

Grusswort der Präsidentin
Liebe Delegierte,
liebe Ehrenmitglieder,

Aus den Ihnen bekannten Gründen wende ich mich heute in schriftlicher Form an Sie. Ich werde Ihnen einen kurzen Einblick ins Vereinsjahr 2019 unterbreiten und werde mir auch erlauben ein paar persönliche Worte zu der augenblicklichen Lage im 2020 an Sie zu richten.

Nebst der Delegiertenversammlung fanden im 2019 5 Vorstandssitzungen statt. An diesen Sitzungen wurde informiert und diskutiert und es wurden auch Entscheide gefällt.

Ich kann Ihnen versichern, dass es auch mal hitzige Debatten gibt bei uns im Vorstand, mir persönlich ist es ein Anliegen immer alle Stimmen zu hören, alle zu Wort kommen zu lassen und halt auch mal Entscheide zu hinterfragen. In all den Sitzungen begleitete uns immer wieder die Klausur die wir im 2018 gemacht hatten und die Ausrichtung des Verbands, die Daseinsberichtigungsfrage gegenüber den Mitgliedern zu stellen, aber auch die Grundlage der Zusammenarbeit mit GastroSuisse zu durchleuchten.

Entscheide werden bei uns am Vorstandstisch per Abstimmung gefällt und es wird dann erwartet, dass sich der Vorstand auch geschlossen hinter einen Entscheid stellt.

Eigentlich wollten wir mit der Ausrichtung, vor allem aber mit den grossen personellen Veränderungen, die im 2021 anstehen im 2020 weiterfahren, aber ein Virus hat alles auf den Kopf gestellt, hat uns so manches in einem anderen Licht erscheinen lassen.

Ich weiss nicht wie es Ihnen ging liebe Kolleginnen und Kollegen, für mich war es ein Schock am Montagnachmittag zu erfahren, dass der Betrieb am Abend auf unbestimmte Zeit schliesst, ganz schlimm empfand ich das Aufräumen an Dienstag, das "Schotten dicht machen für den Sturm"

Es machte mich betroffen anzuschauen wie es unsern Mitarbeitern ging, in allen Gesichtern die Frage:

"Was passiert nun" und ich, ich hatte keine Antworten, ich konnte meinen Mitarbeitern gegenüber nur immer wieder betonen, es kommt gut, keine Angst, wir schauen zu Euch.....und wir? sagte meine innere Stimme, wer schaut zu uns??

Und wer schaut zu allen Mitgliedern, die in derselben Situation sind. Es war mir ein Anliegen, dass in dieser extremen Situation GastoBern rund um die Uhr erreichbar war. Jean-Daniel Martz und ich haben unsere Natelnummern auf dem Anrufbeantworter hinterlegt und man konnte uns so 24 Stunden erreichen. Nicht dass wir uns etwa anmassten, alle Probleme zu lösen, nein es war mir wichtig, dass man mit uns einfach nur sprechen konnte. Es wurde auch rege genutzt und wir haben vor allem MUT zugesprochen.

An dieser Stelle möchte ich mich ganz herzlich für den Support, vor allem durch Christine Küpfer und Ruth Walter bedanken, es waren die beiden, die Rundmails versandt und unsere Website laufend aktualisiert haben, auch mal am Samstag oder Sonntag. Natürlich danke ich auch Jean-Daniel Martz herzlich, wir hatten in dieser intensiven Zeit sehr viel telefonischen Kontakt und haben uns ausgetauscht wie wir den Mitgliedern weiterhelfen können.

Wir haben zum Beispiel einen Versicherungsexperten beauftragt sich den Versicherungsfragen der Mitglieder anzunehmen. Dieser Service besteht nach wie vor und Ruedi Ursenbacher betreut im Moment ca 60 Betriebe.

Wir waren aber auch immer im engen Kontakt mit GastroSuisse. Ich weiss, dass es eine geteilte Meinung gibt über die Lockerungen im Gastgewerbe, das ist auch legitim, jeder musste und muss auch weiterhin das Beste für seinen Betrieb machen. Die unterschiedlichen Bedürfnisse und Grundhaltungen machen das Gastgewerbe ja auch aus. Ich hoffe Sie alle, liebe Gastronominnen und Gastronomen, finden einen Weg aus dieser Situation, wir müssen nach vorne schauen, das Beste aus der Situation machen. Unseren Mitarbeitern aber auch unsern Gästen Sicherheit geben. Dann kommt es hoffentlich gut!

Mit einem Zita von Albert Einstein "

Mehr als die Vergangenheit interessiert mich die Zukunft, denn in ihr gedenke ich zu leben"
schliesse ich meine Worte an Sie, ich wünsche Ihnen, Ihren Familien alles Gute, viel Kraft und vor allem Gesundheit in der vor uns liegenden, sicher nicht einfachen Zeit.

Lockdown-Statements der Vorstandsmitglieder

«Mein Jahr als Präsident der Hotel und Gastro formation»

Peter Hodler, Vizepräsident, Landgasthof Thalgut, Gerzensee

Alles ging seinen gewohnten weg, Lap-Feiern und gute ÜK zu organisieren, das Tages-Geschäft mit meinem

Geschäftsführer besprechen .

Kleine Probleme aus der Welt schaffen, neue Implementierung der Restaurationsberufe vorbereiten .

Was aber im März geschah, erschütterte auch bei uns in der HGF alle.

Schule zu, keine ÜK, menschenleere Küchen und Schulzimmer im ganzen Haus.

Massenhafte Verschiebungen der Weiterbildungen und ÜK, Platzprobleme lösen um alles unter einen Hut zu bringen.

Dass nicht alle eine Prüfung ablegen dürfen, gab viel zu diskutieren. Die guten Schüler finden es schade und die

Minimalisten sind sehr froh darüber.

Die Kurzarbeit und allfällige Versicherung(en) helfen uns finanziell sicher grössten Teils aus der Patsche.

Was uns im Moment am absolut meisten Sorgen macht ist, dass wir die Küche in Burgdorf noch nicht benützen

können, da sie mit dem Umbau noch nicht fertig sind,

Das verschärft die Lage ungemein.

«Mein erstes Jahr im Vorstand von GastroBern»

Helena Bearth, Restaurant Wagenkehr, Innertkirchen

Nachdem Ich auf dem Chasseral an einem wunderschönen Tag in den Vorstand gewählt wurde, begann eine lehrreiche interessante Zeit für mich. Die Sitzungen finde Ich enorm relevant und produktiv. Ich lernte dabei mich einzubringen und meine Meinung zu äussern. Der Vorstand ist in Topform. Entscheidungen werden gemeinsam besprochen und gefällt. Im 2019 war alles so Planbar jetzt 2020 mit der Situation von Corona weiss man vieles nicht, man weiss es einfach nicht. Mein Motto „vorab nehmen und weiter arbeiten“ in der Ruhe liegt die Kraft. Unsere lieben Gäste sollen Vertrauen aufbauen können und sorglos einkehren dürfen.

Top 3 : Ablenkung für den Gast beim Besuch im Restaurant

: Hotelübernachtungen positiv erleben lassen, Erholung vorleben

: Zeit für 's zuhören

Ich wünsche allen Berufskollegen/innen viele Gäste Gesundheit und Geduld.

Das Jahr 2020 ist nicht verloren eure Helena

„Stadtberner Restaurants in der Coronakrise“

Tobias Burkhalter, Burkhalter Gastro-Management AG

Es ging schnell und abrupt als es hiess Türen zu, die Restaurants sind bis auf weiteres geschlossen! Zuerst herrschte Schockstarre, dann folgte Ungläubigkeit, dann Unsicherheit und existentielle Angst. Dieses wich nach der ersten PK in eine sehr kritische Haltung der Regierung gegenüber, ja sogar Wut war zu spüren. In dieser Zeit habe ich enorm viele Gespräche mit Kolleginnen und Kollegen geführt und gemerkt, dass man sich untereinander sehr gut austauscht und einander Hilft. Zuerst die Kurzarbeit, danach Covid-19 Kredite wo es Unterstützung brauchte. Dann kam die ganze Versicherungs Problematik und schlussendlich (immer noch sehr aktuell) die Frage der Mietzinse. Der letzte Punkt (Mieten) wird auch jetzt aktuell für den einen oder anderen Betrieb ausschlaggebend sein ob überlebt werden kann oder nicht. Der verhaltene Start am 11. Mai zeigt auch auf, dass es noch einige Zeit gehen wird, bis die Umsätze annähernd das Vorjahres Niveau erreichen werden. Es muss jetzt sehr gut gerechnet werden können und der Einsatz aller Ressourcen muss genau kalkuliert sein.

Wir hatten eine sehr schwierige Zeit; aber ich glaube, es ist noch lange nicht vorbei und gerade jetzt braucht es unternehmerisches Denken und Handeln.

Aktionen/Unterstützungen von GSTB

- Unterstützung und Anlaufstelle für Informationen (Kurzarbeit, Versicherungen etc.)
 - Mtinitiant der Solidaritätsplattform «Bärn Hiift» (über 200'000 für Gutscheine generiert)
 - Mit der Gewerbepolizei die grosszügige Aussenbestuhlung-Regel initiiert
 - Viel Medienpräsenz = Grundhaltung: sehr schlimm aber trotzdem positiv
 - Für diverse Aktionen ca. 10'000 eingesetzt
-

«Stadtberner Hotels in der Coronakrise»

Roger Burkhardt, Hotel Kreuz, Bern

Nach dem wie gewohnt etwas verhaltenen ersten beiden Monaten des Jahres waren die Aussichten für die bevorstehenden Monate gut bis sehr gut und der anhaltende Aufwärtstrend schien sich auch für das gesamte Jahr 2020 zu bestätigen. Die Branche in der Destination Bern freute sich insgeheim gar schon auf ein Rekordjahr.....

Die Covid-19 Pandemie traf dann aber auch die Hotellerie in der Stadt Bern unvermittelt und mit noch nie dagewesener Härte. Ende Februar stornierten die ersten Fasnächtler aufgrund der abrupten offiziellen Absage sämtlicher Festivitäten rund um die Berner Fasnacht ihre Hotelzimmer und die reservierten gemeinsamen Essen und zogen enttäuscht und unverrichteter Dinge von dannen. An diesem Tag konnte die Corona-Krise noch in keiner Weise erfasst und deren Folgen unmöglich abgeschätzt werden. Über drei turbulente Monate und tausende Stornierungen später, liegt die Branche in der Stadt noch immer in einem gespenstischen Dornröschenschlaf. Viele Betriebe waren vorübergehend geschlossen oder sind es noch. Hinter den Kulissen wurde, ähnlich der Situation in der Gastronomie, versucht, den betriebswirtschaftlichen Schaden irgendwie in Grenzen zu halten. Dies immer auch unter Berücksichtigung der Gesundheit von Mitarbeitenden, deren Familien zuhause und der wenigen in den geöffneten Betrieben noch verbliebenen Gäste. Die Buchungen aus dem In- und Ausland sind mittlerweile weitestgehend eingebrochen. Nur noch Hotelgäste, die nicht anders konnten oder können, wurden und werden in den Hotels nach Möglichkeit und unter strengen Auflagen beherbergt. Die Aussichten für die kommenden Sommerwochen sind für die Stadthotellerie, anders als vielleicht in ruralen touristischen Feriendestinationen in der Schweiz, wenig aussichtsreich. Wir hoffen nun aufgrund der anhaltend tiefen Fallzahlen und der mittlerweile doch wahrnehmbaren und für uns positiven Lockerungen auf eine leichte Nachfrageerholung ab Herbst. Wichtig für die Hotellerie wäre aber natürlich eine rasche und nachhaltige Verbesserung der globalen Pandemie-Situation. Sind wir doch, wie übrigens auch die gastronomischen Dienstleister in der Stadt Bern, nebst den sonst zahlreichen wichtigen Grossveranstaltungen mittlerweile auch sehr stark von der Nachfrage ausländischer Touristen abhängig.

Ich wünsche uns allen also möglichst rasch wieder gut besetzte Restaurants und Gartenbeizen, attraktive Veranstaltungen, elektrisierende Konzerte und viele flanierende und gut gelaunte Menschen in den wunderschönen Gassen von Bern.

«Der Lockdown aus meiner Sicht als Vermieterin»

Regula Fischer, Wangen a.A.

Jeder Betrieb ist in der Coronazeit durch die Eigenheit auch Einzigartig.

Eine Angemessene Miete sollte durch Mieter und Vermieter zusammen erarbeitet werden. Natürlich schaut dort auch wieder jeder so wenig wie möglich Schaden zu nehmen. Weil wir Menschen sind!

Wir vereinbaren mit unseren Mietern das definitive Mietreduktionsgespräch wenn sich der Alltag wieder einigermaßen normalisiert hat.

Die anfängliche Kommunikation von GastroSuisse die eine Mietzins Freistellung mit Briefvorlage an die Mieter habe ich sehr einseitig und unüberlegt sogar provokativ gesehen. Sehr enttäuschend. Eine Lösung die für beide Seiten finanzierbar ist passt besser in eine Krisensituation. Leben und leben lassen nicht wie schlage ich aus einer Notsituation am meisten Geld ohne zu arbeiten.

Vielleicht wird nächste Woche auf Bundesebene noch eine Faire Lösung gefunden. You never now!

Im Oberaargau hatten die Restaurants eine gute bis sehr gute Eröffnungsphase. Die Kreativität unserer Gastronomen kennt keine Grenzen. Es werden Parkplätze in Terrassen umgebaut, Öffnungszeiten soweit minimiert das es fast nach Rosinli picken aussieht, Handgeschriebene Postkarten usw.

Ich selber habe in der Coronazeit die teuren Weine aus dem Keller geholt alle Menus gekocht die ich schon lange kochen wollte und die Familie so nahe wie schon lange nicht mehr sehr genossen. Meine Tochter Joy war die ganze Zeit im Homeoffice das auch das war eine schöne Herausforderung. Jetzt hat sie leider seit 01.06.20 keine Arbeit mehr weil Event Management im Moment gar nicht gefragt ist.

Ich hoffe dass sich die Wirtschaft schneller erholt als Prophezeit so dass die schwierigen Zeiten wieder verschwinden und ich bin der glücklichste Mensch wenn alles wieder läuft.

«Lehrlings-Camps während dem Lockdown»

Reto Invernizzi, Hotel Kemmeriboden-Bad, Schangnau

Der 16. März 2020 wird uns wohl stets daran erinnern, wie alles an einem feinen Faden hängt und wie sich von einer Minute auf die andere die Situation komplett verändern kann. Restaurants werden plötzlich behördlich geschlossen. Wir stellten uns, wie alle Gastronomen, viele Fragen. Viele konnten nicht sofort beantwortet werden, jedoch eine schon:

Was passiert mit den Lernenden in der kommenden Zeit, wenn die Betriebe stillstehen? Wie kann der Erhalt ihres Bildungsstands sichergestellt werden?

Am 20. März 2020 lancierte der Landgasthof Kemmeriboden Bad «Einzeltrainingscamps» für seine Lernenden. Das Einzeltrainingscamp wurde mit den Eltern abgesprochen und viel Zuspruch durfte erfahren werden. Das Trainingscamp sah vor, jedem Lernenden einen guten Lernort für den Homelearning-Schultag zu schaffen, welches in den leer stehenden Seminarräumen gut und mit 2 Meter Abstand geboten werden konnte. Der Vor- oder der Folgetag wurde jeweils für ein praktisches Einzeltraining genutzt. Stets mit genügend Abstand und immer mit den gleichen Teams, Lehrling und Berufsbildner.

Aufgrund der Tatsache, dass gerade oft Lehrmeister in Gastronomiebetrieben zur Risikogruppe zählen wurde am 23. März 2020 zusammen mit Matthias Achtnich, Hotel und Gastroformation Bern, ein Projektteam gebildet mit der Motivation dort zu helfen wo Hilfe benötigt wird. Eine Seilschaft unter dem Motto «Einsatz für die Bildung während COVID-19» entstand. Die Lehrbetriebe im Kanton Bern wurden angeschrieben. 180 Antworten wurden in ein Best-Practice-Dokument verfasst und an die Lehrbetriebe verschickt. Am 30. März 2020 haben wir unser Team mit Jutta Bärenfaller, Lernende Köchin im 3. Lehrjahr Hotel Allegro Bern und Jael Bigler, Lernende Hotel-Kommunikationsfachfrau im 2. Lehrjahr, Hotel Landgasthof Kemmeriboden Bad, Schangnau, ergänzt.

Gastro Bern hat sofort eine finanzielle Unterstützung für das Projekt zugesichert.

30 Lehrbetriebe haben Hilfe bei der Ausbildung angefordert. 25 Einzeltrainings konnten im Kanton Bern organisiert werden und 14 Lehrmeister standen im Einsatz für Berufskollegen/-kolleginnen, welchen es nicht möglich war selber auszubilden. Für die Einzeltrainingscamps konnten die drei Berufsgruppen Koch, REFA, HOFA berücksichtigt werden. In 30 Klassenchats via Whatsapp, wurden 210 Lernende mit Informationen zu den Einzeltrainingscamps und Anwendervideos bedient. Elf Anwendervideos wurden erstellt, mit Tipps und Tricks von ÜK-Instruktoren, Prüfungs- und Chefexperten LAP.

Das Engagement in diesem Projektteam half uns allen nebst den täglichen Herausforderungen in den Betrieben etwas Licht im langen Tunnel zu erhalten. Es war sehr schön zu sehen, dass für viele Lehrmeister Solidarität nicht nur Lippenbekenntnisse sind. Wir schauen auf eine erfolgreiche Zeit für die Bildung zurück und wünschen allen Absolventen einen erfolgreichen Abschluss.

Am 1. Juni 2020 wurde das Projektteam wieder aufgelöst.

Ein herzliches Dankeschön geht an:

Das Projektteam
Gastro Bern
Hotel und Gastro formation
Berufsbildner und Branchenkollegen
Allen beteiligten Betrieb
Prüfungs- und Chefexperten
Hotelfachschule Thun

«Landgasthöfe in der Nach-Corona-Zeit»

Stephan-Francis Linder, Brasserie 98, Steffisburg

Ja das war ein Tag der 16. März 2020 ich war noch unterwegs und habe den Bundesratsentscheid im Auto gehört. Wir alle waren in einer kurzen Schockstarre und wussten irgendwie nicht wie wir das ganze stemmen sollten. Die ersten Fragen kamen schnell zur Aussprache wie geht es weiter, finanzielle Lage, wie lange können wir nicht wirteln etc. Also haben wir die unendlich wirkende Auszeit so gut als möglich gemeistert.

Der 11. Mai 2020 war bei vielen in der Schweiz ein Freudentag, endlich kann man wieder in sein geliebtes Restaurant essen gehen. Trotzdem war der Start bei vielen nicht so erfolgreich ausgefallen wie erwartet.

In Steffisburg und Umgebung habe ich glücklicherweise fast nur gute Resonanz gehört von unseren Verbandsmitglieder.

Für Landgasthöfe oder so wie wir ein Dorfrerestaurant führen wird die Nach-Corona Zeit sicher nicht einfach werden, aber mit viel Engagement und guten Ideen denke ich könnte man aus der Krise auch Positives entnehmen.

Die Lockerungen des BR und BAG kommen den meisten Betrieben zugute weil diese meist genügend Sitzplätze und verschiedene Räumlichkeiten anbieten können.

Auf dem Land so wie in der Agglomeration ist das Beizen sterben ein negativer Trend und ich denke mir das durch die Corona Krise diese Zahlen sicher auch steigen werden.

Ich bin aber zuversichtlich das wir alle Zusammen diese Krise meistern werden. Das Bedeutet aber das man vielleicht wie früher wieder mehr miteinander anstatt gegeneinander Geschäften sollte.

«Mit 66: Gemeindepräsident in einem Tourismusgebiet nach Corona»

René-François Maeder, Waldhotel Doldenhorn, Kandersteg

Mit 66 Jahren da fängt das Leben an. - Erneut in die Gemeindepolitik
Nachdem ich das Präsidium der Gilde abgegeben habe und das Geschäft meinem Sohn übergeben wollte, bot sich eine neue Herausforderung an. Nach 11 Jahren Pause übernehme ich 2021 erneut Gemeinderatspräsidium. Die Entscheidung fiel allerdings vor Corona. Ob ich unter den Umständen auch zugesagt hätte...? Und dennoch: Erst jetzt! Kandersteg hat einige «Baustellen» die den Tourismus tangieren werden. Ich denke nebst der Rezession an die Gefahr des Bergsturzes des Spitzen Steins und an die Entsorgung des Munitionslagers in Mitholz. Ich hoffe, dass ich mit meinem guten Team und meiner Erfahrung diese Herausforderung zum Wohle eines der schönsten, naturbelassenen Ferien- und Lebensort meistern werde.

«Take away während dem Lockdown»

Yvonne Schenk, Restaurant Linde, Kappelen

Take a Way während dem Lockdown
Eine unglaubliche Nachricht erreichte uns alle am 16.März 2020
Alle Restaurant Geschlossen!
Die Vorstellung gar keine Gäste bedienen zu dürfen, war unglaublich...
Die Türen zu!
Nein - nicht mit uns. Wir öffnen das Fenster!
Spontan entschieden wir uns für das Take a Way,
Ein Tagesmenu nach dem Motto:
„Schöpfe –Schicke“
Sensationeller Erfolg.
Freitag und Samstag Abende starteten wir mit dem „Burger-Fenster“.
Eine grosse Nachfrage mit der wir nicht gerechnet hätten.
Mit diesem Erfolg, Kundenkontakt (auch neue) sind wir am 11. May 2020 neu gestartet,
ohne dass uns unsere Gäste vergessen haben
