

Protokoll der Generalversammlung von Gastro Surselva Hotel Central in Obersaxen 9. Dezember 2019 um 17.30 Uhr

Traktanden:

1. Begrüssung durch den Präsidenten
2. Wahl der Stimmenzähler
3. Präsenzliste
4. Genehmigen des Protokolls der Generalversammlung 2018
5. Jahresbericht des Präsidenten
6. Jahresrechnung 2018/19
7. Bericht der Rechnungsrevisoren
8. Genehmigung der Jahresrechnung 2018/19
9. Entlastung des Vorstandes
10. Wahlen
11. Jahresbeitrag 2020
12. Projekte und Aktivitäten Gastro Graubünden
13. Informationen über Coople
14. Jahresprogramm / Rückblick
15. Varia

1. Begrüssung durch den Präsidenten

Der Präsident Linus Arpagaus begrüsst alle Anwesenden in Obersaxen zur jährlichen Generalversammlung von Gastro Surselva. Ganz speziell begrüsst der Präsident die Ehrenmitglieder Franz Gerth, Guido Sgier, Toni Darms und Sigi Caduff, auch Annalisa Giger die im Vorstand von Gastro Suisse tätig ist und der Vertreter von Gastro Graubünden Herr Marc Tischhauser.

Zur Traktandenliste gibt es keine Nachträge und der Präsident erklärt die Versammlung als eröffnet.

Todesfall: Zum Tod von Ulrich Kreilos wird eine Schweigeminute abgehalten.

2. Wahl der Stimmenzähler

Als Stimmenzähler werden Antonio und Martin vorgeschlagen und gewählt.

3. Präsenzliste

Es sind 41 Personen aus der ganzen Surselva an der Generalversammlung 2019 anwesend. Zahlreiche Mitglieder haben sich für die Generalversammlung 2019 entschuldigt.

4. Genehmigen des Protokolls der GV 2018

Das Protokoll wurde 4 Wochen vor der Generalversammlung auf der Vereins Website www.gastrosurselva.ch publiziert.

Das Protokoll wurde von der Generalversammlung einstimmig genehmigt.

5. Bericht des Präsidenten

Der Präsident Linus Arpagaus informiert die Mitglieder über den Mangel an Lehrlinge. Heutzutage soll man auch in der Gastronomie die Lehrlinge wertschätzen.

Greta Thunberg:

Jeder macht sich Gedanken, man sollte dazu aber realistisch bleiben. Jeder ist verantwortlich für den Klimawandel.

Einkaufstools kritische Gedanken dazu:

Einheimische Produkte sind das a und o. Wenn wir nur zu denen Tools gehen würden, wären die Hälfte der Produkte nicht Regional.

Der Präsident lobt und dank den Gastronomen für die guten Restaurants in der Surselva und die lobende Gastfreundschaft.

6. Jahresrechnung 2018/2019

Die Kassiererin Fabia Caduff präsentiert der Versammlung die Jahresrechnung vom

01.10.2018 bis 30.09.2019.

Der Aufwand per 30.09.2019 betrug Fr. 6234.60

Der Ertrag betrug Fr. 9930.00

Der Gewinn beträgt Fr. 3695.40

Das Eigenkapital beträgt Fr. 14076.60

Zu der Rechnung gab es keine Fragen.

7. Bericht der Rechnungsrevisoren

Die Revisorin Maja Meyer und Matthias Bärtschi haben die Rechnung im 2019 revidiert und als fehlerfrei taxiert.

8. Genehmigung der Jahresrechnung 2017/18 und

9. Entlastung des Vorstandes

Aufgrund der Prüfungen beantragen die Rechnungsrevisoren die Jahresrechnung 2018/19 zu genehmigen und den Vorstand zu entlasten.

Die Rechnung wird von der Generalversammlung einstimmig genehmigt und der Vorstand entlastet.

10. Wahlen

Der Vize Präsident Thomas Gautschi und die Kassiererin Fabia Caduff stehen für eine weitere Amtsperiode zur Verfügung. Sie werden einstimmig gewählt und bedanken sich für die Wahl.

Matthias Bärtschi gibt sein Amt als Revisor ab. Der Vorstand bedankt sich für den Einsatz und übergibt ihm ein grosszügiges Geschenk.

Als Nachfolgerin für Matthias wird Claudia Vincenz vorgeschlagen. Sie wird einstimmig gewählt.

11. Jahresbeitrag 2020

Der Mitgliederbeitrag für das Jahr 2020 wird auf Fr. 60.00 belassen.

12. Gastro Graubünden

Marc Tischauser stellt Gastro Graubünden vor.

Qualität, Innovation, Nachhaltigkeit sind die 3 Kernpunkte, die unsere Ziele verfolgen. Gastro Graubünden ist auf einem sehr guten Weg.

Ein Projekt von Gastro Graubünden im Jahre 2019 war der Tag offene Tür der Ems Chemie. Es wurde überall in den Medien publiziert und so konnte sich Gastro Graubünden einen Namen schaffen.

Weiterbildung 2020

Gastro Graubünden bietet sehr gute Aus- und Weiterbildungen an. Von Grundkursen Service bis Betriebsleiter mit Eidg. Fachausweis.
Gastro.ch/alle-kurse

Gastro Story

Job2share Ein Mitarbeiter 2 Betriebe. Als Saisonbetrieb kann man mit dem z.B. Tessin gut zusammenarbeiten. Die Mitarbeiter arbeiten im Winter in den Bergen und im Sommer im Tessin. So kann man seinen Mitarbeitern eine 100% Jahresstelle anbieten.

13. Coople

Stefanie und Tanja haben Coople sehr gut und interessant vorgestellt.

Dank Coople finden sich Bewerber und Firmen auf direktem Weg.

Coople: Die online Jobbörse für Arbeitgeber & Arbeitnehmer. Einfach und flexibel. Schnell Personal finden. Gratis anmelden. Mehr als 300'000 Bewerber. Qualifizierte Bewerber.

Coople erledigt alles von der AHV Abrechnung bis zum kompletten Administrativen. Die Arbeitgeber kriegen nur eine Schlussrechnung.

14. Jahres Programm/Rückblick

Skitag:

Gastro Surselva organisiert einen Skitag 23. März Grüşch Danusa

Golf:

Gastro Graubünden Golfturnier

26.10 etwas für Golfer sowie auch Nichtgolfer.

Nur für Gastronomen.

Fr. 120.- Budget

Gastro Luzern Gastro Schwyz Gastro Graubünden

Übernehmen Fr. 30.- pro Mitglied

Reise:

Die zweitägige Reise soll nach Zürich führen.

Fabienne Kaufmann organisiert die Reise.

Weitere Details werden noch folgen.

Am 7. Dezember 2020 findet die nächste Generalversammlung statt.

Rückblick

Golfturnier Sagogn. War super. Glück mit dem Wetter jedoch sehr wenige Gastronomen die teilgenommen haben.

Skitag Laax sehr wenige die mitgekommen sind jedoch war es ein gelungener und sehr lustiger Tag.

Chedi war super, sehr interessantes Gebäude Es waren rund 20 Personen dabei.

13. Varia

Der Präsident der Bergbahnen Maurus Tomaschett verabschiedet und bedankt sich an allen Gastronomen für die gute Zusammenarbeit.

Fabia informiert alle über den weiteren Verlauf des Abends.

Apero im jeranti`s, danach essen im Central

Der Präsident schliesst die Sitzung

Donnerstag, 12.12.2019

Andrea Böttcher



