



*Cafetier***Suisse**[®]

Individuelle Gastronomie

Schweizer
Cafetier Verband
Bleicherweg 54
8002 Zürich
T 044 201 67 77
F 044 201 68 77
info@cafetier.ch
www.cafetier.ch

MEDIENMAPPE

der Jahresmedienkonferenz vom 14. Dezember 2009

Für ergänzende Auskünfte wenden Sie sich bitte an:

Schweizer Cafetier Verband

Hans-Peter Oettli, Zentralpräsident

Leiter Gastronomie Migros-Genossenschafts-Bund

Tel. 044 277 29 79, 079 445 44 74

hans-peter.oettli@mgb.ch

Cafés
Café-Konditoreien
Take Aways
Bars
Lounges
Bistros
Restaurants

Johanna Bartholdi, Geschäftsführerin

Bleicherweg 54, 8002 Zürich

Tel. 044 201 67 77, FAX 044/201 68 77

j.bartholdi@cafetier.ch

1. Entwicklung des Preises von Café crème im Jahr 2009

Hans-Peter Oettli, Zentralpräsident SCV

Seit über 22 Jahren erhebt der Schweizer Cafetier Verband regelmässig die tatsächlich angewandten Verkaufspreise für ein Café crème in der deutschsprachigen Schweiz (inkl. französischer Teil des Kantons Bern) bei Cafés, Cafeterias, Café-Bäckereien und Café-Bistros. Erstmals seit vielen Jahren ist der gesamtschweizerische Anstieg (BFS) höher ausgefallen als für die vom SCV erfassten Daten in der Deutschschweiz. Dies ist ein Ausdruck des latenten Nachholbedarfs.

Resultate 2008/2009Ø	2008	Ø 2009	tiefst	höchst
Stadt Zürich	4.08	4.11	3.40	5.30
Stadt Winterthur	3.86	3.95	3.50	5.30
Kanton Zürich (Rest)	3.82	3.91	3.50	4.20
Kanton Aargau	3.80	3.83	3.50	4.20
Kanton Basel Stadt	3.93	3.97	3.50	4.70
Ostschweiz	3.72	3.79	3.00	4.50
Zentralschweiz	3.84	3.90	3.50	4.40
Kanton Bern	3.65	3.70	3.30	4.50
Kanton Bern (Romandie)	3.68	3.72	3.50	3.70

Der Preis für ein Café Crème ist in der Deutschschweiz im Jahr 2009 auf einen Durchschnitt von Fr. 3.89 (Vorjahr Fr. 3.86 + 0.78 %) angestiegen.

Gemäss dem Bundesamt für Statistik beträgt der durchschnittliche Preis für ein Café crème in der ganzen Schweiz Fr. 3.79 (2008: Fr. 3.74 + 1.34 %), jeweils Stand September).

Im 2009 haben über die Hälfte der Betriebe den Preis unverändert belassen (54.04 %), 42.73 % haben grossmehrheitlich um 10 Rappen, ausnahmsweise mehr, aufgeschlagen und 3.23 % haben sogar einen Preisabschlag vorgenommen

Wie setzt sich eigentlich der Kaffeepreis zusammen?

Löhne (Service- und Serviceleitung, Buffet, Office)	55,5 % ¹⁾
Fixe Unkosten (Finanzkosten- und Anlagekosten, Amortisation der für Café crème notwendigen Maschinen und Mobiliar, Mietzins, MwSt.)	17,9 %
Allg. Unkosten (Anteil an Wärme, Licht, Wasser, Abwasser, Werbung, Verbrauchsmaterial, Gebühren)	13,3 %
Warenaufwand	7,6 %
Ersatz (Bruch und Verlust)	1,8 %
Direkte Unkosten (Service-Abos, Reinigung, Unterhalt, Reparaturen)	2,2 %
Reingewinn	1,7 %

¹⁾ Inkl. Eigenlohn

Quelle: Betriebsbuchhaltungen von kaffeelastigen* Betrieben, Durchschnittswerte, Stand 2008; *als „kaffeelastig“ werden Betriebe bezeichnet, welche vom Gesamtumsatz mindestens 20 % mit Kaffee (warme Getränke) erwirtschaften. Im Durchschnitt beträgt dieser Anteil gemäss oben stehender Statistik 28,7 %.

Kaffeepreisentwicklung 1990 – 2009 (Statistik SCV)

1990	2.42	1997	3.14	2004	3.54
1991	2.64	1998	3.15	2005	3.57
1992	2.72	1999	3.26	2006	3.64
1993	2.82	2000	3.30	2007	3.71
1994	2.85	2001	3.32	2008	3.86
1995	3.12 (Einf. MwSt.)	2002	3.43	2009	3.89
1996	3.14	2003	3.49		

Schweizer bleiben Kaffeevieltrinker

Der Kaffeekonsum in Tassen* pro Einwohner/Jahr – im Vergleich mit einigen europäischen Ländern und den USA .

Land	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
Finnland	1565	1599	1639	1712	1774	1727	1737	1832
Norwegen	1374	1338	1319	1372	1392	1351	1445	1339
Schweden	1219	1196	1139	1202	1110	1250	1187	1214
Österreich	1091	1002	835	1094	848	652	889	953
Schweiz	1056	938	1081	895	1211	995	1107	1237
Deutschland	989	946	1001	1062	837	951	922	980
Italien	781	770	811	800	806	821	859	877
USA	607	608	642	645	570	581	608	605
GB	328	313	317	350	310	424	397	437

Quelle ICO

Preisentwicklung 2010

Die sehr vorsichtige Preispolitik im 2009 bewirkt, dass der vorhandene Nachholbedarf wiederum grösser geworden ist. Rein betriebswirtschaftlich betrachtet, müssten die meisten Betriebe den Preis anheben.

Es wird darauf hingewiesen, dass die Preisgestaltung und Preiskalkulation die Angelegenheit eines jeden einzelnen Cafetiers ist.

2. Alkohol-Testkäufe im Gastgewerbe und im Detailhandel

Johanna Bartholdi, Geschäftsführerin SCV

Sowohl das Alkoholgesetz, wie die Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) und die kantonalen Gastgewerbegesetze verbieten die Abgabe von Spirituosen (gebrannte Wasser) an unter 18-jährige und sprechen ein komplettes Alkoholverbot für unter 16-jährige aus. Verschiedene Institutionen und Gremien führen in einigen Kantonen sogenannte Testkäufe durch (Blaues Kreuz, Beratungsstelle für Suchtfragen, Polizei etc.).

Was bewirken Testkäufe?

Es ist unbestritten, regelmässig durchgeführte Testkäufe haben eine präventive Wirkung. Musste man im 2003 bei Testkäufen noch feststellen, dass trotz Verbot in 60 % der Fälle dennoch Alkohol an Jugendliche abgegeben wurden, sank dieser Anteil im Jahr 2007 auf 30 %.

Dieser immer noch hohe Anteil wird aber nicht durch das Gastgewerbe verursacht, sondern durch Verkäufe an Kiosken (47.3 %), Vereinsanlässe (31.1 %), Kleinläden (31.0 %), Ladenketten (30.5 %), Imbiss + Take aways (27.6 %) und Tankstellenshops (25.9 %).

Das Gastgewerbe folgt mit 23.3 % für Restaurants und Cafés und mit 22.4 % in Bar und Pubs.

Testkäufe mit Lockvögeln?

Die Zulässigkeit von Alkoholtestkäufen ist in der Rechtslehre umstritten. Das Kantonsgericht Baselland fällte am 10. Februar 2009 ein wegweisendes Urteil. Es bezeichnete Alkoholtestkäufe als unzulässige verdeckte Ermittlungen.

Es ist aber nicht diese rein formale Betrachtung, welche dem SCV Sorge bereitet, sondern die Auswahl der Betriebe. Es ist unverhältnismässig, wenn gastgewerbliche Betriebe, welche keine Jugendlichen zu ihrer Kundschaft zählen, in die Testreihe einbezogen werden.

3. Ranking der kantonalen Lebensmittelinspektorate

Johanna Bartholdi, Geschäftsführerin SCV

Der Schweizer Cafetier Verband fordert eine Harmonisierung des Vollzugs der Lebensmittelkontrollen in der Schweiz. Ein Vergleich der Resultate über die durchgeführten Kontrollen und Untersuchungen, gestützt auf den Jahresberichten 2008 der kantonalen Lebensmittelinspektorate von 14 Kantonen der Deutschschweiz, zeigt erhebliche Unterschiede auf. Was bei der Arbeitssicherheit und dem Gesundheitsschutz möglich ist, sollte auch bei der Lebensmittelsicherheit durchsetzbar sein.

Der Schweizer Cafetier Verband hat die Jahresberichte 2008 der kantonalen Lebensmittelinspektorate von 14 Kantonen unter die Lupe genommen. Einheitlich geprüft werden die Selbstkontrolle, die Lebensmittel, Prozesse und Tätigkeiten sowie die räumlich-betrieblichen Voraussetzungen. Aus diesen vier Beurteilungsbereichen ergibt sich dann die Einteilung der Betriebe in 4 Gefahrenstufen.

- Gefahrenstufe 1:** keine Gefahr, guter allgemeiner Zustand des Betriebes, Lebensmittelsicherheit gewährleistet
- Gefahrenstufe 2:** kleine Gefahr, genügender Zustand des Betriebes, Lebensmittelsicherheit beeinträchtigt
- Gefahrenstufe 3:** erhebliche Gefahr, mangelhafter Zustand des Betriebes, Lebensmittelsicherheit in Frage gestellt
- Gefahrenstufe 4:** grosse Gefahr, schlechter Zustand des Betriebes, Lebensmittelsicherheit nicht gewährleistet

Selbstkontrolle

Bei der Selbstkontrolle werden geprüft:

- Anwendung der Prinzipien des HACCP-Konzeptes
- Sicherstellung der guten Hygiene- und Herstellungspraxis
- Die Rückverfolgbarkeit
- Die schriftliche Dokumentation zum Nachweis der getroffenen Massnahmen

D.h. es handelt sich vor allem um „papiernere“ Erzeugnisse (Gefahrenanalyse, Risikobeurteilung, Arbeitsanweisungen, Rezepte, Aufzeichnungen, Kontrollen). Fehlt z.B. bei Kleinbetrieben diese Selbstkontrolle und sind alle anderen Bereiche in Ordnung, fällt der Betrieb bereits automatisch in die Gefahrenstufe 2.

Lebensmittel

Hier werden die Qualität, die Verpackung, die Kennzeichnung, die Deklaration, die Herkunft usw. der Lebensmittel kontrolliert.

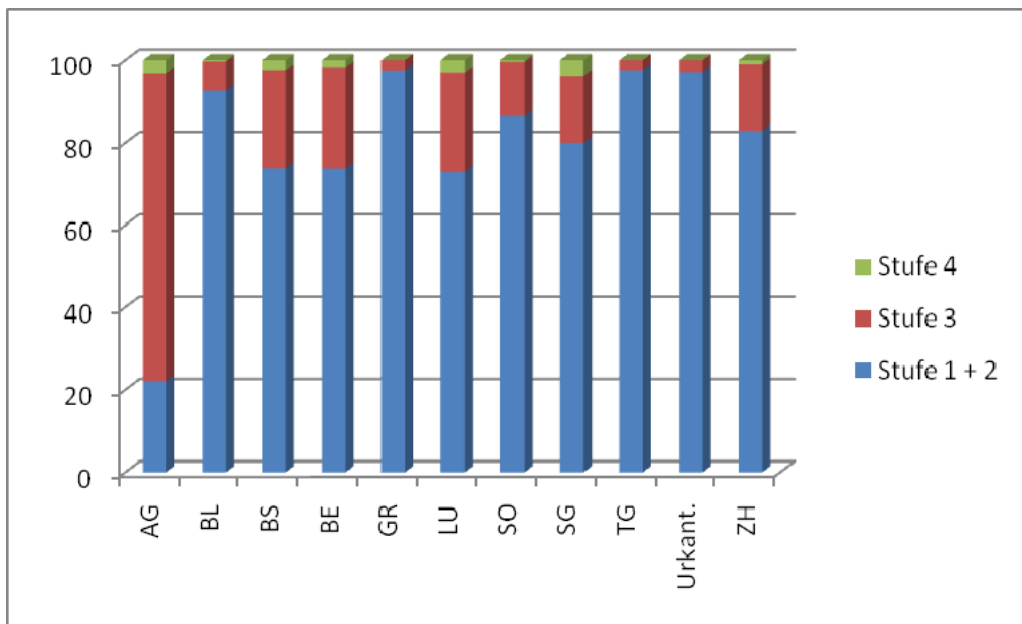
Prozesse und Tätigkeiten

In diesem Bereich wird der Umgang mit Lebensmitteln, die Wareneingangskontrolle, die Lagerung, die Behandlung und der Umgang von Lebensmitteln in der Produktion, aber z.B. auch die Schulung der Mitarbeitenden geprüft.

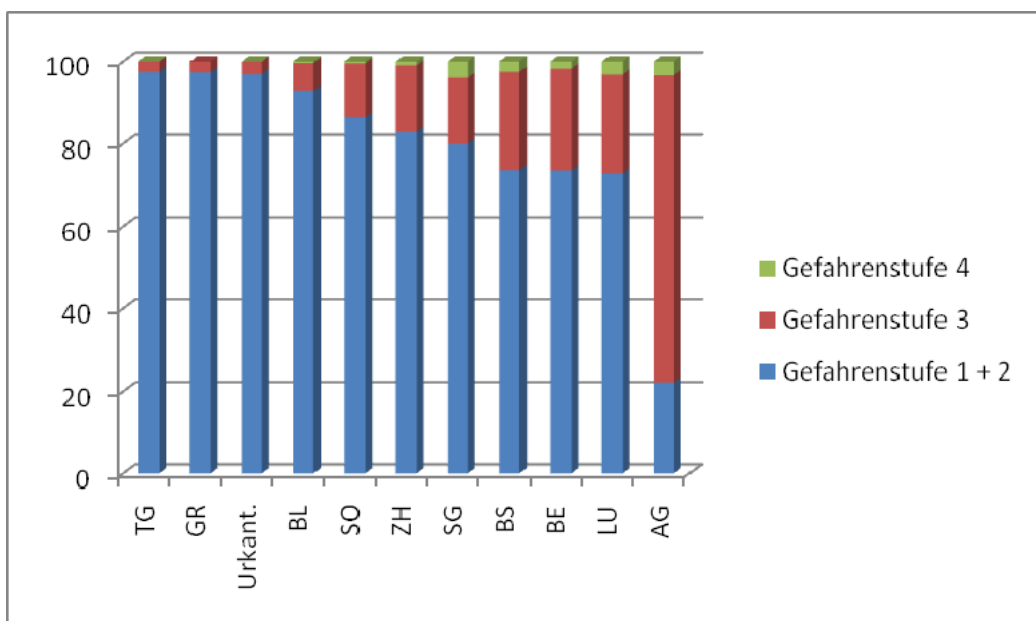
Räumlich-betriebliche Voraussetzungen

Kontrolle der Räume, Fahrzeuge, Einrichtungen, Apparate und Gerätschaften.

Darstellung der SCV-Untersuchung



Alphabetische Gliederung



Gliederung nach Gefahrenstufe

Kanton	Betriebe	Gefahrenstufen					
		1 + 2		3		4	
		Anzahl	Prozent	Anzahl	Prozent	Anzahl	Prozent
Aargau	1881	416	22.12	1402	74.53	63	3.35
Basel Land	289	268	92.73	20	6.92	1	0.35
Basel Stadt	592	436	73.65	141	23.82	15	2.53
Bern	3009	2213	73.55	742	24.66	54	1.79
Graubünden	1554	1513	97.36	41	2.64	0	0.00
Luzern	1016	740	72.83	244	24.02	32	3.15
Solothurn	932	806	86.48	122	13.09	4	0.43
St. Gallen	2718	2174	79.99	436	16.04	108	3.97
Thurgau	1057	1030	97.45	27	2.55	0	0.00
Urkantone*	585	567	96.92	18	3.08	0	0.00
Zürich	6588	5463	82.92	1062	16.12	63	0.96

Sind Bündner Gastgeber absolut Top und Aargauer Flop?

In 6 Kantonen (GR, TG, UR, SZ, OW, NW) sind keine Betriebe in der Gefahrenstufe 4 zu finden, in 9 Kantonen sind mindestens 80 % aller Betriebe in der Gefahrenstufe 1 und 2 (TG: 97.45 %, GR: 97.36 %, Urkantone = UR, SZ, OW, NW: 96.92 %, BL: 92.73 %, SO: 86.48 %, ZH: 82.92 % und SG: 80 %). Hingegen in den Kantonen BS, BE, LU sind nur noch ca. 73.5 % aller Betriebe in dieser Kategorie zu finden und im Kanton AG sind es sogar nur 22.12 %.

Bei solchen nicht nachvollziehbaren Differenzen liegt die Vermutung nahe, dass beim Vollzug zu viele subjektive Kriterien einfließen. Es muss festgehalten werden, dass ein grosser Teil der Kontrollen unverhältnismässig und die festgestellten Mängel in vielen Fällen für die Gesundheit der Konsumenten irrelevant sind.

Obwohl Art. 56 LGV sogenannte risikobasierte Kontrollen vorschreibt, wird nur ein unwesentlicher Unterschied zwischen Gross- und Kleinbetrieben gemacht. Die ganze EU-konforme Lebensmittelgesetzgebung ist auf die Industrie zugeschnitten, der durchschnittliche gastgewerbliche Betrieb ist praktisch nicht in der Lage den Vorgaben zu entsprechen.

Bekundet hingegen die Industrie selber Schwierigkeiten, die Vorschriften einzuhalten, dann wird einfach die Gesetzgebung geändert.

Bsp. Schlagrahm (gemäss Anhang HyV)

Toleranzwerte 2005 und vorher
100'000/g aerobe, mesophile Keime

ab 2006:
10'000'000/g

Es wäre wünschenswert, wenn alle gastgewerblichen Betriebe, welche bis und mit 2005 Gebühren für Nachkontrollen oder sogar Bussen wegen Überschreitung des Toleranzwertes bei Schlagrahm erhalten haben, diese zurückfordern würden, wenn die damaligen gemessenen Werte nun unter 10 Mio. aerobe, mesophile Keime liegt (damals 100'000).

Graue Liste

Auf die graue Liste werden auf Grund der Resultate 2008 gesetzt:

Basel-Stadt

Bern

Luzern

Aargau

Forderungen

Der SCV fordert eine Vereinheitlichung des Vollzugs analog der Arbeits- und Gesundheitssicherheit. Hier bestehen genaue Vorschriften über das Vorgehen, aber insbesondere auch eine klare Differenzierung zwischen Klein- und Grossbetrieben (ab 20 Mitarbeitenden). Bis 20 Mitarbeitende sind die Betriebe vom administrativen Aufwand für den Nachweis in den meisten Punkte entbunden, wenn sie „glaubhaft nachweisen“ können, dass entsprechende Vorkehrungen befohlen und bekannt sind.

Zukunft – Änderung der Lebensmittelhygiene

Die ganze Lebensmittelhygiene-Gesetzgebung wird bereits wiederum komplett revidiert, damit die EU-Konformität gegeben ist. Diese EU-Konformität kommt nur der Export-Industrie zu gute und setzt die gewerblichen, lebensmittelverarbeitenden Betriebe nur noch mehr unter Druck.

Veröffentlichung der Resultate der Kontrollen

Es kann und darf nicht Aufgabe des Staates sein, wie eine Rating-Agentur Betriebe zu kategorisieren und mit der Veröffentlichung dieser Einteilung private Unternehmen – quasi staatlich verordnet – an den Pranger zu stellen. Die Vollzugsorgane haben die Betriebe nicht zu diffamieren und damit wirtschaftlich zu schädigen; dies umso mehr, als die lebensmittelrechtlichen Kontrollen präventiv erfolgen, in den meisten Fällen unabhängig von einer möglichen Gesundheitsgefährdung. Die lebensmittelrechtliche Kontrolle hat vielmehr die wirkungsvolle, unverzügliche und effiziente Behebung festgestellter Beanstandungen und damit die nachhaltige Erhöhung der Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten. Zielführende Massnahmen verlangen gezielte Kontrollen und Nachkontrollen inklusive die den Vollzugsorganen heute schon zur Verfügung stehenden Sanktionsmöglichkeiten – als ultima ratio bis

hin zur Betriebsschliessung. Zufällige, nicht repräsentative Momentaufnahmen mit Prangerwirkung bewirken keine Verbesserung der hygienischen Verhältnisse von Problembetrieben.

Der SCV wehrt sich mit allen Mitteln dagegen, dass es zu einer Publikation der Betriebe kommt, welche bei den Kontrollen schlecht abschnitten haben. Ebenso könnte man eine Publikation der Fehlleistungen der öffentlichen Hand, der Verwaltungen und der Steuerbehörden verlangen.

Als prüfenswert erscheint uns die Reaktion eines Mitgliedes unseres Verbandes, der beschlossen hat, ihm persönlich bekannte Mitglieder der kantonalen Exekutive und Legislative, welche sich für eine Veröffentlichung der Resultate aussprechen, Hausverbot zu erteilen.

4. Kaffeevieltrinker der Schweiz

Der Schweizer Cafetier Verband hat anlässlich dem 2. Schweizer Tag des Kaffees vom 25. September 2009 seine Mitglieder aufgerufen, Kaffeevieltrinker zu melden. Entgegen dem allgemeinen Trend, dass Frauen eher mehr Kaffee trinken als Männer, handelt es sich bei den vier auserkorenen Vieltrinkern ausschliesslich um Männer.

Aus verschiedenen Betrieben gingen vier eindeutige Sieger «Kaffeevieltrinker» hervor.

- | | |
|---------------------------------------|-----------------------|
| - Restaurant San Marco in Zürich | Herr Hansruedi Seiler |
| - Tea Room Drei Brunnen in Niederbipp | Herr Antonio Di Maio |
| - Café Fleischli in Kloten | Herr Max Zingg |
| - Café Caprice in Schöffland | Herr Martin Zürcher |

Diese Herren trinken in den entsprechenden Betrieben im Durchschnitt zwischen 1820 und 2400 Kaffees im Jahr.

Wissenschaftliche Fakten über Kaffee

Was die meisten Kaffeetrinker schon länger wissen oder ahnen, wurde nun von Wissenschaftlern auf der ganzen Welt bestätigt: Kaffee ist gesund. Wer täglich Kaffee trinkt pusht sein Kurz- und Langzeitgedächtnis und beugt sowohl Karies als auch Herzerkrankungen vor. Zusätzlich kann man mit denen im Kaffee enthaltenen Antioxidantien die so genannten „Freien Radikale“ abwehren, die Leber entgiften oder auch Schmerzen lindern. Im Kaffee finden sich nämlich nicht nur Stoffe die Endorphine freisetzen können, sondern auch solche, die sich auf das Schmerzzentrum auswirken. Damit jedoch nicht genug: wie die Forscher entdeckt haben, scheinen Kaffeeliebhaber weniger unter Diabetes-Typ-2, Darmkrebs oder auch Parkinson zu leiden als Menschen, die keinen Kaffee mögen und demzufolge diesen auch nicht trinken. Die positiven Wirkungen zeigen sich beim Genusstrinken ab 2 – 4 Tassen am Tag.

5. Gastgewerbe – die Politik als Arbeitsplatzvernichter

Hans-Peter Oettli, Zentralpräsident SCV

Seit Jahren wird von den Politikern verkündet, dass - nicht nur das Gastgewerbe - das Gewerbe ganz allgemein, entlastet werden müssen. Ein Blick in die Realität enthüllt es schonungslos, das Gegenteil ist der Fall.

Anbei einige Fakten:

- Einführung und Durchsetzung des Rauchverbotes in öffentlichen Lokalen: durchschnittliche Umsatzeinbusse zwischen 12 – 15 %, einzelne Betriebe bis zu 45 %
- Zunehmende Konkurrenzierung durch sogenannte Besenbeizen: krasse Ungleichbehandlung, da die Besenbeizen die gastgewerblichen Vorschriften nicht einhalten müssen und zudem als förderungs- und unterstützungswürdig eingestuft werden
- Sperrung für den Verkehr von ganzen Strassenzügen wegen Sanierungsarbeiten durch die öffentliche Hand; die Gewerbetreibenden haben das Nachsehen, ihre Lokale bleiben leer oder sind nur umständlich erreichbar
- Offensichtliche Erschwerung des privaten Verkehrs durch unnötige Verkehrsberuhigungsmassnahmen: Betriebe, welche praktisch nur vom privaten Verkehr erreichbar sind, verlieren ihre Kunden
- Unnötige Lockerungen von Vorschriften über eine minimale Ausbildung
- Als Nicht-EU-Land ist die Schweiz scheinbar bestrebt, als Musterknabe die Gesetze EU-konform zu machen (u.a. Lebensmittelgesetzgebung)

In einem schwierigen wirtschaftlichen Umfeld führen solche Ursachen und Massnahmen zu Stellenabbau und Zerstörung von ganzen Familienexistenzen, weil entweder der Umsatz direkt betroffen ist, oder aber die zusätzlichen Investitionen auf Auflagen nicht mehr aufgebracht und amortisiert werden können.