

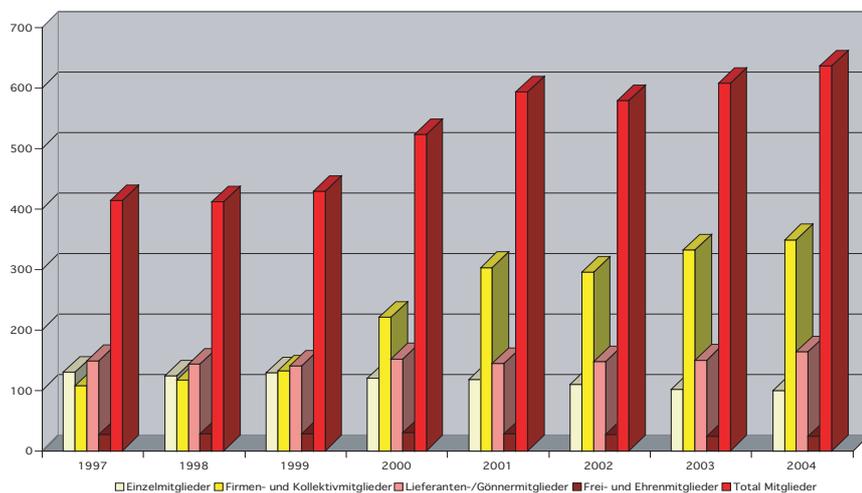
Jahresbericht 2004 des Präsidenten



Präsident	Martin Würsch	Strategische Leitung
Vizepräsident	Daniel Weber	Umfragen
Vorstandsmitglied	Thomas Loew	Care Catering
Vorstandsmitglied	David J. Lienert	BBT-Ausbildung
Vorstandsmitglied	Marco Fornara	Caterer-Vertreter
Vorstandsmitglied	Zdenek Madera	Vertreter Seniorenresidenzen und Heime
Vorstandsmitglied	Kurt Filter	Fachtagungen/Vertreter Gönnermitglieder
Geschäftsführerin	Dorothee Stich	Geschäftsstelle
Vorstandssitzungen		
16./17. Januar 2004:	Klausurtagung	
25. Mai 2004:	Vorstandssitzung	
27. Oktober 2004:	Vorstandssitzung	

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

Mitgliederentwicklung



Trotz der wirtschaftlich weiterhin angespannten Lage wuchs die Zahl der SVG-Mitglieder im Berichtsjahr um fast 5 Prozent. Besonders erfreulich in diesem Zusammenhang ist der weiterhin anhaltende Mitgliederzuwachs aus dem Spital-/Heimbereich. Auch die zahlreichen neuen Lieferanten-/Gönnermitglieder bestätigen, dass der SVG sich weiterhin auf dem richtigen Weg befindet.

Generalversammlung

Die 42. Generalversammlung vom 8. Mai 2005, die wir als Gast der ZFV-Unternehmungen im Sorell Hotel Zürichberg durchführen durften, erwies sich einmal mehr als gut besuchter Anlass, der insbesondere auch zur Kontaktpflege genutzt wurde. Nebst der einstimmigen Wahl von Heinz Hauck zum Ersatzrevisor wurde der Stiftungsrat – in seiner neuen Besetzung – in globo gewählt,

resp. bestätigt. Auch alle weiteren Anträge wurden genehmigt und das Verbandsgeschehen mit Interesse zur Kenntnis genommen.

Fachtagungen

Die SVG-Fachtagungen sind Ideen- und Informationspool, Erfahrungsplattform und Branchenpflege zugleich. Die Teilnahme an diesen meist halbtägigen Weiterbildungsveranstaltungen bleibt auch in Zukunft kostenlos. – Im Berichtsjahr konnten wir mit folgenden Lieferanten-/Gönnermitgliedern anlässlich von Fachtagungen Ideen und Fachwissen zu aktuellen Themen weitergeben: **Rational Schweiz AG** «Intelligente Garprozesse», **Electrolux Professional AG** «Garen mit moderner Drucktechnik».

Für die professionelle Organisation und die grosszügige Gastfreundschaft bedanken wir uns im Namen unserer Mitglieder recht herzlich!

Aus verschiedenen Gründen konnten im Berichtsjahr die folgenden Fachtagungen bedauerlicherweise nicht durchgeführt werden: Florin AG «Von der Saat zum Konsumenten», Bischofszell Nahrungsmittel AG «Don't dream – just steam».

BBT-Ausbildungen

Im Frühjahr 2004 fiel im World Wide Business Centre Balsberg (Kloten) der Startschuss zum 13. Vorbereitungslehrgang zum/zur «eidg. dipl. BetriebsleiterIn». 18 Teilnehmende haben diese grosse Herausforderung angenommen und werden im April 2005 zur BBT-Prüfung antreten.

In der Vergangenheit wurde oft die Beobachtung gemacht, dass der unterschiedliche Wissensstand der Teilnehmenden insbesondere im Fach «Finanzen» Schwierigkeiten bereitet. Erstmals war daher der Besuch eines dreitägigen Vorkurses «Finanzen» vor Kursbeginn Bedingung für die Aufnahme in den Lehrgang, wobei StudentInnen mit entsprechender Vorbildung von dieser Regelung ausgenommen werden können. Dies hat sich für alle Beteiligten als Gewinn herausgestellt.

Der langjährige Lehrgangsleiter Jürg Luginbühl war wiederum verantwortlich für die Detailplanung des Lehrgangs sowie die Verpflichtung der ReferentInnen. Professionelle Organisation und umfassende Unterrichtsunterlagen ermöglichen den Teilnehmenden eine optimale Prüfungsvorbereitung. Für die Prüfungsplanung und die ordnungsgemässe Durchführung zeichnet David J. Lienert als Präsident der Prüfungskommission verantwortlich.

Die Prüfung als Köchin/Koch der Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie

wurde im Jahr 2004 von 24 KandidatInnen aus der Deutschschweiz absolviert, wonach 21 DiplomandInnen der eidg. Fachausweis überreicht werden konnte. In der Suisse Romande finden Lehrgang und Prüfung im Zweijahres-Rhythmus statt, weshalb hier im Berichtsjahr kein Kurs abgeschlossen wurde. Im Berichtsjahr startete in der Deutschschweiz ein Lehrgang mit 24 StudentInnen, in der Romandie wurde ein Kurs mit 13 Teilnehmenden durchgeführt. Der SVG ist durch das langjährige Mitglied René Hofmann in der Prüfungskommission vertreten.

Kurse/Schulungen

Für alle Hierarchiestufen und Bereiche der Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie konnten auch im Berichtsjahr interessante Weiterbildungen angeboten werden. Das Seminar «Fingerfood – der bestecklose Workshop» fand dabei besonders grosse Beachtung. Finanziert wurde das Projekt durch die Stiftung zur Förderung der Ausbildung in der Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie, umgesetzt und geleitet wurde das Seminar durch unser Mitglied Daniel Keiser. Das Weiterbildungsangebot wurde im Berichtsjahr zwei Mal durchgeführt und aufgrund grosser Nachfrage im Jahr 2005 noch einmal angeboten.

Das 2. SVG-Spital-/Heimsymposium stand der ersten Austragung von 2003 in nichts nach – weder in Sachen Qualität noch Besucherzahl. Thomas Loew, der für die beiden ersten Durchführungen verantwortlich zeichnete, plant bereits das 3. SVG-Spital-/Heimsymposium von 2005.

Als ein weiteres Highlight im Jahresprogramm 2004 darf sicherlich das von der Geschäftsstelle organisierte SVG-Symposium zum Thema «Bio in der Gemeinschaftsgastronomie – unsere Zukunft oder unser Ruin» gewertet werden. Durch die guten Kontakte der Geschäftsführerin Dorothee Stich zur Bio-Branche konnte ein hochkarätiges Referententeam und ein spannendes Rahmenprogramm zusammengestellt werden. Die zahlreichen Teilnehmenden erhielten ein unkonventionelles «Bio-Menu» serviert, das wertvolle Informationen und Inputs lieferte – auf sehr genussvolle und erlebnisreiche Art und Weise.

Betriebsumfragen

Im Berichtsjahr wurde wiederum eine Umfrage zum Thema «Kostendeckungsgrad in der Mitarbeiterverpflegung» lanciert. Leider erwies sich der Rücklauf als zu klein, um repräsentative, brauchbare Aussagen und Zahlen zu erhalten. Daher wurde auf eine Auswertung verzichtet. Die Auswertungen von «älteren» SVG-Umfragen finden Sie übrigens wie üblich auf www.svg.ch.

Stiftung zur Förderung der Ausbildung in der Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie

Im Dezember 2004 fand eine Stiftungsratssitzung statt, an welcher der Stiftungsrat einen Förderpreis ins Leben gerufen hat. Der Förderpreis soll auf die Branche der Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie bezogene Diplomarbeiten von StudentInnen ausgewählter Lehranstalten auszeichnen. Der Preis soll im Jahr 2006 erstmals verliehen werden. – Im Weiteren hat die Stiftung auch 2004 einzelne SVG-Weiterbildungen im Rahmen der Defizitgarantie unterstützt.

Aus der Geschäftsstelle

Das erste Verbandsjahr mit dem neuen Verbandsorgan «Salz&Technik» darf als Erfolg gewertet werden. Der Geschäftsstelle stand für die Verbandsmitteilungen mehr Fläche zur Verfügung, und gleichzeitig mehrte sich – aufgrund des erweiterten Leserkreises – das Interesse am SVG und seinen Aus- und Weiterbildungsangeboten. Die gute redaktionelle Arbeit in Zusammenhang mit dem Verbandsorgan möchte ich der Geschäftsstelle ganz speziell verdanken.

Nachdem die komplette Erneuerung des Internet-Auftritts aus finanziellen Gründen vorerst zurückgestellt wurde, hat sich die Geschäftsstelle intensiv um die Optimierung der bestehenden Homepage gekümmert. Nebst sämtlichen Unterlagen und Ausschreibungen zu allen Veranstaltungen stehen neu auch sämtliche SVG-Drucksachen wie das Verbandsportrait, die Statuten sowie sämtliche Unterlagen zum Vorbereitungslehrgang für die höhere Fachprüfung Betriebsleiterinnen/Betriebsleiter und die entsprechende höhere Fachprüfung zum Download bereit. Höchste Zeit also, www.svg.ch mal wieder einen Besuch abzustatten!

Mit über 20 durchgeführten Veranstaltungen war auch 2004 ein überaus aktives Verbandsjahr. Parallel zur Betreuung der laufenden Veranstaltungen hat sich die Geschäftsstelle bereits intensiv mit der Planung und Organisation der Veranstaltungen 2005 beschäftigt. Bereits Anfang Dezember konnte allen Mitgliedern das attraktive Jahresprogramm 2005 zugestellt werden.

Eine gut und selbständig funktionierende Geschäftsstelle ist das Herzstück eines Verbandes. Der SVG hat das Glück, eine solche Geschäftsstelle zu haben. Und dass Dorothee Stich und ihre Mitarbeiterinnen diese Aufgabe auch noch mit viel Herzlichkeit ausführen, das verdient ein spezielles Dankeschön!

Ausblick

Dass wir als Branchenverband seit Jahren ein kontinuierliches Mitgliederwachstum ausweisen dürfen, stimmt mich optimistisch und zeigt mir auch, dass die Arbeit, die im Verband geleistet wird, auch wahrgenommen wird.

Ich bin überzeugt, dass unsere Branche durch Ihr Engagement, Ihre Ideen und Ihre Taten auch noch in Zukunft ein grosses Wachstums- und Weiterentwicklungspotenzial hat. Die Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie – und damit auch der SVG als Branchenverband – hat noch viel zu tun, um dem Image der Branche zukünftig auch in der breiten Öffentlichkeit gerecht zu werden. Ihnen, liebe SVG-Mitglieder, danke ich deshalb für Ihre Treue zum SVG.

Es ist mir auch ein Bedürfnis, unserer Geschäftsführerin Dorothee Stich sowie den Mitarbeiterinnen der Geschäftsstelle und dem gesamten Vorstand zu danken. Nur dank ihrem grossen Engagement ist diese positive Entwicklung unseres Verbandes überhaupt möglich.

Herzlichen Dank.

Ihr Martin Würsch



Präsident SVG