



# CAFÉBISTRO

Offizielles Magazin von CafetierSuisse. Ausgabe 2020/5



*Auf ein besseres 2021*

Covid-19 Aktuell S. 4–5 | Medienkonferenz 2020 S. 6 | Geschäftsmietengesetz S. 10 | FAQ-Kaffee S. 14 |  
Kaffee-Sommelier 2021 S. 16 | Rechtsfragen S. 20 | Kurz notiert S. 21

  
**CafetierSuisse<sup>®</sup>**  
Individuelle Gastronomie

# Partner



**ALIGRO**  
 Mooswiesstrasse 42, 9201 Gossau SG  
 Tel. 071 388 13 00, Fax 071 388 13 01  
[www.ccaligro.ch](http://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](http://www.nestle-waters.com)



Pistor AG  
 Hasenmoosstrasse 31, 6023 Rothenburg  
 Tel. 041 289 89 89, Fax 041 289 89 90  
[www.pistor.ch](http://www.pistor.ch)



Lotus Bakeries Schweiz AG  
 Nordstrasse 3, 6300 Zug  
 Tel. 041 726 55 00, Fax 041 726 55 01  
[www.lotusbakeries.ch](http://www.lotusbakeries.ch)



Froneri Switzerland S. A.  
 Blumenfeldstrasse 15, 9403 Goldach  
 Tel. 071 844 81 11, Fax 071 844 81 70  
[www.froneri-shop.ch](http://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](http://www.lunch-check.ch)



UCC Coffee Switzerland AG  
 Bernstrasse 180, 3052 Zollikofen  
 Tel. 031 915 53 53, Fax 031 915 53 50  
[www.ucc-coffee.ch](http://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](http://www.rast.ch)



Turm Handels AG  
 Martinsbruggstrasse 90, 9016 St. Gallen  
 Tel. 071 288 17 35, Fax 071 288 17 40  
[www.turmkafee.ch](http://www.turmkafee.ch)



Cafina AG  
 Römerstrasse 2, 5502 Hunzenschwil  
 Tel. 062 889 42 42, Fax 062 889 42 89  
[www.cafina.ch](http://www.cafina.ch)



Nestlé Suisse S.A., Business Unit Professional  
 Postfach 352, 1800 Vevey  
 Tel. 021 924 59 42  
[www.nestleprofessional.ch](http://www.nestleprofessional.ch)



Schaerer AG  
 Allmendweg 8, 4528 Zuchwil  
 Tel. 032 681 64 01, Fax 032 681 62 42  
[www.schaerer.com](http://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](http://www.brita.ch)



Florin AG  
 Hofackerstrasse 54, 4132 Muttenz  
 Tel. 061 466 22 22, Fax 061 461 50 65  
[www.florin-ag.ch](http://www.florin-ag.ch)




Gastroconsult AG  
 Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich  
 Tel. 044 377 54 44, Fax 044 377 55 14  
[www.gastroconsult.ch](http://www.gastroconsult.ch)

# Editorial

## Impressum

### **CafetierSuisse**

Präsident: Hans-Peter Oettli

### **CafetierSuisse CMZ**

#### **Mittelland-Zentralschweiz**

Präsident: Daniel Kronenberg

### **CafetierSuisse ZCV**

#### **Zürich-Basel-Ostschweiz-Grischuna**

Präsident Gianni Ranallo

### **CafetierSuisse-Geschäftsstelle & Geschäftsstelle CMZ und ZCV**

Geschäftsführer: Julian Graf

Bleicherweg 54, 8002 Zürich

Tel. 044 2016777, Fax 044 2016877

www.cafetier.ch, info@cafetier.ch

### **Betriebsberatung**

Gastroconsult AG

Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich

Tel. 044 3775444, Fax 044 3775514

www.gastroconsult.ch

### **AHV/BVG-Versicherung/FAK**

Ausgleichskasse panvica

www.panvica.ch

Anmeldung über die

CafetierSuisse-Geschäftsstelle

### **Krankentaggeld, Pflege- und Unfallversicherung**

Swica oder Innova

Anmeldung über die

CafetierSuisse-Geschäftsstelle

### **KMU-Sachversicherung**

Basler Versicherungen

Anmeldung über die

CafetierSuisse-Geschäftsstelle

## 2021: Das Jahr der neuen Normalität

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

Kurz vor dem Jahresende würden wir «normalerweise» damit beginnen, auf das vergangene Jahr zurückzublicken, den Jahresabschluss vorzubereiten und langsam auch auf das neue Jahr zu blicken. Wir wären an den regulären Jahresgesprächen mit unseren Mitarbeitenden und noch in Weihnachtsstimmung. Viele dieser «normalen» Aktivitäten konnten nicht, oder noch nicht, erfolgen, denn es gibt diese «Normalität» im Augenblick nicht.



In der aktuellen Situation kämpfen wir darum, um unser Leben von 2019 zurück zu gewinnen und das ist leider kaum möglich. Das Jahr 2020 hat eine gewaltige Zäsur gebracht. Einige kämpften vergebens um das geschäftliche Überleben, andere mussten ihre Betriebe so radikal anpassen, dass sie heute die Sinnhaftigkeit ihres Tuns hinterfragen. Sehr viele fanden aber immer wieder eine Lösung, um Umsatz zu machen, trotz der strikten behördlicher Vorgaben und Einschränkungen. Uns freut es, dass wir Sie in Ihren Bemühungen unterstützen konnten, mittels zeitgerechter Informationen, Formularen, Kontakt-Angaben und Auskünften.

CafetierSuisse hat auch für das kommende Jahr 2021 so geplant, dass wir Sie weiterhin gut unterstützen können. Zudem haben wir die Delegiertenversammlung, die Generalversammlungen und die vorbereitenden Vorstandssitzungen terminlich «normal» angesetzt. Die Art und Weise, wie wir sie durchführen, passen wir aber der entsprechenden Situation an. Weiter planen wir 2021 zwei Kurse zur Erlangung des Diploms «Schweizer Kaffeesommelier», im Frühling und im Herbst. Andere Veranstaltungen, wie beispielsweise die Café-Touren, planen wir kurzfristig und nach Bedürfnis. Fix vorgesehen ist, dass am 1. Oktober 2021 unsere verschobene 5. Kaffeetagung stattfindet. Im Terminkalender im Café-Bistro und auf unserer Webseite finden sie unsere aktuellen Veranstaltungen.

Unsere neue Normalität besteht darin, dass wir einen Jahresplan haben, aber bereit sein müssen, immer flexible Anpassungen vorzunehmen. Dazu benötigen wir flexible Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, Partner und Auftragnehmer/innen. Diese haben wir und dafür danken wir ihnen sehr!

Wir werden uns weiter mit ganzer Kraft für die Interessen und die Zukunft unserer Branche engagieren. CafetierSuisse wünscht Ihnen einen erholsamen Weihnachtszeit und einen guten Start in ein hoffentlich gesundes und wieder erfreulicherer Jahr 2021!

Herzliche Grüsse

Hans-Peter Oettli

Titelbild von Nathan Dumlaio  
auf Unsplash

# Covid-19 und die Gastronomie

Mit dem Lockdown ins Jahr 2021

Nachdem die letzten Monate von einer zunehmenden Verschärfungen der Massnahmen gegen die Ausbreitung der Covid-19-Pandemie auf Bundesebene und einem Flickenteppich an kantonalen Regelungen geprägt waren, ist seit dem 18.12.2020 klar, dass die Schweizer Gastronomie über den Jahreswechsel und bis ins neue Jahr hinein mehrheitlich geschlossen sein wird. Der Bund hat die Regelungen der wirtschaftlichen Unterstützungsleistungen erweitert, eine Branchenlösung für die Gastronomie ist aktuell aber nicht in Sicht und so sieht die Gastronomie erneut einer sehr ungewissen Zeit entgegen, weitere Konkurse müssen erwartet werden. Kein schöner Start ins neue Jahr, das insgesamt hoffentlich trotzdem zu einem besseren Jahr für die Gastronomiebranche werden wird.

Der Winter, die Entwicklung der Pandemie und die entsprechenden Massnahmen werden über die Zukunft der Gastronomie entscheiden. Diese Erwartung war seit dem Sommer an vielen Stellen zu hören. Jetzt ist der Winter da, der Lockdown für die Gastronomie ist beschlossen und die kommenden Monate werden so für viele Betriebe – nach allen Herausforderungen des vergangenen Jahres – zu einer entscheidenden Bewährungsprobe.

## Die Branche brennt!

Unter dem Motto «Die Branche brennt» hatte die Schweizer Gastronomie einen Tag vor den Entscheiden des Bundesrates noch mit einer von GastroSuisse angestossenen Aktion auf die äusserst angespannte Situation in der Gastronomie aufmerksam

gemacht. In der ganzen Schweiz wurde mit Feuerschalen und Finnenkerzen ein Zeichen dafür gesetzt, dass die pandemische Lage und ihre gesundheitlichen Auswirkungen anerkannt werden, dass es in Folge der erlassenen Massnahmen aber auch in der Gastronomiebranche brennt und es dringend Hilfestellungen braucht, damit in der Branche kein Flächenbrand von Konkursen entsteht.

## Gastro-Lockdown bis mindestens 22. Januar 2021

Mit Blick auf die Gastronomie hat der Bundesrat die folgenden Massnahmen beschlossen, die seit dem 22. Dezember in der ganzen Schweiz gelten:

- **Gastronomiebetriebe müssen bis mindestens 22.01.2021 in der ganzen Schweiz schliessen.**
- Kantone mit einer niedrigen Ansteckungsrate können Gastronomiebetriebe offen halten oder wieder öffnen.
- Grundsätzlich offen bleiben dürfen nur Betriebskantinen, Schulkantinen sowie die Restauration für Hotelgäste.
- **Erlaubt bleiben Take-away-Angebote und Lieferdienste.**
- Die Kapazität von Läden wird weiter eingeschränkt und die Einschränkung der Öffnungszeiten (19 Uhr bis 6 Uhr, sowie Schliessung an Sonn- und Feiertagen) bleibt bestehen.
- **Spezialfall Bäckereien:** Bäckereien dürfen ab dem 22.12.2020 an Sonn- und Feiertagen das ganze Sortiment anbieten, sofern sie zwei Drittel ihres Umsatzes mit Backwaren und Confiserieangeboten erzielen. Angegliederte Cafés und Tearooms von Bäckereien müssen aber ebenfalls schliessen.
- Kantonale Regelungen können weiterhin über diese Massnahmen hinausgehen.



Daniel Kronenberg (Präsident CMZ) mit Mahnfeuer für die Branche vor der Bäckerei • Café Brioche in Eschenbach.

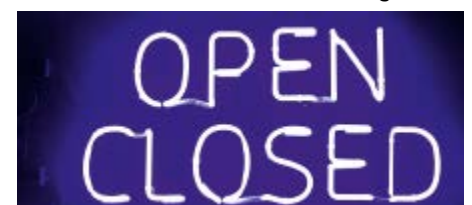


Foto von Nick Fewings auf Unsplash.

### Finanzielle Unterstützungsleistungen von Bund und Kantonen

Mit der Verlängerung der Kurzarbeit von 12 auf 18 Monate wird dieses Instrument noch bis ins Jahr 2021 hinein zu Verfügung stehen, das vereinfachte Verfahren für die Kurzarbeit wurde zudem bis 31.03.2021 verlängert. Die EO-Entschädigungen wurden wieder ausgeweitet und weitere Erleichterungen werden im Parlament beraten. Mit dem Scheitern des Geschäftsmietengesetzes, wird diese Frage nun aber vor Gerichten entschieden und eine wesentliche Unsicherheit konnte damit nicht ausgeräumt werden (siehe Seite 10).

- **Kurzarbeit:** das einfache Verfahren für Kurzarbeitsentschädigung wird bis Ende März 2021 verlängert. Der Einbezug von Teilzeitmitarbeitenden und Lernenden wurde in Aussicht gestellt.
- **Härtefallhilfe:** die Umsatzschwelle für einen Anspruch auf Härtefallhilfe wird von 100 000 auf 50 000 Franken gesenkt. Die Regelungen zur Härtefallhilfe werden in den Kantonen gerade finalisiert, bis zur Auszahlung werden aber teilweise weitere Wochen vergehen.
- **Covid-Erwerbsersatz:** die für den Leistungsbezug nötige Umsatzeinbusse wird von 55 auf 40 Prozent gesenkt. Der Covid-Erwerbsersatz für Selbstständige wird über die Ausgleichskassen beantragt und ausbezahlt.

### Schnelle und effektive Entschädigungen sind dringend nötig!

Für die Gastronomieverbände ist klar, dass es dringend nötig wäre, die Branche jetzt sofort mit à fonds perdu-Beiträgen zu unterstützen, um eine Konkurswelle zu vermeiden. Unverständlicherweise wurden mit dem Entscheid zur Schliessung der Gastronomie aber keine weiteren Beschlüsse für direkte Entschädigungsleistungen für die Gastronomie gefasst. Die angekündigte Branchenlösung für die Gastronomie wurde von den bürgerlichen Ständeräten abgelehnt. Die Gastronomieverbände werden nun weiter und eindringlich eine schnelle und effektive Entschädigung für die Gastronomie einfordern.



Foto von Adam Nieścioruk auf Unsplash

#### Was für den Gastro-Lockdown dringend zur unternehmen ist:

- Kurzarbeitsentschädigung anmelden bzw. ausweiten.
- Anspruchsberechtigung auf Covid-Erwerbsersatz prüfen.
- Die Kriterien für Härtefallhilfen in Ihrem Kanton prüfen und ggf. bereits eine Anmeldung vorbereiten.
- Kontakt mit Vermietern aufnehmen, um Mietzinsreduktionen zu vereinbaren.
- Einnahmen und Kosten: Alle Rechnungen stellen/einfordern, elektrische Geräte ausschalten, Heizungen reduzieren, Abonnemente unterbrechen, Kontakt mit Lieferanten aufnehmen.

Informationsmaterial: Die aktuelle Übersicht der kantonalen Regelungen finden, Wegleitungen für die Anmeldung und Abrechnung von Kurzarbeit und den Umgang mit Mietzinsfragen finden Sie im Downloadbereich auf [www.cafetier.ch](http://www.cafetier.ch).

#### Auf ein besseres 2021

Am 19.12.2020 wurde der erste Impfstoff in der Schweiz zugelassen. Das ist sicherlich kein schnelles Allheilmittel und die Covid-19-Pandemie wird uns auch noch im Jahr 2021 begleiten und herausfordern. Es bleibt aber die berechtigte Hoffnung, dass das

kommende Jahr Besserungen und eine schrittweise Rückkehr hin zu einem Stück Normalität mit sich bringen wird. Der Gastronomie bleibt in der aktuellen Phase nicht anderes, als sich auf die Zeit nach dem Lockdown vorzubereiten und auf ein besseres Jahr 2021 zu hoffen. ■

# Medienkonferenz 2020

## Situation der Café-Branche, Kaffeetagung und Kaffeepreis

**Am 7.12.2020 hat CafetierSuisse im Rahmen der Jahresmedienkonferenz u.a. über die aktuelle Situation der Café-Branche, die Kaffeetagung by CafetierSuisse 2021, den Kaffeekonsum in der Schweiz und die Entwicklung des Durchschnittspreises für einen Café crème in der Deutschschweiz informiert.**

Die Massnahmen gegen die Ausbreitung der Covid-19-Pandemie haben schwere Folgen für die Café-Branche und das Gastgewerbe. Auf die unvorstellbaren Herausforderungen der vergangenen Monate hat die Branche mit grossem Verantwortungsbewusstsein und Engagement reagiert. Zahlreiche Betriebe sind trotzdem an der wirtschaftlichen Belastungsfähigkeit angelangt und 100 000 Arbeitsplätze drohen verloren zu gehen. Diese Konkurse und Arbeitsplatzverluste werden politisch offenbar in Kauf genommen. Die Bemühungen

des Bundes und der Kantone um Unterstützungsleistungen werden anerkannt, sie reichen aber nicht aus. Die Ablehnung des Geschäftsmietengesetzes im National- und Ständerat hat eine neue Unsicherheit geschaffen, die weitere Konkurse bedeuten dürfte und entsprechend unverständlich ist. Unabhängig von der epidemiologischen Notwendigkeit, ist jede Verschärfung der Schutzmassnahmen eine zusätzliche Belastung.

Der Gastronomie wird die Grundlage zur wirtschaftlichen Überlebensfähigkeit entzogen, kleine und individuelle Betriebe sind dieser Gefahr in besonderer Weise ausgesetzt. Bundesrat und Parlamentarier müssen sich bewusst sein, welche Folgen die Entscheide für die Branche und deren Arbeitsplätze haben. Wenn die Verschärfung der Massnahmen aus Sicht des Bundes aus epidemiologischen Gründen un-

umgänglich ist, muss diese zwingend von schnellen und effizienten Entschädigungszahlungen begleitet werden.

### Kaffeekonsum, Kaffeetagung 2021

Auch 2019 war die Kaffeeliebe der Schweizerinnen gross und die Schweiz rangiert mit 1084 Tassen pro Person weiter an der Weltspitze. CafetierSuisse setzt sich weiter engagiert für die Schweizer Kaffeekultur, die Kaffequalität und den Kaffee als einen wichtigen Umsatzträger in der Gastronomie ein. Am internationalen Tag des Kaffees, 1. Oktober 2021, findet die 5. Kaffeetagung von

CafetierSuisse (neu im Kosmos in Zürich) statt. Die Tagung wurde wegen der Covid-19-Pandemie um ein Jahr verschoben und bietet der Schweizer Kaffeebranche eine Plattform, um sich über aktuelle Trends und Entwicklungen im Kaffeemarkt auszutauschen.

Die Diskussion über die Zukunft der Kaffeeausbildung in der Schweiz bildet den inhaltlichen Schwerpunkt der 5. Kaffeetagung. Kaffee- und Ausbildungsexpertinnen diskutieren über die Zukunft der Kaffeeausbildung in der Gastronomie. Die, von Daniela Lager moderierte, Kaffeetagung wird von einer Kaffeeausstellung und einem Netzwerkapéro begleitet. Mehr Informationen auf [www.cafetier.ch/kaffeetagung](http://www.cafetier.ch/kaffeetagung).

Gemeinsam mit der Schweizer Röstergilde wird auch 2021 die Ausbildung zum Schweizer Kaffee-Sommelier angeboten, die sich an die gesamte Breite der Schweizer Kaffeebranche richtet. Mehr Informationen und die Kursdaten für die Frühjahrs- und Herbstkurse 2021 auf [www.kaffee-sommelier.ch](http://www.kaffee-sommelier.ch). ■



## Kaffeepreis 2020 & 2021

Bereits zum 33. Mal hat CafetierSuisse in diesem Jahr die tatsächlich angewandten Verkaufspreise für Café crème bei Cafés, Cafeterias, Café-Bäckereien und Café-

Bistros in der deutschsprachigen Schweiz (inkl. französischsprachigem Teil des Kantons Bern) erhoben. Der Durchschnittspreis für einen Café crème ist im Jahr 2020 gegenüber dem Vorjahr um drei Rappen angestiegen.

Bei einer dauerhaft verringerten Personenanzahl pro Betrieb und weiter niedrigen Frequenzen, muss auch die Preisgestaltung in der Gastronomie in Frage gestellt werden. Die Preisentwicklung richtet sich selbstverständlich nach individuellen und betriebsspezifischen Faktoren. Nach der zurückhaltenden Preisentwicklung in den vergangenen Jahren und um den Umsatzrückgang aufzufangen sowie die Überlebensfähigkeit von Betrieben zu sichern, können auch spürbare Preiserhöhungen nötig werden.

Resultate 2019/2020	Ø 2019	Ø 2020	tiefst	höchst
Kanton Aargau	4.28	4.25	3.20	5.50
Kanton Bern	4.04	4.07	3.20	4.50
Kanton Basel-Landschaft	4.12	4.12	3.20	4.90
Kanton St. Gallen	4.18	4.22	3.20	4.90
Kanton Luzern	4.23	4.30	3.20	4.90
Kanton Zürich	4.35	4.41	3.00	5.90
Ostschweiz	4.18	4.19	3.00	4.90
Zentralschweiz	4.21	4.25	3.20	4.90
Stadt Bern	4.25	4.25	3.40	4.80
Stadt Zürich	4.44	4.51	3.00	5.90
Stadt Winterthur	4.37	4.43	3.50	5.00
Basel-Stadt	4.42	4.43	3.20	5.00
<b>Ø Deutschschweiz</b>	<b>4.22</b>	<b>4.25</b>		

Hans-Peter Oettli (CafetierSuisse Präsident) hielt zur Preisentwicklung 2020/2021 fest: «Nach der Zurückhaltung bei Preisauflagen in den vergangenen Jahren zeigt sich im Gesamtdurchschnitt in diesem Jahr ein moderater Preisanstieg. Wenn die Krise in der Gastronomie auch im kommenden Jahr anhält, können deutlichere Preiserhöhungen von bis zu 10% nötig werden, um den Umsatzrückgang durch die Beschränkungen des Schutzkonzepts aufzuheben». ■

CafetierSuisse gibt keine Preisempfehlungen ab und hält fest, dass die Preisgestaltung im Ermessen der einzelnen Betriebe steht und für die Preiskalkulation die Konkurrenzsituation, das Konzept und der Standort des Betriebes zu berücksichtigen sind.

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](https://www.swica.ch/de/cafetiersuisse)**

In Partnerschaft mit **CafetierSuisse®** Industrie der Gastronomie

# Neujahrsgrüsse aus Eschenbach

Liebe Cafetierinnen, liebe Cafetiers

Egal wie jung oder wie alt wir sind, in einer Sache sind wir in diesem Jahr alle gleich: Jegliche Lebenserfahrungen, alles Gelernte und alles was wir scheinbar im Griff hatten, wurde in den letzten Monaten über den Haufen geworfen.

Wir können Sand vom Mars abholen, auf dem Mond Wasser finden und Überschall fliegen ... doch plötzlich kommt so ein klitzekleines Ding, ein Virus, und wirft all unser Wissen über den Haufen. Über das klitzekleine Ding wurde in den vergangenen Monaten schon alles geschrieben und viel gesprochen, da braucht es meine Meinung nicht auch noch ...

Herzlich wünsche ich euch allen aber viel Durchhaltewillen, Motivation und Energie, um guten Mutes ins neue Jahr zu starten. Ich wünsche euch allen den Glauben und die Zuversicht an eine gute Zukunft.

Gerade jetzt, sind wir Cafetiers gefordert, unseren Gästen eine Oase der Freude zu bieten, einen Platz für ein freudvolles, vorsichtiges Miteinander bei einem duftend-feinen Kaffee oder Tee, bei einem feinen frischen Kuchen, einem Snack und guten Mahlzeiten.

Bemühen wir uns, vor unseren Gästen nicht Trübsal, sondern einen Motivationsmarsch zu blasen, Freude zu bereiten und unsere Gäste mit unserem DASEIN aufzumuntern.

In diesem Sinne wünsche ich euch eine freudvolle Weihnachtszeit und fürs kommende 2021 alles Liebe, Gute, beste Gesundheit und grösste Zufriedenheit!

Daniel Kronenberg  
Präsident/CafetierSuisse CMZ

# Neujahrsgrüsse aus Schaffhausen

Liebe Cafetierinnen, liebe Cafetiers

Die Zeiten sind nicht gerade leicht und das Jahresende ist nah. Ein Jahr liegt hinter uns, das wir uns so nicht vorstellen konnten und nicht so schnell vergessen werden. Wir mussten viel einstecken und Einschränkungen erleben. Ein unsichtbarer Virus hat unser ganzes Leben auf den Kopf stellt.

In der Arbeitswelt, im Privaten, überall ist das Virus präsent. Wo Werte, Meinungen, Standpunkte ein fester Bestandteil der zwischenmenschlichen Beziehungen sind, wo nun andere Meinungen oft nicht mehr gut akzeptiert werden. Als Fan der Dialektik finde ich es wichtig, andere Meinungen auszuhalten und das Menschliche immer über politische Einstellungen und Meinungen zu stellen - gerade in der Weihnachtszeit, wo man füreinander da sein soll.

Auch persönlich hat mir das Jahr viele Veränderungen gebracht - mehr Zeit mit der Familie zum Beispiel. Egal wie gut und hart wir arbeiten, wieviel Erfolg wir hatten, entscheidend ist für mich, dass immer jemand da ist, der auf uns wartet und uns unterstützt, egal ob das die Familie, Gäste, Freunde, Kinder, Eltern oder wer auch immer ist. Für diese Menschen dürfen wir nie aufhören, daran zu glauben und dafür zu kämpfen, das alles wieder gut wird.

Vergessen Sie nie, dass in dieser schwierigen Zeit, wir Gastronom/innen es sind, die den Gästen ein kleines Stück Normalität, Freiheit, Glückseligkeit und Liebe schenken können.

Ich wünsche besinnliche und ruhige Weihnachtsfeiertage, damit Sie Kraft tanken können für ein besseres neues Jahr!

Gianni Ranallo  
Präsident/CafetierSuisse ZCV

# Covid-19-Geschäftsmietegesetz

## Nationalrat lässt das Gewerbe im Stich

**Die Hoffnung auf gesetzlichen Mietzinserlass für Betriebe, die im Frühling wegen der Pandemie schliessen mussten, hat sich zerschlagen. Mit 99 zu 87 Stimmen lehnte der Nationalrat gestern das Geschäftsmietegesetz ab. Das Gesetz sah eine Mietreduktion für den knapp zweimonatigen Lockdown im Frühjahr vor. Selbst die Reduktion des Erlasses von 60% auf 50% konnte das Gesetz nicht retten. FDP, SVP und Teile der CVP stellten sich in den Dienst der Immobilienlobby und lassen die Selbstständigerwerbenden und das Gewerbe im Regen stehen. Dabei ging es um weniger als 1,6% der Jahreseinkünfte der Eigentümer. Auch der Ständerat hat letztlich auf Nichteintreten zum Geschäftsmietegesetz entschieden, womit das Projekt gescheitert ist.**

### Einigungen dank der Vorlage

Vor der Lancierung des Gesetzesentwurfes waren bloss 10% der Vermieter zu einer Mietreduktion bereit. Die Gutheissung des Gesetzesprojektes durch das Parlament im Juni 2020 löste einen Ruck bei den Eigentümern aus. Die Verhandlungsbereitschaft der Vermieter nahm dank der Vorlage zu. Immerhin bei einem Drittel der zwangsgeschlossenen Geschäftsmieter konnte eine gütliche Einigung erzielt werden. Diese Einigungen bleiben gültig und sind vom Scheitern des Gesetzes nicht betroffen.

### Kantonale Regelungen

In der Westschweiz, Basel und Solothurn existieren kantonale Regelungen. Sie beinhalten Beiträge der öffentlichen Hand zwischen einem Viertel bis zu einem Drittel der geschuldeten Mietkosten. Doch im Grossteil der Schweiz fehlt es an kantonalen Lösungen. Nicht zuletzt, weil besonders die Hauseigentümerverbände, die in der Deutschschweiz politisch einflussreich sind, Kompromisse ablehnen und auf volle Mietzahlung pochen. Zu hinterfragen ist, wieso Kantone einspringen müssen, um den Vermietern die Rendite zu sichern. Damit finanziert die Allgemeinheit private Gewinne.

### Entscheid durch die Gerichte

Zwei Drittel der betroffenen Betriebe stehen weiterhin ohne Lösung mit dem Vermieter da. Bisher warteten wir auf die vom Parlament zugesagte gesetzliche Lösung. Nun wird der Streit um Mieterlasse im Einzelfall von den Gerichten entschieden. Mitglieder des Verbandes der Geschäftsmieter reichten bereits Klagen ein. Auch Gastro-Suisse gab bekannt, man werde die Mitglieder beraten und mit juristischem Know-how unterstützen. Der Mieterverband, der schon erste Verfahren angestrengt hat, will das Gleiche tun. In den Verfahren, die bereits hängig sind, wurden bisher kaum Urteile gefällt. Eines aus dem Kanton Luzern ist bekannt: Dort kam ein Schiedsgericht zum Schluss, dass die Betreiber eines Restaurants Anspruch auf 60% Mietzinsreduktion haben. Beide Parteien akzeptierten das Urteil. Dies zeigt, dass die Aussichten für die Geschäftsmieter auf dem rechtlichen Weg gut stehen. Oftmals einigen sich die Parteien im Verlaufe des Prozesses. Am Ende wird das Bundesgericht entscheiden müssen.

### Tipps vom Verband der Geschäftsmieter:

- Wer noch über genügende finanzielle Mittel verfügt und seinen Standort behalten will, soll Mietausstände bezahlen, wenn er mit der Kündigung wegen Zahlungsverzug oder der Betreibung bedroht wird. Mietzahlungen haben unter dem **Vorbehalt der Rückforderung bzw. der späteren Verrechnung** zu erfolgen. Zuviel bezahlte Mieten sind alsdann mit Klage zurück zu fordern.
- Mieter und Vermieter können auch vereinbaren, den Ausgang erster Prozesse oder gar eines Bundesgerichtsurteils abzuwarten. Auch hier sollte der Mieter – wenn er vorläufig bezahlt – den Vorbehalt der Rückforderung nachweisbar

mitteilen. Erste Urteile sind aber nicht vor Herbst 2021 zu erwarten.

- Wer in Liquiditätsnot gerät und die Miete nicht mehr zu bezahlen vermag, kann Verrechnung mit Herabsetzungsansprüchen erklären. Damit riskiert der Mieter die Zahlungsverzugskündigung und Betreibung. Ob eine solche Kündigung im jetzigen Kontext rechtens ist, hängt davon ab, ob der Mietzins im abgemahnten Umfang überhaupt geschuldet ist. Gleiches gilt für das sogenannte Rechtsöffnungsverfahren, welches der Betreibung folgt. Die Chancen für die Mieter sind intakt, dass die Vermieter sowohl mit der Ausweisung wie auch mit der Betreibung scheitern und dann den langwierigen ordentlichen Prozessweg beschreiten müssen. Mieter sollten sich bei einer Zahlungsverzugskündigung und Betreibung unbedingt juristischen Rat einholen. ■

### Verband der Geschäftsmieter

Informationen/Merkblättern unter:  
[www.geschäftsmieter.org](http://www.geschäftsmieter.org)

Jede Woche  
mehr als

2000  
Aktionen



# Einer von uns

## Café des Amis, Zürich

**Miguel Castro und Melanie Lang haben es vor 10 Jahren in Zürich Wipkingen geschafft, die ehemals tote Ecke an der Nordstrasse/Kornhausstrasse mit Leben zu füllen. Das Café des Amis wurde im März 2011 eröffnet und hat sich schnell zu einem beliebten und belebten Lokal in Zürich entwickelt. Das Café dient unterdessen als Referenzpunkt im seit Jahren aufstrebenden Quartier.**



An der besagten Ecken versuchten zuvor innerhalb von fünf Jahren vier Wirte mit unterschiedlichen Konzepten ihr Glück: Kebab, Spaghetti, Espresso-Lounge oder ein australisches Restaurant – alle leider ohne Erfolg. Knapp zehn Jahre nach der Eröffnung ist das Café des Amis praktisch zu jeder Uhrzeit mit Menschen gefüllt. Der Ansturm war von Anfang an für die Betreiber überraschend gross. Grund dafür könnte die stimmige Inneneinrichtung und das gute Essen sein., sowie ein an die Quartierbedürfnisse angepasstes Konzept.

### Café mit Pariser Flair

Die Einrichtung vermittelt das Gefühl, als gäbe es das Café des Amis schon ewig. Die



Fotos von Jasmin Frei

hohen Räume, grossen Rundbogenfenster und unterschiedlichen Holzmöbel geben dem Café einen antiken Charme. Unter der hohen Decke ist zudem eine hübsche Galerie mit bequemen Sitzgelegenheiten platziert. Dabei steht nichts zufällig an seinem Ort. Geschäftsführer und Teilinhaber Miguel Castro und seine Geschäftspartnerin Melanie Lang, die beide auch gestalterische Ausbildungen mitbringen, haben genau das Mobiliar gefunden, das sie für das Café des Amis gesucht haben. Das Geländer ist von einem Alteisenhändler, die antiken Waschbecken aus Deutschland und vieles aus Frankreich, zusammengekauft an Märkten und Brockenhäusern. Die Idee und Inspiration zum Lokal hat Castro bei einer Reise mit Freunden in die Provence erhalten. Das Konzept mit dem französischen Flair sei zum Zeitpunkt der Eröffnung in Zürich noch stark untervertreten gewesen. Mittlerweile hat sich dieser Einrichtungsstil zu einem Trend entwickelt, der bei den Gästen sehr gut ankommt. Nebst den Räumlichkeiten des Lokals lädt auch die grosse Terrasse mit alten Kalk-Pflastersteinen zum Verweilen ein. Die Tische sind derart locker verteilt, dass man sich nir-



gends bedrängt fühlt. Von der vielbefahrenen Kornhausstrasse ist der Garten durch eine efeubewachsene Mauer gut abgeschirmt. Die Pflanzen und bunten Lämpchen verhelfen zu einer märchenhaften Stimmung. Da leben Wildbiene, nisten Spatzen und Katzen aus dem Quartier sonnen sich auf einem der originalen Landi-Bänkli.

### Exquisite Küche

Das Angebot im Café des Amis beinhaltet nebst dem hervorragendem Kaffee, der ganztags in verschiedenen Variationen über die Theke geht, am Mittag frisch zubereitete Menüs und am Abend eine Klassikerkarte mit Tatar, Quiche, Flammkuchen, Apéro- und Pastateller, wechselndem Wochensalat und Abendmenüs. Am Wochenende gibt es Brunch bis 16 Uhr, mit einer beliebten Karte die alles umfasst was das Schlemmerherz begehrt. Dazu gibt es salzige oder süsse Crêpes. Eine der Spezialitäten sind sicherlich die Muffins und feinen Kuchen. Im Café des Amis wird die Qualität der Produkte hochgeschrieben und praktisch alles ist hausgemacht.

Das Café des Amis bringt definitiv Stadt ins Wohnquartier. Das Bistro mit dem grossstädtischen Flair ist ein Ort zum Innehalten, zum Zeitungslesen oder Arbeiten. In dieser ungezwungenen stillvollen Atmosphäre fühlt man sich beim Verweilen mit Freuden und der Familie wohl. ■

### Café des Amis

Nordstrasse 88  
8037 Zürich  
Tel: 043 536 93 81  
bonjour@desamis.ch  
www.desamis.ch

### Öffnungszeiten Café des Amis

Montag bis Donnerstag:  
8 Uhr bis 24 Uhr  
Freitag und Samstag:  
9 Uhr bis 24 Uhr  
Sonntag:  
9 Uhr bis 18 Uhr

# 6 Fragen an ...

## Interview mit Miguel Castro

### 1. Was begeistert Sie an Ihrem Beruf?

Was mich am meisten begeistert, ist Treffpunkte zu schaffen. Dies konnte ich mit meinen früheren Tätigkeiten im Nachtleben (Clubs Cabaret, Zukunft & Kauz) verwirklichen, nebst meiner Liebe für Musik. Unter Treffpunkte verstehe ich Orte, wo sich Leute in einer unkomplizierten und geschützten Atmosphäre begegnen können, sei es zum tanzen, trinken, essen oder einfach nur plaudern. Bei uns herrscht ja kein Zwang zum essen, wer einfach nur einen Tee trinken möchte und ein Buch lesen, ist auch willkommen. Seit 10 Jahren fokussiere ich mich mehr auf die Tagesgastronomie, was sich mit meinen zwei Kindern besser vereinbaren lässt. Wir können von morgens bis abends die Wünsche unserer Gäste erfüllen – vom Frühstück unter der Woche über Mittagessen, Kaffee und Kuchen bis hin zur Abendkarte mit einem guten Wein oder ausgewähltem Bier und einem sehr beliebten Brunch am Wochenende. Zudem gefällt mir die Zusammenarbeit mit den Mitarbeitenden und als gelernter Dekorationsgestalter das Gestalten von Räumlichkeiten.

### 2. Was macht Ihren Betrieb einzigartig?

Auf der einen Seite finden bei uns unterschiedliche Personengruppen ihren Platz. Wir haben uns bewusst nicht auf nur einen Bereich spezialisiert, sondern uns zeichnet aus, dass wir ein breites Angebot mit schönen hausgemachten Produkten anbieten. Daher sprechen wir wahrscheinlich auch ein so gemischtes Publikum an, dies zu jeder Tageszeit von morgens bis Mitternacht. Zudem gilt unser Lokal als sehr charmant und die grosse Terrasse mit dem Kopfsteinpflaster und den vielen Pflanzen ist äusserst beliebt. Einzigartig erlebe ich auch die Stimmung im Team. Wenn sich die Mitarbeiter\*innen selbst als Familie, die «Amis» bezeichnen, dann könnte mich das nicht glücklicher machen. Diese unglaublich tolle Stimmung im Team ist auch für unsere Gäste ansteckend.

### 3. Warum sind Sie Mitglied von Cafetier-Suisse?

Vor meiner Zeit als Café-Inhaber habe ich CafetierSuisse gar nicht gekannt. Dann ist mir ein Emailleschild von einem alten Cafetierverband in die Finger gekommen. Im Anschluss haben wir uns informiert und sind auf CafetierSuisse gestossen. Wir finden es schön bei einem Verband Mitglied zu sein, sowie wir auch Mitglied im Quartierverein in Wipkingen sind. Wir begrüsen es, wenn man sich zusammenschliesst und somit eine Basis für Informationsaustausch und Zusammenarbeit schafft. Bei uns steht vor allem der Gemeinschaftsgedanke im Vordergrund. Über die letzten Jahre fühlten wir uns von CafetierSuisse immer getragen und sehr gut beraten. Immer hat man ein offenes Ohr für unsere Anliegen und es findet ein persönlicher und herzlicher Austausch statt.

### 4. Was sind Ihrer Meinung nach die Trends in der Gastronomie?

Ich denke es ist ein Trend geblieben, den Gästen eine Atmosphäre von einem erweiterten Wohnzimmer zu bieten. Oder den Platz auf der Terrasse, den sie Zuhause vielleicht vermissen. Die Gäste kommen bei uns auch arbeiten, gerade auch jetzt in den Zeiten von Corona. Sie schätzen wenn sie in einem solchen Umfeld kreativ sein können, auf andere Gedanken kommen.

Der Trend hin zur vegetarischen oder gar veganen Küche ist ungebrochen und auch richtig so. Auch bei uns sind mindestens 80% der Speisen vegetarisch, so bieten wir z.B. nur an 2 von 5 Tagen Fleischgerichte (KAG-Freiland) als Menü 1 an, an den anderen gibt es nur vegetarische und vegane Optionen. Der Trend zu Lokalem und Nachhaltigem muss man ja zum Glück kaum mehr ansprechen, weil es unterdessen fast überall angekommen ist.

### 5. Was würden Sie verändern, um die Rahmenbedingungen der Gastronomie zu verbessern?

Meiner Meinung nach werden zu hohe Hürden eingebaut, die so teilweise vielen kreativen Köpfen den Start in ein spannendes Projekt verunmöglichen. Ein Lokal zu eröff-

nen ist dermassen umständlich und teuer geworden, dass einem der Spass vergeht und natürlich bald auch einmal das Geld. Im Corona-Sommer 2020 hat man gesehen wie viel lebendiger und bunter die Stadt Zürich war, als die Lokale plötzlich daraus erweitert aufstuhlen durften wo man sonst keine Bewilligung gekriegt hätte.

### 6. Wo trifft man Sie in Ihrer Freizeit?

Neben diesem Café engagiere ich mich noch in den Nachtclubs Zukunft und Kauz, wo ich unterdessen eher eine beratende Rolle eingenommen habe, aber im Ausgang trotzdem noch anzutreffen bin. In der Stadt neue Lokale zu entdecken und auszuprobieren, macht mir unglaublich Spass. Wie schnell sich vieles wandelt, wo leblose Ecken plötzlich zu leben beginnen durch gute und an den Standort angepasste Konzepte. Es ist unglaublich zu sehen, wie vielfältig das Angebot geworden ist, das ist wunderbar! Erholung finde ich in der Natur, wo ich am liebsten auf mehrtägige Weitwanderungen gehe. ■

#### Kennzahlen:

USP: durchgehend geöffnet und warme Küche, ausgezeichnete Kaffee, abwechslungsreiche und frisch zubereitete Mittagmenüs, eine entspannte Atmosphäre den ganzen Tag durch, ausgiebiger und weit herum bekannter Brunch am Wochenende

Kaffeepreis: Fr. 4.–, Espresso Fr. 4.–

Kaffeemaschine: Dalla Corte

Verkaufte Kaffee pro Tag: ca. 250 (tbd)

Anteil Kaffee am Gesamtumsatz: 15% im Sommer, 20% im Winter

Mitarbeitende: 20–25

Sitzplätze: 50 im Café und 50 im Aussenbereich

# Kaffeewissen

## Fragen & Antworten: Espressohandwerk unter der Lupe



### Siebträgermaschine oder Vollautomat?

Welche Maschinen ein Gastronom kauft, ist nicht nur Philosophiesache, die Entscheidungsfindung basiert auf einigen klar abwägbaren Faktoren, vom Betriebskonzept bis hin zum Personaleinsatz. Vorab einfach gesagt ist der Vollautomat unabhängiger vom Können des Bedienungspersonals, einmal richtig eingestellt garantiert er meistens die gleichmäßige Qualität und die höhere Produktivität. Auch hohe Ausgabespitzen sprechen eher für den Vollautomaten. Die Siebträgermaschine erzeugt wohl den besten Espresso, ist allerdings ausbildungs- und arbeitsintensiver, jedoch günstiger in der Anschaffung und weniger aufwendig in Service und Wartung. Der handwerkliche Charme und die Barista-Show sind ebenfalls bei diesen so genannten Halbautomaten angesiedelt.

### Welche Faktoren bedarf es für einen sehr guten Espresso?

Hochwertiger Kaffee und die richtige Maschine für den eigenen Betriebstyp, das sind die Voraussetzungen, aber noch nicht alles: Mühle, Wasser, Service, geschulte Mitarbeiter sind ebenfalls essentielle Bestandteile für die erfolgreiche Umsetzung eines Esspressokonzeptes.

Die Qualität wird bei den meisten Siebträgermaschinen sehr gut sein, aber es geht auch um Geschwindigkeit und Reproduzierbarkeit. Wer bedient die Maschine? Wer stellt sie ein? Welche Kaffeegetränke verkaufen Sie in welcher Zeit? – viele Fragen, die Sie sich vor Anschaffung der Maschine selbst stellen und beantworten sollten.

### Warum die Milch eine wichtige Rolle spielt?

Espressomaschinen aus Italien sind grundsätzlich auf Espresso und wenig Milch abgestimmt. Zwischen zwei Drittel und 80% werden in Italien so verkauft. In unseren Breitengraden ist es genau umgekehrt, Kaffeegetränke mit Milch machen meist weit mehr als 60% der Getränke aus. Auch hier gilt es, mit dem Fachmann zu reden, damit Sie die richtige Maschine für Ihr Konzept bekommen, z. B. wenn Sie keine Espressomaschine mit Milch-, sondern eine Milchmaschine mit optionaler Kaffeefunktion benötigen. Auch ein Schwerpunkt auf langgezogene Kaffees (Lungos) oder Caffè Crème sollte den Maschineneinkauf beeinflussen.

### Was ist ein Multiboilersystem und was spricht dafür?

Im Multiboilersystem, der so genannten Mehrkesseltechnik, können völlig verschiedene Temperaturen innerhalb einer Siebträgermaschine eingestellt werden, für den Heisswasserbereich, Dampfbereich, sowie für jede Gruppe eine andere Temperatur, egal ob zwei-, drei- oder vier-gruppige Geräte. Je präziser die Temperatur für das entsprechende Kaffeeprodukt eingestellt werden kann, desto besser wird auch die Qualität in der Tasse sein.

Die klassischen Kaffeemaschinen, wie z. B. die legendäre Faema E61, hatten einen grossen Kessel und vorne eine professionelle Brühgruppe. Beim Multiboiler gibt es ebenfalls einen grossen Kessel für Dampf, aber für jede Gruppe mindestens einen weiteren Kessel. Mit diesem Kesselsystem lässt sich auch mit wenig geschultem Personal ein besserer Espresso als auch Kaffeegetränke mit Milch erzeugen.

### Was ist von Billigmaschinen oder Billigimporten zu halten?

Grundsätzlich ist die Technik so fortgeschritten, dass man auch mit billigen Siebträgermaschinen durchaus einen guten Espresso produzieren kann. Die entscheidende Frage ist jedoch, wer stellt die Ma-

schine ein, wer ist auf die Maschine geschult, wer macht das Service in meiner Nähe? Wer führt eine Reparatur oder die Entkalkung auf dieser Maschine durch oder woher bekomme ich ein Ersatzgerät in Notfall?

### Was sagen die Kaffee-Röster?

Wir haben einige Röster gefragt und um einen Tipp für die Anschaffung von professionellem Equipment gebeten. Die wichtigsten Argumente und Fragen der Fachleute haben wir nachfolgend zusammengefasst:

- Welchen Betriebstyp haben Sie bzw. wie wichtig ist der Kaffee für mich? Will ich mich mit Kaffee profilieren?
- Der Preis allein ist nicht ausschlaggebend, Preis-Leistung muss für meinen Betriebstyp passen!
- Welches Konzept verfolge ich damit und welche Produkte möchte ich besonders verkaufen?
- Wer soll an der Maschine arbeiten? Wie sind der Personalbedarf, Ausbildungsstatus und Schulungsbedarf? Bin ich bereit, für das Training und die Ausbildung der Mitarbeiter zu investieren?
- Welches Budget steht mir für die Konzeptumsetzung zur Verfügung?
- Welche Serviceleistungen rund um die Maschine bieten mir die Kaffeemaschinenfirma bzw. auch der Röster? ■

### 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)





1 Die wilden Kaffeepflanzen stammen ursprünglich aus dem Kongobecken und aus Äthiopien. Der Kaffee kam ab dem 16. Jahrhundert von Arabien nach Europa.



2 Der Kaffeebaum trägt sowohl Blüten als auch reife und unreife Früchte – aber jedes Land hat eine Haupterntezeit.



3 Die zwei wichtigsten Kaffeebaum-Arten: Arabica und Canephora (Robusta).



4 Kaffee wird in rund 90 Ländern angebaut. Die Hauptanbaugelände liegen im Kaffeegebiet rund 23 Grad nördlich und 25 Grad südlich des Äquators.



5 Vom Samen zur Ernte. Erst zwischen dem 5. und 7. Jahr kann mit einer normalen Ernte gerechnet werden.

# DIE Welt DES Kaffees



7 Nach der Ernte wird der Kaffee hauptsächlich durch folgende zwei Methoden weiter aufbereitet: Gewaschene und ungewaschene Aufbereitung.



8 Kaffee kann man nicht nur trinken, Kaffee ist auch ein kostbares Handelsgut und gibt vielen Menschen Arbeit. Er wird auf der ganzen Welt gehandelt. Die heutigen Kaffeebörsen werden elektronisch geführt.



10 Ohne Qualitätstest kein guter Kaffee. Von jeder neu eintreffenden Rohkaffeelieferung werden Proben genommen und auf Farbe, Geruch, Bohnengröße, Geschmack und Fehler getestet.



9 Der Rohkaffee wird entweder in Säcken (Sackverschiffung) oder in Containern (Bulkverschiffung) transportiert.

11 Die Mischung und der gleichmässige Röstgrad machen es aus.

13 Kaffee kann auf viele Arten zubereitet und genossen werden: Espresso, Latte Macchiato, Wiener Kaffee, Ristretto und viele mehr.



12 Der Kaffee soll sein Aroma möglichst lange behalten und wird vor allem in diesen zwei Verpackungen verkauft: hartvakuumiert oder vakuumiert unter Schutzatmosphäre.



14 Das Empfinden von Kaffee wird durch Geruch (Aromen), Geschmack (Taste), Haptik und Optik bestimmt.



# 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 Kaffeekonzept 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 Kaffeekonzepts 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 Kaffeekonzept 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. ■

# Best of Swiss Gastro 2020

## Der Master kommt vom Zürichsee

**Zum 17. Mal ist der Schweizer Publikumspreis Best of Swiss Gastro (BOSG) verliehen worden. Mit einer Premiere: Wegen der anhaltenden Coronarisiken wurde die Award-Night erstmals als reine Video-show produziert. Highlights gab es aber auch digital: Vor allem die Verleihung des begehrten Master 2020 an den Gesamtsieger Michel Péclard mit seinem «L'O» in Horgen.**

Die BOSG Fachjury hatte insgesamt 143 innovative Schweizer Lokale nominiert, die mit einem überzeugenden Konzept aufwarten. Während zwei Monaten haben sich diese Restaurants, Bars, Cafés oder Take-Away-Betriebe anschliessend dem Urteil des Publikums gestellt. Zehntausende Bewertungen wurden online über [www.bosg.ch](http://www.bosg.ch) abgegeben. Zusammen mit der Note der BOSG Fachjury hat ihr Urteil die Gesamtwertung ergeben.



Florian Weber & Michel Péclard vom «L'O» in Horgen.

Die beste Gesamtbewertung und somit die Krone als Master 2020 und den ersten Platz in der Kategorie Fine Dining hat das «L'O» im zürcherischen Horgen erhalten. Das Urteil von BOSG zum «L'O»: «Das L'O besticht durch die perfekte Anpassung an die wunderschöne Lage direkt am Zürichsee. Das Lokal wurde im Naval-Style charmant renoviert. Auf jedem Quadratmeter wird der See einbezogen. Ganze Fische,

Gemüse und Fleisch werden auf dem Indoorholzkohlegrill zubereitet. Die Fische stammen aus dem Zürichsee oder frisch aus dem Meer, leinengefangene Doraden, Loup de Mer oder Rascasse. Überfischte Produkte wie der Steinbutt stammen aus nachhaltigen Aquakulturen.»

Die Region Zürich stellt aber nicht nur den neuen Master 2020, sondern insgesamt zehn Gewinner in sechs verschiedenen Kategorien. Das starke Abschneiden der Betriebe in der Zentralschweiz mit 5 Gewinnern und in Graubünden und der Nordwestschweiz mit je drei Gewinnern beweist: Innovative Gastronominnen und Gastronomen mit entsprechend erfolgreichen Konzepten gibt es in allen Landesteilen der Schweiz. Zudem stellen das Tessin, die Ostschweiz und das Mittelland jeweils einen Gewinner.



Alle Infos zur BOSG auf [www.bestofswissgastro.ch](http://www.bestofswissgastro.ch)

CafetierSuisse unterstützt die Teilnahme von nominierten Mitglieder bei BOSG mit 50% der Teilnahmegebühr.

### Kategorie Coffee & Bistro

In der Kategorie Coffee & Bistro konnten die folgenden drei Betriebe die meisten Fans zur Abstimmung bewegen:

1. Platz: Rockstar Cafe, Rorschach



2. Platz: KRAFTWERK Café Bar Restaurant, Zürich



3. Platz: Salon Café Bar Bistro, Zürich



# MYSTERYSHOPPING

## Das volle Betriebspotential nutzen und den Kaffeeumsatz steigern

Mit MysteryShopping Coffee bietet CafetierSuisse in Zusammenarbeit mit der Turm Handels AG den Verbandsmitgliedern eine umfassende Betriebsanalyse im Bereich der Kaffeekompetenz zur Förderung des Kaffeeumsatzes. Im Gespräch mit CaféBistro erläutert Roger Bähler, CEO der Turm Handels AG, die Details zum MysteryShopping und die Vorteile für teilnehmende Betriebe.

Herr Bähler, können Sie bitte erläutern, worum es beim MysteryShopping konkret geht?

Im Allgemeinen werden beim Mystery Shopping Daten zur Dienstleistungsqualität erhoben. Geschulte Beobachter, sogenannte Testkäufer oder eben Mystery Shopper, treten als normale Kunden auf und stellen reale Situationen im getesteten Betrieb her. Anhand eines zuvor festgelegten Kriterienkataloges bewertet der Testkäufer das Dienstleistungsgeschehen. Dieser Kriterienkatalog wird mit dem Auftraggeber erarbeitet.

Die subjektive Wahrnehmung des Testkäufers in Kombination mit einer möglichst objektiven Beurteilung der Qualitätsaspekte ist Gegenstand der Erhebung. Die dienstleistenden Mitarbeitenden sollten dabei nicht wissen, dass es sich um eine Qualitätsbeurteilung handelt, um die Ergebnisse nicht zu verfälschen.

Beurteilt werden die Servicequalität (Aufmerksamkeit, Freundlichkeit, Produkt- & Fachkompetenz usw.) bspw. auch Wachsamkeit bei Ladendiebstahl, richtiges Einkassieren, Sauberkeit an der Verkaufsfond, einen spezifischen Arbeitsablauf oder die Kommunikationsmittel. Ein besonderes Augenmerk wird dabei auf das Potenzial eines Unternehmens gelegt. Unser Fokus zielt immer darauf ab, mittels einer solchen Erhebung gewinnbringende und praxisorientierte Ideen für eine zeitnahe Umsetzung zu erarbeiten.



Roger Bähler, CEO Turm Handels AG

**Betriebe können anhand einer Betriebsanalyse ihren Kaffeeumsatz fördern. Können Sie anhand eines Beispiels eine solche positive Entwicklung erläutern?**

Grundsätzlich muss ein Gastronom davon überzeugt sein, dass er mittels besserer Kaffeequalität nicht nur seine Fachkompetenz bereichert, sondern auch seine Kundenfrequenz und den Umsatz bewegen kann. Wir haben bereits diverse erfolgreiche Erhebungen machen dürfen und in einem Punkt waren wir uns immer einig: Wer uns braucht, der hat verstanden, dass mit der Steigerung der Kaffeekompetenz der Erfolg in kurzen Schritten auf der Hand liegt. Nur in Folge einer klaren und ehrlichen Marktpositionierung mit Wiedererkennungswert kann man seine Leidenschaft leben. Das sehen und merken die Kaffeeconsumenten schneller als man denkt. Zudem arbeitet das Personal viel motivierter und das wirkt ansteckend. „Kunden kaufen bei erfolgreichen Verkäufern“.

**Was prüft ein MysteryShopper genau?**

Wir besprechen jeweils im Vorfeld mit dem Auftraggeber eingehend, welche Daten und Positionen erhoben werden sollen. Der eine Teil der MysteryShopper wird grundlegend gebrieft und ein zweiter Teil führt die Erhebung ohne Vorkenntnisse durch.

Wir prüfen vom Erst- bis zum Letztkontakt alle Ereignisse eines Prozesses. Der MysteryShopper beobachtet, fragt, probiert, simuliert und kontrolliert seine Erhebungsgrundlagen. Er ist immer auf der Suche nach dem unbekanntem „Potential“.

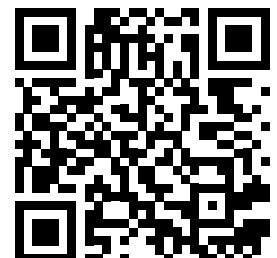
**Das Ziel des MysteryShoppings ist nicht nur die Steigerung des Kaffeeumsatzes sondern auch die der Qualität des Kaffees für den Endkonsumenten. Mit welchen Massnahmen können Betriebe ihre Kaffeequalität nach einem Mystery Shopping Einsatz noch weiter steigern?**

„Wer aufhört, besser zu sein, hat aufgehört, gut zu sein“. Nach diesem Grundsatz gehen wir vor. Wir müssen vom Kopieren und Rationalisieren wegkommen, da wir ansonsten vergleichbar und auswechselbar werden. Jeder Betrieb hat sein eigenes, betriebspezifisches Konzept. Darauf müssen wir bauen und die eigene Identität, verbunden mit höchster Fachkompetenz, formieren. Wir müssen beachten, dass die Kaffeeconsumenten heute auswärts weniger, dafür aber bewusster konsumieren. Das ist eine klare und wegweisende Richtung für die Gastronomie, um den Kaffeeumsatz zu steigern. „Wer nichts riskiert, der riskiert schlussendlich alles“.

**Wie profitieren die CafetierSuisse Mitglieder von diesem Angebot?**

CafetierSuisse Mitglieder erhalten ein kostenloses Erstgespräch und einen Mystery Shopping Einsatz zu attraktiven Preisen.

**Weitere Informationen zum Angebot finden Sie unter [www.cafetier.ch](http://www.cafetier.ch)**





SAVE THE DATE

Freitag,  
1. Oktober  
2021

5.



ab 14.00 Uhr  
im KOSMOS  
in Zürich

# KAFFEE TAGUNG



Freitag, 1. Oktober 2021  
ab 14.00 Uhr  
im KOSMOS in Zürich



*CafetierSuisse*<sup>®</sup>  
Individuelle Gastronomie

# Service/Rechtsfragen

## Rechtsfragen rund um Covid-19: Kurzarbeit, Quarantäne

### **Kann immer noch Kurzarbeitsentschädigung (KAE) beantragt werden?**

KAE kann seit März 2020 beantragt werden, die Möglichkeit bleibt weiterhin bestehen. KAE kann in Anspruch genommen werden, wenn die Arbeitsausfälle mindestens 10% der normalen Arbeitsstunden je Abrechnungsperiode ausmachen. Seit dem 1. September 2020 gelten die folgenden Regelungen:

- Das vereinfachte Verfahren bei der Voranmeldung und das summarische Verfahren bei der Abrechnung gelten noch bis Ende Dezember 2020 und werden voraussichtlich bis zum 31. März 2021 verlängert.
- Die maximale Bewilligungsdauer der Kurzarbeit wird wieder von 6 auf 3 Monate gekürzt.
- Die mögliche Bezugsdauer von Kurzarbeitsentschädigung wird um 6 Monate von 12 auf 18 Monate verlängert.
- Die im regulären vorgesehene und ab dann wieder gültige monatliche Karenzfrist (Selbstbehalt) von üblicherweise 3 Tagen, wird auf 1 Tag reduziert.
- Der Anspruch für Personen mit (unkündbaren) befristeten und temporären Arbeitsverträgen entfällt.
- Bald kann evtl. auch für Lernende und Mitarbeiter mit unkündbaren befristeten Arbeitsverträgen voraussichtlich Kurzarbeit beantragt werden. Dazu muss das Parlament noch das revidierte Covid-19-Gesetz verabschieden.
- Mitarbeitende auf Abruf die seit mindestens 6 Monaten unbefristet im Betrieb angestellt sind, haben wieder Anspruch auf Kurzarbeitsentschädigung, rückwirkend ab 1. September 2020.

### **Wann muss für die KAE eine neue Voranmeldung eingereicht werden?**

Seit dem 1. Juni 2020 gilt die Voranmeldedfrist von 10 Tagen wieder. Es ist deshalb nützlich, die Voranmeldung mindestens 10 Tage vor Ablauf der bewilligten Dauer einzureichen. Für die Voranmeldung gilt voraussichtlich bis Ende März 2021 das vereinfachte Formular.

### **Ist man verpflichtet, berechnigte Mitarbeitende im Antrag auf Abrechnung von KAE einzutragen oder kann man darauf freiwillig verzichten?**

Es steht dem Betrieb frei, ob er die Arbeitnehmer auf Abruf in der Abrechnung von Kurzarbeit aufnehmen will oder nicht. Er muss sich jedoch pro Abrechnungsperiode entscheiden, entweder alle oder keine in diese Anstellungskategorie fallende Personen aufzuführen.

### **Wie werden Feiertage und KAE behandelt?**

Für das Gastgewerbe besteht normalerweise keine Pflicht, an kantonalen Feiertagen geschlossen zu sein, der L-GAV sieht dafür schweizweit sechs Ersatztage vor. Anders während der KAE: Die Arbeitslosenkasse wird die kantonalen Feiertage von den Ausfallstunden abziehen (sofern nicht schon so eingereicht wurde). Bei positivem Feiertagssaldo, können dann zwei Feiertage abgezogen werden. Der Lohn ist dafür im Umfang von mindestens 80% geschuldet. Wenn kein Saldo für Feiertage besteht und auch nicht anders kompensiert werden kann, so ist dafür grundsätzlich während des Lockdowns kein Lohn geschuldet. Das gilt natürlich nur, falls auch tatsächlich keine Arbeit geleistet wurde.

### **Kündigung während der KAE. Ab wann wird die Entschädigung eingestellt?**

Die KAE entfällt lediglich während der Kündigungsfrist, in der der Mitarbeiter dann auch nicht mehr in der KAE-Abrechnung aufzuführen.

### **Müssen vor Bezug der KAE zuerst Überstunden oder Ferien abgebaut werden?**

Bis 31. August 2020 mussten weder Ferien noch Überstunden vor dem Bezug von Kurzarbeit abgebaut werden. Da das summarische Abrechnungsverfahren noch bis Ende 2020 weitergeführt wird, gilt dies weiterhin. Es ist sehr gut möglich, dass das reguläre Verfahren ab 1. Januar 2021 wieder eingeführt wird und folglich müssten auch

die Überstunden vor Bezug der Kurzarbeit abgebaut werden.

### **Quarantäne nach Rückkehr aus Risikoländern/-gebieten – gibt es eine Entschädigung und/oder ist etwa Lohn geschuldet?**

Wer aus gewissen Risikoländern/-gebieten in die Schweiz einreist, muss sich für zehn Tage in Quarantäne begeben. Das BAG führt eine entsprechende Liste, die laufend angepasst wird. Reist ein Mitarbeitender in ein Risikoland/-gebiet gemäss der BAG-Liste, besteht sodann nach der Einreise während der anschliessenden Quarantäne grundsätzlich kein Anspruch auf Erwerbersatz oder Kurzarbeitsentschädigung. Arbeitnehmende, die in Gebiete gereist sind, die zum Zeitpunkt der Abreise risikoarm waren und vom BAG auch noch nicht als voraussichtliches Risikoland angekündigt wurden, trifft a priori keine Schuld. Für sie kann Kurzarbeitsentschädigung geltend gemacht werden, wenn ein ärztliches oder behördliches Attest vorliegt. Einem Arbeitnehmer, der sich aber bewusst in ein Risikogebiet begibt, kann ein Verschulden vorgeworfen werden, wenn er folglich unter Quarantäne gestellt wird. Somit hat ein solcher Mitarbeitender während der Quarantänezeit grundsätzlich keinen Anspruch auf Lohn. ■

# Kurz notiert

## Neues aus der Gastronomie

### **Walter Buchmann AG übernimmt Konditorei Berner**

Nach der Übernahme der Gnädinger am Schaffhauserplatz AG (siehe CB 2020-4, S. 10) übernimmt die Walter Buchmann AG per 1.1.2021 auch die traditionsreiche Konditorei Berner am Zürcher Hottingerplatz. Als «Berner by Buchmann» wird der Betrieb weiter geführt, die Mitarbeiter/innen werden übernommen und die bekannten Berner-Wähen werden weiter vor Ort produziert und das Angebot dazu mit Produkten der Walter Buchmann AG ergänzt.

### **Wirrwarr um Bäcker-Confiseur-Betriebe**

Nachdem über zwei Wochen nicht ganz klar war, wie Bäcker-Confiseur-Betriebe mit der Schliessung von Einkaufsläden behandelt werden sollten und in den Kantonen unterschiedlichen Vorgehensweisen beobachtet wurden, ist mit der «Lex Gipfeli» ab dem 22.12.2020 klar, dass Bäckereien auch an Sonn- und Feiertagen das ganze Sortiment anbieten dürfen, sofern sie zwei Drittel ihres Umsatzes mit Backwaren und Confiserieangeboten erzielen. Angegliederte Cafés und Tearooms von Bäckereien müssen schliessen und die Einschränkung der Öffnungszeiten (06.00 bis 19.00 Uhr) bleibt bestehen.

### **Deutsches Gericht beschiesst deutliche Mietzinsreduktion**

Das Landgericht München hat einem Detailhändler eine deutliche Mietminderung in Folge der Covid-19-Pandemie zugesprochen. Auch wenn das Urteil Deutschland betrifft, gibt es zumindest Hoffnung für Geschäftsmieter/innen in der Schweiz. Ein Lockdown fällt nach diesem Urteil nicht in den Risikobereich der Mieter und eine Störung der Geschäftsgrundlage sei gegeben. Entsprechende Urteile in der Schweiz bleiben abzuwarten (siehe Seite 10). ■

## Vaterschaftsurlaub/EO-Abzug 2021

**In der Volksabstimmung vom 27. September 2020 wurde die Vorlage für einen bezahlten Vaterschaftsurlaub angenommen. Damit können Väter ab dem Jahr 2021 innerhalb von sechs Monaten ab Geburt eines Kindes zwei Wochen bezahlten Urlaub beziehen. Finanziert wird der Urlaub wie die Mutterschaftsentschädigung über die Erwerbersatzordnung (EO), der EO-Abzug muss deshalb per 1. Januar 2021 erhöht werden.**

### **Zwei Wochen Vaterschaftsurlaub**

Alle erwerbstätigen Väter haben neu das Recht auf einen zweiwöchigen Vaterschaftsurlaub, also auf zehn freie Arbeitstage. Sie können diesen Urlaub innerhalb von sechs Monaten nach Geburt des Kindes beziehen, am Stück oder verteilt auf einzelne Tage. Die Ferien können im Gegenzug nicht gekürzt werden.

### **Höhe der Entschädigung und Finanzierung**

Wie beim Mutterschaftsurlaub beträgt die Entschädigung 80 Prozent des durchschnittlichen Erwerbseinkommens vor der Geburt des Kindes, höchstens aber 196 Franken pro Tag. Für zwei Wochen Urlaub werden 14 Taggelder ausbezahlt, was einen Höchstbetrag von 2744 Franken ergibt. **Für deren Finanzierung muss der Beitrag an die EO von heute 0,45 auf 0,50 Lohnprozente erhöht werden.** Die Arbeitgeber/innen übernehmen nach wie vor die Hälfte dieses Beitrags. ■

# 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**

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 2021

#### Generalversammlungen CMZ

Sursee: Montag, 26. April 2021

#### 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 2021

Zürich, Affoltern: 08.02.; 18.03.; 29.04.;  
14.06.; 24.08.; 29.09.; 29.11.2021  
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

# 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



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 Industriestr. 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



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