

Geschäftsbericht

20  
17







# INHALT

I.	<b>VORWORT</b>	<b>4</b>
<hr/>		
II.	<b>VERBANDSORGANISATION</b>	
	<b>2.1 Philosophie</b>	<b>5</b>
	<b>2.2 Dienstleistungen</b>	<b>5</b>
	<b>2.3 Organe</b>	<b>6</b>
<hr/>		
III.	<b>AKTIVITÄTEN</b>	
	<b>3.1 Nachwuchsförderung</b>	<b>8</b>
	<b>3.2 Aus- und Weiterbildung</b>	<b>10</b>
	<b>3.3 Rahmenbedingungen</b>	<b>11</b>
	<b>3.4 Mitgliederangebote/Projekte</b>	<b>12</b>
	<b>3.5 PR und Öffentlichkeitsarbeit</b>	<b>14</b>
	<b>3.6 Gremien und Kommissionen</b>	<b>16</b>
<hr/>		
IV.	<b>FAMILIENAUSGLEICHSKASSE</b>	<b>18</b>
<hr/>		
V.	<b>JAHRESRECHNUNG 2017</b>	
	<b>5.1 Bilanz</b>	<b>19</b>
	<b>5.2 Erfolgsrechnung</b>	<b>20</b>
	<b>5.3 Revisionsbericht</b>	<b>21</b>
<hr/>		
VI.	<b>FIRMENMITGLIEDER</b>	<b>23</b>

# I. VORWORT

4



*Im Januar 2017 hat Marc Tischhauser mit viel Freude und Elan die Geschäftsleitung für GastroGraubünden übernommen. Nach über 35 Jahre Kontinuität durch Fluregn Fravi und Georgette Dedual ging es die ersten Monate vor allem darum, den Über- und Durchblick zu erhalten. Wir konnten den operativen Betrieb in hoher Qualität weiterführen, Bewährtes weiterentwickeln und die Dienstleistungen und Prozesse teilweise bereits optimieren und vereinfachen. In der Buchhaltung haben wir die Positionen überprüft und die Jahresrechnung zugunsten der Transparenz neugestaltet. Im Sinne der Digitalisierung haben wir in die Infrastruktur der Schulungs- und Büroräumlichkeiten investiert und die Kommunikation ausgebaut und auf die neuen Medien ausgerichtet. So wurde der Inhalt der Webseite komplett überarbeitet, eine Facebookseite erstellt und ein monatlicher Newsletter aufgebaut. Zudem haben wir die Zusammenarbeit mit verschiedenen Partnern vertieft (z.B. Bündner Bauernverband) und durften auch erste neue Ideen und Projekte umsetzen (z.B. Spezialitads grischunas).*

*Die stetige Aus- und Weiterbildung der Mitarbeiter ist in der Hotellerie und Gastronomie einer der wichtigsten Erfolgsfaktoren. In Zukunft wird diesem Bereich deshalb noch mehr Gewicht beigemessen. An unserer Hotel- und Gastronomie Fachschule wollen wir künftig vielseitige Weiterbildungsmöglichkeiten zu aktuellen Themen und Herausforderungen der Branche anbieten. Der Anspruch dabei ist, vor allem praxisnahe Weiterbildung und nicht nur Theorie zu vermitteln. So sollen Teilnehmer bei uns das neu erworbene Wissen bereits im Kurs in die Praxis umsetzen.*

*Wir müssen uns bewusst sein, dass wir in einer wunderschönen Branche arbeiten, auf die wir stolz sein dürfen. Es braucht in unserem Metier Feuer, Leidenschaft und viel Herzblut. Aber auch den Willen und den Mut für Veränderungen. Wir müssen offener, moderner, innovativer werden und die Arbeitszeiten attraktiver gestalten.*

*Die Digitalisierung ist auch bei unserem Verband ein grosses Thema. Doch zeigt sich bei genauerem Hinschauen, dass die Digitalisierung für die Gastronomie zwar unabdingbar ist, aber nicht das Allerheilmittel. Wenn die Digitalisierung in der Gastronomie auch in verschiedenen Bereichen sehr willkommen ist, so ist die Qualität und die Gastfreundschaft immer noch das A und O unserer Branche – beides kann nur mit Manpower ausgeführt werden. Mit unserem Hauptfokus in der Aus- und Weiterbildung wollen wir auch zur steten Verbesserung der Qualität und Gastfreundschaft beitragen.*

**Franz Sepp Caluori**  
Präsident GastroGraubünden

**Marc Tischhauser**  
Geschäftsführer

# II. VERBANDSORGANISATION

**GastroGraubünden ist mit rund 1'000 Mitglieder aus Hotel & Gastronomie der grösste gastgewerbliche Arbeitgeberverband Graubündens.**

## 2.1 Philosophie

Der Verband versteht sich als Partner der Gastro- und Hotelbranche. Er stellt den Mitgliedern ein innovatives Netzwerk mit System zur Verfügung. Allen Dienstleistungen liegt ein Ziel zugrunde: der Erfolg und die Zufriedenheit der Mitglieder.

## 2.2 Dienstleistungen

Die wichtigsten Aufgaben bzw. Dienstleistungen von GastroGraubünden sind:

### **Nachwuchsförderung**

Die Steigerung der Ausbildungsqualität und des Ausbildungsumfeldes für Lernende, die Gewinnung neuer Lernender, sowie die Förderung und Bindung der bestehenden Lernenden.

### **Aus- und Weiterbildung für die Hotellerie und Gastronomie**

Die stetige Aus- und Weiterbildung der Mitarbeiter ist in der Hotellerie und Gastronomie einer der wichtigsten Erfolgsfaktoren. GastroGraubünden bietet seinen Mitgliedern vielseitige und aktuelle Weiterbildungsmöglichkeiten an und baut das Angebot an Kursen laufend aus. Unser Anspruch ist es, Ihnen an unserer Hotel- und Gastronomie Fachschule vor allem praxisnahe Weiterbildung und nicht nur Theorie zu vermitteln. So setzen Sie bei uns das neu erworbene Wissen oftmals bereits im Kurs in die Praxis um.

### **Rahmenbedingungen**

GastroGraubünden engagiert sich für optimale Rahmenbedingungen in Hotellerie, Gastronomie und Tourismus und sensibilisiert Politik und Öffentlichkeit für die Anliegen und Interessen seiner Mitglieder. GastroGraubünden profiliert sich als Partner für die Politik, Behörden, Verwaltung und Öffentlichkeit und pflegt eine enge Zusammenarbeit mit den anderen kantonalen Verbänden sowie mit GastroSuisse.

### **Mitgliederangebote und Projekte**

Neben der betriebswirtschaftlichen sowie der Rechts- und Finanzberatung unterstützt und fördert GastroGraubünden den Erfahrungsaustausch unter den Mitgliedern und die Entwicklung innovativer und zukunftsorientierter Ideen und Konzepte. Dabei steht die Umsetzung von Mitgliederangeboten und Projekten im Vordergrund von denen unsere Mitglieder direkt und indirekt profitieren.

Im Weiteren gehören auch die PR und Öffentlichkeitsarbeit, die aktive Interessenvertretung und Präsenz in verschiedenen Gremien und Kommissionen sowie die Administration und Verwaltung zu den Aufgaben des Verbandes.



## 2.3 Organe

### Vorstand

---



Franz Sepp Caluori  
Präsident



Annalisa Giger  
Sozial-/Arbeitsrecht



Tamara Henderson  
Nachwuchsförderung



Alexander Hösli  
Finanzen



Bruno Raselli  
Mitgliederakquisition



Primo Semadeni  
Wirtschaft/Konjunktur

### Geschäftsstelle

---



Marc Tischhauser  
Geschäftsführer



Patricia Lüthi  
Assistentin



Erwin Siegrist  
Bereichsleiter Küche



Teresa Santos de Sousa  
Hauswirtschaft

**Sektionen**

Albula/Surses	Karin Hersche
Arosa	Robert Nau
Chur Region	Horst Salutt
Churwalden und Lenzerheide	vakant
Davos	Adrian Weber
Domat/Ems	Alexander Hösli
Val Müstair	Pierre-René Grond
Mittleres Engadin	Primo Semadeni
St.Moritz & Umgebung	Fabian Kleger
Mesocco	vakant
Unterengadin	Ruodi Duschletta
Poschiavo	Claudio Zanolari
Prättigau	Ernst Flütsch
Samnaun	vakant
Surselva	Linus Arpagaus
Viamala	Markus Dönz

**Mitgliederbestand**

Stichtag 30. November	2014	2015	2016	2017
Albula/Sursés	40	42	42	40
Arosa	59	63	61	61
Chur Region	137	137	138	187
Churwalden und Region Lenzerheide	66	64	60	61
Davos	94	94	92	90
Domat/Ems	10	10	11	9
Herrschaft und Fünf Dörfer*	47	44	45	–
Mesolcina und Calanca	18	19	18	18
Mittleres Engadin	58	57	49	53
Müstair und Umgebung	20	20	18	17
Poschiavo	20	17	16	20
Prättigau	69	68	72	68
Samnaun	15	16	15	16
St. Moritz und Umgebung	83	80	75	74
Surselva	161	155	158	165
Viamala	74	74	73	73
Unterengadin	43	42	41	41
<b>GastroGraubünden</b>	<b>1014</b>	<b>1002</b>	<b>984</b>	<b>993</b>

\*Mitglieder dieser Sektion sind seit 2017 bei der Sektion Chur Region angeschlossen.

# III. AKTIVITÄTEN

## 3.1 Nachwuchsförderung

### Hotel- und Gastro formation Graubünden

Gastro Graubünden und hotelleriesuisse Graubünden führten auch im Berichtsjahr unter dem Patronat der Hotel- und Gastro formation Graubünden erfolgreich die Lehrlingsausbildung mit den überbetrieblichen Kursen, den QV-Vorbereitungskursen sowie den Lehrabschlussprüfungen für Köche durch. Im Sommer 2017 haben 49 Lernende die dreijährige Kochlehre und die zweijährige Attestausbildung angetreten – das sind 9% weniger als im Vorjahr. Ende 2017 beträgt der Gesamtbestand 152 Kochlehrverhältnisse.

Leider sinkt die Zahl der Lehrverträge seit 2006 kontinuierlich. Die rückläufigen Geburtenzahlen hinterlassen auch im Gastgewerbe Spuren. In diesem sich abzeichnenden «War of Talents» ist gutes Nachwuchsmarketing mit Projekten wie «Leben in Graubünden», «FIUTSCHER» und dergleichen sowie ein zeitgemäßes Ausbildungsangebot mehr denn je gefragt. Genau in diesem Bereich sehen GastroGraubünden und hotelleriesuisse Graubünden ihr primäres Handlungsfeld und setzen in partnerschaftlicher Zusammenarbeit zahlreiche, erfolgreiche Aktivitäten um.

### Forum für Lernende

Das 15. Forum fand am 12. September 2017 in Lenzerheide statt. Das Ziel der Veranstaltung ist Motivation, Information und Kommunikation. Aber auch der Spass darf nicht zu kurz kommen; man will den Jugendlichen eine Abwechslung vom beruflichen Alltag bieten.







### Qualifikationsverfahren und Abschlussfeier 2017

Gastro Graubünden und hotellerieuisse Graubünden führten am 1. Juli 2017 zum achten Mal eine gemeinsame Lehrabschlussfeier für alle Absolventen im Forum im Ried in Landquart durch. Von den Rund 100 Absolventen schlossen deren 14 im Rang, das heisst mit einer Note von 5.3 oder höher, ab.

Mascha Jordan vom Hotel Waldhaus Sils war mit einer 5.7 die beste Köchin – herzliche Gratulation!



### Leben in Graubünden – Unterricht im Hotel

Das Pilotprojekt dauert von 2015 bis 2018 und bringt Schüler mit Fachleuten aus Tourismus und Hotellerie/ Gastronomie zusammen und ermöglicht den Jugendlichen einen einzigartigen Einblick in einen der wichtigsten Wirtschaftszweige des Kantons. Der informative Erlebnistag im Hotel fördert das Tourismusbewusstsein der Jugendlichen und zeigt ihnen berufliche Perspektiven auf, die sich in einer Bergregion auch heute eröffnen. Bis Ende 2018 werden über 1'000 Schüler den Tourismus in einem Hotelbetrieb live erlebt haben.



### Neuer Beruf Hotel- und Kommunikationsfachfrau/mann

Der neue Beruf ist 2017 mit über 120 Lernenden erfolgreich ins erste Jahr gestartet. Die neue 360 Grad Ausbildung bereitet die Lernenden auf die Welt der Hotellerie vor. Bei dieser neuen Grundausbildung stehen der Gast und seine Bedürfnisse rund um das Hotelerlebnis im Zentrum. Weitere Informationen auf [www.berufehotelgastro.ch](http://www.berufehotelgastro.ch).

### 3.2 Aus- und Weiterbildung



Im Berichtsjahr lag die Priorität in der Aus- und Weiterbildung beim G1 Gastro-Grundseminar und dem G2 Gastro-Betriebsleiterseminar. So wurden die Inhalte, die Prozesse sowie die Teilnehmeradministration aktualisiert, vereinfacht und standardisiert und die Kommunikation und Vermarktung der beiden Kurse ausgebaut.

GastroGraubünden verfügt mit der Hotel- und Gastronomie Fachschule über ein Ausbildungszentrum, das hervorragend ausgerüstet ist. Die Aus- und Weiterbildung ist eine der wichtigsten Aufgaben. Aus diesem Grund wird GastroGraubünden diesem Bereich in Zukunft ein wesentlich höheres Augenmerk widmen und das Angebot nebst dem G1 und G2 mit aktuellen, spannenden und vor allem praxisnahen Weiterbildungskursen ergänzen. Denn die stetige Aus- und Weiterbildung der Mitarbeiter ist in der Hotellerie und Gastronomie einer der wichtigsten Erfolgsfaktoren.



#### **G1 Gastro-Grundseminars mit Zertifikat GastroSuisse (Wirtekurs)**

Das Grundseminar – im Volksmund auch Wirtekurs – ist modular aufgebaut. Jedes Modul bildet in sich eine geschlossene Einheit und endet mit einer Modulprüfung. Das G1 richtet sich an Personen, die in der Hotellerie oder Gastronomie Führungsverantwortung übernehmen, sich auf die Übernahme eines gastgewerblichen Betriebes vorbereiten oder sich grundlegende Kenntnisse zur Führung eines solchen erwerben wollen. Seit 2017 kann das G1 bei GastroGraubünden auch als E-Learning abgeschlossen werden.



#### **G2 Gastro-Betriebsleiterseminars mit eidg. Fachausweis (Berufsprüfung)**

Im G2 Gastro-Betriebsleiterseminar lernen Sie die wesentlichen Instrumente der Betriebsführung kennen, können diese in Ihrem eigenen Verantwortungsbereich individuell ausgestalten und praktisch erproben bzw. umsetzen. Während der Weiterbildung erarbeiten Sie Ihr eigenes, persönliches Lernreflexionsdossier: Lernen und gleichzeitig den eigenen Führungsalltag reflektieren.

#### **Fachseminare & Küchenkurse**

Es wurden weitere eintägige Kurse sowie Infonachmittage durchgeführt.

### 3.3 Rahmenbedingungen

Zur Optimierung der Rahmenbedingungen hat sich GastroGraubünden in verschiedenen Themen und Projekte engagiert.

#### Wirtepatent Light

Nachdem der erste Anlauf im 2016 durch den Grossen Rat abgewiesen wurde, forderte Franz Sepp Caluori, Präsident GastroGraubünden und Grossrat, in einem parlamentarischen Vorstoss für das Führen eines Gastrobetriebes Grundkenntnisse in den Bereichen Lebensmittelrecht und Suchtprävention. Das Ziel war in erster Linie der Schutz der Konsumenten sowie die Reduktion des administrativen Aufwandes bei Behörden im Bereich der Lebensmittelkontrollen. Leider wurde auch der zweite Vorstoss im Februar 2018 durch den Grossrat abgewiesen. Damit wird dieses Thema vorerst ad acta gelegt und das Engagement zum Ausbau der Aus- und Weiterbildung erhöht.

#### Anfrage Konkurrenzsituation öffentlicher Kantinen

Mit der neuen Mensa der Bündner Kantonsschule und später dann mit der neuen Mensa des Projektes Sinergia stehen neben bestehenden Kantinen in Zukunft weitere kantonale bzw. subventionierte Gemeinschaftsverpflegungen in Konkurrenz zu den privat geführten Gastrobetrieben im Kanton. Es sollte dabei darauf geachtet werden, dass für alle gleich lange Spiesse gelten. Aus diesem Grund hat Franz Sepp Caluori die Regierung im August angefragt, ob und welche Richtlinien heute seitens des Kantons zu dieser Konkurrenzsituation bestehen und ob und was der Kanton unternimmt, um Konkurrenzsituationen zu vermeiden.

Die Forderung an die Regierung ist, dass in Zukunft ein Vertreter des Gastroverbandes beratend in die Planung betreffend Konzept, Personelles, Preisgestaltung und vor allem Konkurrenzsituation miteinbezogen wird.

#### Fair-Preis-Initiative

Die Bundeskanzlei hat bestätigt: Die Fair-Preis-Initiative ist offiziell zustande gekommen.

Auch die Verantwortlichen von GastroGraubünden haben sich auf der Strasse für Unterschriften zur Fair-Preis-Initiative engagiert.

Im Kampf gegen die Hochpreisinsel Schweiz ist es dringend nötig, die Kosten für Hotellerie und Gastronomie zu senken und ihre Kaufkraft zu verbessern. Eine der wenigen Möglichkeiten, ihre Kosten zu senken, besteht im Einkauf von Produkten und Dienstleistungen. Für das Gastgewerbe sind diese Vorleistungen in der Schweiz bis zu 200% teurer als in unseren Nachbarländern. Mit Hilfe der Initiative soll damit jetzt Schluss sein. [www.fair-preis-initiative.ch](http://www.fair-preis-initiative.ch)





### 3.4 Mitgliederangebote/Projekte

#### Mitgliederangebote

Mitglieder profitieren von zahlreichen Vorteilen und Dienstleistungen. Darunter z.B. Vergünstigungen auf Kreditkartenkommissionen, Treibstoffen, Heizöl, Computer Soft- und Hardware, Büromaterial und vieles mehr. Details finden Sie unter [www.gastrogr.ch](http://www.gastrogr.ch) sowie [www.gastrosuisse.ch](http://www.gastrosuisse.ch).

#### Beratung und Support

In Zusammenarbeit mit GastroSuisse, GastroSocial und GastroConsult bietet GastroGraubünden Beratung und Support in betriebswirtschaftlichen Fragen sowie in Rechts- und Finanzthemen. GastroGraubünden unterstützt Mitglieder in diesen Bereichen mit einer kostenlosen Erstberatung, indem die Situation analysiert und das optimale weitere Vorgehen definiert wird und wo nötig Fachspezialisten für tiefergreifende Herausforderungen vermittelt werden. Zudem steht den Mitgliedern die gratis Rechtsberatung zur Seite.

#### GRhome & Spezialitads grischunas

Das Projekt [www.GRhome.ch](http://www.GRhome.ch) geht nach mehrmonatiger Vorbereitung im Dezember 2017 online – zusammen mit GastroGraubünden. Ein exklusives Bonusprogramm soll die emotionale Bindung und Identifikation der Einheimischen und der Zweitwohnungsbesitzer mit dem Tourismus stärken.

In diesem Rahmen lanciert GastroGraubünden auf den Winter 2017/18 das Angebot «Spezialitads grischunas», den ersten elektronischen Pass für über 80 Restaurants in ganz Graubünden.



### Spezialitads grischunas – dein Pass für über 80 Restaurants in GR

Nur für Einheimische und Zweitwohnungsbesitzer auf [www.GRhome.ch](http://www.GRhome.ch)

#### IGEHO

Gemeinsam mit Prodega und dem neuen Firmenmitglied Alpiq InTec hat GastroGraubünden die Mitglieder zum gemeinsamen Branchenausflug an die IGEHO in Basel eingeladen. Für CHF 50 erhielten Mitglieder den Messeintritt, konnten in angenehmer Atmosphäre stressfrei Reisen und wurden unterwegs und vor Ort am Stand der Alpiq gepflegt.



### Forum vom Hof zum Genuss

In Zusammenarbeit mit dem Bündner Bauernverband und hotelleriesuisse Graubünden hat GastroGraubünden während der Herbstmesse GUARDA! das Forum «Vom Hof zum Genuss» durchgeführt. Wir haben rund 100 Vertreter aus Landwirtschaft, Gastronomie und Hotellerie zusammengebracht und haben aufgezeigt, dass erfolgreiche Kooperationen zwischen Landwirtschaft, Produzenten und Hotellerie/Gastronomie bereits gelebt werden. Mit den Teilnehmern haben wir die Möglichkeiten zur besseren Ausnutzung dieses Potenzials im Form eines World Cafes diskutiert. Dazu liegt ein Auswertungsbericht der HTW Chur vor und weitere Massnahmen wurden eingeleitet. Weitere Infos sowie die Auswertung stehen unter [www.gastrogr.ch](http://www.gastrogr.ch) zur Verfügung.

### Genussbeiz.ch

«Gemeinsam für eine verantwortungsvolle Trinkkultur» lautet die Botschaft der Alkoholpräventions- und Gesundheitsförderungskampagne, die vom Gesundheitsamt Graubünden, GastroGraubünden und hotelleriesuisse Graubünden lanciert wurde. Sie richtet sich an Mitarbeitende der Bündner Gastronomie und Hotellerie Betriebe. Die Nulltoleranz während der Arbeitszeit steht im Vordergrund.



### Weitere Projekte

Im Berichtsjahr hat sich GastroGraubünden in weiteren Projekten engagiert, die der Branche und dem Tourismus einen Mehrwert versprechen. Unter anderem die Projekte graubündenVIVA, Gastfreundschaft in Graubünden u.a.m.

### 3.5 PR und Öffentlichkeitsarbeit



#### Grossratsanlass

Am 5. Dezember 2017 fand zum vierten Mal der Stehlunch für Grossräte, Mitglieder der Regierung, der Stände- und Ratskanzlei statt. Zudem nahmen an diesem Anlass Vertreter der regionalen Sektionen unseres Verbandes teil. Der Event wurde in der Alphütte auf dem Theaterplatz durchgeführt. Die Eröffnungsansprache hielt Präsident Franz Sepp Caluori. Rund 130 Teilnehmer waren in der Alphütte anwesend. Zwischen den Politikern und unseren Mitgliedern entstanden rege Gespräche. Das Hauptziel dieser Veranstaltung besteht darin, den Politikern die Anliegen unserer Branche im persönlichen Gespräch näher zu bringen.



#### Graubünden geht aus!

Bereits zum siebten Mal heisst es: **GRAUBÜNDEN GEHT AUS!**

Am 29. Januar 2017 wurde in Tschierschen im The Alpina Mountain Resort & Spa die neue Ausgabe feierlich lanciert. Mit den 100 besten Restaurants in 10 Kategorien: vom gemütlichen Beizli für Geniesser, über Feinschmeckerlokale bis zu den besten Plätzchen an Pisten und Loipen sowie 12 empfehlenswerte Trendsetter-Adressen.

Bereits arbeitet GastroGraubünden in Zusammenarbeit mit Gourmedia an der nächsten Ausgabe für 2019/2020.

#### Partnerschaft Marke Graubünden

Kulinarik gewinnt als Botschafterin der Marke Graubünden zunehmend an Bedeutung. Im August unterzeichnet GastroGraubünden die strategische Partnerschaft und bekennt sich nun auch als Teil der Regionenmarke.



### Gastro Infos & News

Die verbandseigene Zeitschrift «Gastro Infos & News» erscheint zweimal jährlich. Jeweils im Frühling und Oktober. Die Zeitschrift enthält aktuelle redaktionelle Beiträge über Betriebskonzepte, Produkte-Informationen, politische Anliegen, Lieferanten der Gastronomie und Hotellerie, Innovationen in der Branche sowie Projekte von GastroGraubünden und weiteres mehr.



### Kommunikation

Die Kommunikation im täglichen Geschäftsleben erfolgt zunehmend elektronisch. Damit auch GastroGraubünden seine Mitglieder schnell, flexibel und kostengünstig erreicht, wurde im Sinne der Digitalisierung die interne und externe Kommunikation ausgebaut und auf die neuen Medien ausgerichtet. Unter anderem wurde die Webseite inhaltlich komplett überarbeitet und aktualisiert, eine Facebookseite erstellt und ein Newsletter aufgebaut, der monatlich verschickt wird.

### 125 Jahre Gastro-Chur

Am 22. September feierte Gastro Chur Region sein 125. Jubiläum. Im GKB Auditorium organisierte der langjährige Präsident Horst Salutt ein tolles Rahmenprogramm mit verschiedenen Künstlern und Ansprachen. Zudem wurden die rund 80 Gäste von den Kochlernenden vom feinsten kulinarisch verwöhnt.



Horst Salutt, Präsident GastroChur, Franz Sepp Caluori, Präsident GastroGraubünden.



Die Schulklasse der Gastgewerblichen Berufsschule Chur mit Ihren Fachlehrern.

### 3.6 Gremien und Kommissionen

#### Delegiertenversammlung

Die Delegiertenversammlung von GastroGraubünden fand am 3. April 2017 in Churwalden statt. Rund 120 Delegierte und Gäste nahmen am Anlass teil. Präsident Franz Sepp Caluori begrüßte 39 Sektionsdelegierte, zahlreiche Gäste und Ehrenmitglieder. Regierungsrat Dr. Jon Parolini überbrachte die Grüsse der Regierung und des Grossen Rates und Casimir Platzer, Präsident von GastroSuisse, überbrachte die Grüsse des schweizerischen Verbandes. Für gute Unterhaltung sorgte der Zauberer Lionel.



#### Präsidentenkonferenzen

Präsidentenkonferenzen fanden am 13. März 2017, im Hotel Erzhorn in Arosa und am 5. Dezember 2017 im Restaurant La Vita in Chur statt. Neben den üblichen Verbandsgeschäften wie Vorbereitung der Delegiertenversammlung sowie Entgegennahme der Berichte des Vorstandes, der Kommissionen und der Geschäftsstelle, ging es vor allem auch um den Erfahrungsaustausch zwischen den Sektionen und um die Sektionsaktivitäten.

#### Vorstandsitzungen

An fünf ordentlichen Sitzungen (9. Januar Hotel Fravi Andeer, 13. März Hotel Erzhorn Arosa, 21. Juni Alter Torkel Jenins, 4. September Fausta Capaul Brigels, 4. Dezember Hotel Stern Chur) befasste sich der Vorstand mit den Verbandsgeschäften und setzte sich mit den Zielen und Aufgaben von GastroGraubünden auseinander. Zudem bereitete er die Traktanden für die Präsidenten- und Fachgruppenkonferenz und für die Delegiertenversammlung vor. In Brigels wurden im Anschluss an die Sitzung die Mitglieder der Sektion zum gegenseitigen Austausch und Apéro eingeladen. Dies wurde zur grossen Freude des Vorstandes von über 20 Mitgliedern genutzt.



### Kommission Nachwuchsmarketing

Für eine noch bessere Zusammenarbeit in der Nachwuchsförderung haben GastroGraubünden und hotelleriesuisse Graubünden vor Jahren die Kommission Nachwuchsmarketing gegründet. Diese erarbeitet Nachwuchsprojekte und unterbreitet diese den für die Durchführung zuständigen Gremien (z.B. Forum für Lernende, Lehrabschlussfeier, Berufsschau «Fiutscher», Leben in Graubünden etc.).

Im Berichtsjahr fanden 4 Sitzungen statt. Dabei wurden die bestehenden Nachwuchsprojekte organisiert und vorbereitet und in verschiedenen Workshops Überlegungen angestellt, wie die Nachwuchsförderung vor, während und nach der Ausbildung weiter verstärkt werden könnte. Als Resultat soll zum einen ein obligatorischer Berufsbildnerkurs angeboten werden, der branchenspezifisch auf Hotellerie und Gastronomie ausgerichtet ist und zum anderen ein Dienstleistungsangebot zum Ausbildungs-Support für Berufsbildende aufgebaut werden.

### Partnerschaften

Ein herzliches Dankeschön geht an die Präsidenten und Geschäftsführer unserer Partnerverbände. GastroGraubünden schätzt die gute Zusammenarbeit ausserordentlich.

- Hotelleriesuisse Graubünden
- Graubünden Ferien
- Bergbahnen Graubünden
- Interessengemeinschaft Tourismus Graubünden
- Bündner Bauernverband
- Bündner Gewerbeverband
- Handelskammer Graubünden



### Weitere Gremien

Zusätzlich nahmen der Geschäftsführer oder der Präsident von GastroGraubünden an zahlreichen Sitzungen verschiedener Gremien teil. Dazu zählen z.B. Vorstand der Familienausgleichskasse, Vorstand Hotel- & Gastroformation Graubünden, Vorstand der Interessengemeinschaft Tourismus Graubünden, GFG Schulrat, Stiftungsrat Cosmea, Qualitätssicherungs-Kommission GastroSuisse, Tripartite Kommission, GUA-Koordinations-sitzung, Graubünden Ferien und weitere.

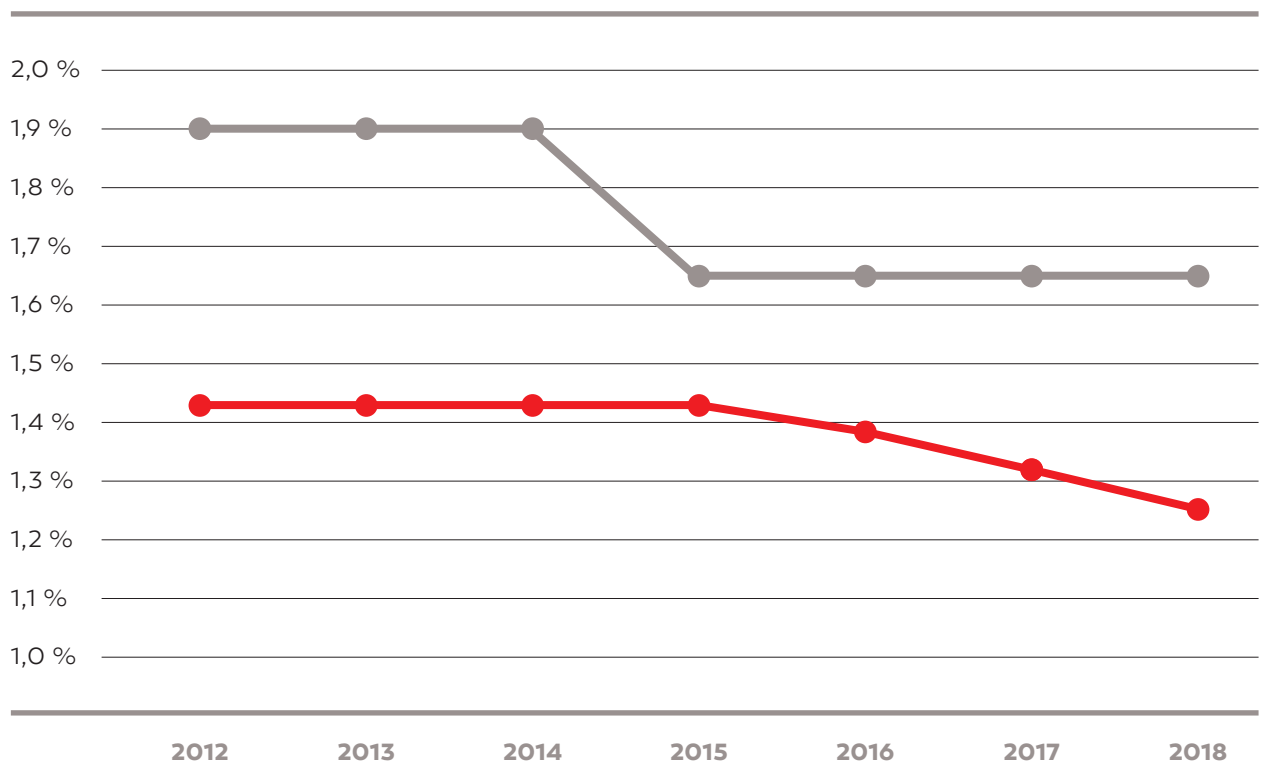


# IV. FAMILIENAUSGLEICHSKASSE

18

Die Familienausgleichskasse von GastroGraubünden zeigte in den letzten Jahren einen stabilen Geschäftsverlauf und hat jährlich mit positiven Resultaten abgeschlossen. Dies ist mitunter ein Grund, weshalb der Beitragssatz die letzten Jahre kontinuierlich reduziert wurde. Trotz der stetig sinkenden Beitragssatzes beträgt die Schwankungsreserve per Ende 2017 über 100% eines Jahresaufwandes. Unter der Berücksichtigung der zukünftig zu erwartenden Lohnsumme und Zulagen sowie den gesetzlichen Gegebenheiten hat der Vorstand der Familienausgleichskasse am 14. November einstimmig eine weitere Senkung des Beitragssatzes beschlossen. Dieser wird ab 1.1.2018 um 0.07% auf neu 1.25% gesenkt.

Entwicklung Beitragssätze seit 2012 (Nettosatz)



- **GastroGraubünden**
- **Kanton**

# V. JAHRESRECHNUNG 2017

## 5.1 Bilanz

<b>AKTIVEN</b>	<b>31.12.2017</b>	<b>31.12.2016</b>
Flüssige Mittel	1'015'570.13	1'194'806.95
Forderungen	74'226.15	90'179.95
Aktive Rechnungsabgrenzungen	30'618.60	35'356.90
<b>Total Umlaufvermögen</b>	<b>1'120'414.88</b>	<b>1'320'343.80</b>
Finanzanlagen	775'223.00	394'000.00
Mobile Sachanlagen	7'502.00	1'502.00
Immobilie Sachanlagen	1'847'200.00	1'904'300.00
<b>Total Anlagevermögen</b>	<b>2'629'925.00</b>	<b>2'299'802.00</b>
<b>TOTAL AKTIVEN</b>	<b>3'750'339.88</b>	<b>3'620'145.80</b>

<b>PASSIVEN</b>	<b>31.12.2017</b>	<b>31.12.2016</b>
Kreditoren	103'969.45	46'043.25
Passive Rechnungsabgrenzung	118'650.00	108'756.00
<b>Total kurzfristiges Fremdkapital</b>	<b>222'619.45</b>	<b>154'799.25</b>
Hypothek GKB	1'000.00	1'000.00
Darlehen GastroSocial	620'000.00	640'000.00
<b>Total langfristiges Fremdkapital</b>	<b>621'000.00</b>	<b>641'000.00</b>
Rückstellungen	289'200.00	230'000.00
<b>Total Fremdkapital</b>	<b>910'200.00</b>	<b>871'000.00</b>
Vereinsvermögen	2'594'346.55	2'551'028.15
Vorschlag	23'173.88	43'318.40
<b>Total Eigenkapital</b>	<b>2'617'520.43</b>	<b>2'594'346.55</b>
<b>TOTAL PASSIVEN</b>	<b>3'750'339.88</b>	<b>3'620'145.80</b>

**5.2 Erfolgsrechnung**

	<b>2017</b>	<b>2016</b>
Beiträge	113'322.25	144'408.85
Berufsbildung/Nachwuchsförderung	544'478.75	546'929.95
Dienstleistungen	31'152.20	41'674.00
Erlösminderungen	800.00	-1'300.00
<b>Total Ertrag Verband</b>	<b>689'753.20</b>	<b>731'712.80</b>
Verbandstätigkeit	-232'469.35	-205'531.00
Geschäftsstelle	-370'023.28	-419'705.71
Beiträge/Vergabungen	-37'270.10	-47'279.00
<b>Total Aufwand Verband</b>	<b>-639'762.73</b>	<b>-672'515.71</b>
Liegenschaftserfolg	44'263.44	1'899.05
Finanzerfolg	19'119.45	8'243.50
a.o. Erfolg	10'219.30	-2'932.50
Steuern	-19'862.70	-19'371.25
<b>Betriebsergebnis Verband</b>	<b>103'729.96</b>	<b>47'035.89</b>
Berufsbildung/Nachwuchsförderung	-43'768.24	39'181.36
Aus-/Weiterbildung	-17'421.24	-4'798.00
Gastro Zeitung	-19'366.60	-38'100.85
<b>JAHRESERGEBNIS</b>	<b>23'173.88</b>	<b>43'318.40</b>



## 5.3 Revisionsbericht



Stefano Andreoli  
Martin Gassli  
Christine Demont  
Marco Schäffler

An den Vorstand und  
die Geschäftsprüfungskommission  
z.Hd. der Delegiertenversammlung  
der Gastro Graubünden  
7000 Chur

Chur, 26. Februar 2018 MS  
Gastro GR, Revisionsbericht 2017

### Bericht der Revisionsstelle zur eingeschränkten Revision

Als Revisionsstelle haben wir die Jahresrechnung (Bilanz, Erfolgsrechnung und Anhang) Ihrer Gesellschaft für das am 31. Dezember 2017 abgeschlossene Geschäftsjahr geprüft. Die Vorjahresdaten in der Jahresrechnung wurden nicht geprüft.

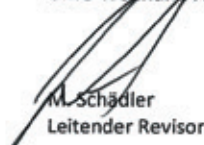
Für die Jahresrechnung sind der Vorstand und der geschäftsleitende Ausschuss verantwortlich, während unsere Aufgabe darin besteht, diese zu überprüfen. Wir bestätigen, dass wir die gesetzlichen Anforderungen hinsichtlich Zulassung und Unabhängigkeit erfüllen.

Unsere Revision erfolgte nach dem Schweizer Standard zur eingeschränkten Revision. Danach ist diese Revision so zu planen und durchzuführen, dass wesentliche Fehlaussagen in der Jahresrechnung erkannt werden. Eine eingeschränkte Revision umfasst hauptsächlich Befragungen und analytische Prüfungshandlungen sowie den Umständen angemessene Detailprüfungen der beim geprüften Unternehmen vorhandenen Unterlagen. Dagegen sind Prüfungen der betrieblichen Abläufe und des internen Kontrollsystems sowie Befragungen und weitere Prüfungshandlungen zur Aufdeckung deliktischer Handlungen oder anderer Gesetzesverstösse nicht Bestandteil dieser Revision.

Bei unserer Revision sind wir nicht auf Sachverhalte gestossen, aus denen wir schliessen müssten, dass die Jahresrechnung sowie der Antrag für die Verwendung des Bilanzgewinns nicht Gesetz und Statuten entsprechen.

Freundliche Grüsse

BMU Treuhand AG

  
M. Schäffler  
Leitender Revisor

  
ppa. C. Demont

Hartbertstrasse 9  
CH-7000 Chur

T 081 257 02 57  
F 081 257 02 59

info@bmuag.ch  
bmuag.ch

TREUHAND | SUISSE



WIR BERATEN UNTERNEHMER BMUAG.CH



# VI. FIRMENMITGLIEDER

**Wir danken unseren Firmenmitgliedern und Partnern für die Unterstützung und Zusammenarbeit.**

## PLATIN-PARTNER

---



## GOLD-PARTNER

---



## SILBER-PARTNER

---



## BRONZE-PARTNER

---

- AlpinaVera
- CCA Angehrn AG
- CREDIT SUISSE
- D+D Druck und Design AG
- Emil Nüesch AG
- GastroSocial
- ibex fairstay
- Kaffee Badilatti + Co. AG
- Leinenweberei Bern AG
- PLOZZA Wine Group\*\*\*
- Rageth Comestibles AG
- SWISSBROKE AG
- Von Salis AG
- Wäscheria Textil Service AG



**GASTROGRAUBÜNDEN**  
Verband für Hotellerie und Gastronomie

GastroGraubünden  
Hotel- und Gastronomie Fachschule

Loëstrasse 161  
7000 Chur  
Telefon 081 354 96 96  
Fax 081 354 96 97  
info@gastrogr.ch  
www.gastrogr.ch

