

PROTOKOLL

112. Generalversammlung von GastroNidwalden

Montag, 23. April 2018

Glasi Restaurant Adler in Hergiswil

15.00 Uhr

Traktanden:

1. Begrüssung und Eröffnung durch unsere Präsidentin
2. Wahl der Stimmenzähler
3. Genehmigung des Protokolls der 111. GV vom 22.05.17 Rest. Schützen, Stansstad
4. Jahresbericht der Präsidentin
5. Abnahme des Jahresberichtes
6. Abnahme der Jahresrechnung, des Revisionsberichtes,
sowie Entlastung des Kassiers und des Vorstandes
7. Festsetzung des Jahresbeitrages
8. Wahlen, Vorstandsmitglied (bisher)
9. Image Kampagne www.zentralschweiz-geniesst.ch (berichtet Herr Patrick Grinschgl)
10. Neues Konzept Menü1 und Gastroführer (berichtet Lokal für Werbung)
11. Neues Gastgewerbegesetz 01.01.19 (berichtet Frau Claudia Bättig)
12. Orientierung über die Stellenmeldepflicht (berichtet Herr Tomas Jodar)
13. Kurze Orientierung Aktuell von GastroConsult (berichtet Herr Peter Kneubühl)
14. Beschlussfassung über Anträge
15. Mutationen und Ehrungen
16. Verschiedenes

1. Begrüssung und Eröffnung durch unsere Präsidentin

Die Präsidentin Nathalie Hoffmann eröffnet die Generalversammlung pünktlich um 15.00 Uhr. Speziell wird Ehrenpräsident Urs Emmenegger begrüsst und herzlich für das Gastrecht gedankt. Ebenfalls werden alle Ehrenmitglieder, Gönner, Sponsoren, Gäste und natürlich die Mitglieder „d'Wirtfamilie“ herzlich begrüsst. Michèle Blöchli, Regierungsrätin gebührt eine spezielle Begrüssung. Entschuldigt hat sich der Regierungsrat Othmar Filliger, der aus terminlichen Gründen nicht dabei sein kann.

2. Wahl der Stimmzähler

Andrea Amstutz schlägt folgende Stimmzähler vor: Rolf von Holzen für den linken und den mittleren Tisch, Urs Zimmermann für den rechten und den Vorstandstisch. Die Stimmzähler wurden mit einem grossen Applaus bestätigt.

3. Genehmigung des Protokolls der 111. GV vom 22.05.17, Rest. Schützen, Stansstad

Andrea Amstutz ist sich sicher, dass jeder, der sich für das Protokoll interessiert hat das im Sekretariat einforderte oder Einsicht nahm. Falls es keine Einwände gibt, wird darüber abgestimmt. Es gibt keine Einwände und wird einstimmig genehmigt.

4. Jahresbericht der Präsidentin

Nathalie Hoffmann berichtet über Ihr erstes Jahr als Präsidentin:

„Das erste Jahr als Präsidentin war ein Lehr- und Wanderjahr. Von aussen betrachtet denkt man jeweils „das isch nid so wild“. Aber ich kann auch bestätigen, da steckt einiges dahinter und ich dachte einige Male an Urs und verstehe ihn nun noch viel besser. Es war turbulent – fast wie auf einer Achterbahn. Zuerst mussten im Vorstand die neuen Aufgaben verteilt werden. Ich war sehr froh, dass mir Andrea Amstutz jeweils mit Rat und Tat zur Seite stand und es noch weiterhin tut.

Im letzten Herbst wurden unsere Kontakte zur Politik weiter gepflegt und bestärkt durch den Polit-Apéro. Dort wurde eine neue Form mit einem neuen Lokal und Menu ausprobiert. Es kam gut an, ein gelungener Anlass mit positiven Rückmeldungen. Mir als Präsidentin gab es die Gelegenheit den einen oder anderen näher kennen zu lernen. Einen wichtigen Anlass, der auch dieses Jahr wieder statt findet und zwar am 21. November 2018. Anbei wird eine Foto-Collage des letzten Anlasses gezeigt.

Der Wirteausflug wurde wieder ins Leben gerufen. Die Idee war, dass einmal pro Jahr ein Ausflug statt findet, wo wir uns alle untereinander austauschen können – persönlich, ernst und unbeschwert. Es soll eine Möglichkeit sein, um den Zusammenhalt zu stärken. 15 Mitglieder nahmen teil und wir fuhren gemeinsam nach Lungern in's Brünig Indoor. Gewonnen hat Lubi und auch hier kann eine Foto-Collage betrachtet werden. Da die Begeisterung gross war, findet der Anlass dieses Jahr am 15. Oktober 2018 statt. Also reserviert euch dieses Datum bereits – alle sind herzlich willkommen.

Zwei weitere Punkte haben uns dieses Amtsjahr beschäftigt. Zum einen die Imagekampagne „zentralschweizgeniesst“. Die Zentralschweizer Kantonalverbände haben sich da zusammen-geschlossen und dieses Projekt gemeinsam ins Leben gerufen. Es geht darum, dass das Image der Gastroszene Zentralschweiz besser wird. Patrick Grinschgl wird euch später mehr darüber erzählen. Das zweite Projekt geht um's Menu1 und den Gastroführer. Dazu werden wir euch heute ebenfalls mehr erzählen.

Bei diesen zwei Projekten habe ich gelernt, dass es Geduld und einen Austausch für die richtige Richtung braucht. Es wurde viel Zeit und Gedanken investiert. Ich bin überzeugt, dass wir euch zwei gute Geschichten präsentieren können und freue mich auf eure Entscheid.

In diesem Jahr wurden sehr erfreulich 240 Gastro-Gutscheine verkauft. Das ist mehr als 12x so viele wie das Jahr zuvor.

Leider gehört zu den guten Jahren manchmal auch etwas trauriges. So mussten wir Regina Müller vom Restaurant Sternen in Stans verabschieden. Sie war schwer krank und starb am 28. Januar 2018. Sie war ein hoch geschätztes und aktives Mitglied in unserem Verband und der Verlust ist gross. In all dem Traurigen gab es für mich jedoch auch etwas schönes – nämlich zu sehen wie die ganze Wirtfamilie zusammen steht und einander hilft. Beat, Regina's Mann, durfte auf unsere Hilfe zählen.

In diesem Jahr haben uns ebenfalls Themen beschäftigt, welche uns herausforderten: Stichwort Fachkräftemangel. Es wird immer schwieriger, gute Mitarbeitende in unserer Branche zu finden. In diesem Zusammenhang möchte ich nochmals an unsere Website appellieren! Nutzt diese und schreibt dort eure Stellen kostenlos aus. Immerhin ein kleiner Tropfen auf den heissen Stein. Apropos offene Stellen, diese müssen ja

zukünftig auch beim RAV gemeldet werden. Welche Vor- und Nachteile das für uns bedeutet, wird uns Herr Jodar später erläutern. Und wenn wir gleich in der Zukunft sind, am 1.1.2019 tritt das neue Gastroggesetz in Kraft. Dazu wird uns Claudia Bättig ebenfalls mehr Informationen liefern.

Kurz und gut – in diesem Jahr wurde viel gearbeitet, umgesetzt und erreicht. Viele Projekte wurden aufgegleist, aber leider muss man sagen, dass die Gastronomie nicht einfacher wird. Es braucht all unsere Kraft, unsere Ideen und unsere Bereitschaft, um sich an Neues zu wagen, damit wir eine gute Zukunft haben. Wir können uns gegenseitig im Alltag unterstützen, uns helfen und füreinander mit einem offenen Ohr da sein. Darum ist unser Verband wichtig. Gemeinsam können wir für unsere Interessenen kämpfen und einstehen.

Das war das erste Jahr von meinem Präsidium. Ich habe viel gelernt und durfte viele schöne Momente und Begegnungen erleben. Vielen Dank für das – ich blicke gerne mit euch zusammen in die Zukunft.“

5. Abnahme des Jahresberichtes

Andrea Amstutz verdankt Nathalie Hoffmann den Jahresbericht und empfiehlt ihn zur Annahme. Mit einem herzlichen Applaus wird der Bericht verdankt.

6. Abnahme der Jahresrechnung, des Revisionsberichtes, sowie Entlastung des Kassiers und des Vorstandes

Die Jahresrechnung wurde bereits im Vorfeld mit der Einladung versandt. Es werden keine Wortmeldungen zur Rechnung gewünscht. Andrea Amstutz weist darauf hin, dass zukünftig Tony Durrer Kassier ist. Daher bittet Sie, alles Zukünftige an ihn zu senden.

Das Wort erhält der Revisor Walter Blaser und liest den Revisorenbericht vor. Alle Stichproben der Belege und Buchungen stimmten überein. Er schlägt der Versammlung vor, die Rechnung anzunehmen und Decharge zu erteilen. Dies wird mit einem Applaus gemacht.

7. Festsetzung des Jahresbeitrages

Der Vorstand hat sich entschieden, dass der Jahresbeitrag weiterhin bei CHF 140.00 bleiben soll. Tony Durrer versucht, die Kasse weiterhin so zu führen wie es Andrea Amstutz gemacht hat. Der Jahresbeitrag wird mit einem Applaus angenommen.

8. Wahlen, Vorstandsmitglieder (bisher)

Wie bereits erwähnt, Andrea Amstutz bleibt dem Vorstand treu. Darüber muss man sicher nicht abstimmen und verdanken es ihr mit einem grossen Applaus.

Die zwei Rechnungsrevisoren Walter Blaser und Jacques Risi werden ebenfalls mit einem Applaus wiedergewählt.

9. Image Kampagne www.zentralschweiz-geniesst.ch (berichtet Herr Patrick Grinschgl)

Herr Patrick Grinschgl berichtet über die neue Kampagne von allen 6 Innerschweizer Wirtverbänden.

Warum ist diese Kampagne entstanden? Das Gastgewerbe ist häufig negativ in der Zeitung. Sehr selten wird das schöne und positive hervorgehoben, daher wurde die Seite www.zentralschweiz-geniesst.ch ins Leben gerufen mit vier saisonalen Themen. Alle drei Monate wird ein Kick-off day lanciert. Der Kick-off day wird von der Prodega unterstützt. Ziel ist es, dass dann die Journalisten vorbei kommen und über dieses Gericht berichten.

Wie können die Mitglieder mitprofitieren? Jeder, der sich beim Thema angesprochen fühlt, soll sich bei Nathalie Hoffmann melden und wird auf der Website aufgeführt. Man kann laufend teilnehmen.

Was sind die Voraussetzungen um teilzunehmen? Im Angebot muss folgendes sein: Mindestens vier Spargelgerichte, ein Fischgericht mit einheimischem Fisch, vier Wildgerichte und vier „hiessiges“ in Form von Produkten oder Rezepten. Es sind bewusst keine hohen Hürden, das möglichst viele teilnehmen können.

Gestartet wurde gut, bereits 91 Betriebe haben sich registriert. Der nächste Kick-off Day findet in Nidwalden statt am 06. Juni 2018. Weitere Infos werden noch folgen.

10. Neues Konzept Menü1 und Gastroführer (berichtet Erich Wobmann, Lokal für Werbung)

Es wurde ein neues Konzept für das Menü1 und den Gastroführer erarbeitet. Der Vorstand steht hinter dem Konzept und möchte jetzt noch die Meinungen der Mitglieder hören.

Die alte Form wurde analysiert und dabei festgestellt, dass das Menü1 sehr gute Informationen hat, jedoch nur kurze Zeit präsent ist und meistens im Abfall landet wenn es gelesen wurde. Der Gastroführer bietet eine Übersicht über alle Gastronomen und ist ein separates Heftli das aufgelegt werden kann, ist jedoch in der Aktualität sehr negativ, da in der Gastronomie in drei Jahren viel passieren kann. Kaum wurde es gedruckt, war es bereits veraltet.

Die beide Produkte wurden zusammen genommen, und man versuchte das Negative auszumerzen, dass nur das positive weitergegeben wird. Neu wird das Menü1 heissen, und der Gastroführer wird dabei eingeschlossen. Es wird nur noch einmal jährlich erscheinen.

Die Finanzierung wird durch die Inserate gewährleistet, plus Gönnerbeiträge und die eingetragenen Gastronomen (diejenigen, die sich eintragen lassen). Finanziell wollten man etwas herstellen, das schwarze Zahlen schreibt und für alle stimmt. Im ersten Jahr kommen noch einige Entstehungskosten dazu und soll dann mit einem Gewinn von CHF 2'000.00 abschliessen. In den folgenden Jahren kann mit einem Gewinn von CHF 7'000.00 gerechnet werden. Am Layout wird nicht allzuviel verändert, es ist gut und der Konsument soll es wiedererkennen. Nur das Konzept hinterdrann ist neu. Somit hat man ein tolles Produkt das auf einem guten Bein steht.

Eingetragene Gastronomen können neu mit Logo erscheinen. Es gibt neu nur noch zwei verschiedene Grössen. Nur mit Adresse oder mit einem speziellen Hinweis. Das grosse kostet CHF 250.00 und das kleine CHF 100.00. Ziel ist es, das für alle zu schaffen, das wir wieder ein eigenständiges Produkt haben, das mit einem Anzeiger verschickt werden kann, aber auch aus dem Anzeiger genommen werden kann. Es kann aber auch individuell verstreut werden wie bis anhin.

Die Diskussion wird eröffnet:

Frau Ottilia Zimmermann: Bisher wurde für drei Jahre CHF 240.00 gezahlt, wieviel soll jetzt bezahlt werden? Es ist nun CHF 250.00 pro Jahr für eine Erscheinung. Man kann jedoch zwei Foto's einfügen und sein Inserat jedes Jahr wieder auf Aktualität anpassen.

Frau Vreni Aschwanden: Der Name Menü1 findet sie schlecht. Über den Name wurde diskutiert. Menü1 hat sich bereits eingependelt für den Leser. Gastroführer wird sicher auch auf dem Titelblatt vorkommen. Ein anderer Name kommt nicht in Frage.

Herr ???: Macht es überhaupt Sinn, ein solches Magazin noch herauszugeben oder soll es nur online sein? Ja für den Gast im Hotel, macht es ganz sicher Sinn das gedruckt zu haben. Daher ist es nach wie vor gefragt, dass die Zeitschrift gedruckt wird. Die Gäste nehmen das mit und lesen es. Es wird aber auch online geschalten. Und wichtig ist auch, dass die Gastronomen News bringen.

Tony Durrer: Jeder, der einen Gutschein bestellt, bekommt auch ein Gastroführer. Im letzten Jahr wurden über 20'000.00 Franken an Gutscheine versandt. Somit ist der Gastronom auch bei diesen Personen bekannt. So sieht der Gast, wo er den Gutschein einlösen kann.

Metin Ozer: Sponsoren und Gönner bezahlen ja, wie viele Seiten erhalten diese? Haben wir dann eine Zeitschrift nur mit Werbung? Sie erhalten ca. 5 Seiten von 40. Es soll klein gehalten werden, nicht dass es dann voller Werbung ist. Einzelne Gastronomen und Redaktion soll im Vordergrund stehen.

Urs Emmenegger findet es gut und kann es unterstützen.

Wenn keine Wortmeldungen mehr sind, kommen wir zur Abstimmung.

Wer ist für die neue Version? Sie wird mit absolutem Mehr angenommen.

Wir freuen uns, dass am Projekt weitergearbeitet werden kann und die neue Version nächstes Jahr präsentiert wird.

11. Neues Gastgewerbegesetz 01.01.19 (berichtet Frau Claudia Bättig)

Herzlichen Dank für die Zeit, die ihr eingeräumt habt.

Es wurde ein Vorstoss gegen das alte Gastgewerbegesetz von 1996 eingereicht. Es wurde eine ARGE gegründet mit den Gastronomen, dem Bauernverband und dem Kanton. In drei Sitzungen wurde darüber diskutiert und ein neuer Gesetzesentwurf erstellt und eingereicht. Die Vernehmlassungsfrist läuft noch bis zum 08. Juli 2018. Das Rad wurde nicht neu erfunden. Die Praxis hat sich bewährt, aber eine Änderung der Gesetzesregelung war nötig.

Am EFZ wird weiterhin festgehalten. Takeway und Imbissbuden wurde eine neue Regelung nötig. Dort ist ein Korrekturbedarf.

Die Regelungen die sich bewährt haben wurden verankert. Die Zuständigkeitsregelung wurde ebenfalls angepasst. Die Begriffe wurden präzisiert. Die Gelegenheitswirtschaft musste besser definiert werden.

Die Abgabehöhe wurde transperiert. Neu ist es eine einmalige Abgabe. Meistens lag es nicht am Gesetz, sondern am Vollzug.

Bei den Öffnungszeiten wurde eine Höchstgrenze eingefügt.

Jährliche Treffen mit den Verbänden sollen neu statt finden für einen regelmässigen Austausch.

Es sind nicht viele Änderungen, aber nötige. Somit haben wir weiterhin gute Rahmenbedingungen.

Es hat nun einen Mehrwert, da vieles präzisiert wurde.

Die Paragastronomen brauchen neu eine Fachausbildung.

Im August 2018 wenn alles rund läuft wird es beim Regierungsrat verabschiedet. Ziel ist es, dass es am 1.1.19 in Kraft tritt.

Vielen Dank für ihre Aufmerksamkeit, für Fragen ist sie jetzt offen oder während dem Apéro.

Sepp Durrer: Claudia Bättig hat das sehr gut erklärt. Es hat ihn schon immer gestört, dass der Landrat z.T. gar nicht wusste, was Auflagen sind. Es wurden neu klare Vorlagen gemacht, was die Gemeinde bewilligen darf und was nicht.

Die Abgaben wurden nicht höher. Pubs sollen neu fairer behandelt werden. Im neuen Gesetz haben wir nicht mehr so viel Verantwortung z.B. für Betrunkene. Weil an den Festen kümmert das niemanden, was die Besoffenen anstellen. Für das neue Gesetz soll Werbung gemacht werden, es ist wirklich gut.

12. Orientierung über die Stellenmeldepflicht (berichtet Herr Thomas Jodar)

Herr Jodar möchte kurz über die Änderungen berichtet und uns die Angst nehmen, es ändert sich nicht viel. Ab dem 1. Juli wird institutioniert, das heisst, ab dann müssen die Stellen zuerst über's RAV gemeldet werden.

Warum ist die Stellenmeldepflicht? Der Bundesrat hat entschieden, dass ab 8% Arbeitslosenrate pro Beruf eine Meldepflicht besteht. Ab dem 01.01.2020 müssen dann alle Berufe mit 5% Arbeitslosenrate gemeldet werden.

Wir haben jetzt also einen Probedurchlauf, und anschliessend müssen noch mehr Stellen gemeldet werden.

Secco hat eine Liste definiert, welche Berufe darunter fallen.

Was nicht gemeldet werden muss: Falls eine Stelle mit Personen vom RAV besetzt wird. Falls jemand bereits 6 Monate oder länger bei uns arbeitete und befördert wird, muss diese Stelle nicht ausgeschrieben werden.

Ebenfalls Lehrlinge nicht, oder wenn jemand nur bis 14 Tage gearbeitet hat. Direkte Familienmitglieder müssen auch nicht gemeldet werden.

Die Stellen müssen dem RAV Hergiswil gemeldet werden. Empfohlen wird das online zu machen.

www.arbeit.swiss heisst die Website. Dort kann die Stelle mit allen Eckdaten gemeldet werden. Es kann jedoch auch via Telefon oder Mail gemeldet werden.

Umso präziser die Stelle gemeldet wird, umso höher ist die Chance dass es einen Treffer gibt. Die Arbeitslosen werden auch dementsprechend erfasst.

Was ändert sich: Die Stelle muss gemeldet werden und innerhalb 24 Stunden erhalten wir eine Bestätigung vom RAV. Der Betrieb hat eine Sperrfrist von 5 Tagen die Stelle auszuschreiben. Das RAV stellt anschliessend innert 3 Tagen ein Dossier zu oder meldet sich, wenn sie keine geeignete Person haben. Nach den 5 Tagen kann die Stelle normal ausgeschrieben werden. Den Beworbenen kann grundlos abgesagt werden.

Wichtig ist noch zu sagen, dass sich der Kanton Nidwalden beim Secco eingesetzt hat, dass es bei den Berufen nicht eine Einheit gibt, sondern dass die Berufe differenziert werden und es nicht einfach eine Branche gibt.

Am 7. Jund und 13. Juni findet eine öffentliche Veranstaltung statt. Bis dann sollten alle Details geklärt sein.

Sepp Durrer: Secco hat eine Liste herausgegeben, dass die bis zu 24 jährigen nur noch Teilzeit arbeiten möchten. Und das sind doch genau diejenigen, die wir gerne anstellen möchten. Man soll mal bei den Schulen nachfragen, warum nur noch „Halbschlaue“ von der Schule kommen. Warum muss jetzt wieder der Betrieb mit diesen Sperrfristen darunter leiden.

Thomas Jodar: Das ist ein phänomän, dass die Jungen nur noch kurzfristig arbeiten, auch international.

Was passiert, wenn das einer nicht einhält: Es sind Sanktionen vorgesehen, ist aber noch nicht genau ausgereift wer das überwacht.

13. Kurze Orientierung Aktuell von GastroConsult (berichtet Herr Peter Kneubühl)

Die Mindestlöhne wurden per 01. April 2018 erhöht. Denkt daran, dass Vertragsänderungen vorgenommen werden müssen und allenfalls die Löhne angepasst werden. Ebenfalls sind die Zeiterfassungen auch immer ein Thema. Schaut darauf, dass dies immer sauber geführt und unterschrieben wird falls eine L-GAV Kontrolle kommt.

Die MWST Änderungen ist von gestern. Es ist hoffentlich allen bekannt, dass von 8% auf 7.7% und 3.8% auf 3.7% geändert wurde. Der Satz von 2.5% bleibt gleich. Der Saldosteuersatz wurde ebenfalls angepasst. Die Verträge sollen ebenfalls kontrolliert werden, ob das mit dem neuen MWST-Satz ausgestellt sind.

Macht euch Gedanken über eure 2. Säulen und 3. Säulen. Wer erhält das Geld, wenn wir einmal nicht mehr da sind? Lest das Reglement durch und schaut an, wem das vererbt wird. Trefft Vorkehrungen!

Was passiert wenn ich nicht mehr handlungsfähig bin? Es gibt einen Vorsorgeauftrag der gemacht werden kann. Dort will man, das man selber bestimmen kann und nicht bevormundet wird. Patientenverfügung und Erbrecht soll einmal in Angriff genommen werden.

14. Beschlussfassung über Anträge

Es sind keine Anträge auf dem Sekretariat eingegangen.

15. Mutationen und Ehrungen

Beatrice Künzle erläutert folgende Mutationen per 30.04.2018:

Aktuell sind zum heutigen Zeitpunkt 99 Mitglieder, wovon vier Austritten vier Neueintritte gegenüberstehen. Bei zwei Betrieben fand ein Pächterwechsel statt.

Neueintritte:

Acasa Suites, Stansstad

Restaurant la cucina da Susi, Emmetten

Hotel & Restaurant Burestadl, ehemals Posillion Buochs

Orson Wine Bar und Cigar Lounge Vinothek, Stansstad

Austritte:

Bürgermeister, Stans

Fischmatt, Buochs

Hotel Restaurant Ochsen

Bus stop Cafe & Bar

Pächterwechsel:

Mathisli, Kehrsiten

Sommerbar, Hergiswil

Seit der letzten GV mussten wir leider auch von einigen Gastronomen Abschied nehmen. In Gedenken an die Verstorbenen wird eine Schweigeminute gehalten.

16. Verschiedenes

Moritz Rogger, Zentralvorstand GastroSuisse (Präsentation)

Er bedankt sich für die freundliche Einladung und überbringt freundliche Grüsse von GastroSuisse. Ihm ist es ein Anliegen, von uns zu wissen was uns bewegt und wo der Schuh drückt. Ebenfalls wird er die Gelegenheit nutzen um ein paar Mitteilungen zu machen. Er beginnt mit einer kurzen Lagebeurteilung. Wetter, Wirtschaft und Währung haben dazu beigetragen, dass sich unsere Branche in einer zuträglichen Art und Weise entwickelt. Zur positiven Stimmung hat auch die Freude über die Einreichung der „Fair-Preis-Initiative“ beigetragen. Vielen Dank für die tatkräftige Mithilfe der Unterschriftensammlung.

Neue Herausforderungen drängen sich auf. Allen voran die Umsetzung der Masseneinwanderungsinitiative. Sie beschäftigt uns stark. Mit der Einführung der Meldepflicht sind die RAV's gefordert. Es kann nicht sein, dass die Berufe undifferenziert in einen Topf geworfen werden. Wer einen Chef de Partie sucht, benötigt keinen Casserolier. Die Verwaltung und die Ämter müssen nachbessern, damit der Arbeitslosenvorrang nicht zur teuren Alibiübung wird.

Für grosses Unverständnis hat 2017 das Thema der gesetzlichen Mindestlöhne gesorgt, wie sie verschiedene Kantone beschlossen resp. Vorbereitet worden sind. Sie stellen den GAV in Frage und schwächen diesen unnötig. Besonders störend ist, dass die GAVs nun eigentlich durch kantonale Regelungen ausgehebelt werden könnten.

Ein weiteres Thema ist die Stärkung der Beschaffungsfreiheit, die Umsetzung der Fair-Preis-Initiative. Das Parlament hätte noch die Möglichkeit etwas zu bewegen, was nicht nur den Schweizer Unternehmen sondern auch den Konsumenten zugute kommen würde und die Wertschöpfung der Schweiz erhöhte. Die FPI erhöht den Druck nun. Dank dieser Initiative wird es wohl das Stimmvolk richten falls die Politik nicht will.

Eine zentrale Frage bleibt, wie wir unsere Kostenstruktur entlasten und wettbewerbsfähig bleiben. Eine Chance steckt für den einen oder anderen im möglichst effizienten Umgang mit Food Waste. Sie haben mit Ihrem Betrieb

die Möglichkeit, ein individuelles Coaching mit dem Verein „United Against Waste“ durchzuführen, welches massgeschneiderte Lösungen direkt in den Arbeitsalltag integriert. Melden Sie sich bei Interesse direkt bei GastroSuisse, Gruppe Wirtschaftspolitik.

Ein wichtige Pfeiler der Verbandsarbeit ist die Berufsbildung. Auch im Gastgewerbe sind Nachwuchsleute gesucht. Es muss uns gelingen, bei den Jungen vermehrt die Begeisterung für unsere Branche zu wecken. Was unserem Beruf sehr entgegenkommt ist der aktuell starke Trend zu typisch regionalen Produkten. Dafür wurde der neue Event HOCHGENUSS lanciert. Ebenfalls unterstützen wir die Genusswoche.

GastroSuisse ist gut aufgestellt. Wir verfügen über eine gesunde finanzielle Basis und über eine solide Bilanz. Die revidierten Verbandsstatuten und angepassten Reglemente bilden eine gute Grundlagen für eine erfolgreiche Weiterentwicklung – im Interesse unserer Branche und zum Vorteil unserer Mitglieder.

Moritz Roger bedankt sich für unseren tagtäglichen Einsatz für das Gastgewerbe, für unsere Treue gegenüber GastroSuisse und für unser Vertrauen.

Verabschiedung Wirteseelsorger Fredi Nietlispach

Fredi Nietlispach verabschiedet sich als Wirteseelsorger. Herzlichen Dank für seine geleisteten Dienste. Neuer Wirteseelsorger wird Arthur Salcher aus Stansstad.

Wortmeldung Herr Erwin Ziegler

Nathalie Hoffmann hat das Schiff vor einem Jahr übernommen. Es hat ihn gefreut, dass er immer wieder positive Sachen gehört hat über das Jahr. Es freut ihn ebenfalls, dass Mama Andrea Amstutz noch weiter macht. Er wünscht allen Vorstandsmitglieder alles gute und das sie so weiter machen.

Zum anschliessenden Apéro und Nachtessen sind alle herzlich eingeladen.
Das Menü¹ und der Gastroführer werden anschliessend verteilt.

Präsidentin

Protokoll

Nathalie Hoffmann

Karin Kenel