erlangte Fachwissen verkaufsfördernd und gewinnbringend ein- und umzusetzen.

Zielgruppe: Die Ausbildung zum Schweizer Kaffee-Sommelier® richtet sich an die gesamte Breite der Schweizer Gastronomie und Kaffeebranche, an UnternehmerInnen



Valeria Luengo Erbin ist seit Herbst 2022 Kaffee-Sommelière. Foto: Luca Hebing.

und Kadermitarbeitende aus der Kaffee-Branche und GastronomInnen sowie Interessierte mit Vorwissen im Bereich Kaffee (z.B. Praxiserfahrung oder Barista-Kurse).

Valeria Luengo Erbin hat im Herbst 2022 die Ausbildung zur Schweizer Kaffee-Sommelière erfolgreich absolviert. Sie ist Bereichsleiterin Food & Beverage im Laaxer Hotel Riders. Im Interview erzählt sie, weshalb sie sich für den Kurs entschieden hat und welche Erkenntnisse sie daraus mitgenommen hat.

1. Was hat Sie konkret dazu bewogen, den Kaffee-Sommelier-Kurs zu absolvieren?

Valeria Luengo Erbin: Ich bin leidenschaftlich an Kaffee interessiert und wollte mich nach meinen Barista-Kursen noch weiter spezialisieren. Da ich beruflich täglich mit Kaffee arbeite, hatte ich das Bedürfnis, meine Kenntnisse zu vertiefen und eine Schweizer Qualifikation zu erwerben, die meine Arbeit und mein Fachwissen bestätigt.

Dass der Kurs finanziell unterstützt wurde, war für mich eine grossartige Gelegenheit, mich weiterzubilden, ohne dafür eine sehr hohe Summe investieren zu müssen.

2. Gab es einen Moment im Kurs, der Ihren Blick auf Kaffee nachhaltig verändert hat?

Ja! Zu verstehen, wie komplex der gesamte Prozess ist und wie viele Menschen daran beteiligt sind – vom Anbau der Kaffeepflanze bis zur fertigen Tasse –, hat meinen Respekt und meine Wertschätzung für das Produkt und die gesamte Produktionskette noch einmal deutlich verstärkt.

Ausserdem habe ich verstanden, dass es beim Kaffee-Sommelier nicht nur darum



geht, die Bohnen zu verstehen und richtig zu verarbeiten, sondern auch um das gesamte Geschäft: das Lokal, die Lage, das Marketing, die Mitarbeitenden, das Menü und natürlich die Zahlen – die ich zwar manchmal etwas langweilig finde, die aber unglaublich wichtig und oft entscheidend für den Erfolg sind!

3. Was setzen Sie heute konkret anders in Ihrem Betrieb um als vorher?

Eine konkrete Veränderung betrifft den regelmässigen Einkauf des Kaffees. Ich achte darauf, dass die Bohnen möglichst immer eine vergleichbare Ruhezeit nach der Röstung haben und wir dadurch eine konstante Qualität erreichen.

Ausserdem muss jede neue Person im Team mindestens einen zertifizierten Barista-Kurs absolviert haben. Zweimal jährlich organisieren wir zusätzlich eine Schulung mit einem Experten, um unser Wissen aufzufrischen und mögliche Fehler zu erkennen und zu korrigieren.

Junior-Baristas bereiten zunächst nur Kaffee für die Mitarbeitenden zu. Erst wenn ihre Latte Art und die Qualität ihrer Getränke konstant sind, dürfen sie Kaffee für unsere Gäste servieren.

4. Für wen lohnt sich der Kurs besonders – und warum?

Der Kurs lohnt sich besonders für Menschen, die beruflich in den Kaffeeverkauf

einsteigen oder ein eigenes Café eröffnen möchten. Er ist aber auch für Personen wertvoll, die bereits ein Café führen und ihre Techniken verbessern sowie neue Tricks und bisher vielleicht wenig beachtete Aspekte kennenlernen möchten.

5. Welche Bedeutung hat Kaffee für Sie?

Heute steht Kaffee im Mittelpunkt meines Lebens! Letztes Jahr bin ich nach Sumatra in Indonesien gereist, um den gesamten Prozess noch besser und tiefer zu verstehen. Heute führe ich mein eigenes Specialty-Coffee-Café – das zeigt wohl am besten, welche Bedeutung Kaffee für mich hat.

Kaffee ist für mich eine Form des Ausdrucks. Mit jeder Tasse möchte ich nicht nur mich selbst glücklich machen, sondern auch meinen Gästen mit jedem Schluck eine kleine Freude bereiten. ■

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

Die nächsten Kurse finden im 2027 statt.



SCHWEIZER KAFFEE- SOMMELIER® CAFÉ SUISSE

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

Anzeige



 **BRITA**

Sauber, Punkt!

Makellos glänzende Gläser, strahlendes Geschirr und zuverlässiger Maschinenschutz mit den Wasserfiltern aus unserem Spülmaschinenportfolio. Für jeden Bedarf die passende Lösung:

- PURITY Clean/Clean Extra Grosssysteme
- PURITY C Clean oder Clean Extra Kartuschen
- PROGUARD Gastronomy R/O System

Clean better. Shine better.



www.brita.ch

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
- Penum
- 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

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 31
4800 Zofingen
Tel. 062 889 42 42

Anzeige

Gute Nachrichten für PANVICA-Mitglieder

Die Krankentaggeldversicherung ist zurück.

Ab sofort bieten wir PANVICA-Mitgliedern wieder die Möglichkeit, eine Krankentaggeldversicherung über uns abzuschliessen. Diese läuft wie die Unfallversicherung über unseren Partner **Schweizerische Mobiliar Versicherungsgesellschaft AG**.

Ihre Vorteile auf einen Blick

- Finanzielle Sicherheit**
Schutz bei krankheitsbedingten Ausfällen.
- Planbare Lohnfortzahlungskosten**
Planbare Kosten für Arbeitgeber und Arbeitnehmer.
- Individuelle Lösungen**
Bedarfsorientiert auf Ihren Betrieb abgestimmt.
- Persönliche Begleitung**
Durch PANVICA von der Einschätzung bis zur Abklärung.
- Professionelle Schadenabwicklung**
Schnell und zuverlässig durch die Mobiliar.
- Starke Schweizer Versicherungspartnerin**
Mit der Erfahrung und Stärke der Mobiliar.

5% Kombinationsrabatt
für PANVICA-Mitglieder, die sowohl die UVG- als auch die KTG-Versicherung bei der Mobiliar abschliessen.

Interesse geweckt?
Kontaktieren Sie PANVICA für eine unverbindliche Erstberatung oder Offertanfrage.
E-Mail: ku@panvica.ch | Telefon: 031 388 14 88

panvica
Talstrasse 7
3053 Münchenbuchsee
www.panvica.ch
KJ-Garantiert

Gute Nachrichten für die Mitglieder von PANVICA: Ab sofort bieten wir wieder die Möglichkeit, eine Krankentaggeldversicherung (KTG) über PANVICA abzuschliessen. Die Versicherung wird, analog zur Unfallversicherung (UVG), in Zusammenarbeit mit unserem bewährten Partner, der Schweizerischen Mobiliar Versicherungsgesellschaft AG, angeboten.

Krankheitsbedingte Arbeitsausfälle können für Unternehmen erhebliche finanzielle und organisatorische Herausforderungen mit sich bringen. Eine Krankentaggeldversicherung unterstützt Arbeitgeber bei der Erfüllung ihrer Lohnfortzahlungspflicht und trägt dazu bei, die finanzielle Stabilität des Betriebs auch bei längeren Ausfällen von Mitarbeitenden sicherzustellen. Gleichzeitig profitieren die versicherten Mitarbeitenden von einer verlässlichen Einkommensabsicherung im Krankheitsfall.

Die neue KTG-Lösung bietet PANVICA-Mitgliedern attraktive und bedarfsgerechte Versicherungsmöglichkeiten, die individuell auf die Anforderungen des jeweiligen Betriebs abgestimmt werden können. Ergänzt wird das Angebot durch eine persönliche Beratung, eine professionelle Schadenabwicklung sowie die langjährige Erfahrung der Mobiliar als einer der führenden Schweizer Versicherungspartner.

Ein besonderer Vorteil: Mitglieder, die sowohl die UVG- als auch die KTG-Versicherung über die Mobiliar abschliessen, profitieren von einem Kombinationsrabatt von 5 %.

Interessierte Betriebe können sich für eine unverbindliche Erstberatung oder eine individuelle Offerte direkt an PANVICA wenden. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.panvica.ch oder telefonisch unter 031 388 14 88.

Besuchen Sie unsere Website und entdecken Sie die vielfältigen Dienstleistungen, Produkte und Vorteile, die PANVICA ihren Mitgliedern bietet. Dort finden Sie umfassende Informationen zu unseren Angeboten sowie wertvolle Unterstützung rund um Sozialversicherungen, Vorsorge und Versicherungen.

Rechtsfrage

Endlich Ferien – aber mit rechtlichen Stolpersteinen

Ferien sind für viele ein Highlight des Jahres, doch in der Hotellerie und Gastronomie können sie auch zu rechtlichen Fallstricken führen.

Teilzeitangestellte im Graubereich

Häufig werden Teilzeitangestellte im Stundenlohn beschäftigt und erhalten Zuschläge für Ferien und Feiertage. Diese Praxis ist weit verbreitet, obwohl Art. 329 d Abs. 2 OR festlegt, dass Ferien während des Arbeitsverhältnisses nicht durch Geldleistungen abgegolten werden dürfen. Zwar lässt das Bundesgericht Ausnahmen zu, diese sind jedoch selten und nicht die Regel. Besonders riskant wird es, wenn regelmässig beschäftigte Stundenlohnangestellte nicht tatsächlich Ferien beziehen. Arbeitgebende müssen im Streitfall nachweisen, dass die Mitarbeitenden tatsächlich Ferien genommen und den entsprechenden Lohn dafür erhalten haben. Wird dies nicht überzeugend dokumentiert, können Arbeitgebende gezwungen werden, den Ferienlohn doppelt zu zahlen.

Nachweis der Ferien und Ferienunfähigkeit

Arbeitgeber müssen eine genaue «Ferienkontrolle» führen und dokumentieren, dass Ferien bezogen und korrekt bezahlt wurden. Ein möglicher Ansatz ist es, den Ferienlohn zurückzubehalten und erst bei tatsächlichem Ferienbezug ausbezahlen.

Wenn Mitarbeitende nach den Ferien behaupten, krank gewesen zu sein, können sie die verpassten Ferientage nachholen – vorausgesetzt, sie können eine «Ferienunfähigkeit» durch ein Arztzeugnis belegen.



gen. Ein solches Zeugnis muss spezifisch bestätigen, dass der Arbeitnehmende die Ferien nicht geniessen konnte, nicht nur die allgemeine Arbeitsunfähigkeit. Dies kann insbesondere bei Auslandsreisen eine Herausforderung sein, da nicht alle Ärzte diesen Unterschied kennen.

Den Überblick behalten

Im Gastgewerbe müssen Ferienansprüche klar geregelt und sorgfältig dokumentiert werden, um rechtliche Probleme zu vermeiden. Arbeitgeber sollten sicherstellen, dass Mitarbeitende ihre Ferien tatsächlich beziehen und diese korrekt bezahlt werden. Nur so können beide Seiten entspannt in die Ferien gehen und böse Überraschungen vermeiden.

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

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.

Refresher-Kurs

für Unternehmer*innen



Der diplomierte Hotelier Adrian Stalder verfügt über 25 Jahre Führungserfahrung, 10 davon als Direktor und

Gastgeber in einem 4- und 5-Stern Hotel. Der Price-Winner des Swiss Award for Excellence ESPRIX und EY Entrepreneur Of The Year™, ist seit 2005 als Verwaltungsrat sowie als selbstständiger Berater und Coach für kleine und mittelgrosse Unternehmen im Einsatz. Er ist Kolumnist und Buchautor und seit 2016 Dozent für Unternehmensführung im Rahmen des Gastro-Unternehmer-seminars G3 von GastroSuisse. Adrian ist unser Dozent des betriebswirtschaftlichen Teils des Kurses zum «Schweizer Kaffee-Sommelier®»

www.stalderprojects.ch

Der wirtschaftliche Druck in der Gastro-Branche ist gestiegen, die Konkurrenz gross. Die zunehmenden Kosten sind nur bedingt an den Kunden überwälzbar. Dieser ist preissensibel geworden und sein Ausgabeverhalten passt sich der wirtschaftlichen Situation an.

Es lohnt sich für jede Unternehmerin und jeden Unternehmer, regelmässig über die Bücher zu gehen, wortwörtlich! Cafetier-Suisse unterstützt Sie mit dem Angebot «Refresher-Kurs Betriebswirtschaft» dabei festzustellen, wo es in ihrem Betrieb Bereiche zum Er- und Überarbeiten gibt, um ihn betriebswirtschaftlich zu optimieren.

Den TeilnehmerInnen wird vor dem Kurs eine Vorbereitungsaufgabe zugestellt, die es erleichtert im Kurs die eigenen KEF's (kritische Erfolgsfaktoren) und Kennzahlen zu vergleichen. Auch das Produkt «Kaffee» wird betrachtet. Der Kurs bietet zudem die Gelegenheit für einen wertvollen Austausch unter Branchen-UnternehmerInnen in Bezug auf das Meistern der täglichen Herausforderungen und stärkt das Netzwerk.

Der Kurs richtet sich an Praktiker aus der Gastronomie und Kaffeebranche, an Inhaber eines bestehenden Betriebes oder an Kadermitarbeitende aus der Branche, die den Sprung in die Selbstständigkeit wagen wollen.

Termine

Dienstag, 10.11.2026, Zürich

Montag, 11.1.2027, Bern

Anmeldung unter folgendem QR-Code:



Kursinhalt des Refresher-Kurs

- **Marketing:** Standort & Nachfrage, Preis/Leistung & Kommunikation, Zielgruppen und Gastsegment, Positionierung, SWOT & Portfolio Analyse
- **Unternehmens-Organisation:** Gastro-Management-Modell (Vision mit Strategien und Massnahmen, tragende Idee sowie Profilierung und Positionierung im Markt).
- **Mitarbeiter:** Rekrutierung, Schulung, Motivation, Lohn/Bonus-Modelle
- **Finanzen:** Herausforderungen, Zusammenhang ER und Bilanz, Kennzahlen, KEF's, Investitionen, Cashflow
- **Anbieter:** Lieferanten, Banken, Versicherungen

Karte für Coffee Lovers

Die Lunch-Check Geschenkkarte von CafetierSuisse



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

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

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

schenkkarte ist ein Gewinn für Sie, Ihre Gäste und die gesamte Branche.

Lassen Sie einfach bezahlen Ihre

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

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

Hat's Ihnen geschmeckt? Verschenken auch Sie Genuss und nutzen Sie dafür die

CafetierSuisse-Geschenkkarte für Coffee Lovers.

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

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

FAQ Kaffee

Was ist Frucht-fermentierter Kaffee?

Kaffee mit Geschmack nach Pfirsich oder Wassermelone – in der Kaffeebranche wird derzeit viel über das Thema Fermentation gesprochen. Unter dem Begriff Frucht-basierte Co-Fermentation etabliert sich eine Methode, die aufgrund einer starken Geschmacksintensität immer mehr Anhänger findet.

Um den Prozess des «*fruit fermented coffee*» zu verstehen, müssen jedoch erst die biologischen Grundlagen der KaffEEKirsche und ihrer Aufbereitung in den Ursprungsländern der Reihe nach betrachtet werden:

Anatomie der KaffEEKirsche: Die KaffEEKirsche setzt sich aus verschiedenen Schichten zusammen: Haut (Exokarp), Fruchtfleisch / Pulpe (Mesokarp), Mucilage (eine zucker- und stärke-haltige Schleimschicht), zwei Häutchen (Pergamenthaut und Silberhäutchen) sowie einem Kern (die eigentliche Kaffeebohne).

Die Aufbereitung: Die klassische Kaffee-Aufbereitung erfolgt normalerweise auf drei Wegen: nass mittels Wasser (*washed coffee*), trocken (*natural coffee*) oder als «*Honey*», bei dem Teile der Mucilage auf der Bohne mitgetrocknet werden.

Die Kaffeebohne wird bei der Aufbereitung von Schale, Fruchtfleisch und Mucilage getrennt. Bei diesem Prozess kann der Kaffee dabei fermentiert werden, muss es aber nicht. Bei einer rein nassen Aufbereitung erfolgt der Prozess oft in so hoher Geschwindigkeit, dass gar keine Gärung stattfinden kann. Häufig läuft jedoch eine Fermentierung der KaffEEKirschen – unkontrolliert – ab, ausgelöst durch Hitze, Feuchtigkeit, angebrochene Schalen etc. sowie durch Wildhefen, die sich überall in der Umgebung befinden.

In der Praxis werden die Vorgänge der «Entschleimung» (Entfernung der Mucilage) und der Fermentation oft synonym verwendet. Das ist jedoch fachlich unkorrekt: Die Entschleimung ist ein rein mechanischer Vorgang, während die Fermentation einen biologischen Prozess darstellt.

Fermentation bezeichnet einen biologischen Prozess der Stoffumwandlung ausgelöst durch Hefen und Bakterien, die Zucker in Energie und aromatische Verbindungen umwandeln.

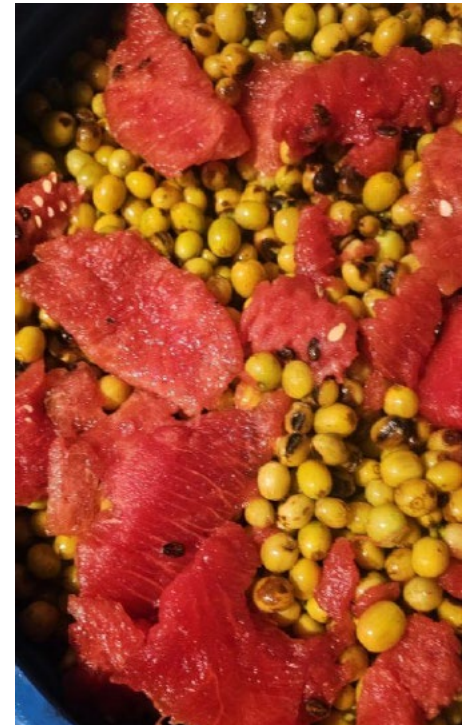
Bei der Fermentation der Mucilage (bzw. ihrer Zucker) entsteht bereits die grundlegende Geschmacksbasis für den späteren Kaffee in Form von Aromen-Vorstufen.

Aber auch für Kaffeefehler entstehen hier bei unsachgemässer Fermentation. Zwar entfaltet sich eine grosse Aromen-Welt erst bei der anschliessenden Röstung, wenn die grüne Bohne jedoch qualitativ nichts taugt, sind auch die Möglichkeiten beim Rösten sehr begrenzt.

Von der Mucilage selbst wird nur ein kleiner Prozentsatz fermentiert – namentlich jener Teil, der aus Glukose und Fruktose besteht. Heute gehen immer mehr Kaffeebauern dazu über, diese ungewollte Fermentation in eine gezielte Steuerung umzuwandeln. Um den Prozess und die resultierenden Aromen als sensorischen Mehrwert exakt kontrollieren zu können, setzen sie Reinzuchthefen ein – ein Verfahren, das direkt mit der Weinherstellung vergleichbar ist.

Co-Fermentation: KaffEEKirsche & Früchte
Diese Fermentation der Mucilage wird nun genutzt, um einen «Co-Partner» ins Spiel zu bringen, wodurch bestimmte Aromen auf natürliche Weise in die Bohnen infundiert werden. Hier geht es nicht mehr primär um das blosse «Säubern» der Bohne, sondern um eine gezielte Aromen-Bildung, in diesem Fall durch die Beigabe von Früchten. Diese Fütterung mit Frucht, Fruchtmaische oder -konzentraten bringt den mikrobiellen Stoffwechsel auf Hochtouren und produziert neue, natürliche Fruchtaromen.

Die Gründe hinter dieser Methode der Frucht-basierten Fermentation liegen vor allem im ökonomischen Bereich. Durch die Co-Fermentation kann der Kaffeebauer ei-



Gelbe Kaffeebohnen mit Wassermelone im Tank, Carbonic Maceration

nen deutlichen Mehrwert aufbauen und seinen ohnehin sehr niedrigen Verdienst im besten Fall gezielt erhöhen.

Fachliche Abgrenzung zu Infused Coffee und Flavored Coffee

Die Co-Fermentation darf nicht mit *Infused Coffee* oder *Flavored Coffee* verwechselt werden.

Hierbei werden fertige Fremdaromen (wie Öle, Extrakte oder künstliche Stoffe) rein physikalisch in den Kaffee gepresst, ohne dass Mikroorganismen an deren Bildung beteiligt sind. Bei *Infused Coffee* findet die Aromatisierung direkt am Anfang beim Kaffeebauern statt, bei *Flavored Coffee* am Ende der Kette nach der Röstung (Besprühung von künstlichen Aromen wie z.B. Haselnuss).

Wie wird Frucht-fermentierter Kaffee im Detail hergestellt?

Es gibt dazu mehrere Möglichkeiten:

Anaerobe Fermentation: Das bedeutet schlichtweg Fermentation unter absolutem Sauerstoffentzug. Die Kaffeebohnen werden zusammen mit den Früchten in grosse, luftdicht verschlossene Tanks gefüllt. Dort gären sie gemeinsam für meist 48 bis 96 Stunden, ohne Sauerstoff, durch den entstehenden Druck werden die Fruchtaromen regelrecht in die Kaffeebohne hinein gepresst.

Carbonic Maceration (Kohlensäuremaceration): Hierbei werden die Kaffeebeeren mit den frischen Früchten in den Tank geschichtet. Danach wird der Tank komplett mit Kohlendioxid geflutet, um den Sauerstoff zu verdrängen. Die Fermentation startet dadurch extrem langsam im Inneren der einzelnen, intakten Kaffeebeere.

Lactic Fermentation (Milchsäuregärung): Bei dieser Methode werden der Tankfüllung ganz gezielt Milchsäurebakterien hinzugefügt. Die Bakterien sorgen sensorisch dafür, dass schärfere und spritzige Fruchtnoten sanft abgemildert werden. Es entsteht eine cremige Textur.

Double Fermentation: Dies ist das aufwendigste Verfahren für absolute Premium-Kaffees. Der Kaffee wird in zwei aufeinanderfolgenden Runden fermentiert: Zuerst gären die ganzen Kirschen für etwa 48 Stunden im eigenen Saft. Danach wird die Haut entfernt und die Bohnen kommen für eine zweite Runde in einen neuen Tank – erst jetzt wird das eigentliche Fruchsubstrat hinzugefügt. Das Ergebnis ist ein Kaffee mit Tiefe und komplexen Geschmacksschichten.

Anwendung in Gastronomie

Filterkaffee (*Pour-Over*) ist aufgrund seiner physikalischen Eigenschaften tatsächlich die bestmögliche Methode für diesen Geschmackstransfer. In der modernen Spezialitäten-Gastronomie werden Frucht-fermentierte Kaffees jedoch als Espresso gefeiert – auch wenn sie an der Siebträgermaschine ein völliges Umdenken erfordern.

Barrierefreier Zugang für Gäste: Traditionelle Kaffee-Verkostungsnotizen wie z.B. «leichte florale Noten» sind für «normale Café-Gäste» oft schwer nachvollziehbar. Co-Fermente schmecken hingegen absolut unmissverständlich nach der namensgebenden Frucht (z. B. Erdbeere, Wassermelone oder Pfirsich). Dies senkt die Hürde enorm und macht Spezialitätenkaffee für eine breitere und neue Zielgruppe zugänglich und aufregend.

Pur oder Coffee-Mocktails

- Frucht-fermentierte Kaffees können pur genossen werden, oder
- exzellent als aromatische Basis für kreative Mixgetränke dienen, für völlig neue, erfrischende Geschmacksebenen

Pairing:

- süss: als Speisebegleiter vor allem zu Desserts oder
- als Kontrast zu herzhaften Speisen

Erlebnis:

- alternativ lassen sich diese Kaffees als exklusive Filterkaffee-Zeremonie (*Pour-Over*) direkt am Tisch oder der Hotelbar präsentieren.

Da die Umsetzung in der Gastronomie nicht ganz einfach ist, besonders bei der Anwendung als Espresso (Umstellen von Mühle, Mahlgrad, Menge oder Zweitmühle, bzw. Maschine mit geringerer Temperatur und geringerem Druck etc.) gibt es mittlerweile exzellente, fertige Basis-Produkte aus Frucht-fermentierten Kaffees, die das Produkt für die Gastronomie zugänglich machen:

- **Konzentrate**, meist **Cold Brew**, erhältlich als Bag-in-Box oder Flasche werden immer öfter von Spezialitäten-Röstereien angeboten, wie z.B. Pfirsich Cold Brew Konzentrate, die nur mehr mit Soda, Milch oder Tonic aufgegossen werden müssen.
- **Ready-to-Drink (RTD):** Co-Ferment in der Dose, die nur mehr über Eis gegossen und serviert werden müssen.

Fazit für die Praxis: Mit diesen Basis-Produkten kann jedes Café, Restaurant oder jede Bar hochkomplexe, Frucht-fermentierte Kaffees auf der Karte anbieten, ohne grosse Personalschulung oder Equipment-Umstellung. Ein Schuss Konzentrat, Eiskwürfel, Tonic Water und eine Scheibe getrocknete Frucht als Garnitur reichen aus, um einen margenstarken Signature-Drink anzubieten. ■



Martin Kienreich, Autor von faq-kaffee.com

Literaturtipp

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

ISBN 978-3-9817661-1-0

Ebenfalls erhältlich: **FAQ TEE**

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



Quellenregister

CafetierSuisse-Partnerfirmen

Kaffee-Netzwerk

Blaser Café AG

Grossrösterei
Güterstrasse 4, 3008 Bern
Tel. 031 380 55 55
info@blasercafe.ch

Brita Wasser-Filter-Systeme AG

Gassmatt 6, 6025 Neudorf
Tel. 041 932 42 30
info-ppd@brita.net

G. Henauer Sohn AG

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

Illycafé AG Kaffeerösterei

Wiesengrundstrasse 1, 8800 Thalwil
Tel. 044 723 10 20
info@illycafe.ch

Stoll Kaffee AG

Austrasse 38, 8045 Zürich
Tel. 044 463 33 78
info@stoll-kaffee.ch

Turm Handels AG

Martinsbruggstrasse 90, 9016 St. Gallen
Tel. 071 288 17 35
info@turmkaffee.ch

UCC Coffee Switzerland AG

Bernstrasse 180, 3052 Zollikofen
Tel. 031 915 53 53
info@ucc-coffee.ch

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. 021 804 60 60
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

proparis

Vorsorge-Stiftung Gewerbe Schweiz
Schwarztorstrasse 26, 3007 Bern
Tel. 031 380 12 20
info@proparis.ch

Schweizer Lunch-Check

Dreikönigstrasse 34, 8002 Zürich
Tel. 044 202 02 08
www.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

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 und Arbeitssicherheit

L-GAV-Kurse 2026

Zürich: 21. Oktober/7. Dezember 2026
Jeweils von 13.30–16.30 Uhr

KOPAS-Kurse 2026

Zürich, Affoltern:
8. Oktober/10. Dezember 2026
Jeweils von 8.30–16.30 Uhr

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

**KOSTENLOSE
DOWNLOADS**

**EVENTS
&
TAGUNGEN**

RABATTE
AUF KMU-
VERSICHERUNGEN

VERGÜNSTIGUNGEN
Vorzugskonditionen
bei Partnerfirmen



JETZT ANMELDEN

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