



**Anstrengender Tag.** Während der sechsständigen Delegiertenversammlung wählen und stimmen die 138 Delegierten über 20 Mal ab. Im Vordergrund stehen die berufspolitischen Positionen. Zudem gab es Kampfwahlen fürs Präsidium und den Zentralvorstand.

# Ziele: Hotel & Gastro Union will die Ausbildung verbessern

Die Delegiertenversammlung ist das oberste Gremium der Hotel & Gastro Union. Alle drei Jahre wählen die Delegierten den Zentralvorstand und alle sechs Jahre den Präsidenten. Diesmal gab es Kampfwahlen für

den Vorstand und das Präsidium. Ausserdem beschliessen die Delegierten, wohin die Reise der Berufsorganisation in den nächsten Jahren gehen soll. Sie haben die berufspolitischen Ziele verabschiedet.

Die Spannung im Saal steigt. Wer wird Nachfolger von Präsident Bruno Poma? Christine Leimer oder Georges Knecht? Dann das überraschend klare Ergebnis: Mit 89 von 137 Stimmen wird Georges Knecht gewählt. Kampfwahlen gab es auch noch für den Zentralvorstand. Für zehn Sitze standen elf Personen zur Verfügung. Nicht gewählt wurde Felix Mehmman von der Region Nordwestschweiz (die Gewählten inklusive der Prä-

sidenten der Union und ihrer vier Berufsverbände siehe Foto rechts oben).

Neben den Wahlen standen die berufspolitischen Positionen im Vordergrund.

### Das Ziel: eine nachhaltige Qualifizierungsoffensive für die Gastrobranche.

Die Delegierten stimmten über die einzelnen Positionen ab und be-

schlossen grossmehrheitlich, sich in den nächsten Jahren für folgende Punkte einzusetzen:

- Für Berufsbildner (früher Lehrmeister) soll künftig die Absolvierung einer Berufsprüfung obligatorisch werden (vorbehalten bleibt eine Übergangsregelung für solche, die schon heute erfolgreich Lernende ausbilden).
- Die Berufsprüfung soll dem neuen Berufsprofil der Berufsbildner angepasst werden.
- Alle drei Jahre sollen sich die Berufsbildner an einem mehrtägigen Kurs weiterbilden, der vor allem die Sozialkompetenz fördert.
- Arbeitgeber sollen ungelernete Mitarbeitende vermehrt in Progresskurse schicken.
- Die höhere Berufsbildung soll so gestaltet werden, dass ein Absolvent oder eine Absolventin sowohl in der traditionellen Gastronomie als auch in Heimen oder Spitätern arbeiten kann.



**Der neue Zentralvorstand:** Willy Graf (Präsident Hotelempfang), Paul Schmidt (Präsident Restauration), Sandra Bissig (Romandie), Esther Lüscher (Präsidentin Hotellerie-Hauswirtschaft, Georges Knecht (Präsident Hotel & Gastro Union), Heinz Müller (Nordwestschweiz), Guido Zanchetta (Ticino), Franziska Hänggi (Nordwestschweiz), Peter Walliser (Präsident Kochverband), René Meier (Zentralschweiz), Sibylle Kunz (Zürich), Hanspeter Göldi (Zürich), Josef Haldner (Ostschweiz), Manuela Linder (Bern) und Christine Leimer (Nordwestschweiz)

Hauptamtliche Fachlehrer sollen alle fünf bis sechs Jahre ein vierwöchiges Praktikum absolvieren. Der neue Präsident Georges Knecht ist erfreut, dass alle Positionen angenommen wurden. Knecht erinnert daran, dass eine wichtige Forderung der Delegiertenversammlung vor drei Jahren in

der Zwischenzeit umgesetzt wird: Die Berufsprüfung und die höhere Berufsbildung werden ab dem nächsten Jahr für Mitglieder der Hotel & Gastro Union gratis sein. Knecht: «Wenn es uns nun auch noch gelingt, die restlichen Punkte umzusetzen, kommen wir dem Ziel, die besten Schulabgänger für

unsere Branche zu gewinnen, näher. Zudem können wir auch die besten Berufsleute in unserer Branche halten.»

*Text und Fotos: mario.gsell@gastronews.ch christian.greder@gastronews.ch*  
Weitere Fotos auf den Seiten 8, 14 und unter [www.expresso.ch](http://www.expresso.ch).

### Georges Knecht: «Das will ich erreichen»

«Zuerst möchte ich mich bei den Delegierten für die klare Wahl bedanken. Das ist für mich natürlich ein Ansporn. Bedanken möchte ich mich auch beim Vorgänger Bruno Poma für seinen 24-jährigen Einsatz.



**Georges Knecht**  
neuer Präsident

Persönlich ist mir die Förderung der Regionen wichtig. Unser wichtigstes Ziel ist und bleibt, mit einer guten Aus- und Weiterbildung die ganze Branche weiterzubringen. Davon profitieren nämlich sowohl die Arbeitnehmenden wie auch die Arbeitgebenden. Deshalb haben wir die nebenstehenden berufspolitischen Positionen verabschiedet. Damit sie umgesetzt werden können, brauchen wir starke Berufsverbände, sprich viele Mitglieder. Deshalb bleibt die Mitgliederwerbung eine wichtige Aktivität. Denn nur dank der Mitglieder der Hotel & Gastro Union haben wir erreicht, dass die Berufsprüfungen und die höhere Fachprüfung ab dem nächsten Jahr günstig werden. Für unsere Mitglieder wird sie sogar ganz kostenlos. Also ein weiterer Grund, jetzt Mitglied zu werden.»

### Wachstum: Bäcker kommen zur Hotel & Gastro Union



**Herbi Hess**  
Präsident SBKPV

Hess, Präsident und Geschäftsführer des SBKPV, freut sich und sagt, weshalb es sinnvoll ist, dass die Bäcker zur Hotel & Gastro Union kommen:

- Die Grenzen zwischen Bäcker- und Gastgewerbe

verschwinden immer mehr. Viele Bäcker sind heute Wirte.

- Mehr Kontakt zwischen Pâtisseries und Bäckern
- Die Mitglieder des SBKPV profitieren von besseren Dienstleistungen der Hotel & Gastro Union.

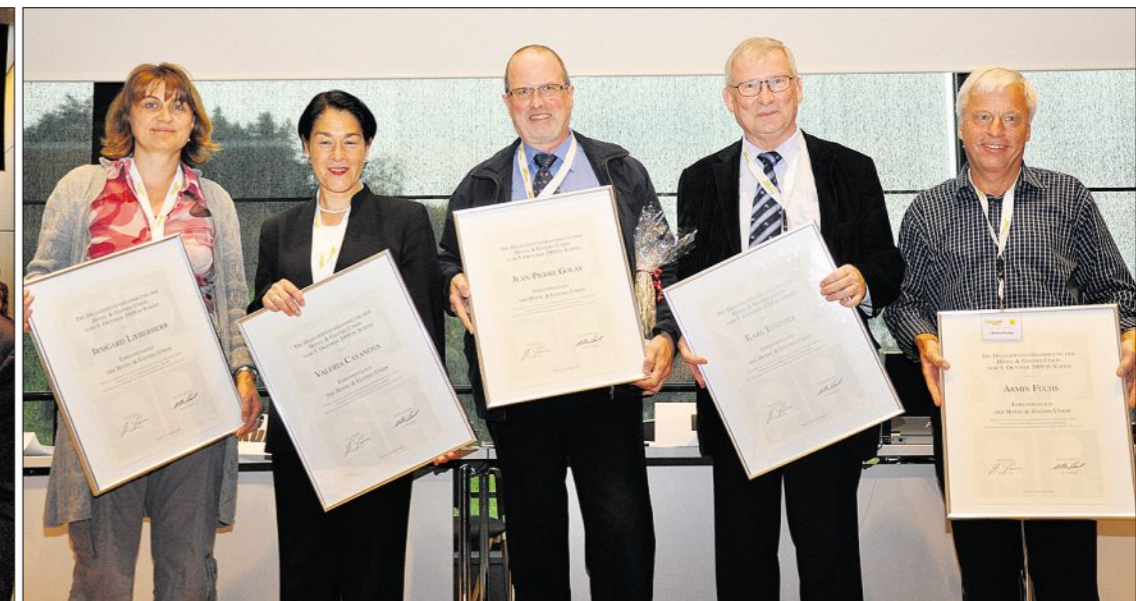
Auch Urs Masshardt, Geschäftsführer der Hotel & Gastro Union, freut sich: «Zusammen mit den 2800 Bäckern haben wir nun rund 21000 Mitglieder. Weil die Infrastrukturkosten gleich bleiben haben wir nach einer Einführungsphase unter dem Strich höhere Einnahmen.» Hess und Masshardt: «Das ist für beide Verbände eine Win-Win-Situation.»



**Verdienstmedaille:** Folgende Mitglieder wurden für besondere Verdienste geehrt: Barbara Ochsner-Bühler, Hans Bürgi und Claudia Wirth.



**Abschied:** Mit stehenden Ovationen wird Bruno Poma als Präsident verabschiedet.



**Ehrenmitglieder:** Die Hotel & Gastro Union hat fünf neue Ehrenmitglieder ernannt: Irmgard Lieberherr, Valeria Casanova, Jean-Pierre Golay, Karl Eugster und Armin Fuchs.





**Gruppenbild:** Ein Teil der Gäste und Delegierten präsentiert sich im Campus Sursee den Fotografen. Rechts vorne der frisch gewählte Präsident der Hotel & Gastro Union Georges Knecht, Leiter Küchen im Inselhospital Bern.



**Aufatmen bei Georges Knecht:** Soeben wird das Resultat der Abstimmung fürs Präsidium bekannt.



**Der frühere Geschäftsleiter Karl Eugster** wird Ehrenmitglied.



**Roland Plocher**, Mitglied des Zentralvorstandes, ist im Juni 2008 verstorben. Er erhält post mortem die Ehrenmitgliedschaft. Stellvertretend nehmen seine Frau und sein Bruder die Ehrung entgegen.



**Bruno Poma** wird Ehrenpräsident der Hotel & Gastro Union. Peter Walliser, langjähriger Weggefährte und neuer Präsident vom Kochverband, überreicht ihm die Urkunde und hält die Abschiedsrede.



**Bruno Poma** (rechts) gibt den Schlüssel an seinen Nachfolger Georges Knecht weiter. Geschäftsleiter Urs Masshardt moderiert.



**Schlussbuffet:** Nach dem zweitägigen Marathon können sich die 200 Delegierten und Gäste zum Schluss im Campus Sursee nochmals stärken.



Alle Delegierten erhalten zum Abschied eine so genannte Botschäfferbox für die Mitgliederwerbung.





Der neue Vorstand des Berufsverbands Restauration: Luca Andreano, Sandra Lanz, die Geschäftsführerin Claudia Dünner, Beatrice Heri, Luis Ronzoni, Andrea Stadelmann und Präsident Paul Schmidt; es fehlt Monika Zbinden.

**Plädoyer für den Service**

Paul Schmidt, der neue Präsident des Berufsverbands Restauration, will den Beruf weiter aufwerten. «Mein Ziel ist es, dass die Profis stolz auf ihren Beruf sein können, was sich auch in der Qualifikation widerspiegelt», sagt der Maître d'hôtel. Die Delegierten forderten eine gute Qualifikation der Ausbilder von Lernenden. Ausländische Berufskollegen sollen in Kursen das schweizerische Bildungssystem und die hiesige Mentalität kennen lernen.



Paul Schmidt

# Restaurationsberuf: Der Kampf für die Anerkennung geht weiter

Nach der schwierigen vergangenen Amtsperiode wagt der Berufsverband Restauration einen Neuanfang mit unverbrauchten Kräften. Mit der Schwungkraft seines neuen Präsidenten Paul Schmidt will der Verband die Wertschätzung für die Restaurationsberufe weiter erhöhen und strebt ausserdem neues Wachstum an.

Die Kampfwahl des neuen Vorstands kündigte sich spannend an und sie sollte es auch bis zum Schluss bleiben. Acht Kandidaten bewarben sich um die sechs Sitze. Im ersten Wahlgang gewählt sind Luca Andreano (Ostschweiz), Beatrice Heri (Bern), Sandra Lanz (Zürich), Luis Ronzoni und Andrea Stadelmann (beide Zentralschweiz). WM-Gewinnerin Monika Zbinden (Zürich) musste erst in ei-

nen zweiten Wahlgang, bevor sie Sylvia Ragozzino (Zürich) und Marc-André Grässli (Romandie) stimmenmässig überrundete.

**Der Berufsverband will Kontakt zu verwandten Gruppen suchen.**

Für Paul Schmidt (Romandie), langjähriger Maître d'hôtel des Hotels Zermatterhof, der glänzend zum neuen Präsidenten gewählt

worden ist, herrscht jetzt Aufbruchstimmung. «Wir verfolgen eine Wachstumsstrategie. Als Erstes wollen wir die Netzwerke und Regionen stärken. Und als Zweites wollen wir uns Gruppierungen wie der Swiss Barkeeper Union und der Sommeliervereinigung annähern und Synergien mit ihnen suchen», sagt der neue Präsident.

patrick.claudet@gastroneus.ch  
Übersetzung: Marc Benedetti



Anerkennung: Bruno Poma ist zum Ehrenmitglied des Berufsverbands Restauration ernannt worden.



Wolfgang Pierer, der abtretende Präsident, mit Claudia Dünner, der Geschäftsführerin des Verbands.



Martin Angehrn (Mitte) führt das Familienunternehmen CCA Angehrn mit seinem Bruder zusammen. Er wurde zum Ehrenmitglied ernannt.

**Servicemeisterschaft an der Igeho: Warteliste nötig!**

An der Igeho 2009 in Basel vom 21. bis 27. November organisiert der Berufsverband Restauration zum sechsten Mal die Internationale Servicemeisterschaft. Aufgrund der rekordverdächtig vielen Anmeldungen kann man bereits jetzt von einem Erfolg sprechen. «Das erste Mal müssen wir eine Warteliste führen», erklärt Claudia Dünner, Geschäftsführerin des Verbands. «Total werden 25 Restaurationsprofis an der Igeho gegeneinander an-

treten. Es wird ein spannender Wettkampf, den man nicht verpassen sollte!»

Wichtige Ereignisse des nächsten Jahres sind das zweite Forum der Restauration vom 16. Juni 2010 im Kursaal Interlaken. Ferner die internationale Servicekunstausstellung im Rahmen der Zagg Luzern vom 12. bis 16. November 2010. Und nicht zu vergessen die Weiterbildungskurse zu aktuellen Service-Themen.

www.restauration.ch



# Kampfwahl ums Präsidium: Peter Walliser im ersten Wahlgang gewählt

**Klarer Entscheid an der DV des Schweizer Kochverbands: Die 76 Delegierten wählten in einer Kampfwahl ums Präsidium Peter Walliser mit 50 Stimmen zum Nachfolger Georges Knechts. Der Wahl-Tessiner mit Wurzeln in der Deutschschweiz ist Vizedirektor der öffentlichen höheren Fachschule für Hotellerie, Restauration und Tourismus in Bellinzona. Lesen Sie hier, was die Köche sonst noch beschlossen.**



**Der neue Vorstand: Urs Peter (Leiter Fachbereich Pâtisserie, bisher), Michael Ramseier (Bern, neu), Hanspeter Howald (Fachbereich Diätetik, neu), Urs Vonesch (Zürich, neu), Peter Walliser (Präsident, neu), Sepp Meier (Graubünden, bisher), Roberto Dota (Ostschweiz, bisher), Edoardo Casasopra (Tessin, bisher), Adrian Bader (Nordwestschweiz, neu). Abwesend: Peter Wohlgemuth (Fachbereich Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie, neu).**

Fürs Präsidium des Kochverbands gab es diesmal ein Gerangel: der bisherige Vizepräsident Patrick Diethelm, Peter Walliser und Daniel Züllig bewarben sich um den Posten. Patrick Diethelm hielt eine flammende Rede vor den Delegierten und berief sich dabei auf Barack Obamas Slogan «Yes, we can». Es brauche einen Wandel im

Verband und man solle den «jungen Wilden» eine Chance geben.

## Die Delegierten wollten aber offenbar keinen «Obama».

Schon im ersten Wahlgang wählten sie den 58-jährigen Peter Walliser zum neuen Präsidenten (siehe Interview rechts). Er hatte in sei-

ner Kurzvorstellung seine langjährige Erfahrung hervorgehoben und seine Mehrsprachigkeit. Walliser spricht neben Deutsch auch fließend Französisch, Italienisch und Englisch.

Wer ist der neue Präsident? Peter Walliser lebt schon seit über 30 Jahren mit seiner Familie im Tessin. Er ist in Mosnang im Toggenburg

(SG) aufgewachsen, verliess aber früh seine Heimat und arbeitete in allen Landesteilen der Schweiz und in England. Er hat eine 40-jährige Laufbahn als Koch, Küchenchef und Berufsschullehrer hinter sich und hat mitgeholfen, die Hotel- und Tourismusfachschule des Tessins aufzubauen. Seit dem Jahr 2000 ist er deren Vizedirektor.



**«Standing Ovations» für den abtretenden Präsidenten Georges Knecht und sein riesiges Engagement für den Kochberuf in den letzten 26 Jahren. In der vordersten Reihe unter anderen die Ehrenmitglieder des Verbands.**



**Emotionaler Moment: Norbert Schmidiger (links), Geschäftsführer des Kochverbands, verabschiedet sich nach einer langen gemeinsamen Wegstrecke von Georges Knecht. Dieser ist neuer Ehrenpräsident.**



**Heinz Müller, engagierter Leiter der Fachgruppe Diätetik im Vorstand, erhält die Verdienstmedaille ...**



**...ebenso wie Alex Holzmann aus der Region Zürich, der Akzente setzte in der Kurskommission.**



**Geehrt wurden auch François Geng (Bild) und das bisherige Vorstandsmitglied Jean-Michel Martin.**



**René Schanz, Präsident der Kurskommission, präsentierte deren Arbeit und neue Kursangebote.**



**Aus Vorstand verabschiedet: Jean-Michel Martin, Stephan Marolf, Patrick Diethelm und Heinz Müller.**



**Auch Franz Jonke, der Präsident der Wettbewerbskommission, gibt nach der Igeho 2009 sein Amt ab.**

Daneben engagiert er sich schon lange in verschiedensten Gremien für die Aus- und Weiterbildung im Kochberuf.

Der Präsident wird mit einem frischen Team zusammenarbeiten. Fünf von neun Mitgliedern im Vorstand sind neu. Adrian Baders Wahl ist ein Erfolg für die Nordwestschweiz und die Kochkunstfans.

Zürich ist als grösste Region mit Urs Vonesch nach drei Jahren Pause wieder vertreten. Der Berufsschullehrer Michael Ramseier wurde erfolgreich von Bern portiert. Den Fachbereich Diätetik leitet neu Hanspeter Howald, Küchenchef des Alterszentrums Sunmatte in Kolliken, den Fach-

bereich Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie Peter Wohlgemuth vom Bethesda-Spital in Basel. Bestätigt wurden die bisherigen Vorstandsmitglieder Sepp Meier, Roberto Dota, Urs Peter und Edoardo Casasopra.

Nicht gewählt, da überzählig, ist Daniel Schmidlin: die Arbeit geht dem Luzerner Kochfachlehrer deswegen aber nicht aus: Er ist einer der Coaches der neuen Juniorennationalmannschaft.

Die DV stimmte drei berufspolitischen Resolutionen zu. So sollen hauptamtliche Kochfachlehrer alle fünf bis sechs Jahre ihr Wissen über die Küchenpraxis in Stages auffrischen. Ebenfalls gutgeheis-

sen wurde die Forderung nach einer Weiterbildung für ausländische Kochkollegen, die Lernende ausbilden. Es komme in letzter Zeit immer wieder zu Problemen wegen mangelndem Verständnis. Ihnen soll das Schweizer Ausbildungssystem und «die schweizerische Mentalität im Arbeitsumfeld» näher gebracht werden.

Mit einigen Gegenstimmen und Enthaltungen stimmten die Delegierten ausserdem der Forderung zu, dass betriebliche Ausbilder von Lernenden obligatorisch die höhere Berufsprüfung absolviert haben müssen.

*marc.benedetti@gastroneews.ch*  
Siehe auch Fotogalerie auf [www.expresso.ch](http://www.expresso.ch)

## Nachgefragt

### Der neue Präsident des Kochverbands: «Ich bin kein Freund von Schnellschüssen»



**eXpresso** Peter Walliser, haben Sie sich über Ihre Wahl gefreut?

Ja, sehr. Ich bin sehr motiviert und kenne einige Leute gut. Von 1985 bis 1991 war ich bereits einmal im Vorstand und in der Kochnati mit Georges Knecht.

**eXpresso** Sie wurden von der Region Tessin vorgeschlagen. Ist Ihre Wahl ein Sieg fürs Tessin?

Schon auch. Ich möchte aber ein Präsident für die ganze Schweiz sein. Mir ist es wichtig, auch die Westschweiz einzubeziehen. Ich habe dort gearbeitet und meine Ausbildung als Berufsschullehrer in Lausanne gemacht. Als ein

«Polisuisse» mit einem Beziehungsnetz und Berufserfahrungen in der ganzen Schweiz sowie im Ausland fühle ich mich überall zu Hause. Dank meiner Vielsprachigkeit kenne ich auch keine Barrieren in der Kommunikation.

**eXpresso** Wo werden Sie in den nächsten drei Jahren als Präsident die Schwerpunkte setzen?

Meine Stärke ist natürlich die Aus- und Weiterbildung.

**eXpresso** Haben Sie ein Projekt, das Sie speziell interessiert?

Ich habe mich bewusst noch nicht festgelegt. Ich möchte zuerst sehen, was gemacht worden ist und mit dem Team zusammen die Prioritäten setzen. Die Arbeit zu-

sammen im Team ist mir sehr wichtig, ich bin nicht einer, der alleine Schnellschüsse produziert.

**eXpresso** Ist die Finanzkrise ein Problem für die Köche?

Ich glaube weniger. Doch es kann einen Einfluss haben auf die Sponsoren unserer Events. Da wartet noch viel Arbeit auf uns.

**eXpresso** Viele Köche sind nicht Mitglied im Kochverband. Wie wollen Sie das ändern?

Ich möchte diese Kollegen von den vielen Vorteilen einer Mitgliedschaft überzeugen. Wichtig ist auch, sie in den Netzwerken der Regionen einzubeziehen. Sie sollten überzeugte Mitglieder werden. Es hat keinen Wert, hundert

Mitglieder mehr zu haben, die nach einem Jahr wieder weg sind.

**Facts zum neuen Präsidenten:** Peter Walliser ist eidgenössisch diplomierter Küchenchef und diplomierter Berufsschullehrer und Vizedirektor der Scuola superiore alberghiera e del turismo in Bellinzona. Seine Laufbahn begann er mit einer Kochlehre im Hotel Kurhaus Weissbad, dem Bahnhofbuffet Herisau und dem Hotel Rebstock in Herisau. Später kochte er in Hotels der ganzen Schweiz und ein halbes Jahr im Hotel Gledondal in Newquay (GB). Elf Jahre, bis 1987, war Peter Walliser Küchenchef des Bahnhofbuffets von Lugano, bevor er als Berufsschullehrer zu arbeiten begann.



**Präsidentin Esther Lüscher ist einstimmig gewählt**



**Esther Lüscher**  
Präsidentin Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft

**eXpresso** Esther Lüscher, was sagen Sie zu Ihrer Wahl?

Das ist phänomenal! Ich freue mich riesig, mein neues Amt auszuüben.

**eXpresso** Sie präsidieren nun den Berufsverband

Hotellerie-Hauswirtschaft für die Amtsperiode 2009 bis 2012. Was haben Sie sich für diese Zeit vorgenommen?

Ich will die Ziele des Berufsverbandes Hotellerie-Hauswirtschaft in Bezug auf die Mitgliederzahlen sowie die Positionierung der Hauswirtschaft weiterverfolgen.

**eXpresso** Punkto Positionierung: Welche Bedeutung messen Sie der Namensänderung des Berufsverbandes bei?

Sehr viel. Der neue Name verleiht dem Verband eine neue Dynamik. Mehr Berufsleute werden sich vom Doppelnamen angesprochen fühlen. Das betrifft zum Beispiel Mitarbeitende aus Heimen und Spitälern, die sich bisher zum Teil nicht vollständig angesprochen gefühlt haben. Der Begriff Hauswirtschaft umfasst nicht immer die Aufgaben, die die Berufsleute im Alltag umsetzen.

# Hotellerie-Hauswirtschaft: Jetzt ist der neue Name abgeseignet

Der Berufsverband Hauswirtschaft hat an der diesjährigen Delegiertenversammlung im Campus Sursee den neuen Namen Hotellerie-Hauswirtschaft angenommen. Unter dieser Bezeichnung wird der Verband neu auftreten. Doch auch sonst sind wichtige Entscheide gefällt worden. Hier eine kurze Übersicht.



**Geschäftsführerin Elvira Schwegler (l.) mit dem neu zusammengesetzten Vorstand (v.l.): Angela Schürch (neu), Dominique Jimenez (bisher), Präsidentin Esther Lüscher (neu), Piera Dalla Via (neu), Nicole Jost (bisher) und Judith Achermann (bisher). Nicht auf dem Foto ist Verena Walther (bisher).**

Ein neuer Verbandsname, eine neue Präsidentin, zwei neue Vorstandsmitglieder und neue berufspolitische Resolutionen wie Weiterbildung für alle. Die Delegiertenversammlung vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft war spannungsgeladen. Dennoch einigten sich die Delegierten schnell. Einstimmig wählten sie Esther Lüscher zur Präsidentin. Die bisher amtierenden Vorstandsmitglieder wurden wiedergewählt

und die beiden Vakanzen mit Angela Schürch und Piera Dalla Via im ersten Wahlgang neu besetzt.

**Der Berufsverband hat viel vor: Das Programm 2010 bis 2012 ist gespickt mit Traktanden.**

Im Vordergrund stehen dabei das Wachstum des Berufsverbandes und die Bildungsmöglichkeiten. «Wir fordern die Betriebe auf, auch die ungelernen Mitarbeitenden

der Hauswirtschaft in die Weiterbildung zu schicken», sagt Elvira Schwegler. Die Angst vieler Hoteliers, dass diese Mitarbeitenden danach abwandern, sei unbegründet. Die Betriebe profitierten davon, wenn das fachliche Know-how ausgebaut werden würde.

Nächstes Highlight des Berufsverbandes wird die Igeho vom 21. bis 25. November in Basel sein.

[ruth.marending@gastroneus.ch](mailto:ruth.marending@gastroneus.ch)  
Infos und Fotos: [www.expresso.ch](http://www.expresso.ch)



**Die bisher amtierende Präsidentin Valeria Casanova des Berufsverbandes Hauswirtschaft (l.) verabschiedet die abtretenden Vorstandsmitglieder Barbara Ochsner-Bühler und Irmgard Lieberherr.**



**Elvira Schwegler, Geschäftsführerin des Berufsverbandes Hauswirtschaft, bedankt sich bei Valeria Casanova für ihre Arbeit als Präsidentin. Als Dank wird sie zur Ehrenpräsidentin des Berufsverbandes ernannt.**





Ihr fast blindes Vertrauen haben die Delegierten bei der Wahl der vier neuen Vorstandsmitglieder bewiesen. Die erst kurz vor der DV gefundenen Kandidaten konnten sich für den Wahltag leider nicht frei machen. Einzig Sandra Koch (2.v.r.) nutzte die Gelegenheit, um sich den Wählern persönlich vorzustellen und erste Kontakte zu knüpfen.

# Präsident Willy Graf: «Wir stocken den Vorstand weiter auf»

An der Delegiertenversammlung (DV) des Berufsverbands Hotelempfang ist der Vorstand einzig durch Willy Graf vertreten worden. Die bisherigen Vorstandsmitglieder hatten vor ein paar Wochen demissioniert. Nun startet der Berufsverband Hotelempfang mit neuen Kräften durch.

«Wir freuen uns, dass wir den Delegierten trotz der sehr kurzen Vorlaufzeit vier Vorstandskandidaten zur Wahl vorschlagen können», sagt Urs Masshardt. An der diesjährigen Delegiertenversammlung des Berufsverbands Hotelempfang amtiert der Geschäftsleiter der Hotel & Gastro Union ausnahmsweise auch als Geschäftsführer dieses Berufsverbandes. Die neue Geschäftsführerin, Esther Arnold, tritt ihre Stelle im November an und nahm daher lediglich als Gast an der DV teil.

Die vorgeschlagenen Kandidaten (Ferdinand Huber, Sandra

Koch, Matthias Odermatt und Dominique Schürmann) sind alle gewählt worden. Willy Graf, er wurde als Präsident bestätigt, ist glücklich: «Es ist schön, wieder ein Team zu haben und ich freue mich auf die Zusammenarbeit.»

Da drei der neuen Vorstandsmitglieder die Region Zentralschweiz vertreten und einige nur durch einen Sonderbeschluss des Zentralvorstands wählbar waren, gab es im Vorfeld der Wahl einigen Erklärungsbedarf. Für Willy Graf ist klar: «Ich werde alles daran setzen, eine bessere geografische Durchmischung zu erreichen.

Damit möglichst viele Regionen im Vorstand vertreten sind, wird dieses Gremium um zwei weitere Sitze aufgestockt.»

**Der Ball liegt nun bei den Regionen. Sie sollen mögliche Vorstandsmitglieder melden.**

Sollten mehr Regionen Interesse anmelden als Sitze zur Verfügung stehen, ist das kein Problem. Schon vor der Wahl haben sich zwei der Zentralschweizer bereit erklärt, ihren Sitz zu Gunsten der Regionen zur Verfügung zu stellen.

*riccarda.frei@gastronews.ch*

## Das sind die Zukunftspläne des Präsidenten

Der Berufsverband Hotelempfang ist der kleinste Verband der Hotel & Gastro Union. Was den prozentualen Mitgliederzuwachs betrifft, ist er aber der grösste. Damit das so bleibt, wird die Mitgliederwerbung weiter ausgebaut. Intensivieren will Willy Graf zudem die Öffnung des Verbandes für die Berufsleute aus allen Bereichen der Administration und der Gästebetreuung. Dazu gehört auch das Finden eines neuen, umfassenderen Verbandsnamens.



Willy Graf



Die Delegierten nehmen das ihnen vorgelegte Arbeitsprogramm 2009 bis 2012 einstimmig an.



Willy Graf ist als Präsident wiedergewählt. Zusammen mit Urs Masshardt leitete er die DV.



Urs Masshardt mit Esther Arnold, der neuen Geschäftsführerin des Berufsverbandes. Sie wurde an der DV offiziell vorgestellt.



Die Lücken im Vorstand des Berufsverbands Hotelempfang sind wieder gefüllt, und zwar mit Ferdinand Huber, Sandra Koch, Matthias Odermatt und Dominique Schürmann.



Zum ersten Mal gibt der Berufsverband Hotelempfang eine eigene Agenda heraus.



# DV 2009: Die Hotel & Gastro Union lud zum Galadiner

Das Galadiner ist der gesellschaftliche Höhepunkt der zweitägigen Delegiertenversammlung. Dem Ruf der Hotel & Gastro Union in den Campus Sursee folgen alle grossen Namen der Berufsorganisation und der Gastronomie-Branche der Schweiz. Festlich gekleidet, trifft man sich zu Speis und Trank.



Max Züst, Direktor Hotel & Gastro formation, Hansjörg Moser, Leiter Kontrollstelle L-GAV, François Lachat, Verhandlungsleiter L-GAV, Urs Masshardt, Geschäftsleiter Hotel & Gastro Union, Anton Schmutz, Direktor GastroSuisse, Guglielmo Brentel, Präsident hotellerieuisse, Bruno Poma, Ex-Präsident Hotel & Gastro Union.



Delegierte aus der Nordwestschweiz: Priska Bächler, Eliane Mahrer und Susanne Holderegger.



Kilian Michlig, Friedrich Zemanek und Fabian Margelisch von der Schweizer Kochnati.



«Vive la gastronomie!» Aus der Romandie sind zahlreiche Delegierte angereist. An der Delegiertenversammlung sorgten sie für gute Stimmung.



Urs Masshart unterhält sich mit seinem neuen Präsidenten Georges Knecht. Er wurde im ersten Wahlgang von den Delegierten gewählt.



Auch der Kochverband war prominent vertreten: Patrick Diethelm, René Meier und Tobias Kofmel stossen auf die Zukunft ihrer Branche an.



Christine Leimer und Sybille Kunz, zwei Frauen aus dem Zentralvorstand der Hotel & Gastro Union, feiern mit dem langjährigen Direktor des Hotels Montana in Luzern.



Regula Bossert, Lukas Peter und Tamara Walter. Die Restaurationsprofis sind aus Zürich angereist.