

JAHRESBERICHT 2024

Liebe Mitglieder, liebe Sponsoren und Partner,

Jahresberichte sind dazu da, um zurückzuschauen. Das ist wichtig, auch wenn wir die Geschäfte nur vorwärts leben können. Wir lernen aus der Vergangenheit, analysieren und freuen uns über Erfolge. Analysen sollten wir täglich durchführen. Deshalb möchte ich mich jetzt mit Ihnen über das sehr erfolgreiche Jahr 2024 freuen. Trotz grösseren Investitionen mit unserem Umbau haben wir ein positives Ergebnis erzielt. Als Präsidentin ist es mir wichtig, dass wir unsere Finanzen im Griff haben und auch Reserven für kommende Sanierungen bilden können. Darum freute mich auch, dass wir die Abschreibungen nach den schwierigen Jahren wieder erhöhen konnten und ich freue mich, dass wir so erfolgreich waren. Dieser Erfolg ist das Resultat eines guten Teams. Jedes Teammitglied trägt eine Top-Leistung bei und das Zusammenspiel der Teammitglieder ist das Entscheidende. Gute Leistung entsteht in einem positiven und wertebasierten Arbeitsklima. GastroBaelland hat einmal mehr bewiesen, dass ein Turnaround möglich

ist. Am Ende des Tages muss der Mensch im Zentrum einer Dienstleistung stehen. Das beginnt beim eigenen Team und Führungsstil. Deshalb danke ich Thomas Nussbaumer und seinem Team für das grossartige Engagement und die professionelle Umsetzung aller Projekte. Von Umbau bis zur Implementierung der Bildungsrevisionen und der Einführung neuer Berufe bis hin zum grössten Digitalisierungsschritt der letzten Jahre im Back Office. Zu unserem Jahres-Bericht haben wir auch dieses Jahr einen kleinen Film gedreht. Dieser Film soll die gute Stimmung wiedergeben, jedoch auch den respektvollen gegenseitigen Umgang untereinander. Zudem ist er spontan, so wie manchmal der Gastroalltag, mit einer Prise Humor und pragmatisch umgesetzt. Ich danke Ihnen, liebe Mitglieder und Partner, für Ihr Vertrauen und Ihr Engagement für unsere Branche und unseren Verband.

Fabienne Ballmer, Präsidentin



SCANNMICH

HIER GEHTS ZUM
VIDEOBERICHT MIT
GEWINNSPIEL.



EINLEITUNG – Thomas Nussbaumer

Viel lief, viel wurde gemacht, viel erledigt und viel Arbeit liegt noch vor uns. Die Dynamik mit neuen Berufen, mit vielen neuen Lernenden, mit neuen üK-Instruktoren und mit renovierten Räumen ist sehr schön. Unser Ausbildungszentrum steht mehr denn je für Gastfreundschaft, Zusammenhalt und eine zukunftsorientierte Ausbildung. Gemeinsam meisterten wir Herausforderungen und setzten positive Akzente.

FINANZEN

Noch sind nicht alle Zahlen definitiv, aber wir können schon jetzt sagen, dass 2024 ein erfolgreiches Jahr war. Die guten Erträge resultieren aus einer hohen Anzahl an Kursteilnehmenden, gutem Kostenmanagement und gezielter Ressourcenplanung. Besonders hervorzuheben ist, dass die Kosten des Umbaus gemäss Budget eingehalten wurden.

VERBANDSARBEIT

Fabienne Ballmer kümmerte sich gemeinsam mit dem Vorstand um Themen, welche unsere Mitglieder betreffen. Dabei wurden insbesondere drei grosse Herausforderungen bearbeitet:

- Beizensterben auf dem Land: Durch gezielte Gespräche und Initiativen versuchen wir, ländliche Gastronomiebetriebe zu unterstützen und nachhaltige Lösungen zu finden.
- Hohe Energiekosten: Wir nahmen das Thema auf und es wurden mehrmals direkt mit den Stromanbietern Gespräche geführt.
- Fachkräftemangel: Der Fokus lag auf der Nachwuchsförderung und der Steigerung der Attraktivität unserer Branche.



LERNENDE

Küchenberufe nach Revision – Die neu revidierten Ausbildungsinhalte wurden von unseren Lernenden und Partnerbetrieben sehr gut aufgenommen. Die Anpassungen sorgen für mehr Praxisbezug und eine noch bessere Vorbereitung auf die Berufswelt.

Hotellkommunikationsfachleute – Neu bei uns im üK. Wir freuen uns, diese Berufsgruppe erstmals in unserem Ausbildungszentrum begrüßen zu dürfen. Mit spezifischen Schulungsangeboten konnten wir den besonderen Anforderungen dieses Berufsbildes gerecht werden.

Neue Berufe der Hotellerie-Hauswirtschaft – Die Einführung neuer Berufsfelder stellt eine Bereicherung für unser Angebot dar. Wir sehen darin eine wichtige Chance, den Wandel in der Branche aktiv mitzugestalten.

Restaurantfachleute und Restaurantangestellte – Diese Berufsgruppen profitieren bei uns von praxisorientierten Lerninhalten, die sie optimal auf ihre beruflichen Herausforderungen und das Qualifikationsverfahren vorbereiten.

WEITERE KURSE

Verschiedene Weiterbildungskurse erfreuten sich auch in diesem Jahr grosser Beliebtheit:

- **Wirtkurse:** Mit einer hohen Teilnehmerzahl leisteten wir einen wichtigen Beitrag zur Qualifizierung von Gastronomen.
- **Halbtageskurse für Berufsbildner:** Diese Kurse für Küche und Hotellerie-Hauswirtschaft fanden grossen Anklang und wurden durchwegs positiv bewertet.
- **TOP Ausbildungsbetrieb:** Die Durchführung dieses wichtigen Programms unterstreicht unser Engagement für Exzellenz in der Ausbildung.
- **Progresso Kurse:** Trotz geringerer Teilnehmerzahlen wurden qualitativ hochwertige Schulungen angeboten. Diese sind speziell auf die Bedürfnisse der Teilnehmenden zugeschnitten.

UMBAU AUSBILDUNGSZENTRUM

Das Jahr 2024 war auch baulich ein bedeutsames Jahr für unser Ausbildungszentrum. Mit der Renovierung des 1. Obergeschosses im Januar und des 2. Obergeschosses im August unternahmen wir wichtige Schritte zur Modernisierung. Neue Böden, Decken, Lampen sowie Bildschirme und ein umgestalteter Empfang tragen dazu bei, dass sich Lernende und Mitarbeitende in einer zeitgemässen Umgebung wohlfühlen. Besonders hervorzuheben ist die hervorragende Zusammenarbeit mit Roger Kipfer und Rahel Blättler von Eichholzer Architekten sowie den beteiligten Handwerksbetrieben. Trotz laufendem Betrieb wurden die Arbeiten effizient und reibungslos durchgeführt. Herzlichen Dank an alle Beteiligten!

HOTEL & GASTRO FORMATION NORDWESTSCHWEIZ

In enger Zusammenarbeit mit dem Wirtverein Basel-Stadt, HotellerieSuisse Region Basel und der Hotel Gastro Union Region Bern-Nordwestschweiz konnten wir zum zweiten Mal die Lehrabschlussfeier für die Lehrgangängerinnen und Lehrgangänger aller gastgewerblichen Berufe beider Basel erfolgreich durchführen.

Zudem organisierte die Hotel & Gastro formation Nordwestschweiz die Berufsschau in Basel – in Kooperation mit den Berufen Hotel Gastro und der OdA Hauswirtschaft beider Basel.

MITARBEITENDE/GESCHÄFTSFÜHRUNG

Unser Team arbeitete im Jahr 2024 das erste ganze Jahr zusammen und bewies dabei eine bemerkenswerte Einheit. Alle ziehen am selben Strick und in dieselbe Richtung, was sich in der erfolgreichen Integration neuer üK-Instruktorinnen und Instruktores zeigt. Diese wurden nicht nur professionell betreut, sondern auch mit grosser Offenheit und Herzlichkeit empfangen. Herzlichen Dank an unser gesamtes Team für die ausserordentliche Flexibilität, Professionalität und Freude, die sie jeden Tag einbringen.

ABSCHLUSS

Abschliessend danke ich allen, die zum Erfolg dieses Jahres beitrugen. Ob Verbandsmitglieder, Lieferanten, Handwerker, Behörden, Lernende, Kursbesucher, Vorstand, Unterstützer oder unser tolles Team – jedes Rädchen im Getriebe zählt. Gemeinsam erreichten wir viel. Ich freue mich darauf, auch in Zukunft gemeinsam mit Ihnen die Herausforderungen anzunehmen und Chancen zu nutzen.

Mit gastfreundlichen Grüssen
Thomas Nussbaumer