

JAHRESBERICHT

GASTR  **VALAIS**



2022

Inhalt

- 01** Die Neuorganisation von GastroValais
- 02** Sich besser kennenlernen, die Umfrage
- 03** Die Evolution der Mitglieder
- 04** Umfrage Zukunft der Branche
- 05** Gründung der Jugendgruppe
- 06** Eine Erinnerung an die Covid-Periode
- 07** Kantonale und nationale Politik
- 08** Lobbying und Partner
- 09** Eine starke Medienpräsenz
- 10** Kommunikation und Newsletter
- 11** Die Ausbildung
- 12** Weiterbildungen, Webinar und Digitaltourismus
- 13** Tage unserer Spezialität

Das Wort des Präsidenten

Liebe Mitglieder, liebe Kolleginnen und Kollegen,

Das Jahr 2022 neigt sich fast dem Ende zu und bald sind wir wieder zu unserer Generalversammlung versammelt, die dieses Jahr parallel zum Careho im Cerm in Martigny stattfinden wird.

Kaum aus der Covid-19-Episode heraus, haben wir uns mit der Zukunft und dem Fortbestand unseres Verbandes befasst.

Dieses Jahr war neben den üblichen Geschäften hauptsächlich der Umstrukturierung von Gastrovalais gewidmet, mit zwei markanten Ereignissen: erstens die Ernennung eines Direktors und zweitens die Revision unserer Statuten, die es uns ermöglichen wird, in Bezug auf unsere Governance an Agilität zu gewinnen.

Die kommenden Herausforderungen sind zahlreich, insbesondere mittelfristig, da einige in unserem Team der Geschäftsstelle in den Ruhestand gehen werden und wir uns um eine Erneuerung dieser Mitarbeitenden bemühen müssen.

Wir mussten diese Veränderungen antizipieren.

In den letzten zwei Jahren fand unsere Versammlung aufgrund der Covid und der neuen Statuten im Herbst statt. Ab 2023 werden wir den normalen Verlauf unseres Verbandslebens mit einer Versammlung im Frühling wieder aufnehmen, gemäss den Statuten von Gastrosuisse.

Liebe Mitglieder, liebe Kolleginnen und Kollegen,

Ich freue mich, Sie zahlreich an unserer Generalversammlung anzutreffen.

Ich wünsche Ihnen bereits jetzt ein erfolgreiches Jahr 2023, und dies trotz der Sorgen, die uns insbesondere im Energiebereich erwarten.

André Roduit
Präsident von Gastrovalais



Einleitung :

Gastrovalais leitet einen Übergang in die Zukunft ein. Die Anpassung der Strukturen begann Anfang des Jahres mit der Ernennung des Direktors und im Sommer mit der Statutenänderung.

Der Beruf wird sich in den nächsten Jahren deutlich weiterentwickeln, und Gastrovalais muss seine Mitglieder dabei unterstützen, diese Herausforderungen zu meistern.

Die Erklärung des Direktors

Der diesjährige Bericht ist recht umfangreich, zeigt aber nur einen Teil der engagierten Arbeit.

Die Geschäftsstelle hat auch ihre Auskunftsarbeit online, per Telefon oder vor Ort verstärkt, die Verwaltung der Gastrovalais-Gutscheine läuft immer noch.

Grosse Veränderungen erwarten uns, und es ist unsere Aufgabe, die künftigen strukturellen Herausforderungen zu verstehen.

In diesem Jahr 2022 haben wir die Situation analysiert und Imageumfragen auf mehreren Ebenen durchgeführt.

Ausgehend von den Auszubildenden (1. und 3. Jahr), den Studenten der Fachhochschule Wallis, der Hotelfachschule Vatel und im dritten Quartal der Arbeitgebenden und Arbeitnehmenden, die in der Branche arbeiten oder gearbeitet haben, wurden alle befragt, um zu verstehen, was unsere Berufe in ihren Augen darstellen, und um die Tendenzen und laufenden Veränderungen zu spüren, damit wir auf das Image und den Fortbestand unserer Berufe einwirken können.

Gastrovalais hat eine Gruppe junger Gastronomen zusammengestellt, die diese Trends analysieren und der Führungsgruppe Impulse und konkrete Handlungsansätze in diese Richtung geben wird.

Die Herausforderungen, die es zu meistern gilt, sind zahlreich und vielfältig und für unsere Branche von grösster Bedeutung.

Stève Delasoie
Direktor



1. Die Neuorganisation von Gastrovalais

Gastrovalais bereitet seine Zukunft vor.

Eine Fokussierung auf unsere Kernziele war notwendig.

Effizientere Strukturen mit Personen, die vom Fach sind und ihre Betriebe führen.

Das Ganze wird von einem Direktor und einem Büro unterstützt.

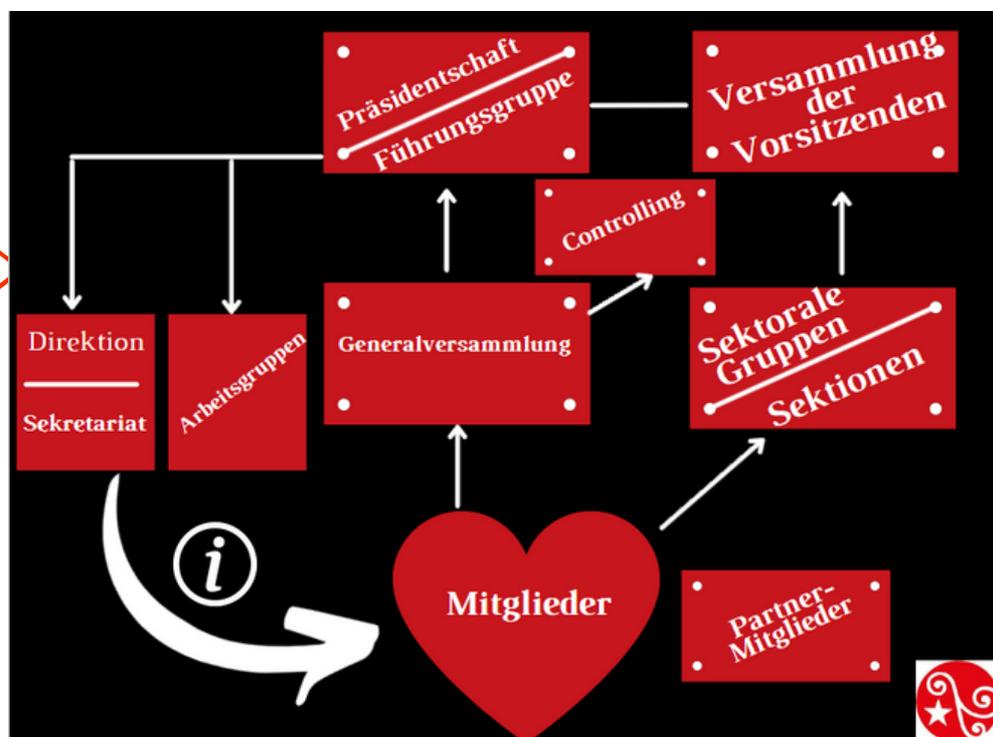
Die Mitglieder können schnell und effektiv eingreifen: über die Generalversammlung, welche das Präsidium, die Führungs- und Controllinggruppe wählt, sowie über die Sektionen bzw. über die Präsidentenversammlung

Neu können Branchengruppen gegründet werden, deren Ziel es ist, Menschen mit der gleichen Problematik, z. B. aus der Partyszene, zusammenzubringen und mit ihrer eigenen Realität vertreten und gehört zu werden.

Neu ist auch, dass Partnermitglieder (ohne Stimmrecht) in den Verein aufgenommen werden können.

Arbeitsgruppen, die auch externe Experten einbeziehen können, sollen der Führungsgruppe Impulse und Einschätzungen geben.

Schließlich unterstützt der Direktor die Führungsgruppe und das Präsidium und setzt die beschlossenen Massnahmen um.



2. Sich besser kennenlernen, die Umfrage

Wer sind unsere Mitglieder wirklich? Diese Frage wurde unseren Gastwirten im Jahr 2022 gestellt. Unterstützt durch das Walliser Tourismus Observatorium hat GastroValais mehrere Ansätze verfolgt.

Wie ist Ihre Struktur organisiert, was sind Ihre Aktivitäten, wie hoch ist Ihr Digitalisierungsgrad, welche Bedürfnisse haben Sie oder sind Sie mit unseren Dienstleistungen zufrieden - dies sind die Hauptthemen der Umfrage.

92% Zufriedenheit mit GastroValais und seinen Dienstleistungen

60 % finden in GastroValais eine nützliche und zuverlässige Informationsquelle.

78% Die von den Mitgliedern am häufigsten genannte Tätigkeit ist Café-Restaurant

Der Medianwert beträgt 60 (Sitzplätze).
Wenig Coworking Space (2 %) und Besprechungsräume.
80 % der Unternehmen haben weniger als 10 VZÄ-
Angestellte

Consommation sur place

100 %



Consommation à emporter

35 %



Service de livraison

14 %

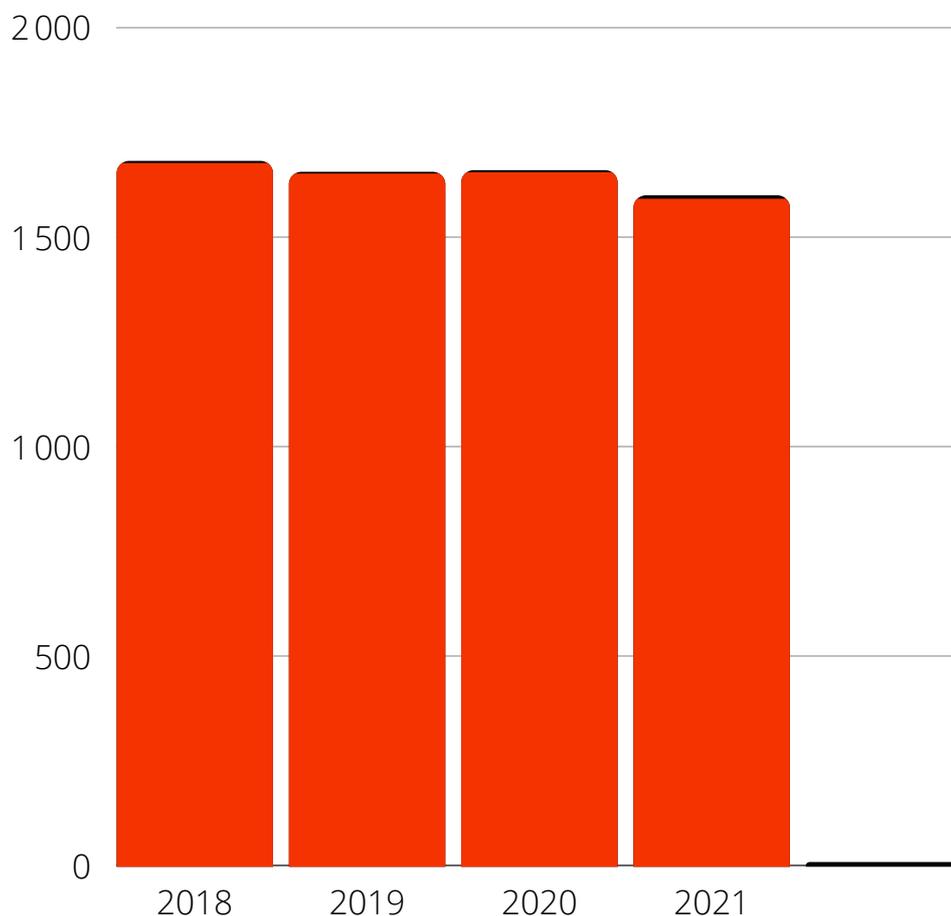


3. Die Evolution der Mitglieder

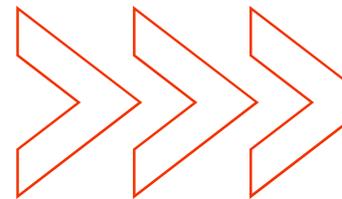
Trotz COVID sind unsere Mitglieder präsent!

Einbrüche in den Mitgliederzahlen und eine Zunahme der Insolvenzen im Gastgewerbe wurden befürchtet, doch die Branche hat ihre Widerstandsfähigkeit erneut bewiesen. Die Gastronomen passen sich an und erfinden sich neu !

Anzahl Mitglieder von Gastrovalais



4. Umfrage über die Zukunft der Branche



Eine Auseinandersetzung mit dem Image unserer Berufe ist auf allen Ebenen notwendig, um zu entscheiden, welche Massnahmen ergriffen werden müssen



Deshalb wurden in Zusammenarbeit mit der Walliser Fachhochschule Studien unter den Studierenden, in der Hotelfachschule Vatel sowie bei Arbeitgebenden und Arbeitnehmenden durchgeführt. Bei Klassenbesuchen wurden ebenfalls die Eindrücke der Auszubildenden erhoben.

Die Jugendgruppe wurde zum Image befragt. Die Konfrontation mit der ersten Umfrage der Walliser Fachhochschule brachte interessante Ansätze für die weitere Arbeit.

Basierend auf den Erkenntnissen, werden in den nächsten Jahren verschiedene Massnahmen umgesetzt.

5. Die Jugendgruppe von Gastrovalais

Eine dringende Notwendigkeit, die neue Generation von Gastronomen zu konsultieren

Aus allen Bereichen der Gastronomie und Hotellerie kommend, wurden die jungen Gastronomen auf ihre Vision angesprochen. Jeder mit einem unterschiedlichen Hintergrund, mit oder ohne Ausbildung in der Branche, Besitzer eines oder mehrerer Betriebe, aus dem Tal, den Bergen, dem oberen, mittleren und unteren Kantonsteil, aus dem Luxusbereich oder dem Fastfood-Bereich - diese Männer und Frauen haben sich gemeldet und sind hoch motiviert, Gastrovalais einen echten Mehrwert zu verschaffen.

Vertreter aus einem breiten Spektrum, z. B. :

- Bar/Pub
- Diskothek/Nachtclub
- traditionelles Restaurant
- Dorfrerestaurant
- Restaurant mit ausländischer Küche
- Restaurant auf den Skipisten
- Betreiber von mehreren Lokalen
- Gourmet- oder Bistronomierestaurant
- Restaurant, das mit den Codes bricht oder Gerichte neu erfindet.
- Foodtruck
- Feinkosthändler
- Take-away-Verkauf (hauptsächlich oder ausschließlich)
- Restaurantkette
- neues Konzept, Innovation
- Weinstube / Vinothek / Bierstube
- Gastgewerbe
- Ghostkitchen



Das Jugendprojekt von Gastrovalais

1. Ziel

Die Führungsgruppe von Gastrovalais herausfordern und neue Ideen einfließen lassen

2. Ziel

- Neue Trends, innovative Konzepte und eine neue Sichtweise auf den Beruf einbringen

3. Ziel

- Bringen Sie die aktuellen spezifischen Probleme ein, schauen Sie, ob sie allgemein oder spezifisch für eine bestimmte Mitgliederkategorie sind, und skizzieren Sie Verbesserungsmöglichkeiten

4. Ziel

- Veränderungen in der Branche voraussehen und entsprechende Vorschläge machen



6. COVID : kurzer Rückblick

Im Wallis haben die a fonds perdu Beiträge gut funktioniert.

Ferien- und Feiertagsentschädigungen sind ein vom Bundesgericht anerkanntes Recht und können noch bis zum 31. Dezember 2022 beantragt werden!



Zusammenfassung:

1. bestätigter Fall im Wallis am 29. Februar 2020.

Freitag, 13. März 1. vollständige Schließung
11. Mai 2020 Wiedereröffnung unter Auflagen

6. November 2020 2. Schliessung für das Wallis
13. Dezember 2020 um Mitternacht Wiedereröffnung

26. Dezember 2020 um 22 Uhr 3. Schliessung

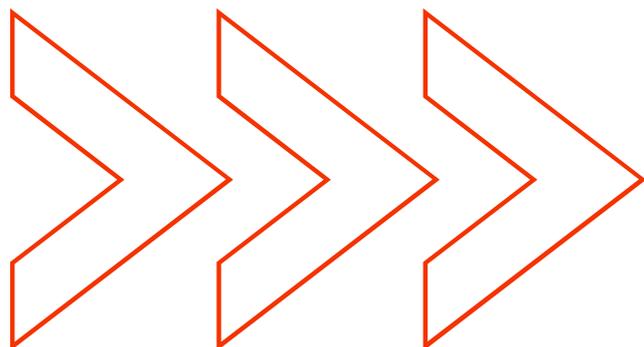
19. April 2021 Öffnung ausschliesslich für Terrassen
31. Mai 2021 Wiedereröffnung mit Schutzstandards

17. Februar 2022 Ende aller Maßnahmen

2021: das Bundesgericht weist die Beschwerde des SECO und der Arbeitslosenkasse Luzern ab und gibt dem Restaurantbesitzer, welcher Beschwerde eingelegt hat, Recht.

2022: in den Kammern beginnt eine grosse Lobbyarbeit, um sicherzustellen, dass die Entschädigungen an alle Berechtigten vergeben werden. Dies wurde am 30. Mai 2022 angenommen.

31. Dezember 2022: Ende der Möglichkeit, diese Entschädigungen zu beantragen (Fristen auf Antrag von Gastrosuisse verlängert).



7. Kantonale und nationale Politik

Un travail de veille et de lobbying de tous les instants !



Bundespolitik

Jedes Jahr lädt Gastrosuisse die Parlamentarier nach Bern ein, um gute Beziehungen zu den Menschen zu pflegen, welche die Schweizer Politik machen. Ein im Parlament anwesender Lobbyist, die direkten Kontakte von Gastroschweiz und den kantonalen Verbänden ermöglichen es unserer Branche, in Bern gehört zu werden. Gastroschweiz ist auch proaktiv, insbesondere bei den Mehrwertsteuerinitiativen und aktuell bei der Initiative für geregelte Entschädigungen.



Kantonale Politik

Gastrovalais hat das Glück, über ein solides Netzwerk mit Grossräten wie André Roduit von der Mitte, Stève Delasoie FDP, Julien Besson SVP und Sébastien Nendaz SP zu verfügen, welche die Probleme der Branche kompetent einbringen können. Allein im 2021 und 2022 betrafen 11 Vorstösse unsere Branche.



Kantonale Kommissionen

Weniger sichtbar, aber nicht weniger wichtig für unsere Branche sind die Kommissionen, wie z.B. im Grossen Rat, welche sich mit Gesetzen befassen, die uns direkt betreffen, oder die Tourismusgruppe, die für unseren Verband eine wichtige Anlaufstelle darstellt.

Die verschiedenen Kommissionen stellen einen weiteren Zugang zu den Dienstleistungen des Kantons dar, ebenso wie der kantonale Berufsbildungsfonds und der neue kantonale Fonds für die Weiterbildung von Erwachsenen, der über unsere Familienausgleichskasse Geld erhält.



8. Lobbying und Partner

In der Politik :
COVID, Beihilfen, HRG,
Energiegesetz...

Gastrovalais arbeitet
mit vielen Partnern im
Wallis, aber auch
ausserhalb des
Kantons zusammen

Schweizer Hotellerie Sektion Wallis,
Hotel und Gastrounion

Die kantonalen Schwesterverbände von
GastroValais (Gastrovaud, Gastrofribourg
Gastroneuchâtel ...)

Die Versammlung der lateinischen
Präsidenten von Gastrosuisse.

Die kantonalen HGF, die Versammlung der
lateinischen HGF-Präsidenten, HGF Suisse.

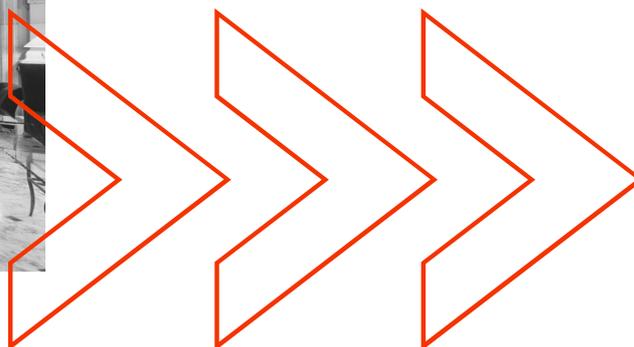
Der Kanton Wallis und seine Dienste :
SFOP, SETI, ...

Die Branchenbeauftragten
Die Berufszentren

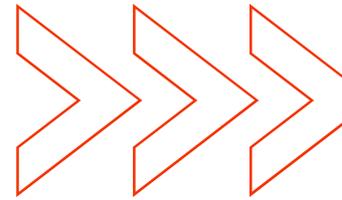
Die Hotelfachschulen, Vieux Bois, Vatel, ...

Die Berufsberater und der Dienst für
Bildungsberatung, ...

BOTZA und der Asyldienst,
SAH, ORIF,
Aktion Jugend, Passerelle



9. Eine starke Medienpräsenz



Aktuelle Ereignisse rückten unseren Verein ins Rampenlicht, welcher jederzeit aktiv auf Medienanfragen reagierte.

Die Medien: Walliser Bote, Nouvelliste, Rhône FM, Radio Chablais, Canal 9, la Liberté, Gastrojournal, Hôtellerie revue, RTS, ...

Die behandelten Themen

COVID

Hilfen, Urlaubstage, Ferien, Schliessungen, Rückzahlungen von Covid-Krediten, Auswirkungen von und die Zeit nach COVID

Das Image der Gastronomie

Personalmangel, Mangel an Auszubildenden und an Übernehmern

La formation dual-mixte, la RI-PP

Energiemangel und steigende Energiekosten



10. Kommunikation und Newsletter

Gastrovalais will seine Mitglieder durch eine direkte und relevante Kommunikation erreichen

Auf der Website wurden z. B. 18 Informationen auf Deutsch und Französisch gepostet oder 10 Newsletter in jeder Sprache verschickt.

Hier einige Zahlen :



65 Publikationen auf Facebook



Gastrovalais
2,2 K J'aime • 2,7 K followers



En savoir plus

11. Die Ausbildung

Sie ist unser Pulsschlag, sie ist unsere Gegenwart und unsere Zukunft, die Ausbildung ist für unsere Branche durch die Integration von lebendigen und motivierten Kräften von entscheidender Bedeutung.



Lehrbeginn 2022 und dual-mixed

Der Lehrbeginn 2022 - 2023 gibt uns widersprüchliche Zeichen, eine Zunahme von + 40% bei den Köchen, jedoch einen Rückgang im Service (im oberen Kantonsteil sogar völlig abwesend).

Das dual-mixed-System trägt wesentlich zur Erhöhung der Schülerzahlen bei.

Um dies weiterführen zu können, braucht es jedoch Auszubildende.

Engagieren Sie sich, nehmen Sie Lehrlinge auf, bilden Sie die Zukunft unserer Schulen aus!

RI-PP: ein Konzept, das Interesse weckt

Die seit acht Jahren und in Partnerschaft mit dem Kanton konzipierte institutionelle Anerkennung der Berufspraxis interessiert und stösst weit über die Kantonsgrenzen hinaus auf wachsendes Interesse: In anderen Berufen: Hauswirtschaft, Landwirtschaft, Bauwesen. Ausserkantonal: Migration und Integration Kanton Neuenburg, Amt für Invalidenversicherung des Kantons Waadt. Präsentation bei Hotel und Gastroformation Schweiz, Sitzung der lateinischen Präsidenten.

- Runder Tisch an der Foire du Valais, organisiert von 50+ aktiv und HR Wallis



Ein Champion



Marc Gay, gesponsert von Gastrovalais und HGF, hat die Swisskills in Bern gewonnen und sich für die Worldskills in Lyon im Jahr 2024 qualifiziert.

Er wird von Chloé Leininger gecoacht und hat den Wettbewerb souverän gewonnen. Übrigens wird uns dieser erstklassige Botschafter dabei helfen, unsere Berufe in den Vordergrund zu stellen.

Video der Swisskills :

<https://www.youtube.com/watch?v=rx9LcW252qg>

swiss skills
2022



12. Weiterbildungen, Webinar und Digitaltourismus

Lebenslanges Lernen und innovative Wege, um Ihnen den Job zu erleichtern.



Ritzy

Ritzy war während der Krise mit Webinaren und Experten, denen Sie Fragen stellen konnten, präsent, mit Online-Schulungen, damit Sie auf dem Laufenden blieben, und ist der Weiterbildungsanbieter für das Hotel- und Gastgewerbe im Wallis.

Kurse, die auf die aktuellen Probleme und Ihre Bedürfnisse abgestimmt sind, und das alles mit super kompetenten Ausbildern. Zögern Sie nicht länger, sich und Ihr Personal weiterzubilden.



Digitaltourismus

Um die Digitalisierungsbemühungen der Restaurateure zu unterstützen, bietet GastroValais Ihnen in Zusammenarbeit mit Digitourism eine Unterstützung in Höhe von CHF 4'000.- an, um die Website Ihres Restaurants zu erstellen/zu verändern oder von digitalen Lösungen zu profitieren, die auf Ihre Branche zugeschnitten sind.

Nutzen Sie dieses Angebot

Webinar OVT

Am 18. Mai 2022 hat unser Vizepräsident Heinrich Lawiner die gesamte Arbeit von Gastrovalais in einem Webinar zu folgendem Thema dargelegt:

Lösungen für den Mangel an qualifizierten Arbeitskräften

Der Tourismus ist seit langem mit einem Mangel an qualifizierten Arbeitskräften konfrontiert. Dieser hat sich während der Corona-Pandemie noch verschärft.

Es wurden neue Lösungen vorgestellt und die Arbeit von Gastrovalais als Beispiel herangezogen.



Observatoire Valaisan
du Tourisme



13. Tage unserer Spezialität

Am 22. UND 23. JANUAR 2022 fand die 3^e Ausgabe der Tage unserer Spezialität statt.

Wie jedes Jahr kommunizierten Gastrovalais und VWP ausführlich über dieses Ereignis.

Die Wahl des Gerichts mit Eglifilets und Nudeln aus Kastanienmehl wurde getroffen, um das Ende des Wallis, Saint-Gingolph, bekannt(er) zu machen.

100% der Gastwirte, die an der Aktion
teilgenommen haben, gehen 2023 wieder an
den Start.

Ein Teaser und ein Film, welche beide vor Ort gedreht
wurden und atemberaubende Bilder.

<https://www.youtube.com/watch?v=FM0nFOAld4M&t=12s>



En résumé :

Nombre de repas servis:

**201 plats de
perches
dégustés**

à noter que 2 restaurants
l'on servi également en
semaine et que

**80 plats
supplémentaire ont
égalés les clients**



Schlusswort

Die Branche ist in Bewegung, das Gastgewerbe lebt, und Gastrovalais begleitet Sie in dieser ganz besonderen Zeit.

An Herausforderungen mangelt es nicht :



Menschen für den Beruf gewinnen

Während der Lehre, am Arbeitsplatz und
bei der Übernahme unserer Restaurants



Den Blick auf unsere Branche verändern

Zu viele Vorurteile, eine Generation mit
anderen Erwartungen, im Kontext von
zunehmendem Personalmangel



Die Preise steigen. Vorsicht!

Energie, Rohstoffe, Löhne - alles steigt,
und das in einer Welt, die sich ökologisch,
geopolitisch und demografisch verändert.



Danksagung

Jeder hat eine wichtige Rolle, wenn es darum geht, die Gastronomie zu einer Wahl aus Leidenschaft zu machen. Um dies zu erreichen, sind alle Anstrengungen willkommen. Das Büro leistet viel Informationsarbeit und alle Mitglieder aus den verschiedenen Gremien von Gastrovalais setzen ihre Energie und ihre Zeit für Sie ein:

Auch die Vertretungen von Gastrovalais sind sehr wichtig, sei es in der Walliser Tourismuskammer (WTK), in der Tourismusgruppe des Grossen Rates, in der HRG-Kommission, im WGV, in der Rauchkommission, im Sozialwesen, in der kantonalen Berufsbildungskommission, im kantonalen Berufsbildungsfonds, in Hotel und Gastroformation Wallis.

Auf schweizerischer Ebene gilt dasselbe, im Vorstand von Gastrosuisse, in der Präsidentenversammlung, bei Gastrosocial, in der L-GAV, in der Ausbildungskommission und bei HGF Suisse, in der Genusswoche, in den Versammlungen der Sekretäre, in den verschiedenen Arbeitssitzungen von Gastrosuisse und nicht zu vergessen in der Generalversammlung von Gastrosuisse.

Diese Präsenz ist für die Verbindungen, die wir mit den verschiedenen Instanzen, den Kantonalverbänden von Gastrosuisse, den Branchenverbänden wie z.B. den Hoteliers und HGU pflegen wichtig. Sie ermöglicht uns, zu existieren und Projekte viel schneller und effizienter vorantreiben zu können.

Ein besonderer Dank geht an die Arbeitsgruppe Statuten, welche von Frau Patricia Lafarge geleitet wurde.

Und Ihnen, liebe Mitglieder, täglich in jedem Ihrer Lokale, durch die Sorgfalt, die Sie für Ihre Aufgabe verwenden, durch Ihr Lächeln, Ihr aufmerksames Ohr, Ihre ausgestreckten Hände, durch die unternommenen Ausbildungsanstrengungen, durch die erteilten Auskünfte und für all die Investitionen außerhalb Ihres Restaurants

 -lichen Dank!

Kontakt

Gastrovalais

Rue Chanoine Berchtold 7
1950 Sion
Téléphone:
027/322 47 47

Rhonesandstrasse 24
3900 Brig
Téléphone :
027/948 08 10

E-mail:
info@gastrovalais.ch

E-mail :
info@gastrovalais.ch

