

CAFÉBISTRO

Offizielles Organ des Schweizer Cafetier Verbandes SCV. Ausgabe 2012/1

WERDEN SIE
CAFETIERSUISSE-
DELEGIERTE
SEITE 16



KAFFEELAND SCHWEIZ

KAFFEELANDSCHAFT SCHWEIZ S. 4–6 | COFFEE-GUIDE ZÜRICH S. 7 | EINER VON UNS S. 8–9 |
BEST OF SWISS GASTRO S. 11–13 | THEMA BRANDSCHUTZ S. 14–15 | RECHTSFRAGEN S. 17


CafetierSuisse®
Individuelle Gastronomie

BEST OF SWISS GASTRO

DIE GEWINNER IN DER KATEGORIE „COFFEE 2012“

Mit dem Publikumspreis „Best of Swiss Gastro“ werden jedes Jahr neue und innovative Betriebe der Schweizer Gastronomie ausgezeichnet. Ausgezeichnet werden Betriebe, die in den letzten drei Jahren neu eröffnet oder ein neues Konzept realisiert haben. Betriebe können sich bewerben oder werden durch ein Fachgremium vorgeschlagen und dann durch die Fachjury und das Voting der Konsumenten ausgezeichnet. Die Auszeichnungen werden in neun verschiedenen Kategorien vergeben, die drei diesjährigen Gewinner der Kategorie „Coffee“ möchten wir Ihnen an dieser Stelle vorstellen.

Rang 1: Al Porto Café Lago

Das elegante Al Porto Café Lago befindet sich am Lungolago von Locarno-Muralto mit wunderschöner Aussicht auf den Lago Maggiore und die umliegenden Berge. Im neuen Al Porto Café Lago umfängt Sie eine spezielle Atmosphäre mit sanften Farben und geschwungenen Formen. Die vom Art-Déco inspirierte Inneneinrichtung vereint stilsicher abgerundete mit modernen symmetrischen und linearen Elementen. Raffiniert bis ins kleinste Detail.

USP: Absolut Unique sind die Al Porto Kreationen und Köstlichkeiten, die man im einmaligen Ambiente mit Aussicht geniessen kann.

Warum haben Sie bei Best of Swiss Gastro teilgenommen?

Anton Froschauer: Wir wurden überrascht durch die Nominierung vom Best of Swiss Gastro Experten-Team und haben dann der Teilnahme mit Freude zugestimmt.

Haben sich Ihre Erwartungen nach der Teilnahme und Auszeichnung erfüllt?

Anton Froschauer: Den Publikumspreis zu gewinnen hat uns sehr gefreut und motiviert unser Team täglich. Die Erwartungen wurden vollumfänglich erfüllt. Viele Kunden haben uns positives Feedback gegeben und sich mit uns über diese Auszeichnung gefreut. Auch das Medieninteresse war entsprechend positiv.

Wie sehen Sie die zukünftige Entwicklung Ihres Betriebs?

Anton Froschauer: Das Café Lago ist jetzt etwas über ein Jahr jung und wir arbeiten täglich an unseren Zielen: Qualität, Kreativität und Freundlichkeit.

Was braucht es nach Ihrer Meinung, um ein erfolgreicher Cafetier zu werden?

Anton Froschauer: Konstanz in der Qualität in Verbindung mit Kreativität, Freundlichkeit und ein gepflegtes Ambiente.

Was erwarten Sie von einem Arbeitgeberverband wie CafetierSuisse?

Anton Froschauer: Dass CafetierSuisse für die Branche ein aktuelles Weiterbildungsangebot anbietet und sich im politischen und wirtschaftlichen Umfeld für sinnvolle und umsetzbare Rahmenbedingungen einsetzt.

AL PORTO CAFÉ LAGO

Viale Verbano
6600 Locarno-Muralto
Tel: 091 743 56 83
Fax: 091 743 56 84

al Porto

www.alporto.ch
info@alporto.ch

Täglich 8.00–19.00 h
Juni, Juli und August 8.00–23.00 h

KENNZAHLEN

Verkaufte Kaffee pro Tag:
keine Angaben

Anteil Kaffee am Gesamtumsatz:
33%

Anzahl Mitarbeitende:
5 Mitarbeiter (je 100%)

Preis Café creme:
Fr. 4.40

Anzahl Sitzplätze:
Innen 50 und aussen 20

Kaffeemarke:
Caffè Carlito (Mischungen Mocca Espresso und Giubileo)

Kaffeemaschine:
Vollautomat von Cafina

