

Protokoll der Generalversammlung VDG 2023

1. Begrüssung, Wahl der Stimmenzähler, Protokoll

Der Präsident Sascha Hofstetter begrüsst 34 Verbandsmitglieder zur Generalversammlung im Restaurant Rössli in Illnau. Insgesamt sind das 35 Stimmberechtigte. Von der Geschäftsstelle des VDG sind Thomas Fahrni und Michelle Küng anwesend.

Der Präsident erläutert kurz den Ablauf der GV und des Nachmittagsprogrammes. Zudem wird der Gastgeber Rainer Hoffer begrüsst.

Die Einladung mit den Traktanden zur GV ist fristgerecht erfolgt. Als Stimmenzähler werden Christof von Euw und Philipp Christen bestimmt. Das Protokoll führt Michelle Küng.

2. Genehmigung des Protokolls der GV 2022

Das Protokoll der letzten GV, welches den Mitgliedern mit der Jahresrechnung ausgedruckt ausgehändigt wurde, wird genehmigt und verdankt.

3. Welcome to the club und Mitgliederentwicklung

Vorstandsmitglied Flavia Jung begrüsst Philipp Christen, Paul Cukov, Lucky Frey-Almanzor, Marco Schmid und Karin Signer, fünf von 33 neuen Mitgliedern und Absolventen der letzten Höheren Fachprüfung. Klassenbester mit einem Notendurchschnitt von 5.5 ist Marco Schmid. Sie erwähnt den Auftritt von Sascha Hofstetter an der letzten G3-Diplomfeier. Dort hat er den VDG vorgestellt, was vermutlich zu der höheren Teilnehmerzahl neuer Mitglieder an der GV beigetragen hat.

4. Jahresbericht des Präsidenten

Rückblick Events 2022

Generalversammlung 2022:

Nach der virtuellen GV im Jahr 2021 konnte sich der VDG im Restaurant zum grünen Glas bei Gerhard Kiniger wieder persönlich treffen. Der Präsident Thomas Kulcsár konnte nicht physisch teilnehmen. Er begrüsst 28 Verbandsmitglieder zur GV plus eine Person, welche per ZOOM an der GV teilnahm. Insgesamt waren das 30 Stimmberechtigte. Von der Geschäftsstelle des VDG waren Thomas Fahrni und Michelle Küng anwesend. Die 30 Teilnehmenden haben über den neuen Vorstand abgestimmt und durften sich im Restaurant zum grünen Glas kulinarisch verwöhnen lassen.

Veranstaltungen 2022

- Frühjahrsevent - Community Building
- Genussreise - Stockholm kulinarisch erleben
- Herbstevent - Hotel Five Zürich
- Messeevent - ZAGG

Community Building:

Der Event konnte aufgrund der geringen Teilnehmerzahlen im Jahr 2021 nicht durchgeführt werden. Die Umfrage hat gezeigt, dass der Zeitpunkt nicht ideal gewählt war.

Im Frühling wurde der Anlass dann im Bridge durchgeführt. Der Impulsvortrag war mit guten Inhalten gespickt. Dennoch blieb eher die spannende Präsentation über das Bridge und der tolle Apéro in den Köpfen der Teilnehmenden. Der Verband wurde mit einigen «no shows» konfrontiert. Der Vorstand ist sich bewusst, dass kurzfristige Absagen nicht immer zu vermeiden sind. Dennoch wissen alle Gastronomen sehr gut, was ein «no show» bedeutet.

Daher die Bitte an alle Mitglieder mit gutem Beispiel voranzugehen und «no show» weitestgehend zu vermeiden oder notfalls kurzfristig abzusagen.

Stockholm:

Auch die Trendreise nach Stockholm musste immer wieder verschoben werden. Vom Mittwoch bis Freitag (08.-10. Juni 2022) durfte die 15-köpfige Gruppe die schwedische Hauptstadt in ihrer Vielseitigkeit dann endlich kennenlernen.

Als «Homebase» fungierte das Downtown Camper Hotel, von wo aus die Stadt erkundet wurde. Am Mittwoch nach einem Spaziergang durch die Altstadt folgte ein Ausflug auf die Schären-Insel Fjäderholmarna. Es gab Kanelbulle und Kaffee und später noch verschiedene Biersorten der Fjäderholmarna Bryggeri, einer kleinen Craftbier Brauerei auf der Insel.

Das Tageshighlight war der 9-Gänger im Coco & Carmen. Das Restaurant in Östermalm ist jung, wild, trendy und sehr überfüllt. Genuss pur!

Am Donnerstag führte Angelika Gawell durch eine der ältesten Markthallen Stockholms. Nach einem feinen Smörrebröd wurde die Bäckerei Fosch besichtigt, ein sehr spannender Familienbetrieb, welcher während der Covid Zeit kurz vor dem Ende stand.

Das Highlight des zweiten Tages war sicherlich das Aperó in Lucys Flower Shop. Das Lucys gehört zu den Top 50 Bars weltweit – zurecht wie die Gruppe einstimmig feststellte. Zwei Jungs, welche die Bars dieser Welt besucht haben, um das ganz Besondere zu finden und für die Perfektion gerade gut genug ist. Sich in dieser Bar einen Platz zu ergattern, erfordert Planung und Glück. Für den VDG wurden die Türen schon etwas früher geöffnet und so hatte die Gruppe die Bar ganz für sich.

Den Abend liessen die VDG Mitglieder kulinarisch im ältesten chinesischen Restaurant von Stockholm ausklingen (offiziell zumindest).

Anna Norström - schwedische Food Bloggerin und Journalistin - hat am Freitag ihre kulinarischen Hot Spots gezeigt.

Kaffee im Urban Deli, Gebäck im Café Pascal, kurze Verkostung in der Branneri (Gin Destillerie), die beste Pizza von Stockholm im 800 Grader, Gelato von Aryam, mit dem kulinarischen Abschluss in der Bar Agrikultur (die ultralokale kleine Schwester des Michelin-Restaurants Agrikultur).

Nach diesen kulinarischen Highlights hat die Gruppe Schweden mit vielen tollen Eindrücken und hervorragenden Bilder wieder verlassen und freut sich auf die nächste Genussreise. Danke an Michelle Küng für die Organisation.

Hotel Five

Der VDG besichtigte das neu eröffnete 5*Hotel Five in Zürich mit anschliessendem Nachtessen.

Vorstandssitzungen

Der Vorstand hat sich für 4 Vorstandssitzungen getroffen:

- 7. März
- 9. Mai
- 26. September (virtuell)
- 13. Dezember

Themen der Sitzungen:

- Qualitative Entwicklung des VDG und die Aufgabenteilung im Vorstand (Michael Furrer - Kassier / Flavia Jung - Social Media / Désirée Bazzocco-Bleiker und Christian Neuhaus - Veranstaltungen)
- Vorstandssitzungen finden primär in Betrieben statt, welche von aktiven oder potentiellen VDG Mitgliedern geführt werden
- Onboarding der neuen Revisoren Claudia Bell und Michael Behling
- Debriefing der Events und Detailplanung der bevorstehenden Anlässe
- Planung 2023: Auswahl der Destinationen 2023, Detailplanung GV
- Zahlstand Mitglieder im Auge behalten (Mahnlauf, Reminder zustellen etc.)

Einen weiteren wichtigen Schritt wurde mit dem Onboarding der Neumitglieder gemacht. Anlässlich der Diplomfeier war der Vorstand zum einen gut vertreten und zum anderen hat er die Möglichkeit erhalten, den VDG den G3-Absolventinnen und -Absolventen vorzustellen. Bei der Entwicklung des VDG soll die Aufnahme der Neumitglieder aktiver gestaltet und zelebriert werden.

5. Jahresrechnung 2022 und Schlussbilanz

Vorstandsmitglied und Kassier Michael Furrer präsentiert die Jahresrechnung und die Schlussbilanz.

6. Revisorenbericht 2022, Genehmigung und Décharge

Revisorin Claudia Bell verliest den Revisorenbericht.

Revisorenbericht:

Die unterzeichneten Revisoren haben die Rechnung (Bilanz- und Erfolgsrechnung) des Vereins Verband Dipl. Gastro-Unternehmer für das Berichtsjahr 2022 am 17. Januar 2023 geprüft und erstatten den folgenden Bericht:

- Die vorgelegte Jahresrechnung wurde im üblichen Rahmen geprüft und wir stellten fest, dass sie ordnungsgemäss geführt wurde und dem Gesetz und den Statuten des Vereins entsprechen.
- Die Buchungen stimmen mit den Belegen überein; die Rechnungsstellungen sind begründet und das Vermögen ist durch entsprechende Belege ausgewiesen.
- Die Rechnung schliesst mit einem Ausgabenüberschuss von CHF 12'388.37 ab. Das Vereinsvermögen beträgt per 31.12.2022 neu CHF 26'763.30

Die Revisoren stellen folgende Anträge:

1. Die Jahresrechnung 2022 sei zu genehmigen und der Kassier Michael Furrer sei unter Verdankung der geleisteten Arbeit Décharge zu erteilen.
2. Dem gesamten Vorstand mit dem Präsidenten Sascha Hofstetter sei für ihren ehrenamtlichen Einsatz zum Wohle des Vereins der beste Dank auszusprechen und ebenfalls Décharge zu erteilen.

Die Versammlung genehmigt die Jahresrechnung und erteilt dem Vorstand Décharge.

7. Jahresprogramm 2023

Die Vorstandsmitglieder Desirée Bazzocco-Bleiker und Christian Neuhaus informieren über die geplanten Anlässe des VDG.

Frühjahrsereignis, 24. April:

Besuch auf der Jucker Farm in Seegräben ZH inklusive Betriebsführung und anschliessendem Apéro und Mittagessen.

VDG Genussreise, 21. - 23. Juni:

Bei der Abstimmung zur VDG Genussreise 2023 hat Lyon ganz klar das Rennen gemacht. 51 Mitglieder haben an der Abstimmung teilgenommen. Weitere Informationen zur Reise folgen.

Herbstevent, September:

Besuch der Trauffer Erlebniswelt und des Bretterhotels in Hofstetten mit Führung und genug Zeit, um sich bei einem Apéro und anschliessendem Lunch auszutauschen.

Messeereignis, 20. November:

IGEHO-Montag, 20. November. Weitere Informationen zur Anmeldung folgen.

Generalversammlung 2024, 29. Januar:

Die Einladung und die Details zur jährlichen Generalversammlung werden den Mitgliedern Anfang 2024 zugesendet. Der Durchführungsort ist noch nicht bekannt.

8. Budget 2023

Vorstandsmitglied Michael Furrer erläutert das Budget 2023.

- Der HOCHGENUSS findet in diesem Jahr nicht statt.
- Für die Website wurde weniger budgetiert, da letztes Jahr bereits einiges für dieses Jahr eingekauft wurde.

Das Budget wird von der Versammlung einstimmig angenommen.

9. Anträge

Es sind keine Anträge eingegangen.

10. Aktuelles aus der Berufsbildung GastroSuisse

Thomas Fahrni berichtet und beantwortet Fragen.

Formation GastroSuisse

- Seit April 2022 sind die Abteilungen GUA und WB an der HFZ zu Hause und auch der Unterricht für die G3-ler findet an der HFZ statt.
- Die Abteilungen EHG, HFZ, GUA, WB, T&C sollen zu einer neuen eigenständigen Rechtsperson werden.
- Organisatorische Zusammenführung ist unter der Leitung von Fred Heinzelmänn (Betriebswirtschafter / ehem. Mitglied des Führungsausschuss der GastroSuisse-Hotelfachschulen) am Laufen.
- Fred Heinzelmänn ist seit Oktober 2022 an der HFZ, um diese wieder auf Kurs zu bringen.

Rückblick

- G3 2022 mit 2 Klassen à je 18 TN
- G2-Pilot Blended Learning 2021/22:
Start des Pilotseminars im 2021 (wenig Präsenzunterricht, einige ZOOM Sequenzen und hauptsächlich gesteuertes Selbststudium mit Aufträgen via Moodle, Kontrolle und Feedback durch Dozenten)
- G2 Blended Learning ging im November 2022 nach erfolgreichem Pilot in die nächste Runde
- G1 neu auch Online-Modulprüfungen, Testprüfungen im 2022
- G1 E-Learning mit Rekord-Teilnahme über 2'100 TN (früher ca. 700 TN)

Ausblick

- G3 mit 2 Seminaren (15+20 TN)
- Wechsel im Dozententeam, Patrick Honauer übernimmt das Pensum von Andrea Gander
- Andrea Gander hat Persönlichkeit und Führung 20 Jahre lang unterrichtet und geht nun in den wohlverdienten Ruhestand
- Patrick Honauer betreut viele Projekte und hat in den Themen neues Lernen / neue Arbeitswelten viel Know-how.
- G1 Online Modulprüfungen finden ab März 2023 regelmässig statt, geprüft werden 3 von 6 Modulen

Bildungsmarkt-Projekte

Schweizer Gastronomie-Grossunternehmen, ZHAW/Foodward, BioSuisse

Thomas Fahrni berichtet, dass man teils bei den Projekten involviert ist oder man sich austauscht. Man ist informiert, was auf dem Markt passiert und behält die Veränderung im Auge.

Frage von VDG Mitglied Roland Furrer:

Was sind die Konsequenzen der Fusionierung Bildungsangebot HotellerieSuisse und Hotelfachschule Thun?

Thomas Fahrni: Konsequenzen für die Formation GastroSuisse noch unklar, ähnliche Richtung der Entwicklung.

Frage von VDG Mitglied Andrea Dobler:

Bei anderen Bildungsangeboten kann man Credits sammeln, ist das für die GUA auch geplant?

Thomas Fahrni:

- Die Stufe Tertiär B kennt dieses System der Bewertung nicht. Noch nicht klar, ob das zielführend wäre.
- Fachhochschulen mit attraktiven Titeln Bachelor / Master - Verband steht unter Druck
- Professional Bachelor ist eventuell angedacht, rechnet aber mit Widerstand aus der akademischen Bildung

Frage von VDG Mitglied Béatrice Ulmann:

Ist G2/G3 in der französischen Schweiz geplant?

Thomas Fahrni:

- G1 E-Learning nicht, nur 1 Bildungszentrum bietet alle sechs Module an
- G2 Seminar durch GastroSuisse
- G3 Seminar ist nicht geplant
- TI plant G2 Seminar ab 2023, Referenten werden noch gesucht.

11. Varia

Sascha Hofstetter ergreift erneut das Wort.

Er verdankt Felix Pente, der seit Jahren als so genannter Hoffotograf für den VDG fungiert. Er konnte an der diesjährigen GV leider nicht dabei sein, wird aber noch ein Präsent für seine wertvolle Arbeit erhalten.

Auch besonders erwähnt wird das VDG Mitglied Reto Lüchinger, der mit seinem Betrieb (Gasthof Eisenbahn in Weinfeld) als Erster mit dem Titel Lehrbetrieb plus ausgezeichnet wurde.

Der VDG Vorstand bedankt sich auch herzlich bei Michelle Küng. Sie verlässt die Abteilung Gastro-Unternehmerausbildung per Ende März und gibt daher auch die Führung der Geschäftsstelle VDG ab. Herzlichen Dank von mir (Protokollführerin) an dieser Stelle an den Vorstand für die gute Zusammenarbeit und an Thomas Fahrni für die Möglichkeit, diese Aufgabe auszuführen und an alle Mitglieder für den tollen Austausch und die gute Zeit.

Sascha Hofstetter bedankt sich beim Vorstand für die gute Zusammenarbeit. Nach seinem Empfinden harmonieren die Vorstandsmitglieder hervorragend und die verschiedenen Kompetenzen bringen viel Energie und Teamspirit. Die Performingphase soll weitergehen, um stetig Mehrwert für den Verband zu schaffen.

Flavia Jung erwähnt noch die Wichtigkeit der Social Media Kanäle Instagram und Facebook und freut sich über jedes neue Mitglied auf diesen Plattformen.



VDG Instagram



VDG Facebook

Die Generalversammlung wird geschlossen.

Michelle Küng
Geschäftsstelle VDG

Zürich, 6. Februar 2023