



Jahresbericht 2017

Ein Überblick über die Verbandsaktivitäten im vergangenen Jahr

Verbandsaktivitäten | Das Verbandsjahr 2017 bot wie immer einen bunten Strauss an Projekten und Herausforderungen. Die wohl prägendste Aufgabe war die durch den Vorstand im Hintergrund intensiv vorbereitete Lancierung einer vom Bund in Auftrag gegebenen Kampagne. Mehr dazu und zu allen anderen Geschehnissen erfahren Sie in diesem Jahresbericht.

Unsere Kernkompetenzen – Aus- und Weiterbildungen sowie Networking – begleiteten uns wie immer durchs gesamte Berichtsjahr. Verschiedene Aktivitäten heben wir in diesem Bericht speziell hervor. Zu Beginn widmen wir uns jedoch den nüchternen Fakten:

Entwicklung der Mitgliederzahlen

Der SVG zählte per Ende Berichtsjahr die runde Zahl von exakt 700 Mitgliedern. Augenfällig ist die weitere Verlagerung von Betriebs- zu Kollektivmitgliedschaften, die in der Natur der Sache liegt: immer mehr Betriebe schliessen sich zu Verbänden zusammen. Bei den übrigen Mitgliedschaftsarten gab es kaum Veränderungen.

Generalversammlung

Anlässlich der 55. Generalversammlung am Freitag, 12. Mai 2017 in der Belvoirpark Hotelfachschule HF Zürich hiessen

die 94 anwesenden Mitglieder alle Geschäfte gut, und den Verantwortlichen wurde Entlastung erteilt.

Die Vorstandsmitglieder Andreas Nauer und Daniel Keiser traten von ihren Ämtern zurück, und ihre Nachfolger Roger Huber und Wolfgang Pierer wurden mit grossem Applaus gewählt.

SWISS SVG-TROPHY

2017 wurde die SWISS SVG-TROPHY zum vierten Mal verliehen. Das Gewinnersteam vom Luzerner Kantonsspital bereitet sich auf den Culinary World Cup 2018 in Luxemburg vor. – Anlässlich der Igeho wurde die Bewerbungsphase für die fünfte Austragung des Wettbewerbs lanciert.

Ausbildung

Mit der 2012 lancierten Ausbildung «Personalführungsexperte/-in mit Zer-

tifikat SVG» hat der Verband ein äusserst praxisbezogenes Ausbildungsangebot entwickelt. Die vierte Austragung fand von Mai bis November 2017 statt. Neun Berufsleute haben dabei das Zertifikat «Personalführungsexperte/-in SVG» erworben. Am 24. November 2017 wurde es ihnen im Rahmen einer Zertifikatsfeier überreicht.

Der Lehrgang «Leiter Gemeinschaftsgastronomie» führt in anderthalb Jahren zum gleichnamigen eidgenössischen Diplom. Die Trägerschaft bilden SVG und Hotel & Gastro *formation*, während letzter die Verantwortung für die Durchführung von Lehrgang und Höherer Fachprüfung obliegt. Der SVG ist in der Qualitätssicherungskommission für die Höhere Fachprüfung vertreten. Der Lehrgang 2016/17 startete im Sommer 2016 und schliesst mit Prüfung im Februar 2018 ab.



Bildung & Events 2018/19 für die Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie

NEU Vegi – aber «mit Fleisch am Knochen» Fleischlose Küche mit Genuss und Kreativität

Das es längst nicht mehr reicht, für Vegetarier einfach das Fleisch auf dem Teller wegzulassen, ist zunehmend bekannt. Doch wie zaubert man Tag für Tag abwechslungsreiche, gesunde und attraktive Vegi-Gerichte auf den Teller?

Im Rahmen dieses Seminars nach Mass erfahren die Teilnehmer, wie sich Tofu, Quorn, Seitan, Hülsenfrüchte und cooles Gemüse kreativ in den Speiseplan integrieren lassen. Zudem werden verschiedene Zubereitungsformen, Rezepturen und Abendangeboten vorgeschrieben sowie Tipps zu den Themen Einkauf, Lagerung und Bräutigabe vermittelt.

Leitung: Sabine Rapp
mit Unterstützung: Heide Schmid, AG, Hochschule für Angewandte Wissenschaften

Datum & Zeit: 14. Februar 2019, 14:00 bis 17:00 Uhr, Spitalstrasse 1, Seminarraum 101, Spital Aarau

Ort: im eigenen Betrieb

Kosten Halbtagesseminar: CHF 1.500.– (zzgl. MwSt.) für SVG-Mitglieder, CHF 2.000.– (zzgl. MwSt.) für Nichtmitglieder

Kosten Tagesseminar: CHF 2.500.– (zzgl. MwSt.) für SVG-Mitglieder, CHF 3.000.– (zzgl. MwSt.) für Nichtmitglieder. Die Preise verstehen sich in der Regel à maximal 10 Personen.

Anmeldung: Ggf. auch über den Kontakt zum Seminarleiter – siehe Seite 12.

Kontakt: siehe Basis: Fachkraft: Huber

Komplettes Redesign | Der SVG hat im Berichtsjahr ein frisches, überarbeitetes "Gesicht" bekommen – die neue Website bietet neue, attraktive Präsenz- und Vernetzungsmöglichkeiten. Und auch die Printprodukte sind grosszügiger und moderner gestaltet.

Seminare und Events

Das Seminar- und Eventjahr 2017 des SVG bot wie gewohnt eine Vielzahl zeitgemässer Angebote an Halbtages- und Tagesseminaren, «Seminaren nach Mass» und Networking-Anlässen für alle Hierarchiestufen. Total 521 Teilnehmer (Vorjahr: 452) nutzten die Bildungs- und Eventangebote des SVG. Dabei konnte die überwiegende Mehrzahl der Angebote plangemäss durchgeführt und ein finanziell knapp positives Ergebnis erzielt werden. Die Teilnehmerfeedbacks waren auch im Berichtsjahr wieder äusserst erfreulich: Ausnahmslos alle Seminarteilnehmer vergaben in Nachbefragungen die Note «gut» oder gar «hervorragend».

Preisumfrage

Im Berichtsjahr wurde eine Preisumfrage bei den SVG-Mitgliedern durchgeführt. Da diese Umfrage regelmässig stattfindet, lassen die Ergebnisse interessante Rück-

schlüsse auf die Preisentwicklung in der Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie zu. Die Ergebnisse aller bisher durchgeführten Erhebungen finden Sie unter www.svg.ch/umfragen.

Mandat des Bundes abgeschlossen – Kleines Gewissen lanciert

Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV hat den SVG im Sommer 2015 beauftragt, die 2009 eingeführten «Schweizer Qualitätsstandards für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie» (SQ GGG) praxistauglich umzusetzen, so dass die Branche einen spürbaren Nutzen daraus ziehen kann.

Über den Verlauf des Mandats und der Projektphasen wurde bereits in den vergangenen Jahresberichten informiert. Zur Igeho 2017 konnte die 2. und letzte Projektphase erfolgreich und termingerecht abgeschlossen werden und der

Öffentlichkeit die daraus hervorgegangene Kampagne «Kleines Gewissen» präsentiert werden.

Hallo! Ich bin das Kleine Gewissen!
Besuch mich doch online,
dann erzähl ich dir alles von mir:

KLEINES-GEWISSEN.CH



Neuer visueller Auftritt

Um der immer mobiler werdenden Gesellschaft Rechnung zu tragen, wurde die Website www.svg.ch von Grund auf neu gestaltet. Der neue Auftritt bietet nebst deutlich verbesserter Nutzerfreundlichkeit auch neue, attraktive Präsenz- und Vernetzungsmöglichkeiten. Im gleichen Zug wurde auch der komplette restliche visuelle Auftritt modernisiert, was die Mitglieder erstmals bei Versand des Bildungs- und Eventprogramms 2018/19 zu sehen bekamen.



Der SVG-Vorstand 2017 | Hier im Bild anlässlich der SVG-Generalversammlung vom 12. Mai 2017 in der Belvoirpark Hotelfachschule HF Zürich. Hintere Reihe, v.l.n.r.: Thomas Leu, Präsident, strategische Leitung; Wolfgang Pierer, Ausbildungen; Marco Fornara, Vertreter der Caterer; Marc Schneider, Vertreter der Care-Institutionen; Roger Huber, Vertreter der Partnermitglieder. Vordere Reihe, v.l.n.r.: Dorothee Stich, Geschäftsführerin; Patrick A. Reiter, Vizepräsident und Vertreter der Care-Institutionen; Johanna Altenberger, Vertreterin der Personalrestaurants.

Bild: Salz&Pfeffer, Mojca Vidmar

Igeho und Symposium

Als Gründungsmitglied der Messe führt der SVG in den Igeho-Jahren nicht nur sein alljährliches Symposium in deren Rahmen durch, sondern ist auch mit einem eigenen Stand vertreten. Die Möglichkeit zur persönlichen Kontaktpflege wurde auch 2017 auf Seiten des Vorstandes und der Mitglieder sehr geschätzt. Im Rahmen des Messeauftritts und des Symposiums wurde die Kampagne «Kleines Gewissen» erstmals der Öffentlichkeit präsentiert.

Kommissionen und Mitwirkungsverfahren

Wo immer sich die Möglichkeit bietet, nimmt der SVG die Gelegenheit wahr, Einfluss auf Branchenentscheidungen zu nehmen und die Interessen der Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie zu vertreten – so beispielsweise im Messebeirat der Igeho, in der Eidg. Ernährungskommission oder bei der Überarbeitung der Hygiene-Leitlinie GVG.

Die Mitarbeit des SVG und damit das Einbringen von Know-how wird immer wieder durch verschiedenste Institutio-

nen nachgefragt. Auch im Berichtsjahr hat der Verband im Rahmen der vorhandenen Ressourcen für ausgewählte Engagements zugesagt.

Stiftung zur Förderung der Ausbildung für die Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie

Erfreulicherweise musste das vom Stiftungsrat gesprochene Kostendach für Defizite aus Seminaren 2017 – wie schon in den Vorjahren – bei weitem nicht ausgeschöpft werden. Den detaillierten Tätigkeitsbericht der Stiftung finden Sie auf der nächsten Seite sowie unter www.svg.ch/stiftung.

Schlusswort des Präsidenten

Die über Jahre vorbereitete Kampagne «Kleines Gewissen» hat uns vor allem im Berichtsjahr intensiv beschäftigt. Auch wenn der Hintergrund – Gesundheitsförderung in der Gemeinschaftsgastronomie – ein eher trockenes Thema ist: Wir sind überzeugt, dass die Umsetzung am besten gelingt, wenn sie Spass macht. Eine ähnliche Kultur pflegen wir im Vorstand. Die Ziele des Verbands zum

Wohle der Branche verfolgen wir mit der nötigen Ernsthaftigkeit, verlieren dabei aber nie den Spass aus den Augen. Wir sind überzeugt, dass sich diese Kultur auch gegen aussen niederschlägt. An dieser Stelle danke ich meinen Vorstandskollegen und Geschäftsführerin Dorothee Stich mit ihrem Team für ihr Engagement, das sie in die Verwirklichung der Verbandsziele investieren.

Liebe Mitglieder, ich danke Ihnen für das Miteinander und freue mich darauf, dass Sie uns während eines weiteren spannenden Verbandsjahrs begleiten.

Ihr Thomas Leu, SVG-Präsident

Vorstandssitzungen 2017

- 21. Februar 2017
- 25. April 2017
- 16. Juni 2017 (Klausur/Strategie)
- 12. September 2017
- 1. Dezember 2017

Um den zahlreichen Aufgaben gerecht zu werden, wurden im Verlauf des Berichtsjahres individuell weitere Sitzungen zur Bewältigung des Tagesgeschäfts abgehalten.