

Zukunft der Hotellerie und Gastronomie in Graubünden: Change-Prozesse aktiv gestalten

Die 110. Delegiertenversammlung von GastroGraubünden, dem führenden Arbeitgeberverband der Gastgewerbebranche in Graubünden, stand unter dem Leitmotiv der zukunftsorientierten Branchengestaltung. Im Zentrum der Veranstaltung standen die Vorstandswahlen, Impulsvorträge zu den Themen "Generation Z" und "Künstliche Intelligenz" sowie ein Gespräch mit Mitgliedern des NextGen Tourism Boards.

Mit rund 150 Teilnehmenden aus Gastronomie, Hotellerie, Wirtschaft und Politik unterstrich die heutige Versammlung die bedeutende Rolle des Verbands über die Grenzen des Kantons hinaus.

Kontinuität und frischer Wind im Vorstand

Im Rahmen des formellen Teils der Delegiertenversammlung wählten die 28 Delegierten den Vorstandsvorstand für die kommende Amtsperiode. Das langjährige Vorstandsmitglied aus dem Engadin, Primo Semadeni, stellte sich auf eigenen Wunsch nicht zur Wiederwahl und wurde unter Verdankung seiner grossen geleisteten Arbeit verabschiedet. Der Präsident und die restlichen bisherigen Vorstandsmitglieder wurden einstimmig wiedergewählt. Neu in den Vorstand gewählt wurde Roberto Giovanoli (34), Inhaber und Geschäftsführer der Plan-B Kitchen AG in Champfèr.

Der Vorstand setzt sich neu wie folgt zusammen:

- Präsident: Franz Sepp Caluori, Grossrat & Landespräsident GR 23/24, Café Caluori, Chur
- Alexander Hösli, Restaurant Term Bel, Domat/Ems
- Bruno Raselli, Hotel Albergo Sport, Le Prese
- Fabia Caduff, Hotel Restaurant Central in Obersaxen und
- Annalies Biäsch, Hotel/Restaurant Walserhuus in Sertig, Davos
- Roberto Giovanoli, Plan-B Kitchen AG, Champfèr

Die Wiederwahl des Präsidenten und der bisherigen Vorstandsmitglieder verdeutlichen das starke Vertrauen in die kontinuierliche Arbeit des Verbands. Mit der Wahl von Roberto Giovanoli lässt GastroGraubünden den Worten Taten folgen und bezieht die jüngere Generation aktiv in die Entscheidungsprozesse ein.

Highlights und Initiativen 2023: Fokus auf Fachkräfte und Nachwuchs

Ein wesentlicher Aspekt der Versammlung war die Präsentation erfolgreicher Projekte und Initiativen zur Nachwuchsförderung, Aus- und Weiterbildung sowie Nachhaltigkeit. Besonders hervorgehoben wurde die "Menükarte gegen Fachkräftemangel", eine Studie über die Bedürfnisse der Mitarbeitenden im Bündner Tourismus. Die Befragung bei über 2'000 Mitarbeitenden zeigte klar, dass Arbeitnehmende die Bedeutung von Teamklima, Führungsverhalten und Wertschätzung über den Lohn stellen.

«Es handelt sich somit klar um ein Führungsthema.», stellt Präsident Franz Sepp Caluori fest und Geschäftsführer Marc Tischhauser ergänzt: *«Deshalb unterstützen und begleiten wir unsere Mitglieder mit zahlreichen Führungskursen, Infos und Coachings ganz aktiv in diesem Change-Prozess, damit sie ihre Attraktivität als Arbeitgeber steigern können.»*

NextGen Tourism Board: Junge Impulse für eine zukunftsfähige Branche

Die Bedeutung der Einbindung junger Talente und deren innovativen Ideen wurde durch den Auftritt von zwei Vertretern des NextGen Tourism Boards unterstrichen. Im Interview hat sich Marc Tischhauser unterhalten mit Manuela Villinger (28), Praktikumsbetreuerin und Teamkoordinatorin der EHL SSTH Passugg, sowie Julian Matthijssen (26), Stv. Gastgeber bei der PRIVÀ Alpine Lodge in Lenzerheide. Für beide ist eine moderne Führung entscheidend und Manuela Villinger konkretisierte: «Ehrgeiz, Flexibilität und das brennende Interesse der jungen Generation verlangen nach Herausforderungen, die Entwicklungsmöglichkeiten bieten und sie motivieren, über sich hinauszuwachsen». Julian Matthijssen ist zudem überzeugt, dass Arbeitgebende, die mehr auf

Teamarbeit, Flexibilität, mehrere Arbeitszeitmodelle und flachere Hierarchien setzen weniger Mühe bei der Personalrekrutierung aufweisen.

„Das NextGen Board leistet einen wichtigen Beitrag zur Zukunftsfähigkeit unserer Branche und bringt innovative Ideen und Lösungsansätze hervor.“, betont Marc Tischhauser.

Diese Aussagen untermauerte Yannick Blättler im Referat mit seinem Expertenwissen zum Thema «Gen Z rekrutieren und begeistern». Der Gründer & CEO der NEOVISO AG in Kriens zeigte unter anderem auf, wie Unternehmen sowie die gesamte Branche die notwendige Relevanz für die nächste Generation erhalten können.

Digitalisierung und Künstliche Intelligenz: Chancen für die Branche

Die Potenziale der Digitalisierung, insbesondere der Künstlichen Intelligenz, wurden als zentrale Faktoren für Produktivitätssteigerung und Attraktivitätssteigerung der Arbeitsplätze hervorgehoben. GastroGraubünden unterstützt seine Mitglieder aktiv mit Weiterbildungen, Informationen und Best Practises.

„Das Ignorieren der Veränderungen durch Künstliche Intelligenz wäre etwa so, als würden wir versuchen, die Plessur mit blossen Händen zu stoppen.“, sagt Franz Sepp Caluori.

In seinem Inputreferat zeigte Fabio Aresu, digitaler Markenarchitekt der Markenkern AG in Chur, die Funktionsweise der «Künstlichen Intelligenz» auf und erläuterte wie sich die Hotellerie und Gastronomie die KI konkret zunutze machen kann, in dem sie beispielsweise das Potenzial zur Steigerung der Mitarbeiterproduktivität und Verbesserung des Gästeerlebnisses erkennt und nutzt. Um den technologischen Wandel um KI aktiv mitzugestalten und seine Mitglieder «à jour» zu halten, bietet GastroGraubünden an seiner Hotel- und Gastronomie Fachschule gezielte Schulungen zum Thema an. Z.B. am 16. Mai 2024 im [Webinar: Künstliche Intelligenz verstehen und nutzen](#).

Networking-Lunch

Den erfolgreichen Abschluss der Delegiertenversammlung bildete ein Networking-Lunch, der den Teilnehmenden die Gelegenheit zum Austausch und zur weiteren Vernetzung bot.

Mit seinem Weiterbildungsangebot an der Hotel und Gastronomie Fachschule und mit seinen Dienstleistungen und Kooperationen gestaltet GastroGraubünden den Change-Prozess aktiv mit und unterstützt und begleitet seine Mitglieder mit Freude in der Umsetzung.

Beilagen

- [Link zum Geschäftsbericht 2023](#)
- [Link zur Studie „Menükarte gegen den Fachkräftemangel“](#)
- [Link zum Inputreferat von Yannick Blättler über «Generation Z»](#)
- [Link zum Inputreferat von Fabio Aresu über «Künstliche Intelligenz»](#)

Bilder

Bildnachweis © Matthias Nutt / Download-Link Fotos: <https://we.tl/t-ErNHe9SDKE>

- Bild 1: Standes- und GastroGraubünden-Präsident Franz Sepp Caluori
- Bild 2: v.l. Manuela Villinger und Julian Matthijssen (beide Next Gen Tourism Board) und GastroGraubünden-Geschäftsführer Marc Tischhauser
- Bild 3: Vorstand & Geschäftsführer: v.l. Alexander Hösli, Annalies Biäsch, Marc Tischhauser, Franz Sepp Caluori, Fabia Caduff, Roberto Giovanoli, Bruno Raselli
- Bild 4: Inputredner Yannick Blättler
- Bild 5: Versammlung mit Inputredner Fabio Aresu
- Bild 6: DV Bild
- Bild 7: Standes- und GastroGraubünden-Präsident Franz Sepp Caluori
- Bild 8: neutrales DV-Bild

Kontakt

GastroGraubünden Marc Tischhauser, Geschäftsführer, 079 468 08 81, mt@gastrogr.ch
Franz Sepp Caluori, Präsident, 079 159 93 88, seppo.caluori@hotmail.com