

SVG Jahresbericht des Präsidenten 2005



Präsident
Vizepräsident
Vorstandsmitglied
Vorstandsmitglied
Vorstandsmitglied
Vorstandsmitglied
Geschäftsführerin

Der Vorstand
Martin Würsch
Thomas Loew
Jürg Geissbühler
David J. Lienert
Marco Fornara
Zdenek Madera
Daniel Rüttimann
Dorothee Stich

Ressort
Strategische Leitung
Care Catering
Vertreter Firmenmitglieder
BBT Ausbildungen/Vertreter Personalrestaurants
Caterer-Vertreter/Umfragen
Vertreter Seniorenresidenzen und Heime
Fachtagungen/Vertreter Gönnermitglieder
SVG Geschäftsstelle

Vorstandssitzungen

- 21./22. Januar 2005 Klausurtagung
- 11. Mai 2005 Vorstandssitzung
- 17. August 2005 Vorstandssitzung
- 09. Dezember 2005 Jahresschlussitzung mit Nachtessen

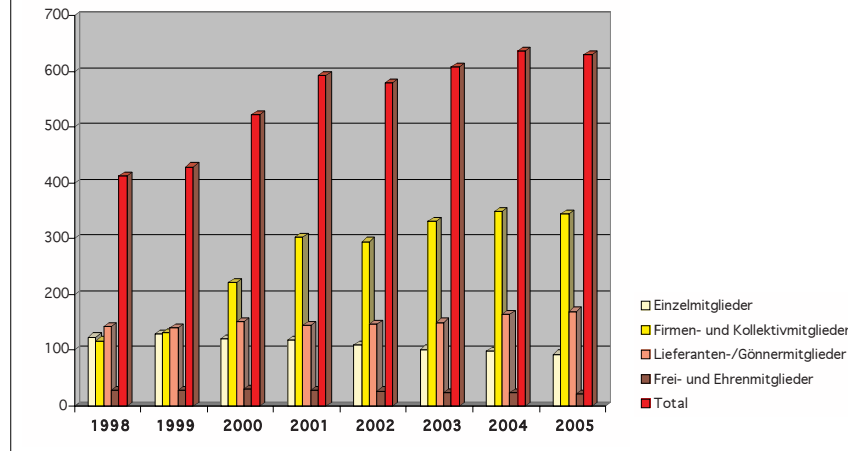
Zusätzlich wurden im Berichtsjahr individuell von den Vorstandsmitgliedern weitere Sitzungen zu Themen und Aufgaben der einzelnen Ressorts oder zur Organisation von Anlässen, Fachtagungen, Aus- und Weiterbildung abgehalten. Hierfür möchte ich mich ganz herzlich bedanken.

Mitgliederentwicklung

Trotz 43 Neumitgliedern wurde das gesteckte Ziel nicht erreicht, denn es konnten keine neuen Spitäler/Heime dazu gewonnen werden. Dies trotz den intensiven Bemühungen, gerade für diese Betriebe das Angebot zu erweitern. Ein starker Rückgang

bei den Kollektivmitgliedern – vorwiegend auf Grund von «Rochaden» und Betriebszusammenlegungen – führte per Ende Jahr insgesamt zu einem leichten Rückgang (0,9%) der Gesamtmitgliederzahl gegenüber Ende 2004.

Entwicklung Mitgliederbestand des SVG (1998 - 2005)



Generalversammlung

Die neue Terminierung der GV (Freitag-nachmittag statt Samstag) und das Zusammenlegen der Veranstaltung mit dem SVG Branchen-Event hat Wirkung gezeigt. An der 43. GV 2005 vom 29. April war der SVG zu Gast bei David Lienert im Restaurant Scale's (Mettler-Toledo GmbH) in Greifensee, und es konnten an die 90 Teilnehmende begrüsst werden!

Daniel Weber, SVG-Vizepräsident und Vorstandsmitglied Kurt Filter, als Vertreter der Lieferanten-/Gönnermitglieder, haben ihren Rücktritt bekannt gegeben. Daniel Rüttimann, Leiter Marketing und Verkauf und Geschäftsleitungsmitglied der Fredag AG in Root, sowie Jürg Geissbühler, Leiter der Restauration, Anlässe und Unterrichtsräume am Inselspital in Bern wurden als Nachfolger gewählt. Die Versammlung hat zudem das bisherige Vorstandsmitglied Thomas Loew als Vizepräsidenten gewählt. Daniel Weber wurde, durch das statutarische Ausscheiden von Walter Knup, als Ersatzrevisor gewählt.

Fachtagungen

Folgende Mitglieder waren bereit, den SVG-Mitgliedern Ideen und Fachwissen zu aktuellen Themen in Form einer Fachtagung weiterzugeben.

TK 3000 AG: Hygienische Anforderungen an raumluftechnische Anlagen

DSR: Leistungsdefinition in der Küche der Gemeinschaftsgastronomie

Eisberg AG: Frische Convenience-Produkte und die Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit

Thurella AG: Vorsprung durch kaltaseptische Abfülltechnik

An dieser Stelle möchten wir allen Gastgebern von Fachtagungen für das Engagement zu Gunsten des Verbandes und für die Organisation der jeweils sehr interessanten Fach-Veranstaltungen danken.

Es würde uns freuen, Sie oder Ihre Mitarbeitenden an den für 2006 organisierten Fachtagungen begrüssen zu dürfen. SVG-Fachtagungen sind geeignete Wissensvermittler und Motivatoren für alle Hierarchiestufen. Der Besuch von Fachtagungen ist für Mitglieder kostenlos.

BBT-Ausbildungen

Im Berichtsjahr wurde vom 18. bis 22. April die Höhere Fachprüfung für Betriebsleiter/-innen der Gemeinschaftsgastronomie mit 18 Kandidaten/-innen durchgeführt. Die Prüfungen fanden erstmals im AKAD-Schulungsgebäude in Zürich-Oerlikon statt.

Für diesen Wechsel sprach die professionelle Infrastruktur, das optimale Raumangebot und die verkehrstechnisch günstige Lage und Erreichbarkeit. Zudem ist die Verpflegung durch das Restaurant des ZFV im Hause selbst gewährleistet.

Für den ordnungsgemässen Ablauf der Prüfung zeichnete David Lienert als Präsident der Prüfungskommission verantwortlich. Es kam zu keinen Zwischenfällen, und die Prüfungen konnten ruhig und reibungslos abgewickelt werden.

An der stimmungsvollen Diplomfeier vom 8. Juli 2005 im «Bocken» in Horgen durften 16 der 18 zur Prüfung angetretenen 18 Kandidaten/-innen das begehrte Diplom entgegennehmen. Die Diplomfeier wurde durch sanfte Gitarrenklänge untermalt und mit einem Apéro abgerundet. An dieser Stelle ein herzliches Dankeschön an SV (Schweiz) AG für die grosszügige Gastfreundschaft.

Die Prüfung als Koch/Köchin der Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie absolvierten im vergangenen Jahr 18 Kandidaten/-innen aus der Deutschschweiz. In der

Deutschschweiz konnte man anschliessend 15 Diplomandinnen und Diplomanden den Fachausweis überreichen. In der Suisse romande haben 12 Kandidaten/-innen die Prüfung absolviert. An 8 Personen konnte das Diplom überreicht werden.

Im Berichtsjahr startete in der Deutschschweiz

ein Kurs mit 24 Teilnehmenden. In der Suisse romande wurde kein Kurs durchgeführt. Der nächste Kurs startet 2006. In der Prüfungskommission ist der SVG durch das langjährige SVG-Mitglied René Hofmann vertreten.

Kurse/Schulungen

Für alle Stufen der Spital- Heim- und Gemeinschaftsgastronomie konnten auch 2005 wiederum interessante Weiterbildungen angeboten werden. Neue Elemente im SVG-Angebot waren «Gästebetreuung – persönlich, professionell und effizient», der Kurs «Foodpräsentationen im Free Flow» und der Kurs «Neue Rechtschreibung – hirngerecht aufbereitet».

SVG-Symposien

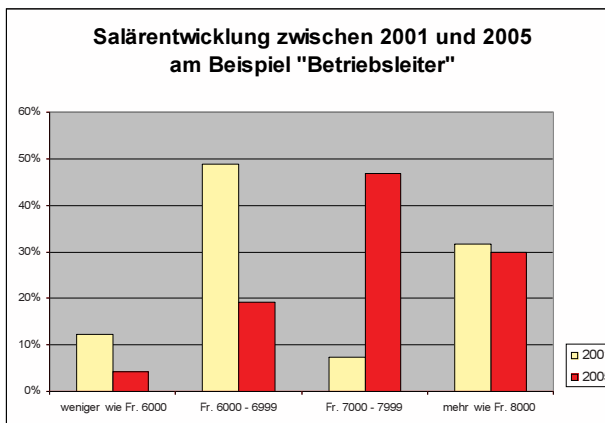
Das speziell auf den Care-Bereich ausgerichtete Spital- und Heimsymposium wurde bereits zum dritten Mal mit Erfolg unter der fachkundigen Leitung und Organisation von Thomas Loew durchgeführt.

Als ein Veranstaltungs-Highlight im SVG-Kalender 2005 darf sicher das Symposium im Rahmen der Igeho bezeichnet werden. Nebst den Ausführungen durch den SVG zu Chancen und Stärken der Betriebsführung in Eigenregie, fesselten die Top-Manager der vier grössten Caterer der Branche mit ihren Referaten die 230 Teilnehmenden.

Betriebsumfragen

Im Berichtsjahr wurden zwei Umfragen durchgeführt. Eine Umfrage gab Aufschluss über die Besoldungen in der Branche, und eine zweite Erhebung lieferte Erkenntnisse zu den Abgabepreisen und deren Entwicklung in den Personalrestaurants. Die Resultate der SVG-Umfragen finden Sie jeweils auf www.svg.ch

Salärentwicklung zwischen 2001 und 2005 am Beispiel "Betriebsleiter"



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

Im Dezember fand eine Stiftungsratssitzung statt, an welcher der SVG zusammen mit dem Stiftungsrat über das weitere Vorgehen zum Förderpreis für Diplomarbeiten zur Branche Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie befunden hat. Der Rücklauf der Arbeiten ist sehr spärlich, so dass über die Vergabe des Preises sowie die Art und Weise der Prämierung weitere Möglichkeiten gesucht und geprüft werden müssen. Im Weiteren hat die Stiftung die SVG-Ausbildungen im Rahmen der Statuten wiederum mit der vereinbarten Defizitgarantie unterstützt.

Aus der Geschäftsstelle

Die 20 angebotenen Weiterbildungskurse und Veranstaltungen stiessen auf grosses Interesse, und deren reibungslose Organisation und Durchführungen gehörte auch im Berichtsjahr zu den Haupttätigkeiten der Geschäftsstelle. Mit insgesamt gegen 700 Teilnehmenden darf von einem sehr erfolgreichen «SVG-Veranstaltungsjahr» gesprochen werden. Nebst der Durchführung der Veranstaltungen und Kurse 2005 liefen in der Geschäftsstelle bereits ab Sommer die Vorbereitungen für das Programm 2006 auf Hochtouren. Rechtzeitig zur Igeho konnte das attraktive Jahresprogramm 2006 vorgestellt und in gedruckter Form abgegeben werden.



Vorbereitung und Organisation des Igeho-Auftritts bildeten einen weiteren Schwerpunkt im Aktivitätenplan der Geschäftsstelle.

Erstmals sollte in diesem Jahr die partnerschaftliche Verbindung zum Verbandsorgan Salz&Pfeffer auch an der Igeho visuell deutlich gemacht werden. Diese Aufgabe wurde von der Geschäftsstelle gekonnt umgesetzt, und zusammen mit dem SVG-Symposium im Rahmen der Igeho ist der Igeho-Auftritt insgesamt sicher als Highlight im Berichtsjahr zu bezeichnen.

Nebst der kompetenten und effizienten Erledigung der vielfältigen Aufgaben einer Geschäftsstelle, ist es Dorothee Stich und ihrem Team gelungen, zusätzlich auch noch das komplette Redesign des SVG-Internet-Auftritts (www.svg.ch) zu realisieren. Pünktlich zum Start der Igeho konnte die neue Webpage aufgeschaltet werden, die nicht nur optisch wesentlich ansprechender daher kommt, sondern auch deutlich mehr Informationen enthält und gleichzeitig in vielen Bereichen entschieden benutzerfreundlicher geworden ist.

Die Anforderungen an eine Geschäftsstelle gehen heutzutage weit über die Funktion eines Sekretariates hinaus. Dass die SVG-Geschäftsstelle unter der Leitung von Dorothee Stich die heute wünschbaren Fähigkeiten und die notwendige Vielseitigkeit garantiert und die zahlreichen Aufgaben zudem mit grosser Freude erledigt werden, das ist nicht selbstverständlich und verdient grosse Anerkennung und herzlichen Dank!

Ausblick und Schlusswort

Auch das kommende Jahr wird uns wieder einige neue Herausforderungen bringen. So wird der Mitgliederzuwachs aus dem Spital- und Heimbereich weiterhin unser Schwerpunktziel sein und uns leiten, unsere Arbeit zu überprüfen und den Verbandsnutzen in diesem Segment noch mehr zu kommunizieren und auszubauen. Ebenso wollen wir die wachsende Zahl jener Betriebe, die mit viel Engagement in Eigenregie geführt werden, mit unserem Angebot unterstützen.

Es ist mir ein Bedürfnis, dem ganzen SVG-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 Gemeinschaftsgastronomie braucht Sie, Ihr Engagement, Ihre Ideen und Ihre Taten für das Image dieser Branche. Nur mit Ihrem grossem Engagement und Ihrer kraftvollen Energie ist eine Entwicklung unseres Verbandes möglich.

Herzlichen Dank.

Ihr Martin Würsch
Präsident SVG

Schweizer Verband für Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie