

Traktanden:

1. Begrüssung durch die Präsidenten
2. Wahl der Stimmzähler
3. Präsenzliste
4. Genehmigung des Protokolls der GV 2022
(Protokoll 2022 auf unserer Webseite ersichtlich www.gastrosurselva.ch)
5. Jahresbericht der Präsidenten
6. Jahresrechnung 2022/2023
7. Bericht der Rechnungsrevisoren
8. Genehmigung der Jahresrechnung 2022/2023
9. Entlastung des Vorstandes
10. Wahlen:
 - Vizepräsident (Neuwahl)
 - Kassier
 - Beisitzer (Neuwahl)
 - Revisor
11. Jahresbeitrag 2025
12. Jahresprogramm
13. Varia

1. Begrüssung durch die Präsidenten

Die Präsidenten Thomas Gautschi und Andreas Baselgia begrüssen alle Anwesenden in Brigels zur jährlichen Generalversammlung von Gastro Surselva. Speziell begrüsst werden die Ehrenmitglieder. Es wird für Tini Casutt eine Schweigeminute eingelegt.

Zur Traktandenliste gibt es keine Nachträge, somit erklärt Thomas Gautschi die Versammlung als eröffnet.

2. Wahl der Stimmenzähler

Petra Kreilos und Rene Maier werden mit Applaus gewählt

3. Präsenzliste

Es sind 37 Personen aus der ganzen Surselva an der Generalversammlung 2023. Zahlreiche Mitglieder haben sich entschuldigt.

4. Genehmigung des Protokolls 2022

Das Protokoll 2022 wurde einstimmig genehmigt.

5. Jahresbericht vom Präsidenten

Das Jahr ist wieder in vollem Eilzugtempo an uns vorbei gerauscht.

Ein Winter ohne Schnee, ein Sommer, der wettermässig schwach anfang aber ab Mitte Juli Sonnenschein und temperasturtechnisch auf sehr hohem Niveau war.

Die Gästezahlen lagen im vergangenen Jahr im Bündnerischen Vergleich in der Surselva in etwa 9 % unter dem Vorjahresniveau, in welchem wir sicherlich noch vom Bazilus profitiert haben.

Im 5-Jahreschnitt sind wir in etwa 6 % unter dem Mittel.

Wir denken damit können wir zufrieden sein. Es spielt sicherlich auch eine Rolle wie sich die Ferien verteilen. An uns kann es nicht liegen, wir geben täglich alles und noch mehr, wir sind ja unter uns und dürfen ein bisschen stolz sein.

Dauerthema Fachkräftemangel

Die einen spüren es, die anderen haben bis jetzt noch Glück gehabt. Aber irgendwann trifft es jeden. GastroGraubünden hat dazu im letzten Jahr eine Befragung in Auftrag geben. Vielleicht erinnert Ihr Euch daran.

Die Erkenntnis dieser Studie ist klar. Die Arbeitszeiten, und der Lohn spielen eher eine kleine Rolle. Am wichtigsten ist unseren Mitarbeitern das Teamklima, das Verhalten von Vorgesetzten, und die allgemeine Wertschätzung.

Eine Erkenntnis aus der Studie ist sicherlich auch das sich der Mitarbeitende genügend Kollegen und Kolleginnen wünscht. Dies ist ein Teufelskreis. Weniger Mitarbeiter, desto höher die Anforderungen an die jetzigen Mitarbeiter, denn hier sind wir gefordert, den das liegt in unserer Hand und können wir selber beeinflussen. Also so Sachen wie: «Du fauler Sack gib Gas!» geht vielleicht nicht mehr immer!

Auch der bezahlbare Wohnraum ist ein wichtiger Aspekt.

Was bringt es wenn man eine gute Person findet, diese aber keinen Wohnraum in der näheren Umgebung findet, oder diesen vielleicht sogar findet, dann aber in einem Zustand welcher nicht mehr zeitgemäss ist.

Hier sind sicherlich die Gemeinden gefordert, Hand zu bieten und helfen Lösungen zu finden.

Wir können Euch jedoch auch ein wenig beruhigen, die Suppe ist nicht mehr so heiss wie vor einem Jahr. Aber immer noch aktuell.

Wenn jemand Interesse an der Studie hat, kann er sich bei uns melden oder selbstständig auf der Homepage von GastroGraubünden anschauen.

Lehrlinge

Im letzten Jahr wurden im Gastgewerbe in Graubünden total

Davon Köche

Abschluss im Jahr 2023

38 EFZ

4 EBA

Beginn 2023

27 EFZ

4 EBA

No-Show

Sogenannte «No-Shows» sind in der Gastronomie ein wachsendes Problem. Gäste reservieren einen Tisch und überlegen es sich dann doch wieder anders. Selbst wenn sie kurz vorher noch anrufen und absagen, kann das für die Wirtinnen und Wirte finanzielle Folgen haben, denn nicht alle Restaurants haben Laufkundschaft, die bereitwillig am frei gebliebenen Tisch Platz nimmt.

In der gehobenen Gastronomie gibt es schon länger Betriebe, die eine Teilzahlung einfordern, wenn Gäste trotz Reservation nicht auftauchen.

Bei uns ist das zurzeit sicher noch nicht oft der Fall, da wir unsere Gäste meistens kennen, dennoch sollten wir auf dieses Thema sensibel reagieren.

Ein ähnliches Problem ist, wenn die Gäste für 6 Personen reservieren, aber dann nur mit 4 Personen kommen.

Wir kaufen frisch ein, wir planen mit Personal. Wir sagen anderen Tischen ab, weil wir ausgebucht sind und doch sind wir nicht ausgebucht, weil wir nicht rechtzeitig reagieren können.

Auch wenn es manchmal nur eine Person weniger ist, könnten wir Tische anders stellen, wir könnten anders planen, wir könnten Reservierungen annehmen und wir könnten intern anders planen. Und noch etwas, stellt Euch vor, Ihr müsst der Familie XY absagen, weil Ihr keinen Platz habt. Um acht Uhr kommt aber eine andere Familie und nimmt den freien Tisch doch noch, was eigentlich auch gut ist. Trotzdem kann dies auch zu bösem Blut führen... die Welt ist ja klein und unsere Gäste kennen sich auch untereinander und tauschen sich aus... Ah! Ihr habt Platz gehabt, uns wollte er nicht heisst es dann schnell mal!

Thema Bargeld oder Kreditkarte

Zahlen Sie mit Kreditkarte oder Bar. Diese Frage stellen wir jeden Tag und Sie wird uns auch gestellt. Wir raten Euch, schaut Euch um nach den besten Konditionen um. Der Kreditkartengebrauch ist steigend. Wie viele von Euch haben heute Bargeld dabei? Oder täuschen wir uns? Hand hoch, wer hat heute Schwarzgeld, äh Geld dabei?

Sicherlich ist es mit Bargeld heute einiges schwieriger geworden. Sprich die Banken haben vielerorts nicht mehr täglich offen, und wenn dann auch nur zu ausgewählten Zeiten, und Bankomaten mit Einzahlungsmöglichkeit gibt es noch nicht überall. Aber allein mit der Kommission, die bezahlt wird mit der Kreditkarten Abrechnung gibt es schöne Ferien jedes Jahr. Führt Euch das mal vor Augen.

Trinkgeld ist auch so ein Thema bei der Kreditkarte. Viele Kreditkartenanbieter haben die Trinkgeldfunktion mittlerweile automatisch integriert. Man kann dies zum Teil auch deaktivieren. Auch beim Trinkgeld bezahlt Ihr die Kommission! Ihr müsst selbst entscheiden, ob Ihr das möchtet oder nicht. Sieht es gut aus, wenn der Gast direkt nach Trinkgeld gefragt wird? Das liegt in Eurer Hand.

Findige Geschäftlicher haben nun auch eine eigene App entwickelt, die darauf abzielt, das Trinkgeld direkt den Mitarbeiter zu geben. Mittels Zertifikats an der Türe soll dies dem Gast auch mitgeteilt werden. Aber auch da...es kostet und wer will das schon.

Die Preise überhaupt

Wir möchten Euch keine Preisempfehlung abgeben, denkt einfach daran, die Preise steigen überall. Sei es beim Strom, bei der Krankenkasse, bei dem Lebensmittel, die Mitarbeiter, und nicht zu vergessen ab 1. Januar die MwSt. Wir brauchen, ja wir müssen Preise haben, die unsere Betriebe profitabel machen.

Was mir persönlich aufgefallen ist, es wird immer gesagt im Ausland ist es günstiger. Ich kann Euch sagen, das ist nicht immer der Fall. Aber wir dürfen uns nicht auf Diskussionen einlassen, denn Diskussionen sind immer schlecht. Wir brauchen, was wir brauchen.

Unsere Aktivitäten dieses Jahr im Verein

Hervorheben möchten wir insbesondere der Stammtisch. Wir haben drei Stammtische gehabt. Wir waren bei Annalisa in Disentis, bei Petra in Trin und hier im Alpina. Die Stammtische sind immer eine gute Gelegenheit, um sich auszutauschen und sich wieder mal zu sehen.

Auch dieses Jahr werden wir 3 Stammtische durchführen. Unter Varia werden wir Euch fragen, ob Ihr bereit seid einen Stammtisch zu beherbergen.

Er sollte einfach sein und bleiben, es braucht keinen Kaviar und Lachs...es braucht nur den Wirt und viele Kollegen und Kolleginnen, auch pensionierte sind immer herzlich willkommen.

Im Herbst waren wir in Bern beim Nationalratspräsident Martin Candinas in Bern. Leider hat uns Vladimir Putin einen Strich durch die Rechnung gemacht. Martin musste kurzfristig in einer Friedensmission nach Prag. Und konnte uns nicht im Bundeshaus empfangen. Die Bundeshausführung war trotzdem sehr imposant, wir können wirklich jedem Mitglied raten, macht das einmal im Leben. Schaut Euch das Bundeshaus von innen an. Es ist sehr interessant. Nach der Führung haben wir noch die Stadt unsicher gemacht. Für die einen war Shopping ideal, für die anderen war Beizen Kunde angesagt.

Beim Flendern durch die Stadt, sind wir dann Martin Candinas trotzdem noch begegnet. Er ist am späteren Nachmittag wieder in Bern Bümpliz gelandet und ging direkt auf die Suche nach uns in Bern,

dies notabene ohne Leibwächter und Entourage. Stellt Euch vor ein anderes Staatsoberhaupt geht einfach so durch die Hauptstadt seines Landes, sowas gibt es nur bei uns. Wir haben ihn dann auch zu uns heute Abend eingeladen, aber wie Ihr wisst, ist heute in Bern die Nacht der langen Messer und morgen noch wichtigeres als bei uns jetzt hier.

Nächstes Jahr gehen wir nach Zürich, dazu unter Varia noch mehr dann.

Somit sind wir am Ende unseres Jahresberichtes und Belehrungen. Bringen wir die GV nun schnell zu Ende, weil

am Ende der GV freuen wir uns auf die Gastfreundschaft bei Claudia und Lucas im Boutique Hotel Vinzens.

der Präsidenten

6. Jahresrechnung 2022/ 2023

Die Kassiererin Fabienne Staub-Kaufmann präsentiert der Versammlung die Jahresrechnung vom 01.10.2022 bis 30.09.2023

Der Aufwand per 30.09.2022 betrug Fr. 7444.75 und der Ertrag Fr. 8534.80

Somit ein Gewinn von Fr. 1090.05

Das Eigenkapital beträgt Neu 22 625.35

Zu der Rechnung gab es keine Fragen.

7. Bericht der Rechnungsrevisoren

Die Revisoren Maya Mayer und Claudia Vincenz haben die Rechnung im Herbst 2023 kontrolliert, alles war korrekt.

8. Genehmigung der Jahresrechnung 2022/23 und

9. Entlastung des Vorstandes

Maja Mayer und Claudia Vincenz bestätigen, dass durch die Kontrolle festgestellt wurde, dass die Buchhaltung ordnungsgemäss und sauber geführt wurde und der Richtigkeit entspricht.

Aufgrund der Prüfung beantragen die Rechnungsrevisoren die Jahresrechnung 2022/2023 zu genehmigen und den Vorstand zu entlasten. Die Rechnung wird von der Generalversammlung einstimmig genehmigt und der Vorstand entlastet.

10. Wahlen

Thomas Gautschi (Präsident) und Fabia Caduff (Beisitzerin) werden abtreten Der Vorstand bedankt sich für das Jahrelange Engagement im Vorstand von Gastro Surselva.

Für Thomas nach 17 Jahre kommt Gianluca Vincenz als Co Präsident. Gianluca wird mit Applaus gewählt.

Und für Fabia nach 14 Jahre kommt Antonia Cadonnau als Beisitzerin, sie wird mit Applaus gewählt.

Revisoren Wiederwahl Claudia Vincenz wird mit Applaus wiedergewählt.

Thomas und Fabia werden als Ehrenmitglieder gewählt.

Traktandum Kassier wahr ein Fehler.

11. Jahresbeitrag 2025

Der Mitgliederbeitrag für das Jahr 2025 bleibt bei Fr. 60.00.

12. Jahresprogramm 2024

DV Gastro Graubünden, Chur 16. April 2024 in Chur

DV Gastro Suisse Neuchâtel 18. Und 19 Juni 2024

Curling Tag am Mittwoch, 27. März mit anschliessenden Nachtessen

Weinreise im Herbst 2024 ende Oktober, 1Tägig nach Zürich.

DV Gastro Surselva anfangs Dezember 2024

Stammtisch: 3x im Jahr

Idee Retro Stammtisch

Im Herbst in Vrin Chaminada, Datum wird noch kommuniziert

Sommer: Stammtischwanderung Wanderung Mitte Juni bei Toni im Greina

Frühling: März Pöstli Laax

13. Varia

Emailadresse und Einladungen. Wir haben noch Ungereimtheiten mit mail. Geht alles über Gastro Suisse wir haben kein Einfluss. Dadurch werden wir es weiterhin per Post schicken.

Roland Häfliger

Veränderung. Ab dem 01.01.2024 wird Iri und Martina das Hotel Fidazerhof übernehmen.

Keine Bemerkungen.

Zucker. Jeder darf 1 Kiste mitnehmen.

Die Präsidenten bedanken sich und schliessen die Sitzung.