

JAHRESBERICHT 2024



Editorial

Das Berichtsjahr war seit meinem Amtsantritt am 1. Juli 2024 geprägt von Neuaufbruch und Änderungen in Bezug auf Menschen, Prozesse, Strukturen und Projekte. Die Sanierung des Wirtshauses wurde vorangetrieben, unzählige Sitzungen mit den Architekten und Fachplanern durchgeführt, so dass das Projekt an der Delegiertenversammlung in Lyss vorgestellt werden kann. Der Vorstand, die Geschäftsstelle und die verantwortlichen Architekten der Burckhardt Architektur AG sind überzeugt, dass das Projekt des Umbaus die Delegierten von GastroBern begeistern wird und Zuspruch erhält!

An der Geschäftsstelle, im Weiterbildungszentrum und in den Kommissionen von GastroBern durften neue Mitarbeitende resp. Referent/innen und Mitglieder begrüsst werden. Zwei wichtige personelle Veränderungen sind folgende: Nach 30 Jahren Schulleitung bei GastroBern übergab Ruth Walther ihren Schlüssel als Leiterin Kurswesen an Daniel Reichenpfader, der ab 1. Januar 2025 seine Tätigkeit als neuer Leiter Kurswesen aufnahm. Weiter wurde nach 16 Jahren als Präsident der Prüfungskommission von GastroBern, Herr Prof. tit. Dr. Urs Fasel, von Markus Bärtschi, Fürsprecher und Notar abgelöst. Dieser trat sein Amt am 1. April 2025 an. Der Vorstand und die Geschäftsstelle freuen sich über alle Neuzugänge und auf die gute Zusammenarbeit!

Das Weiterbildungszentrum von GastroBern erfreut sich einer regen Nachfrage, welche unsere Kursangebote sowohl im Bereich der Gastro-Unternehmerausbildung, der Kader- und Weiterbildung als auch diverser spezieller Weiterbildungen betreffen. Diese Nachfrage reicht über die Kantonsgrenzen hinaus. Die Teilnehmenden kommen somit auch aus den Nachbarkantonen von Bern aber auch von weiter her.

Seit meinem Amtsantritt an war es mir wichtig, den Kontakt zu den Sektionen von GastroBern und deren Mitgliedern aufzunehmen und zu pflegen. Ich durfte allen bisherigen Delegiertenversammlungen beiwohnen und war auch an Vorstandssitzungen verschiedener Sektionen eingeladen. Der Kontakt zu den Sektionen und den Mitgliedern ist zentral und ist Basis für eine gute Zusammenarbeit! Durch den direkten Austausch und die kurzen Wege festigen wir den Zusammenhalt untereinander und kreieren gemeinsam neue und gute Ideen für das Weiterbringen unseres Verbandes sowie das Festigen der Branche. Dabei sind auch die guten Kontakte zu unserem Dachverband GastroSuisse wichtig, die durch unseren Präsidenten, Tobias Burkhalter und verschiedene Mitglieder des Vorstandes sowie der Geschäftsstelle von GastroBern sichergestellt werden.

Ich danke allen Ansprechpartnern und Fachkräften von GastroBern, dem Team der Geschäftsstelle, den Mitgliedern des Kantonalvorstandes, den Verantwortlichen der Sektionen und Kommissionen sowie von GastroSuisse, GastroSocial und Gastroconsult für ihren stetigen Einsatz und die gute Zusammenarbeit und freue mich auf die gemeinsame Zukunft!

Namens des Vorstandes
Dr. Tatjana Rothenbühler

Aktivitäten 2024

Delegiertenversammlung

Die Delegiertenversammlung fand am 27. Mai im Congress- und Kursaal in Interlaken statt. Die Delegierten wurden informiert, dass das in die Jahre gekommene Wirtshaus an der Standstrasse renovationsbedürftig ist und Projekte für einen Umbau in Abklärung sind. Erfreuliche Nachrichten konnten über das Kurs- und Weiterbildungszentrum verkündet werden, welches das letztjährige Umsatzvolumen übertroffen hat; dies vor allem dank der L-GAV-Bildungsoffensive.

Die Delegierten genehmigten die Jahresrechnung 2023 und das Budget 2025 und wählten Vorstandsmitglied Thomas Oberli (Sektion Emmental-Oberaargau), Vizepräsident Reto Invernizzi (Sektion Emmental-Oberaargau) und Präsident Tobias Burkhalter (Sektion StadtBern und Umgebung) einstimmig für eine 2. Amtsperiode. Der Vorstand schlug als neues Vorstandsmitglied Beat F. Hostettler, (Sektion GastroStadtBern und Umgebung) vor, dem die Delegierten einstimmig zustimmten. Sie beschlossen zudem, die Mitgliederbeiträge auf unveränderter Höhe zu belassen.

Die Delegiertenversammlung ernannte den langjährigen Direktor, Dr. Jean-Daniel Martz, der nach 25 Dienstjahren in Pension ging sowie das statutarisch ausscheidende Vorstandsmitglied René F. Maeder (Sektion Oberland West) zu Ehrenmitgliedern.

Den Anwesenden wurde die neue Direktorin, Dr. Tatjana Rothenbühler, vorgestellt, welche die Nachfolge von Jean-Daniel Martz am 1. Juli antrat.

Frühlings-Rendez-vous der Berner Gastronomie

Im anschliessenden Frühlings-Rendez-vous diskutierten Nathalie Hauenstein (Hauenstein Gruppe und Hotels), Sandro Bolton (Präsident Interlaken Tourismus) sowie Stefan Grossniklaus (Präsident Hotellerie Berner Oberland) zum Thema «Overtourism, Instagram-Posts, Gebühren an Hotspots etc.» Zudem konnte den Gästen das Folgeprojekt Gemeinsam für den Gast 2, das zusammen mit dem Fleischfachverband des Kantons Bern realisiert wurde, vorgestellt werden.

Kulinarisch wurden die Gäste im Carlton Europe Hotel mit einem Frühlingslunch verwöhnt. Herzlichen Dank dem Gastgeber Stephan JJ. Maeder!





Vorstand

Der Vorstand hielt im Berichtsjahr mehrere Sitzungen ab. Er befasste sich nebst aktuellen Geschäften schwergewichtig mit der Nachfolge der Direktion und der Sanierung des Wirtshauses. Hohe Priorität hatten und haben die Nachwuchsförderung und das Kurswesen von GastroBern, auf welche die neue Direktorin grossen Wert legt. Als bestes Weiterbildungszentrum sind die Ansprüche an die Referenten hoch. Die Direktorin überprüft laufend die Referentenbeurteilungen und ist daran, einen Top-Referentenpool aufzubauen. In den Kommissionen gab es verschiedentlich Mutationen. Die Direktorin konnte diese durch junge und initiative Mitglieder wiederbesetzen. Auch wurden verschiedene Roundtable's mit anderen Verbänden wie beispielsweise der KMU sowie mit der Hotel- und Gastro formation geführt, um die Zusammenarbeit zu stärken und Synergien zu schaffen. Aufgrund der Statutenänderung von GastroSuisse müssen die GastroBern-Statuten angepasst und von GastroSuisse genehmigt werden. Sie werden der Delegiertenversammlung in Lyss zur Genehmigung vorgelegt.



Mitglieder-Event

Der Mitglieder-Event auf dem Römerhof in Bühl stand ganz unter dem Motto «Spiel, Spass und gemütliches Zusammensein». Der Römerhof bot unseren kleinen und grossen Gästen einen bunten Strauss von originellen und traditionellen Geschicklichkeitsspielen wie Armbrustschiessen, Knock-out-melken, Traktor Geschicklichkeitsfahren und Düfte erraten an. Dabei entdeckten doch einige ihre versteckten Talente (auch in der Fotobox☺) und meisterten die Prüfungen mit Bravour. Jedes Mal ein riesiges Gaudi war das «Söili-Rennen». Kulinarisch hat uns der Römerhof während und nach den Spielen mit regionalen Spezialitäten und Köstlichkeiten sehr verwöhnt.



Kommissionen

Berufsbildungskommission BBK

Die Kommission führte im Berichtsjahr ihre zwei ordentlichen Sitzungen durch. In der Oktobersitzung wurde das Weiterbildungsangebot «Weiterbildung à la carte 2025» ausgearbeitet und eine Verlängerung der Zusammenarbeit mit dem Schweizer Fleischfach-Verband beschlossen. Die beiden Verbände gewähren ihren Mitgliedern gegenseitig reduzierte Kursgebühren auf ausgesuchte Angebote. Weiterhin profitieren auch Mitglieder von CafetierSuisse von reduzierten Kursgebühren für «Weiterbildung à la carte». CafetierSuisse verteilt seinen Mitgliedern jährlich einen Gutschein von CHF 50, welcher im Weiterbildungszentrum eingelöst werden kann.

Die BBK-Mitglieder haben auch im Sommer 2024 an den verschiedenen QV-Feiern im Kanton Bern teilgenommen und den frischgebackenen Berufsleuten einen Gutschein von CHF 100 vom Weiterbildungszentrum von GastroBern überreicht.

Im Februar 2024 hat GastroBern bei der Bildungs- und Kulturdirektion des Kantons Bern, (Mittelschul- und Berufsbildungsamt, Abteilung Betriebliche Bildung), ein Gesuch/Schulkonzept für die Anerkennung der Kursausweise für Berufsbildnerinnen und Berufsbildner in der beruflichen Grundbildung eingereicht. Das Gesuch wurde am 1. März 2024 gutgeheissen und im Dezember 2024 konnte der Pilotkurs «Berufsbildner*in» erfolgreich durchgeführt werden. Der Kurs wird fest in das Jahresprogramm von GastroBern aufgenommen und viermal jährlich angeboten.

Am 16. Oktober fand der Referentenworkshop «Gestärkt im Umgang mit herausfordernden Situationen im Ausbildungsalltag» im Zentrum Paul Klee in Bern statt. Der Workshop wurde von Beatrice Renfer, innovativ-begleiten.ch, geleitet. Im Anschluss an den Workshop blieb im Restaurant Schöngrün beim Apéro riche genug Zeit für den Austausch unter Kolleg:innen sowie Small und Big Talk.



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 Infomails, 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). Die Internetseite erstrahlt zudem in neuem Glanz.

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. Im Vordergrund standen, wie schon in der Vergangenheit, Rechtsauskünfte im Bereich Arbeitsrecht im Allgemeinen und zum Landesgesamtarbeitsvertrag des Gastgewerbes (L-GAV) im Speziellen. GastroBern arbeitet hier eng mit dem Rechtsdienst von GastroSuisse zusammen.

Dienstleistungen im Bereich der lebensmittelrechtlichen Selbstkontrolle

Herausragende Hygienestandards als Marketinginstrument steht für viele Gastronomen auch ohne gesetzliche Verpflichtung hoch im Kurs.

GastroBern bietet im Rahmen der «Hygieneberatung» ein bewährtes und vielseitiges Dienstleistungsangebot zur Unterstützung der Betriebe. Insbesondere Verbandsmitglieder profitieren dabei von sehr attraktiven Konditionen gegenüber Drittanbietern!

Die Qualität der erbrachten Dienstleistungen hat sich inzwischen herumgesprochen und geniesst weitem eine hohe Akzeptanz. So setzen auch Bewilligungs- und Kontrollbehörden vermehrt auf eine Zusammenarbeit mit GastroBern, sprechen Empfehlungen aus oder verfügen von GastroBern begleitete Massnahmen, zur Wiederherstellung der Lebensmittelsicherheit in Härtefällen. Da GastroBern nach wie vor der einzige Kantonalverband von GastroSuisse ist, der dieses Angebot vorhält, werden inzwischen auch regelmässig Anfragen von ausserkantonalen Behörden bearbeitet. Diese Entwicklung spricht wohl für sich.

Die Betriebe mit einem GastroBern «Hygienezertifikat» haben im vergangenen Jahr grossen Zuwachs erhalten: Wir freuen uns sehr, dass auch die Bielersee-Schiffahrts-Gesellschaft AG auf eine Partnerschaft mit unseren Hygiene Experten setzt. Das Bieler Hafenrestaurant Joran sowie die angrenzende Gelateria und alle 9 Kurs- und Eventschiffe inkl. der zugehörigen Produktionsküche im Hafen konnten den Zertifizierungsprozess erfolgreich abschliessen. Somit sind nun 38 Betriebe im Kanton Bern offiziell zertifiziert und weisen ihren Gästen damit ein überdurchschnittliches Engagement im Bereich der Lebensmittelsicherheit vor.

Die Anzahl der Mandate im Bereich der freiwilligen «Begleiteten Selbstkontrolle BSK» blieb stabil. Während einzelne Betriebe zumeist aufgrund von Inhaberwechseln oder Betriebsaufgaben ihren Vertrag auflösten, konnten diese wiederum durch neu hinzugewonnene Kunden kompensiert werden. Darüber hinaus wurden auch im Bereich der «Verfügungsmandate» - einer durch die Bewilligungsbehörden angeordneten Massnahme - wieder diverse Betriebe mit einer engmaschigen Begleitung der Selbstkontrolle und Beratung der verantwortlichen Personen unterstützt. In diesen Betrieben profitieren nicht nur die Mitarbeitenden durch ihre neugewonnenen Kompetenzen, sondern insbesondere auch die Gäste durch die wiederhergestellte Lebensmittelsicherheit und letztlich die ganze Branche durch den erzielten Imagegewinn.

Auch die Angebote für betriebsinterne «Hygieneschulungen» der Mitarbeitenden, die Erstellung eines «Betriebsspezifische Selbstkontrolle-Handbuchs» oder «individuelle Beratungen» erfreuen sich mit knapp 30 Aufträgen einer anhaltend guten Nachfrage. Die überarbeitete Version der Mustervorlage «Selbstkontrolle-Handbuch SKHB» zur Selbstbearbeitung wurde sogar über 150 Mal verkauft.

Bei der Betreuung der hiervoor genannten Mandate wird Christopher Risse, Leiter Hygieneberatung von einem engagierten Auditoren-Team unterstützt. Ein herzlicher Dank geht an Hanspeter Brunner, Roger Müller und Karin Gehri sowie ein herzliches Willkommen an Björn Reinhard, der im vergangenen Jahr als neuer Auditor hinzugekommen ist!

Folgende 38 Betriebe verfügen im Kanton Bern über ein von GastroBern verliehenes Hygiene-Zertifikat:

Restaurant Egghölzli, Bern	Hotel Sternen Muri, Muri bei Bern
Restaurant 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 Hausmatte, Hinterkappelen	Domicil Weiermatt, Bern
Domicil Lentulus, Bern	Domicil Wyler, Bern
Zentrum Lindengarten, Stettlen	Domicil Cuisine, Bern
Domicil Mon Bijou, Bern	Service Center Domicil Bern AG, Bern
Restaurant National Bern	Restaurant Rössli, Uetendorf
Hotel National Bern	Domicil Galactina Park, Belp
Theatersaal National Bern	Domicil Schwabgut, Bern
Restaurant Time-out, Omega SA, Biel	Bielersee Gastro AG, Produktionsküche, Biel
Restaurant Joran, Biel	MS Engelberg, Bielersee
Gelateria im Hafen, Biel	EMS MobiCat, Bielersee
MS Rousseau, Bielersee	MS Petersinsel, Bielersee
MS Siesta, Bielersee	MS Berna, Bielersee
MS Stadt Solothurn, Bielersee	MS Stadt Biel, Bielersee
MS Chasseral, Bielersee	Domicil Egelmoos, Bern



Diese Betriebe unterstellen sich freiwillig regelmässigen Kontrollen und erfüllen höheren Hygieneanforderungen als gesetzlich vorgeschrieben. Sie dürfen sich somit nach wie vor als «Elite» im Bereich einer vorbildlichen Hygiene-Selbstkontrolle bezeichnen.

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 die Verbands- und Brancheninteressen zu festigen.

Auf der Website des Verbandes www.gastrobern.ch ist eine Betriebsliste aufgeschaltet. Über eine Orts- oder Betriebsnamensuche kann dort jeder Mitgliederbetrieb gefunden werden. Über einen zusätzlichen Link sind dann weitere Details zu erfahren bzw. kann die betriebseigene Website angeklickt werden.

Der Verlagskiosk, welcher GastroBern seinen Mitgliedern und mit Preiszuschlag für Nichtmitglieder anbietet, wurde auch im Berichtsjahr rege benutzt. Ein breitgefasstes Sortiment bietet verschiedenste Hilfsmittel und Anleitungen in Bereichen wie Mitarbeiterführung, Kalkulation, Arbeitssicherheit, Arbeitsrecht und Hygiene etc.

Aus- und Weiterbildung



Schweizerisches Qualitätszertifikat für Weiterbildungsinstitutionen

Das Zwischenaudit vom 8. Oktober 2024 hat das Aus- und Weiterbildungszentrum von GastroBern bestanden und bleibt bis zum 30. Juni 2025 eduQua zertifiziert. Damit GastroBern zertifiziert bleibt, muss auf die neue Version eduQua 2021 umgestellt werden. Am 12. Mai 2025 wird das entsprechende Audit von einer externen Zertifizierungsstelle durchgeführt.



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.

Im 2024 konnten die G1-Absolvent:innen leider nicht von der L-GAV Finanzierung profitieren, da die Kontingente wegen der grossen Anzahl Absolvent:innen vom 2023 bereits anfangs Jahr ausgeschöpft waren.

Gastgewerblicher Fähigkeitsausweis / Berner Wirtekurs

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 Absolvent:innen 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.



G1 Zertifikat GastroSuisse

Zur Erlangung 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 Präsenzkurse sowie als E-Learning (Onlineanmeldung bei GastroSuisse mit Kreditkartenzahlung oder Rechnungszuschlag) 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

Modul 3: Rechnungswesen

Modul 5: Service/Verkauf/Getränk Kunde

Modul 6: Küche

Neu ist im Rahmen von Modul 5 die Exkursion nach Twann ins Haus des Bielersee Weines. GastroBern ist mit den Bielersee Winzer:innen eine Zusammenarbeit eingegangen. Diese ist eine Win-Win-Situation für beide Seiten. Unsere Kursteilnehmenden profitieren vom Fachwissen der Winzer:innen, gehen in den Rebberg sowie in einen Weinkeller.

Kursbelegungen

Insgesamt verzeichneten im Berichtsjahr die deutschsprachigen Kurse in Bern 394 Kursplatzbelegungen sowie 387 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

2024	2023	2022	2021	2020	2019
272	431	395	412	258	367

Total abgelegte Modulprüfungen - Module 1 bis 6

2024: 1399 Prüfungen / Bestanden 863 (62%), nicht bestanden 536 (38%)

2023: 2026 Prüfungen / Bestanden 1403 (69%), nicht bestanden 623 (31%)

2022: 1942 Prüfungen / Bestanden 1200 (62%), nicht bestanden 742 (38%)

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

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

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

Kaderbildung



Zwischen April und November 2024 wurde das jährlich stattfindende G2-Seminar durchgeführt. 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 17 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, welche zentral von GastroSuisse durchgeführt wurden.

Wegen grosser Nachfrage, was auf die L-GAV-Bildungsoffensive zurückzuführen ist, startete im Oktober 2023 ein zusätzliches G2-Seminar mit 19 Teilnehmenden. Dieses dauerte bis Juni 2024 und die Teilnehmenden legten im Juli die G2-Modulprüfungen sowie im September 2024 die Berufsprüfung ab.

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

L-GAV Finanzierung und/oder Bundessubventionen: G2-Teilnehmende, welche zum Zeitpunkt der Anmeldung in einem Betrieb angestellt sind, der zwingend dem Landes-Gesamtarbeitsvertrag des Schweizerischen Gastgewerbes (L-GAV) unterstellt ist und deren Arbeitgeber, profitieren von einer grosszügigen finanziellen Unterstützung. Die Teilnehmenden konnten auch im Berichtsjahr von der Unterstützung durch den L-GAV und/oder vom Bund profitieren.

Weiterbildungskurse & Kurse nach Mass

Das Jahresprogramm „Weiterbildung à la carte 2024“ bot eine bunte Auswahl 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.

Im Berichtsjahr fanden 12 Weiterbildungskurse mit total 130 Teilnehmenden statt.

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 sowie Kopas-Kurse waren gefragt. Die Kurszeiten, Kursdetails wurden auf jeden Betrieb individuell abgestimmt.

HGT Projekt

Der Fachkräftemangel in der Hotellerie-, Gastronomie- und Tourismusbranche (HGT) ist weiterhin hoch. Um diesem zu begegnen und den Teilnehmenden neue Wege in den Arbeitsmarkt zu eröffnen, wurde das Projekt «Quali – HGT» ins Leben gerufen. Das Angebot wurde in enger Zusammenarbeit von Kanton Bern, Branchenverbänden, Arbeitsintegration Schweiz Regionalgruppe Bern und dem Projektteam entwickelt und konnte 2024 erfolgreich gestartet werden.

GastroBern ist im HGT-Projekt Ausbildungspartner und organisiert bzw. führt die entsprechenden Grundmodulkurse sowie Fachmodulkurse durch.

Organisation

Vorstand

Präsident	Burkhalter Tobias, Burkhalter Group AG, Bern
Vizepräsident	Invernizzi Reto, Hotel Kemmeriboden-Bad, Schangnau
Kassier	Matti Roland, Restaurant la Côte d'Orée, Prêles
Direktor:in	Martz Jean-Daniel, Dr. iur., Bern (bis 30.6.24) Rothenbühler Tatjana, Dr. iur., Bern (ab 1.7.24)
Vorstandsmitglieder	Bearth Helena, Restaurant Wagenkehr, Innertkirchen Burkhardt Roger, Hotel Kreuz, Bern Hostettler Beat F., Domicil Schwabgut, Bern (ab 1.7.24) Linder Stephan-François, Brasserie 98, Steffisburg Oberli Thomas, Gasthof Oberli, Walliswil Maeder René F., Waldhotel Doldenhorn, Kandersteg (bis 30.6.24) Schenk Yvonne, Restaurant Linde, Kappelen

Ehrenpräsidentin

Neeracher Eveline, Gasthof Sternen, Thörishaus

Ehrenmitglieder

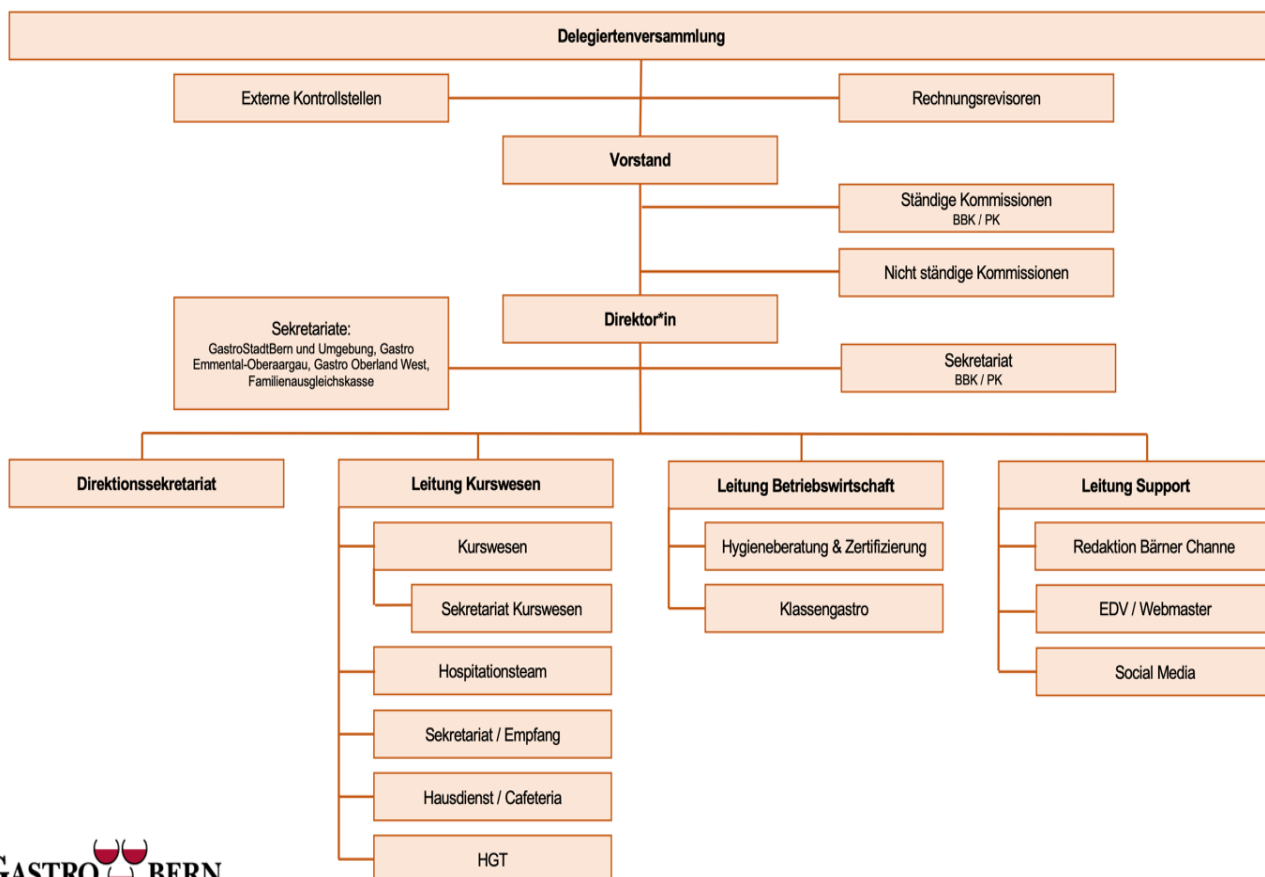
Gerster Konrad, Brünnmatt 4, Meikirch
Gygax Stefan, Landgasthof Linde, Wynigen
Hadorn Francis, Reinischstrasse 13, Frutigen
Hodler Peter, Zihl 131, Gurzelen
Huber Peter, Schulhausstrasse 4, Langenthal
Ingold Jürg, Rosenweg 8, Langenthal
Künzli Klaus, im Aespliz 5, Ittigen
Maeder René F., Waldhotel Doldenhorn, Kandersteg
Martz Jean-Daniel, Dr. iur., Bern
Messerli Herbert, Kronenplatz 9, Lenk
Pittet Jean-Luc, Alle
Platzer Casimir, Hotel Victoria Ritter, Kandersteg
Schmid Franz Urs, Dr. iur., Harzer, Zollbrück
Wehrli Hans-Jörg, Pfang, Küttigen

Fischlin Dominik, Bern, verstorben im März 2025

Geschäftsstelle

Direktor:in	Martz Jean-Daniel, Dr. iur. (bis 30.6.2024) Rothenbühler Tatjana, Dr. iur. (ab 1.7.24)
Sekretariat/Rechnungswesen Kurs- und Prüfungswesen	Küpfer Christine Walther Ruth Reichenpfader Daniel (ab 1.1.2025)
Empfang/Mitgliederkontrolle	Lehnherr Marianne Denise Schwab Lisa Weyermann
Fachlehrer/Beratungen/Mandate	Christopher Risse

Organigramm



Mitgliederbestand

Regionalsektionen	Bestand 30.11.2024	Bestand 30.11.2023	Veränderung
StadtBern und Umgebung	637	642	- 5
Emmental-Oberaargau	392	384	+ 8
Gastro Oberland Ost	293	274	+ 19
Gastro Oberland West	385	379	+ 6
Jura bernois et Lac de Bienne	123	128	- 5
Seeland	311	322	- 11
Total	2141	2129	+ 12