

# Jahresbericht 2008



Werte Damen und Herren

Es freut mich, Ihnen den Jahresbericht 2008 zu präsentieren, welcher einen Überblick über die Aktivitäten des SVG im vergangenen Jahr verschaffen soll.

## Mitgliederentwicklung

Erneut sind die Mitgliederzahlen 2008 angestiegen. Mit einem Wachstum von 11 % gegenüber dem Vorjahr dürfen wir den deutlich grössten Zuwachs bei

Betrieben/Mitgliedern aus dem "Care-Bereich" verzeichnen.

## Generalversammlung

Die 46. Generalversammlung fand am 25. April 2008 im Inselehospital in Bern statt. Alle Abstimmungen zu den vorgetragenen Geschäften wurden von den 85 anwesenden Mitgliedern für gut geheissen und den Verantwortlichen wurde Entlastung erteilt.

Im Vorstand gab es 2008 keine Mutationen zu verzeichnen. Aufgrund des statutarischen Ausscheidens von Daniel Weber als Revisor wurde als Ersatzrevisor Ruedi Manser einstimmig gewählt. Walter Hilti hat seinen Rücktritt aus dem Stiftungsrat und als Präsident des Stiftungsrates bekannt gegeben. Sein langjähriges und erfolgreiches Engagement im Stiftungsrat wurde mit Applaus verdankt. Als Nachfolger für das Stiftungsratspräsidium wurde der amtierende

Stiftungsrat Beat H. Akermann gewählt.

Den zahlreich anwesenden Begleitpersonen wurde während der Generalversammlung Einblick ins neue Gastronomiekonzept "Panorama" des Inseleospitals gewährt.

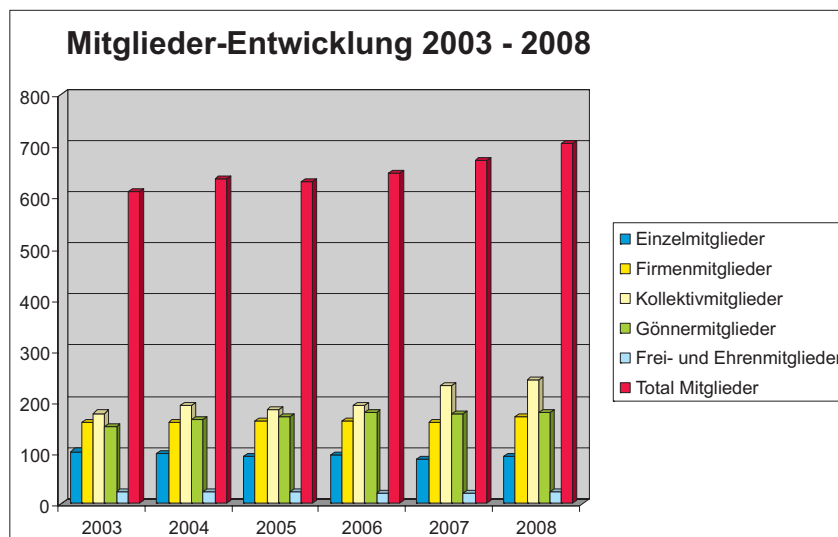
## Fachtagungen

Die für Mitglieder kostenlosen SVG-Fachtagungen sind Ideen- und Informationspool, Erfahrungsplattform und fördern die Netzwerkpflege. Im Berichtsjahr konnte mit folgenden Gönnermitgliedern Ideen und Fachwissen vermittelt werden:

- Selecta AG lud am 5. März 2008 nach Oensingen ein zum Thema "Vom Kaffeeautomaten über das Premiumangebot bis zur ausgewogenen Ernährung".
- Am 24. September 2008 wurde durch die Gastgeber Prorest AG und Phonak AG in Stäfa "Holdomat - das präzise und kostengünstige Warmhaltegerät" thematisiert.

## BBT-Ausbildungen

Anfang 2008 startete der 15. Lehrgang zur höheren Fachprüfung "Eidg. dipl. Betriebsleiter/-in der Gemeinschaftsgastronomie" mit 20 Teilnehmern. Als Lehrgangsleiter konnte wie die Jahre zuvor Jürg Luginbühl verpflichtet werden. - Um diese BBT-Ausbildung im Interesse des SVG sowie der Branche langfristig zu sichern, wurden die 2007 von Vorstandsmitglied David J. Lienert gestarteten Gespräche und Abklärungen





Der SVG-Vorstand anlässlich der Generaversammlung vom 25. April 2008 in Bern (v.l.n.r. Dorothee Stich, David Lienert, Marco Fornara, Jürg Geissbühler, Thomas Leu und Thomas Loew; es fehlt Daniel Rüttimann)

zu weiteren Partnern/Schulen fortgesetzt und intensiviert.

### Seminare/Schulungen

Das Jahresprogramm 2008 beinhaltete eine gegenüber dem Vorjahr erneut gesteigerte Anzahl von interessanten Veranstaltungen für alle Hierarchiestufen. Auch die Anzahl der Teilnehmer wurde gegenüber dem Vorjahr übertroffen. Aufgrund der hohen Anzahl an Seminaren wird auf eine Auflistung an dieser Stelle verzichtet. Alle Angebote 2008 sind auf der SVG Homepage im "Archiv" zu finden.

### SVG-Symposium

Am diesjährigen Symposium wurde die spezielle Fleisch-Zubereitungsart von Werner Wirth vorgestellt, die die gängige Praxis und althergebrachte Hygiene-Vorschriften über den Haufen wirft. Unterstützt von Prof. Dr. Karl-Otto Honikel (ehemaliger Institutsleiter an der Deutschen Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel) sowie Andreas Mathys (bis 2007 Lebensmittelinspektor im Kanton Aargau) wurde den über 50 interessierten Symposiumsbesuchern

eine interessante Veranstaltung geboten. Die anschliessende Degustation mit Live-Kochen hat dann viele Teilnehmer vollends verblüfft. Wer nicht dabei sein konnte, hat definitiv etwas verpasst.

### SVG Spital- und Heimforum

Aufgrund des unverhofften Todes vom Hauptreferent Daniel Zanetti musste die Veranstaltung kurzfristig abgesagt werden. Das Forum mit drei aktuellen Themen sollte nebst spannenden fachlichen Inputs auch ein erfrischendes Time-out vom Alltag bieten.

### Betriebsumfragen

Die im Zweijahresrhythmus stattfindende Umfrage zur Preiserhebung wurde im Berichtsjahr wieder durchgeführt. Interessante Informationen unterstützt von Graphiken finden Sie auf [www.svg.ch](http://www.svg.ch).

Als Zeichen der "Modernisierung" wurde 2008 die erste Online-Umfrage durchgeführt. Es galt die Angebote des SVG zu bewerten im Blick auf Erwartungen, Bedeutung und die effektive Nutzung. Erfreulich ist sicherlich die Tatsache, dass sich die Ergebnisse weitgehend mit der Selbst-

einschätzung des Vorstandes decken. Optimierungspotential und damit Handlungsbedarf besteht bei der Beschaffung branchenrelevanter Kennzahlen. Die Auswertung und Interpretation der Umfrage finden Sie in dieser Ausgabe von "Salz&Pfeffer" auf Seite xx.

### Best of Swiss Gastro Award

Der Best of Swiss Gastro Award feierte im 2008 sein 5-jähriges Bestehen. Zum dritten Male konnten in der Kategorie "Business&Care" innovative Konzepte der Gemeinschaftsgastronomie vorgestellt und prämiert werden. Leider lagen das Engagement und die Begeisterung zur Teilnahme am Award bei den Betrieben der Gemeinschaftsgastronomie deutlich unter den Erwartungen der Organisatoren, des Verbandes sowie des Kategoriensponsors.

### Projekt "Qualitätsstandards einer gesundheitsfördernden Gemeinschaftsgastronomie"

Als Mitglied des Advisory-Boards nahm der SVG am Kickoff sowie am ersten Workshop zu diesem vom Bundesamt für Gesundheit finanzierten und von der Berner Fachhochschule geleiteten Projekt teil. Zielsetzung des Projektes ist die Schaffung von notwendigen Rahmenbedingungen und Datengrundlagen für die Festlegung, Einführung und Überprüfung von verbindlichen Ernährungsqualitätsrichtlinien in der Schweizer Gemeinschaftsgastronomie. Aufgrund der Komplexität der Thematik und der Einflussnahme verschiedenster Interessengruppen konnte der ambitionöse Zeitplan nicht ganz eingehalten werden. (Informationen zum Projekt: [www.goodpractice-gemeinschaftsgastronomie.ch](http://www.goodpractice-gemeinschaftsgastronomie.ch))

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

Im Herbst konnte anlässlich der Diplomfeier der Hotelfachschule Thun erstmals der Förderpreis übergeben

werden. Die Diplomarbeit von Nadja Heimlicher "Service im Altersheimrestaurant - Erarbeitung eines Leitfadens für Mitarbeitende" erfüllte die Anforderungen an die Benotung durch die Hotelfachschule und an den Inhalt in Bezug auf Branchenrelevanz und Qualität.

An der jährlich stattfindenden Sitzung hat der Stiftungsrat einstimmig beschlossen, das SVG-Seminardefizit 2008 - welches deutlich unter dem gesprochenen Kostendach lag - zu übernehmen. Den detaillierten Tätigkeitsbericht der Stiftung finden Sie nachfolgend.

## Verdankungen

Es ist mir ein grosses Anliegen, unserem Team der Geschäftsstelle unter der Leitung von Dorothee Stich ein grosses Dankeschön auszusprechen. Die Professionalität, mit welcher sie die Geschäfte des Verbandes leitet und alle Fäden gekonnt in den Händen hält, ist grossartig. Wir im Vorstand, die all die anfallenden Arbeiten im Nebenamt erledigen, sind auf dieses Engagement angewiesen. Nur so haben wir Gewähr, dass der Verband analog unserer Strategie und Vision wächst und gedeiht. So gehört natürlich dem gesamten Vorstand ein Kränzchen gewunden - speziell in Zeiten, wo freie Zeit ein kostbares Gut ist.

## Schlusswort des Präsidenten

Das letztjährige Schlusswort widmete ich dem Motto "Erfolg noch erfolgreicher machen". Dass dieses Motto auch 2009 für Sie, Ihren Betrieb, unseren Verband und die Branche gilt, das wünsche ich allen. Mit den heutigen Zeichen der Finanzkrise und Depression wird sicherlich die Dynamik der immer schneller drehenden Erfolgspirale etwas entschleunigt. In Phasen der Entschleunigung - im Gegensatz zu den Boom-Zeiten - rücken die Familie, soziale Beziehungen und das eigene Wohlbefinden wieder in den Vordergrund.

Ich fordere Sie auf, sich in den vermeintlich schlechten Zeiten vermehrt sozialen Beziehungen zu widmen. Die Seminare und Events des SVG bieten Plattformen für Begegnungen. Ich freue mich, wenn Sie mich als aktives Verbandsmitglied auf dem Weg durch ein weiteres spannendes Verbandsjahr begleiten.

Herzlichen Dank!

Ihr Thomas Loew  
SVG-Präsident

### Der Vorstand

Funktion	Name	Ressort
Präsident	Thomas Loew	Strategische Leitung
Vizepräsident	Jürg Geissbühler	Care Institutionen
Vorstandsmitglied	Marco Fornara	Caterer
Vorstandsmitglied	Thomas Leu	Personalrestaurants
Vorstandsmitglied	David J. Lienert	BBT Ausbildung
Vorstandsmitglied	Daniel Rüttimann	Gönnermitglieder
Geschäftsführerin	Dorothee Stich	SVG Geschäftsstelle

### Vorstandssitzungen

25./26. Januar 2008 Klausurtagung  
2. April 2008 Vorstandssitzung  
26. Mai 2008 Vorstandssitzung  
10. September 2008 Vorstandssitzung

Im Verlaufe des Berichtsjahres wurden von den Vorstandsmitgliedern individuell weitere Sitzungen zur Bewältigung der Tagesgeschäfte abgehalten.