

Geschäftsbericht

20
18

GASTROGRAUBÜNDEN
Verband für Hotellerie und Gastronomie





INHALT

I.	VORWORT	5
II.	STRATEGIE	6
	2.1 Vorwärts mit neuer Strategie	6
III.	VERBANDSORGANISATION	8
	3.1 Vorstand	8
	3.2 Geschäftsstelle	8
	3.3 Sektionen	9
	3.4 Mitgliederbestand	9
IV.	AKTIVITÄTEN	10
	4.1 Nachwuchsförderung	10
	4.2 Aus- und Weiterbildung	12
	4.3 Politik und Kooperationen	14
	4.4 Dienstleistungen	15
	4.5 Kommunikation	16
	4.6 Gremien und Kommissionen	17
V.	FAMILIENAUSGLEICHSKASSE	19
VI.	JAHRESRECHNUNG 2018	20
	6.1 Bilanz	20
	6.2 Erfolgsrechnung	21
	6.3 Revisionsbericht	22
VII.	FIRMENMITGLIEDER	23



I. VORWORT

Gemeinsam sind wir stärker

Unter diesem Motto haben sich Gastro St. Moritz sowie der hotelleriesuisse St. Moritz mit einer «Teilfusion» zusammengeschlossen. Was die Gastgeber in den Regionen längst erkannt haben, sollte nun auch in Zürich und Bern ankommen – gemeinsam sind wir stärker.

Nachdem bei Gastro St. Moritz seit einigen Jahren sehr wenig Aktivität spürbar war, ist es auf Initiative von GastroGraubünden gelungen, junge Persönlichkeiten zu gewinnen und Hotellerie und Gastronomie in St. Moritz zusammenzuführen. Es war eindrücklich zu sehen, dass es für die Gastgeber in den Regionen selbstverständlich ist, dass die beiden Vereine zusammen mehr erreichen können. Die Mitglieder sind ihren Verbänden einen Schritt voraus. Sie unterscheiden nicht mehr zwischen hotelleriesuisse oder GastroSuisse, sondern arbeiten konsequent zusammen. Neu gibt es für die beiden Vereine in St. Moritz einen gemeinsamen Vorstand und eine gemeinsame GV. Einfach, pragmatisch und unbürokratisch wurde diese «Teilfusion» somit vollzogen.

Auch in anderen Sektionen ist das Vereinsleben teilweise sehr inaktiv oder es bestehen nicht einmal mehr ein Präsident oder ein Vorstand. So engagierte sich GastroGraubünden im Geschäftsjahr 2018 nebst St. Moritz auch in den Sektionen Samnaun, Viamala sowie Prättigau. Überall konnten neue Persönlichkeiten für die Sektionsvorstände gefunden werden. Nun geht es darum, diesen Sektionen wieder Leben einzuhauchen. Auch hier gilt es, die Zusammenarbeit mit den Sektionen von hotelleriesuisse aktiv zu suchen und wo möglich zusammenzulegen. GastroGraubünden begleitet und unterstützt diese Prozesse gern.

Dass die Zusammenarbeit zwischen Hotellerie und Gastronomie Sinn macht und Mehrwert für alle bringt, zeigt sich neben St. Moritz auch in Davos. Hier funktioniert diese Art der Zusammenarbeit seit längerer Zeit und Hoteliers und Gastronomen treten gemeinsam unter dem Dach «Hotel Gastro Davos» auf. Und auch in weiteren Sektionen gibt es Anstrengungen in diese Richtung.

Auch auf kantonaler Ebene pflegen GastroGraubünden und hotelleriesuisse Graubünden eine enge Zusammenarbeit in den Bereichen Nachwuchsförderung, Aus- und Weiterbildung. Gern verdanken wir Ernst Aschi Wyrsch und Jürg Domenig schon an dieser Stelle die gute Zusammenarbeit.

Wir geben zu, dass es auf lokaler Ebene sicherlich einfacher ist. Trotzdem – was auf lokaler Ebene funktioniert, sollte auch auf Bundesebene möglich sein. Die Zeit ist reif, um die Kräfte zu bündeln, Doppelspurigkeiten zu beseitigen und die Zukunft der Branche gemeinsam zu gestalten.

GastroGraubünden ist offen und bereit hierfür.

F. Caluori

Franz Sepp Caluori
Präsident GastroGraubünden

M. Tischhauser

Marc Tischhauser
Geschäftsführer

2.1 Vorwärts mit neuer Strategie

GastroGraubünden schmiedet Pläne für die Zukunft. Der Vorstand hat im Rahmen einer zweitägigen Klausur die Verbandsstrategie für die kommenden fünf Jahre erarbeitet. Im Fokus stehen die Handlungsfelder Nachwuchsförderung, Aus- und Weiterbildung, Innovation sowie Politik & Kooperationen.

Interne und externe Meinungsführer sind sich einig: Die Tourismus-Branche steht vor grossen Umwälzungen, die die Betriebe stark fordern werden. Vor allem der schwindende Nachwuchs und der Mangel an Fachkräften bereiten Sorgenfalten. Zusätzlich ist es aufgrund zunehmender Regulierung schwierig, die Kostenstrukturen effizient zu gestalten und die Profitabilität sicherzustellen. Viele Betriebe fragen sich zudem, wie sie sich klar positionieren und zeitgemäss und gästeorientiert vermarkten sollen. Diese Stimmen aus der Branche dienen als Basis für die neue Strategie von GastroGraubünden.

Schweizweit führend

GastroGraubünden will seine Mitglieder für die erwähnten Herausforderungen stärken und sie in eine gute Marktposition bringen. Marc Tischhauser und Franz Sepp Caluori, Geschäftsführer und Präsident von GastroGraubünden, präzisieren die ambitionierte Vision des Verbands: «In fünf Jahren wollen wir punkto Qualität, Innovation und Nachhaltigkeit zu den führenden kantonalen Gastronomie- und Hotellerieverbänden der Schweiz gehören. Dadurch entwickeln sich auch die Bündner Betriebe mit an die Spitze.»

<h3>Vision</h3> <p>In Sachen Qualität, Innovation und Nachhaltigkeit gehört GGR zu den drei führenden Gastronomie- und Hotellerieverbänden der Schweiz. Dadurch entwickeln sich auch die Bündner Betriebe mit an die Spitze.</p>	
<h3>Kompetenz</h3> <ul style="list-style-type: none"> • Praxisnäher in der Aus- und Weiterbildung • Innovativer in der Fachkräftegewinnung und Nachwuchsförderung • Wirksamer in der Interessenvertretung • Umsetzungsorientierter im Trendscouting • Unterstützender im Netzwerk 	<h3>Nutzen</h3> <ul style="list-style-type: none"> • Mehr Qualität beim eigenen Produkt • Mehr Gäste im Betrieb • Weniger Kosten und Regulierung
<h3>Werte/Tonalität</h3> <ul style="list-style-type: none"> • Kompetent • Qualitätsbewusst • Praxisnah • Meinungsstark • Kooperativ • Partnerschaftlich 	<h3>Aussehen</h3>
<h3>Markenversprechen/Motto</h3> <p>Wir machen unsere Mitglieder fitter – wer zu GastroGraubünden kommt, sieht weiter und ist einen Schritt voraus.</p>	

Qualität, Innovation und Nachhaltigkeit

In drei Aspekten will GastroGraubünden führend werden. Erstens: **Qualität**. Der Verband achtet auf eine hohe Qualität bei seinen eigenen Dienstleistungen, Produkten und Prozessen. Er fordert und fördert selbiges aber auch bei seinen Mitgliedern, mit Weiterbildungen, Trendscouting und Beratungen. **Innovation** ist der zweite Aspekt. Das Wort stammt vom lateinischen «innovare», was so viel bedeutet wie «erneuern». GastroGraubünden unterstützt die zielführende Weiterentwicklung von Bestehendem genauso wie auch die Nutzung neuer Möglichkeiten. Dazu will der Verband zum Trendscout werden und die relevanten Phänomene in konkrete Empfehlungen und Werkzeuge für seine Mitglieder übersetzen. In Sachen **Nachhaltigkeit** will GastroGraubünden die Sensibilisierung und Schulung seiner Mitglieder sowie die Umsetzung konkreter Projekte in den Bereichen Foodsave, Regionalität, Aus-/Weiterbildung sowie Nachwuchsförderung und Rahmenbedingungen vorantreiben.

Vier Handlungsfelder

Der Verband ist überzeugt, dass es für den Markterfolg seiner Mitglieder vor allem genügend und gut ausgebildetes Personal braucht. Als erstes Handlungsfeld legt GastroGraubünden deshalb den Fokus auf seine **Aus- und Weiterbildungsangebote**. «Wir möchten die Teilnehmerzahl an unserer Fachschule für Hotellerie und Gastronomie in Chur mittelfristig mehr als verdoppeln», sagt Marc Tischhauser. «Unsere Angebote sind von Gastronomen für Gastronomen gemacht. Die Praxisnähe zeigt sich auch dadurch, dass die Teilnehmenden das Gelernte bereits im Kurs in die Tat umsetzen.» Neu hinzu kommen Kurse für Mitarbeitende ohne Grundausbildung in der Hotellerie und Gastronomie. Zudem werden ausgewählte Kurse nach Bedarf neu auch dezentral in den Regionen angeboten. Das zweite Handlungsfeld ist die **Nachwuchsförderung**. Künftig sollen mehr Lernende für eine Ausbildung begeistert werden. Dazu führt GastroGraubünden erfolgreiche und innovative Projekte weiter und kommuniziert sie mit Kampagnen nach innen und aussen. Im Bereich **Politik und Kooperationen** möchte GastroGraubünden die politische Vernetzung des Verbandes sowie die Interessenvertretung der Branche durch politisch aktive Hoteliers und Gastronomen fördern. Ebenso ist die Vertiefung der Kooperationen mit hotellerie-suisse Graubünden und anderen Bündner Verbänden ein wichtiges Anliegen des Vorstandes. Das vierte Handlungsfeld **Innovation** ist oben bereits erwähnt.

«Unsere Neuausrichtung ist ein ehrgeiziges Projekt und die Ziele sind bewusst hoch gesteckt», räumt Franz Sepp Caluori ein und Marc Tischhauser ergänzt: «Wir sind verpflichtet, für unsere Mitglieder das Beste rauszuholen, deshalb arbeiten wir mit viel Freude und Elan an der Umsetzung dieser Strategie.»



3.1 Vorstand



Franz Sepp Caluori
Präsident



Alexander Hösli
Vizepräsident



Annalies Bäsch



Fabia Caduff



Bruno Raselli



Primo Semadeni

3.2 Geschäftsstelle



Marc Tischhauser
Geschäftsführer



Patricia Lüthi
Assistentin



Erwin Siegrist
Bereichsleiter Küche



Martina Ackermann
Sachbearbeiterin



Teresa Santos de Sousa
Hauswirtschaft

3.3 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
Untere Engadin	Ruodi Duschletta
Poschiavo	Claudio Zanolari
Prättigau	Ernst Flütsch
Samnaun	Enrico Jenal
Surselva	Linus Arpagaus
Viamala	Martin Grischott

3.4 Mitgliederbestand

Stichtag 30. November	2016	2017	2018
Albula/Sursés	42	40	35
Arosa	61	61	61
Chur Region	138	187	185
Churwalden und Region Lenzerheide	60	61	56
Davos	92	90	91
Domat/Ems	11	9	10
Herrschaft und Fünf Dörfer*	45	-	-
Mesolcina und Calanca	18	18	20
Mittleres Engadin	49	53	48
Müstair und Umgebung	18	17	18
Poschiavo	16	20	23
Prättigau	72	68	71
Samnaun	15	16	17
St. Moritz und Umgebung	75	74	74
Surselva	158	165	155
Viamala	73	73	65
Untere Engadin	41	41	37
GastroGraubünden	984	993	966

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

4.1 Nachwuchsförderung

Hotel- und Gastroformation Graubünden

Gastro Graubünden und hotelleriesuisse Graubünden führten auch im Berichtsjahr unter dem Patronat der Hotel- und Gastroformation Graubünden erfolgreich die Lehrlingsausbildung mit den überbetrieblichen Kursen, den QV-Vorbereitungskursen sowie den Lehrabschlussprüfungen für Köche durch. Im Sommer 2018 haben 60 Lernende die dreijährige Kochlehre und die zweijährige Attestausbildung angetreten – das sind 28% mehr als im Vorjahr. Ende 2018 beträgt der Gesamtbestand 140 Kochlehrverhältnisse.

Um Junge für eine Grundausbildung in der Hotellerie und Gastronomie zu begeistern ist gutes Nachwuchsmarketing mit Projekten wie «Leben in Graubünden», «FIUTSCHER», «Forum für Lernende» und dergleichen sowie ein zeitgemässes Ausbildungsangebot mehr denn je gefragt. Genau in diesem Bereich sieht Gastro-Graubünden eines seiner primären Handlungsfelder und setzt in Zusammenarbeit mit Partnerorganisationen zahlreiche, erfolgreiche Aktivitäten um.



NEU: Berufsbildner-Support in Ausbildungsfragen

Dies ist eine neue Dienstleistung zur Unterstützung und Beratung der Berufsbildner in Ausbildungsfragen. Die Dienstleistung versteht sich als partnerschaftlicher Support auf Augenhöhe. Das Ziel ist, dass sich Berufsbildner schneller im aktuellen Berufsbildungssystem zurechtfinden und die Ausbildungsprozesse mit einfachen Tipps und Tools effizienter planen und effektiver umsetzen können. Der Berufsbildner-Support dient damit auch zur Qualitäts-Förderung der Ausbildung und des Ausbildungsumfeldes. Der «Berufsbildner-Support» ist schweizweit das erste Angebot dieser Art.

NEU: Berufsbildnerkurs für Hotellerie und Gastronomie

Der obligatorische Berufsbildnerkurs hat GastroGraubünden im August 2018 zum ersten Mal exklusiv für die Hotellerie und Gastronomie durchgeführt und durch Referenten aus der Branche gestalten lassen. Diese unterrichten praxisnaher und gehen tiefer auf die spezifischen Fragen der Teilnehmer ein. Die Berufsbildner erhalten dadurch wertvolle Informationen und Tipps zu branchenrelevanten Ausbildungs-Themen. Nächster Kursstart ist am 6. Mai 2019.



Forum für Lernende

Das 16. Forum fand am 26. September 2018 in Lenzerheide statt. Das Ziel der Veranstaltung ist Motivation, Information und Kommunikation. Aber auch Fun darf nicht zu kurz kommen, um den Jugendlichen eine Abwechslung vom beruflichen und schulischen Alltag zu bieten.

Qualifikationsverfahren und Abschlussfeier 2018

Gastro Graubünden und hotelleriesuisse Graubünden führten am 7. Juli 2018 zum neunten Mal eine gemeinsame Lehrabschlussfeier für alle Absolventen in der Arena in Klosters durch. Von den Rund 100 Absolventen schlossen deren 16 im Rang ab, das heisst mit einer Note von 5.3 oder höher.



Leben in Graubünden – Unterricht im Hotel

Das Pilotprojekt dauert von 2015 bis 2018 und konnte um weiter 3 Jahre verlängert werden. Es bringt Schüler mit Fachleuten aus Tourismus und Hotellerie/Gastronomie zusammen und ermöglicht den Jugendlichen einen einzigartigen Einblick in einen der wichtigsten Wirtschaftszweige des Kantons. Bis Ende 2018 haben rund 1'000 Schüler den Tourismus in einem Hotelbetrieb live erlebt.

4.2 Aus- und Weiterbildung



- Wir bieten praxisnahe Weiterbildung für Hotellerie und Gastronomie, die über die Vermittlung von Theorie hinausgeht.
- Bei uns setzen Sie das neu erworbene Wissen bereits im Kurs in die Praxis um.
- Wir engagieren Referenten mit Berufserfahrung in der Hotellerie und Gastronomie, mit ausgewiesenen Fach- und Methodenkompetenzen.



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. Das G1 ist auch als E-Learning verfügbar.



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.

NEU: Fachseminare & Küchenkurse

Im 2018 hat GastroGraubünden ein vielfältiges und attraktives Angebot an Fachseminaren und Küchenkursen erarbeitet. Im 2019 werden neben dem G1 und G2 über 25 Kurse zu aktuellen Themen und Herausforderung in Hotellerie und Gastronomie angeboten. So werden im 2019 zwei neue Kurs-Serien zum Thema moderne Küche sowie Leadership angeboten. Hinzu kommen zahlreiche Kurse zu Sozialen Medien, Angebotsgestaltung, Positionierung sowie verschiedene Grundkurse für Quereinsteiger. Zu betonen ist auch der obligatorische Berufsbildnerkurs für Hotellerie und Gastronomie.

Das Kursangebot 2019

Gastro-Grundseminar E-Learning Mit Zertifikat GastroSuisse		Start jederzeit möglich
März	Moderne vegetarische Gerichte mit Sandro Dubach	05.03.2019
	Leadership 1 Mitarbeiter informieren und Konflikte lösen	06.03.2019
	Leadership 1 / 2 / 3 Kurs-Package	06.03.2019
	Info-Anlass «Abenteuer Gastro-Unternehmer» 1/19	11.03.2019
	Info-Anlass G2 Gastro-Betriebsleiterseminar	19.03.2019
	Führungsworkshop Persönliches Energiemanagement	21.03.2019
	Google Ads «Profi»	ab 28.03.2019
April	Gastro-Grundseminar Wirtekurs Mit Zertifikat GastroSuisse	23.04. – 20.05.2019
	Grundkurs Gastgewerbliches Recht & Hygiene G1-Modul 1	23.04. – 30.04.2019
	KOPAS-Seminar 2019 Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz	30.04.2019
Mai	Grundkurs Betriebsführung/-Organisation G1-Modul 2	01.05. – 09.05.2019
	Marketing Eine Einführung	01.05. – 02.05.2019
	Gastro-Betriebsleiterseminar Mit eidg. Fachausweis	06.05.2019 – 12.05.2020
	Berufsbildnerkurs Für Hotellerie und Gastronomie	ab 06.05.2019
	Grundkurs Rechnungswesen/Betriebsübernahme G1-Modul 3	10.05. – 20.05.2019
	Lebensmittelabfälle vermeiden	28.05.2019
Juni	Google Ads «Light»	20.06.2019
	Google My Business Für Hotels & Restaurants	25.06.2019
Juli	Leadership 2 Die Rolle des Vorgesetzten und Mitarbeiter situativ führen	01.07.2019
	Moderne Fischgerichte Mit Sandro Dubach	01.07.2019
	Nachhaltigkeit in WERT setzen	02.07.2019
	Progresso Kurs 1 Service / Küche	08.07. – 19.07.2019
August	Positionierung im Bereich F&B Ihr Schlüssel zum Erfolg!	14.08.2019
	Website optimieren	21.08.2019
	Leadership 3 Mitarbeiter finden und entwickeln	26.08.2019
	Facebook Für Hotels & Restaurants	28.08.2019
September	Info-Anlass «Abenteuer Gastro-Unternehmer» 2/19	03.09.2019
	Angebotsplanung und Kartengestaltung Ihr Weg zu mehr Umsatz!	10.09.2019
	Moderne Fleischgerichte Mit Sandro Dubach	11.09.2019
	TripAdvisor Für Hotels & Restaurants	19.09.2019
Oktober	Kennzahlen & Preisgestaltung Der Preis ist heiss!	01.10.2019
November	Gastro-Grundseminar Wirtekurs Mit Zertifikat GastroSuisse	04.11. – 28.11.2019
	Grundkurs Verkauf/Service G1-Modul 5	04.11. – 11.11.2019
	Getränk Kunde	07.11. – 08.11.2019
	Grundkurs Arbeitsrecht/Rechtskunde/Lohnabrechnung G1-Modul 4	12.11. – 20.11.2019
	Grundkurs Küche G1-Modul 6	21.11. – 28.11.2019
Dezember	Service-Grundkurs 2 Tage	09.12. – 10.12.2019

4.3 Politik und Kooperationen

Grossratsanlass

Einmal im Jahr treffen sich Gastronomie und Hotellerie mit der Bündner Politik zum Austausch und Netzwerken. Die Regierung war komplett und der Grosse Rat fast vollzählig zu Gast. Nebst ernstern Diskussionen und kulinarischen Höhenflügen kam auch der Spass nicht zu kurz.



GRhome & Spezialitads grischunas

Mit dem Projekt GRhome strebt die Interessengemeinschaft Tourismus Graubünden (ITG) die Stärkung des öffentlichen Bewusstseins für die Bedeutung des Tourismus an. Dies unter Mitwirkung aller touristischen Branchenorganisationen des Kantons. Das Projekt ist seit Dezember 2017 online. Ziel ist eine bessere emotionale Bindung von Einheimischen und Zweitwohnungsbesitzern zum Tourismus und damit die Erhöhung der Identifikation durch eine exklusive, digitale Plattform.

Gastfreundschaft Graubünden

Unter dem Claim «Gastfreundschaft Graubünden» bekennen sich die grossen Player des Bündner Tourismus zu einem gemeinsamen Projekt. Es sind dies die Rhätische Bahn (Lead), Graubünden Ferien, GastroGraubünden, hotellerie-suisse Graubünden, Bergbahnen Graubünden und der Kanton. Die Idee ist, dass die Einwohner einer ausgewählten Schweizer Region während einem Monat mit einem attraktiven Leistungspaket für einen Besuch in Graubünden animiert werden. Die Region soll jährlich wechseln. Die erste Durchführung fand im September 2018 für die Halbkantone Basel-Stadt und Basel-Land statt. Im 2019 wird voraussichtlich St. Gallen Gastkanton sein.

Bündner Puurachalb – Landwirtschaft+Tourismus

Die 2017 im Rahmen des Forums «Vom Hof zum Genuss» erfolgreich gestartete Zusammenarbeit mit dem Bündner Bauernverband wurde auch im 2018 weitergeführt. Dazu fanden verschiedene Sitzungen und Workshops in den Regionen zum Thema «Vernetzung von Landwirtschaft und Tourismus» sowie regionale Produkte statt. Unter anderem hat sich GastroGraubünden im Projekt «Bündner Puurachalb» engagiert und aktiv zur Realisierung dieses Bündner Produkts beigetragen, das durch AlpinaVera bereits mit dem Qualitätslabel regio.garantie ausgezeichnet wurde.

4.4 Dienstleistungen

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.

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 tiefgreifende Herausforderungen vermittelt werden. Zudem steht den Mitgliedern die gratis Rechtsberatung zur Seite.

Spezialitads grischunas

Auf den Winter 2017/18 lancierte GastroGraubünden im Zusammenhang mit GRhome das Angebot «Spezialitads grischunas», der erste digitale Kulinarik-Pass für über 80 Restaurants in ganz Graubünden. Mitglieder von GastroGraubünden können daran teilnehmen.



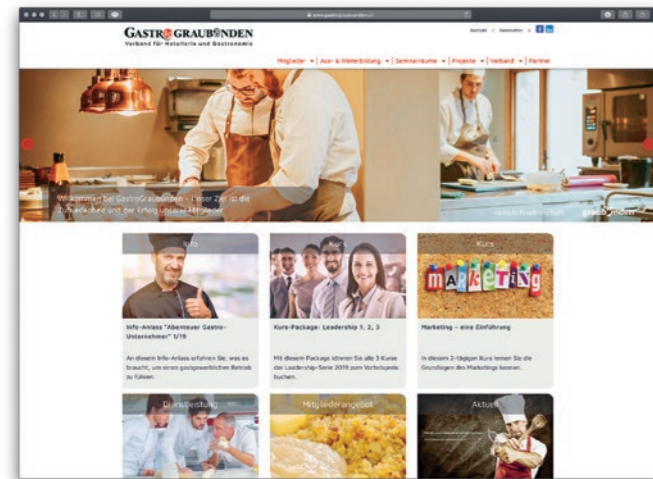
Spezialitads grischunas – dein Pass für über 80 Restaurants in GR

Kulinarischer Herbst

Die Kooperation mit alpinavera hat zum Ziel, gemeinsame Projekte mit nachhaltigem Nutzen für alle Beteiligten zu lancieren. Im Herbst 2018 haben wir das Promotionsprojekt «Kulinarischer Herbst» lanciert.



4.5 Kommunikation



www.gastrogr.ch

Nach der inhaltlichen Auffrischung im 2017 erfolgte Anfang 2018 ein kompletter Relaunch der Webseite. Das Look&Feel der Seite wurde zeitgemäss gestaltet, die Benutzerfreundlichkeit stark erhöht und mit effizienten Tools angereichert. Damit können z.B. die Kurse besser vermarktet, einfacher online gebucht oder mit einem einfachen CRM die Kundendaten verwaltet werden.

Newsletter

Die Kommunikation im täglichen Geschäftsleben erfolgt zunehmend elektronisch. So ist auch der Newsletter eines der wichtigsten Kommunikationsinstrumente zu den Mitgliedern.

Anzahl Newsletter	15
Anzahl Adressen	1627
Öffnungsrate	28%
Clickrate	5.0%

Gastro Infos & News

Die verbandseigene Zeitschrift «Gastro Infos & News» erscheint zweimal jährlich. Jeweils im Frühling und Herbst. 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.

Facebook

Die eigene Facebook-Seite nutzen wir insbesondere für die Kommunikation der Fachseminare, Küchenkurse und dem G1 und G2. Zudem wird das Medium im Sinne von «tue Gutes und sprich darüber» auch zur Kommunikation und zur Verbesserung des Images genutzt.



Graubünden geht aus!

Die nächste Ausgabe erscheint im Frühling/Sommer 2019.

4.6 Gremien und Kommissionen

Delegiertenversammlung

Die Delegiertenversammlung von GastroGraubünden fand am 9./10. April 2018 in Müstair statt. Unter Mitwirkung der Kochlernenden unter der Leitung von Jeannine Bentivegna und Sepp Meier. Rund 110 Delegierte und Gäste nahmen am Anlass teil, sowie 38 Delegierte, zahlreiche Gäste und Ehrenmitglieder. Darunter auch alle Regierungsratskandidaten. An der DV wurden Annalies Biäsch und Fabia Caduff neu in den Vorstand gewählt.



Präsidentenkonferenzen

Die Präsidentenkonferenzen fanden am 12. März 2018 im Restaurant Sportzentrum in Klosters und am 4. Dezember 2018 im Hotel Stern 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.

Vorstandssitzungen

An drei ordentlichen Sitzungen (15. Januar Hotel Preda Kulm, 12. März Restaurant Sportzentrum Klosters, 14. Juni Hotel Walserhaus in Sertig) sowie der Vorstandsklausur vom 8./9. Okt im Berghaus Sulzfluh in Partnun befasste sich der Vorstand mit den Verbandsgeschäften und setzte sich intensiv mit der Strategie und den Zielen von GastroGraubünden auseinander.

GastroSuisse

Im 2018 wurden zahlreiche Vertreter aus Graubünden in die Gremien von GastroSuisse gewählt, um die Interessen unserer Mitglieder und der Berg- und Saison-Betriebe zu vertreten. Unter anderem wurde Annalisa Giger in den Vorstand von GastroSuisse gewählt. Hierzu gilt ein besonderer Dank den Mitgliedern der VOKAP (Vereinigung der Ostschweizer Kantonalpräsidenten) und GastroBern.

Vorstand GastroSuisse	Annalisa Giger , Hotel Alp Su, Disentis
Kommission Arbeitsrecht & Sozialfragen	Fabia Caduff , Hotel Rest. Central, Obersaxen
Kommission Beherbergung	Annalisa Giger , Hotel Alp Su, Disentis
Kommission Beherbergung	Tamara Henderson , Hotel Larix, Davos
Kommission Mitgliedermarketing	Marc Tischhauser , Geschäftsführer GGR
Kommission Politfonds	Franz Sepp Caluori , Präsident GGR

Kommission Nachwuchsmarketing

Für eine noch bessere Zusammenarbeit in der Nachwuchsförderung haben GastroGraubünden und hotellerie-suisse Graubünden vor Jahren die Kommission Nachwuchsmarketing gegründet. Diese erarbeitet und setzt Nachwuchsprojekte um (z.B. Forum für Lernende, Lehrabschlussfeier, Berufsschau «Fiutscher», Leben in Graubünden etc.).

Partnerschaften

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



- Hotellerie-suisse Graubünden
- Graubünden Ferien
- Bergbahnen Graubünden
- Interessengemeinschaft Tourismus Graubünden
- Bündner Bauernverband
- Bündner Gewerbeverband
- Handelskammer Graubünden

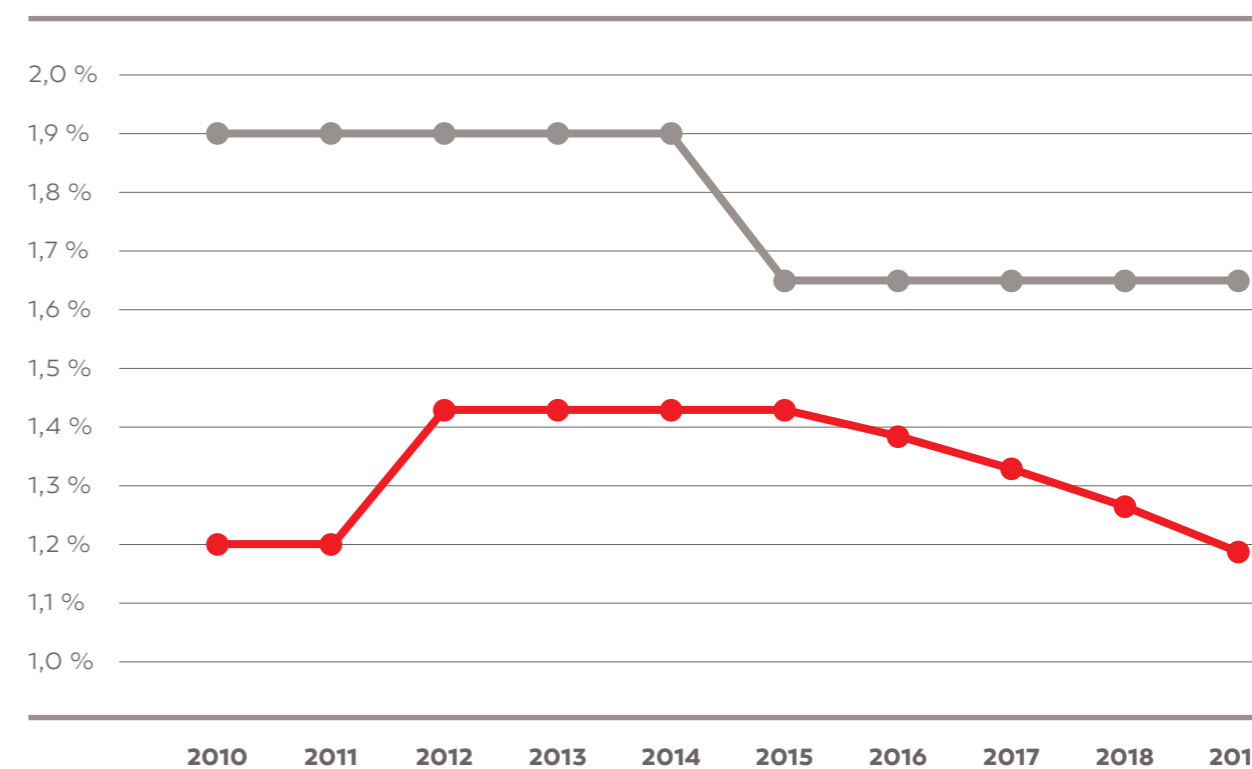
Weitere Gremien

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

V. FAMILIENAUSGLEICHSKASSE

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 des stetig sinkenden Beitragssatzes beträgt die Schwankungsreserve per Ende 2018 über 100% eines Jahresaufwandes. Unter der Berücksichtigung der zukünftig zu erwartenden Lohnsumme und Zulagen sowie den gesetzlichen Gegebenheiten hat der Vorstand der Familienausgleichskasse am 26. November einstimmig eine weitere Senkung des Beitragssatzes beschlossen. Dieser wird ab 1.1.2019 auf neu 1.18% gesenkt.

Entwicklung Beitragssätze seit 2010 (Nettosatz)



- **GastroGraubünden**
- **Kanton**


6.1 Bilanz

AKTIVEN	31.12.2018	31.12.2017
Flüssige Mittel	1'103'884.90	1'015'570.13
Forderungen	72'894.90	74'226.15
Aktive Rechnungsabgrenzungen	11'331.65	30'618.60
Total Umlaufvermögen	1'188'111.45	1'120'414.88
Finanzanlagen	724'995.00	775'223.00
Mobile Sachanlagen	4'502.00	7'502.00
Immobilie Sachanlagen	1'791'800.00	1'847'200.00
Total Anlagevermögen	2'521'297.00	2'629'925.00
TOTAL AKTIVEN	3'709'408.45	3'750'339.88
PASSIVEN	31.12.2018	31.12.2017
Kreditoren	29'660.70	103'969.45
Passive Rechnungsabgrenzung	126'750.00	118'650.00
Total kurzfristiges Fremdkapital	156'410.70	222'619.45
Hypothek GKB	1'000.00	1'000.00
Darlehen GastroSocial	620'000.00	620'000.00
Total lfr. Verzinsliche Verbindlichkeiten	621'000.00	621'000.00
Rückstellungen	289'200.00	289'200.00
Total langfristiges Fremdkapital	910'200.00	910'200.00
Vereinsvermögen	2'617'520.43	2'594'346.55
Vorschlag	25'277.32	23'173.88
Total Eigenkapital	2'642'797.75	2'617'520.43
TOTAL PASSIVEN	3'709'408.45	3'750'339.88

6.2 Erfolgsrechnung

	2018	2017
Beiträge	149'602.80	113'322.25
Berufsbildung/Nachwuchsförderung	570'362.10	544'478.75
Dienstleistungen	28'658.60	31'152.20
Erlösminderungen	0.00	800.00
Total Ertrag Verband	748'623.50	689'753.20
Verbandstätigkeit	-231'391.00	-232'469.35
Geschäftsstelle	-396'991.89	-370'023.28
Beiträge/Vergabungen	-44'323.35	-37'270.10
Total Aufwand Verband	-672'706.24	-639'762.73
Liegenschaftserfolg	76'597.80	44'263.44
Finanzerfolg	-19'506.54	19'119.45
a.o. Erfolg	5'084.30	10'219.30
Steuern	-23'582.00	-19'862.70
Betriebsergebnis Verband	114'510.82	103'729.96
Berufsbildung/Nachwuchsförderung	-34'605.95	-43'768.24
Aus-/Weiterbildung	-30'216.55	-17'421.24
Gastro Zeitung	-24'411.00	-19'366.60
JAHRESERGEBNIS	25'277.32	23'173.88

6.3 Revisionsbericht



Romedo Andreoli
Martin Bundi
Corinne Demont
Marco Gradolf
Marco Schädler

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

Chur, 1. März 2019

Bericht der Revisionsstelle zur eingeschränkten Revision

Als Revisionsstelle haben wir die Jahresrechnung (Bilanz, Erfolgsrechnung und Anhang) Ihrer Gesellschaft für das am 31. Dezember 2018 abgeschlossene Geschäftsjahr 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




M. Schädler
zugel. Revisionsexperte
Leitender Revisor



ppa. C. Demont
zugel. Revisionsexperte

WIR BERATEN UNTERNEHMER BMUAG.CH

Hartbertstrasse 9 T 081 257 02 57 info@bmuag.ch
CH-7000 Chur F 081 257 02 59 bmuag.ch

TREUHAND | SUISSE 

VII. FIRMENMITGLIEDER

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

PLATIN-PARTNER



GOLD-PARTNER



SILBER-PARTNER



BRONZE-PARTNER

- AlpinaVera
- Coca-Cola HBC Schweiz AG
- CREDIT SUISSE
- Demaurex & Co AG / CC Aligro
- D+D Druck und Design AG
- Emil Nüesch AG
- GastroSocial
- ibex fairstay
- Kaffee Badilatti + Co. AG
- Leinenweberei Bern AG
- PLOZZA Wine Group***
- Printstick
- 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

