

## Jahresbericht GastroBern 2019

### Editorial

Der vorliegende Jahresbericht stand kurz vor Drucklegung als der «Lockdown» im Zuge der Corona-Krise verkündet wurde. Unter diesen Gegebenheiten mit all ihren hinlänglich bekannten dramatischen Konsequenzen schien es der Geschäftsleitung von GastroBern wenig angebracht, Mitglieder und Branchenumfeld mit einem vierfarbigen Druckprodukt mit Inhalten aus einer «fernen heilen Zeit» zu versorgen. Es wurde deshalb beschlossen, den Jahresbericht heuer nur in elektronischer Form – konsequenterweise ohne Bildmaterial - zu editieren. Auch in dieser Form versteht sich unser Jahresbericht als Ergänzung zu den einschlägigen Branchenpublikationen, allen voran Jahresbericht und Branchenspiegel unseres Dachverbandes GastroSuisse, und beschränkt sich demzufolge auf das kantonalm Bernische Verbandsleben.

Wie den folgenden Seiten entnommen werden kann, war 2019 für GastroBern im Bereich Ausbildung ein administrativ sehr arbeitsintensives Jahr, ausgelöst durch das Inkrafttreten der revidierten Gastgewerbeverordnung des Kantons Bern per 1. Januar 2019 und den damit einhergehenden Anpassungen im Kurs- und Prüfungsangebot zur Erlangung des bernischen Fähigkeitsausweises (Wirtepatent). Hinzu kam, dass (bedingt durch die Tatsache, dass 2019 das letzte Jahr war, in welchem das G1-Zertifikat GastroSuisse beim erfolgreichen Bestehen der sechs Modulprüfungen von GastroBern automatisch verliehen wurde) im Bereich der abgelegten Prüfungen und ausgestellten Fähigkeitsausweise neue Allzeit-Rekordwerte erreicht wurden.

Wie immer möchten wir uns abschliessend an dieser Stelle bei all jenen bedanken, die GastroBern im Berichtsjahr mit Kompetenz und Fachwissen tatkräftig unterstützt haben: die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Sekretariats im «Wirtehaus» in Bern, die Mitglieder unseres Vorstandes, die Verantwortlichen der Regionalsektionen und der Fachkommissionen, die Referenten unseres Aus- und Weiterbildungszentrums sowie unsere Ansprechpartner bei GastroSuisse, GastroSocial und der Gastroconsult AG.

*Eveline Neeracher, Präsidentin*  
*Dr. Jean-Daniel Martz, Direktor*

## Aktivitäten 2019

### 1. Delegiertenversammlung

Am **24. Juni** war das **Hôtel Chasseral** auf dem **Hausberg des Berner Juras** Austragungsort der diesjährigen **ordentlichen Delegiertenversammlung**. Die Geschäfte wurden wie üblich effizient abgehalten. Unter dem Traktandum Wahlen wurde **Roland Matti** (Section Jura bernois et Lac de Bienne) als **Kassier** und Nachfolger von Stefan Gygax gewählt. Die Kandidatin der Sektion Oberland-Ost, **Helena Bearth Ettlín** sowie der Kandidat **Roger Burkhardt**, Sektion Stadt Bern und Umgebung, wurden einstimmig als neue Vorstandsmitglieder gewählt. Für den Sitz Emmental-Oberaargau kandidierten einerseits Reto Invernizzi und andererseits Urs Mäder (beide Sektion Emmental-Oberaargau). Die Delegierten wählten schliesslich bei geheimer Abstimmung mit grossem Mehr den Kandidaten **Reto Invernizzi** und manifestierten dadurch deutlich, die Verbandsgeschäfte vermehrt in junge Hände zu geben. Wegen Amtsdauerbeschränkung des bisherigen Rechnungsrevisors **Christian Bonjour** (Section Jura bernois et Lac de Bienne) und aufgrund der Wahl in den Kantonalvorstand der bisherigen Revisorin Helena Bearth Ettlín mussten zwei Revisoren/innen gewählt werden. Zur Wahl stellten sich **Nathalie Ast** (Section Jura bernois et Lac de Bienne) und **Thomas Oberli** (Sektion Emmental-Oberaargau); beide wurden von den Delegierten als neue Rechnungsrevisoren bestätigt. Das letzte ordentliche Traktandum «Ehrungen» war der Verabschiedung des scheidenden **Kassiers Stefan Gygax** gewidmet. Unter grossem Applaus wurde er für seine grossen Verdienste zum Ehrenmitglied ernannt.

Der anschliessende öffentliche Teil wurde von eher ernsten Themen geprägt. Zwei Referate mit den Titeln «Fallstricke bei Betriebsübergaben» und «Tod oder Handlungsunfähigkeit: optimale Vorsorge» liessen so manche Teilnehmerin und manchen Teilnehmer etwas nachdenklich zurück. **Jakob Huber**, Delegierter des Verwaltungsrates und Vorsitzender der Geschäftsleitung Gastroconsult AG, liess es sich nicht nehmen, als oberster operativer Leiter der Gastroconsult AG das Referat «Fallstricke bei Betriebsübergaben» gleich selbst zu bestreiten. Schon seine zu Beginn vorgebrachte Auflistung der generellen Fallstricke zeigte deutlich auf, wo bei Mieterwechseln, dem Verkauf einer Betriebsliegenschaft oder der Nachfolgeregelung die grössten Gefahren lauern. **Dr. iur. Urs Fasel**, Fürsprecher und Notar verstand es in seiner unnachahmlichen professoralen und pointierten Art, die Anwesenden in seinen Bann zu ziehen. Trotz dem «todernsten» Thema, das man nur zu häufig verdrängt, sorgte er mit seinen vielen Praxisbeispielen für so manches Schmunzeln. Und trotzdem oder gerade deswegen: Die weitreichenden Probleme rund um Vorsorgeaufträge, Testamente und Erbverträge dürften sich den Anwesenden nachhaltig ins Gedächtnis gebrannt haben – jedenfalls war in manchem «Grüpli» beim anschliessenden Essen das Thema noch nicht vom Tisch. Für zahlreiche Lacher sorgte der Musikclown Werelli mit seinen Intermezzi. Bei Traumwetter und – aussicht auf die Alpenkette genossen die Teilnehmer das feine Essen und den Smalltalk auf der Terrasse.

## 2. Vorstand

Der Vorstand traf sich im Berichtsjahr zu insgesamt vier Sitzungen deren prioritäre Ziele (nebst den aktuellen Geschäften) darin bestanden, die Kernaufgaben des Verbandes, die Positionierung im heutigen Umfeld, die Verbandsstrukturen, die Kommunikation, das Erscheinungsbild etc. zu diskutieren und entsprechende Weichenstellungen in die Wege zu leiten: die künftige Strategie des Wirtheauses, die Nachwuchsförderung sowie die Struktur «Verbandsfamilie».

## 3. Kommissionen

### Berufsbildungskommission BBK

Die Kommission tagte im 2019 zweimal. Die Herbstsitzung wurde erstmals von der neuen Präsidentin der BBK, Eliane Herzog geleitet und stand im Zeichen der Verabschiedung des langjährigen Präsidenten, Jürg Ingold. Wie üblich wurde das Weiterbildungsprogramm für das kommende Jahr genehmigt. Im November hat die BBK einen Weiterbildungsworkshop zum Thema „Effizienz im Unterricht“ für alle Referenten sowie Kommissionsmitglieder (BBK und PK) organisiert. Im Anschluss an den Workshop fand ein gemeinsamer Austausch-Aperitif statt.

### Prüfungskommission PK

Die Prüfungskommission führte im Jahr 2019 zwei Gesamtsitzungen durch. Die Kommission musste fürs 2020 das Prüfungsreglement anpassen und vom Kanton genehmigen lassen, da das Übergangsreglement nur bis Ende Jahr gültig war. Die PK hatte auch über einige Härtefall- sowie Spezialgesuche zu entscheiden.

## 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 **Mitgliederinformation** 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 im Quartalsrhythmus 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](http://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 – eine der traditionellen Kernaufgaben von GastroBern – wurden von den Verbandsmitgliedern auch im Berichtsjahr rege genutzt.

Im Vordergrund standen dabei wie schon in der Vergangenheit die **Rechtsauskünfte**, wobei Auskünfte zum Arbeitsrecht im Allgemeinen und zum Landesgesamtarbeitsvertrag des Gastgewerbes (L-GAV) im Speziellen im Vordergrund standen. Aber auch Anfragen rund um das Gastgewerberecht und das Mietvertragsrecht standen weit oben auf der Themenliste. Der Verband gewährt seinen Mitgliedern als Faustregel telefonische Auskünfte sowie Erstkonsultationen im Wirtshaus 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 oder in Einzelfällen auch der brancheneigenen, im Wirtshaus eingemieteten Treuhandstelle Gastroconsult AG weitergeleitet.

## **Dienstleistungen im Bereich lebensmittelrechtliche Selbstkontrolle**

Die Anzahl an Mandaten und Aufträgen im Bereich der „**Begleiteten Selbstkontrolle BSK**“ und der **Konzeptstellungen** ist tendenziell leicht steigend. Stark steigend sind die so genannten **Verfügungsmandate**. Dies sind Aufträge, die wir von den Regierungsstatthalterämtern der Kantone Bern und Solothurn zugewiesen erhalten. Damit sollen die betroffenen Betriebe durch einmalige oder über einen gewissen Zeitraum wiederkehrende Begleitung Professionalität in der Anwendung der Betriebs- und Produktionshygiene zurückgewinnen.

Das Musterkonzept „*Selbstkontrolle-Handbuch SKHB*“ von GastroBern, welches regelmässig mit dem Kantonalen Labor abgeglichen wird und seit geraumer Zeit auch in voll digitalisierter Form vorliegt, ist nach wie vor ein Verkaufsschlager. Aus Aufträgen für Spezialkonzepte wie grosse Lebensmittel-Produktionsbetriebe (teilweise mit hohen Anforderungen an die Transportlogistik und/oder Filialisierung),

Catering-Unternehmen, Pop-Up-Betriebe oder spezielle Ethno-Food-Lokale erhalten wir die Chance, immer wieder neue Anwendungsfelder kennen und bearbeiten zu lernen. Die Marktdurchdringung ist inzwischen offenbar so gross, dass der Verfasser dieses Berichtes Teile des Musterkonzeptes von GastroBern bereits im fernen Ausland entdeckte. So staunte er nicht wenig, als er im letzten Jahr in der Kücheninfrastruktur einer Safari-Lodge im tansanischen Serengeti-Nationalpark auf Verfahrens- und Reinigungsanweisungen und die Temperaturkontrollblätter «mit Berner Wurzeln» stiess. Dies, nachdem er bereits vor einigen Jahren in der Küche eines Flussdampfers auf dem Irrawaddy in Myanmar das Schneidbrettkonzept von GastroBern an einem Kühlschrank angeklebt sah.

Das Auditoren-Team ist weiterhin mit Hanspeter Brunner, Christian Wyss und Roger Müller besetzt, die alle als „Freelancer“ bei GastroBern arbeiten. Der regelmässige Fachaustausch sichert die Professionalität in den Kontrollbesuchen. Eine grosse Erleichterung ist immer stärker auch die Datenbank mit allen Kundendaten, welche Hanspeter Brunner auf Access erstellt hat und laufend weiterentwickelt. Diese ermöglicht den Auditoren eine deutlich vereinfachte Vor- und Nachbereitung der Betriebskontrollen. GastroBern profitiert hier vom grossen Wissen von Hanspeter Brunner und dies nach wie vor zu sehr geringen Kosten. Ein grosses Dankeschön an den Hoster, Hanspeter Brunner!

Im Bereich der **Begleiteten Selbstkontrolle BSK** sind wir inzwischen kurz vor der BSK-Nummer 220 (+10% gegenüber dem Vorjahr) angelangt. Wir dürfen mit Genugtuung feststellen, dass bei den Neuzuzügen vermehrt auch Einzelbetriebe und Betriebsgruppen zu finden sind, die vorher von anderen Anbietern betreut wurden und mit dem Wechsel zu uns wieder zurück zu einfacher Anwendung mit einem sehr hohen praktischen Nutzenpotenzial finden wollen. Dass wir auch eine internationale Hotelgruppe, welche ihren ersten Betrieb in der Schweiz in Bern eben eröffnete, nach einem breiten Auswahlverfahren für unsere BSK-Dienstleistungen gewinnen konnten, stimmt uns für die Zukunft ziemlich zuversichtlich.

Die Betriebe schätzen die eingehende Hygiene- und Dokumentationskontrolle mit abschliessender Gesamtgefahrenanalyse, weil sie sich damit fitter für den Alltag, aber auch für die nächste amtliche Kontrolle machen können. GastroBern ist übrigens der einzige Kantonalverband von GastroSuisse, welcher solche Dienstleistungen anbietet. Dies nicht für Mitglieder, sondern auch für Nicht-Mitglieder, welche dann aber deutlich mehr bezahlen (ca. 35% Differenz). Es wird immer ein Pauschaltarif verrechnet, das heisst die eigentliche Kontrolle mit den Warenproben (zur mikrobiologischen Laboruntersuchung) inklusive die Fahrspesen und die Mehrwertsteuer. Der Pauschaltarif wird insbesondere von den Nutzern im Berner Oberland und den Randgebieten des Kantons Bern geschätzt, weil sie für einmal nicht mit höheren Fahrspesen belastet werden, als die zentrumsnahen Kunden im Mittelland. Zunehmend erhalten wir auch Aufträge aus den angrenzenden Kantonen, wo die kantonalen Lebensmittelkontrollen durch den Austausch mit ihren Berner Kolleginnen und Kollegen auf unsere Leistungen aufmerksam werden und uns bei den besuchten Betrieben empfehlen.

Im Bereich des **Hygiene-Zertifikats** gab es im letzten Jahr durch die Schliessung der Gfeller-Betriebe am Bärenplatz eine Veränderung. Per Ende 2019 waren somit 29 Betriebe in Kanton Bern hygienezertifiziert:

Restaurant Egghölzli, Bern	Theatersaal National Bern
Restaurant Grauholz Nord, A1 Ittigen/Bern	Fairpflegig, Thun
Hotel Grauholz, A1 Ittigen/Bern	Restaurant Zündkapselabrik, Thun
Restaurant Grauholz Süd, A1 Ittigen/Bern	Bistro SchTop, Thun
Café Grauholz Nord, A1 Ittigen/Bern	Catering Transfair, Thun
Berufsbildung Steinhölzli, Bern-Liebefeld	Personalrestaurant Time-out, Biel
Domicil Ahornweg, Bern	Domicil Mon Bijou, Bern
Domicil Alexandra, Bern	Domicil Schöneegg, Bern
Domicil Baumgarten, Bern-Bümpliz	Domicil Selve Park, Thun
Domicil Elfenau, Bern	Domicil Steigerhubel, Bern
Domicil Hausmatte, Hinterkappelen	Domicil Weiermatt, Bern
Domicil Lentulus, Bern	Domicil Wyler, Bern
Domicil Lindengarten, Stettlen	Domicil Cuisine, Bern
Restaurant National Bern	Zentralverwaltung Domicil Bern, Bern
Hotel National 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.

Auf der Homepage des Verbandes [www.gastrobern.ch](http://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.

Reger Nachfrage erfreut sich seit Jahren der Verlagskiosk, welcher GastroBern seinen Mitgliedern (und gegen ein entsprechend höheres Entgelt auch Nichtmitgliedern) anbietet. Ein breitgefassetes Sortiment bietet verschiedenste Hilfsmittel und Anleitungen in Bereichen wie Mitarbeiterführung, Marketing, Kalkulation, Arbeitssicherheit, Arbeitsrecht und Hygiene.

## 5. Aus- und Weiterbildung



Im Aus- und Weiterbildungszentrum von GastroBern stand im Dezember die Rezertifizierung von eduQua an, welche ohne Einwände bestanden wurde. Im 2019 hat das Hospitationsteam neue Referenten mit mehrtägigen Einsätzen hospitiert. Erfahrene Referenten mit guten Teilnehmerfeedbacks werden nur alle drei Jahre hospitiert.



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

#### **Allgemeines**

Am 1. Januar 2019 trat die vom Kanton überarbeitete Gastgewerbeverordnung des Kantons Bern in Kraft. Diese Anpassungen hatten auch Einfluss auf unser Kurs- und Prüfungsangebot zur Erlangung des staatlich anerkannten bernischen Fähigkeitsausweises für Gastwirtinnen und Gastwirte bzw. das Zertifikat G1 von GastroSuisse. Der gastgewerbliche Fähigkeitsausweis ist kantonal geregelt. 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.

## **Gastgewerblicher Fähigkeitsausweis**

Zur Erlangung des Fähigkeitsausweises müssen neu nur noch 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) 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
- Erste Hilfe für Gastronomie und Hotellerie (bis Ende 2019)

#### **Modul 4: Recht**

- Kantonales Gastgewerbegesetz (bis Ende 2019 – ab 1.1.2020 Modul 1)
- Arbeitsrecht (L-GAV)
- Allgemeine Rechtslehre - Rechtskunde/Vertragslehre
- Lohnabrechnungen/Sozialversicherungen

## **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 umfassen total 336 Lektionen, welche als Tageskurs (7 Seminartage) oder als Abendkurs (14 Abende – Di/Do) angeboten werden. 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 (E-Learning möglich)**

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



### Modul 3: Rechnungswesen (E-Learning möglich)

- Einführung ins Rechnungswesen
- Finanzanalyse
- Betriebsübernahme

### Modul 5: Service/Verkauf/Getränk Kunde (E-Learning möglich)

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

### Modul 6: Küche (E-Learning möglich)

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

## Im «Wirtehaus» in Bern durchgeführte Kurse

Insgesamt verzeichneten im Berichtsjahr die deutschsprachigen Kurse in Bern über 600 Kursplatzbelegungen sowie 108 E-Learning-Buchungen verteilt auf die vier Module, bei welchen E-Learning angeboten wird.

## Modulprüfungen

Der Prüfungstoff 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 von den Kandidaten erlangt, welche die Modulprüfungen 1 und 4 bestanden haben. Das Zertifikat GastroSuisse wurde verliehen, wenn alle sechs Modulprüfungen bis Ende 2019 erfolgreich abgelegt wurden. Ab 1. Januar 2020 ist für die Erlangung des G1-Abschlusses die Zertifikatsprüfung von GastroSuisse erfolgreich abzulegen. Im Berichtsjahr wurden an neun verschiedenen Daten Modulprüfungen durchgeführt. Wer die Modulprüfung bestanden hat, bekam dafür das entsprechende Attest.

## Prüfungsstatistik

Ausgestellte Fähigkeitsausweise

2019	2018	2017	2016	2015
367	264	209	230	193

Erlangte G1-Zertifikate (ausgestellt durch GastroSuisse) 2019: 282

*Total abgelegte Modulprüfungen - Module 1 bis 6*

**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%)

**2016:** 1884 abgelegte Prüfungen / bestanden 1311 (70%)  
nicht bestanden 573 (30%)

**2015:** 1697 abgelegte Prüfungen / bestanden 1223 (72%)  
nicht bestanden 474 (28%)

## Kaderbildung



### Gastro-Betriebsleiterseminar mit eidg. Fachausweis (G2)

Zwischen April und November 2019 führten wir das G2-Seminar durch. 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 22 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. Nach Abzug der L-GAV Beiträge und der Subjektfinanzierung durch den Bund beliefen sich die Seminarkosten nur noch auf 900 Franken.

## Weiterbildungskurse

Das Jahresprogramm „**Weiterbildung à la carte**“ war auch im Jahr 2019 mit attraktiven Kursangeboten gespickt und auf Personen zugeschnitten, welche im gastgewerblichen Umfeld engagiert sind. Mitglieder von GastroBern/GastroSuisse und ihre Mitarbeitenden profitierten von reduzierten Kursgebühren.

Im Berichtsjahr wurden **12 Weiterbildungskurse mit total 73 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, Kursdetails wurden auf jeden Betrieb individuell abgestimmt.

## PraktiCum – Gastronomiekurs

Auch im Berichtsjahr durften wir im Auftrag von isa (Informationsstelle für Ausländerinnen- und Ausländerfragen) für in der Gastronomie tätige Praktikanten den Gastronomiekurs durchführen. Den Praktikanten wird Basiswissen in folgenden Fächern vermittelt:

- Lebensmittelhygiene
- Arbeitssicherheit
- Küche
- Service
- Berufsethik

Am Kursende haben die Praktikanten eine Prüfung abgelegt und ein Zertifikat mit Zeugnis erhalten.

## 6. Finanzielles

2019 war für GastroBern in finanzieller Hinsicht ein erfreuliches Jahr. Mit einem ausgewiesenen Gewinn von über CHF 53'000.- schliesst die Verbandsrechnung im Bereich der Vorjahresrechnungen ab. Hauptgrund für das gute Ergebnis war in erster Linie die sehr grosse Nachfrage nach den obligatorischen G1-Modulkursen Recht und Lebensmittelhygiene bei der Ausbildung zur Erlangung des bernischen Wirtepatents. Die Bilanz ist überaus gesund und konnte auch im Berichtsjahr mittels Abschreibungen und Rückstellungen weiter gestärkt werden. Gerade mit Blick auf die sich abzeichnende schwierige Zeit nach der Coronakrise dürften für den Verband die im Verlauf der letzten guten Jahre gebildeten Reserven im wahrsten Sinne des Wortes «Gold wert» sein.

## 7. Organisation

### Vorstand

<i>Präsidentin*</i>	Neeracher Eveline, Gasthof Sternen, Thörishaus
<i>Vizepräsident</i>	Hodler Peter, Landgasthof Thalgut, Gerzensee
<i>Kassier</i>	Gygax Stefan, Landgasthof Linde, Wynigen** 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*** Burkhalter Tobias, Burkhalter Gastromanagement AG, Bern Burkhardt Roger, Hotel Kreuz, Bern*** Fischer Regula, Wangen a.A. Invernizzi Reto, Hotel Kemmeriboden-Bad, Schangnau*** Linder Stephan-François, Brasserie 98, Steffisburg Maeder René F., Waldhotel Doldenhorn, Kandersteg Schenk Yvonne, Restaurant Linde, Kappelen

\*Mitglieder der Geschäftsleitung

\*\*bis 30.6.2019

\*\*\*ab 1.7.2019

## Ehrenmitglieder

Fischlin Dominik, Engehaldenstrasse 55, Bern  
Gygax Stefan, Landgasthof Linde, Wynigen  
Hadorn Francis, Reinischstrasse 13, Frutigen  
Held Beat, Archgässli 3, Sumiswald  
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  
Stettler Paul, Lutertalstrasse 25, Bolligen  
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

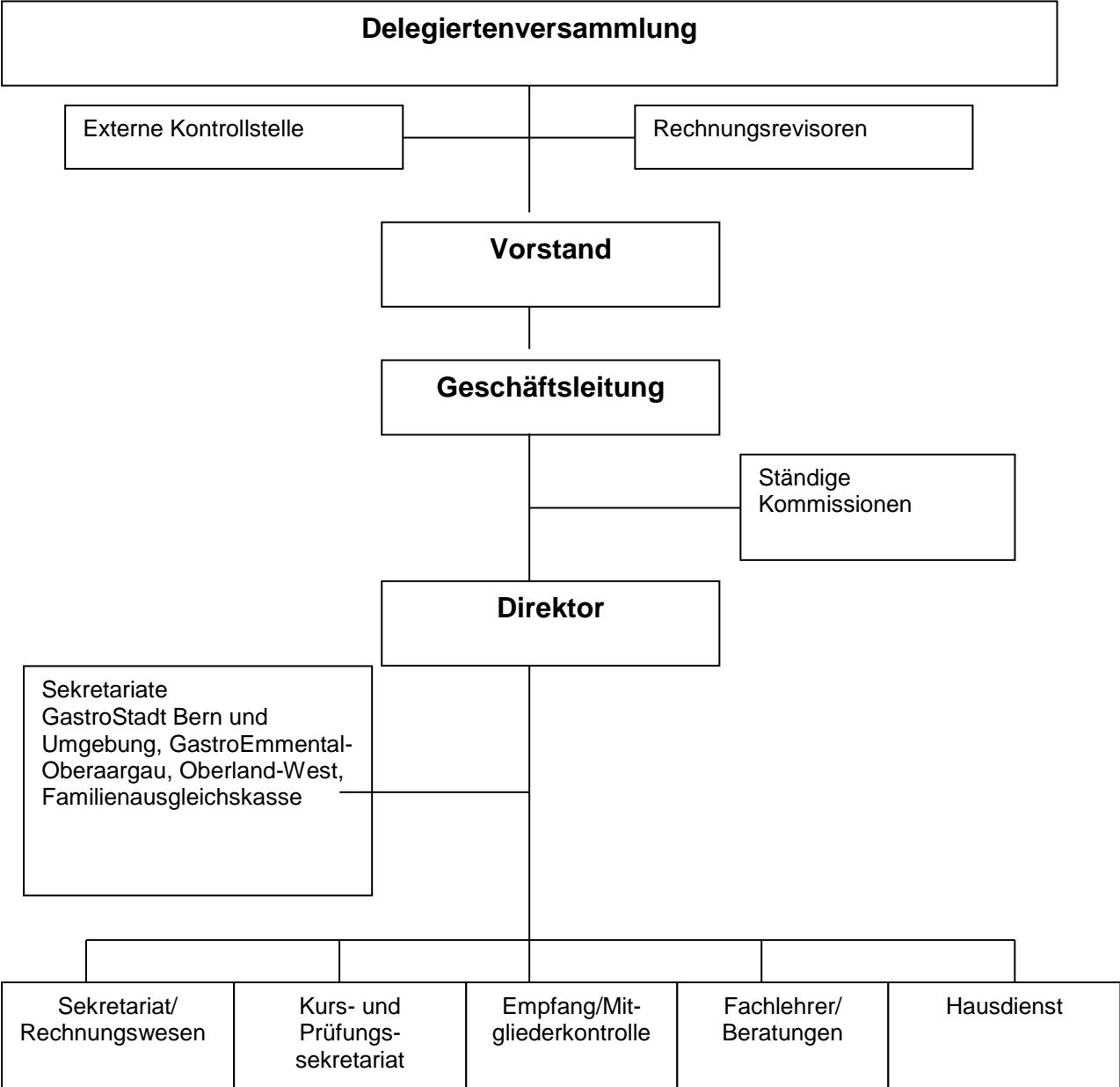
Glaus Alice

Gerster Konrad, Betriebsökonom

Vitale Adriana

Smart Melrose

# Organigramm



## Mitgliederbestand

Regionalsektionen	Bestand 30.11.18	Bestand 30.11.2019	Veränderung
StadtBern und Umgebung	592	602	+ 10
Emmental-Oberaargau	388	402	+ 14
Interlaken-Oberhasli	275	274	- 1
Jura bernois	117	114	- 3
Seeland	299	305	+ 6
Gastro Oberland West	391	384	- 7
<b>Total</b>	<b>2062</b>	<b>2081</b>	<b>+ 19</b>