

## Jahresbericht GastroBern 2020

### Editorial

Wer hätte das gedacht! Nachdem wir schon letztes Jahr kurz vor der Drucklegung unseres Jahresberichts vom «Corona-Lockdown» überrascht wurden und entschieden, den Jahresbericht lediglich in elektronischer Form ohne Bildmaterial herauszugeben, wiederholte sich dieses Szenario in ähnlicher Weise in diesem Jahr.

Da eine physische Durchführung der ordentlichen Delegiertenversammlung durch die strengen Einschränkungen rund um Versammlungen im ersten Semester 2021 nicht möglich war, entschied der Vorstand von GastroBern die Delegiertenversammlung in den Oktober zu verschieben. Damit einher ging konsequenterweise der Beschluss, auch den Jahresbericht 2020 nur in elektronischer Form zu editieren, macht es doch wenig Sinn, Mitglieder und Branchenumfeld mit einem farbigen Druckprodukt zu beliefern, welches Begebenheiten abhandelt, die teils fast zwei Jahre zurückliegen. Kommt hinzu, dass die Bewältigung der Corona-Krise federführend von unserem Dachverband GastroSuisse gesteuert wurde, in dessen Jahresbericht sich denn auch die diesbezüglichen Ausführungen finden. An dieser Stelle sei den Verantwortlichen von GastroSuisse für die ausgezeichnete und unermüdliche Arbeit im Interesse der Branche gedankt.

Der vorliegende Jahresbericht beschränkt sich auf das kantonbernische Verbandsleben, welches sich im Berichtsjahr in vielen Abläufen schwierig gestaltete. Die strengen Covid-Regeln führten zu teils massiven Einschränkungen im Kurs- und Prüfungswesen, in der Kommunikation der Verbandsgremien sowie an den Arbeitsplätzen im Sekretariat. Umso mehr gebührt all jenen Dank, die GastroBern im abgelaufenen Jahr mit Kompetenz und Fachwissen tatkräftig unterstützt haben.

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

## Aktivitäten 2020

### 1. Delegiertenversammlung

Erstmals in der Geschichte unseres Verbandes musste die **ordentliche Delegiertenversammlung** auf elektronischem Weg abgehalten werden. Unter dem Traktandum Wahlen wurden die Vorstandsmitglieder **Yvonne Schenk** und **Stephan Linder** für eine 2. Amtsperiode (2020-2023) gewählt. Betreffend Ersatzwahl eines neuen **Rechnungsrevisoren** wurde dem Vorschlag, diese auf nächstes Jahr zu verschieben, stattgegeben. Folglich bleibt **Beat Hostettler** für ein weiteres Jahr im Amt. Die Delegierten genehmigten zudem die **Jahresrechnung 2019** und das **Budget 2021** und stimmten dem Vorschlag, die **Mitgliederbeiträge auf unveränderter Höhe zu belassen** zu.

---

### 2. Vorstand

Der Vorstand konnte im Berichtsjahr seine Sitzungen, die alle stark von der Corona-Krise und den entsprechenden Einschränkungen geprägt waren, physisch und elektronisch abhalten. Es fanden zahlreiche Kontakte zum Dachverband GastroSuisse und zu den Behörden statt. Um Mitglieder bei Versicherungsfragen zu unterstützen, engagierte GastroBern einen spezialisierten Versicherungsberater. Betreffend den Lehrlingen rund um die Abschlussprüfungen geht an Vorstandsmitglied Reto Invernizzi ein grosses Lob, der zusammen mit der HGf ein Projekt, das u.a. Einzeltraining-Camps beinhaltete, auf die Beine stellte. So fanden 25 Einzeltrainings im ganzen Kanton statt, an denen 14 Lehrmeister im Einsatz waren, welche die HoFa, ReFa und Koch betreuten. Andere Tagesthemen traten wegen der Krise etwas in den Hintergrund. Diskutiert wurde über eine neue Rechnungslegung und Nachfolgeregelungen in verschiedenen Verbandsgremien.

### 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 4. November fand via Zoom der Referentenworkshop «Geniale Apps & Tools für den Unterricht» statt. Der im Anschluss an den Workshop vorgesehene Weiterbildungs-event wurde Corona bedingt auf 2021 verschoben.

## Prüfungskommission PK

Die Prüfungskommission führte im Jahr 2020 eine Gesamtsitzung durch. Weitere Präsenzsitzungen mussten wegen Corona auf 2021 verschoben werden. Die Kommission musste einige Härtefall- sowie Spezialgesuche bearbeiten.

## 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.

Naturgemäss wurden im Berichtsjahr, geprägt durch die vielen Aktualitäten rund um die Coronakrise, sowohl die Mitgliederinformationen als auch die Medienkontakte überdurchschnittlich eingesetzt bzw. genutzt.

### Beratungstätigkeit

Die diversen Angebote im Bereich der Beratungstätigkeiten – eine der traditionellen Kernaufgaben von GastroBern – 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.

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 Pandemie hat die Anzahl der Mandate und Aufträge erstaunlicherweise nicht wesentlich beeinflusst. Stark beeinträchtigt wurden hingegen die Möglichkeiten Betriebskontrollen durchzuführen. Termine wurden vereinbart, mussten wegen Lockdown-Massnahmen verschoben oder sogar ganz annulliert werden. Der Administrationsaufwand zur Bearbeitung der rund 300 Kunden hat sich durch Corona mehr als verdoppelt.

Im Bereich der „**Begleiteten Selbstkontrolle BSK**“ sind wir inzwischen bei der Kundennummer 230 angelangt, bei den **Hygienezertifikaten** beim Zertifikat Nr. 64. Daneben durften wir etwas über 50 Einzelaufträge für die Erstellung von **Selbstkontrolle-Konzepten, Mitarbeiterschulungen oder Infrastrukturbeurteilungen** ausführen. Nach wie vor zunehmend sind die so genannten **Verfügungsmandate**. Dies sind Aufträge, die wir von den Regierungsstatthalterämtern des Kantons 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. Gerade in diesem Bereich wirkt es sich aber äusserst schwierig aus, wenn Mandate und Problemlösungen wegen Lockdown-Anordnungen nicht fortgeführt werden können. Damit verzögert sich die Überprüfung der Verbesserungsmassnahmen oft in schlecht vertretbarem Ausmass. Zwei Mandate mussten aus diesem Grund auch abgebrochen werden.

Per 1.1.2020 wurde die «Leitlinie GVG (Gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe)» totalrevidiert. Im Rahmen dieser Revision wurden alle konzeptionellen Hinweise und Anordnungen aus der Leitlinie gestrichen. Stattdessen zertifizierte das Bundesamt für Gesundheit BAG das Musterkonzept von GastroSuisse, die so genannte «Umsetzungshilfe zur Leitlinie GVG». Das heisst, seit 1.1.2020 muss ein gesetzeskonformes Selbstkontrolle-Konzept inhaltlich dieser Umsetzungshilfe entsprechen. Damit kam GastroBern mit seinem Musterkonzept „Selbstkontrolle-Handbuch SKHB“ unter Zugzwang. Da wir seit der Einführung der Selbstkontrolle im Lebensmittelgesetz im Jahr 1997 den wesentlichsten Teil unserer Verlagsverkäufe mit dem Verkauf von SKHBs erzielen war klar, dass wir alles unternehmen mussten, um diese Ertragsquelle für die Zukunft zu sichern.

In akribischer Kleinarbeit und in Zusammenarbeit mit dem Kantonalen Laboratorium Bern unterzog GastroBern das „Selbstkontrolle-Handbuch SKHB“ einer umfassenden Überarbeitung und Anpassung. Seit März 2020 liegt das neue SKHB in Deutsch und Französisch vor und konnte seitdem bereits in mehreren Hundert Exemplaren verkauft werden.

Das Auditoren-Team bestehend aus Hanspeter Brunner, Christian Wyss und Roger Müller wurde mit Valentin Schärer ergänzt. Dies, um die Einsatzflexibilität zu erhöhen, aber auch um zukünftige (altersmässige) Ablösungen verkraften zu können. Der regelmässige Fachaustausch sichert die Professionalität in den Kontrollbesuchen. Hanspeter Brunner, der «Vater» der Datenbank mit allen Kundendaten in der lebensmittelrechtlichen Betriebsberatung und –begleitung, hat im vergangenen Geschäftsjahr eine neue Version dieses wichtigen Hilfsmittels entwickelt. Die Datenbank 3.0 bietet den Auditoren nochmals eine deutlich verbesserte Vor- und Nachbereitung der Betriebskontrollen. GastroBern profitiert hier vom grossen Wissen von Hanspeter Brunner und dies nach wie vor 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 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 den Randgebieten des Kantons Bern geschätzt, weil sie für einmal gegenüber den zentrumsnahen Kunden im Mittelland nicht mit höheren Fahrspesen belastet werden.

Um ihre Betriebsabläufe zu vereinfachen, hat eine Betriebsgruppe vom (anspruchsvolleren) Hygienezertifikat in die Begleitete Selbstkontrolle gewechselt. Da aber auch im Jahr 2020 wieder drei Betriebe neu dazukamen, blieb die Anzahl der **Hygiene-Zertifikate** konstant. Per Ende 2020 sind somit folgende Betriebe im Kanton Bern hygienezertifiziert:

Restaurant Egghölzli, Bern	Personalrestaurant Time-out, Biel
Berufsbildung Steinhölzli, Bern-Liebefeld	Domicil Mon Bijou, Bern
Domicil Ahornweg, Bern	Domicil Schöneegg, Bern
Domicil Alexandra, Bern	Domicil Selve Park, Thun
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	Domicil Galactina Park, Belp
Theatersaal National Bern	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, im Berichtsjahr mehrheitlich elektronisch durchgeführten, Zusammenkünften die Coronakrise im Vordergrund stand, versteht sich von selbst.

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.

Der Verlagskiosk, welcher GastroBern seinen Mitgliedern (und gegen ein entsprechend höheres Entgelt auch Nichtmitgliedern) anbietet, wurde auch im schwierigen Jahr 2020 betrieben. Ein breitgefassetes 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 2020 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.

Im 2020 war der Kurs- und Prüfungsbetrieb stark von Corona gesteuert, da teilweise Präsenzunterricht und –prüfungen verboten waren. Einige Kurse/Prüfungen mussten abgesagt oder verschoben werden. Wenn immer möglich (G1 und G2), wurde auf Zoomunterricht (Distance Learning) umgestellt, was organisatorisch und administrativ sowie für die Referenten eine grosse Herausforderung war.

## 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 **neu auch mit E-Learning** angeboten werden. Der Prüfungsstoff richtet sich nach dem aktuellen Lernzielkatalog von GastroBern.

### *Modulübersicht «Berner Wirtkurs» (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

Neu gibt es auch L-GAV Unterstützung für G1-Absolventen. Voraussetzung ist, dass die Zertifikatsprüfung abgelegt wird. 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 Wirtkurs*

#### 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 600 Kursplatzbelegungen sowie 240 E-Learning-Buchungen verteilt auf alle sechs Module.

## 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 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.

## Prüfungstatistik

Ausgestellte Fähigkeitsausweise

2020	2019	2018	2017	2016
258	367	264	209	230

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

*Total abgelegte Modulprüfungen - Module 1 bis 6*

**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%)

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

## Kaderbildung



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

Zwischen April und November 2020 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 Zweitägesblöcke. 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 dem Bund profitieren.

### **Weiterbildungskurse & Kurse nach Mass**

Das Jahresprogramm „**Weiterbildung à la carte 2020**“ 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 Rahmenbedingungen rund um die Corona-Krise schloss die Verbandsrechnung im Rahmen der Vorjahre ab. Konkret wurde für 2020 ein Gewinn von rund CHF 68'000.- ausgewiesen. Zwar mussten sowohl im Kurs- wie Prüfungswesen Einbussen in Kauf genommen werden, welche aber durch die Pandemie bedingte Minderaufwendungen in den Bereichen Verwaltung, Versammlungen und Events kompensiert werden konnten. Die Bilanz des Verbandes ist überaus gesund und konnte auch im Berichtsjahr mittels Abschreibungen und Rückstellungen weiter gestärkt werden.

.

.

## 7. Organisation

### Vorstand

<i>Präsidentin*</i>	Neeracher Eveline, Gasthof Sternen, Thörishaus
<i>Vizepräsident</i>	Hodler Peter, Landgasthof Thalgut, Gerzensee
<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 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

## 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  
Wehrli Hans-Jörg, Pfang, Küttigen

Ehrenmitglied Paul Stettler ist im Berichtsjahr verstorben.

## Geschäftsstelle

*Direktor*

*Sekretariat/Rechnungswesen*

*Kurs- und Prüfungswesen*

*Empfang/Mitgliederkontrolle*

*Fachlehrer/Beratungen/Mandate*

*Hausdienst*

Martz Jean-Daniel, Dr. iur.

Küpfer Christine

Walther Ruth

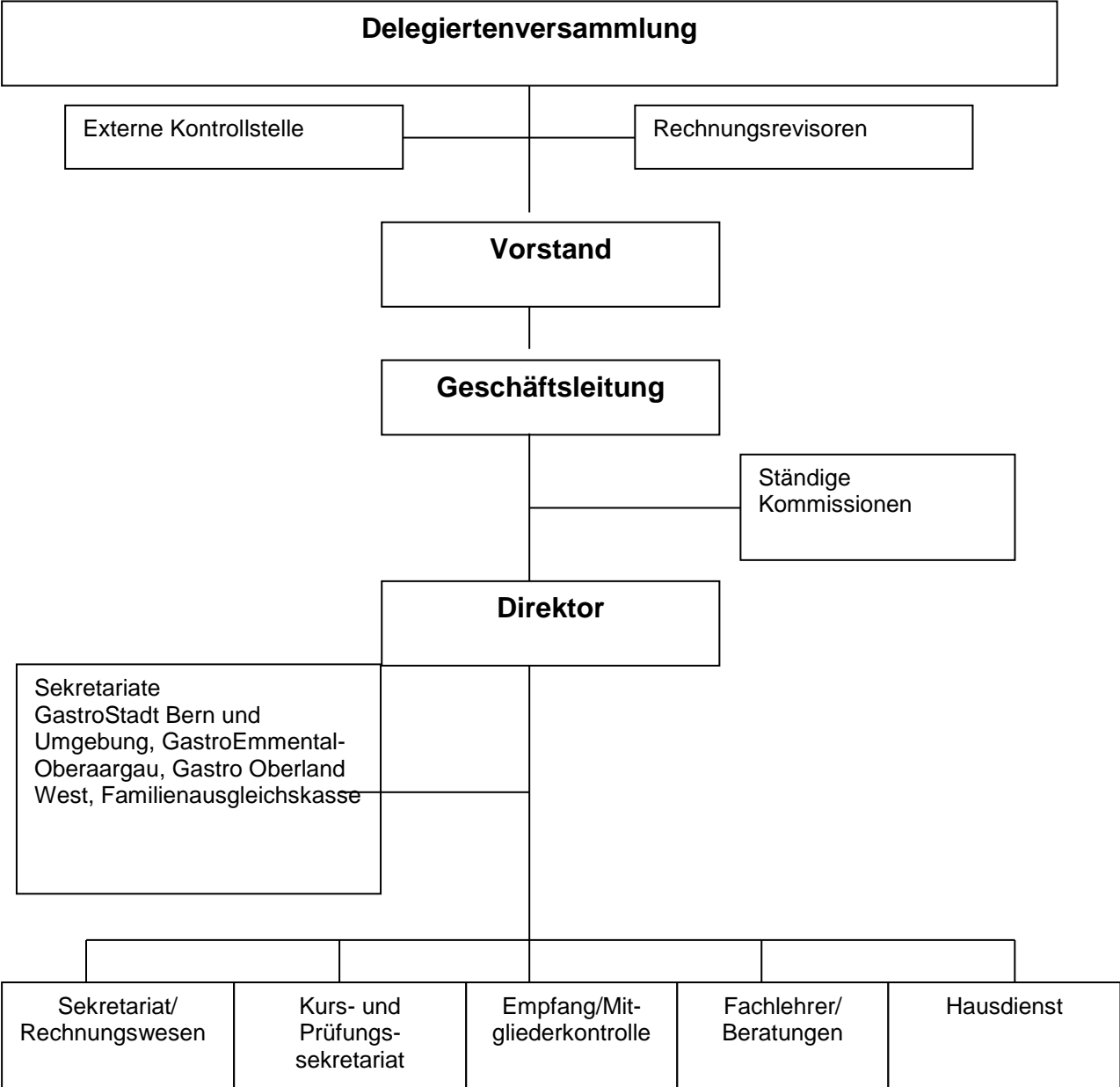
Rapp Yvonne

Glaus Alice

Gerster Konrad, Betriebsökonom

Di Giovannantonio Adriana

# Organigramm



## Mitgliederbestand

Regionalsektionen	<b>Bestand</b> 30.11.2019	<b>Bestand</b> 30.11.2020	<b>Veränderung</b>
StadtBern und Umgebung	602	596	- 6
Emmental-Oberaargau	402	396	- 6
Oberland Ost	274	272	- 2
Jura bernois	114	118	+ 4
Seeland	305	309	+ 4
Oberland West	384	384	0
<b>Total</b>	<b>2081</b>	<b>2075</b>	<b>- 6</b>