

GESCHÄFTSBERICHT



«Gastro Story» Nachwuchskampagne: Jungreporterin Saphira trifft auf den Manager Christoph Schmidt. (Foto chritz.ch)



INHALT

1	VORWORT	5
2	STRATEGIE	6
3	VERBANDSORGANISATION	8
	3.1 Vorstand	8
	3.2 Geschäftsstelle	8
	3.3 Sektionen	9
	3.4 Mitgliederbestand	9
4	AKTIVITÄTEN	10
	4.1 Nachwuchsförderung	10
	4.2 Hotel und Gastronomie Fachschule	12
	4.3 Politik und Kooperationen	14
	4.4 Dienstleistungen	15
	4.5 Kommunikation	16
	4.6 Gremien und Kommissionen	18
5	FAMILIENAUSGLEICHSKASSE	19
6	JAHRESRECHNUNG 2020	20
	6.1 Bilanz	20
	6.2 Erfolgsrechnung	21
	6.3 Revisionsbericht	22
7	FIRMENMITGLIEDER	23

**20
20**

IMPRESSUM

Geschäftsbericht von GastroGraubünden

HINWEIS

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

AUFLAGE

200 Exemplare

HERAUSGEBER/REDAKTION

GastroGraubünden
Loëstrasse 161, 7000 Chur
gastrogr.ch

LAYOUT

LehmannVisual, 7015 Tamins,
lehmann-visual.ch

DRUCK

Druck & Design, 7000 Chur
druckunddesign.ch

TITELBILD

Gastro Story, Foto: chritz.ch

Gastro-Demo – lasst uns nicht sitzen!
Am 23. Dezember 2020 mit 250 Gastronomen in Chur.



EIN JAHR IM ZEICHEN DES LOBBYINGS

Für viele Betriebe hätte das Geschäftsjahr 2020 nicht besser starten können. Doch Corona schlug mit voller Wucht zu, was zahlreiche Einschränkungen brachte. Die Covid-19-Krise prägte auch unsere Arbeit massgeblich. Zeitnah informierten wir unsere Mitglieder jeweils über die neusten Änderungen und Massnahmen und schrieben zahlreiche Briefe an die Bündner Regierung sowie an den Bundesrat.

Das intensive Lobbying zeigte Wirkung. Im schweizweiten Vergleich erreichten wir im Kanton Graubünden bezüglich Entschädigungen eine gute Lösung. Und hartnäckig sind wir bestrebt, dass die Gastronomie offenbleiben kann. Der Sommer 2020 sowie

der Winter 2020/21 haben gezeigt, dass das Branchen-Schutzkonzept funktioniert.

Trotz Corona führten wir die zweite Ausgabe der Nachwuchskampagne «Gastro Story» durch. Sie stärkt das Image unserer Branche und unterstreicht die vielfältigen Perspektiven einer Berufsausbildung in der Hotellerie und Gastronomie.

Die Tourismusbranche steht vor grossen Umwälzungen. Als führender Verband wollen wir unsere Mitglieder für anstehende Herausforderungen stärken und ihnen jederzeit ein kompetenter und verlässlicher Partner sein. Die Strategie und die Handlungsfelder sind definiert. Gemeinsam schaffen wir das!

FRANZ SEPP CALUORI
Präsident GastroGraubünden

MARC TISCHHAUSER
Geschäftsführer



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. Aufgrund der Covid-19-Krise ist die Strategie aktueller denn je.

Meinungsführer sind sich einig: Die Tourismusbranche steht vor grossen Umwälzungen, welche die Betriebe stark fordern werden. Vor allem der schwindende Nachwuchs und der Mangel an Fachkräften sind besorgniserregend. Zusätzlich sei es aufgrund zunehmender Regulierung schwierig, die Kostenstrukturen effizient zu gestalten und die Profitabilität sicherzustellen. Viele Betriebe würden sich zudem fragen, wie sie sich klar positionieren sowie zeitgemäss und gästerorientiert vermarkten können. Diese Stimmen von 2018 aus der Branche dienen als Basis für die aktuelle Strategie von GastroGraubünden. Die jüngs-

ten Entwicklungen aufgrund von Covid-19 unterstreichen und verstärken die Bedeutung der gewählten Strategie und deren Handlungsfelder.

Schweizweit führend

GastroGraubünden will seine Mitglieder für die erwähnten Herausforderungen stärken und sie in eine gute Marktposition bringen. Die Vision ist, dass GastroGraubünden bis im Jahr 2023 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

Diese Stärken will GastroGraubünden weiter ausbauen: **Qualität**. Der Verband achtet auf eine hohe Qualität bei seinen eigenen Dienstleistungen, Produkten und Prozessen. Er fordert und fördert dies auch bei seinen Mitgliedern, mit Weiterbildungen, Trendscouting und Beratungen.

VISION

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.

KOMPETENZ

- Praxisnäher in der Aus- und Weiterbildung
- Innovativer in der Fachkräftegewinnung und Nachwuchsförderung
- Wirksamer in der Interessenvertretung
- Umsetzungsorientierter im Trendscouting
- Unterstützender im Netzwerk

NUTZEN

- Mehr Qualität beim eigenen Produkt
- Mehr Gäste im Betrieb
- Weniger Kosten und Regulierung

WERTE/TONALITÄT

- Kompetent
- Qualitätsbewusst
- Praxisnah
- Meinungsstark
- Kooperativ
- Partnerschaftlich

AUSSEHEN

GASTROGRAUBÜNDEN
Verband für Hotellerie und Gastronomie

graubünden Gastgeber für die ganze Welt

MARKENVERSPRECHEN/MOTTO

Wir machen unsere Mitglieder fitter – wer zu GastroGraubünden kommt, sieht weiter und ist einen Schritt voraus.

HANDLUNGSFELDER



Innovation. Das Wort stammt vom lateinischen «innovare», was «erneuern» bedeutet. GastroGraubünden unterstützt die zielführende Weiterentwicklung von Bestehendem genauso wie auch die Nutzung neuer Möglichkeiten. Dazu will der Verband zum Trendscout werden und bei relevanten Themen seine Mitglieder mit konkreten Werkzeugen und Empfehlungen unterstützen. In Sachen **Nachhaltigkeit** will GastroGraubünden seine Mitglieder weiter sensibilisieren, schulen sowie konkrete 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**. Die Teilnehmerzahl an der eigenen Hotel und Gastronomie Fachschule in Chur soll mittelfristig mehr als verdoppelt werden. Die Angebote sind von Gastronomen für Gastronomen gemacht. Die Praxisnähe zeigt sich 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 noch mehr Lernende für eine Ausbildung begeistert werden. Dazu führt GastroGraubünden erfolgreiche und innovative Projekte und Kampagnen weiter. Im Bereich **Politik und Kooperationen** fördert GastroGraubünden die politische Vernetzung des Verbandes sowie die Interessenvertretung der Branche durch politisch aktive Hoteliers und Gastronomen. Verstärkte Kooperationen mit HotellerieSuisse Graubünden und anderen Bündner Verbänden ist ein weiteres wichtiges Anliegen. 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 ausgebaut und die Teilnehmerzahlen wurden bereits 2019 verdoppelt. Zur Nachwuchsförderung wurde die Kampagne Gastro Story lanciert, die jährlich bis 2023 für Nachwuchs wirbt. Im Handlungsfeld Innovation wurden das Projekt Mangiar umgesetzt, sowie verschiedene Aktionen im Rahmen der Covid-19 Krise durchgeführt. Im Bereich Politik und Kooperationen wurde die Zusammenarbeit mit der Regierung, den Behörden sowie den anderen Verbänden ausgebaut.

3.1

VORSTAND



FRANZ SEPP CALUORI
Präsident



ALEXANDER HÖSLI
Vizepräsident



ANNALIES BIÄSCH



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	— Karin Hersche
Arosa	— Robert Nau
Chur Region	— Horst Salutt
Churwalden und Region Lenzerheide	— <i>vakant</i>
Davos	— Adrian Weber
Domat/Ems	— Alexander Hösli
Mesolcina/Mesocco	— <i>vakant</i>
Mittleres Engadin	— Primo Semadeni
Müstair und Umgebung	— Pierre-René Grond
Poschiavo	— Claudio Zanolari
Prättigau	— Ernst Flütsch
Samnaun	— Enrico Jenal
St. Moritz und Umgebung	— Fabian Kleger
Surselva	— Linus Arpagaus
Untere Engadin	— Ruodi Duschletta
Viamala	— Martin Grischott

3.4

MITGLIEDERBESTAND

STICHTAG 30. NOVEMBER	2018	2019	2020
Albula/Sursés	35	41	40
Arosa	61	63	61
Chur Region	185	181	181
Churwalden und Region Lenzerheide	56	53	52
Davos	91	91	94
Domat/Ems	10	11	13
Mesolcina/Mesocco	20	25	30
Mittleres Engadin	48	50	50
Müstair und Umgebung	18	19	19
Poschiavo	23	22	25
Prättigau	71	67	63
Samnaun	17	19	20
St. Moritz und Umgebung	74	75	74
Surselva	155	156	158
Untere Engadin	37	37	40
Viamala	65	65	69
Total GastroGraubünden	966	975	989

NACHWUCHSFÖRDERUNG



Gastro Story: Saphira kocht gemeinsam mit Rebecca Clopath.

Gastro Story

Die «Gastro Story» ist eine Webserie über die Chancen in der Hotellerie und Gastronomie. Besser gesagt über den Werdegang von Gastronomen und Hoteliers. Ihre verschiedenen beruflichen Stationen haben sie um die Welt geführt und mit vielen Menschen in Kontakt gebracht. Einige haben sich mit einem eigenen Restaurant oder Hotel selbst verwirklicht, andere sind ins Top-Management aufgestiegen oder haben Ihre Leidenschaft zum Beruf gemacht. Wie haben sie das geschafft? Und wie haben sie angefangen? Unsere Reporterin Saphira fragt nach. In fünf Episoden besucht Saphira fünf Persönlichkeiten aus der Branche und stellt den Jugendlichen unsere Berufe vor. In fünf weiteren kurzen Testimonial Videos zeigen die Protagonisten, welche vielfältigen Chancen und Perspektiven die Hotellerie und Gastronomie bietet. Die Kampagne war sehr erfolgreich und wurde den gesteckten Zielen gerecht. Alle Oberstufenschüler wurden angesprochen und die Kampagne erzielte eine Reichweite von über einer Million Kontakte.

Herzlichen Dank an unsere Protagonisten fürs Mitmachen:

- *Der Ausbildner:* **Adrian K. Müller**
Hotel Stern Chur
- *Die Querdenkerin:* **Rebecca Clopath**
Biohof Taratsch Lohn
- *Die Unternehmerin:* **Petra Kreilos**
Ustria Parlatsch Trin
- *Der Manager:* **Christoph Schmidt**
Weisse Arena Gruppe Flims/Laax
- *Die Reisende:* **Lea Caluori**
Restaurant Noma Kopenhagen

TOP-Ausbildungsbetrieb

Im Oktober 2019 führte GastroGraubünden das Label TOP-Ausbildungsbetrieb (TAB) ein. Trotz dem Corona-Jahr sind bereits 12 Betriebe zertifiziert. Gemeinsam mit dem nationalen Verband von Hotelleriesuisse ist es uns gelungen, dass der L-GAV ab dem Jahr 2021 die Kosten für alle Kurse bis auf Stufe II vollständig übernimmt.



Die Hotels von Adrian K. Müller (l.) und Michael Gehring erhielten als erste das Label TOP Ausbildungsbetrieb.

TAB trägt zur Attraktivität der gewerblichen Berufe bei, indem es Top-Qualität in der Berufsbildung sichert und für Nachhaltigkeit in der Ausbildung sorgt. Dieses nationale Unterstützungssystem für die Berufsbildung zeichnet branchenübergreifend Unternehmen aus, die sich besonders intensiv bei der Ausbildung von jungen Menschen engagieren.

QV-Abschlussfeier 2020

Am 4. Juli 2020 hätte die 11. Qualifikationsverfahren (QV) Abschlussfeier für alle Absolventen der Hotellerie und Gastronomie stattfinden sollen. Corona-bedingt wurde diese leider abgesagt. Alle Absolventen, die im Rang abschlossen, erhielten als Geschenk eine gravierte Uhr. Kilian Aregger (im Bild ganz rechts) hatte von allen Berufen die Bestnote. Er schloss seine Ausbildung als Koch EFZ im Maiensässhotel Guarda Val in Lenzerheide mit der Note 5.8 ab.



Berufsbildnerkurs für Hotellerie und Gastronomie

Bereits zum dritten 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%.

Forum für Lernende

Das 18. Forum für Lernende fand am 1. September 2020 erstmals digital als Videokonferenz statt. Im Zentrum stand das Thema «der grüne Weg der Hotellerie». Zum zweiten Mal wurde dieses Forum von der Klasse der Hotel-Kommunikationsfachmänner/-frauen der EHL in Passugg organisiert.



Leben in Graubünden – Unterricht im Hotel

Dieses Projekt bringt Schüler der 5. und 6. Primarschulklasse mit Fachleuten aus Tourismus, Hotellerie und Gastronomie zusammen. Es ermöglicht den Jugendlichen einen einzigartigen Einblick in einen der wichtigsten Wirtschaftszweige des Kantons. Leider konnte dieses Projekt nicht planmässig umgesetzt werden. Aufgrund von Covid-19 mussten 2020 alle Events abgesagt werden. Das Pilotprojekt dauerte von 2015 bis 2018 und konnte um weitere drei Jahre verlängert werden.

HOTEL UND GASTRONOMIE FACHSCHULE



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 Hotellerie Betrieben. 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.

Das Kursangebot 2021

DIE GASTRO-UNTERNEHMER-AUSBILDUNG

- G1 Gastro-Grundseminar (Wirtekurs)
- eLearning G1 Gastro-Grundseminar (Wirtekurs)
- G2 Gastro Betriebsleiterseminar

BERUFS-AUSBILDUNG

- Berufsbildnerkurs für Hotellerie und Gastronomie 5 Präsenztage
- Diplomlehrgang Berufsbildner mit eidg. Diplom 7 Präsenztage
- Tageskurs Berufsbildnerkurse Küche 1 Tag
- Tageskurs Berufsbildnerkurse Restaurant 1 Tag

MARKETING & KOMMUNIKATION

- Marketing eine Einführung 1 Tag
- TripAdvisor für Hotels & Restaurants ½ Tag
- Google Ads 1 Tag
- Facebook ½ Tag
- Instagram ½ Tag
- Hotel Digital Marketing 3 Tage

KÜCHE

- Grundkurs Küche 6 Tage (G1-Modul 6)
- Second Cuts 1 Tag
- Kochen mit Holz 1 Tag
- Progresso Küche Kurs 1 10 Tage
- Progresso Küche Kurs 1, 2 und 3 25 Tage

SERVICE & VERKAUF

- Grundkurs Verkauf & Service 6 Tage (G1-Modul 5)
- 2-tägiger Service-Grundkurs
- Getränkekunde 2 Tage
- Reklamationen sind ein Fest 1 Tag
- Progresso Service Kurs 1, 2 und 3 25 Tage

BETRIEBSFÜHRUNG & ORGANISATION

- Leadership 1 – Die Rolle des Vorgesetzten und Mitarbeiter situativ führen
- Leadership 2 – Mitarbeiter informieren und Konflikte lösen
- Leadership 3 – Mitarbeiter finden und entwickeln
- Grundkurs Betriebsführung & -Organisation 7 Tage (G1-Modul 2)
- Lohnabrechnung/Sozialversicherungen 3 Tage

RECHT, HYGIENE & FINANZEN

- Grundkurs Gastgewerbliches Recht & Hygiene 6 Tage (G1-Modul 1)
- Grundkurs Rechnungswesen, Betriebsübernahme 7 Tage (G1-Modul 3)
- Grundkurs Arbeitsrecht, Rechtskunde, Lohnabrechnung 7 Tage (G1-Modul 4)
- KOPAS-Seminar Arbeitssicherheit & Gesundheitsschutz 1 Tag
- Hotel Revenue Management 3 Tage
- Restaurant Revenue Management 2 Tage

269

Personen haben die Kurse an der Hotel und Gastronomie Fachschule von GastroGraubünden besucht

90%

der Kunden waren zufrieden und die Weiterempfehlungsrate lag bei 100%

97%

der Teilnehmenden stuften den Lerngewinn als hoch bis sehr hoch ein

Alle Details zu den Kursen unter gastrogr.ch/alle-kurse

POLITIK UND KOOPERATIONEN

GastroGraubünden hat im Geschäftsjahr 2020 neben bereits bewährten Projekten, wie zum Beispiel GRhome, Jobs2Share, Coople und anderen, auch neue Projekt und Aktionen lanciert.

Runder Tisch Regierung und Verbandsspitzen

Aufgrund der Covid-19 Krise fanden ab Februar 2020 monatliche Zusammenkünfte zwischen den Regierungsräten und den Präsidenten der Bündner Wirtschafts- und Branchenverbänden statt. An den Treffen wurden aufgrund der aktuellen Covid-19-Situation notwendige Massnahmen definiert und seitens der Verbände wichtige Anliegen und Inputs zu den Themen Entschädigungen, Teststrategie und den kantonalen Massnahmen eingebracht.

Mangiar

Angesichts drohender Umsatzeinbussen aufgrund Mengenbeschränkungen im Winter 2020/21 hat GastroGraubünden gemeinsam mit Lunchgate und aleno ein professionelles Management der vorhandenen Tischkapazitäten, als wichtiger Erfolgsfaktor für die Gastronomie eingeführt. Von ursprünglich 50 online reservierbaren Betriebe in Graubünden sind es nun über 170.

Die digitale Tischreservation ermöglicht dem Gast eine einfache Reservation mit sofortiger Rückmeldung. Der Gastronomiebetrieb erhält dadurch eine optimale Auslastung mit mehreren Seatings, eine Reduktion des Administrationsaufwands und tiefere No-Show-Raten.

ITG-Impulsprogramm mit konkreten Projekten

Im Auftrag des Departements für Volkswirtschaft und Soziales (DVS) hat die ITG zusammen mit ihren Branchenpartnern im Mai 2020 den Auftrag für die Entwicklung und Umsetzung eines Impulsprogramms erhalten. Im August 2020 reichte die ITG den in drei Fachgruppen erarbeiteten Bericht mit konkreten Projektanträgen bereits für die Wintersaison 2020/21 ein. GastroGraubünden hat

in verschiedenen Teilprojekten aktiv und massgeblich mitgewirkt. So z.B. als Projekt-Leader bei Mangiar.

Ein Herz für die Bündner Gastronomie

GastroGraubünden und Lunch-Check lancierten im November 2020 eine exklusive Geschenkkarte. Diese kann von Unternehmen für ihre Mitarbeitenden, Kunden und Partner gekauft werden. Das Angebot wird rege genutzt – rund 16'000 dieser Karten im Wert von über 1 Million Franken wurden bis Ende März 2021 verkauft. Die Geschenkkarten sind exklusiv in teilnehmenden Bündner Gastronomiebetrieben einlösbar.



Lobbying für die Branche

Am 23. Dezember 2020 organisierte GastroGraubünden in Chur einen Sitzstreik. Rund 250 Gastronomen und Lieferanten forderten, dass die Politik Verantwortung für ihre Entscheide übernimmt und Betriebe fair für den entstandenen Schaden entschädigt.

GastroGraubünden setzte sich proaktiv und mit Erfolg für Entschädigungen ein. Der Präsident und der Geschäftsführer führten zahlreiche Gespräche mit Bündner Regierungsräten und Behörden. Ins-



gesamt verschickte GastroGraubünden über 10 Briefe mit schriftlichen Forderungen an die Bündner Regierung und Behörden sowie zwei Briefe direkt an den Bundesrat. Auch brachten wir uns in die Vernehmlassungen des Bundes bei den Kantonen ein. Mit einem ganzseitigen offenen Brief in der «Südostschweiz» machten wir ebenfalls auf die Situation aufmerksam und forderten faire Entschädigungen für betroffene Betriebe. In einer Videokonferenz mit dem Tourismusclub des Grossen Rates informierten wir auch dessen Mitglieder vor der Februarsession 2021 über die Situation im Tourismus (Hotellerie, Gastronomie, Bergbahnen). An der überparteilichen **Resolution** für die Februarsession 2021 war GastroGraubünden bei der Initiierung eine treibende Kraft und massgeblich daran

beteiligt, dass die Mehrheit der Grossräte diese unterschrieben. Dies ebnete schliesslich den Weg für unseren Präsidenten und CVP-Grossrat Franz Sepp Caluori, um die Forderungen während der Session mit der Regierung zu verhandeln und eine verbindliche Zusage der Regierung zu erhalten.

GRhome – GRhelp

GRhome unterstützte GastroGraubünden rasch und unkompliziert mit verschiedenen online-Überblicken und Listen von Restaurants mit Take-Away, Lieferdienst und offenen Terrassen sowie für Búezer geöffneten Betrieben. Zudem hat die Plattform auch die Aktion zum Verschieben des Muttertages aktiv mitkommuniziert.

4.4

DIENSTLEISTUNGEN

Beratung, Support, Rechtsdienst

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

Mitgliedervorteile

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

Mitgliederangebote

Für unsere Mitglieder haben wir immer wieder «Angebote zum Mitmachen». Dazu gehören zum Beispiel der Kulinarik-Pass «Spezialitads grischnas» oder der «Kulinarische Herbst».

KOMMUNIKATION

Die für den Verband wichtigsten Kommunikationskanäle sind die eigene Webseite, der monatliche Newsletter, Facebook und LinkedIn sowie das halbjährlich erscheinende Fach- und Verbandsmagazin «Gastro». Ein bis zwei Mal pro Jahr versendet GastroGraubünden allen Mitgliedern mittels Kreisschreiben auch Informationen per Post.

Corona-Kommunikation

Die Covid-19-Krise hat auch die inhaltliche Kommunikation des Verbandes im 2020 massgeblich geprägt. GastroGraubünden hat mittels Newsletter immer wieder auf die aktuellen Massnahmen sowie Änderungen aufmerksam gemacht und wichtige Informationen zum Thema Kurzarbeit, Erwerbsersatz oder auch Härtefallhilfen kommuniziert.

Auswahl von umgesetzten Massnahmen im Geschäftsjahr 2020:

- 44 verschickte e-Newsletter an die Mitglieder (Openrate = 44.7%, Clickrate = 10.7%)
- 13 verschickte Post-Mailings an die Mitglieder
- 7 verschickte Medienmitteilungen
- 116 Berichte in den Print- und Onlinemedien
- 11 Briefe zu Händen der Bündner Regierung und/oder des Bundesrates

Kampagne reStart Gastronomie

In Zusammenarbeit mit der Somedia AG und unseren Firmenmitgliedern Passugger und ÖKK waren wir bei der Wiedereröffnung nach dem ersten Lockdown im Mai 2020 während rund sechs Wochen einmal pro Woche mit einem Inserat (siehe gegenüberliegende Seite) in allen Printmedien der Somedia sowie auf allen online- und Social-Media-Kanälen.

Muttertagsaktion

Weil die Restaurants am Muttertag, 10. Mai 2020, wegen der Corona-Situation geschlossen bleiben mussten, verschoben zahlreiche Bündner Gastrobetriebe den Feiertag auf den 14. Juni 2020. Der Grundgedanke war, dass die Branche mit dieser Aktion auf sympathische und vor allem positive Weise auf sich aufmerksam machen kann. Insgesamt beteiligten sich 83 Betriebe und die Medien berichteten sehr positiv über diese Aktion (darunter z.B. Basler Zeitung, Berner Zeitung, Der Bund, 20 Minuten, Bündner Zeitung, Liechtensteiner Sonntagszeitung, Freiburger Nachrichten, Hotelrevue, Radio FM1, etc.).





GASTROGRAUBÜNDEN
Verband für Hotellerie und Gastronomie

Wir haben geöffnet. Graubünden geht wieder aus.

Wir freuen uns riesig, wieder für unsere Gäste da zu sein und sie mit einem Lächeln kulinarisch zu verwöhnen.

Auch für uns steht die Gesundheit an erster Stelle. Infos zu den Sicherheitsmassnahmen und wo Sie in Graubünden wieder ausgehen können finden Sie unter:

grhome.ch/offen

Unterstützt durch:

PASSUGGER

ÖKK

somedia
MEDIEN
DER SÜDOSTSCHWEIZ

GREMIEN UND KOMMISSIONEN



Vorstandsitzung in Sedrun inkl. Skitag. Von links: Marc Tischhauser (Geschäftsführer), Fabia Caduff (Vorstandsmitglied), Alexander Hösli (Vorstandsmitglied), Silvio Schmid (Andermatt Sedrun Sportbahnen AG), Franz Sepp Caluori (Präsident), Annalies Biäsch (Vorstandsmitglied), Andreas Mutschler (GPK).

Vorstandsitzungen

An fünf ordentlichen Sitzungen (21. Januar in Sedrun, 10. März in Lantsch/Lenz, 24. Juni in 14. September in Flims, 16. November 2020 in Untervaz) befasste sich der Vorstand mit den Verbandsgeschäften.

Delegiertenversammlung

Die geplante Delegiertenversammlung von GastroGraubünden musste aufgrund von Covid-19 im April sowie im Oktober zweimal abgesagt werden. Die statutarischen Traktanden wurden danach auf dem Zirkularweg beschlossen.

Präsidentenkonferenzen

Die Präsidentenkonferenzen fanden am 10. März in Lantsch/Lenz und am 14. September 2020 in Flims statt. Themen waren unter anderen die Jahresrechnung 2019, TOP-Ausbildungsbetrieb, Corona, Gastro Story und weitere.

GastroSuisse

- **Vorstand GastroSuisse:**
Annalisa Giger, Hotel Alp Su, Disentis
- **Kommission Arbeitsrecht und 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 gründeten GastroGraubünden und HotellerieSuisse Graubünden vor Jahren die Kommission Nachwuchsmarketing. Diese erarbeitet verschiedene Nachwuchsprojekte und setzt diese um (vgl. Kapitel 4.1).

Weitere Gremien

Zusätzlich nahmen der Geschäftsführer oder der Präsident von GastroGraubünden an zahlreichen Sitzungen verschiedener Gremien teil. Zum Beispiel Vorstand Hotel Gastro formation Graubünden (HGF), Interessengemeinschaft Tourismus Graubünden (ITG), Stiftungsrat Cosmea, Qualitätssicherungskommission GastroSuisse, Tripartite Kommission, Gastro-Unternehmerausbildung und weitere.

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



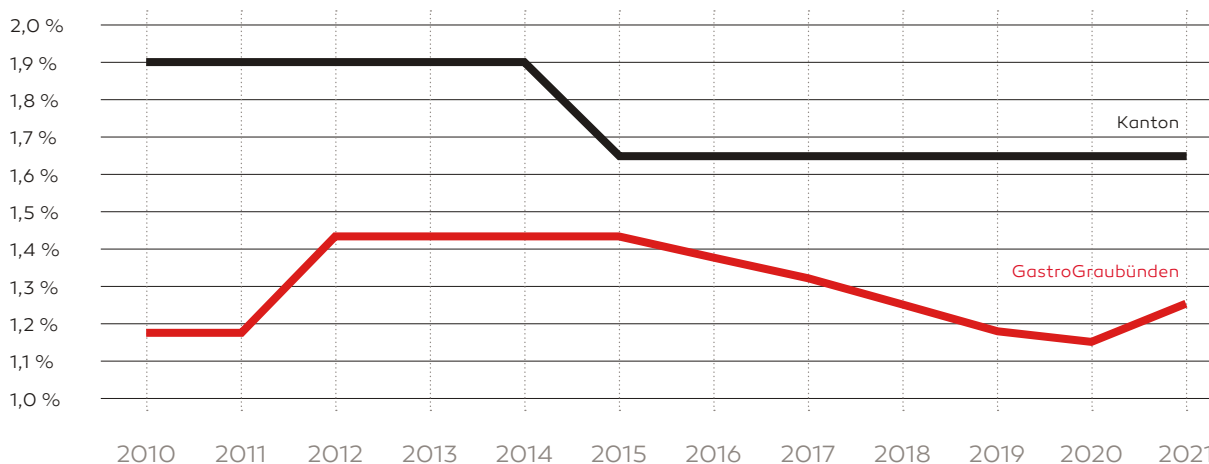
5

FAMILIENAUSGLEICHKASSE

Die Familienausgleichskasse von GastroGraubünden zeigte in den letzten Jahren einen stabilen Geschäftsverlauf und schloss jährlich mit positiven Resultaten ab. Der Vorstand konnte den Beitragssatz in den letzten Jahren somit von 1.43% auf 1.15% senken. Dies war notwendig, um die Schwankungsreserven der Ausgleichskasse in die Vorge-

schriebene gesetzliche Bandbreite zu bringen. Unter Berücksichtigung der zukünftig zu erwartenden Lohnsummen und Zulagen sowie den gesetzlichen Gegebenheiten beschloss der Vorstand der Familienausgleichskasse am 30. November 2020 einstimmig eine leichte Erhöhung des Beitragssatzes. Dieser beträgt ab 1. Januar 2021 neu 1.25%.

Entwicklung Beitragssätze seit 2010 (Nettosatz)



6.1

BILANZ

Aktiven	31.12.2020	31.12.2019
Flüssige Mittel	927'399.45	988'991.50
Forderungen	62'893.61	65'450.00
Aktive Rechnungsabgrenzungen	12'931.30	38'662.15
Total Umlaufvermögen	1'003'224.36	1'093'103.65
Finanzanlagen	998'399.00	794'026.00
Mobile Sachanlagen	16'202.00	39'802.00
Immobilie Sachanlagen	1'685'900	1'738'000.00
Total Anlagevermögen	2'700'501.00	2'571'828.00
TOTAL AKTIVEN	3'703'725.36	3'664'931.65

Passiven	31.12.2020	31.12.2019
Kreditoren	-60'493.65	-45'827.55
Passive Rechnungsabgrenzung	-158'984.10	-121'350.00
Total kurzfristiges Fremdkapital	-219'477.75	-166'579.65
Hypothek GKB	-1'000.00	-1'000.00
Darlehen GastroSocial	-560'000.00	-580'000.00
Total lfr. Verzinsliche Verbindlichkeiten	-561'000.00	-581'000.00
Rückstellungen	-256'300.00	-257'900.00
Total langfristiges Fremdkapital	-817'300.00	-838'900.00
Vereinsvermögen	-2'659'451.90	-2'642'797.75
Vorschlag	-7'495.71	-16'654.15
Total Eigenkapital	-2'666'947.61	-2'659'451.90
TOTAL PASSIVEN	-3'703'725.36	-3'664'931.65

ERFOLGSRECHNUNG

	2020	2019
Beiträge	157'392.10	157'856.15
Berufsbildung/Nachwuchsförderung	591'090.90	624'400.60
Dienstleistungen	29'595.90	29'850.50
Erlösminderungen	100.00	500.00
Total Ertrag Verband	778'178.90	812'607.25
Verbandstätigkeit	-227'688.55	-284'011.69
Geschäftsstelle	-522'939.26	-508'587.15
Beiträge/Vergabungen	-36'392.65	-66'368.70
Total Aufwand Verband	-787'020.46	-858'967.54
Liegenschaftserfolg	-23'933.15	31'559.78
Finanzerfolg	32'497.88	48'255.26
a.o. Erfolg	40'136.96	10'814.05
Steuern	-19'366.20	-21'957.90
Betriebsergebnis Verband	20'493.93	22'310.90
Berufsbildung/Nachwuchsförderung	-16'360.42	-25'198.58
Aus-/Weiterbildung	33'975.95	44'528.08
Gastro Magazin	-30'613.75	-24'986.25
JAHRESERGEBNIS	7'495.71	16'654.15

REVISIONSBERICHT



Romedo Andreoli
 Philipp Berrl
 Martin Bundi
 Corinne Demont
 Marco Gradolf
 Dominik Jenal
 Corina Roffler
 Marco Schädler

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

Chur, 13. April 2021

Bericht der Revisionsstelle zur eingeschränkten Revision

Als Revisionsstelle haben wir die Jahresrechnung (Bilanz, Erfolgsrechnung und Anhang) Ihrer Gesellschaft für das am 31. Dezember 2020 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

BMU Treuhand AG


 M. Schädler
 zugel. Revisionsexperte
 Leitender Revisor


 ppa. M. Gradolf
 zugel. Revisionsexperte

Hartbertstrasse 9
 Compognastrasse 13
 Via Rosatsch 1

CH-7000 Chur
 CH-7430 Thusis
 CH-7500 St. Moritz

T 081 257 02 57
 T 081 650 08 90
 T 081 837 00 70

info@bmuag.ch
 bmuag.ch

TREUHAND | SUISSE

WIR BERATEN UNTERNEHMER BMUAG.CH

FIRMENMITGLIEDER

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

Platin-Partner



Gold-Partner



Silber-Partner



Bronze-Partner

alpinavera Chur
Bettio Glarona Gastro AG Näfels
Cafè Badilatti SA Zuoz
Coca-Cola HBC Schweiz AG Landquart
CREDIT SUISSE Chur
D+D Druck und Design AG Chur
Dallmayr AutomatenService SACh Chur
Demaurex & Co AG / CC Aligro Gossau
Elektrizitätswerk der Stadt Zürich Zürich
Emil Nüesch AG Balgach

Frisch Handel Logistik GmbH Chur
GastroSocial Aarau
Gehrig Group AG Glattbrugg
ibex fairstay Maienfeld
Leinenweberei Bern AG Bern
PLOZZA Wine Group*** Malans
Rageth Comestibles AG Landquart
Schaerer Ltd. Zuchwil
Von Salis AG Landquart
Wäscheria Textil Service AG Ilanz

**20
20**

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