

JAA
CH-1205 Genève
POSTE CH SA



REKATEC CPA
3000
www.rekatec.ch
0848 0848 01
Distributeur pour la Suisse romande: **INNOVATEC**

LE CAFFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS
Rédaction Avenue Henri Dunant 11 - 1205 Genève - Tél. 022 329 87 46 N 14-22 septembre 2023



illy
BIO Milano



Trouvez votre appareil approprié.
ROTOR 450i
Méthode de coupe unique
www.rotorips.ch
FRIBOURG
> Page 5
Les meilleurs fabricants de ACPHIFribourgeois

Le temps c'est de l'argent.
• 30 secondes pour 1000 pages
• Configuration à la carte des fonctionnalités des appareils
• Entretien adapté aux besoins de votre parc
Simple et efficace
www.guestconsult.ch/guestconsult



VU pour VOUS
C'est un saladier rempli de produits alimentaires.



Moisson de déchets dans la rade
Un tambour de machine à laver, 10 pneus, 1 extincteur, 3 bouteilles de crème chandelle, 1 kg de bâtons, 5 bouteilles de baume, 4 porte-monnaies, 2 ordinateurs, 3 chaînes en cuir, 3 bouteilles de parfum, 4 cartes de crédit, 4 chaussures, 31 briquets, des milliers de mégots de papiers... Comme à l'habitude, la 31^e édition du Nettoyage annuel du lac, organisée par Aqua-Diving, a ramassé à terre son lot de déchets. Sous un soleil radieux, 352 bénévoles ont sans cesse ramassé, relégué dans le week-end du 16-17 septembre pour ramener ces immondices sur les berges. En tout, 350 kg ont été ramassés à la surface. Pour parler cet travail étonnant, Monica Bonfanti, commandante de la police genevoise, et Alfonso Gomez, maître de Genève, ont tenu à remercier les bénévoles pour cette action solidaire et environnementale avant un buffet de clôture organisé par les Châli's Gustatifs et un aperçu de champagne du Moulin Rouge. Comme chaque année, la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève est partenaire de cet événement.

EMPLOI DANS LA RESTAURATION

Le défi du changement sociétal



MAURELLA MAGNIN

Paul Laurent Tréflach, président de la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève, est débattant avec intérêt et demande en son incompromissable. Au point de rencontrer tout ce que cachent les défis du chômage: « Il ne peut que des chômeurs soient inscrits dans la catégorie hôtellerie-restauration alors qu'ils sont ouverts que bénéficier d'un autre diplôme, mais il ne faut pas plus que nous-mêmes le fait que bon nombre de personnes ne veulent plus s'intégrer dans nos métiers ».

NOUVEAUX MODÈLES
La pandémie est passée par là. Les jeunes ont changé leur regard sur le monde. Ils ne veulent plus vivre pour travailler, mais travailler pour vivre. Aujourd'hui, la réévaluation du salaire dans le branch, qui offre un 13^e pour tous, 5 semaines de congé par année, auxquels il convient d'ajouter les

Quoi trouver les perles rares pour faire tourner son entreprise?
Bien des patrons s'interrogent.
Il leur faudra sans doute revoir leur organisation.

personnel embouteillé reflète de plus en plus de la quarantaine du monde. Pourtant, selon les chiffres du Secrétariat d'Etat à l'économie (SECO) publiés en août, si le taux de chômage en Suisse reste bas (3,9%), le nombre de personnes inactives dans l'hôtellerie et la restauration est, lui, élevé (3,5%).

jeurs fidèles, ne suffisent pas convaincre les candidats potentiels. Avec l'arrivée prochaine des baby-boomers à la retraite, il est urgent de se préparer à l'avenir. « Plus que de voir cela comme une crise transitoire, il faut considérer cette période transitoire comme une opportunité », martèle Laurent Tréflach. Des équipes de solution? Proposer des horaires et des jours de congé en adéquation avec les exigences des travailleurs, comme, par exemple, la semaine de 4 jours, en outre favoriser le temps partiel.

Quid d'une rémunération au pourcentage du chiffre d'affaires comme l'a introduit un restaurateur michelin cette année? Avec un salaire pouvant aller jusqu'à CHF 1500, par mois pour un serveur, comme l'a réitéré la presse cet été, il y aurait de quoi attirer des vocations. « C'est bien pour les établissements qui travaillent traditionnellement, mais Laurent Tréflach, et cet astérisque par la CNET, mais à Genève, ce modèle est difficilement applicable car la majorité des restaurants d'affaires ont un chiffre d'affaire de CHF 600'000 ».

Ailleurs dans le pays, pour les professionnels de l'hôtellerie-restauration, recruter du

1.89
Niveau 1000 ml
1000 ml

11.99
Niveau 1000 ml
1000 ml

5.50
Niveau 1000 ml
1000 ml

30%

25.9-30.9.2023
Tous les produits d'office sont réduits.
Prodega.ch

PRODEGA

LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

Abonnement Suisse Inter-Quartier 18.- 1000 Monnaie, SA 022 522 11 41

13.14 septembre 2012

Fully 1201 721 38 08
pully@gastroconsult.ch

Le grand raout de vins suisses

Les oenophiles le savent: le potentiel de garde des vins suisses est phénoménal. En témoigne la dégustation verticale de 20 millésimes du fameux Compteur du célèbre producteur grison Martin Domestich, qui vient d'ouvrir le 27 août à Zurich en marge de la présentation du millésime 2013 des crus de la Pléiade des vins suisses. Une fabuleuse mise en bouche à la veille du Swiss Wine Tasting 2012, rendez-vous incontournable des sommeliers, amateurs et amateurs. 191 producteurs et producteurs du point de vue du pays ont fait déplacement. Des expositions spéciales attendent connaisseurs au «Mondial du Chassais», au «Famaghe de Morges» et un atelier «Vins d'Alsace» à permis au public de découvrir les cépages résistants. Bref: le plaisir est bel !

M. H.

SWISS TASTE OF SWITZERLAND

Olivier Jean fait chavirer les papilles des voyageurs

Durant les trois prochains mois, les clients Business et First Class des vols long-courriers de la compagnie SWISS au départ de Genève et Zurich auront le bonheur de se régaler des créations du chef étoilé de l'Altière Ruchon.

MARIELLE MACHIN

GENEVE

« J'ai été extrêmement honoré de pouvoir servir les merveilles des terroirs suisses et proposer pour la clientèle Business et First de la compagnie SWISS... Le chef exécutif de l'Hotel Woodstock à beau être fran-

çais, c'est un inconditionnel du terroir local. Pour ses cartes de Dindler Ruchon et des Jardins, il a coutume de se rendre en personne chez les producteurs. C'est dans cet esprit qu'il a travaillé les menus pour le VIP de notre compagnie nationale, qui seront quelque 1300 par jour sur 26 destinations internationales à déguster ces créations. Il a notamment sélectionné des viandes, poissons, légumes et fruits de Genève pour construire un menu, sans oublier le fameux chocolat Fichthel travaillé par Thomas Cula, chef chocolatier du Woodstock.

Pour que tout soit parfait, Olivier Jean s'est rendu à trois reprises dans le casier du SWISS à Zurich - «Cela lui a permis de se familiariser avec le projet, avec des guidelines très précises de la compagnie, notamment en ce qui concerne le choix des produits, les températures de cuisson, la contrainte de la réfrigération en vol, la hauteur des aliments dans la vaisselle, et le nombre de gâteaux à effectuer par le personnel de catering ».

Les passagers de la classe Affaires dégusteront entre autres spécialités: une truite fumée, poisson mariné, mince et vinaigrette au curcuma, un file d'omble chevalier poché sauce citronnelle, ris soubi au saumon, pot magret et omelette réchauffée, ou encore une file de bœuf, sauce au poivre, en purée de pommes de terre, ses caisses glacées et champignons sautés.

Ces voyages en Première classe, quant à eux, se déroulent d'un train de nuit et de son service, agrémenté de produits de caractère et de gel au vin, son fruit de mer, sous le toit de la partie de pommes de terre, et de ses garnitures du piquillo farci, ou encore d'un soubi mariné au miel, sa sauce au foie, tout accompagné d'un peu de pain, un petit croustillon et de pain chut.

Ne reste plus qu'à prendre un billet sur un vol SWISS...

 Zeitschrift der
Cafébesitzer, Gastwirte
und Hoteliers der
französischen Schweiz.

- **Format**
- **Tarife**
- **Technische Daten**
- **Platzierungswünsche für vierfarbige Anzeigen**
- **Erscheinungsplan 2024**
- **Media-Anzeigen**



Avenue Henri-Dunant 11
1205 Genève
Tél. 022 329 97 47
www.lecafetier.net

LE CAFETIER

JAA
CH-1205 Genève
POSTE CH SA

RECATEC-CMA
www.recatec-cma.ch
0848 384 01

39

Le temps c'est de l'argent.
Cherchez-vous une solution de contrôle de la durée du travail à un prix attractif?
GastroFlow est un logiciel de contrôle de temps, simple à installer et à utiliser, qui vous permet de contrôler et d'optimiser vos ressources.
Simple et efficace! Gastroconsult

DOSSIER
CAFÉ, THÉ, CHOCOLAT
Paroles d'Artiste

TI-TEK Guides Professionnelles SA
L'unique spécialiste de la cuisine professionnelle en Suisse romande.
VALAIS
141 24 685 15 37 - info@ti-tek.com - www.ti-tek.com

VU POUR VOUS
Si le fameux guide se digitalise des cette année en Suisse romande, les testeurs n'ont pas ménagé leurs efforts pour proposer aux gourmets un florilège de très bonnes tables.

Des crus festifs genevois à découvrir
Geneva Terroir a le plaisir d'organiser en collaboration avec la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hoteliers de Genève (SCRH) une rencontre avec quatre domaines afin de découvrir leurs vins de l'été en matière le lundi 23 octobre dans la salle de cours de la SCRH.
La présentation - dégustation en présence des vigneron-ne-s et des membres du comité central débutera dès 9h45 et se terminera vers 12h30. Un cocktail d'accueil du terroir sera proposé durant la matinée.

Les restaurateurs intéressés sont priés d'informer Estelle Guerin avant le 18 octobre 2023 par e-mail: estelle.guerin@genèvevalais.ch ou par téléphone au 079 671 62 27.

16.89
10.99
11.90
9.10 - 14.10.2023
Vous trouverez d'autres offres sous: prodega.ch

PRODEGA

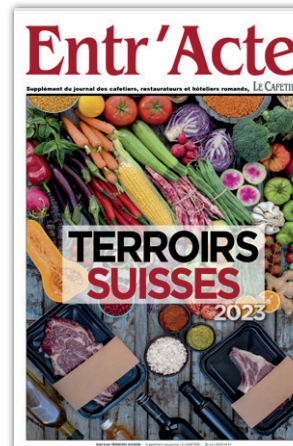
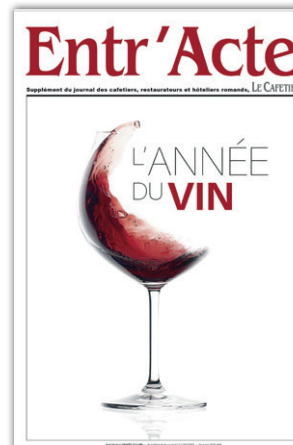
LE CAFETIER

Le Cafetier wendet sich zweimal pro Monat an alle Cafetiers, Gastwirte und Hoteliers der französischen Schweiz.

Die Zeitung informiert unter der aktiven Beteiligung von Fachleuten und ist darauf ausgerichtet, alle nützlichen Informationen für die Ausübung der Profession. Das Redaktionsteam präsentiert die nationalen und kantonalen Nachrichten, führt Umfragen durch, plant Spezialdossiers und thematische Beihefte, gemäss Aktualität der Branche.

EXTRASEITEN

- Terrassen - Gartenmöbel
- Hygiene
- Profiküchen
- Getränke & Frische
- Biere
- ZAGG
- Kaffee - Tee - Schokolade
- CAREHO



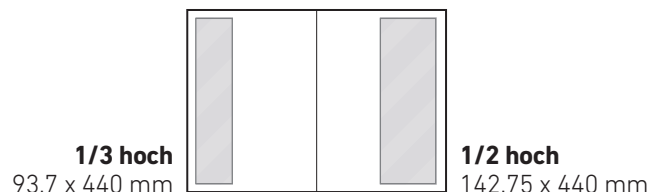
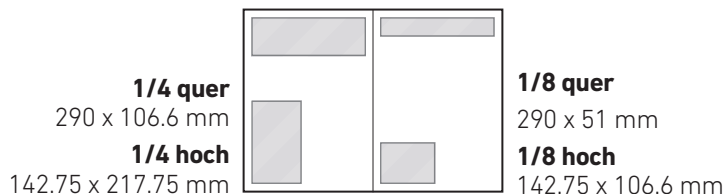
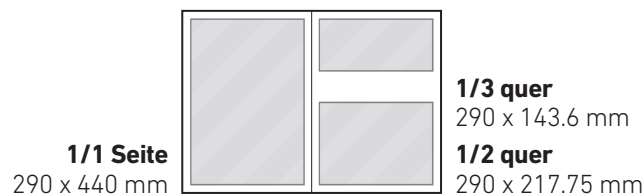
J A H R
2024 Mediadaten

SEITE



LE CAFETIER

FORMATE



! Die angegebenen Formate betreffen nur die Zeitschrift «Le Cafetier». Angaben für Anzeigen in der Beilage «Entr'Acte» sind im Mediakit «Entr'Acte» zu finden.

TARIFE

FORMATE

1/1 – page C4
1/1 Seite
1/2 – quer / hoch
1/3 – quer / hoch
1/4 – quer / hoch
1/8 – quer / hoch

VIERFARBENSATZ

7'000.–
6'450.–
3'280.–
2'500.–
1'900.–
1'120.–

SPEZIFISCHE WIEDERHOLUNGSRABATTE FÜR VIERFARBIGE ANZEIGEN

Anzahl	3 x	6x	12 x	19 x
Rabatt	-7.5%	-10%	-15%	-20%

BERATERGEBÜHR: - 5%

Tarife in Schweizer Franken.
Zuzügl. 8.1% MWST.

TECHNISCHE ANGABEN

AUFLAGE 2021

8'000 Kopien
mit 5'065 Abonnenten
(WEMF/REMP 2021 kontrolliert)

LESERSCHAFT

32'000 Leser

ERSCHEINUNGSWEISE

Wöchentlich (19 Nummern pro Jahr)
Erscheinungstag: Freitag

ZEITUNGSFORMAT

315 x 470 mm

SATZFORMAT

290 x 440 mm

DATEN

Raster: 300
Druck: Zeitungspapier

DATENTRÄGER

CD-Rom, USB-Stick, DVD Mac/PC
High Resolution PDF
Alle Schriften integrieren
(vektoriisiert)
Probeabzug der Anzeige ist
beizulegen

Per E-mail

g.gindraux@lecafetier.net

J A H R
2024 Mediadaten

➡ TARIFE DER KLEINEN SCHWARZ-WEISS ANZEIGEN

TARIFE UND BEDINGUNGEN

Anzeigen:
CHF 1.19,- pro mm/Spalte
10 Spalte zu 27.2 mm
Breite

Minimum:
2 Spalten

Rubrikanzeigen:
Stellenanzeigen, Kauf
und Verkauf, Immobilien,
Geschäftsanzeigen

Tarife in Schweizer Franken.
Zuzügl. 8.1% MWST.

EFFEKTIVE SPALTENBREITE IN MM

Spalte	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Anzeige	–	54,4	83,85	113,3	142,75	172,2	201,65	231,1	260,55	290

SPEZIFISCHE WIEDERHOLUNGSRABATTE für schwarz-weiss Anzeigen

BERATERGEBÜHR: - 5%

Anzahl	3x	6x	12x	19x
Rabatt	-5%	-7,5%	-10%	-15%

➡ BESONDERE AUFSTELLUNGSORTE

PUBLI-REPORTAGE bereit zur Vervielfältigung

✖ 1/2 Seite: 3'280.-
Bereitgestelltes Material: 2 Fotos Maximum
3'200 Zeichen Leerzeichen enthalten

✖ 1/1 Seite: 6'450.-
Bereitgestelltes Material: 3 Fotos Maximum
6'400 Zeichen Leerzeichen enthalten

! **Alle Preise inbegriffen die Lieferung von Vorlagen nach den technischen Daten voraus.** Eventuelle Kosten für die Umarbeitung nicht konformer Vorlagen werden zusätzlich berechnet (Anpassung: CHF 80.- / Schaffung: CHF 120.-). Die Wiederholungsrabatte der Anzeigen und Kleinanzeigen sind nicht miteinander kumulierbar.

➡ PLAZIERUNGS- WÜSCHE FÜR VIERFARBIGE ANZEIGEN

Inselanzeigen neben dem Titel
(kleine Anzeigen ausgeschlossen)
500.-

Binderandstreifen, links 750.-
Format 93,7 x 40 mm (hoch)

Steifen 1, Seite unten 1'280.-
(kleine Anzeigen ausgeschlossen,
max. 50 mm)

Firmen-Porträts
(Lieferung druckfertiger Vorlagen)
✖ 1/2 page: 3'280.-
✖ 1/1 page: 6'450.-

Beilagegebühr: 4'950.-
8'000 Exemplare sind vor
Erscheinung zu liefern

Technische Kosten:
Auf Anfrage

Tarife in Schweizer Franken.
Zuzügl. 8.1% MWST.

➡ ERSCHENUNGSPLAN 2024

Ausgabe	Erscheint am	Thema
1	13.01.2024	
2	26.01.2024	
3	09.02.2024	
4	23.02.2024	
5	08.03.2024	Entr'Acte : Das Jahr des schweizer Wein Erhöhte Auflage- Verteilung Messe Divinum, Morges 20-25 März
		ES: Terrassen - Gartenmöbel, Erhöhte Auflage - Verteilung Messe Habitat-Jardin, Lausanne 14-17 März
6	22.03.2024	
7	12.04.2024	ES: Hygiene
8	26.04.2024	
9	17.05.2024	ES: Profiküchen
10	31.05.2024	ES: Getränke & Frische

Ausgabe	Erscheint am	Thema
11	14.06.2024	ES: Biere
12	28.06.2024	Entr'Acte : Regionalprodukte der Schweiz
13	06.09.2024	Entr'Acte : Die Genusswoche Erhöhte Auflage - Verteilung auf 3 Messen
14	20.09.2024	
15	04.10.2024	ES: ZAGG , Lucerne, 20-23 Oktober
16	18.10.2024	ES: Kaffee - Tee - Schokolade
17	08.11.2024	ES: CAREHO , Martigny, 17-19 November
18	22.11.2024	
19	06.12.2024	Entr'Acte : Feste und Grands chefs Erhöhte Auflage - Verteilung an Sterneköche

LE CAFETIER

INTERNET-ANZEIGEN



LECAFETIER.NET

Le Cafetier ist auch in elektronischer Form erhältlich und auf der Internetseite www.lecafetier.net vollständig abrufbar.

Mit einem eichhaltigen Archiv und nützlichen Links reut sich **www.lecafetier.net** über durchschnittlich 25 000 Aufrufe im Monat und bietet eine moderne Art, die Zeitschrift zu lesen

TARIFE UND FORMATE

Tarife exkl. MWST für eine Dauerzeit von

Formate	6 Monate	1 Jahr
– header banner	(468 x 60) 1120.-	1120.-
– main banner	(1024 x 315) 1500.-	2500.-
– skyscraper	(300 x 1024) 1500.-	2500.-
– square button	(300 x 250) 660.-	1200.-
– businesscard	(300 x 160) 500.-	1000.-



IHRE PRÄSENZ PRINT / WEB

Eine Anzeige für jede Auflage der Zeitung Bekannter werden in der Öffentlichkeit während des ganzen Jahres

Für 800.- frs ohne Steuern kriegen sie: 19 Erscheinungen in der Zeitung Le Cafetier Eine jährliche Präsenz auf unserer Seite "Ihre Partner" auf www.lecafetier.net

PRINT



HERAUSGEBER



Avenue Henri-Dunant 11
1205 Genève
Tél. 022 329 97 47

WEBSITE www.lecafetier.net

SOZIALES NETZWERK

 Journal Le Cafetier

KONTAKT

Grégoire Gindraux
Verkaufsberater
g.gindraux@lecafetier.net



J A H R
2024 Mediadaten

SEITE

