Entschädigungs-initiative, S. 8

CaféBistro

Offizielles Magazin von CafetierSuisse. Ausgabe 2022/2

Back to Business

Corona aktuell S. 4 I General- und Delegiertenversammlungen 2022 S. 5 I Verbandsentwicklung CafetierSuisse S. 6 I Eine/r von uns S. 12–13 I FAQ-Kaffee S. 14–15 I Kaffee-Sommelier 2022 S. 16 I Geschäftsmieten S. 19 I Rechtsfragen S. 20 I Kurz notiert S. 21

CafetierSuisse®
Individuelle Gastronomie

Partner

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

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

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

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

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

Vassalli Service AG
Schaffhauserstrasse 134, 8152 Glattbrugg
Tel. 043 299 70 70
www.vassalliag.ch

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

Lotus Bakeries International und Schweiz AG
Neuhofstrasse 24, 6300 Zug
Tel. 041 726 55 00, Fax 041 726 55 01
www.lotusbakeries.ch

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

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

SWICA Gesundheitsorganisation
Römerstrasse 38, 8401 Winterthur
Tel. 0800 80 90 80
www.swica.ch/gastro

ARYZTA Food Solutions Schweiz AG
Ifangstrasse 9, 8952 Schlieren
Tel. 041 44 738 43 43
www.aryzta.com

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

Titelfoto: Von Daan Eevers auf Unsplash

Courant normal?
(auf Deutsch: Normaler Ablauf/Normales Tageswerk)

Geschätzte Mitglieder,
werte Partner und Freunde

Ich frage mich, ob wir wirklich im normalen Alltag angekommen sind.

- Ja, wir können unsere Gäste wieder wie früher bedienen, ohne Abstände, ohne Einschränkungen und besonders – ohne Masken!
- Ja, die Gäste sind auch wieder da. Mindestens auf den Terrassen, beim aktuell sehr schönen, warmen Wetter und sie sind auch bereit, Geld auszugeben.
- Ja, die «Normalität» zeigt sich auch im Umgang und im Kontakt mit den Behörden.

Aber:
- Die Mitarbeiter*innen, die wir während der Pandemie verloren haben, sind (noch?) nicht alle zurückgekehrt.
- Der Mangel an Fachkräften hat sich noch weiter verschärft.
- Die Einstandspreise haben sich enorm verteuert, weil direkt nach der Pandemie der Krieg im Osten das ganze Wirtschaftsgefüge durcheinandergebracht hat.
- Zudem sind durch die Blockaden der Transportwege, als Spätfolge der Pandemie, die Verfügbarkeit von Maschinen, Geräten und Ersatzteilen nicht gegeben.
- Die aktuell erwirtschafteten Gewinne müssen als Erstes zur Rückzahlung der Unterstützungsgelder des Staates verwendet werden. Also müssen Ersatz-Beschaffungen und Investitionen weiter warten.

Somit haben wir den «Courant normal» von anno 2019 noch nicht erreicht!
Ich glaube eher, dass wir uns – für den Augenblick – an diese neue Normalität gewöhnen müssen!

Die Veränderungen machen auch vor CafetierSuisse nicht Halt. Wir haben Sie an den Generalversammlungen von CMZ und ZCV informiert, Sie finden hier auf Seite 6–7 weitere Informationen und an der Delegiertenversammlung (siehe Seite 5) und in den kommenden Monaten werden wir das Thema Verbandsentwicklung weiter diskutieren.

Wir freuen uns sehr, dass wir dieses Jahr wieder eine «normale» zweitägige Delegiertenversammlung, mit Gästen und hoffentlich vielen Cafetiers, durchführen können.

Wir sehen uns hoffentlich am 20./21. Juni in Gunten am schönen Thunersee.

Herzliche Grüsse

Hans-Peter Oettli

Recovery Phase

Corona und die Gastronomie

Die Gastronomie blickt auf ein erfreuliches erstes Halbjahr 2022 zurück. Das Bedürfnis der Gäste nach der Gastronomie ist hoch, Privat- und Firmenanlässe und grosse Events wie auch viele Touristen sind zurück. In dieser «Recovery Phase» sind die Folgen der Corona-Krise aber natürlich noch spürbar und auch die Unsicherheit mit Blick auf die wirtschaftlichen Folgen des Kriegs in der Ukraine und die weitere Entwicklung im Herbst und Winter beschäftigen die Branche. Grundsätzlich kann aber sehr hoffnungsvoll auf den Sommer 2022 und die Möglichkeiten für die Gastronomie geblickt werden.

Das Gefühl der Erleichterung nach dem Ende der Corona-Massnahmen und die Hoffnung auf eine positive Entwicklung haben sich in den vergangenen Monaten für die Gastronomie – zum Glück – mehrheitlich bestätigt. Eine bisher vielerorts positive Umsatzentwicklung und die Rückkehr der Gäste lassen einen wirtschaftlich guten Sommer 2022 erahnen.

Von Kevin Curtis auf Unsplash

Unterstützungsleistungen von Bund, Kantonen und Städten/Gemeinden
Mit dem Ende der angeordneten Schutzmassnahmen sind auch die Unterstützungsleistungen durch Bund und Kantone ausgelaufen. Die Rückzahlung von Corona-Krediten und die Gewinnausschüttung nach dem Erhalt von Härtefallgeldern verlangen nach dem Aufbau neuer Liquidität in der Gastronomie. CafetierSuisse setzt sich gemeinsam mit allen Gastronomie-Verbänden bei den zuständigen Kantonen dafür ein, die Rückzahlungsregelungen möglich Gastronomiefreundlich zu gestalten (Bsp. Kanton Luzern).

Auch die erleichterten Rahmenbedingungen (Bsp. Bewilligungen und Gebühren) von vielen Städten und Gemeinden sind bereits ausgelaufen oder enden im Laufe dieses Jahres. Hier ist CafetierSuisse bemüht, die Entscheidungsträger*innen auf die auch positiven Entwicklungen für Städte und Gemeinden, beispielweise mit mehr Boulevardgastronomie, aufmerksam zu machen. Auch die privaten Lärmbeschwerden haben im «Lockdown» deutlich zugenommen und den Beleg für einem positiven Beitrag von Restaurants, Cafés, Bars und Clubs zur allgemeinen Lärmverteilung geliefert.

Personalmangel
Der Personalmangel in der Gastronomie hat sich in den letzten Wochen weiter zugespitzt. Der Beschäftigungsindikator im Gastgewerbe ist so hoch wie nie. Die Mehrheit aller Betriebe bewertet den eigenen Personalbestand als zu tief und die Suche nach geeignetem Personal als sehr schwierig. ■

Beschäftigung von ukrainischen Flüchtlingen im Gastgewerbe
Die ukrainischen Flüchtlinge erhalten in der Schweiz Schutzstatus S. Der Ausweis S für Schutzbedürftige berechtigt zum vorläufigen Aufenthalt in der Schweiz. Personen mit Schutzstatus S können zudem einer bewilligungspflichtigen Erwerbsarbeit nachgehen. **Jeder Stellenantritt und -wechsel bedarf der vorgängigen Bewilligung.** Bei Stellenbewerbungen ist der Ausweis dem künftigen Arbeitgeber vorzulegen. Eine Registrierung als Schutzsuchender ist nicht ausreichend, sondern es ist die Erteilung des Schutzstatus S abzuwarten. Gemäss dem Staatssekretariat für Migration ist es nämlich möglich, dass die Vergabe des Schutzstatus S allenfalls verweigert werden könnte. Die Rechte sind direkt an den rechtmässigen Status S gebunden.

Zur **Aufnahme einer Erwerbstätigkeit** oder bei einem **Stellenwechsel** benötigen Personen mit Schutzstatus S eine **Arbeitsbewilligung**, welche bei der zuständig**en kantonalen Stelle beantragt** werden muss. Arbeitsbewilligungen können erteilt werden, wenn die erforderlichen Ausweise vorliegen und die Zulassungsbedingungen erfüllt sind. Bei Angestelltenverhältnissen werden die **Einhaltung der orts- und branchenüblichen Lohn- und Arbeitsbedingungen** sowie deren Übereinstimmung mit der erforderlichen Qualifikation und dem Stellenprofil überprüft.

Eine Aufnahme einer Erwerbstätigkeit ausserhalb des Wohnkantons ist für ukrainische Personen mit Schutzstatus S zulässig. Die Bewilligungserteilung erfolgt in diesem Fall durch den Kanton am Einsatzort. Für ukrainische Flüchtlinge gilt, dass nach Zuteilung an Kanton und Erteilung des Status S grundsätzlich keine Wohnortverlegung in einen anderen Kanton möglich ist.

Vorgaben des L-GAV
Die Bestimmungen des Landes-Gesamtarbeitsvertrags des Gastgewerbes (L-GAV) sind auch auf Arbeitsverträge mit ukrainischen Flüchtlingen anzuwenden. Die in Art. 10 L-GAV festgeschriebenen Mindestlöhne sind folglich einzuhalten. Es besteht die Möglichkeit durch schriftliche Vereinbarung während einer im L-GAV definierten zeitlich begrenzten Einführungszeit den Mindestlohn der Stufe I, II oder III a um maximal 8 % zu senken (siehe dazu Art. 10 Ziff. 1 L-GAV).

GVen und DV 2022

Regionalverbände CMZ und ZCV und DV SCV

Die 9. Generalversammlung des Regionalverbandes Mittelland-Zentralschweiz (CMZ) hat dieses Jahr am 26. April 2022 in Sursee stattgefunden. Begleitet wurde die GV des CMZ von einer Trend-Tour durch die eindrucksvolle gastronomische Altstadt von Sursee, die spannende Inspirationen und einen guten Einblick in die Café- und Gastro-Szene von Sursee geboten hat.

Zur eigentlichen GV des CMZ versammelten sich die Mitglieder und Gäste im Restaurant Bahnhöfli. Nach der Generalversammlung waren die Teilnehmer*innen dann zu einer Gastro-Tour durch die Altstadt von Sursee und anschliessend zu einem Fachvortrag und einer Degustation bei den Weinexperten von Fischer Weine eingeladen. Thomas Fischer vermittelte unterhaltsam ein grundlegendes Wein-ABC zum Apéro, bevor die GV 2022 mit einem Abendessen – erneut im Restaurant Bahnhöfli – zu Ende ging.

Im Rahmen der GV berichtete CMZ-Präsident Daniel Kronenberg zur Arbeit des Vorstandes im vergangenen Jahr und die Jahresrechnung 2021 sowie das Budget 2022 wurden einstimmig abgenommen. Die interessante GV 2022 wird die anwesenden Mitglieder sicher motivieren, auch an der nächsten Generalversammlung nach den Corona-Jahren wieder mit dabei zu sein.

Interesse als Delegierte/r oder als Gast an der DV teilzunehmen?
Anmeldung bis am 16. Juni 2022 unter: 044 201 67 77 oder info@cafetier.ch.

Die 84. Generalversammlung von CafetierSuisse Zürich-Basel-Ostschweiz-Grischuna (ZCV) fand dieses Jahr am 18. Mai 2022 in der Amboss Garage nahe dem Zürcher HB statt. Eingeleitet wurde auch diese GV von der traditionellen Café-Tour des ZCV durch neue und interessante Gastronomiebetriebe rund um die Zürcher Langstrasse. Im Rahmen der eigentlichen GV wurde der aktuelle Vorstand des ZCV einstimmig für weitere drei Jahre wiedergewählt.

Die Mitglieder des ZCV waren dieses Jahr eingeladen, die GV im trendigen Herzen von Zürich zu verbringen. Die Generalversammlung und das Abendessen fanden in der urbanen Amboss Garage und Amboss Rampe nahe dem HB Zürich statt. Vor der offiziellen Versammlung startete das Programm wieder mit einer spannenden Café-/Gastro-Tour durch auserwählte Betriebe rund um die Zürcher Langstrasse. Nach der GV in der Amboss Garage und dem Apéro in der Amboss Rampe erwartete die Teilnehmer*innen zum Abschluss ein abwechslungsreiches «Tasting Menu» von den unterschiedlichen Foodtrucks aus dem Restaurant Spritzwerk.

Im Mittelpunkt der GV des ZCV stand der Rückblick des ZCV-Präsidenten, Gianni Ranallo, auf die vergangen Corona-Jahre, die Abnahme der Jahresrechnung 2021 und des Budget 2022 sowie die Wiederwahl des gesamten ZCV-Vorstandes für drei weitere Jahre. Einstimmig zum Präsidenten des ZCV wiedergewählt wurde Gianni Ranallo (Schaffhausen), der sich gemeinsam mit den ebenfalls wiedergewählten ZCV-Vorstandsmitgliedern (Karin Hanser, Evelyne Meier, Benno Müller) im Rahmen der Verbandsentwicklung von CafetierSuisse für die positive Entwicklung des Verbandes einsetzen will.

Die 84. Delegiertenversammlung des Nationalverbandes CafetierSuisse findet in diesem Jahr Ende Juni im Parkhotel Gunten direkt am wunderschönen Thunersee statt. Neben der offiziellen DV können sich die Delegierten und Gäste auf spannende Referate und ein unterhaltsames Rahmenprogramm freuen. Zeit für Wellness und den fakultativen Ausflug am zweiten Tag der DV wird es ebenso geben, wie ein festliches Abendessen im Kreis von Berufskolleginnen und Berufskollegen.

Datum: 20. & 21. Juni 2022
Ort: Parkhotel Gunten am Thunersee

CafetierSuisse freut sich, die Delegierten wieder zu einer regulären Delegiertenversammlung (DV) einladen zu können. Die DV 2022 findet im Parkhotel Gunten statt. Direkt am Thunersee gelegen bildet das Parkhotel den perfekten Rahmen für das Zusammenkommen der Delegierten und Gäste zur DV von CafetierSuisse, dem inhaltlichen Begleitprogramm, Ausflügen und dem Austausch im Kreis von Berufskolleginnen und Berufskollegen.

Am Montag startet die Delegiertenversammlung 2022 mit inhaltlichen Vorträgen. Oliver Oettli zeigt zunächst auf, wie mit «Visual Branding» heute über moderne Bildwelten ein zeitgemässer Betriebsauftritt entsteht. Anschliessend blickt Julian Graf noch einmal auf die vergangenen Jahre der Corona-Krise und die Zukunft der Branche: Gibt es eine «best practice» und können wir uns auf eine vergleichbare Situation vorbereiten? Die DV bietet zudem genug Zeit für Wellness und zum Netzwerken mit Berufskolleginnen, Berufskollegen sowie den Gästen beim Apéro und einem festlichen Abendessen. ■

Verbandsentwicklung

CafetierSuisse 2024

Wie können sich Verbände in Zukunft gezielt und zeitgemäss für Verbandsmitglieder und die Interessen der Branche einsetzen? Wie passt das ehrenamtliche Engagement in Berufsverbänden in die heutige Realität der Arbeitswelt und zur verfügbaren Zeit von Verbandsmitgliedern? Wie kann die Verbandsarbeit möglichst effektiv und für die Mitglieder gewinnbringend organisiert werden? Diese und vergleichbare Fragen werden in vielen Verbänden und Branchenorganisationen gestellt. Auch in den Vorständen von CafetierSuisse wird seit einiger Zeit über die zukünftige Verbandsentwicklung diskutiert. Diese Diskussion wird in den kommenden zwei Jahren auf Grundlage eines konkreten Vorschlags weitergeführt und soll 2024 zu einer modernen und effektiven Verbandsstruktur führen.

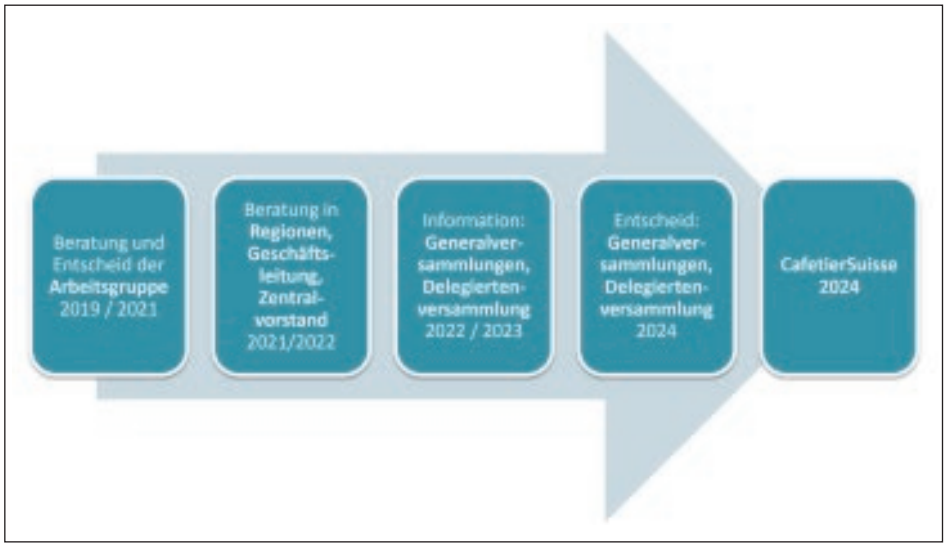
Seit 2019 und durch die Coronapandemie verzögert hat eine vom Zentralvorstand eingesetzte Arbeitsgruppe mit Unterstützung externer Beratung über die zukünftige Entwicklung von CafetierSuisse diskutiert. Ende 2021 hat diese Arbeitsgruppe einen konkreten Vorschlag für eine neue Verbandsstruktur vorgelegt. Dieser Vorschlag wurde anschliessend in den Vorständen der Regionalverbände CMZ und ZCV und in der Geschäftsleitung und dem Zentralvorstand von CafetierSuisse beraten und beschlossen. An den Generalversammlungen 2022 der Regionalverbände CMZ und ZCV hat Hans-Peter Oettli (Präsident CafetierSuisse) den Vorschlag zur Verbandsentwicklung von CafetierSuisse nun vorgestellt und anlässlich der Delegiertenversammlung vom 20./21. Juni 2022 wird diese Vorstellung auch auf nationaler Verbandsebene noch einmal erfolgen. Mit vorbreitenden Beschlüssen und entsprechender Grundlagenarbeit, wird der Vorschlag zur Verbandsentwicklung dann in den Jahren 2022/2023 aufgegleist, bevor die Regionalverbände CMZ und ZCV und die Delegierten von CafetierSuisse 2024 über die neue Verbandsstruktur beschliessen werden.

CafetierSuisse 2024
Die Grundlage der Diskussion der Arbeitsgruppe zur Verbandsentwicklung war das folgende Ziel:

- Neue und jüngere Mitglieder und Vorstände für den Verband und die Vorstandsarbeit gewinnen, um CafetierSuisse mit modernen, von den Mitgliedern gewünschten, Dienstleistungen und Angeboten in die Zukunft zu führen.

CafetierSuisse soll als starker und schlank organisierter Verband mit regionaler Vernetzung auch in Zukunft für die Interessen und Mitglieder und der Branche eintreten. Die Arbeitsgruppe zur Verbandsentwicklung, die Vorstände der Regionalverbände und der Zentralvorstand von CafetierSuisse schlagen zu diesem Zweck vor, die Regionalverbände CMZ und ZCV per 2024 in den Nationalverband CafetierSuisse zu integrieren. Die Geschäftsstelle der Regionalverbände und des Nationalverbandes werden bereits heute integriert betreut. Um gleichzeitig die regionale Verankerung und Vertretung von CafetierSuisse zu stärken, wird ein aktiver und breiterer Zentralvorstand zum zentralen Steuerungselement des Verbandes.

Regionalvertreter*innen aus den für CafetierSuisse wichtigen Kantonen und Ballungszentren sollen diesen Zentralvorstand bilden und die Themen und Anliegen aus den Regionen in den Verband tragen. Gleich-



Wenn Sie die Entwicklung von CafetierSuisse mitgestalten und mitdiskutieren wollen, dann kommen Sie zur **Delegiertenversammlung von CafetierSuisse am 20./21. Juni 2022,** es gibt noch ein paar wenige freie Delegiertenplätze.

Interesse als Delegierte/r oder als Gast an der DV teilzunehmen?
Anmeldung bis am 16. Juni 2022 unter: 044 201 67 77 oder info@cafetier.ch.

zeitig sind diese Regionalvertreter*innen die Verbandsvertretung von CafetierSuisse vor Ort und dies in den Regionen, in denen diese Persönlichkeiten auch als Unternehmer*innen präsent, engagiert und bekannt sind. So profitieren Verband und Regionalvertreter*innen gleichermassen von diesem Engagement für CafetierSuisse.

Zentralvorstand mit Regionalvertreter*innen

Der neue Zentralvorstand soll zu Beginn aus 10 Personen bestehen, die Anzahl der Regionalvertreter*innen kann aber aufgestockt werden:

- Verbandspräsident
- Finanzvorstand
- Vertreter*in GastroSuisse
- Regionalvertreter*in Kanton Basel Stadt und Land
- Regionalvertreter*in Kanton Bern
- Regionalvertreter*in Kanton St. Gallen (inkl. Appenzell Ausserrhoden, Appenzell Innerrhoden, Glarus)
- Regionalvertreter*in Luzern (inkl. Uri, Nidwalden, Obwalden, Schwyz, Zug)
- Regionalvertreter*in Kanton Schaffhausen (inkl. Thurgau)
- Regionalvertreter*in Kanton Solothurn (inkl. Aargau)
- Regionalvertreter*in Kanton Zürich (inkl. Graubünden)

Die CafetierSuisse Regionalvertreter*innen sind Ansprechpartner*innen des Verbandes vor Ort, sie vertreten CafetierSuisse gegenüber Partnerorganisationen & Verbänden, Behörde und den Verbandsmitgliedern. Sie engagieren sich in der Mitgliederwerbung und tragen die Anliegen/Themen aus den betreffenden Regionen via Zentralvorstand und Geschäftsstelle in den Verband. CafetierSuisse bietet den Regionalvertreter*innen eine exponierte Funktion in der regionalen/kantonalen Gastronomie-Szene und Mitgestaltung eines nationalen Arbeitgeberverbandes. So können die regionalen/kantonalen Themen innerhalb des Verbandes eingebracht und die Verbesserung der Rahmenbedingungen für die Gastronomie aktiv mitgestaltet werden.

Im neuen Zentralvorstand soll ein aktives Netzwerk von profilierten Persönlichkeiten und Unternehmen entstehen, damit die Regionalvertreter*innen so gegenseitig von von Know-how und Fachwissen im eigenen Betrieb profitieren können. Die CafetierSuisse-Geschäftsstelle arbeitet als professionelles Backoffice zur Unterstützung/Umsetzung der Regionalvertreter*innen und der Vorstände. Aus dem Zentralvorstand soll sich zudem weiterhin eine Geschäftsleitung (Verbandspräsident*in, Finanzvorstand und drei Regionalvertreter*innen) konstituieren und den Verband gemeinsam mit der operativen Geschäftsstelle führen.

Road to 2024

Nach der Information an den Generalversammlungen 2022 von CMZ und ZCV und der Delegiertenversammlung 2022 von CafetierSuisse, werden die Verbandsversammlungen im kommenden Jahr einen Grundsatzentscheid zur Fortsetzung des eingeschlagenen Fusionsweges via Absorptionsfusion mit dem SCV treffen und im Rahmen der Delegiertenversammlung 2023 wird über die potentiellen neuen Statuten des gebündelten Nationalverbandes CafetierSuisse entschieden. Diese neuen Statuten treten dann 2024 in Kraft, wenn die Regionalverbände der Verbandsentwicklung definitiv zugestimmt haben.

Der Entscheid zur Fusion der Regionalverbände in den Nationalverband wird final an den Generalversammlungen von CMZ und ZCV im Jahr 2024 und rückwirkend per 01.01.2024 auf der Grundlage der Bilanzen per 31.12.2023 getroffen. An der Delegiertenversammlung 2024 wird dieser Beschluss dann final bestätigt und die neuen Strukturen von CafetierSuisse können in Kraft treten.

Die Vorstände von CafetierSuisse sind überzeugt, den Verband mit dem eingeschlagenen Weg der Verbandsentwicklung fit für die Zukunft zu machen und der kommenden Generation einen zeitgemäss und effektiv organisierten Verband zu übergeben, damit sich auch diese Generation von Unternehmen*innen für die Interessen und die zukünftige Entwicklung der Café-Branche und Gastronomie in der Schweiz engagieren können. ■

Entschädigungsinitiative

Jetzt unterschreiben!

Die Volksinitiative «Für eine geregelte Entschädigung im Epidemiefall (Entschädigungsinitiative)» fordert, dass finanziell entschädigt wird, wer durch eine behördliche Massnahme während einer nächsten Epidemie wirtschaftlich massgeblich betroffen ist. Unterschreiben Sie jetzt für das Zustandekommen der Entschädigungsinitiative: www.entschaedigung-ja.ch

Betroffene Unternehmen, Selbständigerwerbende, Freischaffende und Angestellte sollen aufgrund von behördlichen Massnahmen während einer Epidemie bzw. Pandemie nicht unverschuldet in eine schwere wirtschaftliche Not geraten. Die Entschädigungsinitiative sieht eine Kompensation der ungedeckten laufenden Kosten und des Erwerbsausfalls vor. Bereits in der Covid-19-Pandemie haben Bund und Kantone massgeblich betroffene Wirtschaftsakteure in vergleichbarer Weise für wirtschaftliche Einschränkungen entschädigt. Dies geschah jedoch verzögert und anhand eines behelfsmässigen Covid-19-Gesetzes, das die Lücken im Epidemiengesetz notdürftig schliessen sollte. Es fehlte die Rechtssicherheit und ein Gesamtkonzept, wie die Betroffenen zu entschädigen sind.

Entschädigungs-initiative

Besser vorbereitet:
Die Entschädigungsinitiative stellt sicher, dass die Lehren aus der Covid-19-Pandemie gezogen werden.
Die Entschädigungsinitiative trägt dazu bei, dass die Lehren aus der Covid-19-Pandemie gezogen und bestehenden gesetzliche Lücken geschlossen werden. Niemand weiss, wann die Bevölkerung mit dem nächsten gefährlichen Virus konfrontiert sein wird. Darauf sollte sich die Schweiz bestmöglich vorbereiten.

Das Epidemiengesetz regelt zwar den Gesundheitsschutz im Epidemiefall. Genauso wichtig wäre es aber, sich auch auf die wirtschaftlichen Folgen vorzubereiten. Diesen Bereich klammert das Epidemiengesetz zurzeit beinahe vollständig aus. Der

Jetzt unterschreiben!
entschaedigung-ja.ch

Bundesrat musste Massnahmen während der Corona-Pandemie per Notrecht beschliessen und sich dabei auf die Bundesverfassung stützen.

Die Regelung der Entschädigung schafft einen finanziellen Anreiz, um sich auf eine nächste Epidemie (bzw. Pandemie) vorzubereiten. Haben die letztmöglichen Mittel wie Shutdowns hingegen kein Preisticket, fehlt dieser Anreiz für einen wirksamen Schutz gegen Epidemien.

Gezielte Hilfe:
Die Entschädigungsinitiative schafft die Grundlage für einen verantwortungsvollen, effizienten und zielgerichteten Einsatz von Geldmitteln.
Die Entschädigungsinitiative ist so formuliert, dass nur entschädigt wird, wer massgeblich von behördlichen Massnahmen betroffen ist. Der Fokus liegt auf der Wahrung der Überlebensfähigkeit, solange der Staat während einer Epidemie (bzw. Pandemie) ein kostendeckendes Wirtschaften verunmöglicht. Es werden nur ungedeckte laufende Kosten sowie der Erwerbsausfall gedeckt. Eine Überentschädigung ist damit ausgeschlossen. Die Initiative verhindert eine Entschädigung nach dem Giesskannenprinzip.

Doppelentschädigungen sind ausgeschlossen, indem der Anspruch auf Entschädigung durch den Staat subsidiär zu anderen gesetzlichen oder vertraglichen Ansprüchen gilt. Auch ist die Verantwortlichkeit zwischen Bund, Kantonen und Gemeinden klar geregelt.

Alternativlos:
Es braucht eine geregelte Entschädigung, da sich das Pandemierisiko nicht mehr versichern lässt.
Während der Covid-19-Pandemie betonten Versicherungsunternehmen, das Pandemierisiko lasse sich nicht versichern. So begründeten sie, dass Epidemien-versicherungen ihrer Meinung nach nur bei Epidemien, nicht aber bei Pandemien greifen. Dort, wo die Privatwirtschaft versagt, braucht es eine staatliche Lösung.

Nach der Covid-19-Pandemie werden die Versicherungsunternehmen auch Epidemierisiken in einem noch geringeren Umfang, zu höheren Prämien oder unter enggefassten Bedingungen versichern. In der Folge können sich exponierte Unternehmen in Zukunft nicht oder nur ungenügend gegen Epidemierisiken absichern. ■

BOSG
DINING GUIDE

IHR LOKAL MACHT GÄSTE GLÜCKLICH?

DAVON MUSS DIE GANZE SCHWEIZ ERFAHREN!

Holen Sie sich kostenfreies Marketing für die Gastronomie
und profitieren Sie von mehr

REICHWEITE, GÄSTEN UND ERFOLG.

IN NUR EINER MINUTE IM NEUEN DINING-GUIDE REGISTRIEREN:

BOSG.CH/GUIDE

SCAN MICH

#WeLoveGastro

ARYZTA Schweiz

Publireportage

Serving Inspiration

Serving Inspiration ist unsere Mission: Differenzierende und begeisternde kulinarische Angebote sowie starke Markenprodukte. Wir sind die erste Adresse für Produktvielfalt in bester Qualität aus einer Hand. Unser Sortiment mit den beiden Hauptmarken HIESTAND und COUP DE PATES deckt mit 800 hochwertigen Tiefkühl-Backwaren alle Bedürfnisse von Gastronomie, Bäckereien, Detailhandel und Convenience-Betrieben ab.

Immer nur das Allerbeste für erstklassigen Genuss.
Darauf legen wir bei unserem Angebot an Backwaren und Gastronomie-Spezialitäten höchsten Wert. Von den Rohstoffen über die Verarbeitung bis hin zur Lieferung und zur Präsentation. Dabei geben wir uns nie mit dem Erreichten zufrieden, sondern setzen alles daran, um unseren Kunden für jedes Bedürfnis die beste Lösung anzubieten. Der Kulinarik verschrieben, erkennen wir Trends frühzeitig und entwickeln daraus dank unserem innovativen Know-how neue Produkte und Konzeptlösungen. So eröffnen wir unseren Partnern immer wieder neue Chancen am Markt.

Vier Marken – einmalige Vielfalt.
Mit HIESTAND fing alles an. Heute besteht ARYZTA Schweiz aus vier Marken und einem Sortiment, das es in sich hat. Feinste Backwaren und überzeugende Lösungen für alle und alles. Und die Ideen gehen uns längst nicht aus.

HIESTAND
Traditionelles Schweizer Backhandwerk; Qualität frisch aus dem Ofen – seit über 50 Jahren. Vom Feinsten!

COUP DE PATES –Tradition et Innovation
Wir bei COUP DE PATES bieten dir DEN kulinarischen Fundus für die Gestaltung deiner gastronomischen Bühne – alles, was du rund um Backwaren brauchst, um deine Küche perfekt in Szene zu setzen.

LA CARTE – gutes Essen umgehend serviert
LA CARTE bietet on-the-go Lösungen für jeden Geschmack, fixfertig zubereitet, individuell veredelt zum Sofortverzehr oder Take-away. Die beliebtesten Alltagsmahlzeiten aus aller Welt, gelingsicher und zeitsparend in der Zubereitung.

OTIS SPUNKMEYER
Typisch amerikanisch: Versüsst den Alltag seit 1977. Bunt und überraschend. Pure Lebensfreude!

Kaffee & Gipfeli
Buttergipfel (1507)
Das Original – seit 1988. Der erste vorgegärte Buttergipfel-Teigling ist noch heute der Leader unter den Buttergipfeln.

Laugen-Buttergipfel (810584)
Das Original – seit 1988. Der erste vorgegärte Laugen-Buttergipfel-Teigling ist noch heute der Leader unter den Laugengipfeln.

Croissant parisien plant based (841222)
Klassisches französisches Croissant mit feiner Süsse auf pflanzlicher Basis

Croissant d'Or (1919)
Unser Croissant d'Or hebt sich durch seine geschlossene Form und den intensiven, leicht süsslichen Geschmack ab.

Buttergipfel Le Tourier® (25970)
Handwerklich französisch; mit 30 % Butter

Kaffee & Pâtisserie/ Fingerfood süss
Pain chocolat beurre (25952)
In Premium-Qualität; gefüllt mit dunkler Bitterschokolade

Dessert Krokant Cappuccino ca. Ø 6 cm (4786)
knuspriger Biskuitboden mit feinster Kaffeecreme und Rahmklecks – Iced Cappuccino in Dessertform

Schokoladen-Eclair 14 cm (27418)
Servierfertig; handwerklich hergestellter Brandteig mit Schokoladencremefüllung und Schokoladenfondant-Überzug

Apfeltörtchen Ø 10 cm (841224)
Das 100 % pflanzliche Apfeltörtchen eignet sich hervorragend als Tagesdessert und überzeugt auch durch minimalem Zubereitungsaufwand.

27797 Mini Duo Cremeschnitten mit Diplomatencrème Schoko und Vanille (27797)
4 × 16 Mini-Cremeschnitten Schoko; 4 × 16 Mini-Cremeschnitten Vanille 4 × 2,5 cm

Kaffee & Halbfabrikate
840482 Tortenbödeli mit Konditorcreme, gebacken Ø 10 cm
840483 Tortenboden mit Konditorcreme, gebacken Ø 24 cm
Fertig gebacken; Mürbeteig gefüllt mit Konditorcreme – für täglich neue Kreationen

18439 Canapain® natur 9 mm (30 × 40 cm)
Fertig gebacken; vielseitig einsetzbar und kann süss oder herzhaft belegt werden

836780 Crêpe mit Buchweizenmehl Ø 31 cm
Mit charakteristisch herben und nussigen Buchweizenaromen. Für süsse und herzhafte Gerichte geeignet. Dicke 2,5 mm ■

CMZ-Event 2022

In den Sonnenuntergang auf dem Vierwaldstättersee

Anmeldungen zum CMZ-Event 2022 bitte bis 31. Juli an cmz@cafetier.ch.

Der CMZ freut sich auf Sie!

Anzeige

WASSER INTERESSIERT DIE BOHNE!

BRITA

Edelbohne, Topgerät, warum wird der Kaffee nichts?
Expertentipp: es liegt am Wasser.

Switzerland Specialty Coffee Association

BRITA offizieller Wasser-Sponsor der SWISS SCA COFFEE CHAMPIONSHIPS

BRITA hat die Lösung

Für jedes Wasserproblem die passenden Filter.

- Optimieren den Charakter Ihres Kaffees
- Schützen Ihre Maschine vor Kalk, Gips und Korrosion

BRITA Recycling Programm

Der Umwelt zuliebe: Kartuschen-Recycling seit 1992.

www.brita.ch

Eine/r von uns

tanneschaffhausen GmbH

Die tanneschaffhausen wurde am 1. April 2019 als inklusiver Betrieb mit Weinstube, Tanneladen und möblierten Studios eröffnet. Insgesamt bietet die tanneschaffhausen 11 Menschen mit Handicap (unsere Heroes) eine Arbeit im 1. Arbeitsmarkt als privatwirtschaftlich geführter Betrieb ohne staatliche Subventionen. Begleitet werden die Heroes von 3 Unterstützern, welche die Heroes befähigen, ihr Potenzial entfalten durch Fördern der individuellen Stärken. Im Tanne Team wird flexibel gearbeitet und die Pensen variieren von wenigen Stunden pro Woche bis zu einem 90-Prozent Pensum. Seit dem Jahr 2020 ist die tanneschaffhausen ein Ausbildungsbetrieb und bietet einer Jugendlichen einen Lern- und Erfahrungsraum für ihre Ausbildung PrA Restauration gemäss insos.

Die tanneschaffhausen ist ein einzigartiger Ort der Begegnung im Zentrum von Schaffhausen, welcher Tradition mit Innovation verbindet. Bei uns wird echte Inklusion gelebt – ein Miteinander von Menschen mit und ohne Handicap auf Augenhöhe geprägt von Achtsamkeit und herzlichen Begegnungen.

Wir verstehen uns als Aus- und Weiterbildungsort für Menschen mit Handicap. Wir nehmen jeden einzelnen Menschen als einzigartiges Individuum an und fördern seine Stärken. Die Mitarbeitenden dürfen Verantwortung übernehmen, mitentscheiden, Fehler machen und lernen. Unser Ziel ist es die Fähigkeiten jedes Einzelnen zu entwickeln, das Selbstbewusstsein zu stärken und als Sprungbrett in die 1. Arbeitswelt zu dienen.

Wir stehen für die Werte Authentizität, Handwerk und Nachhaltigkeit und stellen bei all unserem Tun den Menschen in den Mittelpunkt.

Für unsere Weinstube, den Tanneladen, die Serviced Studios und das Café mit Herz arbeiten wir hauptsächlich mit Lieferanten und Partnern aus der Region zusammen, mit welchen wir einen respektvollen und fairen Umgang pflegen. Unser Fleisch beziehen wir vom lokalen Metzger Niedermann, unser Gemüse vom Bio Bauernhof Löwenstein und unseren Kaffee von der kleinen Schaffhauser Rösterei bohnenblühn.

Damit unsere Heroes (Mitarbeitende mit Handicap) als vollwertige Mitarbeitende arbeiten können, ist unser Angebot einfach und unsere Prozesse sind schlank.

In der Weinstube kochen wir am Mittag ein frisches Fleisch- und ein Vegi-Menü, eine Suppe und einen Salat. Zur Auswahl stehen 5 verschiedene, saisonal wechselnde Flammkuchen. Am Abend besteht unser Angebot aus Flammkuchen, Suppe und Salat. Natürlich dürfen Am Mittag, Nachmittag und Abend unsere hausgemachten

Kuchen nicht fehlen. Legendär uns sehr beliebt ist unser Cheesecake.

Die möblierten Studios werden auf Monatsbasis vermietet. Im Preis inbegriffen ist der wöchentliche Reinigungs- und Wäscheservice (auch Privatwäsche), welcher durch unsere Heroes mit viel Freude erledigt wird.

In unserem TanneLaden bieten wir regionalen Kleinstunternehmen die Plattform, ihre Produkte ausstellen und verkaufen zu können. Wir arbeiten mit über 40 verschiedenen Ausstellern zusammen und der grösste Teil der Artikel ist auch über den Onlineshop bestellbar.

Das Café mit Herz ist das neuste Projekt der tanneschaffhausen. Unsere Heroes servieren hier ein einzigartiges Frühstück, feine Salate, Quiches, hausgemachte Kuchen und verschiedene Getränke. Die Mehrheit unserer Produkte ist vegan und tun dem Körper gut. Mit dem Shop-in-Shop Konzept bei Casa Terranova schaffen wir im Café mit Herz einen neuen Arbeits- und Begegnungsort von Menschen mit und ohne Handicap.Eröffnet haben wir das Café mit Herz im August 2021 und bereits seit Januar 2022 arbeiten 3 unserer Heroes ganz alleine und selbständig im Café. Das nennen wir Inklusion, wenn Grenzen gesprengt werden und mit Ver- und Zutrauen Potenzial entfaltet wird. ■

6 Fragen an…

Interview mit Claudine-Sachi Münger

Was begeistert Sie an Ihrem Beruf?
Die Befähigung von Menschen und das Erkennen der Einzigartikeit jedes einzelnen Menschen. Jeder Mensch trägt Potenzial und Stärken in sich. Es berührt mein Herz, wenn ich dieses sehen und entfalten kann. Das Resultat sind selbstbewusste und fähige Menschen, welche mit grosser Freude ihrer Arbeit nachgehen. Was mich weiter an meinem Beruf begeistert ist, dass ich in der tanneschaffhausen so viele herzliche Begegnung zwischen Menschen erleben darf.

Was macht Ihren Betrieb einzigartig?
Einzigartig an unserem Betrieb ist, dass wir ein Inklusionsbetrieb sind, welcher wirtschaftlich funktioniert. Dieses wirtschaftliche Denken motiviert uns dazu, unsere Heroes zu vollwertigen Mitarbeitenden zu entwickeln – sonst geht es finanziell nicht auf. Dieser Weg bietet viel Raum für Entwicklung, weil wir so oft aus unserer Komfortzone gestossen werden und wir alle dadurch wachsen können.

Was sind für Sie die Trends in der Gastronomie?
Oder Folgen der Coronoa-Krise? Ich sehe den Trend Richtung Regionalität und Nachhaltigkeit in der Küche und das Bedürfnis der Menschen nach authentischen Begegnungen. Das gemeinsame Erlebnis steht aus meiner Sicht mehr im Vordergrund als einfach ein gutes Essen.

USP (Alleistellungsmerkmal):

Preis Kaffee Crème: CHF 4.50

Preis Espresso: CHF 4.00

Anzahl Mitarbeitende: 14

Sitzplätze: 35 in der Weinstube/
6 im Café mit Herz

Terrasse: 35/20 im Café mit Herz

Was würden Sie verändern, um die Rahmenbedingungen in der Gastronomie zu verändern?
Ich würde mehr Fokus auf die Führungsqualitäten und die Kultur in der Gastronomie legen und dort die Arbeits- und Rahmenbedingungen für die Mitarbeitenden in der Gastronomie zu mehr Menschlichkeit und Individualität verbessern. Ich würde bewusst über die Angebotsgestaltung den Druck und Stress in der Gastronomie reduzieren für mehr Freude der Mitarbeitenden an ihrer Arbeit.

Wo trifft man Sie in Ihrer Freizeit?
Meistens mit meinen Kindern und in der Natur.

Warum sind Sie Mitglied von CafetierSuisse?
Weil ich die persönliche Beziehung schätze und CafetierSuisse vertraue. ■

tanneschaffhausen GmbH
Tanne 3
8200 Schaffhausen

www.tanneschaffhausen.ch
info@tanneschaffhausen.ch
052 511 28 88

Neu: Café mit Herz, Vordergasse 28, 8200 Schaffhausen (Shop in Shop bei Terranova, Lifestyle & Spa)

Kaffeewissen

Preisgefüge Kaffee: Was sind die teuersten Kaffees der Welt?

Was sind die teuersten Kaffees der Welt? Diese auf den ersten Blick so einfache Frage ist nicht so leicht zu beantworten. Zu komplex ist das Thema rund um die begehrte Bohne.

Viele Faktoren spielen mittlerweile eine Rolle bzw. sind für den Kaffeepreis und dessen Preisbildung entscheidend:

1. **Börse**
2. **Regionen (Länderregionen, Inselkaffees)**
3. **Kaffeepflanzen (Arten, Varietäten), Raritäten**
4. **Aufbereitung & Herkunftsbezeichnung (Single Origin, Estate Coffee, Microlots, Direkthandel).**
5. **Luxuskaffees**

Börsenpreis

Grundsätzlich ist der Kaffeepreis über die Börse «geregelt». Gehandelt wird über die Rohstoffbörsen von New York (Arabica Kaffee) und London (Robusta Kaffee). Arabica Kaffee ist teurer als Coffea Canephora (Robusta Kaffee). Gewaschene Kaffees erzielen generell höhere Preise als luftgetrocknete (Naturals). Der Börsenpreis gilt für die Standardqualitäten. Man unterscheidet:

→ **Colombian Milds***
gewaschene Kaffees aus Kolumbien, und einigen anderen Ländern.

→ **Other Milds**
alle anderen gewaschenen Kaffees.

→ **Brazilian Naturals**
trocken aufbereitete brasilianische Kaffees, aber auch alle anderen Naturals (luftgetrocknet).

→ **Robustas**
alle Kaffees der Art Coffea Canephora.

Zwischen April 2021 und Februar 2022 hat sich der Preis für Arabicas mehr als verdoppelt. Von US$ 1,22 auf US$ 2,58 pro Pfund. Widrige Wetterbedingungen und niedrige Lagerbestände haben den Preis auf das höchste Niveau seit über zehn Jahren steigen lassen. Es ist also in der nächsten Zeit mit kräftigen Kaffeepreiserhöhungen zu rechnen.

«Der Börsenpreis deckt meist nicht einmal die Einstandskosten der Kaffeebauern»

Der Kaffeepreis unterliegt jedoch starken Schwankungen, abhängig von Wetter und Ernteausfällen. Das größte Problem sind jedoch die Börsen-Spekulationen, so genannte Warentermingeschäfte, die zur Folge haben, dass Branchenfremde wie z. B. Banken, Funds, Rohstoff-Händler und andere Spekulanten für Preisverzerrungen am Markt sorgen, die zu Lasten der Kaffeebauern gehen.

Dieser Börsenpreis hat mit den tatsächlichen Kosten für die Produktion nichts zu tun. In vielen Ländern – je nach Lohnkosten – reicht der Börsenpreis nicht einmal aus, um überhaupt erst auf Null zu kommen. Kein Wunder also, dass die Produzenten alles probieren, sich von diesem Börsen-Spekulationssystem abzunabeln. Um an der Preisschraube zu drehen, kann man u. a. die Qualität verbessern, Spezialitätenkaffees produzieren und/oder an Kaffeeröster direkt verkaufen, abseits vom Börsenpreis.

«Direct Trade» bedeutet, dass die Kaffeeröster (auch kleine Röster) direkt bei den Kaffeebauern einkaufen können bzw. über deren Agenturen, Importeure oder Kooperative. Dieser Markt der Kaffeespezialitäten (Specialty Coffee Market) entwickelt sich permanent nach oben und macht die Kaffeequalität zu einem Anreizsystem und somit zu einem wichtigen Baustein in der Preisgestaltung. Zur Zufriedenheit von Bauern, Röstern und Kunden.

Literaturtipp

Das Buch **FAQ KAFFEE** mit dem Sonderteil «Espresso-» und «Filterkaffee» erscheint gerade aktuell mit dem Spezialkapitel über den Schweizer Kaffeemarkt inklusive dem «Schweizer Rösterguide».
ISBN 978-3-9817661-1-0
Ebenfalls erhältlich: **FAQ TEE**
www.faq-kaffee.com; www.faq-tee.com

Mit der Einteilung der Kaffees auf der Börse und dem Börsenpreis allein kann man also keinerlei Qualität ausmachen. Schon etwas besser geht es, wenn man die Regionen kennt.

Regionen

Die 12 bekanntesten Kaffee-Regionen

Wenn man einen Vergleich mit dem Wein anstellt, dann wäre die Kaffeeregion das Weinbaugebiet. Nehmen wir als Beispiel das Weinbaugebiet Barolo im italienischen Piemont. Die Region ist ein Hinweis auf guten Wein, weil tatsächlich große und unverwechselbare Weine von dort kommen, aber es ist auch nicht jede der jährlichen 15 Millionen Flaschen ein Topwein, der aus dieser Region kommt. Ohne die genaue Lage, die Weinsorte, den Weinbauer und die Vinifikation kommt man dem Geheimnis nur etwas näher, aber nicht ganz. Ähnlich verhält es sich auch beim Kaffee.

Nachfolgend eine Auswahl der bekanntesten Regionen, in denen teure Top-Qualitäten produziert werden. Die nachfolgenden Kaffees sind im Durchschnitt um bzw. ab € 30,00 pro kg in guter Qualität erhältlich*:

→ **Äthiopien: Yirgacheffe, Harrar** und **Limu. Sidamo** beginnend mit € 30,00 bis 50,00/kg.

→ **Guatemala: Antigua, Huehuetenango, Fraijanes Plateau.**

→ **Indonesien: Sulawesi Kalossi, Toraja Coffee, Java Mocha, Sumatra Mandheling.**

→ **Brasilien: Minas Gerais (Cerrado).**

→ **Uganda: Bugisu, Ruwenzori Mountains.**

→ **Indien: Monsooned Malabar, Mysore Nuggets, Nilgiri.**

→ **Kolumbien: Caldas, Medellin Excelso.**

→ **Costa Rica: Tres Rios, Tarrazu, West Central Valley (Monte Crisol).**

→ **Ecuador: Mandango, Andenhochland Villacabamba.**

→ **Peru: Chanchamayo.**

→ **Yemen: Ismaili, Moccha Harazi und Mattari:** ab 40,00 € aufwärts.

→ **Australien: Queensland Skybury:** the very best of «down under»: von 40,00 bis 90,00 €/kg.

*Die Preise sind Durchschnittspreise. Wie gesagt es handelt sich um Regionen. Vergleich Wein: Auch im Piemont ist eine Flasche Barolo bei «Lidl» in Aktion zeitweise um 15,00 € erhältlich, auch wenn die Flasche sonst im Ø um die 30,00 bis 45,00 € gehandelt wird. Beim Kaffee sind das insbesondere die Faktoren Kaffeevarietät, Estate, Lage, Aufbereitung, die u.a. für die Preisgestaltung maßgeblich sind.

Auch Sorte und Aufbereitung beeinflussen den Preis

Beispiel, ein in kolumbianischer Caldas kostet 30,00 € pro kg. Kauft man aber eine besondere Varietät, z.B. Geisha reinsortig, dann kostet dieser Kaffee in der gleichen Region 60,00 oder 70,00 €/kg. Bei einer besonderen Aufbereitung, z.B. «honey processed» kommt der Kaffee schon einmal auf 80,00 € oder mehr. Anhand dieses Beispiels sieht man, warum die Region allein noch nicht aussagekräftig ist. Regionen sind oft riesig, hier gibt es jede Art von Kaffeequalität, von überragend bis sehr schlecht. Oft werden diese verschiedenen Kaffeequalitäten und -varietäten einfach «zusammengemischt» und unter einem einzigen Handelsnamen verkauft, wie z.B. der «Jimma5» aus Äthiopien, wobei hier neben nur mäßigen Qualitäten Topbohnen bzw. sehr seltene Wildkaffee-Varietäten abgeliefert werden.

Ähnliches gilt für den Brasil Santos. Santos ist ein Hafen und keine Region. Der Kaffee aus «halb Brasilien» wird dorthin gebracht, in jeder nur erdenklichen Qualität, was ebenfalls keinen Rückschluss auf die Güte der Bohnen zulässt.

Auf kleineren Inseln besteht diese Gefahr der unüberschaubaren Gebiete naturgemäß weniger, auf der anderen Seite ist trotzdem Vorsicht geboten, weil mit sehr bekannten Namen auf dem Markt auch ein gewisser preislicher Wildwuchs betrieben wird. Bespiel: Jamaica Blue Mountain Blend. Eine Mischung, die oft mit bis zu 80 % anderen Nicht-Blue Mountain-Bohnen «vervollständigt» wird.

Die 12 teuersten Inselkaffees

Warum bringen gerade kleine Inseln die besten und teuersten Kaffees hervor? Einerseits liegt das an den fruchtbaren (Vulkan-) Böden, aber auch an den kleinen Anbaugebieten selbst, die diese Kaffees bei hoher Nachfrage überaus rar und damit auch teuer machen.

→ **Hawaii: Kona:**
in den Qualitäten Hawaii Kona fancy, extra fancy und number one.
Varietät: Arabica Typica.
Ab 120,00 € bis 300,00 pro kg.
→ **Hawaii Molokai:**
um die 100,00 Euro-Marke.
→ **Puerto Rico:** Yauco Selecto:
Ø 60,00 bis 120,00 €/kg.
→ **Jamaica: Blue Mountain:**
Varietät: Arabica Typica. Preise von 150,00 € bis 260,00 € pro kg.

Martin Kienreich, Autor von faq-kaffee.com

→ **Fogo:** von den Abhängen des Vulkan Fogo auf den Kapverdischen Inseln. Beginnend bei 60,00 €.
→ **St. Helena:** im Südatlantik wurde durch die Inhaftierung Napoleons weltweit bekannt. Preise zwischen 140,00 € bis 180,00 € pro kg.
→ **Tonga:** ausschließlich Arabica Kaffees wie Typica, Caturra oder Catimor.
→ **Kanarische Inseln:**
Varietät: Arabica Typica.
→ **Neukaledonien:** Leroy Coffee Pointed Bourbon; ab 180,00 €/kg.
→ **Reunion:** ehemalige Insel Bourbon. Der Pointed Bourbon zählt zu den besten und teuersten Kaffees der Welt. Preise bis 300,00 € und sogar darüber.
→ **Galapagos Inseln:** Ecuador;
nur Arabica-Kaffee im BIO-Anbau.
Galapagos San Cristobal Bourbon ab Ø 70,00 € bis 180,00 € pro kg.
→ **Papua Neu Guinea:** Südwestpazifik.
Alles handverlesen. Preise von 50,00 bis 100,00 € pro kg.
→ **Dominikanische Republik:**
Karibikinsel. Provinz Barahona.
Preis Ø 30,00 bis 80,00 € pro kg. ■

In der nächsten Ausgabe des CaféBistro 2022-3 erfahren Sie von Martin Kienreich alles über die teuersten Kaffeepflanzen-Varietäten, über praktisch nicht erhältliche Raritäten und über – tierische – Luxuskaffees.

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 Kaffeequalität 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.

SCHWEIZER KAFFEE-
SOMMELIER
CAFÉ SUISSE

In 6 Tagen zum Schweizer Kaffee-Sommelier®: Alle Informationen zum Ablauf und Inhalt auf 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 Kaffeewissen, 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 ein- und umzusetzen.

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

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

Kosten:

- Mitglieder CafetierSuisse CHF 2700.00 bzw. Teilnehmer/innen, die in einem Mitglied-Betrieb arbeiten.
- Nicht-Mitglieder CafetierSuisse CHF 2950.00 bzw. Teilnehmer/innen, die in einem Nicht-Mitglied-Betrieb arbeiten.

Hier finden Sie die Termine für das Jahr 2022 – jetzt anmelden!

Herbst 2022
Kurstage 1 & 2: Dienstag, 06.09.2022/ Mittwoch 07.09.2022 (Zürich)
Kurstage 3 & 4: Dienstag, 27.09.2022/ Mittwoch, 28.09.2022 (Zürich)
Kurstage 5 & 6: Donnerstag, 13.10.2022/Freitag, 14.10.2022 (Zürich)
Prüfungstag: Donnerstag, 24.11.2022 (Zürich)

www.kaffee-sommelier.ch

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 Kaffeepraxis zusätzliche Trainingstage zur Erweiterung der praktischen Fähigkeiten oder zur Prüfungsvorbereitung an. ■

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

Kaffee-Netzwerk

TURM KAFFEE SEIT 1761

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

schaerer
swiss coffee competence

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

VASSALLI SERVICE
ESPERTO DI CAFFÈ DAL 1961

Vassalli Service AG
Schaffhauserstrasse 134, 8152 Glattbrugg
Tel. 043 299 70 70
www.vassalliag.ch

BRITA

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

Anzeige

schaerer
swiss coffee competence

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. Schaerer Coffee Soul erfüllt jeden Geschmack dank der Vielzahl an Kaffeespezialitäten, die beste Qualität in der Tasse bieten. **schaerer.com**

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

MUCHO MUCHO MUCHO ENERGITO

Aktiviert 100% natürlich

Dein Alltag verlangt viel von dir ab: Arbeit, Studium, Sport, Freunde, Instagram und vieles mehr. Da braucht es viel Energie, Kraft und Ausdauer, um alles unter einen Hut zu bringen.

Doch du nervst dich daran, dass Energy Drinks künstlich und überzuckert sind und Kaffee nur kurze Zeit wirkt? Wir uns auch! Deshalb lancieren wir ENERTEA by Rivella. Dank einzigartiger Pflanzen-/Kräuter-Mixtur und natürlichem Koffein gibt dir ENERTEA langanhaltende Energie. 100% natürlich, bio, voll vegan, in der Schweiz produziert, kaum Kalorien dafür mit **MUCHO MUCHO MUCHO ENERGITO** für den ganzen Tag. Also: Egal für was du heute aufstehst, aktiviere dich 100% natürlich, denn das Leben ist **MUCHO**.

Entdecke jetzt ENERTEA by Rivella in den beiden Sorten:
Guayusa und Mate.

SCAN ME

Geschäftsmieten

Obergericht bejaht Mietzinsherabsetzung

Zum ersten Mal in der Schweiz hat eine Berufungsinstanz die umstrittene Frage entschieden, ob Geschäftsmieter aufgrund der behördlichen Covid-Zwangsschliessungen Anspruch auf eine Mietzinsherabsetzung haben.

Die Gerichte in Basel-Stadt und Locarno schützten die Geschäftsmieter und bejahten Mietzinsherabsetzungen von 30 % bzw. 70 %. Gegenteilig kamen die Mietgerichte Zürich und Genf zum Schluss, bei behördlichen Schliessungen von Geschäftsbetrieben sei keine Mietzinsreduktion geschuldet.

Auf erster Gerichtsinstanz steht es somit 2:2. Vermieter und Geschäftsmieter warteten deshalb gespannt auf ein obergerichtliches Urteil zur Frage der Mietzinsreduktion für Geschäftsflächen während den behördlich verordneten Covid-Zwangsschliessungen.

Nun liegt es vor. Das Appellationsgericht des Kantons Tessin gibt den Geschäftsmietern Recht und bejaht den rechtlichen Anspruch auf Mietzinsherabsetzung. Dem Urteil ist zu entnehmen, dass die behördlichen Zwangsschliessungen einen Mangel im mietrechtlichen Sinn darstellen. Die behördlich angeordnete Schliessung von Einrichtungen aufgrund der Covid-19-Pandemie sei als verwaltungsrechtliche und gesundheitspolitische Anordnung zu qualifizieren, die den vorausgesetzten bzw. vereinbarten Gebrauch des Mietobjekts verhindern oder einschränken können. Sie ist im Ergebnis ein Rechtsmangel am Mietobjekt.

Damit haben die Geschäftsmieter aufgrund der behördlichen Vorgaben, wie sie während der Pandemiezeit vorgegeben wurden, einen Anspruch auf Herabsetzung des Mietzinses. Das erstinstanzliche Urteil des Bezirksgerichts Locarno, das gleichermassen begründet war, wurde bestätigt.

Der Tessiner Fall hat grosse Relevanz für die laufenden Prozesse und Vergleichsgespräche.

Im Einzelnen stellte das Tessiner Appellationsgericht fest, dass die Covid-Zwangsschliessung mit einem gesundheitspolizeilichen Hindernis (das als Rechtsmangel gilt) gleichgestellt sei. Die behördlich verlangte Schliessung führte zum Wegfall der Möglichkeit der vertraglich zugesicherten Nutzung als «Restaurant mit Unterkunft». Da der vereinbarte Gebrauch des Mietobjekts nicht mehr möglich war, liegt ein Mangel im Sinne des Mietrechts vor. Der Vermieter haftet grundsätzlich für jeden Mangel an der Mietsache, der nicht dem Mieter zuzurechnen ist, was hier zutrifft. Dies gilt unabhängig von der Ursache des Mangels und davon, ob dieser in den Einflussbereich des Vermieters fällt oder nicht oder ob ihn ein Verschulden trifft.

Das Gericht verneinte das Argument der Vermieterin, dass die behördlich angeordnete Schliessung in die Risikosphäre des Mieters falle. Der Mieter trage das Risiko für das Ausbleiben von Kunden, wohingegen die Möglichkeit, das als «Restaurant mit Beherbergung» bezeichnete Mietobjekt zu nutzen und damit eine entsprechende Geschäftstätigkeit auszuüben, eine Eigenschaft des Mietobjekts darstellt, worauf der Mieter vertrauen durfte.

Da das Appellationsgericht des Kantons Tessin den mietrechtlichen Mangel bejahte, brauchte es keine Prüfung, ob eine «gravierenden» Äquivalenzstörung» (clausa rebus sic stantibus), die einen allfälligen Anspruch auf eine Mietzinsreduktion begründen würde, vorlag. Der Geschäftsmieter hatte keine existentielle Bedrohung infolge der Zwangsschliessung zu beweisen. Auch musste der Mieter keine Auskunft über erhaltene staatliche Gelder und Versicherungsleistungen erteilen oder dem Vermieter Einblick in die Geschäftszahlen gewähren.

Was die Höhe der Herabsetzung angeht, so ist wegen Anwendbarkeit des mietrechtlichen Mängelrechts nur die Beeinträchtigung der Gebrauchstauglichkeit von Relevanz. Das Tessiner Appellationsgericht entschied, dass das Mietobjekt für Tätigkeiten im Bereich Logistik, Warenlagerung usw. für 10 %, für die Beherbergung und Verpflegung von Hotelgästen für 30 % sowie für Take-away für 10 % genutzt werden konnte. Dadurch gelangte das Tessiner Obergericht zu einer Mietzinsreduktion von 50 %. Die Vorinstanz in Locarno sprach dem Geschäftsmieter 70 % Herabsetzung zu, weil die Hoteleinnahmen tiefer eingeschätzt wurden.

Das Urteil wird vermutlich an das Bundesgericht weitergezogen. Ein bundesgerichtlicher Entscheid zur endgültigen Klärung dieser seit Pandemiebeginn umstrittenen Thematik könnte noch in diesem Jahr gefällt werden. ■

Quelle:
Verband der Geschäftsmieter

Informationen und Merkblättern unter:
www.geschäftsmieter.org

Thema: 4-Tage-Woche in einem Vollzeitpensum

Für gewisse Betriebe, namentlich solche, welche keine Zimmerstunde einplanen müssen oder die Arbeitswoche für den einzelnen betroffenen Mitarbeiter nicht auf sieben aufeinander folgende Tage verlängern, könnte ein Personaleinsatz mittels einer 4-Tage-Woche vorteilhaft sein; insbesondere um allfällig eher Fach- und Hilfskräfte zu finden (höhere Attraktivität infolge dreier Ruhetage). Mittels eines reduzierten Pensums (bspw. naheliegenderweise zu 80 %) lässt sich eine 4-Tage-Woche natürlich ohne weiteres bewerkstelligen. Aber kann ein Betrieb auch bei Vollzeitmitarbeitenden das 100%-Pensum auf vier Arbeitstage aufteilen? Fazit des Rechtsdiensts von GastroSuisse: Ja, das ist grundsätzlich möglich.

Nachfolgendes ist dabei zu beachten:

Der Landes-Gesamtarbeitsvertrag (L-GAV) geht zwar implizit davon aus, dass ein Vollzeitmitarbeiter das Recht auf zwei Ruhetage pro Woche hat (vgl. Art. 16 L-GAV) und dementsprechend an fünf Arbeitstagen arbeitet. Ein Verbot einer 4-Tage-Woche für einen Vollzeitmitarbeiter findet sich im L-GAV jedoch nicht. Ob man für einzelne Mitarbeitende oder generell in einem Betrieb eine 4-Tage-Woche einführen kann, hängt konkret von einzelnen Bestimmungen ab, vor allem aus dem Arbeitsgesetz (ArG). Insbesondere ist zu berücksichtigen, zu welchen Tages- und Nachtzeiten die Arbeitsschichten zu leisten sind oder wie es sich bei gewissen individuellen Eigenschaften von Mitarbeitenden verhält.

- Bei **Tages- und Abendarbeit** ist es möglich, ein Vollzeitpensum an vier Arbeitstagen zu absolvieren. Ausgeschlossen ist das 4-Tage-Woche-Modell, wenn Mitarbeitende zum Teil an sieben aufeinanderfolgenden Tagen eingesetzt werden sollen.
- Muss **Nachtarbeit** geleistet werden, macht dies eine 4-Tage-Woche grundsätzlich nicht unmöglich, die **Planung** jedoch schwieriger. Und in Fällen mit einem regelmässigen, hohen Anteil von Nachtarbeit wird eine 4-Tage-Woche nicht mehr machbar sein.
- Der Einbezug von **Sonntagsarbeit,** auch regelmässiger Sonntagsarbeit, ist bei einer 4-Tage-Woche möglich.
- Auch für Mitarbeitende mit einer 4-Tage-Woche gelten natürlich die Vorschriften betreffend Überstunden und Überzeit. Als Überstunden gelten die Arbeitsstunden, welche über der wöchentlichen Sollarbeitszeit nach L-GAV liegen – bis zu total 50 Arbeitsstunden.
- Bei **Jugendlichen, Schwangeren und stillenden Müttern** ist eine 4-Tage-Woche in einem Vollzeitpensum (zu 42, 43,5 oder 45 Stunden) nicht möglich.

Regelfall: Tages- und Abendarbeit
Im Arbeitsgesetz gilt eine Arbeitsleistung zwischen 06.00 und 20.00 Uhr als Tagesarbeit, während es sich bei der Arbeit von 20.00 bis 23.00 Uhr um Abendarbeit handelt (vgl. Art. 10 Abs. 1 ArG). Gemäss Art. 10 Abs. 3 ArG. muss die **Tages- und Abendarbeit an einem Arbeitstag, mit Einschluss aller Pausen, innerhalb eines Zeitraumes von 14 Stunden** liegen. Wird ein Mitarbeitender während sieben aufeinander folgenden Tagen beschäftigt, so darf die tägliche Arbeitszeit im Zeitraum der Tages- und Abendarbeit maximal 9 Stunden betragen (Art. 23 ArGV 2 i.V.m. Art. 7 Abs. 2 ArGV 2). Als Arbeitszeit gilt gemäss Art. 13 Abs. 1 ArGV 1 die gesamte Zeit, in der sich der Mitarbeiter zur Verfügung des Arbeitgebers zu halten hat. Nicht zur Arbeitszeit zählt der Arbeitsweg. Pausen wiederum sind als Unterbrüche der Arbeitszeit definiert, in denen der Mitarbeiter seinen Arbeitsplatz verlassen darf.

Will ein Betrieb nun das Vollzeit-Arbeitspensum von 42 Sollarbeitsstunden pro Woche nach L-GAV (43,5 Stunden in Saisonbetrieben, 45 Stunden in Kleinbetrieben) rechnerisch auf vier Arbeitstage verteilen, ergibt dies eine Sollarbeitszeit von 10,5 Stunden pro Tag. Da bei einer Arbeitszeit von mehr als 9 Stunden zwingend eine Stunde Pause gewährt werden muss (vgl. Art. 15 Abs. 1 lit. c ArG), liegen zwischen Arbeitsantritt und Arbeitsende im Falle des Mitarbeiters mindestens 11,5 Stunden.

Die gesetzliche Maximaldauer ist damit nicht ausgeschöpft. Mitarbeitende können somit innerhalb der Tages- und Abendarbeit an vier Tagen während 10,5 Arbeitsstunden beschäftigt werden. Wird die Pause jedoch so angesetzt, dass nach der Pause mehr als 5,5 Stunden am Stück gearbeitet werden muss, muss eine zusätzliche Viertelstunde Pause gewährt werden (vgl. Art. 18 Abs. 2 ArGV 1). Mit dieser Bestimmung ändert sich an der Ausgangslage jedoch wenig. Beachtet werden muss letztlich noch, dass täglich eine Mindestruhezeit von 11 aufeinander folgenden Stunden zu gewähren ist.

Der Rechtsdienst von GastroSuisse kommt grundsätzlich zur Einschätzung, dass eine 4-Tage-Woche in einem Vollzeitpensum ist (theoretisch) fast immer realisierbar ist – allerdings unter Berücksichtigung der vorstehenden Bestimmungen. Eine 4-Tage-Woche muss ferner auch nicht für den ganzen Betrieb eingeführt werden. Es ist selbstverständlich möglich, die 4-Tage-Woche nur bei einzelnen Mitarbeitenden anzuwenden, welche dieses Arbeitszeitmodell mit den drei freien Tagen als für sich passender und attraktiver erachten. ■

Quelle:
Rechtsdienst GastroSuisse 02/2022

Kurz notiert

Neues aus der Gastronomie

Olma veranstaltet Hospitality-Messe 2023
Die Olma Messen St. Gallen lancieren einen neuen Treffpunkt für die Ostschweizer Hospitality-Branche. Von Sonntag, 2. April, bis Dienstag, 4. April 2023, findet die neue Fachmesse zu den Themen Hotellerie, Gastronomie und Catering erstmals in den Olma-Hallen 2 und 3 statt. Ein Jahr später zieht die Messe dann in die neue Halle 1. An der neuen Fachmesse sollen während drei Tagen nationale Anbieterinnen und Anbieter auf regionale Vertreterinnen und Vertreter aus dem Gastgewerbe und der Beherbergungswirtschaft treffen. Die Olma Messen St. Gallen erwarten mittelfristig rund 180 Aussteller und 20 000 Besucherinnen und Besucher – bestehend aus Entscheidungsträgerinnen und -trägern aus der Hotellerie, Gastronomie, Gemeinschaftsgastronomie, der Catering- und Care-Branche.

Hotfachschule Belvoirpark mit neuem Namen
Seit dem 1. April 2022 tritt die ehemalige Hotfachschule Belvoirpark unter dem neuen Namen **Hotelfachschule Zürich HFZ** auf. Mit dem Namenswechsel will man das Image der Stadt Zürich stärker für die Hotfachschule nutzen. Das zur HFZ gehörende Restaurant trägt aber weiter den Namen «Belvoirpark».

Gastro Stadt Zürich mit neuem Präsidenten
Der Verband Gastro Zürich City hat mit «Gastro Stadt Zürich» nicht nur einen neuen Namen, sondern mit Nicolas Kern auch einen neuen Präsidenten. Der Gastronom und Mitinhaber und VR-Präsident der Dinner & More AG wurde im Rahmen der GV 2022 zum neuen Präsidenten gewählt.

Neue Fachgruppe bei GastroSuisse
«Schweizer Gastronomie Grossunternehmen (SGG)» so heisst die neue Fachgruppe von GastroSuisse. Sie SGG will zukünftig die Interessen von Grossunternehmen noch stärker bei GastroSuisse einbringen. Der Fachgruppe gehören 24 Unternehmen an und Daniel Müller, Vorsitzender der Geschäftsleitung Gastronomie Bindella, präsidiert die neue Fachgruppe. ■

Anzeige

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

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 Kaffeemaschinen
Untere Brühlstrasse 13, 4800 Zofingen
Tel. 062 889 42 42
info@cafina.ch

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

Vassalli Service AG
Schaffhauserstrasse 134, 8152 Glattbrugg
Tel. 043 299 70 70
verkauf@vassalliag.ch

Lebensmittel

ARYZTA Food Solutions Schweiz AG
Ifangstrasse 9, 8952 Schlieren
Tel. 041 44 738 43 43
info.ch@aryzta.com

Demaurex & Co AG
ALIGRO Zentrale
Mooswiesstrasse 42, 9201 Gossau SG
Tel. 071 388 13 00 / Fax 071 388 13 01
info@aligro.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 International und Schweiz AG
Neuhofstrasse 24, 6300 Zug
Tel. 041 726 55 00 / Fax 041 726 55 01
infoch@lotusbakeries.com

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

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 2022

Delegiertenversammlung CafetierSuisse
Parkhotel Gunten, Thunersee
Monat/Dienstag, 20./21. Juni 2022

Tag des Kaffees
Schweiz: Samstag, 1. Oktober 2022

Kurse: Arbeitsrecht und Arbeitssicherheit

L-GAV-Kurse 2022
Zürich, CafetierSuisse:
04.10.2022, 13.30–16.30 Uhr
Weitere Termine zu L-GAV-Kursen folgen.

KOPAS-Kurse 2022
Zürich, Affoltern:
13.06.; 24.08.; 04.10.; 01.12.2022
Jeweils 08.30–16.30 Uhr

Kaffee-Sommelier 2022

Kaffee-Sommelier (Herbst 2022)
Kurstage 1 & 2: Dienstag, 06.09.2022/
Mittwoch 07.09.2022 (Zürich)
Kurstage 3 & 4: Dienstag, 27.09.2022/
Mittwoch, 28.09.2022 (Zürich)
Kurstage 5 & 6: Donnerstag 13.10.2022/
Freitag, 14.10.2022 (Zürich)
Prüfungstag: Donnerstag, 24.11.2022
(Zürich)

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

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
Untere Brühlstrasse 13
4800 Zofingen
Tel. 062 889 42 42
www.cafina.ch

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

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