

Jahresbericht GastroBern 2022

Editorial

Nach zwei schwierigen von der Pandemie geprägten Jahren konnte GastroBern im 2022 wieder «durchstarten». Insbesondere in unseren wichtigen Umsatzbereichen Kurs- und Prüfungswesen konnte das Volumen markant gesteigert werden. Dies und ein umsichtiges Kostenmanagement auf der Aufwandseite bescherten dem Verband ein sehr gutes Jahresergebnis, so dass im Hinblick auf die in nächster Zeit geplanten grösseren Liegenschaftssanierungen am Verbandssitz an der Standstrasse in Bern weitere Rückstellungen gebildet werden konnten.

Der im letzten Jahresbericht erwähnte Generationenwechsel an der Verbandsspitze unter der Führung des neuen Präsidenten Tobias Burkhalter ging im Berichtsjahr reibungslos über die Bühne. Sowohl intern im Sekretariat wie extern mit unseren verschiedenen Partnern klappt die Zusammenarbeit bestens.

Wie üblich beschränkt sich der vorliegende Bericht auf das kantonbernische Verbandsleben. Für ergänzende Informationen, Statistiken und Analysen sei auf die einschlägigen Branchenpublikationen, allen voran auf den Jahresbericht und den Branchenspiegel unseres Dachverbandes GastroSuisse verwiesen.

Abschliessend sei an dieser Stelle allen unseren Ansprechpartnern und Fachkräften gedankt, deren Einsatz und Kompetenz letztlich das Verbandsschiff auf Kurs halten. Dieser Dank gebührt namentlich den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern unseres Sekretariats, den Mitgliedern des Kantonalvorstandes, den Verantwortlichen der Regionalsektionen und Fachkommissionen sowie den Verantwortlichen von GastroSuisse und GastroSocial.

*Namens des Vorstandes
Dr. Jean-Daniel Martz*

Aktivitäten 2022

1. Delegiertenversammlung

An der **Delegiertenversammlung** vom **9. Mai** im **Hotel Kreuz in Lyss** war das Hauptthema nebst den statutarischen Traktanden die Berufsbildung.

Die Delegierten genehmigten die Jahresrechnung 2021 und das Budget 2023 und wählten einstimmig den **Kassier Roland Matti** sowie die **Vorstandsmitglieder Roger Burkhardt** und **Helena Bearth** für eine 2. Amtsperiode. Grosse Ehre gebürte dem langjährigen GastroBern-Mitarbeiter **Konrad Gerster**. Nach 25 Jahren Mitarbeit ging er in Pension. Sein grosses Engagement honorierten die Delegierten mit der Ehrenmitgliedschaft von GastroBern.

Wegen seiner Wahl in den Kantonalvorstand trat Thomas Oberli als Rechnungsrevisor zurück, so dass zwei Revisoren zu wählen waren. Die Delegierten wählten in Folge **André Wicki (Sektion Seeland)** und **Simon Burkhalter (Sektion Oberland West)** als neue Rechnungsrevisoren.

Frühlings-Rendez-vous der Berner Gastronomie

Das Schwerpunktthema des anschliessenden **Frühlings-Rendez-vous der Berner Gastronomie** war das Ausbildungs- und Nachwuchswesen. Erstmals wurde das Projekt «Berufsbildung ist uns nicht Wurst! Gemeinsam etwas bewegen» vorgestellt. GastroBern ist mit dem Fleisch-Fachverband Kanton Bern eine Zusammenarbeit eingegangen, um die Attraktivität der vielseitigen Berufslehren in diesen beiden Branchen zu stärken. Für das Projekt wurde eine Berner Zungenwurst kreiert, welche die Betriebe während einer Aktion vom 15. November bis 15. Dezember 2022 anbieten konnten.

Als Gastrednerin konnte Sonja Salzano vom Hotel Spa Salzano in Unterseen und ausgezeichnete Berufsbildnerin des Jahres 2021 gewonnen werden. Sie zeigte mit vielen Praxisbeispielen den Anwesenden auf, wie wichtig Lehrausbildungsbetriebe sind. Am Anlass waren Lernende von beiden Branchen im Einsatz. Eine Refa-Klasse servierte Getränke und Lernende des Fleischfachs demonstrierten vor Ort das Zerlegen einer Kalbsrückenpartie.

2. Vorstand

Der Vorstand hielt im Berichtsjahr fünf Sitzungen ab und fasste an der ersten Sitzung Unterstützungsbeschlüsse für die Regierungs- und Grossratswahlen, welche im März stattfanden. Er nominierte Vorstandsmitglied Yvonne Schenk (Sektion Seeland) als neue Präsidentin der Berufsbildungskommission GastroBern und als Vorstandsmitglied der Hotel & Gastro formation. Um ukrainische Flüchtlinge in den Arbeitsmarkt zu integrieren, organisierte GastroBern einerseits Einführungskurse für die Gastronomie, welche im Wirthehaus stattfanden und schaffte andererseits eine Internetplattform, auf der Mitglieder ihre Stellenangebote anbieten konnten. Es konnten rund 150 ukrainische Stellensuchende in Mitgliederbetriebe vermittelt werden. Gegründet wurde zudem eine Baukommission, welche Abklärungen rund um die Sanierung des Wirthehauses erarbeitet. Ein grosses Thema waren auch die Energiepreise, welche den Vorstand veranlassten, dem bernischen Regierungsrat wegen der Verdreifachung der Netznutzungstarife der BKW eine Anfrage zu schreiben. Nebst weiteren aktuellen Geschäften befasste sich der Vorstand auch intensiv mit dem Lehrlingswesen und den Berufsfachschulen sowie den Verbandsstrukturen und der Kommunikation.

3. Kommissionen

Berufsbildungskommission BBK

Die Kommission führte im Berichtsjahr ihre zwei ordentlichen Sitzungen durch. In der Augustsitzung wurde das Weiterbildungsangebot «Weiterbildung à la carte 2023» ausgearbeitet und eine neue Zusammenarbeit mit dem SFF beschlossen. Die beiden Verbände gewähren den Mitgliedern des anderen Verbands auf ausgesuchte Angebote eine reduzierte Kursgebühr.

Am 16. November fand der Referentenworkshop «Methodenkurs digital – analog – blended» statt. Der Workshop wurde von Fabian Gerber, breiterbildung.ch, geleitet. Im Anschluss an den Workshop fand ein Apéro statt, so dass genügend Zeit für den Austausch zwischen den Referenten, Experten und Kommissionsmitgliedern blieb.

Prüfungskommission PK

Die Prüfungskommission führte im Jahr 2022 zwei Gesamtsitzungen durch. Nach jeder Prüfung genehmigt der Prüfungsausschuss jeweils die Resultate, welche den Kandidatinnen und Kandidaten eröffnet werden. Die Kommission, hatte auch über verschiedene Härtefälle zu entscheiden.

4. Geschäftsstelle

Allgemeines

Seit vielen Jahren betreut die Geschäftsstelle GastroBern nebst dem Verbandssekretariat selber auch die **Sekretariate** von Regionalsektionen sowie von verbandsnahen Institutionen. Das erlaubt einerseits die Optimierung personeller Ressourcen, andererseits wird so ein regelmässiger Informationsfluss und – austausch garantiert. Im Berichtsjahr betreute GastroBern die Regionalsektionen GastroStadtBern und Umgebung, Gastro Emmental-Oberaargau, Gastro Oberland-West sowie das verbandseigene Sekretariat der Familienausgleichskasse GastroBern.

Die für einen Branchenverband traditionell zentrale Aufgabe der **Mitglieder-information** nimmt GastroBern auf verschiedenen Kanälen wahr. Zum einen erhalten die Mitglieder in regelmässigen Abständen Rundschreiben bzw. auf elektronischem Wege „Rundmails“, zum andern orientiert der Verband in seiner Fachzeitschrift „Bärner Channe“ über die wichtigsten Begebenheiten und Ereignisse der Branche. Ergänzt und verfeinert werden diese Informationskanäle mit dem eigenen Internet-Auftritt (www.gastrobern.ch).

Ein weiterer Informationsfluss ergibt sich erfahrungsgemäss auch indirekt über die regelmässigen Medienkontakte. Individuelle Anfragen der verschiedensten Medien, welche die Verbandsverantwortlichen wenn immer möglich zeitgerecht und kompetent beantworten, führen oft auch zu interessanten und vertieften Darstellungen von aktuellen Branchenthemen.

Beratungstätigkeit

Die diversen Angebote im Bereich der Beratungstätigkeiten wurden von den Verbandsmitgliedern auch im Berichtsjahr rege genutzt. Im Vordergrund standen, wie schon in der Vergangenheit, **Rechtsauskünfte** im Bereich Arbeitsrecht im Allgemeinen und zum Landesgesamtarbeitsvertrag des Gastgewerbes (L-GAV) im Speziellen.

Der Verband gewährt seinen Mitgliedern als Faustregel telefonische Auskünfte sowie Erstkonsultationen im Wirtshaus grundsätzlich gratis. Weitere wertvolle Unterstützung erteilte GastroBern im Berichtsjahr seinen Mitgliedern aber auch im teils sehr anspruchsvollen Bereich der **Unternehmensführung**, wobei auch diese Erstberatungen in der Regel unentgeltlich erfolgen. Grössere und komplexere Geschäfte von Mitgliedern oder Anfragen von dem Verband nicht angeschlossenen Betrieben werden zu attraktiven Konditionen verrechnet.

Dienstleistungen im Bereich lebensmittelrechtliche Selbstkontrolle

Nach den turbulenten Pandemie Jahren ist im vergangenen Jahr wieder etwas Ruhe und Routine in die Betreuung der Beratungsmandate zurückgekehrt.

Im Bereich der «**Begleiteten Selbstkontrolle BSK**» konnten 11 Neukunden hinzugewonnen werden, während leider auch vereinzelt Kunden, zumeist aufgrund von Betriebsaufgaben, das bestehende Mandat auflösten. Bei den «**Hygienezertifikaten**» blieb die Anzahl der Kunden stabil, allerdings haben zwei Betriebe das Audit im Jahr 2022 nicht bestanden und verfügen somit aktuell über kein Zertifikat. In diesen Betrieben laufen jedoch schon die Vorbereitungen für einen hoffentlich erfolgreichen Zertifizierungsprozess im Jahr 2023. Auch dieses Scheitern und das Engagement der Betriebe zur Wiedererlangung der Zertifizierung zeigt, dass das GastroBern «**Hygienezertifikat**» noch immer seinen Wert hat und nicht einfach «erkauft» werden kann.

Mit den beiden Angeboten «**Begleitete Selbstkontrolle BSK**» und dem «**Hygienezertifikat**» ist GastroBern immer noch der einzige Kantonalverband von GastroSuisse, welcher solche Dienstleistungen anbietet. Dies nicht nur für Mitglieder, sondern auch für Nicht-Mitglieder, welche dann aber deutlich mehr bezahlen (ca. 35% Differenz). Zudem sind die aktuellen Preise im Konkurrenzvergleich weiterhin hoch attraktiv. Es wird immer ein Pauschaltarif verrechnet, das heisst die eigentliche Kontrolle mit den Warenproben (zur mikrobiologischen Laboruntersuchung) inklusive Fahrspesen und Mehrwertsteuer. Der Pauschaltarif wird insbesondere von den Nutzern im Berner Oberland und anderen Randgebieten des Kantons Bern geschätzt, weil sie für einmal nicht mit höheren Fahrspesen belastet werden, als die zentrumsnahen Kunden im Mittelland.

Im Bereich der **Verfügungsmandate** waren es zwar wenige, dafür aber anspruchsvolle und intensive Aufträge. Verfügungsmandate sind Aufträge, die GastroBern von den Regierungsstatthalterämtern des Kantons Bern und Solothurn zugewiesen erhält. Damit sollen die betroffenen Betriebe durch einmalige Beratungs- oder Schulungsaktivität, meist jedoch durch fortführende Begleitung, Professionalität in der Anwendung der Betriebs- und Produktionshygiene zurückgewinnen. Fortführend kann dabei sowohl eine Intensivbegleitung während rund einem halben Jahr sein, es können aber auch BSK-Kontrollen über mehrere Jahre sein.

Weiterhin konnten wieder acht betriebsinterne **Mitarbeiterschulungen** durchgeführt sowie zahlreiche Musterkonzepte «**Selbstkontrolle-Handbuch SKHB**» verkauft werden. Um die kontinuierliche Weiterentwicklung dieser Mustervorlage sicherzustellen, besteht auch weiterhin ein enger Austausch mit dem Kantonalen Laboratorium Bern. So nutzen einige Kunden dann auch die vorhandene Fachkompetenz um sich ein betriebsindividuelles SKHB inklusive einer eingehenden Gefahrenanalyse vor Ort durch GastroBern erstellen zu lassen.

Nach der Übergabe der Leitung Betriebswirtschaft von Konrad Gerster an Christopher Risse hat dieser, gemeinsam mit dem bestehenden Auditoren-Team, erste Projekte zur Weiterentwicklung der Hygieneberatung lanciert. So wurde, um eine zeitgemässe und professionelle Auftragsabwicklung zu gewährleisten, damit begonnen, die bestehende Datenbanklösung in plattformübergreifende Applikationen (Apps) zu überführen, die es den Auditoren zum Beispiel ermöglichen, Termine und Laborbegleitscheine per Smartphone zu erstellen und dadurch die Administration und Durchführung der Kontrollen massgeblich erleichtern. Auch für dieses Projekt ist wieder Verlass auf die tatkräftige Unterstützung von Hanspeter Brunner, der sich mit grossem Engagement auch dieser modernen Softwareprogrammierung widmet, um das wichtigste Hilfsmittel der Auditoren zukunftsfähig zu machen und es ihnen zu ermöglichen, den Fokus auf die Dienstleistungserbringung und Beratung den Kunden zu fokussieren.

Folgende 24 Betriebe verfügen im Kanton Bern über ein von GastroBern verliehenes **Hygiene-Zertifikat**:

Park 18, Bern-Liebefeld	Domicil Schöneegg, Bern
Domicil Ahornweg, Bern	Domicil Selve Park, Thun
Domicil Alexandra, Bern	Domicil Spitalackerpark, Bern
Domicil Baumgarten, Bern-Bümpliz	Domicil Steigerhubel, Bern
Domicil Hausmatte, Hinterkappelen	Domicil Weiermatt, Bern
Domicil Lentulus, Bern	Domicil Wyler, Bern
Domicil Lindengarten, Stettlen	Domicil Cuisine, Bern
Domicil Mon Bijou, Bern	Service Center Domicil Bern, Bern
Restaurant National Bern	Villa Sutter, Nidau
Hotel National Bern	Restaurant Rössli, Uetendorf
Theatersaal National Bern	Domicil Galactina Park, Belp
Personalrestaurant Time-out, Biel	Domicil Schwabgut, Bern



Diese Betriebe dürfen nach wie vor als Elite in den Bemühungen um Erfüllung einer vorbildlichen Hygiene-Selbstkontrolle gelten.

Weitere Dienstleistungen

Auch im Berichtsjahr vertraten die Mitglieder der Geschäftsleitung und einzelne Vorstandsmitglieder den Verband in diversen Institutionen und Gremien und nutzten diese zahlreichen Kontakte, um den Verbands- und Brancheninteressen Nachachtung zu verschaffen.

Auf der Homepage des Verbandes www.gastrobern.ch ist eine Betriebsliste aufgeschaltet. Über eine Orts- oder Betriebsnamensuche kann dort jeder Mitgliederbetrieb gefunden werden. Über den Link „Weitere Informationen“ sind dann weitere Details zu erfahren bzw. kann die betriebseigene Homepage angeklickt werden.

Der Verlagskiosk, welcher GastroBern seinen Mitgliedern (und gegen ein entsprechend höheres Entgelt auch Nichtmitgliedern) anbietet, wurde auch im Berichtsjahr betrieben. Ein breitgefassetes Sortiment bietet verschiedenste Hilfsmittel und Anleitungen in Bereichen wie Mitarbeiterführung, Marketing, Kalkulation, Arbeitssicherheit, Arbeitsrecht und Hygiene.

5. Aus- und Weiterbildung



Schweizerisches Qualitätszertifikat für Weiterbildungsinstitutionen

Das Audit vom 12. Dezember 2022 hat das Aus- und Weiterbildungszentrum von GastroBern bestanden und erneut das eduQua-Zertifikat erlangt.



Modulkurse zur Erlangung des bernischen Fähigkeitsausweises («Wirtepatent») und Gastro-Grundseminar mit Zertifikat GastroSuisse (G1)

Allgemeines

Im Kanton Bern gilt, dass jeder Gastgewerbebetrieb durch eine verantwortliche natürliche Person zu führen ist. Diese Person muss über einen gastgewerblichen Fähigkeitsausweis verfügen, sofern dieser in der Betriebsbewilligung vorgeschrieben ist – was grundsätzlich der Fall ist.

Der Abschluss von GastroBern wird vom Kanton als bernischer Fähigkeitsausweis anerkannt und ist Bestandteil des Gastro-Grundseminars mit Zertifikat GastroSuisse G1, welches in der ganzen Schweiz als Fähigkeitsausweis/Wirtepatent anerkannt ist.

Gastgewerblicher Fähigkeitsausweis

Zur Erlangung des bernischen Fähigkeitsausweises müssen die zwei Modulprüfungen 1 «Lebensmittelrecht/Hygiene» und 4 «Recht» innerhalb von 3 Jahren erfolgreich abgelegt werden. GastroBern bietet entsprechende Modulkurse an, welche den Absolventen die gesetzlich vorgeschriebenen, allgemein anerkannten Grundkenntnisse zur Leitung eines Gastgewerbebetriebs vermitteln. Die beiden obligatorischen Module dauern total 112 Lektionen, welche als Tageskurs (7 Seminartage) oder als Abendkurs (14 Abende – Di/Do) sowie auch als E-Learning angeboten werden. Der Prüfungsstoff richtet sich nach dem aktuellen Lernzielkatalog von GastroBern.

Modulübersicht «Berner Wirtekurs» (Bestandteil Gastro-Grundseminar G1)

Modul 1: Lebensmittelrecht/Hygiene

- Eidg. Alkoholgesetz
- Lebensmittelrecht/Lebensmittelhygiene
- Kopas-Ausbildung
- Berufsethik/Suchtprävention
- Vorbeugender Brandschutz
- Gastgewerbegesetz des Kantons Bern

Modul 4: Recht

- Arbeitsrecht (L-GAV)
- Allgemeine Rechtslehre - Rechtskunde/Vertragslehre
- Lohnabrechnungen/Sozialversicherungen

G1 Zertifikat GastroSuisse

100% Kostenübernahme befristet vom 1. Januar 2021 bis 31. Dezember 2023

Wer in dieser befristeten Zeit die G1-Zertifikatsprüfung absolviert, profitiert von 100%-Kostenübernahme.

Zur Erlangung des G1 Zertifikats müssen alle sechs Modulprüfungen innerhalb von 3 Jahren erfolgreich abgelegt werden. GastroBern bietet entsprechende Modulkurse zur Prüfungsvorbereitung an. Alle sechs Module werden als Tages- und Abendkurse sowie als E-Learning angeboten. Der Prüfungsstoff richtet sich nach dem aktuellen Lernzielkatalog von GastroBern (Module 1 und 4) bzw. der Wegleitung von GastroSuisse (Module 2, 3, 5 und 6).

Modulübersicht Gastro-Grundseminar G1, d.h. über die zusätzlichen Module zum Berner Wirtekurs

Modul 2: Betriebsführung

- Marketing und Angebotsgestaltung
- Betriebsorganisation
- Büroorganisation
- Mitarbeiterführung
- Preiskalkulation

Modul 3: Rechnungswesen

- Einführung ins Rechnungswesen
- Finanzanalyse
- Betriebsübernahme

Modul 5: Service/Verkauf/Getränk Kunde

- Servicekunde
- Der Gastgeber als Verkäufer und Berater/Umgang mit dem Gast
- Getränkekunde

Modul 6: Küche

- Betrieb / Infrastruktur in der Küche / Produktion
- Ernährung
- Lebensmittel
- Speiseangebot
- Kalkulation / Warenkostenberechnung Küche
- Kochen (mehrheitlich virtuell) / Garmethoden / Gerichte

Kursbelegungen

Insgesamt verzeichneten im Berichtsjahr die deutschsprachigen Kurse in Bern um 550 Kursplatzbelegungen sowie 785 E-Learning-Buchungen verteilt auf alle sechs Module.

Modulprüfungen

Der Prüfungsstoff der einzelnen Module richtet sich nach dem aktuellen Lernzielkatalog von GastroBern bzw. der Wegleitung von GastroSuisse. Die einzelnen Modulprüfungen können unabhängig voneinander und in beliebiger Reihenfolge schriftlich abgelegt werden. Der bernische Fähigkeitsausweis wurde im Berichtsjahr erlangt, wenn die Modulprüfungen 1 und 4 bestanden wurden. Bei bestandener Modulprüfung wird das entsprechende Attest ausgestellt, dieses hat eine Gültigkeit von drei Jahren für die Erlangung des bernischen Fähigkeitsausweises bzw. für die Anmeldung zur G1 Zertifikatsprüfung von GastroSuisse. Wer alle Modulprüfungen erfolgreich ablegt, kann sich bei GastroSuisse für die Zertifikatsprüfung zur Erlangung des G1-Abschlusses anmelden. Zertifikatsprüfungen finden auch in Bern statt.

Prüfungsstatistik

Ausgestellte Fähigkeitsausweise

2022	2021	2020	2019	2018
395	412	258	367	264

Erlangte G1-Zertifikate (ausgestellt durch GastroSuisse) 2022: 282

Total abgelegte Modulprüfungen - Module 1 bis 6

2022: 2026 Prüfungen / Bestanden 1403 (69%), nicht bestanden 623 (31%)

2021: 1745 Prüfungen / Bestanden 1296 (74%), nicht bestanden 449 (26%)

2020: 1297 Prüfungen / Bestanden 950 (73%), nicht bestanden 347 (27%)

2019: 2135 abgelegte Prüfungen / bestanden 1545 (72%) / nicht bestanden 590 (28%)

2018: 2061 abgelegte Prüfungen / bestanden 1456 (71%) / nicht bestanden: 605 (29%)

Kaderbildung



Gastro-Betriebsleiterseminar mit eidg. Fachausweis (G2)

Zwischen April und November 2022 führten wir das G2-Seminar durch. Das Seminar dauerte 32 Seminartage - aufgeteilt in Zweitagesblöcke. Die Pflichtmodule dauerten total 28 Seminartage und setzten sich wie folgt zusammen:

- Modul Persönlichkeit (Lern- und Arbeitstechnik, Präsentationstechnik, Business-Knigge)
- Modul Marketing (Trends, Marketingkonzept, Marketingmix, Web-Marketing)
- Modul Führung (Arbeitspsychologie, Führung und Kommunikation, interkulturelle Kommunikation, Mitarbeiterkonzept)
- Modul Finanzen (Finanzbuchhaltung, Kostenrechnung, Budgetierung, Steuern)
- Modul Betriebsorganisation (Aufbau- und Ablauforganisation, Qualitätsmanagement, Umweltmanagement)
- Modul Administration und Recht (Arbeitsrecht, L-GAV, Lohnwesen, Personaladministration, Korrespondenz, Gesetze und Vorschriften)

Die 23 Teilnehmenden wählten zusätzlich eines der vier zur Auswahl stehenden Wahlpflichtmodule (Systemgastronomie, Gastronomie, Hotellerie, Eventmanagement) zu je 4 Tagen aus. In Bern wurden im Berichtsjahr die Wahlpflichtmodule Gastronomie und Systemgastronomie durchgeführt. Im Juli und Dezember konnten die Teilnehmenden die G2-Modulprüfungen ablegen, welche zentral von GastroSuisse durchgeführt wurden.

Berufsprüfung: Wer die erforderlichen Modulprüfungen bestanden hat und die Zulassungsbedingungen erfüllt, ist zur Berufsprüfung zugelassen. Erfolgreiche Absolventen erhalten den eidg. Fachausweis und sind berechtigt, den geschützten Titel „Gastro-Betriebsleiter mit eidg. Fachausweis“ zu tragen.

100% Kostenübernahme befristet vom 1. Januar 2021 bis 31. Dezember 2023
Wer in dieser befristeten Zeit mit dem G2-Seminar startet, profitiert von 100%-Kostenübernahme. G2-Teilnehmende welche zum Zeitpunkt der Anmeldung in einem Betrieb angestellt sind, der zwingend dem Landes-Gesamtarbeitsvertrag des Schweizerischen Gastgewerbes (L-GAV) unterstellt ist und deren Arbeitgeber, profitieren von einer grosszügigen finanziellen Unterstützung. Die Teilnehmenden konnten somit von der Unterstützung durch den L-GAV und/oder vom Bund profitieren.

Wegen grosser Nachfrage, was auf die Bildungsoffensive zurückzuführen ist, wurde ein Zusatzseminar organisiert, welches von Juli 2022 bis Juni 2023 dauert. Es sind 17 Teilnehmende in diesem Seminar.

Weiterbildungskurse & Kurse nach Mass

Das Jahresprogramm „**Weiterbildung à la carte 2022**“ bot eine bunte Auswahl von Kursen an, welche in erster Linie auf Personen zugeschnitten waren, welche im gastgewerblichen Umfeld engagiert sind. Mitglieder von GastroBern/GastroSuisse und ihre Mitarbeitenden profitierten von reduzierten Kursgebühren.

Im Berichtsjahr fanden **9 Weiterbildungskurse mit total 102 Teilnehmenden** statt.

Verschiedene Betriebe profitierten von unseren Kursangeboten „Kurse nach Mass“. Hier waren unsere erfahrenen Referenten vor Ort in den Betrieben im Einsatz. Vor allem Service-, Verkaufs- und Hygieneschulungen wurden gebucht. Die Kurszeiten und Kursdetails wurden auf jeden Betrieb individuell abgestimmt.

Im Sommer 2022 hat GastroBern vier Crash-Kurse Gastronomie für aus der Ukraine geflüchtete Personen durchgeführt. Die Kurse wurden in Englisch mit ukrainischer bzw. russischer Übersetzung geführt. Zusätzlich konnten sich die Geflüchteten auf gastrobern.ch für einen Job in der Gastronomie registrieren. Total haben 60 Personen einen Kurs besucht.

6. Finanzielles

Wie schon im Editorial erwähnt, konnte GastroBern das Jahr 2022 mit einem sehr erfreulichen Überschuss abschliessen, der teilweise zur Bildung einer Sonderreserve für anstehende Liegenschaftssanierungen verwendet wurde. Die Bilanz des Verbandes ist überaus gesund und konnte auch im Berichtsjahr mittels weiterer Abschreibungen gestärkt werden.

7. Organisation

Vorstand

<i>Präsident</i>	Burkhalter Tobias, Burkhalter Group AG, Bern
<i>Vizepräsident</i>	Invernizzi Reto, Hotel Kemmeriboden-Bad, Schangnau
<i>Kassier</i>	Matti Roland, Restaurant la Côte d'Orée, Prêles
<i>Direktor</i>	Martz Jean-Daniel, Dr. iur., Standstrasse 8, Bern
<i>Vorstandsmitglieder</i>	Bearth Helena, Restaurant Wagenkehr, Innertkirchen Burkhardt Roger, Hotel Kreuz, Bern Linder Stephan-François, Brasserie 98, Steffisburg Oberli Thomas, Gasthof Oberli, Walliswil Maeder René F., Waldhotel Doldenhorn, Kandersteg Schenk Yvonne, Restaurant Linde, Kappelen

Ehrenpräsidentin

Neeracher Eveline, Gasthof Sternen, Thörishaus

Ehrenmitglieder

Fischlin Dominik, Engehaldenstrasse 55, Bern
Gygax Stefan, Landgasthof Linde, Wynigen
Hadorn Francis, Reinischstrasse 13, Frutigen
Held Beat, Archgässli 3, Sumiswald
Hodler Peter, Landgasthof Thalgut, Gerzensee
Huber Peter, Schulhausstrasse 4, Langenthal
Ingold Jürg, Rosenweg 8, Langenthal
Künzli Klaus, im Aespliz 5, Ittigen
Messerli Herbert, Kronenplatz 9, Lenk
Pittet Jean-Luc, Auberge Vert-Bois, Mont-Crosin
Platzer Casimir, Hotel Victoria Ritter, Kandersteg
Schmid Franz Urs, Dr. iur., Harzer, Zollbrück
Wehrli Hans-Jörg, Pfang, Küttigen

Geschäftsstelle

Direktor

Sekretariat/Rechnungswesen

Kurs- und Prüfungswesen

Empfang/Mitgliederkontrolle

Fachlehrer/Beratungen/Mandate

Martz Jean-Daniel, Dr. iur.

Küpfer Christine

Walther Ruth

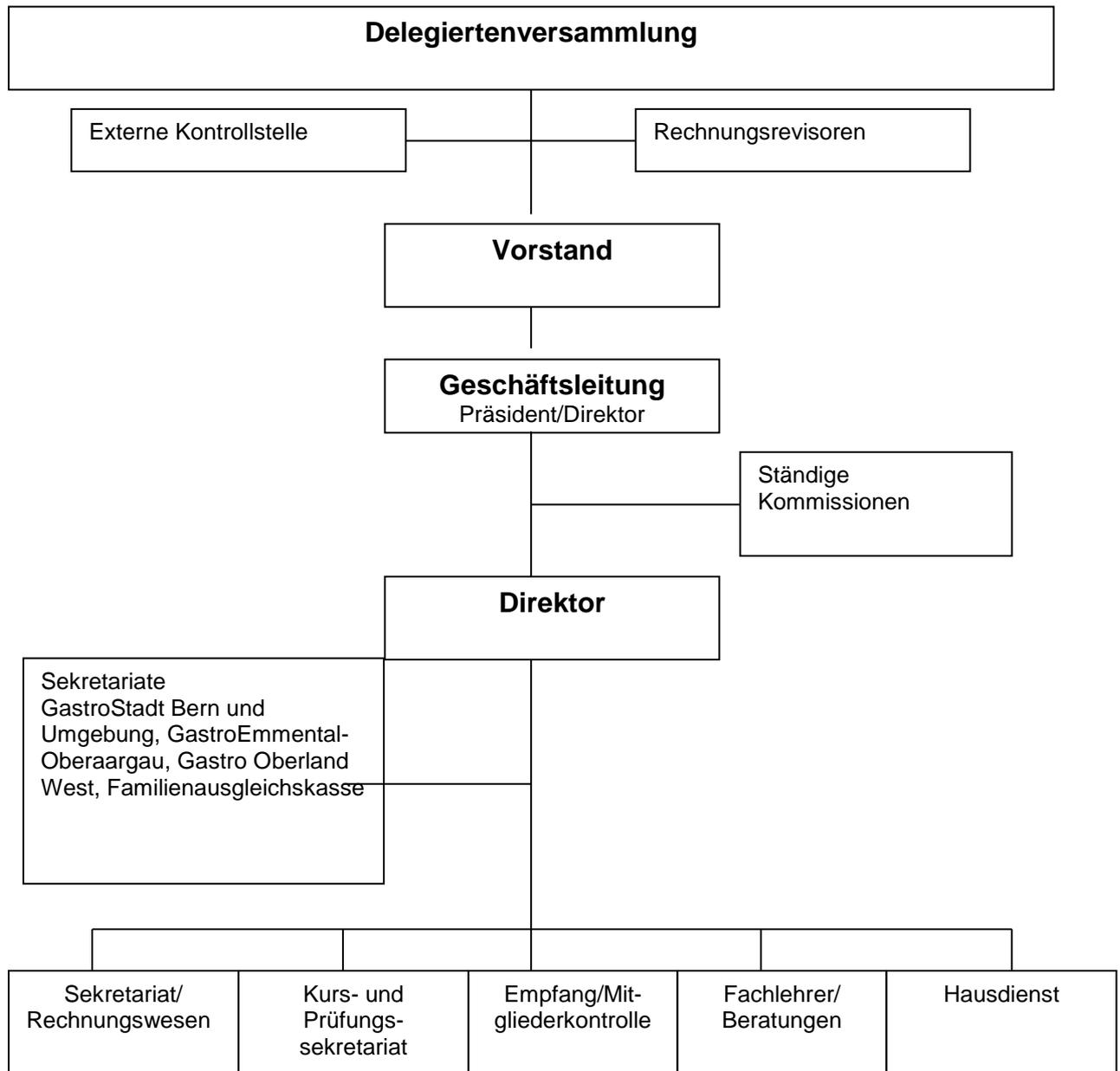
Rapp Yvonne

Glaus Alice

Christopher Risse (ab 1.6.2023)

Konrad Gerster (bis 31.5.2023)

Organigramm



Mitgliederbestand

Regionalsektionen	Bestand 30.11.2022	Bestand 30.11.2021	Veränderung
StadtBern und Umgebung	618	590	+ 28
Emmental-Oberaargau	401	389	+ 22
Gastro Oberland Ost	277	271	+ 6
Gastro Oberland West	380	393	- 13
Jura bernois	122	126	- 4
Seeland	328	314	+ 14
Total	2126	2083	+ 53