



Delegiertenversammlung
2015

NACHSCHAU

Die neue Präsidentin der Hotel & Gastro Union heisst Esther Lüscher.

Man hätte eine Stecknadel auf den Boden fallen gehört. So ruhig war es im Saal im Campus Sursee, als das Wahlbüro das Ergebnis der Präsidentenwahl ans Pult von Präsident und Geschäftsleitung brachte. Dem Noch-Präsidenten Georges Knecht stand die Ehre zu, das Resultat zu verkünden: «Gewählt ist mit 139 Stimmen Esther Lüscher. Guido Zanchetta hat 44 Stimmen erhalten.» Dann gab es tosenden Applaus, die Delegierten erhoben sich und klatschten ihrer neuen Präsidentin lange zu. Überrascht waren alle über das sehr deutliche Resultat. Denn mit Esther Lüscher wurde erstmals in der 129-jährigen Geschichte kein Koch zum Präsidenten gewählt. Esther Lüscher ist eidg. dipl. Hauswirtschaftsleiterin. Das Resultat zeigt aber, dass Esther Lüscher auch bei den Köchen beliebt ist. Rund jeder zweite Delegierte aus dem Kochverband hat für sie gestimmt. Erstmals in der Geschichte der Berufsorganisation ist auch die Wahl einer Frau. «Das dürfte den Frauen Auftrieb geben», hofft die neue Präsidentin (siehe auch Interview auf Seite 13). Wenig Überraschung bot die Wahl der Mitglieder des Zentralvorstandes (ZV). Sie



BILDER LUKAS BIDINGER

Die Mitglieder des ZV: Franziska Hänggi-Gasser, Edoardo Casasopra, René Meier, Luca Andreano, Arthur Caratsch, Melanie Stalder, Heinz Müller, Markus Strähl, Piera Dalla Via, Thomas Nussbaumer, Willy Graf, Esther Lüscher (Präsidentin), Hansueli Käch, Markus Eugster.

Hinweis: In der Nr. 34 gerieten beim Bild des Zentralvorstandes auf Seite 3 Foto und Text durcheinander. Wir bitten um Entschuldigung.

wurden alle mit hoher Zustimmung gewählt. Dafür wurde überraschend ein Antrag des ZV abgelehnt. Dieser beantragte den Delegierten, dass der ZV darüber entscheiden könne, ob die Hotel & Gastro Union bei Travail.Suisse bleibt

oder nicht. Hanspeter Göldi, Präsident der Region Zürich, stellte den Gegenantrag, dass der Entscheid bei der DV bleiben soll. «Der ZV soll bis zur nächsten Delegiertenversammlung in drei Jahren die Vor- und Nachteile eines Aus-

trittes prüfen und der Delegiertenversammlung einen konkreten Antrag stellen.» Mit 80 zu 65 Stimmen und vielen Enthaltungen wurde der Antrag von Hanspeter Göldi angenommen.

Lernende sollen fachlich noch besser betreut werden. Deshalb müssen betriebliche Berufsbildnerinnen und Berufsbildner künftig zwingend die Berufsprüfung oder die höhere Fachprüfung im Beruf absolviert haben. Diese Forderung verabschiedeten die über 180 Delegierten der Hotel & Gastro Union. Sie betonen deren Wichtigkeit, denn nur so könne die Qualität in der Hotel- und Gastrobranche erhalten bleiben und verbessert werden. Die Forderung ist Teil der Qualifizierungsoffensive, welche die Hotel & Gastro Union im Jahr 2003 lanciert hatte. Noch-Präsident Georges Knecht zieht eine positive Bilanz: «Viele Forderungen von 2003 sind heute schon erfüllt. Beispielsweise jene, dass die höhere Berufsbildung viel günstiger werden müsse.»

Als Gastredner war Professor Markus Freitag geladen. In seinem Vortrag zeigte er auf, wie wichtig die Freiwilligenarbeit für unsere Gesellschaft ist. Mario Gsell

Berufsverband Hotel · Administration · Management

Mit klarer Strategie den eingeschlagenen Weg weitergehen

Social Media, neue Distributionskanäle, Self-check-in-Automaten – gerade der Bereich Hotel · Administration · Management bvham befindet sich im Wandel. Unabhängig davon ob man die technischen Entwicklungen begrüsst oder ablehnt, um eine Auseinandersetzung mit den Veränderungen kommt man nicht herum. Wichtig ist, dass man die Risiken und Chancen, die sich ergeben, erkennt und entsprechend darauf reagiert. Unter anderem mit zeitgemässen Aus- und Weiterbildungsangeboten. Darin sind sich alle einig – die Delegierten, der Vorstand des Berufsverbands Hotel · Administration · Management und Peter B. Grossholz, Präsident Reformkommission bei der Hotel & Gastro Union, Weggis, und Gastredner an der Delegiertenversammlung des bvham.

Nicht ganz einig ist man sich über die Inhalte der Grundbildung. Während der bvham weiterhin die etablierte kaufmännische Grundbildung HGT unterstützt, wollen hotelleriesuisse und GastroSuisse die Grundbildung Hotelkommunikationsfachmann/-frau einführen.



Der Vorstand des bvham: Dominique Schürmann, Corinne Blunshi, Melanie Stalder (Präsidentin), Barbara Rubin, Michael Schneiter, Arlette Sabedini und Esther Staiger (Geschäftsführerin).

Neben der Grundbildung will sich der bvham auch die nächsten drei Jahre weiterhin für gute Weiterbildungsangebote auf allen Karrierestufen einsetzen – von «Train-me-Days» für Ler-

nende bis zu Workshops und Seminaren für Kaderleute. Dazu werden die bereits eingeschlagenen Wege weitergegangen und wo möglich weiter ausgebaut.

Für die Kontinuität sorgen in den nächsten drei Jahren die wiedergewählten Vorstandsmitglieder Barbara Rubin, Michael Schneiter und Dominique Schürmann; für frischen Wind und neue Ideen die neu gewählten Vorstandsmitglieder Corinne Blunshi und Arlette Sabedini. Als Präsidentin bestätigt wurde Melanie Stalder.

Hauptpunkt im Strategieprogramm des aktuellen bvham-Vorstands sind die Mitglieder. Unter anderem soll die Bindung zu und unter den Mitgliedern gestärkt und intensiviert werden. Zum Beispiel durch Get-together-Events, die in verschiedenen Regionen durchgeführt werden. Zwar verzeichnet der bvham in den letzten Jahren einen leichten Mitgliederzuwachs, dennoch sollen die Anstrengungen, neue Mitglieder zu gewinnen und bestehende zu halten, weiter verstärkt werden.

Wie ein Brainstorming bei den Delegierten ergab, wissen viele Arbeitnehmende und Arbeitgebende in der Branche zu wenig Bescheid über den bvham. Das soll sich in den nächsten drei Jahren ebenfalls ändern. Riccarda Frei

ANZEIGE

salvis.ch

ÖKONOMIE IM GLAS.
Im Glas sprudelt's, in der Kasse klingelt's.

EGI | POST-MIX
ALLES FÜR DEN OFFENAUSSCHANK

Lozärner Bier Fondü VERFEINEN!

Das beliebte Lozärner Bier Fondü ist wieder da! Frisch abgepackt und mit unserem Lozärner Bier verfeinert.

Dieses Spezialfondü ist wie folgt erhältlich:

- in unserem Getränkeshop, Littauerboden 1, 6014 Luzern
Öffnungszeiten: Mo bis Fr 08.00 - 17.00 Uhr
- Im Online-Shop
www.shop.lozaernerbier.ch bequem von zu Hause aus
- In den Coop-Filialen von Luzern als Weihnachtsspecial während der 1. Adventswoche

www.lozaernerbier.ch • info@lozaernerbier.ch • 041 249 29 29

räber
WEINSPEZIALITÄTEN
Italien, Portugal, Spanien, Australien, Neuseeland

Weine mit Charakter, regionaler Typizität und hoher Qualität.

Räber AG, 6403 Küssnacht am Rigi
www.raeberswiss.ch

Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft

Von der Präsidentin zur Ehrenpräsidentin



Catherine Basile (Fachgruppe Kader), Melanie Grunert, Regula Knobel, Daniela Kälin, Elvira Schwegler (Geschäftsführerin), Piera Dalla Via (Präsidentin), Simona Laura Meier, Angela Schürch, Cindy Trevisan Bregy.

Noch ehe die Delegiertenversammlung des Berufsverbands Hotellerie-Hauswirtschaft bvhh begonnen hatte, wurde gratuliert und gehetzt: Die scheidende Präsidentin Esther Lüscher nahm die Glückwünsche für ihre Wahl zur Präsidentin der Hotel & Gastro Union entgegen. Dann begann sie die Tagung mit den Worten des deutschen Philosophen Georg Wilhelm Friedrich Hegel: «Der Mensch ist, was er als Mensch sein soll, erst durch Bildung.»

Physiotherapeutin Barbara Bleuler fokussierte ihr Gastreferat auf den «rückengerechten Alltag», wobei sie die Delegierten zum aktiven Mitmachen aufforderte, als sie Streckübungen für einen funktionstüchtigen Rumpf vorzeigte. Gelockert und gestreckt folgten dann die Wahlen. Piera Dalla Via war die einzige Kandidatin für die Nachfolge von Esther Lüscher und wurde souverän zur neuen bvhh-Präsidentin gewählt. «Danke vielmals für euer Vertrauen. Ich bin gerade etwas sprachlos», meinte sie sichtlich gerührt.

Auch die Kandidatinnen für den Vorstand Melanie Grunert, Daniela Kälin, Regula Kno-

bel, Simona Laura Meier, Angela Schürch und Cindy Trevisan-Bregy wurden allesamt mit Spitzenresultaten gewählt, was – wie üblich in

diesem Berufsverband – zum Einsatz zahlreicher Taschentücher führte, um die Tränen wegzuwischen. Tränen, die vom Herzblut und dem

Berufsstolz der Delegierten zeugen. Der neue Vorstand weiss, wo er anzupacken hat, um nach erfolgreichen Jahren die zuletzt rückläufige Mitgliederzahl wieder zu stabilisieren: Es geht darum, auf Bildung, Prüfungen und Qualifikationen zu setzen, die einerseits qualifizierte Fachkräfte garantieren und andererseits die Wichtigkeit eines starken Verbands unterstreichen.

Nach dem Plädoyer von Urs Näpflin, Leiter Suva Fachgruppe Beratung BGM, zur Unfallprävention am Arbeitsplatz, ging Esther Lüscher zu den Ehrungen über. Eulalia Cuniberti erhielt eine Verdienstmedaille. Lüscher: «Sie ist enorm fleissig und steht im Hintergrund stark für unseren Berufsverband ein.» Die gleiche Ehre empfing auch Maja Hübscher. Lüscher: «Wenn man irgendwo in der Schweiz ganz schnell einen Notfallplatz für einen Lehrling braucht, der sonst nirgends unterkommt – dafür haben wir Maja vom Hotel Drei Könige in Einsiedeln.»

Die höchste Ehrung des Tages gehörte aber der scheidenden Präsidentin: Fassungslos nahm Esther Lüscher die Urkunde und die Ernennung zur Ehrenpräsidentin entgegen. Benny Epstein

Berufsverband Restauration

Berufsverband Restauration formiert sich neu



Christoph Muggli, Franziska Holzer, Jean-Pierre Schnyder, Luca Andreano, Claudia Dünner, Esther Peter-Bauert und Erica Beer.

An der Delegiertenversammlung des Berufsverbandes Restauration bvr nahmen 30 Delegierte teil. Sie wählten ihren Vorstand und stellten die Weichen für die nächsten drei Jahre.

Nach dem Tätigkeitsbericht der vergangenen drei Jahre ging es bereits ans Wählen eines neuen Vorstandes. Luca Andreano, Präsident des Berufsverbandes Restauration, wurde mit 28 Stimmen und einer Enthaltung klar wiedergewählt. Der 40-jährige, eidg. dipl. Leiter Restauration und Geschäftsführer des Steakhouse Al Capone in St. Gallen, stellte sich als Einziger für das Präsidium zur Wahl. Er wird nun die zweite Amtsperiode als Präsident des bvr antreten. Um ihn scharft sich ein neuer Vorstand. Dies sind Franziska Holzer, welche mit 22 Stimmen gewählt wurde, Jean-Pierre Schnyder mit 24 Stimmen, Erica Beer und Esther Peter-Bauer mit je 26 Stimmen sowie Christoph Muggli mit 29 Stimmen. Alle fünf Vorstandsmitglieder wurden im ersten Wahlgang gewählt und werden sich nun der strategischen Umsetzung der Geschäfte annehmen. Dies sind im Wesentli-

chen die Gewinnung neuer Mitglieder, insbesondere Kadermitglieder und Angestellte der Systemgastronomie.

Mittels eines Workshops wurden dann Strategien entwickelt, wie neue Mitglieder effizient geworben werden können. Martin Schönbäch-

ler, Vize-Direktor der Hotel & Gastro formation, machte in seinem Referat über die Revision der Grundbildung darauf aufmerksam, wie wichtig die Meinung des bvr ist. Er rechnet damit, dass im zweiten Halbjahr 2016 mit der Umsetzung der ersten Revision begonnen werden kann. Anfang 2019 soll der Prozess dann abgeschlossen sein.

Schliesslich wurde Susanne Hueber, die die Anlässe des bvr seit sechs Jahren mit Engagement begleitet und moderiert, als Ehrenmitglied gewählt. Die Verdienstmedaille ging an Manuela Beyeler, die seit einem Vierteljahrhundert zu den Verbandsmitgliedern zählt und sich stark im bvr engagiert. Auch Hans-Peter Grüter durfte wegen seines unermüdbaren Einsatzes für den Beruf eine Medaille in Empfang nehmen. Weiter wurden die Restaurant-Service-Weltmeisterin 2013 Noemi Kessler und David Füger, Schweizer Meister Restaurant-Service 2014 und Gewinner Medallion for Excellence 2015, mit Verdienstmedaille, Blumenstraus und Wein ausgezeichnet. Sarah Sidler

Schweizer Bäckerei- und Konditorei-Personal-Verband

Bäcker und Konditoren im Aufwind



Der neue sbkpv-Vorstand für die nächsten drei Jahre: Thomas Künzler, Mahra N'Diaye, Daniel Rechsteiner, Iris Husi, Markus Eugster (Präsident), Sabrina Justin, Daniel Huber und David Affentranger (Geschäftsführer).

Beim Schweizer Bäckerei- und Konditorei-Personal-Verband sbkpv zeigen alle Zahlen nach oben. «In den vergangenen drei Jahren konnten wir zahlreiche neue Mitglieder gewinnen», sagte David Affentranger anlässlich der Delegiertenversammlung, die zum zweiten Mal unter dem Dach der Hotel & Gastro Union stattfand. Mit dem Gesamtarbeitsvertrag GAV, der am vergangenen 1. Januar in Kraft trat, sind die Löhne der gelernten Berufsleute angestiegen und eine fünfte Ferienwoche ist dazugekommen. Auf den 1. November wurde der GAV vom Bundesrat allgemeinverbindlich erklärt. Dies hat zusammen mit den selbstbewussten Auftritten an der FBK 2013 und 2015, den Foren sowie dem neuen Wettbewerb «Brot-Chef» erheblich zum Renommee der Berufe beigetragen. «Wir sind nicht «nur» Bäcker», sagte David Affentranger, «wir sind «stolze» Bäcker und Konditoren.»

Eine wichtige Rolle spielt dann auch das Nachwuchsmarketing. Dazu gehört neben Berufsschulbesuchen der Geschäftsführer des sbkpv und der Mitarbeiter des Rechtsdienstes der Hotel & Gastro Union die Betreuung der Lernenden an Messen. So bot ihnen der FBK-Parcours zum Thema UrDinkel einen echten Mehrwert. UrDinkel war dann auch ein Wegbegleiter durch das ganze Verbandsjahr und eine

zwingend zu verwendende Zutat beim «Brot-Chef», der vom 22. bis 24. September 2016 mit einem neuen Thema in die zweite Runde geht.

Keine Überraschungen boten die Wahlen: Der bisherige Präsident Markus Eugster und die sechs Kandidaten schafften die Aufnahme re-

spektive die Wiederwahl in den Vorstand im ersten Anlauf. Namentlich gewählt wurde der Zentralschweizer Kandidat Daniel Huber (neu). Als Vertreter der Nordwestschweiz wurden die bisherigen Kandidaten Mahra N'Diaye und Daniel Rechsteiner bestätigt und Iris Husi neu in den Vorstand gewählt. Nichts verändert hat sich in der Region Ostschweiz, die weiterhin durch Sabrina Justin und Thomas Künzler (Vizepräsident) vertreten sein wird. Nicht mehr im Vorstand vertreten sind David Affentranger, der die Geschäftsleitung des sbkpv übernahm, und René Macker, der altershalber ausschied.

Der neue Vorstand wird intensiv daran arbeiten, dass der Bäcker-GAV auch auf die Mitarbeiter im Verkauf anzuwenden ist. Dort sollen die Löhne an diejenigen der Produktion angeglichen werden. Denn anders als bei Grossverteilern spielt der Verkauf in gewerblichen Bäckereien eine entscheidende Rolle.

Während der DV wurden mehrere Mitglieder für ihre besonderen Dienste vom sbkpv geehrt: Max Zweifel, Pierre Richard, René Macker, Damian Fenner, Peter Schnyder, Hubert Nietlisbach, Patrick Beyeler und Heinrich Engler durften je eine Verdienstmedaille und eine Urkunde in Empfang nehmen. Gabriel Tinguely

Der neue Präsident heisst Thomas Nussbaumer

Die Mitglieder des Kochverbandes skv erschienen zahlreich: 75 Delegierte hatten sich in der Aula des Campus Sursee eingefunden, um der 39. Delegiertenversammlung des Kochverbandes beizuwohnen. Nach der Eröffnung der Versammlung durch den Präsidenten Peter Walliser stellte der Geschäftsführer Andreas Fleischlin den Tätigkeitsbericht der letzten drei Jahre vor. Anschliessend folgte die Berichterstattung des Wettbewerbskommissionspräsidenten Werner Schuhmacher und des Vize-Kurskommissionspräsidenten Michael Fisler.

Nachdem sich die Kandidaten für den Vorstand den Delegierten persönlich vorgestellt hatten, folgte die Wahl. Während die Stimmzettel ausgezählt wurden, nahm die DV ihren Lauf. So standen dann Berufsbildung und Berufspolitik auf dem Traktandum. Die nächsten drei Jahre werden gemäss dem Geschäftsleiter Andreas Fleischlin ganz im Zeichen der vier Stossrichtungen Mitgliederangebote, Bildung, Kochkunst und Events stehen.

Anschliessend an die Grussbotschaft der Präsidenten der Kochvereinigung G-5 war auch schon die Verkündung der Wahlresultate an der Reihe. Thomas Nussbaumer wurde mit einem



Der neue Vorstand des Kochverbandes: Adrian Dähler, Adrian Furer, Urs Meichtry, Martin Reich, Priska Krebs, Michael Ramseier, Thomas Nussbaumer (Präsident), Marcel Schönenberger, Hanspeter Howald, Mirjam Trinkler, Andreas Fleischlin (Geschäftsführer), Michael Fisler.

Glanzresultat von 73 von 75 möglichen Stimmen zum neuen Präsidenten des Vorstandes gewählt. Bei den Vorstandsmitgliedern gab es im

Gegensatz zur letzten Delegiertenversammlung vor drei Jahren eine Doppelkandidatur. Im Vorstand bestätigt wurden Mirjam Trinkler mit 68

Stimmen, Priska Krebs mit 62 Stimmen und Michael Fisler mit 59 Stimmen. Neu ins Gremium gewählt wurden Adrian Furer (62 Stimmen), Marcel Schönenberger (57 Stimmen) und Martin Reich (38 Stimmen). Christian Cart erreichte das absolute Mehr von 38 Stimmen nicht.

Bei den Fachgruppen wurde Hanspeter Howald mit 71 Stimmen im Amt als Fachbereichsleiter Diätetik bestätigt. Urs Meichtry wurde mit 70 Stimmen neu zum Fachbereichsleiter Pâtisserie gewählt. Ebenfalls neu dabei mit 68 Stimmen sind Adrian Dähler als Fachbereichsleiter Gemeinschaftsgastronomie und Michael Ramseier als Fachbereichsleiter WITK.

Die abtretenden Vorstandsmitglieder und Fachbereichsleiter Adrian Bader, Urs Peter und Urs Vonesch wurden für ihren grossen Einsatz für den Kochverband geehrt. Hansruedi Kemmler, Franz Jonke und Nicola Piatti wurden für ihr langjähriges Engagement für den Kochberuf mit der Verdienstmedaille ausgezeichnet. Zum Ehrenmitglied ernannte der skv Reto Buchli von Emmi Food Service. Der abtretende Kochverbandspräsident Peter Walliser, der das Amt während sechs Jahren innehatte, wurde zum Ehrenpräsidenten gewählt. Bernadette Bissig

«Die deutliche Wahl hat mich sehr gefreut»

Mit 139 zu 44 wurde Esther Lüscher zur neuen Präsidentin der Hotel & Gastro Union gewählt.



Esther Lüscher war vorher Präsidentin des Berufsverbandes Hotellerie-Hauswirtschaft.

Kaum war Esther Lüscher gewählt, stand sie der HGZ schon für ein Interview zur Verfügung. Die HGZ wollte von ihr Wissen, wie sie sich fühlt und was sie erreichen will.

HGZ: Herzliche Gratulation zu Ihrer Wahl. Sie wurden ja mit mehr als Dreiviertel aller Stimmen gewählt. Hat Sie dieses deutliche Resultat überrascht?

Esther Lüscher: Ja, das hat mich in dieser Höhe überrascht und sehr gefreut. Ich möchte allen danken, die mir das Vertrauen geschenkt haben. Ich bin mir der Aufgabe sehr bewusst.

HGZ: Was ist Ihr Ziel für die nächsten drei Jahre?

Lüscher: Ich will, dass die Hotel & Gastro Union wieder ein gesundes Mitgliederwachstum hat, zudem die Union vermehrt nach aussen stärken und positionieren und die vom ZV beschlossene Strategie weiterführen.

HGZ: Was werden Sie als Erstes angehen?

Lüscher: Die Igeho, dort erhalten die Mitglieder die Möglichkeit, sich kennen zu lernen und sich auszutauschen.

HGZ: Wenn man sich umhört bei den Delegierten, ist ein Grund für Ihre Wahl, dass sie eine grosse Motivatorin sind. Wie wird sich das auswirken?

Lüscher: Insofern, dass sich meine Begeisterung und das proaktive Handeln für die Berufswelt, auf die Menschen in der Gastronomie überträgt.

HGZ: Sie haben vorher schon erwähnt, dass Sie ein Wachstum bei den Mitgliederzahlen anstreben. Wie wollen Sie das erreichen?

Lüscher: Ich könnte mir vorstellen, dass man in den Regionen je ein Mitglied zu zehn Prozent anstellt als Ansprechperson für die Mitgliederwerbung.

HGZ: Wird sich Ihre Wahl positiv für Ihren Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft auswirken?

Lüscher: Ja, definitiv. Wir konnten ein Zeichen setzen, und das wird sicher eine positive Auswirkung haben.

HGZ: Wie werden Sie sich für die anderen Berufsverbände einsetzen?

Lüscher: Als Präsidentin der Hotel & Gastro Union werde ich die Anliegen aller Verbände nach innen und aussen vertreten.

Interview: Mario Gsell

ZUR PERSON

Beruf: eidg. dipl. Hauswirtschaftsleiterin; zurzeit macht sie noch eine Ausbildung zur Reisedisponentin.

Familie: Lebenspartner

Hobbys: Töfffahren, Segeln, Skifahren

Lieblingessen: riesengrosses Filet bleu

Lieblingsgetränk: guter Rotwein

Was kochen Sie gerne:

Das Kochen überlasse ich meinem Lebenspartner, der Koch ist.

«Nur wir Köche können den Kochberuf fördern»

Die gekürzte Abschiedsrede von Georges Knecht.

Liebe Kolleginnen und Kollegen, zuerst möchte ich all den Kolleginnen und Kollegen, die in den ZV gewählt wurden, recht herzlich gratulieren, im Speziellen natürlich der neuen Präsidentin. Ich wünsche allen eine spannende Zeit in ihrem Amt, getragen vom Herzblut für unsere Berufe und mit Mut für die Visionen der HGU.

Ich durfte als Präsident der Hotel & Gastro Union eine interessante und schöne, manchmal auch herausfordernde und nicht immer sorglose Zeit erleben. Viele von Ihnen hier im Saal haben persönlich mitgeholfen, dass ich wirklich Freude am Präsidium hatte. Und die Unterstützung, die ich von den Büros Luzern und Lausanne erfahren durfte, war echt lobenswert. Ich danke allen Mitarbeitenden für ihr Engagement. Ich trete heute zurück im Wissen, dass wir vieles gemeinsam auf die Beine gestellt haben, ich denke stellvertretend an das Sponsoring, das Marketing, den Verlag. Und wir haben erstmalig in der Geschichte mit dem ZV und der GL eine Strategie erarbeitet und weiterentwickelt.

Nun möchte ich Ihnen sagen, was mich als Präsident sehr beschäftigte und heute noch beschäftigt. Weil ich mit ganzem Herzen Koch bin, spreche ich nun von den Köchen und vom Kochverband. Ich bitte alle anderen, dies zu entschuldigen. Meine Worte gelten allen, die in der Hotel & Gastro Union vereinigt sind. Wir haben in der Schweiz, wie immer gesagt wird, ein ausgezeichnetes Berufsbildungssystem mit der dualen Ausbildung. Wir haben als Berufsleute Weiterbildungsmöglichkeiten, wir haben die Möglichkeit, im Ausland zu arbeiten. Der Schweizer Kochverband

ist daran, ein weltweites Netz an Kollegen aufzubauen. Aber logischerweise müssen wir uns alle diese beruflichen Perspektiven immer wieder erarbeiten.

Liebe Berufsleute aller Sparten, um es stellvertretend für die Köche zu sagen: Wo um Gottes Willen sind denn all die Köche, die ihren Beruf lieben, dies auch zeigen und bereit sind, politische Verantwortung für ihren Beruf zu übernehmen? Eines muss uns allen klar sein: Für das Ansehen des Kochberufes in der Schweiz sind die Köche und Köchinnen verantwortlich und sonst niemand auf der ganzen Welt. Wir Mitglieder sind es, die sich für unseren Beruf einsetzen und den Stellenwert unserer Berufe fördern. Und wir haben allen Grund, auf das stolz zu sein, was unsere Vorfahren und wir für unsere Berufe bereits erreicht haben.

Aber stellen Sie sich vor; wir haben ca. 74.000 Köche und Köchinnen, die in der Schweiz arbeiten, davon sind 14.000 dem skv angeschlossen. Mich stimmt das sehr traurig – 60.000 Köchinnen und Köche, die keine Verantwortung für ihren Beruf übernehmen. Eine groteske, schädliche Situation, die mein Kochherz höher schlagen lässt und die ich schlichtweg nicht verstehe.

Liebe Berufsleute, ich appelliere an alle; es ist an der Zeit, dass wir uns in den Betrieben wieder zu erkennen geben, so wie es unsere Vorfahren praktiziert haben und es heute leider nur noch wenige tun. Zeigen wir das Herzblut für unseren Beruf, zeigen wir unseren Berufskolleginnen und Berufskollegen, dass wir stolz sind auf all das, was wir für unsere Berufe tun und schon erreicht haben und laden wir sie ein, sich uns anzuschliessen. (mgs)



GEORGES KNECHT ist an der DV nach sechs Jahren als Präsident des Schweizer Kochverbandes zurückgetreten.

IMPRESSIONEN

Zum Apéro und dem anschliessenden Galadiner kamen die wichtigsten Branchenvertreter.



1. Timo Albiez, stv. Direktor Schweizerische Hotelfachschule Luzern
2. Jörg Wyss, Wigl und rechts Adrian Wüthrich, Präsident Travail.Suisse
3. Casimir Platzer, Präsident Gastro-Suisse, Georges Knecht, abtretender Präsident HGU, Urs Masshardt, Geschäftsleiter HGU und Remo Fehlmann, Direktor GastroSuisse
4. Georges Knecht mit der neuen

5. Präsidentin HGU Esther Lüscher
6. Einige Vorstandsmitglieder Hotellerie-Hauswirtschaft freuen sich, dass die neue Präsidentin aus ihren Reihen stammt: Cindy Trevisan-Bregy, Angela Schürch, Esther Lüscher, Simona Laura Meier und Piera Dalla Via, Präsidentin Hotellerie-Hauswirtschaft
7. Mahra N'Diaye, Vorstand sbkpv;

8. Corinne Blunshi, Vorstand bvham; David Affentranger, Geschäftsführer sbkpv; Karin Zutter, Delegierte, and Sabrina Justin, Vorstand sbkpv
9. Max Züst, Direktor Hotel & Gastroformation gratuliert Esther Lüscher
10. Guido Zanchetta mit seiner Frau Karl Eugster, ehemaliger Geschäftsleiter HGU im Gespräch mit Urs Masshardt und Hanspeter Göldi,

11. Präsident Region Zürich
12. Delegierte und Vorstandsmitglieder aus dem Tessin
13. Neue Ehrenmitglieder HGU: Paul Schmidt, Georges Knecht (Ehrenpräsident), Guido Zanchetta, Joe Haldner, Gino Caduff (Verdienstmedaille) und Peter Walliser. Ebenfalls eine Verdienstmedaille hat Benoît Violier erhalten. (mgs)