



# CAFÉBISTRO

Offizielles Magazin von CafetierSuisse. Ausgabe 2020/3



## KAFFEE TAGUNG

5. Kaffeetagung by CafetierSuisse S. 4-5 | Corona Aktuell S. 6 | GVen & DV 2020 S. 8 | Mindestlöhne 2020/2021 S. 10 | Eine/r von uns S. 12-13 | FAQ-Kaffee S. 14 | Kaffee-Sommelier S. 16 | Rechtsfragen S. 20-21

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

# Partner



Frische. Qualität. Inspiration.

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



The Healthy Hydration Company™

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

# ***PISTOR***

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



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

# **FRONERI**

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

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



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

# **UCC** COFFEE

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



**RAST KAFFEE**  
GOURMET RÖSTEREI

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

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

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

# **caFINA**<sup>®</sup>

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

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

# **Nestlé** PROFESSIONAL.

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

# **schaerer**

swiss coffee competence

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



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

# **Florin**

SWITZERLAND

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

**Gastroconsult**  
nahe. kompetent.

**SBC TREUHAND**  
nahe. kompetent.

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

# Editorial

## Impressum

### Präsident CafetierSuisse

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

### CafetierSuisse CMZ

#### Mittelland-Zentralschweiz

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

### CafetierSuisse ZCV

#### Zürich-Basel-Ostschweiz-Grischuna

Präsident Gianni Ranallo

### CafetierSuisse Geschäftsstelle SCV

Geschäftsführer: Julian Graf  
Bleicherweg 54, 8002 Zürich

### Verlag, Redaktion & Inserate

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

### Betriebsberatung

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

### AHV/BVG-Versicherung/FAK

Panvica (AHV-Kasse der Cafetiers  
mit Sitz in Münchenbuchsee)  
Anmeldung über die  
CafetierSuisse-Geschäftsstelle  
Tel. 044 201 67 77

### Krankentaggeld, Pflege- und Unfallversicherung

Swica oder Innova  
Anmeldung über die  
CafetierSuisse-Geschäftsstelle

### KMU-Sachversicherung

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

## Verantwortungsvoll in dieser Zeit!

### Geschätzte Mitglieder, werte Partner und Freunde

Wir alle sind dabei, mit dem Coronavirus leben zu lernen. Die letzten Monate haben uns brutal gelehrt, flexibel zu sein, uns anzupassen und besonders **Wichtiges** von **Unwichtigem** zu unterscheiden. Es mussten Reserven aufgelöst, private Finanzen eingeschossen und sogar neue Verschuldungen in Kauf genommen werden. Für Einzelne war und ist es der «Überlebensmodus»: Es geht darum, dass das Geschäft auch in Zukunft existiert und wieder Gewinn erwirtschaftet.



Die Unternehmerin, der Unternehmer ist als «Krisen-Manager» gefordert: Zu Beginn mussten die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in die «Kurzarbeit» geschickt werden. Damit kein Verlust entstand, mussten rechtzeitig und formal korrekt, entsprechende Anträge gestellt und weiterverarbeitet werden. Bei Wiederöffnung wollte man mit den gleichen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern loslegen. **Verantwortungsvoll** haben sich Unternehmer/innen so für ihre Arbeitnehmer/innen eingesetzt. Zeitgleich musste sich um Mietzins-Reduktion, Versicherungsleistungen, Bank-Kredite und Behörden-Unterstützung gekümmert werden. Selbstverständlich wurde auch die materielle **Verantwortung** für den Betrieb übernommen.

Seit dem 11. Mai muss auch **die Verantwortung** für die Gäste getragen werden. Es ist wichtig, dass alle Vorgaben eingehalten werden. Ein Ansteckungsfall im Betrieb, mit vorgeschriebener und kontrollierter Quarantäne aller Mitarbeiter/innen ist nicht nur ein finanzieller Verlust, es kann auch zu Imageschäden führen, wenn auch die Gäste in Quarantäne müssen. Aktuelle Beispiele sind in den Medien und es ist deshalb wichtig, die Rückverfolgbarkeit der Kontakte sicherzustellen, denn in Zukunft werden Vergehen gegen die Schutz-Verordnungen sicher gebüsst oder weitere Kantone erlassen strengere Regelungen. Wir übernehmen so **Verantwortung** für die gesamte Branche und die Gesellschaft.

### Wir sind uns der Verantwortung als Unternehmer/innen bewusst.

Als Verband freuen wir uns, unsere Mitglieder im September in Olten willkommen zu heissen: Wir konnten im Frühsommer die Generalversammlungen der Regionalverbände und die Delegiertenversammlung von CafetierSuisse nicht durchführen. Nun haben wir entschieden, am 7. September am Vormittag zeitgleich beide Generalversammlungen der Regionalverbände und am Nachmittag die Delegiertenversammlung von CafetierSuisse durchzuführen. Die ganze Veranstaltung findet zentral im Hotel Arte in Olten statt. Es würde mich sehr freuen, viele Mitglieder zu begrüßen.

Wir sind weiterhin für Sie da!

Herzliche Grüsse  
Hans-Peter Oettli

# 5. Kaffeetagung by CafetierSuisse

Donnerstag, 1. Oktober 2020, KOSMOS in Zürich

Am diesjährigen Tag des Kaffees, am 1. Oktober 2020, findet bereits zum 5. Mal die Kaffeetagung by CafetierSuisse statt. Dieses Jahr an einem neuen Ort im Herzen der Stadt Zürich – im KOSMOS. Nach der Ungewissheit der letzten Monate steht nun fest, dass die Kaffeetagung in diesem Jahr stattfinden kann und natürlich wird ein entsprechendes Schutzkonzept eingehalten. Die Tagung soll der Branche die Möglichkeit bieten, über die Lehren aus den letzten Monaten zu diskutieren und den Blick auf die Zukunft der Kaffee-Szene in der Schweiz zu richten. Schwerpunktthema bildet in diesem Jahr die Entwicklung und Stärkung der Kaffee-Ausbildung in der Schweiz.

Die Kaffeetagung by CafetierSuisse findet alle zwei Jahre statt und ist eine Plattform

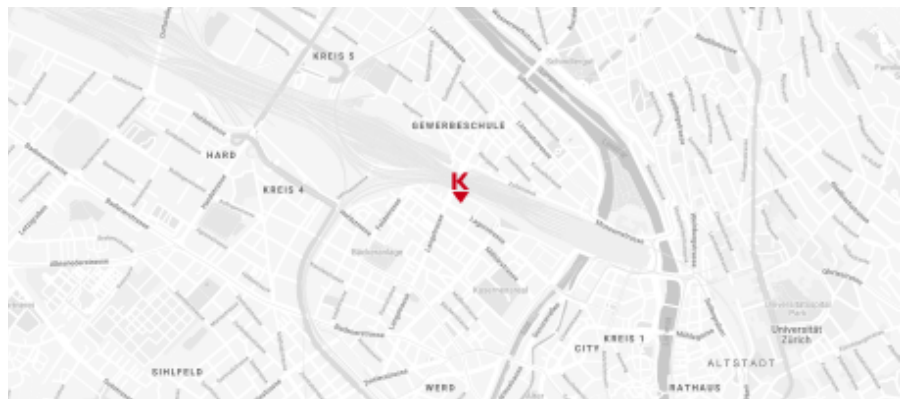
## Jetzt anmelden:

Die Teilnahme an der Kaffeetagung 2020 ist für Verbandsmitglieder von CafetierSuisse mit Blick auf die Corona-Krise in diesem Jahr gratis. Für alle weiteren Besucher/innen wird ein Unkostenbeitrag von CHF 50.00 verrechnet.

Anmeldung via [info@cafetier.ch](mailto:info@cafetier.ch),  
044 201 67 77 oder auf  
[www.cafetier.ch](http://www.cafetier.ch) → News/Termine.

## KOSMOS

Lagerstrasse 102, 8004 Zürich,  
[www.kosmos.ch](http://www.kosmos.ch)



für die Schweizer Gastronomie und Kaffeebranche, um über aktuelle Trends und Entwicklungen in der Kaffee-Szene zu diskutieren. Begleitet wird die Kaffeetagung von einer Ausstellung namhafter Schweizer Kaffeemaschinenhersteller und Kaffeeröster, die ihre Produkte und Angebote im Foyer des KOSMOS präsentieren. **Reservieren Sie den Termin heute noch!**

Neben dem Blick auf die Herausforderungen der letzten Monate und den möglichen Lehren aus der Krise, wie der besseren Positionierung durch Storytelling, wird die Frage nach der Zukunft der Kaffee- und Barista-Ausbildung in der Schweizer Gastronomie den Schwerpunkt der 5. Kaffeetagung bilden. Nach einem Inputreferat von Philipp Henauer werden Vertreter aller wesentlichen Institutionen der Kaffee- und Gastro-Ausbildung in der Schweiz über mögliche Szenarien einer stärkeren Verankerung der Ausbildung von Kaffeeexpertinnen und

Kaffeeexperten diskutieren. Alles im Sinne eine Verbesserung der Kaffequalität und höheren Kaffeeumsätzen. Input und Praxiswissen aus dem Publikum sind dabei dringend gefragt. Abgerundet wird die Tagung dann von einem Einblick in die Welt von «Coffee and good spirits» und dem gemeinsamen Apéro. Immer aktuelle Informationen zur Kaffeetagung gibt es auch unter [www.cafetier.ch/kaffeetagung](http://www.cafetier.ch/kaffeetagung) ■

## Hauptsponsoren der Kaffeetagung

**schaerer**  
swiss coffee competence

**SWICA**



## 5. Kaffeetagung von CafetierSuisse

Programm vom Donnerstag, 1. Oktober 2020

**14.00–19.00 Uhr mit Kaffeeausstellung und anschliessendem Netzwerkapéro**

**Ab 14.00 Eintreffen der Gäste**

**Moderation:**

Daniela Lager

Die bekannte Journalistin und TV-Moderatorin ist fester Teil der Kaffeetagung und wird mit fachkundigen Fragen und intelligentem Witz durch die Tagung führen.

**14.30 Herzlich Willkommen**

Hans-Peter Oettli, CafetierSuisse Präsident

**14.45 Einführung in die Tagung**

Daniela Lager (Moderatorin) und Julian Graf (CafetierSuisse) im Gespräch.

**15.00 Inputreferat: Café-/Kaffeebranche in der Corona-Krise**

Julian Graf (Geschäftsführer CafetierSuisse) – Julian Graf blickt zurück auf die vergangenen Monate der Covid-19-Krise und in die Zukunft.

Die Ausbreitung von Covid-19 und die Massnahmen zur Eindämmung der Pandemie unsere Gesellschaft und die Gastronomie vor eine grosse Herausforderung gestellt. Die gesamte Branche musste in kürzester Zeit und sehr flexibel auf immer neue Situationen reagieren. Welche Erfahrungen wurden gemacht, gibt es eine «best practice» und kann man sich auf eine vergleichbare Situation vorbereiten?

**15.30 Umsatzsteigerung durch Storytelling**

Manuel Gamma – Der preisgekrönte Geschichtenerzähler hat 12 Jahre lang den Content von SRF Online und Fernsehen mitverantwortet. Gemeinsam mit der mattofilms GmbH hat er für die Coop-Kampagne «Grill on Wheels» beim grössten europäischen Marketingwettbewerb BCM Gold gewonnen.

«Storytelling» ist das mächtigste Marketingwerkzeug der Gegenwart. Mit der richtigen Story hinter einem Produkt sind grosse Umsatzsteigerungen möglich. Welche wunderbaren Geschichten in Ihrem Café oder Lokal und hinter Ihren Produkten lauern, erzählt Ihnen Journalist Manuel Gamma.

**16.15 Barista «what the f...»**

Philipp Henauer – Der CEO der Henauer Kaffee AG führt die Rösterei Henauer in Höri seit 2002 mit seiner Schwester. Er ist zertifizierter SCA Trainer in verschiedensten Bereichen und war als Education Verantwortlicher für 4 Jahre im Vorstand der SCA Schweiz und die letzten 2 Jahre als Präsident für die SCA engagiert.

Philipp Henauer spricht über die Entwicklung und den aktuellen Stand der Barista-Ausbildung(en), weltweit und mit Blick auf das Schweizer Aus- und Weiterbildungssystem. Er stellt die Frage, ob

die Berufsbezeichnung „Barista“ die richtige ist, oder ob sie der Entwicklung des Berufsfelds nicht auch im Weg steht. Sein Referat ist Grundlage für die darauf folgende Diskussionsrunde.

**16.45 Kaffeepause**

Ausstellung von Röstern, Maschinenherstellern und Sponsoren

**17.30 Diskussionsrunde: Die Zukunft der Kaffeeausbildung in der Schweiz**

Die Diskussion über die Zukunft der Kaffeeausbildung in der Schweiz bildet den inhaltlichen Schwerpunkt der diesjährigen Kaffeetagung. Kaffee- und Ausbildungsexpertinnen diskutieren in der von Daniela Lager geleiteten Gesprächsrunde, wie es mit der Kaffeeausbildung in der Gastronomie weitergehen könnte. Die Entwicklungen im Kaffeemarkt im letzten Jahrzehnt sind deutlich spürbar, aber Kaffee und Kaffeeexpertise hat in der Schweizer Gastronomie noch immer ein grosses Verbesserungspotential. Wie kann dem Produkt Kaffee, den Baristi und gastronomischen Kaffeeexpertinnen und Experten der entsprechende Stellenwert in der Gastronomie gegeben werden? Über welche Kompetenzen müssen sie verfügen, um in der Gastronomie eine Nachfrage zu erzeugen und einen Mehrwert für die Betriebe zu generieren?

**Teilnehmer/innen Diskussionsrunde:**

- Michel Aeschbacher – Organisator Swiss Coffee Festival/ Swiss SCA
- Adrian Aeschlimann – Leiter Serviceausbildung & Developmentcenter/Belvoirpark
- Philipp Henauer – CEO/Henauer Kaffee AG
- Thomas Fahrni – Leiter Gastro-Unternehmerausbildung/ GastroSuisse
- Hans-Peter Oettli – Präsident/Cafetier Suisse
- Lukas Pem – Prorektor Berufsfachschule IFK & Berufsentwickler/Hotel & Gastro formation Schweiz

**18.30 Fragerunde**

Diskussionsbeiträge der Gäste oder Fragen an die Diskussions Teilnehmer/innen.

**18.45 Coffee and good spirits**

Milo Kamil – Der Leiter des Coffee Lab Zürich ist autorisierter SCA Barista Trainer und Swiss Coffee in good Spirits Champion 2019 und 2020.

Kaffee und Alkohol, Kaffee und Kaffee- und Cocktail-Skills, diese beiden Welten passen seit jeher gut zusammen. Viele Café-Bars werden am Abend zu Cocktail-Bars. «Coffee and good spirits» setzt hier neue Massstäbe. Milo Kamil führt Sie in die Welt von Coffee and good spirits ein, berichtet über seinen Weg zum zweifachen Schweizermeister und die Teilnahme an den Weltmeisterschaften, die Zukunft und das Potential von Coffee and good spirits – der ideale Übergang zum anschliessenden Apéro.

**19.15 Verabschiedung & Netzwerkapéro**

Hans-Peter Oettli, CafetierSuisse Präsident

# Coronavirus und Gastronomie

## Aktueller Umgang mit der Coronakrise

**Der Umgang mit dem Coronavirus beschäftigt die Gastronomiebranche weiterhin. Die Folgen des Lockdowns werden noch lange spürbar bleiben, der Umgang mit dem Schutzkonzept in den Betrieben ist die tägliche Erinnerung daran und auch wenn vielen Gästen die Freude am Besuch in Cafés und Restaurants zum Glück nicht vergangen ist, bleibt der Blick in Zukunft ungewiss und die wirtschaftliche Lage für zahllose Unternehmen eine grosse Herausforderung.**

Mit den letzten Öffnungsschritten per 22. Juni 2020 hat der Bundesrat stärker auf Eigenverantwortung gesetzt und den Kantonen die Kompetenz für eigene Massnahmen zurückgegeben. In der Gastronomie gelten nun ein Schutzabstand von 1,5 Metern und die Bestimmungen des abgeschwächten Schutzkonzepts. Veranstaltungen und grössere Gästegruppen sind mit der Erfassung

entsprechender Kontaktdaten ebenfalls wieder zugelassen. Einige Kantone haben in den vergangenen Wochen zusätzliche und strengere Regeln erlassen, die zumeist den Umgang mit Veranstaltungen von 100–1000 Personen betreffen.

**Kantonale Regelungen:** Einige Kantone haben die Kompetenzen genutzt und strengere Regelungen und Schutzanforderungen erlassen. Diese betreffen in der Regel den Umgang mit grösseren Veranstaltungen, dem Zugang zu Clubs und Bars. Bitte beachten Sie die Angaben der kantonalen Gesundheitsämter.

### Licht und Schatten

In der Gastronomie gibt es nach dem Ende des Lockdowns zwei Realitäten: Erfreulicherweise haben viele Gäste schnell wie-

der zurück in Cafés und Restaurants gefunden. Volle Restaurants und Cafés sind keine Seltenheit, insbesondere die Terrassen- und Boulevardgastronomie wird an schönen Sommertagen gut besucht. Gleichzeitig bedeuten die Einschränkungen des Schutzkonzepts, ausbleibende Anlässe und geringere Gästefrequenzen eine enorme finanzielle Herausforderung für viele Betriebe. Je nach Konzept und Lage sind die Auswirkungen unterschiedlich, aber Expertinnen und Experten rechnen damit, dass 15 bis 20% auf längere Sicht in Schwierigkeiten kommen können. Laut einer GastroSuisse-Umfrage erwarten 90% aller Betriebe deutliche Umsatzrückgänge und Verluste. Beide Realitäten und Erfahrungen schliessen sich nicht aus und bestimmen die aktuelle Situation für die meisten Gastronominnen und Gastronomen in der Schweiz.

### Hilfestellungen

Löhne und Mieten sind in der Gastronomie in der Schweiz die entscheidenden Kostenfaktoren und haben deshalb natürlich auch in der Krisenbewältigung die entscheidende Rolle gespielt. Einige Hilfestellungen des Bundes sind mit dem Ende des Lockdowns ausgelaufen. Bei der Entschädigung für Selbstständige und mitarbeitenden Unternehmer/innen sehr zum Unverständnis der Branchenverbände. Die Kurzarbeitsentschädigung für Mitarbeitende bleibt aber zum Glück möglich (siehe Details S. 20). Bezüglich der Mietfrage herrscht noch immer keine finale Sicherheit. Der Gesetzentwurf des Bundesrates sieht einen Mietzinserslass von 60% vor und ist bis zum 4. August in der Vernehmlassung. Auch wenn einige Expertinnen und Experten der Meinung sind, dass für die Zeit der Zwangsschliessung gar keine Miete geschuldet ist, so würde mit dem Gesetz wenigstens Klarheit herrschen und langwierige juristische Auseinandersetzungen verhindert. Bis das Gesetz definitiv beschlossen wird und in Kraft tritt, wird aber auch noch einige Zeit vergehen. Es ist ratsam vorgängig entsprechende Vereinbarungen auf individueller Ebene mit dem Vermieter zu erreichen (siehe Details S. 20/21).

### Das aktuelle Schutzkonzept per 22.06.2020 orientiert sich an den folgenden Grundregeln:

1. Alle Personen im Betrieb reinigen sich regelmässig die Hände.
2. Die Restaurationsbetriebe, Barbetriebe und Gemeinschaftsgastronomie stellen sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen. Diskotheken, Tanzlokale und Nachtclubs erheben die Kontaktdaten anwesender Personen, wenn es zu einem engen Kontakt kommt.
3. Mitarbeitende und andere Personen halten 1,5 Meter Abstand zueinander. Für Arbeiten mit unvermeidbarer Distanz unter 1,5 Meter sollen die Mitarbeitenden durch Verkürzung der Kontaktdauer und/oder Durchführung angemessener Schutzmassnahmen möglichst minimal exponiert sein.
4. Bedarfsgerechte regelmässige Reinigung von Oberflächen.
5. Kranke im Betrieb nach Hause schicken und anweisen, die Isolation gemäss BAG zu befolgen.
6. Berücksichtigung von spezifischen Aspekten der Arbeit und Arbeitssituationen, um den Schutz zu gewährleisten.
7. Information der Mitarbeitenden und anderen betroffenen Personen über die Vorgaben und Massnahmen und Einbezug der Mitarbeitenden bei der Umsetzung der Massnahmen.
8. Umsetzung der Vorgaben im Management, um die Schutzmassnahmen effizient umzusetzen und anzupassen.
9. Kontaktdaten der Gäste werden in bestimmten Fällen erhoben.

→ Die Detailregelungen können dem Schutzkonzept entnommen werden, das im Downloadbereich auf [www.cafetier.ch](http://www.cafetier.ch) zur Verfügung steht.

Bezüglich der Mindestlöhne im Gastgewerbe haben sich die Sozialpartner aufgrund der Corona-Pandemie darauf geeinigt, die Mindestlöhne gemäss L-GAV für die Jahre 2020 und 2021 unverändert auf dem Stand von 2019 zu belassen, um die Betriebe in der aktuellen Lage nicht mit weiteren Zusatzkosten zu belasten und möglichst viele Arbeitsplätze über die Krise hinaus zu sichern. Im Jahr 2022 soll es wieder eine Erhöhung der Mindestlöhne um 0,2 Prozent geben (siehe Details S. 10).

Die Entwicklung der Corona-Fallzahlen und die entsprechenden Massnahmen von Seiten der Behörden werden über die weitere Perspektive für die Gastronomie in der Schweiz mitentscheiden. Dass bei den Gästen ein spürbares Bedürfnis nach Café- und Restaurantbesuchen vorhanden ist und dem Schutzkonzept der Gastronomie mehrheitlich vertraut wird, ist dabei ein positives Signal, das Hoffnung macht. Wie die Corona-Krise die Café-Branche betroffen hat, welche Lehren daraus für die Zukunft

gezogen werden und Betriebe sich gegenüber ihren Gästen als positive Marke positionieren können, wird ein Thema der 5. Kaffeetagung sein, die am 1. Oktober 2020 im KOSMOS in Zürich stattfinden wird. Die Tagung dient zum Austausch innerhalb der gesamten Kaffee-Branche und soll in diesem Jahr insbesondere auch einen positiven Blick in die Zukunft ermöglichen (Programm und Informationen auf S. 4–5). ■

Anzeige

**DAHEIM  
IN DEN BERGEN**

**win  
& HIKE**  
[rivella.ch/win](http://rivella.ch/win)

**rivella**  
SIGG®  
ORIGINAL

# Verbandsversammlungen

## GVen und DV von CafetierSuisse 2020

**Nachdem die Generalversammlungen der Regionalverbände und die nationale Delegiertenversammlung von CafetierSuisse in Folge der Covid-19-Pandemie abgesagt werden mussten, finden diese Verbandsversammlungen 2020 nun Anfang September 2020 in Olten statt.**

In einem Jahr der unvorhersehbaren Herausforderungen, werden auch die Verbandsversammlungen von CafetierSuisse in einer aussergewöhnlichen Form stattfinden: Am Vormittag des 7.9.2020 werden parallel die Generalversammlungen der Regionalverbände CMZ und ZCV stattfinden und nach einem gemeinsamen Stehlunch findet am Nachmittag die Delegiertenversammlung von CafetierSuisse statt.

In diesem Sinne wurde mit Olten ein zentral gelegener Ort gewählt, um möglichst allen Teilnehmer/innen die Anreise zu ermöglichen. Auf ein weiteres Rahmenprogramm wird in diesem Jahr verzichtet. Neben

den statutarischen Geschäften wird insbesondere die Delegiertenversammlung ein Forum bieten, um sich gemeinsam mit Berufskolleginnen und Berufskollegen über die aussergewöhnlichen Herausforderungen der letzten Monate auszutauschen, den Blick in die Zukunft zu richten und Ihre Anliegen an die Politik für den Umgang mit den Folgen der Krise und vergleichbaren zukünftigen Situationen in die Verbandsarbeit von CafetierSuisse einzubringen.

Alle interessierten Mitglieder sind eingeladen, gemeinsam an den Generalversammlungen des CMZ oder ZCV am Vormittag und der Delegiertenversammlung von CafetierSuisse am Nachmittag teilzunehmen. Alle teilnehmenden Aktivmitglieder werden als stimmberechtigte Delegierte zur Wahl vorgeschlagen. Die Einladung und Traktandenlisten der GVen und die Traktandenliste der DV von CafetierSuisse wurden allen Verbandsmitgliedern per Post zugestellt. Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme! ■

### Programm

Montag, 7. September 2020

Seminar- und Konferenzhotel ARTE,  
Riggenbachstrasse 10, 4600 Olten

09.30 Uhr	Eintreffen der Gäste und Begrüssungskaffee
10.00 Uhr	Generalversammlungen der Regionalverbände CMZ und ZCV
12.00 Uhr	Gemeinsamer Stehlunch
14.00 Uhr	Delegiertenversammlung von CafetierSuisse
16.00 Uhr	Verabschiedung und Ende der Versammlung



### Covid-19-Hygienemassnahmen:

In den Sitzungsräumen des Hotel ARTE können die Abstandsregelungen und Hygienemassnahmen eingehalten werden. Desinfektionsmittel & Schutzmasken werden gestellt. Beim Rahmenprogramm (Stehlunch & Apéro) können die aktuellen Abstandsregelungen nicht eingehalten werden. Die Teilnehmer/innenliste dient als Präsenzliste, alle Kontaktdaten sind entsprechend erfasst. Natürlich und insbesondere für besonders gefährdete Personen ist auch die ausschliessliche Teilnahme an den Versammlungen möglich. Bei Krankheitssymptomen bitten wir darum, zuhause zu bleiben und von einer Teilnahme an den Versammlungen 2020 abzusehen.



# Coffee Competence Centre mit grösserem Kursangebot

Publireportage

## Wissensvermittlung vom Kaffeeanbau bis zur Maschineneinstellung

Im letzten Jahr feierte das Schaerer Coffee Competence Centre (CCC) sein 20-jähriges Jubiläum. Seit Ende 1999 teilt der Schweizer Kaffeemaschinenhersteller in diesem Kompetenz-, Schulungs- und Beratungszentrum am Hauptsitz in Zuchwil sein umfassendes Kaffeewissen mit Kunden und Partnern aus der ganzen Welt. Das Ziel besteht darin, Know-how zu vertiefen und das Kaffeegeschäft dadurch noch erfolgreicher zu machen. Im Lauf des Jahres 2019 hat das Coffee Competence Centre unter der Leitung von Monika Oeggerli ein breiteres Schulungsprogramm ausgearbeitet, mit dem individuelle Kundenanforderungen noch besser abgebildet werden. «Wir haben unser Coffee Competence Centre unter unserem Leitgedanken *«We love it your way»* weiterentwickelt. Wie unsere Kaffeemaschinen bietet nun auch das Kursangebot des CCC unseren Kunden grösstmögliche Flexibilität bei der Anpassung an ihre ganz individuellen Bedürfnisse», erklärt CEO Jörg Schwartze. Die neuen Tageskurse, Einzelmodule sowie Spezialworkshops sind einzeln oder aufeinander aufbauend buchbar und ermöglichen somit exakt die Themenfelder zu vertiefen, die für die Teilnehmenden relevant sind.

«Perfekter Kaffeegenuss entsteht aus dem abgestimmten Zusammenspiel von leistungsfähiger Technik, Kaffeemaschinenverständnis und fundiertem Kaffeewissen», ist CCC-Trainerin Monika Oeggerli überzeugt und sagt weiter: «Deshalb setzen wir bei Schaerer auf 360°-Kaffeekompetenz, die weit vor der Kaffeeverarbeitung beginnt und über die Maschinen-Technologie hinausgeht.» Entsprechend dieser Unternehmensphilosophie betrachtet Schaerer sämtliche Facetten entlang der Wertschöpfungskette, vom Anbau und Rohkaffee über die Röstung und Zubereitung bis zur Technik sowie marktspezifischen Trends. Diese Erkenntnisse fliessen in die Maschinenentwicklung ein und werden zudem in unterschiedlichen Kursen im Coffee Competence Centre an Kunden und Partner vermittelt. «Mit jedem unserer Seminare wollen wir jedoch nicht nur wertvolles Wissen weitergeben, sondern die Teilnehmenden auch inspirieren, Kaffee mit allen Sinnen wahrzunehmen», erläutert die passionierte CCC-Trainerin, die seit Mai 2019 zudem auch Board-Mitglied der SCA Schweiz (Speciality Coffee Association) ist.

### Reichhaltiges und vielseitiges Schulungsangebot

Wie lässt sich das umfangreiche Schulungsspektrum des CCC noch besser strukturieren und ergänzen, sodass alle Teilnehmenden optimal von Schaerers Kaffeekompetenz profitieren können? Auf Basis dieser Fragestellung entwickelte Monika Oeggerli ein neues Konzept, das sich aus Kursen, Einzelmodulen sowie Spezialworkshops zusammensetzt. Diese fokussieren auf die drei Themen «Basiswissen», «Sensorik» sowie «Kaffeemaschinen-Verständnis» und decken damit alle relevanten Teilbereiche ab, die für die Zubereitung einer perfekten Tasse Kaffee massgebend sind. Der Tageskurs «360°-Kaffeewissen» z. B. führt in die vielfältige Welt des Kaffees ein und vermittelt Grundwissen über Roh- und Röstkaffee, Kaffeebrühen und -zubereitung sowie Service-Empfehlungen. Wer sich nur für bestimmte Themen interessiert, kann einzelne Module daraus belegen wie «Harmonie der Sensorik» oder «Einstieg ins Kaffeebrühen». Vertiefen lässt sich dieses Know-how in ganztägigen Aufbaukursen.

Das Tagesseminar «Kaffeemaschinen-Verständnis» startet mit der Grundeinstellung und endet bei der perfekten Maschinenpflege. «Beispielsweise beschäftigen wir uns im Kursteil *«Einstellung»* mit den technischen Parametern der Kaffeemaschine. Die Teilnehmenden erfahren, welche Einflussgrössen relevant sind und wie diese justiert werden müssen, um das Potenzial

von Bohne und Maschine voll auszuschöpfen», erklärt Monika Oeggerli. Abgerundet wird das Angebot durch verschiedene Spezialworkshops, deren Inhalte exakt nach Kundenanforderungen zusammengestellt werden. Diese reichen von der gemeinsamen Kreation neuer bzw. Optimierung bestehender Getränkerezepturen über die Definition neuer Röstungen bis hin zu Workshops, die sich mit Maschinen- und Tassenqualitätsvergleich beschäftigen. Ein weiterer Mehrwert: Gemeinsam mit dem Vertriebsteam werden die Kunden bei der Definition des für ihren Bedarf massgeschneiderten Kaffeemaschinenkonzepts, bei der Zusammenarbeit mit Röstern und natürlich auch bei der Schulung der Mitarbeitenden unterstützt. Detaillierte Informationen rund um das neue Schulungsangebot des Schaerer Coffee Competence Centre sowie eine direkte Anmelde-möglichkeit gibt es auf der Website [www.schaerer.com/coffee-competence-centre/ccc/](http://www.schaerer.com/coffee-competence-centre/ccc/)



Monika Oeggerli

Die 1892 gegründete **Schaerer AG** mit Sitz im schweizerischen Zuchwil gehört zu den weltweit führenden Herstellern vollautomatischer professioneller Kaffeemaschinen und zählt seit langem zu den Partnerfirmen und dem Kaffee-Netzwerk von Cafetier-Suisse. ■



**schaerer**  
swiss coffee competence

Schaerer AG  
Allmendweg 8, 4528 Zuchwil  
[www.schaerer.com](http://www.schaerer.com)

# Mindestlöhne 2020/2021

## L-GAV: Mindestlöhne bleiben für 2020 und 2021 unverändert

Die Mindestlöhne im Gastgewerbe bleiben aufgrund der Corona-Pandemie für die Jahre 2020 und 2021 unverändert auf dem Stand von 2019. Im Jahr 2022 soll es wieder eine Erhöhung der Mindestlöhne um 0,2 Prozent geben. Auf diese Lösung haben sich die Sozialpartner im Gastgewerbe nach langen Verhandlungen geeinigt. Zudem wird beim Bundesrat gemeinsam die Verlängerung der Allgemeinverbindlicherklärung des L-GAV bis Ende 2022 beantragt.

Die Sozialpartner verhandeln gemäss Art. 34 L-GAV jährlich über eine Anpassung der Mindestlöhne. Es sind dies auf Arbeitnehmerseite die Hotel & Gastro Union, die Syna und die Unia, auf der Arbeitgeberseite GastroSuisse, HotellerieSuisse sowie die Swiss Catering Association SCA (inkl. Cafetier-Suisse).

### Vereinbarung der Sozialpartner des L-GAV im Überblick:

- Klagerückzug der Gewerkschaften (Schiedsgericht Mindestlöhne 2020).
- Keine Mindestloohnerhöhungen 2020.
- Keine Mindestloohnerhöhungen 2021.
- Antrag auf Verlängerung der Allgemeinverbindlicherklärung des L-GAV bis Ende 2022
- Im Jahr 2022 erfolgt eine Erhöhung von 0,2 Prozent (auf den 1. Januar bzw. Beginn der Sommersaison).

### Aktuell geltende Mindestlöhne bis 2021:

• Kat. Ia (Mitarbeitende ohne Berufslehre):	CHF 3470.–
• Kat. Ib (Mitarbeitende ohne Berufslehre, mit Progresso-Attest):	CHF 3675.–
• Kat. II (Mitarbeitende mit eidg. Berufsattest o.ä.):	CHF 3785.–
• Kat. IIIa (Mitarbeitende mit eidg. Fähigkeitszeugnis o.ä.):	CHF 4195.–
• Kat. IIIb (Mitarbeitende mit eidg. Fähigkeitszeugnis und Weiterbildung):	CHF 4295.–
• Kat. IV (Mitarbeitende mit einer Berufsprüfung):	CHF 4910.–
• Praktikanten und Praktikantinnen:	CHF 2212.–

Viele Betriebe im Gastgewerbe kämpfen derzeit mit existenziellen Problemen. Daher haben die Verbände einstimmig beschlossen, die Mindestlöhne gemäss Art. 10 und 11 des L-GAV für das laufende und das kommende Jahr unverändert auf dem Stand von 2019 zu belassen.

Dementsprechend hat die Arbeitnehmerseite ihre hängige Klage beim Schiedsgericht (p.A. Obergericht des Kantons Bern), über die am 2. Juli entschieden worden wäre, zurückgezogen. Die Vertreter der Sozialpartner zeigen sich erfreut über den gemeinsamen Beschluss, der die Branche in dieser schwierigen Zeit stärken soll. Zudem soll der aktuelle L-GAV bis Ende 2022 gelten, die entsprechende Verlängerung der Allgemeinverbindlicherklärung wird beim Bundesrat beantragt. ■

Eine detaillierte Übersicht der Mindestlöhne 2020/2021 finden Sie im Downloadbereich auf [www.cafetier.ch](http://www.cafetier.ch) oder auf [www.l-gav.ch](http://www.l-gav.ch)

# Budgetierung: Jede Minute zählt

Publireportage

Gastroconsult AG / SBC Treuhand AG

**Die Coronakrise ist in aller Munde und hat unser aller Leben auf den Kopf gestellt. Nichts ist wie vorher, doch eine Krise kann auch eine Chance sein. Weichen können neu gestellt, alte Zöpfe abgeschnitten, Entscheidungen gefällt werden. Und in der Gastronomiebranche gilt mehrheitlich: nicht lange fackeln. Handeln.**

Nach dem Ende des Lockdowns, konnten Gastronomiebetriebe ihre Türen, Säle und Terrassen wieder öffnen. Doch wie haben die Unternehmen die rund zwei Monate im Ausnahmezustand überstanden und wie geht es weiter? Unser neu und speziell für solche Situationen angepasstes und geeignetes Budgetierungstool gibt erste Antworten auf einige Fragen. Seit rund zwei Monaten können unsere Kunden mit der neuen Software und dank den aufschlussreichen Berechnungen schlau machen sowie entsprechende Massnahmen sofort umsetzen.

Zu Zeiten von Covid-19 zählt die Minute noch mehr als zu «normalen» Zeiten. Unter dem Strich kann gesagt werden, dass der Umsatz seit der Wiedereröffnung wider Erwarten tendenziell meist besser als ursprünglich budgetiert ausfiel. Dies können die Spezialisten auf verschiedene Faktoren zurückführen. Der Gast konsumiert im Durchschnitt mehr, beziehungsweise zu einem höheren Betrag, er gönnt sich vielleicht das Filet und den etwas teureren Wein. Restaurants können in der Zeit nach den Lockerungen auf eine bessere Auslastung als erwartet zählen. Jedoch müssen sie einige Massnahmen unbedingt umsetzen. Nicht immer waren die vom Betrieb geplanten Vorgehensweisen ausreichend.

## **Ein Muss: Öffnungszeiten und Angebot anpassen**

Dank einer seriösen Budgetierung, können die Kosten je nach Auslastung ganz konkret und bei Bedarf aufs Neue ausgerechnet und angepasst werden. Ohne diese Software-Unterstützung wären die Kosten bei den allermeisten viel zu hoch gewesen. Insbesondere die Fixkosten werden häufig unterschätzt. Was konnten und können die Gas-



tronomen aber ganz konkret machen, um nicht ins Messer zu laufen? Ein grundsätzliches Überdenken der Öffnungstage und Servicezeiten sowie des Angebots, also der Menükarte, ist ein Muss – und eine Chance für so manchen Betrieb endlich alte Zöpfe abzuschneiden. Nur so kann die sogenannte Mitarbeitereffizienz gesteigert werden. Denn Angestellte aufbieten und zahlen zu müssen, wenn nichts läuft und somit auch kein Umsatz erzielt wird, ist äusserst kostspielig.

## **Kurzarbeit ist überlebensnotwendig**

Nachdem die ersten Gastronomiebetriebe wieder öffnen durften, konnte festgestellt werden, dass gerade das Mittagsgeschäft tendenziell eher schlechter lief. Viele Arbeitsplätze waren teilweise noch unbesetzt, aufgrund vermehrtem Homeoffice. Die Nachfrage ist somit noch schwieriger zu planen. Darum: Entscheidungen müssen möglichst zeitnah getroffen werden. Sonst droht das Schiff sang- und klanglos unterzugehen. Dank der Möglichkeit Kurzarbeit anzumelden, können Betriebsbesitzer und -manager bei der Personalplanung flexibel und schnell reagieren. Klar ist, ohne Kurzarbeit würde es nicht gehen.

Bei den Fixkosten ist der grösste Kostenblock die Miete. Denn sinkt der Umsatz, so steigen die Fixkosten und eben auch die Mieten im Verhältnis ins Unermessliche an. Leider waren und sind viele Vermieter nach

wie vor nicht bereit eine Mietzinssenkung zu gewähren. Hier ist auch die Politik gefragt, denn sehr viele Betriebe können längerfristig ohne eine substanzielle Mietzinssenkung nicht überleben. Gerade Betriebe, welche vor der Coronakrise sehr gut besucht waren, sind von den Kapazitätseinschränkungen deutlich stärker betroffen. Zudem handelt es sich hierbei um Betriebe, die oftmals an bevorzugten Lagen liegen, und entsprechend hohe Mieten zahlen.

Das Konsumverhalten der Restaurantbesucherinnen und -besucher ist und bleibt schwierig einzuschätzen. Abschliessend kann aber zusammengefasst werden, dass die Gäste grundsätzlich weniger lang in einem Restaurant verweilen, sie sich eher das teurere Gericht oder den teureren Wein gönnen und vermehrt regional, saisonal sowie hausgemacht wählen. Dank unserem Budgetierungstool können Gastronomiebetreiber innert kürzester Zeit herausfinden, was sich lohnt und was nicht, und ihren Betrieb einigermaßen sicher durch die Krise führen. ■

**Gastroconsult**  
nahe. kompetent.

Gastroconsult AG  
Blumenfeldstrasse 20  
8046 Zürich  
www.gastroconsult.ch

SBC Treuhand AG  
Sandtrasse 8  
3014 Bern

# Eine/r von uns

## Bio.Bistro, Rägeboge Winterthur GmbH

**Das Bio.Bistro ist Teil des Rägeboge-Konzepts, das einen Ort schafft, an dem bewusstes Einkaufen und Genuss sich verbinden. Den Gästen werden täglich frisch zubereitete, saisonale Bio-Gerichte und -Getränke angeboten, die drinnen oder draussen genossen werden können. Alle Köstlichkeiten gibt es auch zum Mitnehmen.**

Der Rägeboge ist Winterthurs erste Adresse für qualitäts-, gesundheits- und umweltbewusste Konsumentinnen und Konsumenten. Alles fing 1982 in einer ehemaligen Altstadt-Garage an. Das kleine Bioläden übernahm damals eine Vorreiterrolle und entwickelte sich über die Jahre hinweg zu einem der grössten, weit über die Region hinaus bekannten und unabhängigen Bio-Fachgeschäft. Seit 2005 vereint der Rägeboge einen Bio.Markt, eine Natur.Drogerie und ein Bio.Bistro auf 550 Quadratmetern direkt beim Hauptbahnhof Winterthur. Das Sortiment umfasst über 10 000 Artikel, die frisch, fair, saisonal, regional und biologisch produziert beziehungsweise gehandelt sind. Bettina Hangartner leitet das Bio.Bistro und bestätigt: «Wir wollen, dass sich unsere Gäste und das Personal im Rägeboge wohlfühlen. Beim Einkauf im Bio.Markt, in der Natur.Drogerie oder beim Verweilen im Bio.Bistro – Wir möchten, dass Momente des Genusses erlebt werden können. Dabei setzen wir neben erstklassigen Bio-Produkten auf die persönliche und kompetente Beratung».

### Im einzigen Bio-Bistro von Winterthur

Ob Kaffee- und Teespezialitäten, Sandwiches, Salate, Suppen oder Patisserie: Das Bio.Bistro Team achtet konsequent auf bio-



*Bettina Hangartner*

logische Qualität, Ökologie und Fairtrade-Kriterien. Die Gäste suchen sich Frühstück, Lunch oder gesunde Snacks für Zwischendurch an der Theke aus und wählen dann, ob sie drinnen oder draussen sitzen möchten. Alles gibt es auch zum Mitnehmen. In der warmen Jahreszeit steigt die Lust auf Salat. Die Bio.Bistro-Salatbowle kann individuell aus verschiedenen, frisch zubereiteten Salaten zusammengestellt werden. Im Tagesangebot sind immer auch ein bis zwei Suppenkreationen. Dazu ein feines

Brötchen. Ausserdem sind die warmen Dinkel-Focaccia- oder Weizen-Sesam-Taschen gefragt. Sie können nach Belieben mit dreierlei Pesto, gegrilltem Gemüse, verschiedenen Käsesorten und Salat befüllt werden. Zum Schluss kommen sie in den Grill. Lange gab es die leckeren Crêpes nur samstags. Nun sind sie täglich in verschiedenen Variationen von süss bis herzhaft erhältlich. Neu im Angebot sind hausgemachte Kuchen und Wähen. ■



*Bio.Bistro in Winterthur*



# 6 Fragen an...

## Interview mit Bettina Hangartner

**Bettina Hangartner ist Bistro-Leiterin und Gastgeberin aus Leidenschaft. Sie bringt eine reiche Erfahrung als Wirtin, Event- und Bistrogastronomin mit und legt grossen Wert auf ein ansprechendes Angebot. Mit ihrem Bio.Bistro Team will sie die Gäste nicht nur satt sehen, sondern dafür sorgen, dass sie sich wohl fühlen.**

### Wie haben Sie die Zeit des Lockdowns und die Phase seit der Wiedereröffnung in Ihrem Betrieb erlebt?

Seit dem Lockdown ist es etwas Besonderes, den Kaffee auswärts zu trinken. Wir erfahren viel Dankbarkeit und Wohlwollen von unserer Kundschaft. Die Wiedereröffnung des Bio.Bistro geschah schrittweise über mehrere Wochen. Da der Lebensmittelladen geöffnet blieb, war die Nachfrage gross, das Bistro rasch zu öffnen.

### Was begeistert Sie an Ihrem Beruf?

Ich mag die Menschen und tue ihnen gerne etwas Gutes. Die vielen Stammkunden machen mich besonders glücklich. Im Rägeboge habe ich zudem die Möglichkeit, ausschliesslich biologische Produkte zu verwenden. Gerne überrasche ich mit feinen Kreationen.

### Was macht Ihren Betrieb einzigartig?

Der Rägeboge verbürgt sich für höchste Qualität und Nachhaltigkeit. Sämtliche Produkte sind ökologisch und klimafreundlich



Bettina Hangartner

hergestellt. Wenn immer möglich, werden regionale und saisonale Erzeugnisse bevorzugt. Wie setzen uns für sozial gerechte Arbeitsbedingungen ein, bei den eigenen Mitarbeitenden wie auch bei den Partnern und dem Zwischenhandel.

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

Das Standard-Dreigang-Menü ist out. Unsere Gäste wünschen leichte, gesunde Snacks und Mahlzeiten, die in einer kurzen Pause genossen werden können. Die Zutaten sollen lokal und biologisch produziert sein. Take away ist unabhängig von Corona sehr gefragt.

### Was würden Sie verändern, um die Rahmenbedingungen in der Gastronomie zu verändern?

Im Rägeboge wird ein sehr angenehmer und wertschätzender Umgang gepflegt. Die Be-

dingungen sind hier fair und es besteht kein Handlungsbedarf.

### Wo trifft man Sie in Ihrer Freizeit?

Die Bewegung in der Natur tut mir gut und auch das Familienleben mit meinen Enkeln. Ich tüftle gerne in meiner Küche.

### Warum sind Sie Mitglied von CafetierSuisse?

Ich schätze die fachliche Beratung. 2005 habe ich meine Wirteprüfung da abgelegt. Ich bin ehemaliges Vorstandsmitglied. Der Rägeboge ist als Unternehmen dabei. ■

**USP:** einziges Bio-Bistro in der Region

**Preis Kaffee Crème:** CHF 4.40  
(Bio- und Fairtrade)

**Preis Espresso:** CHF 4.40  
(Bio- und Fairtrade)

**Verkaufte Kaffees pro Tag:** 79 Kaffees

**Anzahl Mitarbeitende:** Bio.Bistro 5  
(4 Teilzeit)

**Sitzplätze:** 30

**Terrasse:** 20

### Bio.Bistro

Rägeboge Winterthur GmbH  
Rudolfstrasse 13  
8400 Winterthur  
www.raegeboge.com

# Kaffeewissen

## Fragen & Antworten zum Thema Mythen rund um den Kaffee

**Kaffee wird viel getrunken, als auch ebenso viel darüber erzählt wird. Vieles stimmt, vieles stimmt nicht. Zahlreiche Mythen und Halbwahrheiten ranken sich um das Thema. Wir haben nachfolgend einige oft verwendeten Aussagen auf ihren Wahrheitsgehalt überprüft.**

### 1. Kaffeesorten

- Guter Kaffee besteht ausschließlich aus Arabica-Kaffee!
- **Antwort: Falsch**

*Erklärung:* Es gibt zwei Kaffeesorten, die für den Weltmarkt von Bedeutung sind, Arabica- und Robusta-Kaffee. Von beiden gibt es gute und schlechte Qualitäten. D. h. es gibt auch hervorragende Robusta- aber ebenso äußerst schlechte Arabica-Kaffees.

Ob einem der Robusta-Kaffee schmeckt, ist wiederum ein ganz anderes Thema.

- Robusta-Kaffee gehört in keinen Espresso!
- **Antwort: Falsch**

*Erklärung:* In vielen Espresso-Blends – vor allem in Espresso aus Italien – findet man sowohl Arabica- als auch Robusta-Bohnen. Eine gute Mischung (Blend) soll harmonisch und ausgeglichen sein. Vergleichbar mit Wein-Cuvées wird daher Robusta-Kaffee gerne in einer Esspressomischung wegen seines gehaltvollen Körpers, der besseren Crema und den gewünschten Bitternoten eingesetzt. Der Arabica wiederum bringt meist die Finesse, die Frucht und die feinen Säuren in die Ehe mit.

### 2. Röstung/Inhaltsstoffe

- Dunkel gerösteter Kaffee enthält mehr Koffein!
- **Antwort: Falsch**

*Erklärung:* Der Koffeingehalt der Bohnen ist unterschiedlich, Arabica-Kaffee hat weniger Koffein als Robusta-Kaffee. Der Koffeingehalt in der Tasse ist auch von der Extraktionszeit abhängig, je länger der Kontakt mit dem heißen Wasser, desto mehr Koffein. Allerdings ist das Koffein schon in der Bohne enthalten und man kann es nicht einfach hinein- oder wegrösten. Generell ist es aber eher umgekehrt, durch das intensive Rösten nimmt der Koffeingehalt (unwesentlich) prozentual ab, was wiederum mit dem Gewichts- bzw. Feuchtigkeitsverlust der Bohne zu tun hat.

- Säure ist im Kaffee unerwünscht!
- **Antwort: Falsch**

*Erklärung:* Feine Säuren sind für ein abgerundetes Geschmacksbild unerlässlich. Hat ein Kaffee keine feine Säure, dann schmeckt er meist flach und schal. Daneben gibt es auch unerwünschte Säuren im Kaffee, die jedoch nicht alle durch die Röstung entste-



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

hen. Auch darf eine feine Säure nicht mit der unangenehmen Aromaeigenschaft «sauer» verwechselt werden – zu kurz gerösteter, sehr heller Kaffee kann z. B. oftmals unangenehm sauer schmecken.

### 3. Sensorik

- Je mehr Crema, desto besser der Kaffee!
- **Antwort: Stimmt nur teilweise**

*Erklärung:* Die Crema kann ein Indikator für eine gute Kaffee-Qualität sein, muss aber nicht. Robusta- Kaffee z. B. erzeugt mehr Crema als Arabica, Vollautomaten erzeugen ebenfalls mehr, aber auch eine andere (weniger dichte) Art von Crema als bei Siebträgermaschinen. Ganz frisch gerösteter Kaffee, der noch nicht «ausgegast» ist, erzeugt die meiste Crema.

- Kaffee enthält mehr Aromen als Wein!
- **Antwort: Stimmt nur teilweise**

*Erklärung:* Quantitativ stimmt das, weil bisher knapp an die 1000 Aromen im Kaffee identifiziert wurden, beim Wein aber nur ca. 500. Andererseits machen aber nur ca. 25 Aromen den Kaffee zu dem, was er ist. Beim Wein sind dies jedoch mehr Aromen, schon aufgrund der viel höheren Zahl an Varietäten und zum anderen als Resultat einer langen Kette biochemischer, önologischer und weinbaulicher Vorgänge.





#### 4. Gesundheit

- Kaffee ist gesund – Kaffee ist ungesund!
- **Antwort: Beides stimmt nicht**

*Erklärung:* Generell ist weder gesund noch ungesund eine gute Beschreibung für Kaffee. Man trinkt Kaffee, weil er guttut, anregt, wachhält oder einfach nur gut schmeckt. Kaffee ist in normalen Mengen genossen (ca. 4–6 Tassen pro Tag) für den menschlichen Körper völlig unbedenklich also nicht ungesund. Andererseits ist Kaffee auch nicht auf eine Ebene mit lebensnotwendigen Substanzen, wie z. B. Vitaminen oder Spurenelementen zu stellen, dennoch kann man Kaffee zweifelsohne als «wohltuend» bezeichnen, zumal sich zahlreiche positive Effekte für das Wohlbefinden ergeben können.

- Kaffee macht den Körper sauer!
- **Antwort: Falsch**

*Erklärung:* Ein saurer Stoffwechsel belastet den Körper, viele Produkte (Wurst, Fleisch,

Weißmehlprodukte, u. v. m.) sind «sauer», andere wie Gemüse, Salat, Obst oder Kartoffel wirken basisch. Lange Zeit galt Kaffee als säurebildend, dies stimmt jedoch nicht, vom gesamten Organismus hergesehen, wirkt Kaffee leicht basisch.

#### 5. Milch

- Milchschaum entsteht durch Fett!
- **Antwort: Stimmt nur teilweise**

*Erklärung:* Milchschaum entsteht, wenn die Eiweiß- und Fettmoleküle mit Luft durchgemischt werden, wobei das Eiweiß für die Stabilität des Schaumes maßgeblich ist. Fett ist Geschmacksträger und sorgt für die Cremigkeit. Die Porengröße des Schaumes ist darüber hinaus auch von Temperatur der Milch (Ausgangsmaterial und während der Zubereitung) bzw. von der Dauer des Schäumens abhängig. Je höher der Fettgehalt ist, desto cremiger wird der Schaum. Zu empfehlen ist eine Vollmilch mit 1,5 bis 3,5% Fett und einem Eiweißgehalt von 3,1–3,5% in der Milch.

- H-Milch schäumt am besten!
- **Antwort: Falsch**

*Erklärung:* Ob Sie H-Milch verwenden oder Frischmilch bleibt letztendlich eine Sache des – «guten» – Geschmacks. Dass die H-Milch leichter zum Schäumen ist, dürfte ein Insider-Tipp sein, unter Leuten, die die Milch nicht richtig schäumen können. Generell macht eine Frischmilch immer Sinn bzw. liefert sie das frische und natürliche Aroma der Milch. Wenn Sie es selbst nicht unterscheiden können, dann fragen Sie Ihre Gäste, viele Menschen können den Nachgeschmack der H-Milch ganz genau und sofort herauschmecken. Der einzige Grund H-Milch zu verwenden liegt letztendlich in der Logistik bzw. auf eine längere Lagerfähigkeit außerhalb eines Kühlhauses zurückgreifen möchte.

#### 6. Aufbewahrung

- Kaffeebohnen halten im Kühlschrank (-haus) besser!
- **Antwort: Falsch**

*Erklärung:* Der Kühlschrank ist der denkbar schlechteste Ort, wo Kaffeebohnen aufbewahrt werden sollten. Die Bohnen nehmen einerseits die Feuchtigkeit auf, aber auch andere Gerüche. Kaffee ist am besten dunkel, trocken und luftdicht aufzubewahren – bei gemäßigter Raumtemperatur. Darüber hinaus ist Kaffee kein Lager- sondern ein Frischeprodukt. ■

#### 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)



# 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 Kaffee-Konzept für jede Art von Betrieb zu entwickeln und das betriebswirtschaftliche Potential von Kaffee gewinnbringend einzusetzen.

Die Ausbildung zum Kaffee-Sommelier wird durch die Ausbildungsförderung des L-GAV unterstützt: Für Arbeitgeber/innen und Arbeitnehmer aus zwingend dem L-GAV unterstellten Betrieben werden 80 % der Kurskosten durch den L-GAVs übernommen. 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 Kaffeewissen, während an den anderen drei Kurstagen betriebswirtschaft-

liche Grundlagen, Verkaufsförderung und die Entwicklung eines

Kaffee-Konzepts 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 Kaffee-Konzept und können dieses nach Innen und Aussen kommunizieren.

### Kosten:

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

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

Für den Herbstkurs 2020 wird weiter geplant und es sind nur noch wenige Plätze verfügbar – jetzt anmelden!  
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:** noch offen

### Herbst 2021

**Kurstage 1 & 2:** Dienstag/Mittwoch, 14./15. September 2021 (ZH oder St. Gallen)

**Kurstage 3 & 4:** Dienstag/Mittwoch, 28./29. September 2021 (ZH oder St. Gallen)

**Kurstage 5 & 6:** Mittwoch/Donnerstag, 14./15. Oktober 2021 (ZH oder St. Gallen)

**Prüfungstag:** noch offen

[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. (ggf. abzüglich der möglichen Förderung von 80 % durch den L-GAV)

### 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. ■





# Schweizer Röstler des Jahres 2020

Schweizer Röstler des Jahres 2020 ist Turm Kaffee aus St. Gallen. Seit einem Vierteljahrtausend zelebriert das Familienunternehmen das Rösten und Zubereiten von Kaffee auf höchstem Niveau – und geht dabei seinen ganz eigenen Weg.

Mit Bravour manövriert ein aktuell 40-köpfiges Team durch die Qualitätsansprüche und Vorlieben der Kaffeetrinker. Nicht zuletzt überzeugte die Jury, dass Genuss und Handwerk stets einen gekonnten Spagat zwischen Tradition und Innovation hinlegen. "Turm Kaffee ist zwar die älteste Rösterei der Schweiz, altbacken sind wir aber nicht. Bei uns trägt die jahrhundertlange Erfahrung zu unserer Kompetenz bei.", erklärt Geschäftsführer Roger Bähler.

"Es arbeitet bereits die vierte Familiengeneration im Unternehmen. Ich selbst bin vor 15 Jahren genau zum richtigen Zeitpunkt eingestiegen. Die SCA kam gerade nach Europa und das Kapsel-Geschäft begann die Kaffebranche zu revolutionieren. Das wirkte sich auch auf die Bedürfnisse der Konsumenten aus.", so Bähler.

Bähler weiss, dass seine Kunden bewusster konsumieren und sich wieder mehr nach einer persönlichen Note sehnen. "Unser Schlüssel zum Erfolg ist neben



ehrlichen Produkten, die halten, was sie versprechen auch Empathie. Wer unseren Kaffee mit geschlossenen Augen genießt, soll mit den Füßen im Ursprung stehen."

## Emotionen im Fokus der Qualität

Da sich die Branche laufend verändert, strebt der CEO an, immer einen Schritt voraus zu sein. Dazu gehört sich mit dem Kaffeetrinker von morgen zu beschäftigen. "Wir haben Mut zum Risiko und blicken über den Tellerrand hinaus. Da eine Vielzahl der Konsumenten mit Attributen wie Säure und Körper überfordert sind, vermitteln wir Eigenschaften der Kaffees vermehrt über Emotionen."

Bewusster Einkauf und respektvoller Umgang mit dem Produkt sind Prunkstücke der Unternehmensphilosophie. Doch der Nachhaltigkeitsgedanke wird gleichermaßen bei anderen Faktoren der Wertschöpfungskette verfolgt. "Auch unser Packaging unterliegt einer strengen Qualitätskontrolle. Da hinterfragen wir die Barriereleistung für den Aromaschutz ebenso wie die Werkstoffe selbst."

Über die Auszeichnung freut sich Bähler. Auf den Lorbeeren ausruhen wird er sich deswegen jedoch nicht. "Grundsätzlich ist das der Dank jahrelanger harter Arbeit. Wir schätzen die Anerkennung sehr – dennoch beginnen wir morgen wieder bei null. Das ist wie beim Skifahren in der Schweiz. Erfolge werden gefeiert, aber am nächsten Tag stehen alle wieder am Start. Ganz nach dem Motto, nicht vergessen was du kannst, aber immer hinterfragen was du morgen brauchst."



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

Turm Handels AG  
Martinsbruggstrasse 90  
9016 St. Gallen

Eine besonders grosse Nachfrage erhalten unsere hochwertigen Single Origins sowie unser hauseigener Cold Brew Coffee Gin - der erste seiner Art!

T +41 71 288 17 35  
www.turmkafee.ch



Weiterbildung Arbeitsrecht: .....

# L-GAV - Arbeitsrecht im Gastgewerbe!

**Damit L-GAV und Arbeitsrecht nicht zum Stolperstein werden.**

Für sozialkompetente Unternehmerinnen & Unternehmern ist Fachwissen im Bereich Arbeitsrecht eine zentrale Voraussetzung, um Konflikte mit Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern oder der L-GAV Kontrollstelle zu vermeiden.

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

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

**Machen Sie sich mit CafetierSuisse schlau im Thema Arbeitsrecht.**

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

**Datum/Zeit:** **Dienstag, 27. Oktober 2020, 13.00 bis 16.30 Uhr**

**Ort:** **CafetierSuisse-Geschäftsstelle**, Bleicherweg 54, 8002 Zürich

**Kursleitung:** **Johanna Bartholdi**

**Zielgruppe:** Betriebsinhaber, Betriebsleiter oder Kadermitarbeiterinnen und Kadermitarbeiter, die sich dieses Fachwissen aneignen möchten oder die rechtlichen Vorgaben kennen müssen.

**Kurskosten:** Fr. 50.00 pro Person für CafetierSuisse-Mitglieder  
Fr. 100.00 für Nichtmitglieder (inkl. Kursunterlagen & Getränken)  
(maximal 10 Teilnehmer/innen)

**Jetzt sofort anmelden! Anmeldeschluss:** 19. Oktober 2020

Ich nehme teil:  **Kurs**, Zürich, 27. Oktober 2020

Betrieb \_\_\_\_\_

Name \_\_\_\_\_

Vorname \_\_\_\_\_

Strasse \_\_\_\_\_

PLZ/Ort \_\_\_\_\_

E-Mail \_\_\_\_\_

*Diese Anmeldung ist obligatorisch. Bei einer kurzfristigen Absage der Teilnahme behält CafetierSuisse sich die Verrechnung der Kurskosten vor.*

**Per Fax an:** 044 201 68 77 · Telefon 044 201 67 77

**Per E-Mail an:** m.maendli@cafetier.ch · www.cafetier.ch

**Per Post an:** CafetierSuisse, Bleicherweg 54, 8002 Zürich

**CafetierSuisse®**  
Individuelle Gastronomie



# Kurz notiert

## Neues aus der Gastronomie

### Schweizer Röster des Jahres 2020

Turm Kaffee ist «Schweizer Röster des Jahres 2020». Die hohe Qualität der angebotenen Kaffees, das gesamte Dienstleistungspaket, der Kundenservice sowie die Nachhaltigkeit im Einkauf des Rohkaffees überzeugte eine unabhängige Fachjury des Crema Magazins. Die Auszeichnung zum «Schweizer Röster des Jahres 2020» ist eine der höchsten Ehrungen in der deutschsprachigen Kaffee- und Rösterszene. Turm Kaffee folgt bei dieser Auszeichnung auf die Blaser Café AG und CafetierSuisse freut sich, diese Röstereien zum Kaffeenetzwerk des Verbandes zählen zu dürfen.

### Tourismusverbände gegen Kündigungsinitiative

Neun Verbände der Tourismusbranche sprechen sich gegen die Kündigungsinitiative der SVP aus, über die am 27. September abgestimmt wird. Neben den Gastroverbänden gehört auch HotellerieSuisse zum Komitee «Neun zur Kündigung – ja zum Schweizer Tourismus». Gute Beziehungen zur EU seien für den Schweizer Tourismus und Standort von grundlegender Bedeutung.

### Wechsel an der Spitze der Gastroconsult AG

Der Vorsitzende der Geschäftsleitung und Delegierte des Verwaltungsrats, Jakob Huber, wird den Vorsitz der Geschäftsleitung

Gastroconsult AG aus persönlichen Gründen per 30. September 2020 abgeben. Jakob Huber war insgesamt 14 Jahren sehr geschätztes und erfolgreiches Mitglied der Geschäftsleitung der Gastroconsult AG, anfänglich als Leiter der Region Ost und gleichzeitig Direktor des Sitzes Zürich, seit dem 1. Oktober 2011 als Gesamtleiter. Der Verwaltungsrat der Gastroconsult AG hat Herrn Enzo Pontoriero, dipl. Wirtschaftsprüfer, BSc of Science in Betriebsökonomie, einstimmig zum neuen Vorsitzenden der Geschäftsleitung der Gastroconsult gewählt. ■

## Swissmilk Milchlösli

### Partner gesucht für die Wochen der Schweizer Milch 2020

Swissmilk organisiert von September bis November die Wochen der Schweizer Milch, welche sich vor Allem an Familien richten sollen. Dazu gehört das Verteilen von Milchgetränken in Schweizer Einkaufszentren. Hauptattraktion ist ein Wettbewerb «Milchlösli», die an diesen Ständen, aber auch sonst schweizweit in Läden, Gastronomiebetrieben, in Schaukäsereien, Hofläden, Bergbahnen, und weiteren Partnern verteilt werden.

So viel sei verraten: Es gibt nur Gewinner, denn jedes Los nimmt an der Hauptverlosung teil und bringt möglicherweise sogar einen Sofortgewinn.

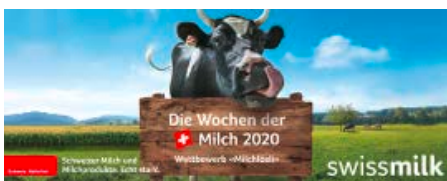
In der Hauptverlosung gibt es verschiedenste Preise zu gewinnen: Schifffahrten, Besuche im Kletterpark, Restaurantbesuche und vieles mehr. Der Hauptpreis sind Bikes von «Thömus» für die ganze Familie im Betrag von 10 000 Franken. Jedes Los enthält einen Code, der auf [swissmilk.ch](http://swissmilk.ch) eingegeben werden kann.

### Weitere Partner gesucht

Für diese Aktivität sucht Swissmilk Preise für die Hauptverlosung und weitere Partner, welche mit Swissmilk die Milchlösli Ihren Kunden schenken möchten. Auch die teilnehmenden Partner werden belohnt. Swissmilk verschenkt total zehn Tagesevents (Ausflug, Restaurantbesuch, etc.).

Eineinhalb Millionen Milchlösli werden so von September bis November verteilt. Beworben werden die Wochen über die eigene Webseite, über Newsletter, über Facebook und Instagram. Die Verlosungen erfolgen Mitte Dezember.

Firmen, die als Partner mitmachen möchten, melden sich bei Gaëlle Grosjean, Projektleiterin Events & Gastronomie, [gaelle.grosjean@swissmilk.ch](mailto:gaelle.grosjean@swissmilk.ch), Tel 031 359 57 81, Mobil 079 367 92 44. ■



# Service/Rechtsfragen

## Aktuelle Information zur Kurzarbeit, Stellenmeldepflicht, Geschäftsmieten

### Kurzarbeitsentschädigung

Gemäss SECO-Weisung Nr. 8 vom 1. Juni 2020 gibt es vier Fälle, bei denen die Arbeitslosenstellen die Kurzarbeit weiterhin entschädigen:

1. Der Betrieb kann aufgrund der weiterhin geltenden Massnahmen (z.B. Tischabstände) nur einen Teil der Arbeitnehmenden beschäftigen. Der Arbeitsausfall ist auf behördliche Massnahmen zurückzuführen.
2. Der Betrieb kann aus wirtschaftlichen Gründen nur einen Teil der Arbeitnehmenden beschäftigen. Der Arbeitsausfall ist auf die wirtschaftlichen Folgen der Pandemie zurückzuführen.
3. Der Betrieb muss geschlossen bleiben, kann die Verhaltens- und Hygienemassnahmen unmöglich umsetzen oder bei der Wiedereröffnung ist der Verlust grösser als bei vorübergehender Schliessung. Der Betrieb muss dies plausibel darlegen können.
4. Der Betrieb muss geschlossen bleiben als indirekte Folge der noch bestehenden behördlichen Massnahmen. Der Nachweis der indirekten Folge ist zu erbringen.
  - Betriebe, die ab Mai mehr als 85% Ausfallstunden über Kurzarbeit abrechnen, sollen entsprechend der SECO-Weisung angeschrieben und um eine plausible Begründung gebeten werden.
  - Ab dem 1. September 2020 fällt der Anspruch für Mitarbeiter/innen mit befristeten Arbeitsverträgen und für Mitarbeiter/innen mit Arbeitsverträgen auf Abruf (mit Schwankung von mehr als 20%) weg.
  - Ausserdem hat der Arbeitgeber die monatliche Karenzfrist (Selbstbehalt) wieder selber zu tragen.

### Kurzarbeit nach dem 31. August 2020:

Fortführung der Kurzarbeit früh genug anmelden:

- Seit dem 1. Juni 2020 gilt wieder eine Voranmeldefrist von 10 Tagen.
- Wenn die Kurzarbeit bisher nur für drei Monate bewilligt wurde, sollte bei der kantonalen Amtsstelle nachgefragt oder eine Korrektur auf sechs Monate beantragt werden (mit der «COVID-19 Verordnung Arbeitslosenversicherung» galt eine automatische Bewilligungsdauer von sechs Monaten).
- Neu ist die Bewilligungsdauer wieder auf drei Monate reduziert worden. Wenn mehr als drei Monate bezogen wurden, endet die Gültigkeit dann am 31. August 2020 und es muss im August mit mindestens 10 Tagen Vorlaufzeit eine erneute Voranmeldung zur Weiterführung der Kurzarbeit eingereicht werden. Nur so kann ein nahtloser Übergang der Kurzarbeitsentschädigung erreicht werden.

### Stellenmeldepflicht

Der Bundesrat hat entschieden, die Stellenmeldepflicht per 8. Juni 2020 wieder einzuführen. Die für 2020 erstellte Liste der meldepflichtigen Berufsarten bleibt in Kraft. Dort aufgeführte Berufsarten müssen bei einer Stellenausschreibung zuerst beim RAV angemeldet werden.

### Geschäftsmieten

Betriebe, die wegen des Lockdown schliessen mussten (Retail, Dienstleister, Gastronomie: 17. März–11. Mai 2020) oder nur noch Notfälle behandeln durften (Zahnärzte, Physiotherapie-Praxen), erhalten einen Mietzinserslass von 60%. Den verbleibenden Rest von 40% und die Nebenkosten müssen die Mieter begleichen. Dies entschied der Ständerat am 8. Juni 2020 hauchdünn mit 20:19 Stimmen. Der Bundesrat hat einen Gesetzentwurf vorbereitet, die Vernehmlassung läuft bis 4.8.2020

### Regelung während Lockdown:

Die Regelung gilt für Nettomieten bis zu 20000 Franken im Monat. Bei einem Net-

tomietzins zwischen 15000 und 20000 Franken können Mieter wie auch Vermieter auf diese Regelung verzichten.

Bereits getroffene Vereinbarungen zwischen den Mietparteien wie auch die kantonalen Modelle behalten ihre Gültigkeit. Ohne Vereinbarung oder kantonale Regelung gilt die 60/40-Regel.

Bis die Regelung in Kraft tritt, wird es allerdings noch einige Monate dauern. Der Bundesrat muss nun ein entsprechendes Gesetz ausarbeiten und das Parlament hat über das konkrete Gesetz zu entscheiden. Das wird laut Bundesrat mindestens bis zur Dezembersession 2020 dauern. Mit fortdauernder Opposition der Immobilienverbände ist zu rechnen, weshalb das Zustandekommen des Gesetzes offen ist.

Aus juristischer Sicht müsste gemäss zahlreichen Experten die Miete während der Zwangsschliessung um bis zu 100% erlassen werden. Der parlamentarische Entscheid stellt einen politischen Kompromiss dar, der die Ausfälle der zwangsgeschlossenen Betriebe bei weitem nicht ausgleicht, doch immerhin Planungssicherheit schafft. Zudem werden langwierige Gerichtsverfahren vermieden.

Noch fehlt dem Parlamentsentscheid die Rechtskraft. Das Scheitern des Gesetzes ist ebenso möglich wie anderslautende Gerichtsurteile. Denjenigen Mietern, die rasch Klarheit über die Miete während des Lockdown wünschen, empfehlen wir, dem Vermieter proaktiv eine Vereinbarung vorzuschlagen. Darin sind der Erlass von 60% der Nettomiete und die Zahlung von 40% der Miete plus Nebenkosten durch den Mieter während des Lockdown festzuhalten. Dieses Vorgehen empfehlen wir auch bei Mieten über CHF 20000 pro Monat. Denn der Entscheid könnte bei Standorten mit teurerer Miete zumindest eine Signalwirkung

entfalten. Einige Kantone beteiligen sich übrigens für eine gewisse Zeit finanziell an der Miete, soweit sich Mieter und Vermieter auf die diesbezüglichen Rahmenbedingungen einigen. Solche Modelle sind wegen der Beteiligung des Kantons häufig für beide Vertragsparteien vorteilhafter als das kommende Bundesgesetz.

**Regelung nach dem Lockdown:**

Der Erlass von 60% betrifft bloss die Zeit des Lockdown. Für die Zeit nach der Öff-

nung (für die meisten Geschäftsmieter ab 11. Mai 2020) kommt es auf die Auswirkungen der Corona-Krise auf den Mieter und den Standort an. Ist der Umsatz wegen Corona eingebrochen und/oder schränken Schutzkonzepte den Betrieb wesentlich ein, so kann sich eine Vertragsanpassung rechtfertigen, sei es bei der Höhe des Mietzinses, der Dauer des Vertrages oder den Öffnungszeiten. Dies aufgrund des Mietrechts und weil sich die entscheidenden Umstände änderten, welche bei Vertragsschluss

die Grundlage bildeten. Die Beeinträchtigungen sind dem Vermieter so rasch wie möglich mitzuteilen, wie es das Mietrecht verlangt. Zudem ist der Vermieter zu informieren, dass Mietzahlungen unter dem Vorbehalt der Rückforderung und Verrechnung erfolgen (Quellen: Rechtsdienst Gastro-Suisse, Verband der Geschäftsmieter). ■

Anzeige

CafetierSuisse®  
individuelle Gastronomie

SAVE THE DATE

Donnerstag,  
1. Oktober  
2020

5

ab 14.00 Uhr  
im KOSMOS  
in Zürich

KAFFEE  
TAGUNG

cafetier.ch/kaffeetagung

# Quellenregister

## CafetierSuisse-Partnerfirmen

### Kaffee

#### **Blaser Café AG**

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

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

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

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

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

#### **Illycafé AG Kaffeerösterei**

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

#### **Nestlé Professional**

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

#### **Rast Kaffee Gourmet Rösterei**

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

#### **Stoll Kaffee AG**

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

#### **Turm Handels AG**

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

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

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

### Mineralwasser, Säfte, Tee

#### **Nestlé Waters Suisse S. A.**

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

#### **Rivella AG – Michel Säfte**

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

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

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

#### **Zamba Fruchtsäfte AG**

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

### Kaffeemaschinen

#### **Cafina AG**

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

#### **Schaerer AG**

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

### Lebensmittel

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

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

#### **Florin AG**

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

#### **frigemo ag**

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

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

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

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

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

#### **Pistor AG**

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

### Lebensmittel-Labor

#### **Labor Zollinger AG**

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

### Kältetechnik

#### **ER Kältetechnik AG**

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

# Termine

## CafetierSuisse

### Dienstleistungen

#### AHV/BVG-Versicherung

##### Ausgleichskasse panvica

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

#### Basler Versicherung AG

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

#### beck konzept ag

Gewerbezone 82, 6018 Buttisholz  
Tel. 041 929 60 30 / Fax 041 929 60 31  
info@beck-konzept.ch

#### GastroConsult AG

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

#### GastroConsult AG

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

#### Innova Versicherungen

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

#### Schweizer Lunch-Check

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

#### SWICA Gesundheitsorganisation

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

### CafetierSuisse Termine 2020

#### Generalversammlungen CMZ, ZCV

Seminarhotel ARTE, Olten:  
Montag, 7. September 2020, Vormittag

#### Delegiertenversammlung 2020

Seminarhotel ARTE, Olten:  
Montag, 7. September 2020, Nachmittag

#### Kaffeetagung by CafetierSuisse

Zürich, Kosmos: 01.10.2020

#### Tag des Kaffees

Schweiz: 01.10.2020

#### Medienkonferenz 2020

Zürich: 7. Dezember 2020

### Kurse: Arbeitsrecht und Arbeitssicherheit

#### L-GAV-Kurse 2020

Zürich, CafetierSuisse:  
27.10.2020, 13.00–16.30 Uhr

#### KOPAS-Kurse 2020

Zürich, Affoltern: 25.08.; 01.10.; 30.11.2020  
Jeweils 08.30–16.30 Uhr

### Café-Touren by CafetierSuisse 2020

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

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

### Kaffee-Sommelier 2020

#### Kaffee-Sommelier (Herbst)

**Kurstage 1 & 2:** Montag/Dienstag,  
14./15. September 2020

**Kurstage 3 & 4:** Dienstag/Mittwoch,  
29./30. September 2020

**Kurstage 5 & 6:** Donnerstag/Freitag  
15./16. Oktober 2020

**Prüfungstag:** Freitag, 13. November 2020

### 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:** noch offen

#### Kaffee-Sommelier (Herbst 2021)

**Kurstage 1 & 2:** Dienstag/Mittwoch,  
14./15. September 2021 (ZH oder St. Gallen)

**Kurstage 3 & 4:** Dienstag/Mittwoch,  
28./29. September 2021 (ZH oder St. Gallen)

**Kurstage 5 & 6:** Mittwoch/Donnerstag,  
14./15. Oktober 2021 (ZH oder St. Gallen)

**Prüfungstag:** noch offen

SCHWEIZER LUNCH-CHECK  
DIE LECKERSTE WÄHRUNG DER SCHWEIZ.



Schweizer Lunch-Check unterstützt das Weiterbildungsangebot von CafetierSuisse.

Reservieren Sie Kurse für sich  
oder Ihre Mitarbeitenden:

CafetierSuisse  
Bleicherweg 54, 8002 Zürich  
Tel. 044 201 67 77  
E-Mail: [info@cafetier.ch](mailto:info@cafetier.ch)

# Regionalpartner CMZ



beck konzept ag  
Gewerbezone 82  
6018 Buttisholz  
Tel. 041 929 60 30  
www.beck-konzept.ch



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



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



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



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

# Regionalpartner ZCV



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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