

MEDIENMITTEILUNG

Poschiavo – Mittwoch, 10. Juni 2021

Delegiertenversammlung von GastroGraubünden

An der 107. Delegiertenversammlung von GastroGraubünden in Poschiavo präsentierte der Verband für Hotellerie und Gastronomie erfrischende und erfolgreiche Projekte der Vergangenheit und der Zukunft. Trotz Covid-19 blickt er zuversichtlich auf die kommende Sommersaison. Der Präsident und alle Vorstandsmitglieder wurden wiedergewählt.

Alle guten Dinge sind drei

Im dritten Anlauf konnte GastroGraubünden seine zweitägige Delegiertenversammlung am 9. Juni 2021 in Poschiavo durchführen. Bewusst hat GastroGraubünden diesen Anlass trotz Corona durchgeführt, um die Gastronomie zu unterstützen und zu zeigen, dass solche Zusammenkünfte wieder möglich sind. In Zusammenarbeit mit dem Gesundheitsamt wurden ein Schutzkonzept umgesetzt und alle Personen vor Ort getestet. 110 Teilnehmer folgten der Einladung und wurden negativ getestet. Damit stand dem attraktiven Programm mit DV, Sitzapéro, Gala-Abend und einem Brunch auf der Alp Grüm nichts mehr im Wege.

5-Jahres-Rückblick

«Auf zu neuen Höhen» lautete das Motto des neuen Präsidenten Franz Sepp Caluori 2016 an der DV in Disentis. Wie sie diese Höhen in den letzten fünf Jahren gemeinsam mit dem Vorstand und der Geschäftsstelle erreicht haben, berichteten Caluori und Geschäftsführer Marc Tischhauser unter der Moderation von Thomas Kulcsar, Leiter Hotellerie der Psychiatrischen Dienste Graubünden. Im Fokus standen Highlights der letzten Jahre sowie interessante Hintergrundgeschichten zu den Projekten.

Zu den Highlights zählen:

- das Catering am **Tag der offenen Türe der EMS-Chemie** mit rund 13'000 verpflegten Gästen. Mit dem Anlass hat der Verband bewiesen, dass auch die Bündner Gastronomen und Caterer Grossanlässe professionell, sympathisch und erfolgreich umsetzen können;
- das ausgebuchte **Pop-up Restaurant Mampf**, mit dem der Verband erfolgreich auf sein Aus- und Weiterbildungsangebot aufmerksam machte;
- die **Nachwuchskampagne Gastro Story**, die mit echten und authentischen Geschichten zeigt, welche vielfältigen Möglichkeiten und Perspektiven eine Berufsausbildung in der Hotellerie und Gastronomie bietet;
- die **exklusive Geschenkkarte** für die Bündner Gastronomie mit mehr als 16'000 verkauften Gutscheinen im Wert von über 1 Million Franken.

Der beiliegende Geschäftsbericht gibt einen Überblick über die Projekte des Verbandes und einen Einblick in seine Strategie und Handlungsfelder.

Corona-Jahr

Auch für GastroGraubünden war das Geschäftsjahr 2020 geprägt von der Corona-Krise. Mittels Newsletter informierte der Verband seine Mitglieder stets zeitnah und professionell über branchenrelevanten Neuigkeiten, Massnahmen und Vorgaben. GastroGraubünden arbeitete mit der Interessengemeinschaft Tourismus Graubünden aktiv am Corona-Impulsprogramm Tourismus mit und setzte daraus das Online-Tischreservations-Projekt Mangiar um. Zudem betrieb der Verband intensive Öffentlichkeitsarbeit und pflegte einen regelmässigen Austausch mit der Regierung, der Verwaltung und den anderen Bündner Verbänden. Unter anderem setzten sich der Präsident und der Geschäftsführer von GastroGraubünden massgeblich und erfolgreich für die Verbesserung der Bündner Härtefallmassnahmen ein: die Entschädigungen wurden von 50 auf 75 Prozent erhöht,

die Hürden für Mischbetriebe gesenkt.

Abstimmungen und Wahlen

Die Delegierten genehmigten die Jahresrechnung sowie alle statutarischen Anträge, sie bestätigten den amtierenden Präsidenten und Grossrat Franz Sepp Caluori sowie alle fünf Vorstandsmitglieder in ihren Ämtern. Der Vorstand setzt sich wie folgt zusammen:

- Präsident Franz Sepp Caluori, Cafe Caluori Chur
- Vizepräsident Alexander Hösli, Restaurant Term Bel, Domat/Ems
- Annalies Biäsch, Hotel Walserhuus, Davos/Sertig
- Fabia Caduff, Hotel Central, Obersaxen
- Primo Semadeni, Restaurant da Primo, Bever
- Bruno Raselli, Hotel Raselli, Le Prese

Ausblick

Die Hotellerie und Gastronomie in Graubünden rechnet im Sommer und Herbst 2021 mit einer ähnlichen Nachfrage wie im letzten Jahr und blickt damit zuversichtlich in die Zukunft. Die Lockerungen per 31. Mai ermöglichen den Betrieben endlich wieder zu arbeiten. Mit fortschreitender Impfkampagne und weiteren Lockerungen rechnet GastroGraubünden damit, dass ab ca. August auch die Abstands- und Kapazitätseinschränkungen wegfallen und ein Vollbetrieb wieder möglich wird.

Bilder / Beilagen

- Bild 1: Der wiedergewählte Vorstand von GastroGraubünden mit dem Geschäftsführer, v.l.: Geschäftsführer Marc Tischhauser, Bruno Raselli, Primo Semadeni, Fabia Caduff, Annalies Biäsch, Präsident Franz Sepp Caluori, Alexander Hösli (Foto: Ivan Previsdomini)
- Bild 2: Präsident Franz Sepp Caluori und Geschäftsführer Marc Tischhauser (Foto: Ivan Previsdomini)
- Bild 3: Präsident Franz Sepp Caluori und Geschäftsführer Marc Tischhauser präsentieren moderiert durch Thomas Kulcsar den Jahresbericht.
- [Link zum Geschäftsbericht 2020](#)
- [Link zu den Bildern](#) (Wetransfer)

Kontakt

GastroGraubünden

Marc Tischhauser, Geschäftsführer, 079 4768 08 81, mt@gastrogr.ch

Franz Sepp Caluori, Präsident, 079 159 93 88, seppo.caluori@hotmail.com

GastroGraubünden ist mit über 1'000 Mitgliedern aus Hotellerie und Gastronomie der grösste gastgewerbliche Arbeitgeberverband in Graubünden. Der Verband versteht sich als Partner der Gastro- und Hotelbranche und stellt den Mitgliedern ein innovatives Netzwerk mit System zur Verfügung. GastroGraubünden engagiert sich in der **Aus- und Weiterbildung**, betreibt aktive **Nachwuchsförderung**, setzt sich für optimale **Rahmenbedingungen** in Hotellerie, Gastronomie und Tourismus ein und **sensibilisiert Politik und Öffentlichkeit** für die Anliegen und Interessen seiner Mitglieder.