

2019

Geschäftsbericht





Inhalt

I. Vorwort	5
<hr/>	
II. Strategie	6
<hr/>	
III. Verbandsorganisation	8
3.1 Vorstand	8
3.2 Geschäftsstelle	8
3.3 Sektionen	9
3.4 Mitgliederbestand	9
<hr/>	
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	18
<hr/>	
V. Familienausgleichskasse	19
<hr/>	
VI. Jahresrechnung 2019	20
6.1 Bilanz	20
6.2 Erfolgsrechnung	21
6.3 Revisionsbericht	22
<hr/>	
VII. Firmenmitglieder	23
<hr/>	

HINWEIS Aufgrund der besseren Lesbarkeit wird in den Texten nur die männliche Form verwendet. Die weibliche Form ist selbstverständlich immer mitgemeint.

IMPRESSUM Geschäftsbericht von GastroGraubünden **Auflage:** 200 Exemplare **Herausgeber und Redaktion:** GastroGraubünden, Loëstrasse 161, 7000 Chur, gastrogr.ch **Layout:** LehmannVisual, 7015 Tamins, lehmann-visual.ch **Titelbild:** Gastro Story Pop-up Restaurant Mampf, chritz.ch



I. Vorwort

Wir haben den Schlüssel in der Hand

Wir kennen sie alle, die Herausforderungen der Branche. Doch nicht die zunehmende Regulierung bereitet den Betrieben am meisten Kopfzerbrechen, wo man auch hinhört, mangelt es an Fachkräften. Wie aber soll man seine Gäste begeistern können, wenn gut ausgebildetes Personal fehlt? Genügend Fachkräfte ist der Schlüssel, um am Markt Erfolg zu haben.

Das Gute an der Situation ist, wir sind ihr nicht hilflos ausgeliefert. Gastro-Graubünden legt bewusst den Fokus auf Aus- und Weiterbildungsangebote sowie die Nachwuchsförderung. Wir ergreifen noch mehr Massnahmen, damit wir künftig noch mehr Lernende für eine Ausbildung begeistern können.

Einen wesentlichen Einfluss auf das Image der Branche haben die Ausbildungsbetriebe selbst. Nehmen sie ihren Auftrag ernst, vermitteln sie dem Nachwuchs das Handwerk auf Augenhöhe. Und wertschätzen sie dessen Leistung, wird sich das eins zu eins auf das Image auswirken. Wer eine tolle Lehrzeit erlebt, ist mit der Branche enger verbunden und bleibt ihr dadurch länger erhalten.

Weil betriebliche Bildung ein Erfolgsfaktor der Hotellerie und Gastronomie ist, haben wir 2019 für das nationale Unterstützungssystem TOP-Ausbildungsbetrieb lobbyiert. Erfolgreich. Als Pilotregion Graubünden durften wir das Label für die Hotellerie und Gastronomie bereits im Oktober starten, schweizweit soll es voraussichtlich ab 2021 für die gesamte Branche eingeführt und etabliert werden. Wir haben keine Zweifel, dieses Ziel dank der guten Zusammenarbeit und der Unterstützung der nationalen Verbände zu erreichen.

Franz Sepp Caluori
Präsident GastroGraubünden

Marc Tischhauser
Geschäftsführer



II. Strategie

6

Im Oktober 2018 erarbeitete der Vorstand im Rahmen einer zweitägigen Klausur die Verbandsstrategie für die folgenden fünf Jahre. Im Fokus stehen die Handlungsfelder Nachwuchsförderung, Aus- und Weiterbildung, Innovation sowie Politik und Kooperationen.

Interne und externe Meinungsführer sind sich einig: Die Tourismusbranche steht vor grossen Umwälzungen, die die Betriebe stark fordern werden. Vor allem der schwindende Nachwuchs und der Mangel an Fachkräften sind Besorgnis erregend. Zusätzlich sei 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 können. Diese Stimmen aus der Branche dienten als Basis für die aktuelle Strategie von GastroGraubünden.

Schweizweit führend

GastroGraubünden will seine Mitglieder für die erwähnten Herausforderungen stärken und sie in eine gute Marktposition bringen. Die Vision ist, dass GastroGraubünden in fünf Jahren punkto Qualität, Innovation und Nachhaltigkeit zu den führenden kantonalen Gastronomie- und Hotellerieverbänden der Schweiz gehört. Dadurch entwickeln sich auch die Bündner Betriebe mit an die Spitze.

Qualität, Innovation und Nachhaltigkeit

In diesen Aspekten will GastroGraubünden führend werden: *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.

<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>	

7

Innovation. 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 Hotel und Gastronomie Fachschule 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 diese 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 HotellerieSuisse Graubünden und anderen Bündner Verbänden ein wichtiges Anliegen des Vorstandes. Das vierte Handlungsfeld Innovation ist oben bereits erwähnt.

Stand der Umsetzung

Die Strategie-Umsetzung ist auf gutem Weg. Im Handlungsfeld Aus- und Weiterbildung wurde das Angebot im 2019 stark ausgebaut und die Teilnehmerzahlen wurden bereits verdoppelt (siehe Kapitel 4.2). Zur Nachwuchsförderung wurde nebst zahlreichen bekannten Projekten neu das Unterstützungssystem TOP-Ausbildungsbetrieb eingeführt (siehe Kapitel 4.1). Im Handlungsfeld Innovation sowie Politik und Kooperationen wurden unter anderem die Kooperationen mit Coople und Jobs2Share lanciert (siehe Kapitel 4.3). Zudem hat der Verband mit der Gastro Story eine innovative Kampagne zur Stärkung des Branchenimages umgesetzt und mit dem Catering am Tag der offenen Türe der EMS-Chemie für die Bündner Gastronomie umfangreiche positive Berichterstattung ausgelöst (siehe Kapitel 4.5).

Handlungsfelder	
Aus- und Weiterbildung	Politik und Kooperationen
Nachwuchsförderung	Innovation
Kommunikation	
Dienstleistungen	
Organisation, Administration, Mitgliederwesen, Personal, Finanzen	

III. Verbandsorganisation

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



Corinne Bischof
Sachbearbeiterin



Teresa Santos de Sousa
Hauswirtschaft

3.3 Sektionen

Albula/Surses
Arosa
Chur Region
Churwalden und Region Lenzerheide
Davos
Domat/Ems
Mesolcina/Mesocco
Mittleres Engadin
Müstair und Umgebung
Poschiavo
Prättigau
Samnaun
St. Moritz und Umgebung
Surselva
Unterengadin
Viamala

Karin Hersche
Robert Nau
Horst Salutt
vakant
Adrian Weber
Alexander Hösli
vakant
Primo Semadeni
Pierre-René Grond
Claudio Zanolari
Ernst Flüttsch
Enrico Jenal
Fabian Kleger
Linus Arpagaus
Ruodi Duschletta
Martin Grischott

3.4 Mitgliederbestand

Stichtag 30. November	2017	2018	2019
Albula/Sursés	40	35	41
Arosa	61	61	63
Chur Region	187	185	181
Churwalden und Region Lenzerheide	61	56	53
Davos	90	91	91
Domat/Ems	9	10	11
Mesolcina/Mesocco	18	20	25
Mittleres Engadin	53	48	50
Müstair und Umgebung	17	18	19
Poschiavo	20	23	22
Prättigau	68	71	67
Samnaun	16	17	19
St. Moritz und Umgebung	74	74	75
Surselva	165	155	156
Unterengadin	41	37	37
Total GastroGraubünden	993	966	975

IV. Aktivitäten

4.1 Nachwuchsförderung

Hotel & Gastro formation Graubünden

GastroGraubünden und HotellerieSuisse Graubünden führten nebst den bewährten Nachwuchsprojekten auch im Berichtsjahr erfolgreich die Lehrlingsausbildung mit den überbetrieblichen Kursen, den QV-Vorbereitungskursen sowie den Lehrabschlussprüfungen für Köche und Küchenangestellte durch.

TOP-Ausbildungsbetrieb



Einstiegskurs vom 22. Oktober 2019 mit über 40 Teilnehmern.

Im 2019 hat GastroGraubünden auf allen Ebenen stark für TOP-Ausbildungsbetrieb lobbyiert. Als Folge hat die Bündner Hotellerie und Gastronomie TOP-Ausbildungsbetrieb am 22. Oktober 2019 gestartet. Damit ist Graubünden einmal mehr Schweizer Pionier in der Umsetzung von innovativen Nachwuchsprojekten in der Hotellerie und Gastronomie.

TOP-Ausbildungsbetrieb ist ein nationales Unterstützungs- und Auszeichnungssystem, das zur Attraktivität der gewerblichen Berufe beiträgt. Es ist sowohl für Ausbildungsbetriebe, als auch für Jugendliche ein wertvolles Instrument: Das System hilft den motivierten Lehrbetrieben ihre Ausbildungsqualität zu optimieren. Für Jugendliche, welche mit einer Lehre ihre Zukunft aufbauen wollen, macht es die zertifizierten TOP-Ausbildungsbetriebe sichtbar und verleiht die nötige Sicherheit, dass die Ausbildung der Jugendlichen in diesem Betrieb eine hohe Qualität aufweist.

TOP-Ausbildungsbetrieb packt den Fachkräftemangel an der Wurzel. Das Ziel ist deshalb, das System schweizweit in der Hotellerie und Gastronomie zu etablieren. Die Resonanz der Branche ist sehr gut. Die zwei Einstiegskurse wurden von 54 Teilnehmenden aus 28 Ausbildungsbetrieben besucht.



Marc Tischhauser (GastroGraubünden), Christian Moro (Trainer), Thomas Rentsch (TOP-Ausbildungsbetrieb), Jürg Domenig (HotellerieSuisse Graubünden).



QV-Abschlussfeier 2019

Am 6. Juli 2019 fand in der Arena Klosters zum 10. Mal eine gemeinsame QV-Abschlussfeier für alle Absolventen der Hotellerie und Gastronomie statt. Von den Rund 100 Absolventen schlossen 11 im Rang ab, das heisst, mit einer Note von 5.3 oder höher.

Berufsbildner-Support in Ausbildungsfragen

Dies ist eine Dienstleistung zur Unterstützung der Berufsbildner. Das Ziel ist, dass sich Berufsbildner schneller im aktuellen Berufsbildungssystem zurechtfinden und die Ausbildungsprozesse mit einfachen Tipps und Tools effizienter planen können.

Berufsbildnerkurs für Hotellerie und Gastronomie

Bereits zum zweiten Mal wurde der obligatorische Berufsbildnerkurs exklusiv für die Hotellerie und Gastronomie durchgeführt und durch Referenten aus der Branche gestaltet. Die Kundenzufriedenheit liegt bei 99% und die Weiterempfehlungsrate bei 100%.

Leben in Graubünden – Unterricht im Hotel

Das Pilotprojekt dauerte von 2015 bis 2018 und konnte um weitere drei Jahre verlängert werden. Es bringt Schüler der 5. und 6. Primarschulklasse mit Fachleuten aus Tourismus, Hotellerie und Gastronomie zusammen und ermöglicht den Jugendlichen einen einzigartigen Einblick in einen der wichtigsten Wirtschaftszweige des Kantons.



Forum für Lernende

Das 17. Forum für Lernende fand am 9. September 2019 in Lenzerheide statt. Zum ersten Mal wurde das Forum von Lernenden für Lernende organisiert, nämlich von der Klasse der Hotel-Kommunikationsfachmänner/-frauen der EHL in Passugg.

4.2 Aus- und Weiterbildung

Weiterbildung für alle, die rasch und berufsbegleitend weiterkommen wollen.



Umsetzungsorientiert, branchenspezifisch, praxisnah.

Mit unseren modularen und berufsbegleitenden Angeboten werden Kursteilnehmer in kurzer Zeit nicht nur mehr wissen, sondern auch mehr können! Damit starten sie schnell und erfolgreich als Führungskraft oder selbständiger Gastro-Unternehmer durch. Unsere Absolventen geniessen einen ausgezeichneten Ruf bei führenden Schweizer Gastronomie- und Hotelleriebetrieben. Die Ausbildungen sind im Schweizer Bildungssystem fest verankert.

G1 Gastro-Grundseminar 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-Betriebsleiterseminar mit eidg. Fachausweis (Berufsprüfung)



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

Im 2019 haben 321 Personen die Kurse an der Hotel und Gastronomie Fachschule von GastroGraubünden besucht. Die Kundenzufriedenheit lag bei 87% und die Weiterempfehlungsrate bei 99%. Zudem stuften 95% der Teilnehmenden den Lerngewinn als hoch bis sehr hoch ein.

Das Kursangebot 2020

DIE GASTRO-UNTERNEHMERAUSBILDUNG

- G1 Gastro-Grundseminar (Wirtekurs)
- G2 Gastro-Betriebsleiterseminar mit eidg. Fachausweis

BERUFSAUSBILDUNG

- Berufsbildnerkurs für Hotellerie und Gastronomie
- Diplomlehrgang Berufsbildner mit eidg. Diplom

MARKETING & KOMMUNIKATION

- Positionierung im Bereich F&B
- Angebotsplanung & Kartengestaltung
- Kennzahlen & Preisgestaltung
- TripAdvisor für Hotels & Restaurants
- Google Ads
- Google My Business
- Website professionalisieren
- Facebook
- Instagram

KÜCHE

- Grundkurs Küche (G1-Modul 6)
- Second Cuts
- Moderne Fleischgerichte mit Sandro Dubach
- Moderne vegetarische Gerichte mit Sandro Dubach
- Moderne Fischgerichte mit Sandro Dubach
- Workshop Lebensmittelabfälle vermeiden

SERVICE & VERKAUF

- Grundkurs Verkauf / Service (G1-Modul 5)
- 2-tägiger Service-Grundkurs
- Getränkekunde
- Reklamationen sind ein Fest

BETRIEBSFÜHRUNG & ORGANISATION

- Leadership 1 Die Rolle des Vorgesetzten und Mitarbeitende situativ führen
- Leadership 2 Mitarbeitende informieren und Konflikte lösen
- Leadership 3 Mitarbeitende finden und entwickeln
- Grundkurs Betriebsführung /-Organisation (G1-Modul 2)

RECHT, HYGIENE & FINANZEN

- Grundkurs Gastgewerbliches Recht & Hygiene (G1-Modul 1)
- Grundkurs Rechnungswesen, Betriebsübernahme (G1-Modul 3)
- Grundkurs Arbeitsrecht, Rechtskunde, Lohnabrechnung (G1-Modul 4)
- KOPAS-Seminar Arbeitssicherheit & Gesundheitsschutz

Alle Kurse unter: www.gastrogr.ch/alle-kurse

4.3 Politik und Kooperationen

Grossratsanlass



Einmal im Jahr treffen sich Gastronomie und Hotellerie mit der Bündner Politik zum Austausch und Netzwerken. Am 3. Dezember 2019 war die Regierung und der Grosse Rat fast vollzählig zu Gast. Nebst anregenden Diskussionen und kulinarischen Höhenflügen kam auch der Humor nicht zu kurz.

National- und Ständeratswahlen

GastroGraubünden hat zu den National- und Ständeratswahlen einen Flyer mit Wahlempfehlungen erstellt und allen Mitgliedern zugestellt. Aktiv unterstützt hat der Verband die bürgerlichen Kandidaten.

Coople – Personalverleih leicht gemacht

Seit Sommer 2019 besteht zwischen Coople und GastroGraubünden eine Partnerschaft mit dem Ziel, die grösste Datenbank an Hotel- und Gastronomie-Mitarbeiter für Graubünden aufzubauen. Der Hauptfokus dieses Projektes ist es, den Mitgliedern die kurz- und mittelfristige Personalplanung und -rekrutierung stark zu vereinfachen. Schon heute leihen sich Nachbarbetriebe für Bankette, Hochzeiten, Krankheitsausfälle oder andere Spitzenzeiten Personal aus. Dies war bis jetzt jedoch sehr umständlich und mit hohem Koordinationsaufwand verbunden. Dank der Zusammenarbeit mit Coople wird das nun zum Kinderspiel.

Jobs2Share – Das Saisonstellenportal by Mitarbeiter-Sharing

Seit 2019 ist GastroGraubünden Partner von Jobs2Share. Das Saisonstellenportal ermöglicht Saisonbetrieben eine neue Art der Rekrutierung und Personalbindung im Mitarbeiter-Sharing-Modell. Die Plattform vereinfacht die Bündelung von zwei Saisonstellen zu einer Ganzjahresperspektive. Zudem profitieren Mitarbeitende in den Zwischensaisons von bis zu sechs Wochen Arbeitslosenleistungen ohne Arbeitsbemühungen.

Gastfreundschaft Graubünden

Unter dem Claim «Gastfreundschaft Graubünden» werden jährlich die Einwohner einer ausgewählten Schweizer Region während einem Monat mit einem attraktiven Leistungspaket für einen Besuch in Graubünden animiert. Im September 2019 wurde der Kanton St. Gallen eingeladen. Im 2020 wird voraussichtlich Zürich Gastkanton sein.

GRhome

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.

Landwirtschaft+Tourismus

Die 2017 im Rahmen des Forums «Vom Hof zum Genuss» erfolgreich gestartete Zusammenarbeit mit dem Bündner Bauernverband wurde auch im 2019 weitergeführt. Dazu fanden verschiedene Sitzungen und Workshops in den Regionen zu den Themen «Vernetzung von Landwirtschaft und Tourismus» sowie «regionale Produkte» statt.

graubündenVIVA

Seit Herbst 2019 ist GastroGraubünden offizieller Partner von graubündenVIVA. Gemeinsam wird im Winter 2019/2020 die «regionale Après-Ski Roadshow» in fünf Destinationen durchgeführt sowie verschiedene Workshops und Veranstaltungen zum Thema «Regionalität in der Praxis» umgesetzt.



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 unter www.gastrogr.ch/mitgliedervorteile.

Beratung und Support

In Zusammenarbeit mit GastroSuisse, GastroSocial und GastroConsult bietet GastroGraubünden Beratung und Support in betriebswirtschaftlichen Fragen sowie in Rechts- und Finanzthemen.

Spezialitäts grischunas

Auf den Winter 2017/2018 lancierte GastroGraubünden im Zusammenhang mit GRhome das Angebot «Spezialitäts grischunas», der erste digitale Kulinarik-Pass für über 80 Restaurants in ganz Graubünden. Das Angebot steht exklusiv Mitgliedern von GastroGraubünden offen.

Kulinarischer Herbst

Die Kooperation mit alpinavera hat zum Ziel, gemeinsame Projekte mit nachhaltigem Nutzen für alle Beteiligten zu lancieren. Im Herbst 2019 wurde das Promotionsprojekt «Kulinarischer Herbst» zum zweiten Mal durchgeführt und wird auch im 2020 wieder stattfinden.

4.5 Kommunikation

Die für den Verband wichtigsten Kommunikationskanäle sind die eigene Webseite, der monatliche Newsletter, die Facebookseite sowie das Verbandsmagazin Gastro Infos & News, das zwei Mal pro Jahr, im April und Oktober, erscheint. Ein bis zwei Mal pro Jahr versendet GastroGraubünden allen Mitgliedern mittels Kreisschreiben auch Informationen per Post.

Nachwuchskampagne Gastro Story



Nina und Smüde, Gastro Story 2019.

Am 5. August 2019 lancierte GastroGraubünden die Nachwuchskampagne «Gastro Story». Auf dem Instagram-Kanal des Verbandes war von August bis Oktober mitzuerleben, wie die beiden Junggastronomen Nina und Smüde in Chur ein neues Pop-up Restaurant konzipierten und aufbauten. Das Besondere daran: Die Community konnte bei den wichtigsten Fragen mitentscheiden, wie etwa dem Angebot, dem Namen oder wie die Einrichtung aussehen soll. Die Kampagne gipfelte vom 25. bis 27. Oktober 2019 im ausverkauften Pop-up Restaurant Mampf, in der Werkstatt Chur.

Mit der Kampagne hat GastroGraubünden für die Herausforderung der Branche sensibilisiert und aufgezeigt, wie viel Wissen, Erfahrung und Disziplin es braucht, um ein Restaurant professionell und erfolgreich zu führen. Gleichzeitig machte der Verband auf sein Aus- und Weiterbildungsangebot aufmerksam, mit dem Quereinsteiger und angehende Gastronomen optimal auf diese Herausforderungen vorbereitet werden.

Die Kampagne erreichte sehr gute Kennzahlen:

1'100'000 Reichweite über Instagram, Facebook und 20 Medienberichte	3'212 Interaktionen auf Posts	3 % Engagement-Rate	+38 % Website-Traffic
--	--	-------------------------------	---------------------------------

Mit der Kampagne konnte GastroGraubünden erfolgreich die Bekanntheit des eigenen Kursangebotes der Hotel und Gastronomie Fachschule in Chur erhöhen, die Teilnehmenden auf über 320 im Jahr 2019 steigern und einen positiven Imagetransfer für die Branche und den Verband erreichen.

EMS-Catering

Die EMS-Chemie empfing am 15. Juni 2019 rund 14'000 Besucher zum Tag der offenen Tür. Für die Verpflegung war GastroGraubünden verantwortlich. Erstmals wurde einem breiten Publikum aus Politikern, Wirtschaftsführern, Lieferanten, Kunden und anderen Besuchern bewiesen, dass die Bündner Gastronomen und Caterer einen solchen Grossevent erfolgreich und mit viel Herzblut stemmen können.

Das Ziel war denn auch, diesen Anlass als Türöffner für die Mitglieder von GastroGraubünden zu nutzen, damit Caterings von Grossevents in Zukunft vermehrt an die Bündner Gastronomen und Caterer vergeben werden. GastroGraubünden arbeitete mit verschiedenen Bündner Gastronomen und Caterern zusammen. Im Einsatz standen auch zahlreiche Bündner Vereine, Trachtenleute sowie Lernende der gewerblichen Berufsschule und Schüler der Volksschule Davos sowie Bonaduz/Rhazüns.

Grossen Wert wurde auf das Recycling gelegt sowie auf regionale Produkte und Lieferanten. Folglich stammten das Brot, das Gemüse, das Süssgebäck und das Softeis aus Graubünden und grilliert wurden nur Bündner Würste aus Bündner Fleisch. Im Besonderen die Bündner Puurachalb-Bratwurst, welche von GastroGraubünden initiiert und mitentwickelt wurde.

Der Anlass generierte 16 Berichte in Printmedien und erzielte damit eine Reichweite von über 335'000 Lesern. Hinzu kamen diverse weitere online Berichterstattungen. Der Erlös wurde in die Nachwuchsförderung investiert.



Der Erlös wurde in die Nachwuchsförderung investiert.

Graubünden geht aus!

In Zusammenarbeit mit Gourmedia wurde im Juni 2019 bereits die achte Ausgabe dieses Gastronomieführers herausgegeben.

4.6 Gremien und Kommissionen

Die Delegiertenversammlung von GastroGraubünden fand am 1. April 2019 im KinoCenter in Chur statt. Rund 149 Teilnehmende nahmen am Anlass teil, davon 61 Delegierte aus den Sektionen.



Ein eingespieltes Team: Geschäftsführer Marc Tischhauser und Präsident Franz Sepp Caluori.

Präsidentenkonferenzen

Die Präsidentenkonferenzen fanden am 25. März in St. Moritz und am 3. Dezember 2019 in Chur statt. Themen waren unter anderem die Jahresrechnung 2018, TOP-Ausbildungsbetrieb, Coople, Gastro Story, EMS-Catering und weitere.

Vorstandsitzungen

An vier ordentlichen Sitzungen (9. Januar in Obersaxen, 25. März in St. Moritz, 24. Juni in Thusis und am 24. September 2019 in Pontresina) befasste sich der Vorstand mit den Verbandsgeschäften.

GastroSuisse

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

Kommission Nachwuchsmarketing

Für eine noch bessere Zusammenarbeit in der Nachwuchsförderung haben GastroGraubünden und Hotellerie-Suisse Graubünden vor Jahren die Kommission Nachwuchsmarketing gegründet. Diese erarbeitet verschiedene Nachwuchsprojekte und setzt diese um (vgl. Kapitel 4.1).

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	

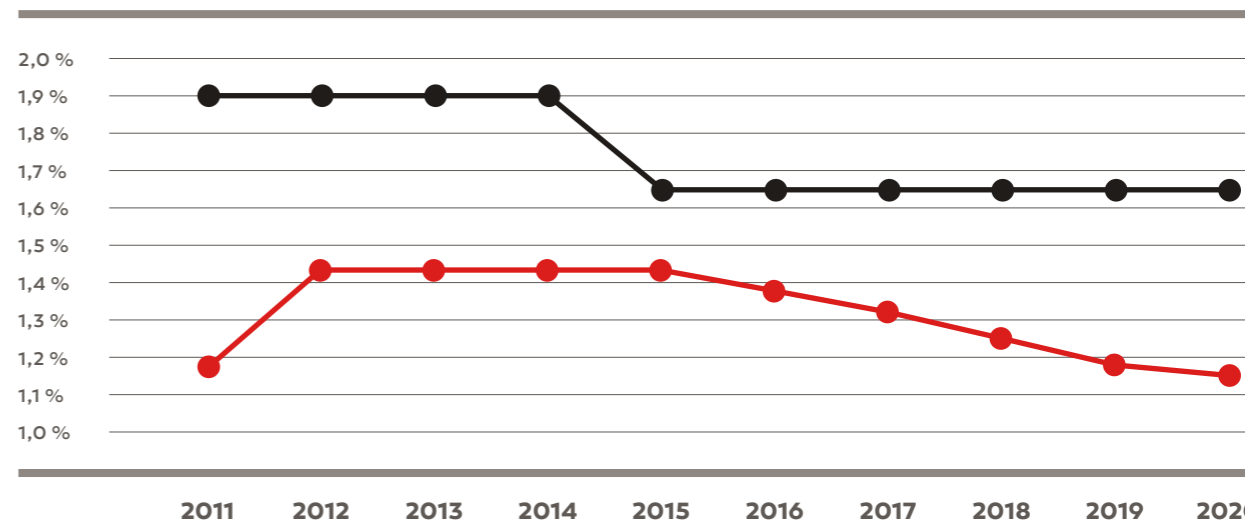
Weitere Gremien

Zusätzlich nahmen der Geschäftsführer oder der Präsident von GastroGraubünden an zahlreichen Sitzungen verschiedener Gremien teil. z. B. Vorstand HGF Graubünden, Vorstand der ITG, GFG Schulrat, Stiftungsrat Cosmea, Qualitätssicherungs-Kommission GastroSuisse, Tripartite Kommission, GUA-Koordinationsitzung und weitere.

V. Familienausgleichskasse

Die Familienausgleichskasse von GastroGraubünden zeigte in den letzten Jahren einen stabilen Geschäftsverlauf und hat jährlich mit positiven Resultaten abgeschlossen. Unter der Berücksichtigung der zukünftig zu erwartenden Lohnsummen und Zulagen sowie den gesetzlichen Gegebenheiten hat der Vorstand der Familienausgleichskasse am 31. Oktober 2019 einstimmig eine weitere Senkung des Beitragssatzes beschlossen. Dieser wird ab 1. Januar 2020 neu auf 1.15% gesenkt.

Entwicklung Beitragssätze seit 2011 (Nettosatz)



• GastroGraubünden • Kanton

6.1 Bilanz

AKTIVEN	31.12.2019	31.12.2018
Flüssige Mittel	988'991.50	1'103'884.90
Forderungen	65'450.00	72'894.90
Aktive Rechnungsabgrenzungen	38'662.15	11'331.65
Total Umlaufvermögen	1'093'103.65	1'188'111.45
Finanzanlagen	794'026.00	724'995.00
Mobile Sachanlagen	39'802.00	4'502.00
Immobilie Sachanlagen	1'738'000.00	1'791'800.00
Total Anlagevermögen	2'571'828.00	2'521'297.00
TOTAL AKTIVEN	3'664'931.65	3'709'408.45
PASSIVEN	31.12.2019	31.12.2018
Kreditoren	-45'827.55	-29'660.70
Passive Rechnungsabgrenzung	-121'350.00	-126'750.00
Total kurzfristiges Fremdkapital	-166'579.65	-156'410.70
Hypothek GKB	-1'000.00	-1'000.00
Darlehen GastroSocial	-580'000.00	-580'000.00
Total lfr. Verzinsliche Verbindlichkeiten	-581'000.00	-621'000.00
Rückstellungen	-257'900.00	-289'200.00
Total langfristiges Fremdkapital	-838'900.00	-910'200.00
Vereinsvermögen	-2'642'797.75	-2'617'520.43
Vorschlag	-16'654.15	-25'277.32
Total Eigenkapital	-2'659'451.90	-2'642'797.75
TOTAL PASSIVEN	-3'664'931.65	-3'709'408.45

6.2 Erfolgsrechnung

	2019	2018
Beiträge	157'856.15	149'602.80
Berufsbildung/Nachwuchsförderung	624'400.60	570'362.10
Dienstleistungen	29'850.50	28'658.60
Erlösminderungen	500.00	0.00
Total Ertrag Verband	812'607.25	748'623.50
Verbandstätigkeit	-284'011.69	-231'391.00
Geschäftsstelle	-508'587.15	-396'991.89
Beiträge/Vergabungen	-66'368.70	-44'323.35
Total Aufwand Verband	-858'967.54	-672'706.24
Liegenschaftserfolg	31'559.78	76'597.80
Finanzerfolg	48'255.26	-19'506.54
a.o. Erfolg	10'814.05	5'084.30
Steuern	-21'957.90	-23'582.00
Betriebsergebnis Verband	22'310.90	114'510.82
Berufsbildung/Nachwuchsförderung	-25'198.58	-34'605.95
Aus-/Weiterbildung	44'528.08	-30'216.55
Gastro Zeitung	-24'986.25	-24'411.00
JAHRESERGEBNIS	16'654.15	25'277.32

6.3 Revisionsbericht



Roméo 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, 19. Februar 2020

Bericht der Revisionsstelle zur eingeschränkten Revision

Als Revisionsstelle haben wir die Jahresrechnung (Bilanz, Erfolgsrechnung und Anhang) Ihrer Gesellschaft für das am 31. Dezember 2019 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.

W
I
R
B
E
R
A
T
E
N
U
N
T
E
R
N
E
H
M
E
R
B
M
U
A
G
C
H

Freundliche Grüsse

BMU Treuhand AG



M. Schädler
zugel. Revisionsexperte
Leitender Revisor



ppa. M. Gradolf
zugel. Revisionsexperte

Hartbertstrasse 9
CH-7000 Chur

T 081 257 02 57
F 081 257 02 59

info@bmuag.ch
bmuag.ch

TREUHAND | SUISSE



VII. Firmenmitglieder

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

Platin-Partner



Gold-Partner



Silber-Partner



Bronze-Partner

- alpinavera
- Bettio Glarona Gastro AG
- Café Badilatti SA
- Coca-Cola HBC Schweiz AG
- CREDIT SUISSE
- D+D Druck und Design AG
- Dallmayr AutomatenService SAC
- Demarex & Co AG / CC Aligro
- Emil Nüesch AG
- FHL – Frisch Handel Logistik GmbH
- GastroSocial
- ibex fairstay
- Leinenweberei Bern AG
- PLOZZA Wine Group***
- Printstick
- Rageth Comestibles AG
- Schaerer Ltd.
- 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