

Jahresbericht GastroBern 2021

Editorial

Der vorliegende Jahresbericht beschränkt sich auf das kantonbernische Verbandsleben, welches sich - wie schon im Vorjahr - auch im 2021 in vielen Abläufen schwierig gestaltete. Die strengen Covid-Regeln führten zu teils massiven Einschränkungen im für uns zentralen Kurs- und Prüfungswesen, in der Kommunikation der Verbandsgremien sowie an den Arbeitsplätzen im Sekretariat.

Als richtig stellte sich der Entscheid heraus, die Delegiertenversammlung von GastroBern in den Herbst zu verschieben. Im Zuge der erheblich gelockerten Pandemie-Regeln war es im Oktober nämlich möglich, die Versammlung als Präsenzveranstaltung durchzuführen. Das war umso wichtiger, als heuer an der Spitze des Verbandes ein eigentlicher Generationenwechsel anstand, galt es doch sowohl Präsidium als auch Vizepräsidium neu zu besetzen. Ohne Gegenstimmen wählten die Delegierten dabei Tobias Burkhalter zum neuen Präsidenten und Reto Invernizzi zum Vizepräsidenten. Nebst den Gratulationen und besten Wünschen an die Neugewählten, sei es an dieser Stelle nicht versäumt, der scheidenden Präsidentin Eveline Neeracher und dem scheidenden Vizepräsidenten Peter Hodler für ihre ausserordentlichen Verdienste zum Wohle der Berner Gastronomie herzlich zu danken.

Im Moment des Verfassens dieser Zeilen sind die meisten Einschränkungen rund um die Pandemie (hoffentlich nicht nur vorübergehend) Geschichte, so dass eigentlich in allen Bereichen wieder an das «alte Leben» angeknüpft werden kann. Eine Ausnahme bestätigt dabei die Regel: Wir haben uns entschieden, unseren Jahresbericht auch künftig nur noch in elektronischer Form zu editieren. Das sollte aber für interessierte Leserinnen und Leser bei der Lektüre kein Nachteil sein - im Gegenteil!

*Namens des Vorstandes
Dr. Jean-Daniel Martz, Direktor*

Aktivitäten 2021

1. Delegiertenversammlung

An der **Delegiertenversammlung** vom **11. Oktober** im **Bierhübeli Bern**, der ersten Präsenzversammlung seit 2 Jahren, waren die Wahlen das Hauptthema.

Wegen Amtszeitbeschränkungen schieden nebst der Präsidentin Eveline Neeracher, Gasthof Sternen, Thörishaus, auch der Vizepräsident Peter Hodler, Landgasthof Thalgut, Gerzensee sowie Vorstandsmitglied Regula Fischer, Wangen, aus dem Vorstand aus. Zum neuen **Präsidenten** gewählt wurde **Tobias Burkhalter**, Burkhalter Gastromanagement AG, Bern. Als neuer **Vizepräsident** wurde **Reto Invernizzi**, Hotel Kemmeriboden-Bad, Schangnau und als neues **Vorstandsmitglied** **Thomas Oberli**, Restaurant Oberli, Walliswil-Niederbipp gewählt. Für eine weitere Amtsperiode bestätigten die Delegierten **Vorstandsmitglied René Maeder**, Waldhotel Doldenhorn, Kandersteg. Die Delegierten wählten mit grossem Applaus die ausscheidende Präsidentin Eveline Neeracher zur «Ehrenpräsidentin» und den ausscheidenden Vizepräsidenten Peter Hodler zum Ehrenmitglied.

Als neuer **Rechnungsrevisor** wurde **Nando Hepp** (Sektion Stadt Bern und Umgebung) gewählt. Er folgt auf Beat Hostettler, dessen Amtsdauer ordentlich endet. Die Delegierten genehmigten zudem **die Jahresrechnung 2020** und das **Budget 2022** und stimmten dem Vorschlag zu, die **Mitgliederbeiträge auf unveränderter Höhe zu belassen**.

In ungezwungener Atmosphäre wurden im öffentlichen Teil der kantonalen Versammlung die Präsidentin und die ausscheidenden Vorstandsmitglieder verabschiedet und die präsidiale Nachfolge willkommen geheissen. Musikalisch untermalt wurde der Abend mit der Berner Band Halunke.

2. Vorstand

Der Vorstand konnte im Berichtsjahr wieder physisch tagen und fünf Sitzungen durchführen. Zur Wiedereröffnung der Betriebe wurde in Zusammenarbeit mit Werbefilmproduzenten ein Werbefilm produziert. «Beiz geit» mit prominenten Bernern wurde in den Regionalsendern Telebärn und Telebilingue über einige Wochen ausgestrahlt, mit dem Ziel, den Gästen die Verunsicherung eines Restaurantbesuchs zu nehmen. Nebst den aktuellen Geschäften befasste sich der Vorstand namentlich mit dem Lehrlingswesen und den Berufsfachschulen sowie den Verbandsstrukturen und der Kommunikation.

3. Kommissionen

Berufsbildungskommission BBK

Die Kommission führte aufgrund von Corona nur eine physische Sitzung durch. Weitere Beschlüsse (z.B. die Genehmigung des Weiterbildungsprogramms etc.) erfolgten auf dem Mailweg. Am 1. Dezember fand der Referentenworkshop «Storytelling im Unterricht» statt. Der Workshop wurde von Matthias Nold, Kommunikationskultur GmbH, Biberist, geleitet. Im Anschluss an den Workshop fand der vom 2020 aufs 2021 verschobene Weiterbildungsereignis statt. Eingeladen waren auch die Teilnehmenden der aktuellen G2-Klasse (angehende Gastro-Betriebsleiter*innen mit eidg. FA) sowie Vorstands- und Kommissionsmitglieder.

Prüfungskommission PK

Die Prüfungskommission führte im Jahr 2021 eine Gesamtsitzung durch. Weitere Präsenzsitzungen mussten wegen Corona aufs 2022 verschoben werden.

4. Geschäftsstelle

Allgemeines

Seit vielen Jahren betreut die Geschäftsstelle GastroBern nebst dem Verbandssekretariat selber auch die **Sekretariate** von Regionalsektionen sowie von verbandsnahen Institutionen. Das erlaubt einerseits die Optimierung personeller Ressourcen, andererseits wird so ein regelmässiger Informationsfluss und – austausch garantiert. Im Berichtsjahr betreute GastroBern die Regionalsektionen GastroStadtBern und Umgebung, Gastro Emmental-Oberaargau, Gastro Oberland-West sowie das verbandseigene Sekretariat der Familienausgleichskasse GastroBern.

Die für einen Branchenverband traditionell zentrale Aufgabe der **Mitglieder-information** nimmt GastroBern auf verschiedenen Kanälen wahr. Zum einen erhalten die Mitglieder in regelmässigen Abständen Rundschreiben bzw. auf elektronischem Wege „Rundmails“, zum andern orientiert der Verband in seiner Fachzeitschrift „Bärner Channe“ über die wichtigsten Begebenheiten und Ereignisse der Branche. Ergänzt und verfeinert werden diese Informationskanäle mit dem eigenen Internet-Auftritt (www.gastrobern.ch).

Ein weiterer Informationsfluss ergibt sich erfahrungsgemäss auch indirekt über die regelmässigen Medienkontakte. Individuelle Anfragen der verschiedensten Medien, welche die Verbandsverantwortlichen wenn immer möglich zeitgerecht und kompetent beantworten, führen oft auch zu interessanten und vertieften Darstellungen von aktuellen Branchenthemen.

Beratungstätigkeit

Die diversen Angebote im Bereich der Beratungstätigkeiten wurden von den Verbandsmitgliedern auch im Berichtsjahr rege genutzt, wobei natürlich viel Anfragen spezifische Probleme rund um die unternehmerische Bewältigung der Pandemie betrafen. Ansonsten standen, wie schon in der Vergangenheit, Rechtsauskünfte im Bereich Arbeitsrecht im Allgemeinen und zum Landesgesamtarbeitsvertrag des Gastgewerbes (L-GAV) im Speziellen im Vordergrund.

Der Verband gewährt seinen Mitgliedern als Faustregel telefonische Auskünfte sowie Erstkonsultationen im Wirtehaus grundsätzlich gratis. Weitere wertvolle Unterstützung erteilte GastroBern im Berichtsjahr seinen Mitgliedern aber auch im teils sehr anspruchsvollen Bereich der **Unternehmensführung**, wobei auch diese Erstberatungen in der Regel unentgeltlich erfolgen. Grössere und komplexere Geschäfte von Mitgliedern oder Anfragen von dem Verband nicht angeschlossenen Betrieben werden zu attraktiven Konditionen verrechnet.

Mitte Januar 2021 startete der Kanton Bern aufgrund der eidgenössischen Vorgaben die Härtefallhilfe. Er machte dies sehr speditiv und mit beeindruckender, digitaler Unterstützung.

Den Berufs- und Branchenverbänden wurde von der Wirtschafts-, Energie- und Umweltdirektion WEU des Kantons Bern angeboten, Personen in einem online-Kurs schulen zu lassen, um die Mitglieder zu beraten. Mit Ruedi Ursenbacher und Konrad Gerster liessen sich für GastroBern zwei Personen ausbilden.

Die beiden starteten am 22. Januar 2021 unter haertefallhilfe@gastrobern.ch die Hot- und Helpline für die Mitglieder von GastroBern. Es war und ist sehr hilfreich, dass Ruedi Ursenbacher, ein ausgewiesener Versicherungs- und Vorsorgespezialist, für unseren Beratungsdienst mitgearbeitet hat.

Unterstützung für Härtefälle Stand 15. Januar 2021

| Wichtigste Anspruchsvoraussetzungen | | |
|---|---|--|
| ✓ Unternehmensgründung vor dem 1. März 2020 | ✓ Lohnkosten fallen überwiegend in der Schweiz an | |
| ✓ Mindestumsatz von CHF 100 000 | ✓ Hauptsitz im Kanton Bern | |
| ✓ Handelsregistereintrag | ✓ Erforderliche Belege und Nachweise liegen vor | |

| Härtefälle | | |
|--|--|---|
|  12 M Umsatzausfall von mehr als 40% während 12 aufeinanderfolgenden Kalendermonaten |  40 T Behördliche Anordnung zur Betriebschliessung mind. 40 Tage seit 1. November 2020 |  12 M + 40 T Umsatzausfall im Jahr 2020 von mehr als 40% + Behördliche Anordnung zur Betriebschliessung mind. 40 Tage seit 1. November 2020 |

| Unterstützung | | |
|--|--|--|
| 12 M Zeitperiode: 12 aufeinanderfolgende Kalendermonate ab Januar 2020 bis zum Einreichen des Gesuchs oder spätestens bis Juni 2021 Anrechenbare Fixkosten (während 12 Monaten) x Umsatzeinbuss in % Beispiel: CHF 400 000 x 45% = CHF 220 000 | 40 T Zeitperiode: 1. November 2020 bis 30. Juni 2021 Anrechenbare Fixkosten (während 12 Monaten) x geschlossene Tage / 365 Beispiel: CHF 400 000 x 42 / 365 = CHF 46 027 | Kumulativ (12 M + 40 T) Zeitperiode: Zwingend 1. Januar bis 31. Dezember 2020 Die Bedingungen müssen für beide Härtefälle (12 M + 40 T) erfüllt sein Beispiel: CHF 220 000 (Total 12 M) + CHF 46 027 (Total 40 T) = CHF 266 027 (Total 12 M + 40 T) |
| Die Unterstützung darf den Höchstbetrag von CHF 750 000 nicht überschreiten. Die Unterstützung darf 20% des massgebenden Umsatzes nicht überschreiten. | | |

Er ist mit Beratungssituationen bestens vertraut und trug viel zur professionellen Unterstützung unserer Mitglieder bei.

In den ersten beiden Monaten bis zum 24. März konnten über die Hotline 343 Anfragen, also mehr als acht Anfragen pro Tag, registriert werden. Zusätzliche wurden Dutzende von Anfragen auch über info@gastrobern.ch gestellt. Rückfragen sowie Zweitanfragen wurden dann oft direkt an die Mailadressen der beiden Berater gestellt. Nach der Aufhebung des Lockdowns am 31. Mai versiegt die Anfragen. Insgesamt kann während diesem halben Jahr von 750 bis 800 Primäranfragen ausgegangen werden, aus welchen sich rund 1'200 Gesamtkontakte generierten.

Die konkreten Anfragen bezogen sich im Wesentlichen auf folgende Themenbereiche:

- Zulassungsbedingungen zur Härtefallhilfe wie umsatzmässige Eintrittsschwelle sowie rechtliche Voraussetzungen (Gründungsdatum, Handelsregistereintragung, Rechtsnachfolge)
- Eintrittsschwelle von mind. 40% Umsatzeinbusse
- Was kann / muss den Fixkosten, nebst dem Umsatz die zentrale Zahlenangabe auf dem Antragsformular, zugerechnet werden?
- viele Fragen zur Variantenwahl, d.h. ob die Härtefallhilfe nach der Variante 1, 2 oder 3 beantragt werden soll?
- «richtiger» Termin der Einreichung
- verschiedenste Fragen zur Spartenrechnung von Mischbetrieben in den unterschiedlichsten Versionen von Hotel-Restaurant bis Café mit Hunde-Salon und schliesslich auch zum leidigen Bundesratsbeschluss, dass Versicherungsentschädigungen aus dem ersten Lockdown nun von den anrechenbaren Fixkosten abgezogen werden müssen.
- aber auch diverse Fragen zur Kurzarbeitsentschädigung KAE sowie
- zur Entschädigung für Selbstständigerwerbende aus der Erwerbsersatzordnung EO.

Dienstleistungen im Bereich lebensmittelrechtliche Selbstkontrolle

Die Pandemie hat die Anzahl der Mandate und Aufträge erneut nicht wesentlich beeinflusst, jedoch die Möglichkeiten Betriebskontrollen durchzuführen. Termine wurden vereinbart, mussten wegen Lockdown-Massnahmen aber verschoben oder sogar ganz annulliert werden. Der Administrationsaufwand zur Bearbeitung der rund 300 Kunden hat sich durch Corona mehr als verdoppelt. Da viele Betriebe mit Liquiditätsengpässen zu kämpfen hatten, zog in der Regel die Terminverschiebung auch die Rechnungsstornierung, bzw. die spätere Wiedererstellung nach sich.

Im Bereich der „**Begleiteten Selbstkontrolle BSK**“ konnten sechs Kunden hinzugewonnen werden, bei den **Hygienezertifikaten** blieb die Anzahl stabil. Da Corona bedingt erneut weniger Betriebskontrollen durch das Kantonale Laboratorium Bern durchgeführt werden konnten, sank sowohl die Anzahl der Verfügungsmandate (vgl. nächster Abschnitt), wie auch die Hinweise der Lebensmittelkontrolleure in den Betrieben, sich doch bei GastroBern Hilfe bei der Überarbeitung oder Neuerstellung des **Selbstkontrolle-Konzeptes** zu holen.

Um mehr als die Hälfte gingen auch die Aufträge für **Mitarbeiterschulungen** zurück, weil die pandemischen Versammlungsbestimmungen solche Veranstaltungen nicht ermöglichten. Demgegenüber konnten aber deutlich mehr Musterkonzepte «Selbstkontrolle-Handbuch SKHB» verkauft werden. Diese können in zwei Formatierungsversionen gekauft werden (als Makrodatei .docm oder als herkömmliches Worddokument .docx).

Im Bereich der **Verfügungsmandate** waren zwar weniger, dafür oft anspruchsvollere und intensivere Aufträge zu bearbeiten. Verfügungsmandate sind Aufträge, die GastroBern von den Regierungsstatthalterämtern des Kantons Bern und Solothurn zugewiesen erhält. Damit sollen die betroffenen Betriebe durch einmalige Beratungs- oder Schulungsaktivität, meist jedoch durch fortführende Begleitung, Professionalität in der Anwendung der Betriebs- und Produktionshygiene zurückgewinnen. Fortführend kann dabei sowohl eine Intensivbegleitung während rund einem halben Jahr sein, es können aber auch BSK-Kontrollen über mehrere Jahre verfügt werden. Gerade in diesem Bereich wirkt es sich äusserst erschwerend aus, wenn Mandate und Problemlösungsprozesse wegen Lockdown-Anordnungen nicht fortgeführt werden können. Damit verzögert sich die Überprüfung der Verbesserungsmaßnahmen oft in schlecht vertretbarem Ausmass. Ein Mandat musste aus diesem Grund im vergangenen Jahr abgebrochen werden.

Das Musterkonzept «Selbstkontrolle-Handbuch SKHB GastroBern» wurde erneut der aktuellsten Version der «Umsetzungshilfe zur Leitlinie GVG» von GastroSuisse angepasst. Da letztere seit zwei Jahren vom Bundesamt für Gesundheit BAG zertifiziert ist, muss ein gesetzeskonformes Musterkonzept inhaltlich mit der Umsetzungshilfe übereinstimmen.

Im Hinblick auf den Generationenwechsel in der Abteilung Betriebswirtschaft und auf den Rückzug von Hanspeter Brunner wurde das Auditoren-Team um eine Person ergänzt. Erstmals konnte mit Karin Gehri eine Frau für diese Funktion gewonnen werden. Damit sind neben Karin Gehri, Christian Wyss, Roger Müller und Valentin Schärer in der Ausführung der Betriebskontrollen tätig. Konrad Gerster und Hanspeter Brunner betreuen nur noch wenige Mandat. Der Grossteil der Aufträge wurde vor allen vom designierten Nachfolger als Leiter Betriebswirtschaft GastroBern, Christopher Risse, übernommen. Hanspeter Brunner betreut aber nach wie vor die Datenbank mit allen Kundendaten in der lebensmittelrechtlichen Betriebsberatung und –begleitung. Auch im Jahr 2021 optimierte er das wertvolle Hilfsmittel. GastroBern profitiert hier vom grossen Wissen von Hanspeter Brunner und dies erneut zu sehr geringen Kosten. Ein weiteres Mal ein ganz grosses Dankeschön an Hanspeter Brunner!

Mit den beiden Angeboten **Begleitete Selbstkontrolle BSK** und dem **Hygienezertifikat** ist GastroBern immer noch der einzige Kantonalverband von GastroSuisse, welcher solche Dienstleistungen anbietet. Dies nicht nur für Mitglieder, sondern auch für Nicht-Mitglieder, welche dann aber deutlich mehr bezahlen (ca. 35% Differenz). Zudem sind die aktuellen Preise im Konkurrenzvergleich weiterhin hoch attraktiv. Es wird immer ein Pauschaltarif verrechnet, das heisst die eigentliche Kontrolle mit den Warenproben (zur mikrobiologischen Laboruntersuchung) inklusive Fahrspesen und Mehrwertsteuer. Der Pauschaltarif wird insbesondere von den Nutzern im Berner Oberland und anderen Randgebieten des Kantons Bern geschätzt, weil sie für einmal nicht mit höheren Fahrspesen belastet werden.

Folgende 26 Betriebe verfügen im Kanton Bern über ein von GastroBern verliehenes **Hygiene-Zertifikat**:

| | |
|-----------------------------------|-----------------------------------|
| Restaurant Egghölzli, Bern | Domicil Mon Bijou, Bern |
| Park 18, Bern-Liebefeld | Domicil Schöneegg, Bern |
| Domicil Ahornweg, Bern | Domicil Selve Park, Thun |
| Domicil Alexandra, Bern | Domicil Spitalackerpark, Bern |
| Domicil Baumgarten, Bern-Bümpliz | Domicil Steigerhubel, Bern |
| Domicil Elfenau, Bern | Domicil Weiermatt, Bern |
| Domicil Hausmatte, Hinterkappelen | Domicil Wyler, Bern |
| Domicil Lentulus, Bern | Domicil Cuisine, Bern |
| Domicil Lindengarten, Stettlen | Service Center Domicil Bern, Bern |
| Restaurant National Bern | Villa Sutter, Nidau |
| Hotel National Bern | Restaurant Rössli, Uetendorf |
| Theatersaal National Bern | Domicil Galactina Park, Belp |
| Personalrestaurant Time-out, Biel | Domicil Schwabgut, Bern |



Diese Betriebe dürfen nach wie vor als Elite in den Bemühungen um Erfüllung einer vorbildlichen Hygiene-Selbstkontrolle gelten.

Weitere Dienstleistungen

Auch im Berichtsjahr vertraten die Mitglieder der Geschäftsleitung und einzelne Vorstandsmitglieder den Verband in diversen Institutionen und Gremien und nutzten diese zahlreichen Kontakte, um den Verbands- und Brancheninteressen Nachachtung zu verschaffen. Dass bei diesen Zusammenkünften die Coronakrise im Vordergrund stand, versteht sich von selbst.

Auf der Homepage des Verbandes www.gastrobern.ch ist eine Betriebsliste aufgeschaltet. Über eine Orts- oder Betriebsnamensuche kann dort jeder Mitgliederbetrieb gefunden werden. Über den Link „Weitere Informationen“ sind dann weitere Details zu erfahren bzw. kann die betriebseigene Homepage angeklickt werden.

Der Verlagskiosk, welcher GastroBern seinen Mitgliedern (und gegen ein entsprechend höheres Entgelt auch Nichtmitgliedern) anbietet, wurde auch im Berichtsjahr betrieben. Ein breitgefasstes Sortiment bietet verschiedenste Hilfsmittel und Anleitungen in Bereichen wie Mitarbeiterführung, Marketing, Kalkulation, Arbeitssicherheit, Arbeitsrecht und Hygiene.

5. Aus- und Weiterbildung



Schweizerisches Qualitätszertifikat für Weiterbildungsinstitutionen

Das Zwischenaudit fürs Jahr 2021 hat das Aus- und Weiterbildungszentrum von GastroBern ohne Beanstandungen bestanden.



Modulkurse zur Erlangung des bernischen Fähigkeitsausweises («Wirtepatent») und Gastro-Grundseminar mit Zertifikat GastroSuisse (G1)

Allgemeines

Im Kanton Bern gilt, dass jeder Gastgewerbebetrieb durch eine verantwortliche natürliche Person zu führen ist. Diese Person muss über einen gastgewerblichen Fähigkeitsausweis verfügen, sofern dieser in der Betriebsbewilligung vorgeschrieben ist – was grundsätzlich der Fall ist.

Der Abschluss von GastroBern wird vom Kanton als bernischer Fähigkeitsausweis anerkannt und ist Bestandteil des Gastro-Grundseminars mit Zertifikat GastroSuisse G1, welches in der ganzen Schweiz als Fähigkeitsausweis/Wirtepatent anerkannt ist.

Auch im 2021 war der Kurs- und Prüfungsbetrieb stark von Corona geprägt. Während dem Verbot von Präsenzunterricht wurden die Kurse via Zoomunterricht (Distance Learning) durchgeführt. Teilweise galten für die Kurse und/oder Prüfungen Zertifikats- und/oder Maskenpflicht. Für den Schulbetrieb musste ein entsprechendes Schutzkonzept erstellt werden.

Gastgewerblicher Fähigkeitsausweis

Zur Erlangung des bernischen Fähigkeitsausweises müssen die zwei Modulprüfungen 1 «Lebensmittelrecht/Hygiene» und 4 «Recht» innerhalb von 3 Jahren erfolgreich abgelegt werden. GastroBern bietet entsprechende Modulkurse an, welche den Absolventen die gesetzlich vorgeschriebenen, allgemein anerkannten Grundkenntnisse zur Leitung eines Gastgewerbebetriebs vermitteln. Die beiden obligatorischen Module dauern total 112 Lektionen, welche als Tageskurs (7 Seminartage) oder als Abendkurs (14 Abende – Di/Do) sowie auch als E-Learning angeboten werden. Der Prüfungsstoff richtet sich nach dem aktuellen Lernzielkatalog von GastroBern.

Modulübersicht «Berner Wirtekurs» (Bestandteil Gastro-Grundseminar G1)

Modul 1: Lebensmittelrecht/Hygiene

- Eidg. Alkoholgesetz
- Lebensmittelrecht/Lebensmittelhygiene
- Kopas-Ausbildung
- Berufsethik/Suchtprävention
- Vorbeugender Brandschutz
- Gastgewerbegesetz des Kantons Bern

Modul 4: Recht

- Arbeitsrecht (L-GAV)
- Allgemeine Rechtslehre - Rechtskunde/Vertragslehre
- Lohnabrechnungen/Sozialversicherungen

G1 Zertifikat GastroSuisse

100% Kostenübernahme befristet vom 1. Januar 2021 bis 31. Dezember 2022

Wer in dieser befristeten Zeit die G1-Zertifikatsprüfung absolviert, profitiert von 100%-Kostenübernahme.

Zur Erlangung des G1 Zertifikats müssen alle sechs Modulprüfungen innerhalb von 3 Jahren erfolgreich abgelegt werden. GastroBern bietet entsprechende Modulkurse zur Prüfungsvorbereitung an. Alle sechs Module werden als Tages- und Abendkurse sowie als E-Learning angeboten. Der Prüfungsstoff richtet sich nach dem aktuellen Lernzielkatalog von GastroBern (Module 1 und 4) bzw. der Wegleitung von GastroSuisse (Module 2, 3, 5 und 6).

Modulübersicht Gastro-Grundseminar G1, d.h. über die zusätzlichen Module zum Berner Wirtekurs

Modul 2: Betriebsführung

- Marketing und Angebotsgestaltung
- Betriebsorganisation
- Büroorganisation
- Mitarbeiterführung
- Preiskalkulation

Modul 3: Rechnungswesen

- Einführung ins Rechnungswesen
- Finanzanalyse
- Betriebsübernahme

Modul 5: Service/Verkauf/Getränk Kunde

- Servicekunde
- Der Gastgeber als Verkäufer und Berater/Umgang mit dem Gast
- Getränkekunde

Modul 6: Küche

- Betrieb / Infrastruktur in der Küche / Produktion
- Ernährung
- Lebensmittel
- Speiseangebot
- Kalkulation / Warenkostenberechnung Küche
- Kochen (mehrheitlich virtuell) / Garmethoden / Gerichte

Kursbelegungen

Insgesamt verzeichneten im Berichtsjahr die deutschsprachigen Kurse in Bern gegen 500 Kursplatzbelegungen sowie rund 700 E-Learning-Buchungen verteilt auf alle sechs Module.

Modulprüfungen

Der Prüfungsstoff der einzelnen Module richtet sich nach dem aktuellen Lernzielkatalog von GastroBern bzw. der Wegleitung von GastroSuisse. Die einzelnen Modulprüfungen können unabhängig voneinander und in beliebiger Reihenfolge schriftlich abgelegt werden. Der bernische Fähigkeitsausweis wurde im Berichtsjahr erlangt, wenn die Modulprüfungen 1 und 4 bestanden wurden. Bei bestandener Modulprüfung wird das entsprechende Attest ausgestellt, dieses hat eine Gültigkeit von drei Jahren für die Erlangung des bernischen Fähigkeitsausweises bzw. für die Anmeldung zur G1 Zertifikatsprüfung von GastroSuisse. Wer alle Modulprüfungen erfolgreich ablegt, kann sich bei GastroSuisse für die Zertifikatsprüfung zur Erlangung des G1-Abschlusses anmelden. Zertifikatsprüfungen finden auch in Bern statt.

Prüfungsstatistik

Ausgestellte Fähigkeitsausweise

| 2021 | 2020 | 2019 | 2018 | 2017 |
|------|------|------|------|------|
| 412 | 258 | 367 | 264 | 209 |

Erlangte G1-Zertifikate (ausgestellt durch GastroSuisse) 2021: 282

Total abgelegte Modulprüfungen - Module 1 bis 6

2021: 1745 Prüfungen / Bestanden 1296 (74%), nicht bestanden 449 (26%)

2020: 1297 Prüfungen / Bestanden 950 (73%), nicht bestanden 347 (27%)

2019: 2135 abgelegte Prüfungen / bestanden 1545 (72%) / nicht bestanden 590 (28%)

2018: 2061 abgelegte Prüfungen / bestanden 1456 (71%) / nicht bestanden: 605 (29%)

2017: 1964 abgelegte Prüfungen / bestanden 1314 (67%)
nicht bestanden 650 (33%)

Kaderbildung



Gastro-Betriebsleiterseminar mit eidg. Fachausweis (G2)

Zwischen April und November 2021 führten wir das G2-Seminar durch. Von April bis Juni mussten die Module per Zoom-Unterricht stattfinden, da Präsenzunterricht wegen Corona verboten war. Das Seminar dauerte 32 Seminartage - aufgeteilt in Zweitagesblöcke. Die Pflichtmodule dauerten total 28 Seminartage und setzten sich wie folgt zusammen:

- Modul Persönlichkeit (Lern- und Arbeitstechnik, Präsentationstechnik, Business-Knigge)
- Modul Marketing (Trends, Marketingkonzept, Marketingmix, Web-Marketing)
- Modul Führung (Arbeitspsychologie, Führung und Kommunikation, interkulturelle Kommunikation, Mitarbeiterkonzept)
- Modul Finanzen (Finanzbuchhaltung, Kostenrechnung, Budgetierung, Steuern)
- Modul Betriebsorganisation (Aufbau- und Ablauforganisation, Qualitätsmanagement, Umweltmanagement)
- Modul Administration und Recht (Arbeitsrecht, L-GAV, Lohnwesen, Personaladministration, Korrespondenz, Gesetze und Vorschriften)

Die 25 Teilnehmenden wählten zusätzlich eines der vier zur Auswahl stehenden Wahlpflichtmodule (Systemgastronomie, Gastronomie, Hotellerie, Eventmanagement) zu je 4 Tagen aus. In Bern wurden im Berichtsjahr die Wahlpflichtmodule Gastronomie und Systemgastronomie durchgeführt. Im Juli und Dezember konnten die Teilnehmenden die G2-Modulprüfungen ablegen.

Berufsprüfung: Wer die erforderlichen Modulprüfungen bestanden hat und die Zulassungsbedingungen erfüllt, ist zur Berufsprüfung zugelassen. Erfolgreiche Absolventen erhalten den eidg. Fachausweis und sind berechtigt, den geschützten Titel „Gastro-Betriebsleiter mit eidg. Fachausweis“ zu tragen.

Die Teilnehmenden konnten von der grosszügigen finanziellen Unterstützung durch den L-GAV und den Bund profitieren.

Weiterbildungskurse & Kurse nach Mass

Das Jahresprogramm „**Weiterbildung à la carte 2021**“ bot eine bunte Palette von Kursen an, welche in erster Linie auf Personen zugeschnitten waren, welche im gastgewerblichen Umfeld engagiert sind. Mitglieder von GastroBern/GastroSuisse und ihre Mitarbeitenden profitierten von reduzierten Kursgebühren. Auch hier mussten mehrere Kurse abgesagt werden, da Präsenzunterricht nicht erlaubt war (Coronazeit).

Im Berichtsjahr wurden **10 Weiterbildungskurse mit total 84 Teilnehmenden** durchgeführt.

Verschiedene Betriebe profitierten von unseren Kursangeboten „Kurse nach Mass“. Hier waren unsere erfahrenen Referenten vor Ort in den Betrieben im Einsatz. Vor allem Service-, Verkaufs- und Hygieneschulungen wurden gebucht. Die Kurszeiten und Kursdetails wurden auf jeden Betrieb individuell abgestimmt.

6. Finanzielles

Trotz den schwierigen Pandemie bedingten Rahmenbedingungen im Berichtsjahr schloss die Verbandsrechnung im Rahmen der Vorjahre ab. Im 2021 konnte ein Gewinn von rund CHF 35'000.- generiert werden. Die Bilanz des Verbandes ist überaus gesund und konnte auch im Berichtsjahr mittels Abschreibungen gestärkt werden.

7. Organisation

Vorstand

| | |
|---|--|
| <i>Präsidentin*</i> <i>Präsident**</i> | Neeracher Eveline, Gasthof Sternen, Thörishaus Burkhalter Tobias, Burkhalter Gastromanagement AG, Bern |
| <i>Vizepräsident*</i> <i>Vizepräsident**</i> | Hodler Peter, Landgasthof Thalgut, Gerzensee Invernizzi Reto, Hotel Kemmeriboden-Bad, Schangnau |
| <i>Kassier</i> | Matti Roland, Restaurant la Côte d'Orée, Prêles |
| <i>Direktor</i> | Martz Jean-Daniel, Dr. iur., Standstrasse 8, Bern |
| <i>Vorstandsmitglieder</i> | Bearth Helena, Restaurant Wagenkehr, Innertkirchen Burkhardt Roger, Hotel Kreuz, Bern Fischer Regula, Wangen a.A.** Linder Stephan-François, Brasserie 98, Steffisburg Oberli Thomas, Gasthof Oberli, Walliswil** Maeder René F., Waldhotel Doldenhorn, Kandersteg Schenk Yvonne, Restaurant Linde, Kappelen |

*bis 11.10.

**ab 11.10.

Ehrenpräsidentin

Neeracher Eveline, Gasthof Sternen, Thörishaus

Ehrenmitglieder

Fischlin Dominik, Engehaldenstrasse 55, Bern
Gygax Stefan, Landgasthof Linde, Wynigen
Hadorn Francis, Reinischstrasse 13, Frutigen
Held Beat, Archgässli 3, Sumiswald
Hodler Peter, Landgasthof Thalgut, Gerzensee
Huber Peter, Schulhausstrasse 4, Langenthal
Ingold Jürg, Rosenweg 8, Langenthal
Künzli Klaus, im Aespliz 5, Ittigen
Messerli Herbert, Kronenplatz 9, Lenk
Pittet Jean-Luc, Auberge Vert-Bois, Mont-Crosin
Platzer Casimir, Hotel Victoria Ritter, Kandersteg
Schmid Franz Urs, Dr. iur., Harzer, Zollbrück
Wehrli Hans-Jörg, Pfang, Küttigen

Geschäftsstelle

Direktor

Sekretariat/Rechnungswesen

Kurs- und Prüfungswesen

Empfang/Mitgliederkontrolle

Fachlehrer/Beratungen/Mandate

Hausdienst

Martz Jean-Daniel, Dr. iur.

Küpfer Christine

Walther Ruth

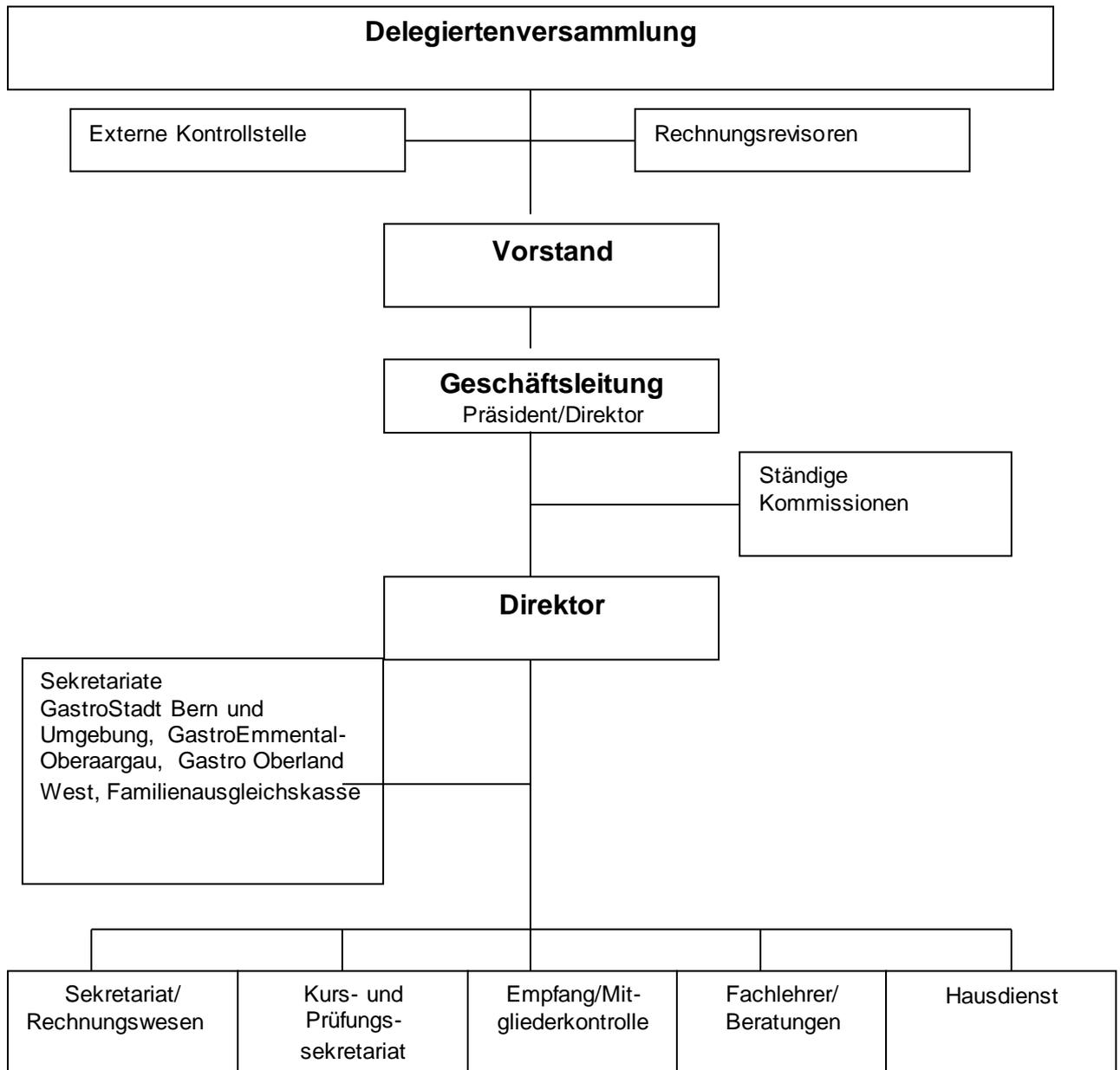
Rapp Yvonne

Glaus Alice

Gerster Konrad, Betriebsökonom

Di Giovannantonio Adriana

Organigramm



Mitgliederbestand

| Regionalsektionen | Bestand 30.11.2020 | Bestand 30.11.2021 | Veränderung |
|-------------------------------|------------------------------|------------------------------|--------------------|
| StadtBern und Umgebung | 596 | 590 | - 6 |
| Emmental-Oberaargau | 396 | 389 | - 7 |
| Gastro Oberland Ost | 272 | 271 | - 1 |
| Jura bernois | 118 | 126 | + 8 |
| Seeland | 309 | 314 | + 5 |
| Gastro Oberland West | 384 | 393 | + 9 |
| Total | 2075 | 2083 | + 8 |