



# CAFÉBISTRO

Offizielles Magazin von CafetierSuisse. Ausgabe 2020/4



COVID-19

Wie weiter?

Covid-19 Aktuell S. 4–6 | GVen & DV 2020 S. 7 | Traditionsbetrieb Gnädinger übergibt an Nachfolger S. 10 |  
FAQ-Kaffee S. 13–14 | Kaffeenetzwirk S. 15–16 | Rechtsfragen S. 20 | Kurz notiert S. 21

  
**CafetierSuisse®**  
Individuelle Gastronomie

# Partner



Frische. Qualität. Inspiration.

CC ALIGRO  
Mooswiesstrasse 42, 9201 Gossau SG  
Tel. 071 388 13 00, Fax 071 388 13 01  
www.ccaligro.ch



The Healthy Hydration Company™

Nestlé Waters (Suisse) S.A.  
Rte. treize cantons, 1525 Henniez  
Tel. 026 668 68 68, Fax 026 668 68 10  
www.nestle-waters.com

# ***PISTOR***

Pistor AG  
Hasenmoosstrasse 31, 6023 Rothenburg  
Tel. 041 289 89 89, Fax 041 289 89 90  
www.pistor.ch



Lotus Bakeries Schweiz AG  
Nordstrasse 3, 6300 Zug  
Tel. 041 726 55 00, Fax 041 726 55 01  
www.lotusbakeries.ch

# **FRONERI**

Froneri Switzerland S. A.  
Blumenfeldstrasse 15, 9403 Goldach  
Tel. 071 844 81 11, Fax 071 844 81 70  
www.froneri-shop.ch

SCHWEIZER LUNCH-CHECK  
LUNCH-CHECK SUISSE  
LUNCH-CHECK SVIZZERA



SCHWEIZER LUNCH-CHECK  
Postfach 2120, 8027 Zürich  
Tel. 044 202 02 08, Fax 044 202 78 89  
www.lunch-check.ch

# **UCC** COFFEE

UCC Coffee Switzerland AG  
Bernstrasse 180, 3052 Zollikofen  
Tel. 031 915 53 53, Fax 031 915 53 50  
www.ucc-coffee.ch



**RAST KAFFEE**  
GOURMET RÖSTEREI

Rast Kaffee AG  
Zugerstrasse 9, 6031 Ebikon  
Tel. 041 210 58 66, Fax 041 210 60 52  
www.rast.ch

# **TURM** K A F F E E SEIT 1761

Turm Handels AG  
Martinsbruggstrasse 90, 9016 St. Gallen  
Tel. 071 288 17 35, Fax 071 288 17 40  
www.turmkafee.ch

# **caFINA**<sup>®</sup>

Ein Unternehmen der Melitta<sup>®</sup> Gruppe

Cafina AG  
Römerstrasse 2, 5502 Hunzenschwil  
Tel. 062 889 42 42, Fax 062 889 42 89  
www.cafina.ch

# **Nestlé** PROFESSIONAL.

Nestlé Suisse S. A., Business Unit Professional  
Postfach 352, 1800 Vevey  
Tel. 021 924 59 42  
www.nestleprofessional.ch

# **schaerer**

swiss coffee competence

Schaerer AG  
Allmendweg 8, 4528 Zuchwil  
Tel. 032 681 64 01, Fax 032 681 62 42  
www.schaerer.com



BRITA Wasser-Filter-Systeme AG  
Gassmatt 6, 6025 Neudorf  
Tel. 041 932 42 00, Fax 041 932 42 31  
www.brita.ch

# **Florin**

SWITZERLAND

Florin AG  
Hofackerstrasse 54, 4132 Muttenz  
Tel. 061 466 22 22, Fax 061 461 50 65  
www.florin-ag.ch

**Gastroconsult**  
nahe. kompetent.

**SBC TREUHAND**  
nahe. kompetent.

Gastroconsult AG  
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich  
Tel. 044 377 54 44, Fax 044 377 55 14  
www.gastroconsult.ch

# Editorial

## Impressum

### **Präsident CafetierSuisse**

Hans-Peter Oettli, Tel. 044 201 67 77  
CafetierSuisse-Geschäftsstelle

### **CafetierSuisse CMZ**

**Mittelland-Zentralschweiz**  
Präsident: Daniel Kronenberg  
Sekretariat: Neuengasse 20, 3011 Bern  
Tel. 031 311 12 36

### **CafetierSuisse ZCV**

**Zürich-Basel-Ostschweiz-Grischuna**  
Präsident Gianni Ranallo

### **CafetierSuisse Geschäftsstelle SCV**

Geschäftsführer: Julian Graf  
Bleicherweg 54, 8002 Zürich

### **Verlag, Redaktion & Inserate**

CafetierSuisse, CaféBistro  
Bleicherweg 54, 8002 Zürich  
Tel. 044 201 67 77, Fax 044 201 68 77  
www.cafetier.ch, info@cafetier.ch

### **Betriebsberatung**

Gastroconsult AG  
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich  
Tel. 044 377 54 44, Fax 044 377 55 14  
www.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 oder Innova  
Anmeldung über die  
CafetierSuisse-Geschäftsstelle

### **KMU-Sachversicherung**

Basler Versicherungen  
Anmeldung über die  
CafetierSuisse-Geschäftsstelle  
oder www.cafetier.ch

Titelbild von Adam NieScioruk  
auf Unsplash

## Besondere Umstände erfordern besondere Massnahmen!

### **Geschätzte Mitglieder, werte Partner und Freunde**

Die diesjährige Delegiertenversammlung unseres Verbandes haben wir Anfang September 2020 nachgeholt und sie stand unter dem Thema «Besondere Umstände erfordern besondere Massnahmen!». Dies galt für unsere Verbandsversammlung in diesem Jahr, so wie es für die Arbeit in unseren Mitgliederbetrieben in den vergangenen Monaten Realität war. Seit Ende Februar sind wir alle täglich damit beschäftigt, uns zu informieren und uns dann flexibel und verantwortungsbewusst anzupassen. Dabei sind wir gesamthaft gefordert: Im persönlichen, privaten und besonders im geschäftlichen Umfeld. Unabhängig von der persönlichen Bewertung jeder einzelnen getroffenen Massnahme der Behörden, im Geschäftsbereich müssen wir sie respektieren, einhalten und durchsetzen. Die Auswirkungen auf das Renommé und entsprechend auf Umsatz und Ertrag können durch eine nachweisbare Ansteckung im Betrieb gravierend sein: Betriebsschliessung, Quarantäne für Gäste und Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter usw. Die Einhaltung der behördlichen Weisungen scheint da, trotz aller damit verbundenen Herausforderungen, das kleinere Übel.



Für uns als Verband der «individuellen Gastronomie» hat die Pandemie ebenfalls grosse Auswirkungen. Neben der zeitweisen Umstellung auf «Home-Office» für die Mitarbeitenden der Geschäftsstelle, wurden alle Sitzungen per Videokonferenz durchgeführt, alle Schulungen und Weiterbildungen sowie Versammlungen und Kongresse mussten abgesagt bzw. verschoben werden. Für CafetierSuisse war die Krise auch Chance, sich gegenüber den Mitglieder als wichtige Informations- und Beratungsstelle zu beweisen. Die Digitalisierung des Verbandes wurde beschleunigt, in kürzester Zeit konnten viele bisher noch fehlende E-Mail-Adressen unserer Mitglieder für den Newsletter eingeholt werden.

So hat sich in den vergangenen Monaten das Schwergewicht unserer Verbandsarbeit verschoben: Keine Café-Touren, kein Tag des Kaffees, keine Kaffeetagung, weniger Ausbildungsangebote und weniger Organisationsaufwand von Sitzungen und Versammlungen. Stattdessen geht es darum, den Mitgliedern offizielle und gewünschte Informationen zu liefern, Betriebe zu beraten, sich mit Partner-Verbänden und Organisationen strategisch auszutauschen und Einfluss auf Politik und Behörden auszuüben. Oft braucht es ganz besonders ein offenes Ohr (am Telefon) und verstehendes Lesen (der E-Mails) für die Herausforderungen unserer Mitglieder. Kurz gesagt, wir konzentrieren uns auf das Wesentliche, im Interesse unserer Mitglieder und der gesamten Branche!

Herzliche Grüsse

Hans-Peter Oettli

# Covid-19 und die Gastronomie

## Wie weiter über den Winter?

**Nach den Sommermonaten und der erfreulichen Rückkehrbereitschaft der Gäste nach dem Lockdown, blickt die Gastronomie mit Sorge auf die Unsicherheiten des kommenden Winters und die aktuelle wieder negativere Entwicklung der Covid-19-Pandemie. Der Bundesrat hat mit der generellen Maskenpflicht in öffentlichen Räumen und der Konsumation im Sitzen, per 19.10.2020 neue Regelungen erlassen. In den Kantonen werden darüberhinausgehende Massnahmen diskutiert und Entscheide über zukünftige Unterstützungsleistungen für die Wirtschaft stehen aus. Mit schlechterem Wetter werden die reduzierten Platzzahlen für die Gastronomie zu einer noch grösseren Herausforderung und die kommenden Monate für viele Betriebe so zu einer echten Bewährungsprobe.**

Viele Restaurants und Cafés konnten sich in den vergangenen Monaten, auch unter den einschränkenden Bedingungen des Schutzkonzepts, dank grossen Engagements und dem Wunsch der Gäste auf Restaurant- und Cafébesuche über gute Umsätze und eine positivere Entwicklung freuen. Der Ausfall von Events, die Beschränkung der Personenzahlen, das Wegbleiben von Touristen und die Reduktion der Tischzahl hat aber insbesondere Eventlocations, Clubs und Bars, städtische Hotels und ganz besonders kleine Betriebe und Betriebe ohne Aussensitzflächen hart getroffen und auch schon zum Konkurs kleinerer wie grosser Unternehmen geführt. Je nach Konzept, Zielgruppe, Lage und den räumlichen Gegebenheiten hat sich so über die Sommermonate eine sehr vielschich-

tige Entwicklung in der Gastronomie nach dem Lockdown ergeben.

### Aktuelle Diskussion und Entwicklung

Mit den erneut steigenden Fallzahlen, hat die Diskussion um eine erneute Ausweitung der Massnahmen zur Eindämmung der Covid-19-Pandemie seit Mitte Oktober wieder deutlich an Fahrt aufgenommen. Der Bundesrat hat per 19.10.2020 mit der Maskenpflicht für Gäste und Mitarbeitende und der Veranlassung des Konsumierens von Speisen und Getränken im Sitzen, neue nationale Regelungen erlassen. In einigen Kantonen werden zudem weiterreichende Massnahmen diskutiert (z.B. Verbot von Grossveranstaltungen). Für die Gastronomie gelten in vielen Kantonen bereits erweiterte Regelungen zur Erfas-

Die aktuelle Version des Schutzkonzepts für die Gastronomie und eine immeraktuelle Übersicht der wichtigsten kantonalen Regelungen stehen im Downloadbereich auf [www.cafetier.ch](http://www.cafetier.ch) zur Verfügung.

sung der Kontaktdaten der Gäste und Anzahlbeschränkungen in Clubs und Bars.

### Weiterreichende Massnahmen

Wenn diese zusätzlichen Massnahmen zu wenig Wirkung zeigen, die Fall- und Hospitalisierungszahlen steigen und der öffentliche Druck weiter zunimmt, muss auch mit weiter reichenden Entscheidungen in den kommenden Wochen und Monaten gerechnet werden. Partielle Lockdowns in einem oder mehreren Kantonen oder in Teilen davon (Städten), schlimmsten Falls ein erneuter genereller Lockdown, können das öffentliche Leben wieder einschränken und die Gastronomie bis hin zur zeitweisen erneuten Schliessung treffen. Die Entwicklung der Pandemie und die entsprechenden Massnahmen von Bund und Kantonen in den kommenden Wochen bleibt abzuwarten. Sowohl die Empfehlung zum Homeoffice, wie auch die Maskenpflicht, werden die Gastronomie bereits wieder zusätzlich belasten. Eine erneute behördlich angeordnete Schliessung gilt es aber unbedingt zu verhindern.

### Vorbereitung auf den Winter

Mit dem Wechsel in die kalte Jahreszeit drohen zusätzliche Platzangebote im Freien witterungsbedingt wegzufallen. Die Gastronomieverbände setzen sich deshalb auf allen Ebenen für jede unbürokratische Hilfe ein, die es Betrieben in der Stadt, auf dem Land und in den Bergen erlaubt, zur Erleichterung der Geschäftstätigkeit auch im Winter Aussensbereiche zu vergrössern. Das Erlassen von Gebühren, die Errichtung von wetterfesten Abgrenzungen und die Beheizung der Aussensflächen, unter der



Foto von David Emrich auf Unsplash

Einhaltung ökologischer Anforderungen, sind weitere Themen, für deren unbürokratische Lösung die Verbände eintreten. In einigen Kantonen, Städten und Gemeinden wurden bereits vielversprechende Beschlüsse für Erleichterungen gefasst. Die Lage ist aber ernst und die Zeit drängt und so kann man von Regierungen und Verwaltungen doch erwarten, dass auf kreative Ideen und Lösungswege unterstützend reagiert wird.

#### **Politische Hilfestellungen**

Mit Blick auf die Hilfestellungen des Bundes ist augenblicklich klar, dass nach der Verlängerung der Kurzarbeit von 12 auf maximal 18 Monate im kommenden Jahr

mit dem Auslaufen dieses Unterstützungselements gerechnet werden muss. Neben den Löhnen bleibt das Thema Mietzahlungen im Lockdown bisher für viele Unternehmen ungelöst, das entsprechende Geschäftsmietengesetz verliert in National- und Ständerat aktuell leider an Rückhalt (siehe Seite 8). Neben rechtlichen Fragen rund um das Schutzkonzept für die Gastronomie (siehe Seite 20), wird die Frage der Quarantäneregelungen mit der aufkommenden Erkältungs- und Grippezeit viele Unternehmerinnen und Unternehmer zunehmend beschäftigen. Klar ist, dass bei der Rückkehr aus Reisen in ein bekanntes Risikoland keine Lohnfortzahlungspflicht besteht, dies besteht auch bei



*Foto von Dapiki Moto auf Unsplash*

selbstverordneter Quarantäne aus einem Sicherheitsgedanken heraus nicht. Bei angeordnete Quarantäne besteht Anspruch auf EO-Leistungen, die durch die Arbeitgeber/innen beantragt werden sollten. Bei

Anzeige

# Eine der stärksten Verbindungen in der Wirtschaft: KMU und Zürcher Kantonalbank.

[zkb.ch/unternehmensphasen](https://zkb.ch/unternehmensphasen)

 **Zürcher  
Kantonalbank**

Unsicherheit und Ansteckungen im Umfeld oder Krankheitssymptomen können nur schnelle Tests auf Covid-19 zu Klarheit und Sicherheit führen.

Die Zukunft in der Gastronomie wird weiter massgeblich von der Entwicklung der Covid-19-Pandemie und den entsprechenden politischen Massnahmen und Entscheiden beeinflusst. Die konsequente Einhaltung des Schutzkonzepts in allen gastgewerblichen Betrieben zum Schutz der Mitarbeitenden und der Gäste bleibt zentral. Die Umsetzung der Schutzmass-



Foto von Simone Secci auf Unsplash

Im Downloadbereich auf [www.cafetier.ch](http://www.cafetier.ch) stehen Vorlagen und Hilfestellungen zu den Themen Kurzarbeitsentschädigung, Mietrechtsfrage und Schutzkonzept zur Verfügung.

nahmen verlangt grosse Anstrengungen und die Leistung, die dazu in der Gastronomie Tag für Tag unter erschwerten Bedingungen erbracht wird, ist nicht hoch genug zu bewerten. Herzlichen Dank für diesen grossen Einsatz! ■

Anzeige

**schaerer**  
swiss coffee competence

*Ihr perfekter*  
**Latte Macchiato.**

**Kreieren Sie Ihre eigene Kaffeemaschine. Zeigen Sie Ihre Wahl.**

Gestalten Sie Ihre individuelle Kaffeemaschine, die zu Ihrem Geschäftsmodell passt und wählen Sie das passende Design für Ihre Umgebung. Wählen Sie aus einer Vielzahl von Optionen wie z. B. „Hot & Cold“-Technologie und bieten Sie Ihren Gästen besondere Kaffeespezialitäten an. Schaerer Coffee Soul erfüllt jeden Geschmack dank der Vielzahl an Kaffeespezialitäten, die beste Qualität in der Tasse bieten. [schaerer.com](http://schaerer.com)

Schaerer Coffee Soul. **We love it your way.**

# Verbandsversammlung 2020

## Generalversammlungen CMZ & ZCV und Delegiertenversammlungen 2020

«Besondere Umstände erfordern besondere Massnahmen» unter diesem Motto begrüsst Verbandspräsident Hans-Peter Oettli die anwesenden Verbandsmitglieder zur Delegiertenversammlung 2020, die am 7. September 2020 ebenso wie die Generalversammlungen der Regionalverbände CMZ und ZCV unter aussergewöhnlichen Umständen in Olten nachgeholt wurden.

Nachdem die Generalversammlungen der Regionalverbände und die nationale Delegiertenversammlung von CafetierSuisse im Frühjahr und Sommer 2020 in Folge der Covid-19-Pandemie abgesagt und verschoben werden mussten, wurden die Verbandsversammlungen 2020 von CafetierSuisse an einem Tag und zentralen Ort nachgeholt.



DV 2020

Im Hotel Arte in Olten tagten am Vormittag parallel die Generalversammlungen der Regionalverbände CMZ und ZCV und nach einem gemeinsam Lunch aller Teilnehmer/innen, wurde die Delegiertenversammlung von CafetierSuisse am Nachmittag durchgeführt. Auf ein Rahmenprogramm und die Einladung von Gästen wurde mit Blick auf das Covid-19-Schutzkonzept verzichtet und so standen die regulären Verbandsgeschäfte und insbesondere die Diskussion der Folgen der Covid-19-Pandemie im Zentrum der Versammlungen.

### Abschied und Aufbruch

Die Generalversammlungen (GV) der Regionalverbände CMZ und ZCV waren trotz der ausserordentlichen Umstände von Ab-

schied und Aufbruch geprägt. Nach jahrzehntelanger Tätigkeit als Geschäftsführer für den Regionalverband Mittelland-Zentralschweiz war die GV 2020, die letzte GV für CMZ-Geschäftsführer Martin Urfer. Die Verabschiedung von Martin Urfer und die Würdigung seines Engagements für den Verband und die Cafetier-Branche wurde von Hans-Peter Oettli (Präsident CafetierSuisse) und Daniel Kronenberg (Präsident CMZ) im Rahmen der Delegiertenversammlung vorgenommen. Mit Fritz Rohrer, der sich als CMZ-Revisor zurückzieht, wurde ein weiteres verdientes Verbandsmitglied von den CMZ-Mitgliedern verabschiedet und verdankt. Die Geschäfte des CMZ werden seit Mitte 2020 von der CafetierSuisse-Geschäftsstelle geführt. Auf Seiten des ZCV war die GV 2020 nach den Gesamterneuerungswahlen des ZCV-Vorstandes im vergangenen Jahr die erster GV unter Leitung von Gianni Ranallo (Präsident ZCV). Beide Versammlungen haben die Jahresberichte abgenommen und den Vorständen die Entlastung für das Geschäftsjahr 2019 erteilt.



Abschied Martin Urfer

### Besondere Umstände und besondere Massnahmen

Die besonderen Umstände des Jahres 2020 haben die Gastronomie hart getroffen und damit auch die Delegiertenversammlung 2020 inhaltlich bestimmt. Neben den statutarischen Geschäften bot die Delegier-

Die Delegiertenversammlung 2021 von CafetierSuisse soll am Montag & Dienstag, 21. & 22. Juni 2021, im Parkhotel Gunten am Thunersee stattfinden. Die Delegierten werden an den Generalversammlungen 2021 der Regionalverbände CMZ und ZCV gewählt.

tenversammlung ein Forum, um sich vor Ort gemeinsam mit Berufskolleginnen und Berufskollegen über die aussergewöhnlichen Herausforderungen der letzten Monate auszutauschen, den Blick in die Zukunft zu richten und die Anliegen an die Politik für den Umgang mit den Folgen der Krise und vergleichbaren zukünftigen Situationen in die Verbandsarbeit von CafetierSuisse einzubringen.

Nach der einstimmigen Abnahme der Jahresberichte und Jahresrechnung 2019 sowie der Entlastung des Zentralvorstandes für das vergangene Verbandsgeschäftsjahr blickten Hans-Peter Oettli (Präsident CafetierSuisse) und Julian Graf (Geschäftsführer CafetierSuisse) auf die Monate des Ausbruchs der Covid-19-Pandemie, den Lockdown und die Massnahmen des Bundes sowie der Reaktion von CafetierSuisse zurück.

Die Bemühungen von CafetierSuisse gemeinsam mit Partnerorganisationen und anderen Gastronomieverbänden Einfluss auf die Unterstützungsleistungen im Sinne der Gastronomie zu nehmen wurden ebenso diskutiert, wie die aktuellen Herausforderungen und konkreten Fragen der anwesenden Mitglieder. Diese Fragen und Inputs werden die Verbandsarbeit mit Blick auf die kommenden Monate bestimmen (siehe auch Seiten 4–6). Die Massnahmen zur Eindämmung der Covid-19-Pandemie und potentielle erneute Einschränkungen stellen für die Gastronomie eine enorme Herausforderung dar, deren Folgen für die Branche vermutlich erst anlässlich der Delegiertenversammlung 2021 bilanziert werden können. ■

# Covid-19-Geschäfts- mietegesetz

## Der Kompromiss steht auf der Kippe

**Das geplante Covid-19-Geschäftsmietegesetz steht auf der Kippe und droht zu scheitern. Die Immobilienbranche kämpft dagegen und die entscheidenden Abstimmungen im Parlament stehen bevor.**

Der Entwurf für das Covid-19-Geschäftsmietegesetz sieht für im Lockdown geschlossene Betriebe 60% Mieterlass des Vermieters vor. 40% zahlt der Mieter, plus die Nebenkosten. Das Gesetz gilt nur für Nettomieten bis CHF 20 000/Monat. Bei Mieten zwischen CHF 15 000–20 000 können die Parteien das Gesetz für nichtanwendbar erklären. Die Dauer ist auf den Lockdown im Frühjahr 2020 beschränkt. Mieter und Vermieter können auch eine

andere Aufteilung vereinbaren und bereits geschlossene Vereinbarungen bleiben gültig.

Bei Gesetzesannahme dürfen vom Gesetz betroffene Geschäftsmieter 60% der während des Lockdown bezahlten Nettomiete mit laufenden Mieten verrechnen. Wurde kein Mietzins bezahlt, sind 40% Nettomiete plus Nebenkosten für die Zeit während des Lockdown geschuldet.

Mit dem Geschäftsmietegesetz kann der Streit um die Miete während des Lockdowns vermieden werden. Die Vermieterorganisationen sind gegen das Gesetz, unterstützt von den Mitte-Rechtspartien,

in der CVP schwindet die anfängliche Zustimmung. Am 9. Oktober hat die Rechtskommission das Nichteintreten auf den Gesetzentwurf empfohlen. Die Abstimmung im Nationalrat findet am 29. Oktober 2020 und im Ständerat in der Wintersession mit Beginn am 30. November 2020 statt. Die Gastronomie-Verbände engagieren sich im Interesse der Gastro-Branche in Bern für eine Annahme des Geschäftsmietegesetzes. Bei einer Ablehnung des Covid-19-Geschäftsmietegesetzes wird die Frage der Mietzahlung während dem Lockdown vor Gerichten entschieden werden müssen. ■

Anzeige

Michel  
PURE TASTE

COLD  
PRESSED

„WIR STEHEN FÜR FRISCHE. DESHALB  
PASST PURE TASTE OPTIMAL ZU UNS.“

GUIDO SCHILDKNECHT,  
GESCHÄFTSFÜHRER BÄCKEREI UND CAFE GSCHWEND, ST. GALLEN





«Dank ER Kältetechnik  
behalte ich immer  
einen kühlen Kopf!»

Sie planen einen Neu- oder Umbau, wünschen eine Wartung Ihrer Anlage oder suchen einen verlässlichen Servicetechniker?

Wir sind Ihr kompetenter Partner für Kälte-, Klima- und Energietechnik.

# Traditionsbetrieb mit CafetierSuisse-Geschichte

## Bäckerei-Konditorei Gnädinger übergibt an Walter Buchmann

**Die Inhaber der Gnädinger am Schaffhauserplatz AG haben sich entschieden, aus dem Bäckerei-, Konditorei- und Café-Geschäft auszusteigen. Anfang Februar 2021 übergeben sie den Betrieb an die Walter Buchmann AG. Diese wird das Verkaufslokal sowie die Cafés Gnädinger und Sprössling weiterführen. Die Bäckerei-Konditorei Gnädinger ist eng mit der Geschichte von CafetierSuisse verwunden und deshalb freut es den Verband, dass der Standort und die Tradition erhalten bleiben.**

Auslöser der Übergabe ist in erster Linie die Liegenschaft am Schaffhauserplatz in Zürich. Ende 2021 muss das baufällige Gnädinger-Haus abgerissen und durch einen Neubau ersetzt werden. Für Andy und Yasmine Gnädinger, welche die gleichnamige Traditions-Bäckerei führen, hat dieses Projekt weitreichende Konsequenzen. «Um unsere Backstube während der Umbauzeit auszulasten, müssten wir Filialen eröffnen, aber wegen des Umbaus fehlt uns dazu das nötige Kapital; ein Teufelskreis», sagt Yasmine Gnädinger.

### Nachfolger gesucht und gefunden

Nach der Prüfung verschiedener Optionen hat man nun entschieden, einen Bäcker zu suchen, der den Betrieb und einen Teil der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter übernimmt. Ein Entscheid, den das Ehepaar nicht leichtfertig getroffen hat. «Es fällt uns sehr schwer, das Geschäft mit all seinen Menschen hinter uns zu lassen», erzählt Gnädinger. Es freue sie allerdings, dass sie mit Dani Wehrli und der Bäckerei Buchmann einen Partner gefunden hätten, der sich freue und den Mut habe, am Schaffhauserplatz etwas Tolles, Neues zu

erschaffen. «Dank Wehrlis Bereitschaft, den Betrieb bereits im Jahr vor dem Umbau zu übernehmen, ist das weitere Bestehen einer Bäckerei am Schaffhauserplatz gewährleistet.» Dani Wehrli, Geschäftsführer der Walter Buchmann AG, bedauert zwar, dass ein Teil der Vielfalt in der Zürcher Bäckerei-Welt verloren geht: «Aber wir sind stolz, dass die Tradition am Schaffhauserplatz in Zürcher Händen bleibt.» Die besten Gnädinger-Produkte, wie der handgerollte Gnädinger-Gipfel, sollen auch in Zukunft am Schaffhauserplatz angeboten werden.

### Verkaufspersonal wird übernommen

Konkret wird die Walter Buchmann AG per 1. Februar 2021 den Betrieb Gnädinger mit den 17 Verkaufsangestellten und das 100 Prozent vegane Café Sprössling mit den 6 Verkaufsangestellten übernehmen. Die Gnädinger-Produktion wird allerdings eingestellt, ein Teil der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter kann eventuell eine Stelle bei Walter Buchmann angeboten werden.

Bis Ende 2021 wird Walter Buchmann das traditionsreiche Café und die Bäckerei Gnädinger mit einem leicht angepassten Konzept weiterbetreiben. Während der Umbauphase (Ende 2021 bis Ende 2023) ist ein Provisorium am Schaffhauserplatz geplant. Mit dem Neubau wird Walter Buchmann am heutigen Standort ein neues, grosszügiges und zeitgemässes Café eröffnen.

### Sprössling bleibt 100 Prozent vegan

Das vor einem Jahr eröffnete und bereits mehrfach mit dem Swiss Vegan Award ausgezeichnete Café Sprössling wird – ganz im Sinne des Ehepaars Gnädinger – als rein veganes Bistro unverändert weiterge-

### Gnädinger & CafetierSuisse

CafetierSuisse und die Bäckerei-Konditorei Gnädinger sind historisch eng verbunden. Andy Gnädingers Vater, Georg Gnädinger, hat den Verband unter dem Namen «Schweizer Cafetier Verband» als Verbandspräsident von 1988 bis 2005 massgeblich geprägt und seine Frau Maria Gändinger ist Ehrenmitglied von CafetierSuisse. Im Sinne dieser Verbundenheit wünscht CafetierSuisse der gesamten Familie Gändinger für die Zukunft herzlich nur das Beste!

Die Bäckerei-Konditorei Gnädinger wurde 1936 in Zürich gegründet. Im Jahr 1942 eröffneten Otto und Frieda Gnädinger das Geschäft am heutigen Standort am Schaffhauserplatz. Seit Ende 2005 wird der Familienbetrieb in dritter Generation von Andy und Yasmine Gnädinger geführt.

führt. Die besten veganen Produkte, wie die veganen Donuts mit Toppings, werden künftig auch in den anderen Filialen und Cafés von Walter Buchmann zu finden sein. Walter Buchmann unterstreicht damit die Absicht, deutlich mehr vegane Produkte anbieten zu können und damit einen wichtigen Beitrag zur Reduktion von tierischen Produkten zu leisten.

Die Walter Buchmann AG wurde 1909 in Zürich gegründet. Heute führt das Unternehmen 9 Filialen und Cafés in der Stadt Zürich, unter anderem in der Binz und am Hubertus sowie das bargeldlose Café Oberstrass. Natürliche, saisonale Produkte aus eigener Manufaktur beziehungsweise Produktion stehen sieben Tage in der Woche im Zentrum. ■



Café Gnädinger

# Progresso-Lehrgang

Publireportage

**Steigern Sie jetzt Ihren Umsatz – mit geschulten und produktiven Service-Mitarbeitenden**

## Haben Sie in Ihrem Betrieb noch un-gelernte Restaurantfachmitarbeitende?

Das ist höchstwahrscheinlich der Fall, denn für diesen Bereich des Gastgewerbes wird noch viel zu wenig Wert auf Weiterbildung gelegt, nach dem Motto «Teller tragen kann jeder». Ein grosser Irrtum, denn geschulte Restaurantfachmitarbeitende tragen massgeblich zum Umsatz und zur Zufriedenheit der Gäste bei. Daher ist die Schulung von Restaurantfachmitarbeitenden gerade in der aktuellen Situation eine lohnende Investition. Vor allem auch, weil es einen Lehrgang gibt, der dank dem L-GAV – bis auf eine Einschreibgebühr von 100 Franken – kostenlos ist: Den Progresso-Lehrgang im Fachbereich Service. «Wir hören oft, dass Betriebe diese Weiterbildung für ihre Mitarbeitenden nicht ins Auge fassen, weil mit dem Progresso-Ausweis der Mindestlohn um 200 Franken steigt. Betriebswirtschaftlich lohnt sich das jedoch schnell: Wenn ein Mitarbeitender dank der Progresso-Ausbildung einige Tassen Kaffee und ein paar Stück Kuchen mehr pro Tag verkauft, zahlt sich diese Weiterbildung schon aus und der höhere Mindestlohn ist mehr als gedeckt»,



Jean-Claude Schmocker



erklärt Jean-Claude Schmocker, Fachspezialist Progresso Hotel&Gastro *formation* Schweiz. Zudem entfallen für den Betrieb die internen Arbeitssicherheits- und Hygieneschulungen für die Progresso-Absolventen und deren Guthaben für die Weiterbildungstage werden abgegolten.

### So profitiert Ihr Betrieb von Progresso:

- Keine Ausbildungskosten, falls Ihr Betrieb zwingend dem L-GAV unterstellt ist.
- Kein interner Zeitaufwand, dafür bis zu 500 Franken Lohnersatz pro Woche.
- Kurze Abwesenheit ihres Mitarbeitenden: Die 25 Ausbildungstage sind in drei Kursblöcke aufgeteilt.
- Mehr Erfolg und Umsatz: Progresso-Absolventen arbeiten produktiver und verkaufen im Service Ihr Angebot besser.
- Kurstermine nach Bedarf: Ergänzend zu den offiziellen Kursausschreibungen führt Hotel&Gastro *formation* Schweiz nach Absprache ab acht Teilnehmenden betriebsinterne und betriebsübergreifende Lehrgänge durch.

### So profitieren Ihre Mitarbeitenden von Progresso:

- Schnell zum Erfolg: In nur fünf Wochen verbessern sie ihre beruflichen Fertigkeiten und Fähigkeiten in Praxis und Theorie.
- Kurse in ihrer Nähe: Progresso wird in der ganzen Schweiz angeboten. Kurs-

sprachen sind Deutsch, Französisch und Italienisch.

- Weiterkommen im Beruf: Der Progresso-Ausweis ist der erste Schritt zur verkürzten modularen Ausbildung mit eidgenössischem Berufsattest (EBA). Anschliessend kann die nächsthöhere Stufe in der Grundbildung angestrebt werden, die Berufslehre mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ). ■

**Progresso gehört zum Weiterbildungs-Angebot des L-GAV:**  
[www.weiterbildung-inklusive.ch](http://www.weiterbildung-inklusive.ch)

**Weitere Informationen und Anmeldung:**  
[www.mein-progresso.ch](http://www.mein-progresso.ch) oder  
Tel. 041 392 77 33.

# Erfrischend neu!



## Lemon Beach Bio-Früchtetee

Raffinierte Früchtekomposition aus weissem Hibiskus und marokkanischer Bio-Minze, abgerundet mit saftig-süßer Orange und Zitrone. Wie alle Sirocco Tees in handgefertigten Sachets aus biologisch abbaubarem Material.

# Kaffeewissen

## Fragen und Antworten zum Thema Kapseln in der Hotellerie

**Immer stärker finden Kapseln und Pads Eingang in die Gastronomie. Aber nicht nur im Restaurant- Bereich wo Nespresso der Kapsel-Vorreiter und Marktführer zugleich ist, besonders auch in anderen Segmenten, wie z.B. der Hotellerie sind die Einzelportionen stark im Kommen. Grund genug, Ihnen die wichtigsten Fragen und Antworten zu den verschiedenen Lösungen zu liefern, Vor- und Nachteile abzuwägen und besonders die Umweltbilanz näher zu betrachten, die für viele Leute ein ganz entscheidendes Kaufmotiv darstellt.**

### **Was sind Einzelportionssysteme?**

Unter diesem Begriff, wie auch unter Single Portion Systems, werden alle Kapsel- und Pad-Systeme zusammengefasst.

### **Was ist der Unterschied zwischen Pads und Kapseln?**

Pads sind gemahlener Kaffee für 1 Portion in Filterpapier eingeschweisst, gepresst (ESE-Pads, Easy Serving Espresso) oder lose (Softpads), in einer Folie eingeschweisst und für die Haltbarkeit mit Stickstoff versetzt. Bei den Kapseln befindet sich der Kaffee für 1 Portion lose in einer Plastik- oder Aluminiumkapsel. Plastik- und Kunststoffkapseln sind oft noch in einer Folie eingeschweisst, Aluminium-Kapseln gehen meist direkt in den Karton.

### **Offen oder geschlossen?**

Die verschiedenen Systeme werden als offen oder geschlossen deklariert, je nachdem, ob sie für verschiedene Kaffeeröster zu verwenden sind (z.B. ESE-Pads), also offen stehen oder nur für einen einzigen Anbieter quasi in einer Monopolstellung zur Verfügung stehen (z.B. Tassimo Kapseln). Bei offenen Systemen hat man die Vielfalt verschiedener Anbieter, bei geschlossenen ist man mit Auswahl und Preis der Einzelportionen von dem einen Hersteller abhängig.

### **Was sind Nespresso®-kompatible Kapseln?**

Nespresso hatte ursprünglich ein geschlossenes System. Mittlerweile ist aber

der Patentschutz abgelaufen, d.h. Nespresso-Kapseln können von jeder Firma auf den Markt gebracht werden, was auch von unzähligen Röstern und Handelsunternehmen genutzt wird. Die Nespresso-Klone der letzten Jahre haben Nespresso aber nicht geschadet, sondern ganz im Gegenteil durch die große Auswahl ist der Markt größer geworden, mit Nespresso als Marktführer.

### **Wie viel Kaffee wird in eine Kapsel gefüllt?**

Meist 5–6 g – abhängig von System, Kaffee, Röstung und Anwendung (z. B. Lungo).

### **Wo werden die Kapseln in der Hotellerie eingesetzt?**

Die Anwendungsbereiche sind in den letzten Jahren stark erweitert worden. Im Hotel findet man die Kapseln am Frühstücksbuffet, in den Zimmern und Suiten, im Seminarraum, im Wellness- oder Spa-Bereich. Aber mittlerweile sind bereits auch größere Maschinen im Einsatz, professionelle Geräte für die Hotel-Bar, die Aufenthaltsräume oder generell für die verschiedenen SB-Bereiche. Kapseln gibt es aus dem Automaten im Gang oder befinden sich auf den Zimmern in der Minibar. Der Gastronomiebetrieb erhält formschöne Hoteltablets und Aufsteller zur passenden Präsentation auf den Zimmern oder in den Konferenzräumen.

### **Warum ist die richtige Kaffeelösung für die Hotels ein wichtiges Kriterium?**

Generell erhalten Hotels sehr oft schlechte Noten für ihren Kaffee, da ist noch sehr viel Platz für die Hoteliere, sich zu profilieren: nur 15% der Befragten einer einschlägigen Studie des Deutschen Kaffeeverbandes geben an, beim Frühstück in ihren Urlaubshotels, einen Top-Kaffee erhalten zu haben, nur 6% vergeben die Bestnote für die Zimmer-Kaffeelösung. Nicht frisch, zu dünn, «aroma-frei», das sind die häufigsten Attribute für einen schlechten Hotelkaffee. Andererseits sagen fast  $\frac{2}{3}$  der befragten Personen, dass ein sehr gutes Frühstück, einen wichtigen Buchungsgrund für sie



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

darstellt, wobei der Kaffee neben dem Brot den wichtigsten Stellenwert innehat.

### **Wo liegen nun die Vorteile für die Gastronomie?**

Einzelportionssysteme sind moderne und bequeme Convenience-Produkte, die auch dem Profibereich viele Vorteile bieten, die man am ehesten unter «easy – fast – clean» zusammenfassen könnte. Es gibt auch keine schnellere, einfachere und saubere Möglichkeit, Kaffee zuzubereiten, was grandiose Protagonisten schon Ende der 1970er Jahre erkannt haben, wo beide Systeme, ESE-Pads und Kapseln, unabhängig voneinander ihren erfinderischen Ursprung erfahren haben.

Die Produkterweiterung ist ebenfalls ein wichtiges Kaufargument für Kapselsysteme, so können Spezialitäten, Lagenkaffees, koffeinfreier Kaffee, Fairtrade-, Bio- oder aromatisierter Kaffee ohne viel Aufwand, Kosten und ohne Verschwendung in das Angebot aufgenommen werden. Dies wiederum erhöht die Auswahl immens (Kaffeekarte) im Vergleich zu anderen Systemen. Auch die Frische ist ein Vorteil der Kapsel. Einzelportionen halten lange auf den Punkt frisch.

### **Wo liegen die Nachteile von Kapselsystemen?**

Als Grund No.1 wird fast immer der Kapselmüll bzw. das Umweltproblem genannt, gefolgt vom Preis und der Abhängigkeit,

also der Tatsache, dass manche Systeme geschlossen und die Kapseln untereinander nicht kompatibel sind. So mancher Anbieter von Kapselmaschinen schließt sogar Garantieansprüche aus, wenn der Benutzer auf Fremdkapseln (Compatibles) zurückgreift.

### Wie wichtig ist die Umweltbilanz als Kaufmotiv?

Kapseln stehen häufig wegen der großen Müllberge ähnlich in der Kritik wie die unendliche Zahl an leeren Coffee-to-go-Behältern. Tatsache ist, das Umweltproblem ist ein Hauptmotiv, warum zahlreiche Kunden, auch Gastronomen, nicht in den Kapselkaffee einsteigen und andere wieder aussteigen wollen. Dementsprechend groß sind daher die nachhaltigen Versprechungen von Produzenten und Handel.

### Welche Kaffee-Kapseln gibt es?

Die Materialien der Kapseln sind vielfältig: Plastik, Kunststoffe, Bio-Kunststoffe, Aluminium, Verbundstoffe oder alternative, natürliche Materialien, wie nachwachsende Rohstoffe, Cellulose, Holz, Abfallmaterial aus der Industrie, wie den Schalen von Sonnenblumenkernen, sowie die Kombination aus diesen verschiedenen Materialien.

### Welche Lösungen gibt es rund um die Kapsel-Umwelt-Thematik?

Mittlerweile gibt es zahlreiche Lösungsansätze, Allheilmittel gibt es jedoch noch keines.

Verschiedene Varianten werden zum Teil auch miteinander kombiniert:

- Sammel- und Rücknahmestellen für Kapseln, die nach der Zurücknahme einem professionellen Recycling zugeführt werden. Marktführer Nespresso spricht von über 3000 Stationen in der Schweiz (öffentliche Sammelstellen, eigene Boutiquen, Handelspartner). Zuletzt wurden bei Migros 700 Stellen für die Rückgabe von Kapselmüll «eröffnet».
- Recycling per Rückversand, «at home» sozusagen, mittels Recycling-Bag und der Post.

c. Kapseln, teilweise aus nachwachsenden Rohstoffen, wie z. B. aus Holz, Bambus, Mais, anderer Cellulose oder aus Abfallprodukten der Industrie, wie z. B. den Schalen von Sonnenblumenkernen.

d. Kapseln aus Aluminium, das wieder recycelt wird.

e. Kompostierbare Kapseln.

### Warum wird Aluminium für die Kapseln eingesetzt?

Aluminium schützt den Kaffee vor negativen Einflüssen wie Sauerstoff, Licht und Feuchtigkeit über eine lange Zeit, ist also das beste Material für die Wahrung der Frische, des Geschmacks und der Qualität des Kaffees.

### Was sind die Vorteile von Aluminium bzw. dem Recycling?

Aluminium ist ein natürlich vorkommendes Metall und nahezu unendlich oft wiederverwertbar. Recyceltes Alu wird für neue Kapseln verwendet, aber auch für Gebrauchsgüter wie Taschenmesser oder Kugelschreiber, in der Auto- und Fahrradindustrie, in Computern und Getränkedosen, für Fensterrahmen aber auch für die Design- und Schmuckherstellung.

### Was spricht gegen das Aluminium?

Aus 1 kg Aluminium entstehen ca. 1000 Kaffee-Kapseln, jährlich werden geschätzte 8 Mrd. Kapseln in Umlauf gebracht, das sind ca. 8 Mio. kg Aluminium pro Jahr. Recycling ist daher bereits ein Muss. Der Vorteil, Aluminium kann immer wieder recycelt werden. Und wenn Aluminiumlegierungen sortenrein gesammelt und dem Prozess zugeführt wird, dann kann die Legierung ohne Qualitätsverlust recycelt werden.

### Was bedeutet Recycling und was wird recycelt?

Rezykliert werden Kapseln und Kaffee, aus letzterem wird Energie (Biogas) und Dünger gewonnen. Nespresso spricht derzeit von einer Quote von 58% an recycelten Kapseln in der Schweiz. Alu-Kapseln, die nicht über das Recycling-System, sondern

über die Restmülltonne entsorgt werden, gelangen in die thermische Verwertung und werden hier verbrannt. Das wertvolle Aluminium geht damit allerdings verloren.

### Was heißt kompostierbar?

Generell kann man alles kompostieren, die Frage ist nur, wann das Material verrottet ist und wie lange Sie warten können. Kompostierbar meint eigentlich «industriell kompostierbar», also in eigens dafür eingerichteten Stellen, wo bei vorgegebenen Temperatur- und Zeit-Parametern eine professionelle Verrottung kontrolliert durchgeführt wird. (50°C, 6 Monate). Einige Kapseln sind entsprechend heute schon für den abgeholten Hauskompost zertifiziert. Die Heimkompostierung ist hingegen ein viel schwierigerer, langsamerer Prozess. Kompostierbare Kapseln können eine Alternative werden, wenn Müllverwerter und Behörden diese entsprechend für den Kompostmüll freigeben.

### Sind wiederverwendbare Kapseln eine alternative Lösung?

Wiederverwendbare Kapseln klingt nicht schlecht, das Procedere widerspricht allerdings genau dem, wofür die Kapseln stehen und wofür sie letztendlich gekauft werden: nämlich für ein bequemes Convenience Produkt, easy-fast-clean. ■

### Literaturtipp

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

ISBN 978-3-9817661-1-0

Ebenfalls erhältlich: **FAQ TEE**

[www.faq-kaffee.com](http://www.faq-kaffee.com); [www.faq-tee.com](http://www.faq-tee.com)



# Kaffeennetzwerk

## Mit dem richtigen Partner zum perfekten Kaffee

**Als Gastronom oder Verantwortlicher für den Kaffee in Ihrem Betrieb wissen Sie natürlich längst, wie wichtig der perfekte Kaffee oder das trendige Milchkochgetränk für Ihre Gäste ist und wie der Kaffee so nicht nur zu einem Markenzeichen Ihres Betriebes sondern vor allem zu einem unverzichtbaren Umsatz- und Deckungsbeitragsbringer wird.**

Erwiesenermassen hat Kaffee sensorisch – und selbstverständlich auch vom Genussfaktor – genau so viel Potenzial wie Wein. Allerdings müssen Gastronom\*innen oder Mitarbeiter\*innen an der Kaffeemaschine ein bisschen mehr dazu beitragen als beim Öffnen einer Flasche Wein. Das Brühen des Kaffees und das Schäumen der Milch braucht Aufmerksamkeit und Konzentration. Und – mindestens so wichtig – der Kaffee, die Mühle und die Maschine müssen optimal aufeinander abgestimmt sein. Und hier beginnt im täglichen Leben der Gastronom\*innen oft eine leidvolle Geschichte: der Kaffee kommt zu dünn oder zu dick, er schmeckt verbrannt oder sauer, hat keine Crema oder ist viel zu heiss. Die möglichen Pannen sind vielfältig. Schuld an der Misere ist wie immer keiner: der Lieferant der Kaffeemaschine schwört bei allem was ihm heilig ist, dass die Maschine perfekt gewartet und eingestellt ist. Am Wasser kann es auch nicht liegen: schliesslich haben Sie extra dafür ein Wasserfiltersystem installieren lassen. Der Kaffeelieferant wiederum reagiert bei Ihrem x-ten Anruf schon langsam genervt: die Bohnen erfüllen die höchste Qualität. Wahrscheinlich hat er Recht, denn Sie haben zum Test im Grossmarkt mal ein Kilo eines anderen Kaffees gekauft und es kam noch schlimmer.

Hier kann sich glücklich schätzen, wer einen einzigen Partner für den Kaffee hat. UCC COFFEE Schweiz hat sich genau diesen Anspruch auf die Fahne geschrieben: der einzige Ansprechpartner für Kaffee zu sein und mit den Produkten, Leistungen und Services massgeblich zum Erfolg seiner Kunden beizutragen.

UCC COFFEE gehört zu den weltweit fünf grössten Kaffeeröstern. Der Anspruch ist höchste Qualität, deshalb beherrscht UCC den ganzen Prozess vom Anbau bis in die Tasse. UCC COFFEE ist ein Familienbetrieb

mit japanischen Wurzeln. Trotz dieser Grösse ist UCC regional verankert: Die Firma betreibt in der Schweiz vier Röstereien und pflegt ihre traditionellen Schweizer Kaffeemarken.



Mit der Total Coffee Solution ist UCC COFFEE der ideale Partner für die Gastronomie, Cafeterias und Detailhändler, die ihren Kunden neben den Kernprodukten auch noch einen Kaffee (to go) anbieten wollen. Als einzige Schweizer Rösterei bietet UCC COFFEE nicht nur ein breites Sortiment an lokal gerösteten Kaffees für jeden Geschmack sondern liefert auch die Kaffeemaschinen, Mühlen und Filtersysteme und unterhält eine schweizweit agierende Serviceorganisation, die jederzeit am Telefon

Der Autor ist Marketingleiter von UCC COFFEE, Gastrojournalist und Restaurant-Tester. Als Kaffeenthusiast hat er die Ausbildungen zum Barista, Brewmaster und Röster absolviert und betreibt in Basel und Luzern selber zwei Kaffeebars.

oder vor Ort Support leistet, wenn der Kaffee mal nicht so ist, wie er sein muss.

UCC COFFEE pflegt mit Thermoplan und Nuova Simonelli zwei strategische Partnerschaften für Vollautomaten und Siebträgermaschinen. Hunderte installierte Maschinen und zufriedene Kunden sind der Beweis für den Erfolg dieser langjährigen Partnerschaft. Als Full Service Provider liefert UCC COFFEE nicht nur die Maschinen und den Service sondern bietet auch flexible Finanzierungslösungen für jedes Budget an. So entstehen Kaffeelösungen, die mit der geschäftlichen Entwicklung Schritt halten und zum Problemlöser werden, wenn die nötige Liquidität für eine



*Nuova Simonelli Wave mit programmierten Kaffee-Profilen: Extraktionskurve, Druck und Temperaturverlauf sind individuell programmierbar. So wird nicht nur der Espresso sondern auch der Milchkaffee in der Hektik des Service perfekt.*



*Black&White4 CTM plus RL. Die innovative Multi-Milch Option, sorgt für höchste Getränkequalität bei der Verwendung von einer beliebigen Anzahl und Vielfalt Milchsorten und bietet eine breite Auswahl an Kaffee-Milchgetränken. Ob Trendgetränk oder Lebensmittel-unverträglichkeit – die Black&White4 CTM plus bietet eine intuitive und einfache Bedienung auf Knopfdruck für jeden Anwender.*

anstehende Ersatzinvestition nicht vorhanden ist.

Die Serviceorganisation von UCC COFFEE ist so schlagkräftig, dass nicht nur die Kunden, welchen den UCC Kaffee verwenden, darauf zählen. Auch grosse Kaffeehausketten lassen alle Maschinen von den versierten Servicetechnikern warten und wissen, dass jedes Problem im Notfall schnell behoben ist.

Und last but not least betreibt UCC COFFEE in Zollikofen die UCC COFFEE Academy und bietet allen Gastronomen, welche sich über den Kaffee einen spürbaren Wettbe-

Dieser Beitrag wurde ermöglicht von UCC COFFEE SCHWEIZ AG. Weiterführende Informationen zur Total Coffee Solution stehen Online zur Verfügung: [www.ucc-coffee.ch/total-coffee-solution/](http://www.ucc-coffee.ch/total-coffee-solution/)

werbsvorteil erarbeiten wollen, individuelle Schulungen an. Nach Absprache kommt der UCC COFFEE Barista-Trainer auch in Ihren Betrieb und verrät die Tricks, wie man aus einem Kaffee ein Wow! Produkt macht, dass die Gäste begeistert. (Tom Wiederkehr). ■

Anzeige

# WARUM VERTRAUEN CAFETIERS AUF DIE NUMMER 1?

WEIL GESUNDHEIT  
ALLES IST

SWICA

In Zusammenarbeit mit CafetierSuisse bieten wir Ihnen ein erstklassiges Angebot rund um die Gesundheit Ihres Betriebs. Profitieren Sie von Lösungen rund um Krankentaggeld, Unfallschutz oder von einem hervorragenden Gesundheitsmanagement. Dazu gibt es attraktive Kollektivvorteile. Für das perfekte Leistungs-Menü:  
Telefon 0800 80 90 80 oder [swica.ch/de/cafetiersuisse](http://swica.ch/de/cafetiersuisse)

In Partnerschaft mit

**CafetierSuisse®**  
Individuelle Gastronomie

# 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 Kurs unterstützt deshalb dabei, die Kaffequalität kompetent zu verbessern, das richtige Kaffee-Konzept für jede Art von Betrieb zu entwickeln und das betriebswirtschaftliche Potential von Kaffee gewinnbringend einzusetzen.

Die Ausbildung zum Kaffee-Sommelier durch die Ausbildungsförderung des L-GAV unterstützt: Für Arbeitgeber/innen und Arbeitnehmer/innen aus zwingend dem L-GAV unterstellten Betrieben, entstehen so effektive Kurskosten von CHF 300.00 für Mitglieder und CHF 500.00 für Nichtmitglieder. Bei oder vor der Anmeldung können Sie Ihre Förderungsfähigkeit prüfen lassen.



**In 6 Tagen zum Schweizer Kaffee-Sommelier®: Alle Informationen zum Ablauf und Inhalt auf [www.kaffee-sommelier.ch](http://www.kaffee-sommelier.ch)**

**Zielgruppe:** Die Ausbildung zum Schweizer Kaffee-Sommelier® richtet sich an die gesamte Breite der Schweizer Gastronomie und Kaffeebranche, an Unternehmer/innen und Kadermitarbeitende aus der Café-/Kaffee-Branche und Gastronominnen und Gastronomen sowie Interessierte mit Vorwissen im Bereich Kaffee (z.B. Praxiserfahrung oder Barista-Kurse).

**Ausbildungsablauf:** Die Ausbildung besteht aus sechs Kurstagen, einer praktischen und mündlichen Abschlussprüfung sowie einer Abschlussarbeit (selbstständiges Training und Lernen sind Voraussetzung, um die Abschlussprüfung zu bestehen). Drei Kurstage widmen sich dem theoretischen und praktischen Kaffeewis-

sen, während an den anderen drei Kurstagen betriebswirtschaftliche Grundlagen, Verkaufsförderung und die Entwicklung eines Kaffee-Konzepts vermittelt wird. Alles mit dem Ziel, das erlangte Fachwissen verkaufsfördernd und gewinnbringend einzusetzen.



### Ausbildungsziele - Teilnehmer/innen der sechstägigen Ausbildung zum Schweizer Kaffee-Sommelier®:

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

### Kosten:

- Mitglieder CafetierSuisse CHF 2700.00 bzw. Teilnehmer/innen, die in einem Mitglied-Betrieb arbeiten.

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

Hier finden Sie die Termine für das Jahr 2021 – jetzt anmelden!

#### Frühjahr 2021

**Kurstage 1 & 2:** Dienstag/Mittwoch, 6./7. April 2021 (Bern, Blaser Café)  
**Kurstage 3 & 4:** Dienstag/Mittwoch, 20./21. April 2021 (Bern, Blaser Café)  
**Kurstage 5 & 6:** Dienstag/Mittwoch, 4./5. Mai 2021 (Bern, Blaser Café)  
**Prüfungstag:** Donnerstag, 10. Juni 2021

#### Herbst 2021

**Kurstage 1 & 2:** Mittwoch/Donnerstag, 8./9. September 2021 (Bern, Blaser Café)  
**Kurstage 3 & 4:** Dienstag/Mittwoch, 28./29. September 2021 (Z Bern, Blaser Café)  
**Kurstage 5 & 6:** Donnerstag/Freitag, 14./15. Oktober 2021 (Bern, Blaser Café)  
**Prüfungstag:** Donnerstag, 11. November 2021

[www.kaffee-sommelier.ch](http://www.kaffee-sommelier.ch)

- Nicht-Mitglieder CafetierSuisse CHF 2950.00 bzw. Teilnehmer/innen, die in einem Nicht-Mitglied-Betrieb arbeiten.

### Inbegriffene Leistungen:

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

### Trainingstage Kaffee CHF 200.00

Die Schweizer Röstergilde bietet für die Kaffeepaxis zusätzliche Trainingstage zur Erweiterung der praktischen Fähigkeiten oder zur Prüfungsvorbereitung an. ■

# BIOTEAQUE - Tee Genuss vom Feinsten

Anspruchsvolle Gastronomen wissen es schon lange: Eine hochklassige Tee-Auswahl gehört einfach dazu. Genau dafür gibt es BIOTEAQUE - hochwertigen BIO-Tee aus Alpenkräutern, erhältlich bei der Turm Handels AG.

Wer seiner Kundschaft auserlesenen Tee anbieten will, setzt auf BIOTEAQUE. Die junge Tee-Manufaktur steht für exklusive Teemischungen, die nicht nur zu 100 % aus BIO-Anbau stammen, sondern auch mit vollmundigen Rezepturen und oberbayerischem Charme punkten. BIOTEAQUE stellt Leidenschaft, Sinnlichkeit und Natürlichkeit ins Zentrum und verleiht der Tee-Kultur ein modernes Image: Tee als Lifestyle durch Genuss, Gesundheit und Lebensqualität.

## Ein Hauch Eleganz für Hotellerie und Restaurants

So viel Leidenschaft gehört stilsicher und mit dem richtigen Alpenlifestyle-Flair präsentiert. Genau dafür bietet BIOTEA-



QUE viele durchdachte Accessoires - von der Teestation für lose Teesorten über Beuteldisplays aus Vollholz bis hin zum voll ausgestatteten Teewagen «Bergwiese». Ideal für jeden Einsatz, vom Frühstücksbuffet bis zur liebevoll arrangierten Zimmerstation.

Das gesamte Sortiment von BIOTEAQUE mit vielen feinen Teesorten und

nützlichen Accessoires gibt es in der Schweiz exklusiv bei der Turm Handels AG aus St. Gallen - bereits bestens als Expertin rund um den Kaffee bekannt. Und denselben Anspruch an Qualität, Erlebnis und Genuss hat die Turm Handels AG auch an die Welt des Tees. Dazu bietet sie durchdachte Teekonzepte, Tee-Eigenkreationen und stilvolles Tee-Zubehör für Hotel-Bufferfs und Gästezimmer.



# BIOTEAQUE

[www.bioteaque.ch](http://www.bioteaque.ch)

**TURM**  
K A F F E E  
SEIT 1761

[www.turmkafee.ch](http://www.turmkafee.ch)

Turm Handels AG  
Martinsbruggstrasse 90  
9016 St. Gallen

T +41 71 288 17 35  
[info@turmkafee.ch](mailto:info@turmkafee.ch)

# Kaffee rund um die Uhr

## Der erste Kaffee-Automat der Schweiz

**Nie mehr in Verlegenheit kommen, weil gerade der Kaffee ausgegangen ist: Der schweizweit erste Kaffee-Automat von Rast Kaffee in Ebikon macht 24 Stunden am Tag und 7 Tage die Woche den Einkauf von frischem Kaffee möglich.**

Manchmal verträgt der Kauf von röstfrischem Kaffee keinen Aufschub. Manchmal braucht man Kaffee, sofort! Doch meist haben gerade dann die Geschäfte geschlossen, und die Internetbestellung dauert zu lang. Da hilft Rast Kaffee, Tag und

Nacht, 24/7. Direkt vor dem Firmenstandort von Rast Kaffee in Ebikon steht der schweizweit erste Automat mit röstfrischem Kaffee. Der Automat wird laufend frisch befüllt und die Bedienung ist einfach: Bezahlen, Nummer des gewünschten Kaffees eintippen, Kaffee beziehen! Die ersten Wochen zeigen bereits: Das Angebot entspricht einem Kundenbedürfnis, die Nachfrage ist entsprechend gross. Die ersten Wochen zeigen bereits: Das Angebot entspricht einem Kundenbedürfnis, die Nachfrage ist entsprechend gross. ■



*Adrian Gisler, Beatrice Rast & Evelyne Rast von Rast Kaffee*

Anzeige



## PERFEKTES WASSER FÜR GROSSARTIGEN KAFFEE!



### BRITA PROFESSIONAL Filterlösungen

Wasser von herausragender Qualität, für köstlichen Kaffee und optimalen Maschinenschutz.

[www.brita.ch](http://www.brita.ch)



BRITA offizieller  
Wasser-Sponsor der  
SWISS SCA COFFEE  
CHAMPIONSHIPS



# Service/Rechtsfragen

## Schutzkonzept: Abstände und Kontaktdatenerfassung

**Die Umsetzung des Covid-19-Schutzkonzeptes ist eine Herausforderung und bei den Abstandregelungen und der Erfassung der Kontaktdaten gibt es immer wieder Unsicherheiten. Hier eine Antworten auf häufige Fragen zum allgemeinen Schutzkonzept – Achtung: kantonale Regelungen können weitergehen.**

### **Welcher Mindestabstand gilt?**

Zwischen den Gästegruppen gilt nach vorne und seitlich «Schulter-zu-Schulter» ein Abstand von 1,5 Metern und nach hinten «Rücken-zu-Rücken» ein 1,5-Meter-Abstand von Tischkante zu Tischkante. Befindet sich eine Trennwand zwischen den Gästegruppen, entfällt der Mindestabstand. Der Mindestabstand gilt zwischen unterschiedlichen Gästegruppen.

### **Was gilt, wenn der Mindestabstand unterschritten wird?**

Kommt es über mehr als 15 Minuten ohne Umsetzung von Schutzmassnahmen zu einer Unterschreitung des erforderlichen Abstands, müssen Kontaktdaten der anwesenden Personen erhoben werden. Die Gäste solcher Veranstaltungen müssen informiert werden, dass ein erhöhtes Infektionsrisiko bzw. Quarantänenisiko besteht, wenn es Kontakte mit an Covid-19 erkrankten Personen gab.

### **Wann müssen Kontaktdaten erhoben werden?**

Der Betrieb ist verpflichtet, von Gästen Kontaktdaten zu erfassen, wenn es im Betrieb zwischen den Gästegruppen während mehr als 15 Minuten zu einer Unterschreitung des Mindestabstands ohne Schutzmassnahmen kommt. Die Grösse der Gästegruppe ist nicht (mehr) ausschlaggebend dafür, ob Kontaktdaten erhoben werden müssen oder nicht. In einzelnen Kantonen gelten allerdings strengere Regelungen. Im Kanton Zürich muss beispielweise von jeder Gästegruppe der Kontakt mindestens einer Person erfasst werden (siehe Infobox).

### **Müssen auch Betriebe der Gemeinschaftsgastronomie und/oder Selbstbedienung Kontaktdaten erheben?**

Ja. Der Betrieb ist verpflichtet, von Gästen Kontaktdaten zu erfassen, wenn es im Betrieb während mehr als 15 Minuten zu einer Unterschreitung des Mindestabstands ohne Schutzmassnahmen kommt.

### **Reicht die Erfassung der Kontaktdaten einer Person pro Gästegruppe?**

Bei Familien oder anderen Gruppen mit untereinander bekannten Personen sowie in Gästebereichen in Restaurationsbetrieben einschliesslich Bar- und Clubbetrieben, in denen die Konsumation sitzend an Tischen erfolgt, genügt die Erfassung der Kontaktdaten nur einer Person der betreffenden Familie oder Gästegruppe.

### **Welche Kontaktdaten müssen erhoben werden?**

Zu den obligatorischen Kontaktdaten gehören Name, Vorname, Wohnort (Postleitzahl), Telefonnummer. Zusätzlich müssen ggf. folgende Daten erhoben werden: Sitzplatz- oder Tischnummer. Anwesenheitszeit: in Gästebereichen von Restaurationsbetrieben einschliesslich Bar- und Clubbetrieben, in denen die Konsumation stehend erfolgt, sowie in Diskotheken und Tanzlokalen: zusätzlich auch die Ankunfts- und Weggangszeit. Auch hier gelten teilweise weitergehende kantonale Bestimmungen.

### **Gilt innerhalb einer Gästegruppe der Mindestabstand?**

Innerhalb der Gästegruppe gilt kein Mindestabstand. Kontaktdaten müssen nur erfasst werden, wenn der Abstand zwi-

schen verschiedenen Gästegruppen nicht eingehalten wird.

### **Wenn in Cafés/Bars sitzend konsumiert wird, aber an der Theke bestellt wird, müssen dann von allen Gästen die Kontaktdaten erfasst werden?**

Nein, es müssen nicht zwingend von jedem Gast Kontaktdaten erfasst werden, wenn stehend bestellt und sitzend konsumiert wird. Entscheidend ist, wie lange die 1,5 Meter unterschritten werden (15 Minuten). Jedoch müssen Gästebereiche, in denen sitzend konsumiert wird, von jenen Gästebereichen, in denen stehend konsumiert wird, voneinander getrennt werden.

### **Wie können die Kontaktdaten erfasst werden?**

Kontaktdaten können über Reservations- oder Mitgliedersysteme oder mittels Kontaktformular erhoben werden. Die Daten dürfen für keinen anderen Zweck genutzt werden und müssen 14 Tage nach dem Besuch sofort vernichtet werden. ■

### **Achtung: Kantonale Regelungen**

Die Regelungen in einzelnen Kantonen können weitergehen als die Bestimmungen des Schutzkonzeptes. Insbesondere bei der Erfassung der Kontaktdaten und bei der Maskenpflicht gibt es unterschiedliche Regelungen. Eine Übersicht der kantonalen Regelungen finden Sie im Mitgliederbereich auf [www.cafetier.ch](http://www.cafetier.ch)

# Kurz notiert

## Neues aus der Gastronomie

### Abschiede

**Daniel Jung verlässt GastroSuisse:** Daniel Jung (59) ist seit 25 Jahren für GastroSuisse tätig und heute stellvertretender Direktor und Leiter der Berufsbildung und Dienstleistungen. Seine Laufbahn bei GastroSuisse hatte er 1996 als Abteilungsleiter Berufsbildung gestartet. Per Ende des Jahres tritt er von seinen Aufgaben zurück, um zunächst ein Studium der Geschichte an der Universität Zürich zu beginnen. CafetierSuisse gratuliert Daniel Jung zum jahrzehntelangen Engagement für die Gastronomie und wünscht für die Zukunft alles Gute!

**Kurt Rebsamen geht in Pension:** Nach 20 Jahren als Gastroberater der SWICA geht Kurt Rebsamen in den wohlverdienten Ruhestand. Die SWICA ist der Gastrobranche eng verbunden und das wiederum ist auch eng mit Kurt Rebsamen verbunden, der insbesondere in der Region Zürich sehr bekannt war und im Jahr 2016 sogar zum Ehrenmitglied von GastroZürich gewählt wurde.

### Brotherkunft soll deklariert werden

Der Ständerat hat sich für eine Deklarationspflicht der Herkunft von Brot und Backwaren ausgesprochen. Detailhändler,

Hotels und Restaurants sollen künftig offen legen woher sie das Brot beziehen. Diese Deklarationspflicht soll auch bei verarbeiteten Backwaren wie Sandwiches gelten.

### Mit der App gegen Food Waste

2,8 Millionen Tonnen Essen werden jedes Jahr in der Schweiz weggeworfen. Mit der App Too Good To Go kann gegen diese Lebensmittelverschwendung gekämpft werden. Die App verbindet Bäckereien, Hotels, Restaurants und Supermärkte mit potentiellen Nutzern. In der Schweiz kooperieren bereits ca. 3000 Gastronomiebetriebe mit Too Good To Go: [www.toogoodtogo.ch](http://www.toogoodtogo.ch) ■

Anzeige

## Eröffnen Sie ein neues Café?

### Wir verkaufen unser gesamtes Café-Inventar.

Infolge Geschäftsaufgabe verkaufen wir unser gesamtes, neuzeitliches Café-Inventar. Hochwertige Möbel aus Nussbaumholz, anthrazit-farbene Corian-Oberflächen und Chromstahl. Schreinerarbeit gemäss Plänen des Innenarchitekten. Chromstahl-Getränketheken, Kuchentheke und Glacé-Theke ebenfalls aus Einzelanfertigung. Im Raum freistehende Theke aus Nussbaumholz, Glas, Corian und Chromstahl, geeignet für die Selbstbedienung der Gäste. Moderner, zeitloser mediterraner Stil. 65 Stühle mit 4-er Tischen, Bartischen und Hochtischen. 3 m Leinwand in Deckenbox, Beamer, Verstärker, Lautsprecher. 2 Geschirrspülmaschinen Winterhalter und Bartscher. 2 Gastronorm-Kühlschränke, 1 Gastronorm-Tiefkühlschrank, Mehrere Lagergestelle. Platzcafé-Möbel: Teakholztische mit Chromstahlfüssen (frisch geschliffen und geölt), Geflechts-Stühle und -Sessel, Sonnenschirme. Preis nach Vereinbarung. Weitere Fotos und Informationen können übermittelt werden. Interessenten für Gesamtpaket werden bevorzugt.

Gerne erwarten wir Ihre Kontaktaufnahme. Tel. 079 745 08 64. Besichtigungstermin nach Absprache.



# Quellenregister

## CafetierSuisse-Partnerfirmen

### Kaffee

#### **Blaser Café AG**

Grossrösterei  
Güterstrasse 4, 3008 Bern  
Tel. 031 380 55 55 / Fax 031 380 55 40  
info@blasercafe.ch

#### **Brita Wasser-Filter-Systeme AG**

Gassmatt 6, 6025 Neudorf  
Tel. 041 932 42 30 / Fax 041 932 42 31  
info-ppd@brita.net

#### **G. Henauer Sohn AG**

Henauer Kaffee  
Hofstrasse 9, 8181 Höri  
Tel. 044 861 17 88 / Fax 044 860 37 80  
info@henauer-kaffee.ch

#### **Illycafé AG Kaffeerösterei**

Wiesengrundstrasse 1, 8800 Thalwil  
Tel. 044 723 10 20 / Fax 044 723 10 21  
info@illycafe.ch

#### **Nestlé Professional**

(Nestlé Suisse S.A.)  
Business Unit Professional  
Postfach 352, 1800 Vevey  
Tel. 021 924 59 42  
beverage@ch.nestleprofessional.ch

#### **Rast Kaffee Gourmet Rösterei**

Zugerstrasse 9, 6031 Ebikon  
Tel. 041 210 58 66 / Fax 041 210 60 52  
mail@rast.ch

#### **Stoll Kaffee AG**

Austrasse 38, 8045 Zürich  
Tel. 044 463 33 78 / Fax 044 463 33 57  
info@stoll-kaffee.ch

#### **Turm Handels AG**

Martinsbruggstrasse 90, 9016 St. Gallen  
Tel. 071 288 17 35 / Fax 071 288 17 40  
info@turmkaffee.ch

#### **UCC Coffee Switzerland AG**

Bernstrasse 180, 3052 Zollikofen  
Tel. 031 915 53 53 / Fax 031 915 53 50  
info@ucc-coffee.ch

### Mineralwasser, Säfte, Tee

#### **Nestlé Waters Suisse S. A.**

Rte. treize cantons, 1525 Henniez  
Tel. 026 668 68 68 / Fax 026 668 68 00  
nestlewaters.ch@waters.nestle.com

#### **Rivella AG – Michel Säfte**

Neue Industriestrasse 10, 4852 Rothrist  
Tel. 062 785 41 11 / Fax 062 785 44 36  
info@rivella.ch

#### **A. Kuster Sirocco AG**

Hauptstrasse 22, 8716 Schmerikon  
Tel. 055 286 31 31 / Fax 055 286 31 41  
info@sirocco.ch

#### **Zamba Fruchtsäfte AG**

Hofwisenstrasse 48, 8153 Rümlang  
Tel. 044 405 10 10 / Fax 044 405 10 20  
info@zamba.ch

### Kaffeemaschinen

#### **Cafina AG**

Römerstrasse 2, 5502 Hunzenschwil  
Tel. 062 889 42 42 / Fax 062 889 42 89  
info@cafina.ch

#### **Schaerer AG**

Allmendweg 8, 4528 Zuchwil  
Tel. 032 681 62 00 / Fax 032 681 64 04  
info@schaerer.com

### Lebensmittel

#### **Demaurex & Co AG**

CC ALIGRO Zentrale  
Mooswiesstrasse 42, 9201 Gossau SG  
Tel. 071 388 13 00 / Fax 071 388 13 01  
info@ccaligro.ch

#### **Florin AG**

Hofackerstrasse 54, 4132 Muttenz  
Tel. 061 466 22 22 / Fax 061 461 50 65  
florin.ag@florin-ag.ch

#### **frigemo ag**

Route de Neuchâtel 49, 2088 Cressier  
Tel. 058 433 91 11  
info@frigemo.ch

#### **Lotus Bakeries Schweiz AG**

Nordstrasse 3, 6300 Zug  
Tel. 041 726 55 00 / Fax 041 726 55 01  
info@lotusbakeries.com

#### **Froneri Switzerland S. A.**

Blumenfeldstrasse 15, 9403 Goldach  
Tel. 071 844 81 11 / Fax 071 844 81 70

#### **Pistor AG**

Hasenmoosstrasse 31, 6023 Rothenburg  
Tel. 041 289 89 89 / Fax 041 289 89 90  
info@pistor.ch

### Lebensmittel-Labor

#### **Labor Zollinger AG**

Schärenmoosstrasse 105, 8052 Zürich  
Tel. 044 302 31 31 / Fax 044 302 31 47  
laborzollinger@laborzollinger.ch

### Kältetechnik

#### **ER Kältetechnik AG**

Kälte- und Klimaanlage  
Zunstrasse 11, 8152 Glattbrugg  
Tel. 044 440 19 19 / Fax 044 440 19 20  
info@er-kaeltetechnik.ch

# Termine

## CafetierSuisse

### Dienstleistungen

#### AHV/BVG-Versicherung

##### Ausgleichskasse panvica

Talstrasse 7, Postfach 514  
3053 Münchenbuchsee  
Tel. 031 388 14 88 / Fax 031 388 14 89  
info@panvica.ch

#### Basler Versicherung AG

Bahnhofstrasse 5, 8953 Dietikon  
Tel. 058 285 69 58 / Fax 058 285 57 12  
kundenservice@baloise.ch

#### beck konzept ag

Gewerbezone 82, 6018 Buttisholz  
Tel. 041 929 68 88  
info@beck-konzept.ch

#### GastroConsult AG

SBC Treuhand AG  
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich  
Tel. 044 377 54 77  
www.gastroconsult.ch  
www.sbc-treuhand.ch

#### GastroConsult AG

SBC Treuhand AG  
Sandstrasse 8, 3014 Bern  
Tel. 031 340 66 44 / Fax 031 340 66 55  
bern@gastroconsult.ch

#### Innova Versicherungen

Bahnhofstrasse 4, 3073 Gümligen  
Tel. 0848 866 400  
verkauf@innova.ch

#### Schweizer Lunch-Check

Gotthardstrasse 55, 8027 Zürich  
Tel. 044 202 02 08 / Fax 044 202 78 89  
info@lunch-check.ch

#### SWICA Gesundheitsorganisation

Römerstrasse 38, 8401 Winterthur  
Tel. 052 244 22 33 / Fax 052 244 22 90  
swica@swica.ch

### CafetierSuisse Termine 2020/2021

#### Medienkonferenz 2020

Zürich: 7. Dezember 2020

#### Generalversammlungen ZCV

Zürich: Mittwoch, 5. Mai 2021

#### Delegiertenversammlung CafetierSuisse

Thunersee, Parkhotel Gunten:  
Montag/Dienstag, 21./22. Juni 2021

#### Kaffeetagung by CafetierSuisse

Zürich, Kosmos: Freitag, 1. Oktober 2021

#### Tag des Kaffees

Schweiz: Freitag, 1. Oktober 2021

### Kurse: Arbeitsrecht und Arbeitssicherheit

#### KOPAS-Kurse 2020

Zürich, Affoltern: 30.11.2020  
Jeweils 08.30–16.30 Uhr

### Café-Touren by CafetierSuisse 2020

Alle Café-Touren by CafetierSuisse mussten unter den Bedingungen des Schutzkonzepts für die Gastronomie für das Jahr 2020 leider abgesagt werden. 2021 können die Touren hoffentlich nachgeholt werden.

Die Details zu den **Café-Touren** 2021 durch unterschiedliche Städte der Schweiz finden Sie dann im CaféBistro und auf [www.cafetier.ch](http://www.cafetier.ch)

### Kaffee-Sommelier 2021

#### Kaffee-Sommelier (Frühjahr 2021)

**Kurstage 1 & 2:** Dienstag/Mittwoch,  
6./7. April 2021 (Bern)

**Kurstage 3 & 4:** Dienstag/Mittwoch,  
20./21. April 2021 (Bern)

**Kurstage 5 & 6:** Dienstag/Mittwoch,  
4./5. Mai 2021 (Bern)

**Prüfungstag:** Donnerstag, 10. Juni 2021

#### Kaffee-Sommelier (Herbst 2021)

**Kurstage 1 & 2:** Mittwoch/Donnerstag,  
8./9. September 2021 (Bern)

**Kurstage 3 & 4:** Dienstag/Mittwoch,  
28./29. September 2021 (Bern)

**Kurstage 5 & 6:** Mittwoch/Donnerstag,  
14./15. Oktober 2021 (Bern)

**Prüfungstag:** Donnerstag,  
11. November 2021

SCHWEIZER LUNCH-CHECK  
DIE LECKERSTE WÄHRUNG DER SCHWEIZ.



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](mailto:info@cafetier.ch)

# Regionalpartner CMZ



beck konzept ag  
Gewerbezone 82  
6018 Buttisholz  
Tel. 041 929 68 88  
www.beck-konzept.ch



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



Cafina AG  
Kaffeemaschinen  
Römerstrasse 2  
5502 Hunzenschwil  
Tel. 062 889 42 35  
www.cafina.ch



CC ALIGRO  
Ihr Einkaufsmarkt  
an 14 Standorten in  
der Schweiz  
www.ccaligro.ch



GastroConsult AG  
SBC Treuhand AG  
Standstrasse 8  
3000 Bern  
Tel. 031 340 66 00  
www.gastroconsult.ch  
www.sbc-treuhand.ch

# Regionalpartner ZCV



frigemo AG  
Route de Neuchâtel 49  
2088 Cressier  
Tel. 058 433 91 11  
Fax 058 433 91 12  
www.frigemo.ch



Labor Zollinger AG  
Schärenmoosstr. 105  
8052 Zürich  
Tel. 044 302 31 31  
Fax 044 302 31 47  
www.laborzollinger.ch



Illycafé AG  
Wiesengrundstrasse 1  
8800 Thalwil  
Tel. 044 723 10 20  
Fax 044 723 10 21  
www.illycafe.ch



Rivella AG –  
Michel Säfte  
Neue Industriest. 10  
4852 Rothrist  
Tel. 062 785 41 11  
Fax 062 785 44 36  
www.rivella.com



Zamba  
Fruchtsäfte AG  
Hofwisenstrasse 48  
8153 Rümlang  
Tel. 044 405 10 10  
Fax 044 405 10 20  
www.zamba.ch



Stoll Kaffee AG  
Austrasse 38  
8045 Zürich  
Tel. 044 463 33 78  
Fax 044 463 33 57  
www.stoll-kaffee.ch



A. Kuster Sirocco AG  
Hauptstrasse 22  
8716 Schmerikon  
Tel. 055 286 31 31  
Fax 055 286 31 41  
www.sirocco.ch



CC ALIGRO  
Ihr Einkaufsmarkt  
an 14 Standorten in  
der Schweiz  
www.ccaligro.ch



Henauer Kaffee  
Hofstrasse 9  
8181 Höri  
Tel. 044 861 17 88  
Fax 044 860 37 80  
www.henauer-kaffee.ch



ER Kältetechnik AG  
Zunstrasse 11  
8152 Glattbrugg  
Tel. 044 440 19 19  
Fax 044 440 19 20  
www.er-kaelte-technik.ch