

Jahresbericht 2003 des Präsidenten



Der Vorstand

Präsident	Martin Würsch
Vizepräsident	Daniel Weber
Vorstandsmitglied	Thomas Loew
Vorstandsmitglied	David J. Lienert
Vorstandsmitglied	Marco Fornara
Vorstandsmitglied	Zdenek Madera
Vorstandsmitglied	Kurt Filter
Geschäftsführerin	Dorothee Stich

Ressort

Strategische Leitung
BBT-Ausbildung
Care Catering
Schulungen und BBT-Ausbildung
Caterer-Vertreter
Vertreter Seniorenresidenzen und Heime
Fachtagungen/Vertreter Gönnermitglieder
Geschäftsstelle

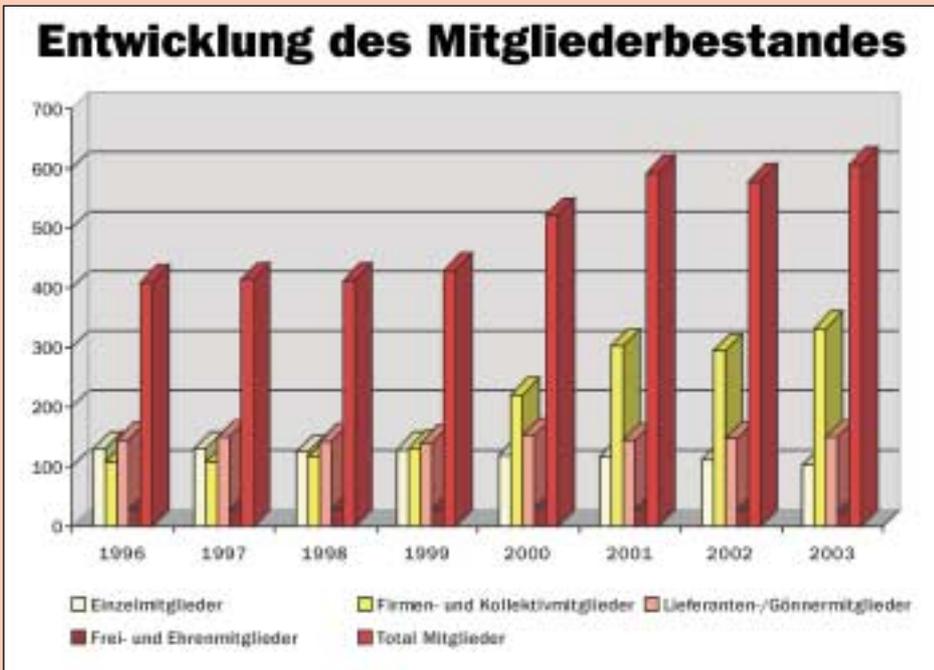
Vorstandssitzungen

- 17./18. Januar 2003 Klausurtagung
- 01. April 2003 Vorstandssitzung
- 21. August 2003 Vorstandssitzung
- 21. Oktober 2003 Vorstandssitzung

Zusätzlich wurden im Berichtsjahr individuell von den Vorstandsmitgliedern weitere Sitzungen zu den einzelnen Ressorts oder zur Organisation von Anlässen, Fachtagungen, Aus- und Weiterbildung abgehalten. Hierfür möchte ich mich ganz speziell bedanken.

Mitgliederentwicklung

Trotz der wirtschaftlich angespannten Lage konnten im Berichtsjahr die Mitgliedschaften um insgesamt 35 erhöht werden. Bei den Einzelmitgliedern müssen wir zwar einen Rückgang von acht Mitgliedschaften verzeichnen, jedoch konnten wir insbesondere im Care-Bereich durch diverse Aktionen neue Firmenmitglieder gewinnen und ebenfalls drei Zulieferer von den Vorteilen einer SVG-Lieferanten-/Gönnermitgliedschaft überzeugen. Erstmals in der Verbandsgeschichte



konnte die Sechshunderter-Marke der Mitgliedschaften überschritten werden. Mit grossem Engagement wurde auch das Mitgliederverzeichnis 2004 im Geschäftsjahr vorbereitet. Es wird auch in Zukunft als interessantes Nachschlagewerk dienen und soll, als Branchenverzeichnis und Informationsplattform, mehr als nur ein «Adressbüchlein» sein. Eine Ergänzung mit den Homepage-Adressen für Lieferanten-/Gönnermitglieder wird die Attraktivität sicherlich noch steigern.

Generalversammlung

Die 41. GV 2003 am 10. Mai im Spital Zofingen stand ganz im Zeichen der Spital- und Heimgastronomie. Nebst der einstimmigen Wahl von Marco Fornara und Zdenek Madera als Vorstandsmitglieder sowie Beatrice Wattering als Ersatzrevisorin wurde der gesamte Vorstand für eine weitere Amtsperiode von drei Jahren bestätigt. Auch wurden alle Anträge genehmigt und einer Erhöhung der Mitgliederbeiträge zugestimmt. Das Verbandsgeschehen wurde mit Interesse zur Kenntnis genommen. Grosse Beachtung fand auch das Referat von Herrn Dr. Hansueli Möhle, Direk-

tor von «Curaviva – Verband Heime und Institutionen Schweiz» zum Thema «Heimleitungen zwischen Ethik und Markt».

Fachtagungen

Auch 2003 konnten in Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten-/Gönnermitgliedern diverse Fachtagungen zu interessanten Themen organisiert werden. Im Berichtsjahr konnten wir mit folgenden Lieferanten-/Gönnermitgliedern Fachtagungen durchführen:

Ellema AG «Cook & Chill, aber richtig – Transporte intern und extern»

JohnsonDiversey «Hygiene und Arbeitssicherheit im Bereich Küche»

Marinello + Co. «Besuch des Zürcher Engrosmarkts»

BBT-Ausbildungen

Im Berichtsjahr wurde der zwölfte Vorbereitungskurs auf die höhere Fachprüfung als Betriebsleiter der Gemeinschaftsgastronomie mit 22 Teilnehmenden abgeschlossen. An der anschliessenden Prüfung vom 24. bis 28. Februar 2003 nahmen 20 Kandidatinnen und

Kandidaten teil. Der Notendurchschnitt lag bei 4.,6. An der Diplomfeier vom 16. Mai 2003 konnten wir 18 neuen BetriebsleiterInnen im Sorell Hotel Zürichberg das Diplom überreichen. An dieser Stelle gratulieren wir allen Diplomandinnen und Diplomanden nochmals zu den guten Leistungen. Ferner wurde bis im September 2003 die Wegleitung zum Prüfungsreglement für die Betriebsleiterausbildung überarbeitet. Das 1998 neu erstellte Dokument musste auf Grund von Erfahrungen aus den letzten drei Prüfungen sowie neuen Anforderungen an die Ausbildung erneut angepasst werden. Die kommenden Lehrgänge und Prüfungen können sich nun an aktuellen Zielen und Vorgaben orientieren.

Ein erfreuliches Ereignis war die Aufnahme der ZFV-Unternehmungen in die Trägerschaft für die Betriebsleiterausbildung. Der Antrag der ZFV-Unternehmungen wurde an der Trägerschaftssitzung vom 05.06.03 behandelt und von allen Trägern begrüsst und gutgeheissen. Mit den ZFV-Unternehmungen hat die Ausbildung eine weitere Stütze innerhalb der Gemeinschaftsgastronomie erhalten.

Zudem mussten wir uns im Berichtsjahr von unserem langjährigen Geschäftsführer, Herrn Siegfried P. Stich, verabschieden. Er war wesentlich an der Neugestaltung der neuen Ausbildung beteiligt und hat uns während der letzten Jahre viele gute Dienste geleistet. An dieser Stelle sei ihm nochmals für seine kompetente und angenehme Zusammenarbeit gedankt. Die Geschäftsleitung für die Trägerschaft konnte seiner Tochter, Frau Dorothee Stich, übertragen werden. Dorothee Stich ist bereits für die Geschäftsführung des SVG zuständig und kann so die Interessen von Ausbildung und Verband gemeinsam wahrnehmen. Frau Stich wünschen wir für die erweiterte Aufgabe im Verband alles Gute.

Im Herbst konnte der langjährige Präsident der Trägerschaft und der Prüfungskommission, Herr Daniel Weber, seine Aufgaben an das SVG-Vorstandsmitglied David Lienert übergeben. Herr Weber war während zehn

Jahren für die BBT-Ausbildung beim SVG zuständig. Er hat während dieser Zeit sechs Ausbildungslehrgänge und Prüfungen organisiert und begleitet. Während dieser Zeit wurde auch die neue Trägerschaft mit SV-Service, Compass Group, CURAVIVA, Hotel & Gastro Union und unserem Verband zusammengestellt sowie das neue Prüfungsreglement inkl. Wegleitung erstellt.

Die Prüfung als Koch/Köchin für Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie absolvierten im vergangenen Jahr 34 Kandidatinnen und Kandidaten aus der Deutschschweiz und 14 aus der Suisse romande. In der Deutschschweiz konnte man anschliessend 28 und in der Suisse romande elf Diplomandinnen und Diplomanden den Fachausweis überreichen. Im Berichtsjahr startete lediglich in der Deutschschweiz ein Kurs mit 23 Teilnehmenden. In der Suisse romande wird nur jedes zweite Jahr ein Kurs durchgeführt.

Kurse/Schulungen

Für alle Stufen in der Gemeinschaftsgastronomie konnten interessante Weiterbildungen angeboten werden. So fanden im Berichtsjahr 2003 folgende Kurse statt:

Der Kurs **«Blindekuh – Gastfreundschaft mit allen Sinnen»** lehrte Feinheiten im Umgang mit sehbehinderten Gästen und führte zum Mittagessen ins Restaurant «blindekuh». Der **«Kurs für angehende Führungskräfte»** fand ebensolches Interesse wie der Kurs **«Kreative Desserts in der Gemeinschaftsgastronomie»**. Der Kurs **«Interne Mitarbeiterschulungen»** gehört ebenso zu den «traditionsreichen Rennern» im SVG-Jahresprogramm wie das Motivationstraining **«Lachen Sie sich wieder Gäste an»** für Frontmitarbeitende in der Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie. Essentielles für die **«Gastronomie im Pflegebereich»** wurde natürlich auch 2003 wieder vermittelt. Erfreulich auch das grosse

Interesse am 2003 erstmals durchgeführten Kurs **«Kreativ und effizient schreiben – erfolgreich korrespondieren»**.

SVG-Symposium

Gleich zweimal konnte der SVG mit je ca. 100 Teilnehmenden zu einem Branchen-Symposium einladen.

Speziell für den Care-Bereich wurde das SVG-Spital-/Heimsymposium geschaffen. In seiner ersten Austragung im Jahr 2003 zum Thema «Mangelernährung» – mit grosser Resonanz. Die äusserst gelungene Organisation oblag Thomas Loew, welcher das neu geschaffene Ressort Care Catering betreut.

Auch das traditionelle SVG-Symposium wurde im Berichtsjahr – ebenfalls mit gros-

sem Erfolg – am Rande der Igeho zum Thema «Spital- Heim- und Gemeinschaftsgastronomie – Quo vadis» durchgeführt.

Betriebsumfragen

Im Berichtsjahr wurde wiederum eine Umfrage für unsere Mitglieder durchgeführt. – Der Care-Markt in der Schweiz befindet sich in einer Phase extremen Wandels. Internes Qualitätsmanagement gewinnt damit an Bedeutung. Der SVG analysierte mit der Umfrage die Gesamtsituation und den Stellenwert der Verpflegung in Spitälern und Heimen, um für die Zukunft der Branche ein geeignetes Weiterbildungsangebot sowie eine angepasste Imagepflege zu bieten.

Die Resultate der SVG-Umfragen finden Sie auf www.svg.ch.



Igeho

Im Zentrum des Auftritts an der Igeho standen im Berichtsjahr die Ausbildung und die Karrieremöglichkeiten in der Branche. Unter diesem Motto konnten viele interessante und neue Kontakte initiiert werden. Aber auch viele SVG-Mitglieder konnten sich vor Ort ein Bild über die Arbeit des Verbandes machen. Bereits zur Igeho konnte das SVG-Jahresprogramm 2004 mit allen Kursen und Veranstaltungen für das kommende Geschäftsjahr präsentiert werden, und zahlreiche Messebesucher liessen sich bereits für die diversen Weiterbildungsmöglichkeiten begeistern. Im Namen des SVG – eines der Gründermittglieder der Igeho – durfte ich anlässlich des 20. Igeho-Jubiläums aus den Händen von Robert A. Jeker (VR-Präsident der Messe Schweiz) eine Urkunde als Dank für unsere 20. Messeteilnahme entgegennehmen.

Stiftung zur Förderung der Ausbildung in der Gemeinschaftsgastronomie

Im Dezember fand eine Stiftungsratssitzung statt, an welcher der SVG diverse Aufträge entgegengenommen hat. Mehr darüber im Tätigkeitsbericht der Stiftung (ebenfalls in dieser Ausgabe).

Aus der Geschäftsstelle

Das Jahr 2003 war auch für die Geschäftsstelle ein ausserordentliches Jahr. Nebst der Organisation und Durchführung von mehr als 20 eigenen Veranstaltungen wurde die Mitgliederwerbung bei den Spitalern und Heimen intensiv – und erfolgreich – fortgesetzt. Im Sommer erfolgte zudem die Übergabe des Sekretariates der «Trägerschaft für die höhere Fachprüfung Betriebsleiterinnen/Betriebsleiter der Gemeinschaftsgastronomie» an die SVG-Geschäftsstelle.

2003 war ein Igeho-Jahr – und mit der Planung des SVG-Auftrittes an der Igeho auch für

die Geschäftsstelle ein spezielles Jahr. Da als Schwerpunktthema für den Auftritt die Schulungs- und Weiterbildungsangebote des SVG gewählt wurden, hiess dies für die Geschäftsstelle natürlich auch, dass nebst dem Igeho-Auftritt auch das SVG-Veranstaltungsprogramm für 2004 bereits bis zum Herbst 2003 organisiert sein und gedruckt vorliegen musste. Über 25 attraktive und vielseitige Angebote für das Jahr 2004 konnten rechtzeitig zur Igeho präsentiert werden.

Ein weiterer – nicht eingeplanter – Schwerpunkt der Tätigkeiten der Geschäftsstelle war 2003 die Suche nach einem neuen SVG-Verbandsorgan. Nachdem im Sommer überraschend das Einstellen des langjährigen Fachorgans «gv::swiss» auf Ende 2003 bekannt wurde, galt es für die Geschäftsführerin Dorothee Stich, so schnell wie möglich mit potentiellen Nachfolgern nach machbaren und für den SVG optimalen Lösungen zu suchen. Nach verschiedensten Gesprächen und Verhandlungen sprach sich der SVG-Vorstand aufgrund der vorliegenden Offerten einstimmig für das Fachmagazin «Salz&Technik» als neues Verbandsorgan aus. Die Geschäftsstelle arbeitete die entsprechenden Verträge aus, welche Ende Oktober unterzeichnet werden konnten.

Die Geschäftsstelle hat den Verband sicher, effizient und mit Engagement durch ein sehr bewegtes und mit «Sonderaufgaben» reich gefülltes Verbandsjahr geführt. Dafür gebührt der Geschäftsführerin Dorothee Stich wie auch ihrer Mitarbeiterin Bianca Braun ein grosses Dankeschön und Anerkennung!

gv::swiss

Unser Verbandsorgan konnte auch 2003 wiederum über viele Neuigkeiten zum Verbandsgeschehen berichten. Die vier bis fünf Verbands-Seiten pro Ausgabe im gv::swiss wurden sehr professionell von Dorothee Stich betreut. Natürlich wurde dabei auch die

Kontaktpflege mit anderen branchenspezifischen Redaktionen nicht vernachlässigt.

Die Herausgabe des gv::swiss durch den Verlag SHV wurde per 31.12.2003 eingestellt. Zum letzten Mal ist das branchenspezifische Magazin gv::swiss im Dezember 2003 also an alle SVG-Mitglieder verschickt worden. Ich möchte an dieser Stelle für die grosse Arbeit zur Imagepflege der Branche, die redaktionelle Arbeit rund um die Branche der Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie und für die gute Zusammenarbeit danken – im Speziellen auch Frau Gudrun Schlenczek. Mit Salz&Technik als unser neues Verbandsorgan bedienen wir Sie seit dem 1.1.2004 mit News aus Branche und Verband.

Ausblick

Auch das kommende Jahr wird uns wieder einige neue Herausforderungen bringen. So ist der Mitgliederzuwachs aus dem Care-Bereich ein Ansporn, unsere Arbeit immer wieder zu überprüfen und den Verbandsnutzen auch in diesem Segment noch mehr zu kommunizieren und auszubauen.

Schlusswort

Es ist mir ein Bedürfnis, dem ganzen Vorstand zu danken, der im Nebenamt mit grossem Engagement und viel Energie die Weiterentwicklung unseres Verbandes ermöglicht. Ihnen, liebe SVG-Mitglieder, danke ich für Ihre Treue zum Verband. Die Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie braucht Sie, Ihr Engagement, Ihre Ideen und Ihre Taten für das Image dieser Branche.

Herzlichen Dank.

Ihr Martin Würsch
Präsident SVG