



Schweizerischer Verband für Gastronomie- und Gemeinschaftsverpflegungs-Systeme

EDITORIAL



Arnold Sigg

Geschätzte Leserschaft

An der Mitgliederversammlung vom 11. April 2008 ging meine vierjährige Präsidentschaft gemäss den SVGG-Statuten zu Ende. Es war eine schöne, interessante, lehrreiche und auch kurzweilige Zeit. Vor allem dank der Unterstützung meiner Vorstandskollegen Urs Buri und Roland Häner, die mich während der ganzen vier Jahre im Vorstand begleitet haben, war der ehrenamtliche Job mit überschaubarem Aufwand zu bewältigen. An dieser Stelle bedanke ich mich herzlich für die Unterstützung.

Ein Blick zurück zeigt, welche Schwerpunkte und Ziele in meiner Präsidentschaft im Mittelpunkt standen. Das war zum Einen die Erweiterung der Mitarbeiter-Schulungsprogramme. Verschiedene Kurse für Servicetechniker, Innendienst-Sachbearbeiter sowie Kurse zur Mitarbeiterführung wurden angeboten. Zum Anderen wurde die Zusammenarbeit mit Verbänden wie dem VSGG und der ENAK gepflegt. Ein weiterer, wichtiger Schwerpunkt war die Suche nach neuen Mitgliedern zur Stärkung des SVGG. Dies ist uns gelungen. Ein besonderer Erfolg war im April 2005 der Beitritt mehrerer führender Firmen der Kaffeemaschinen-Branche.

Es gäbe sicher noch über das eine oder andere Highlight zu berichten. Doch schauen wir in die Zukunft des Verbandes. Der Vorstand inklusive dem Präsidenten Albin Daneffel sind neu gewählt. Sie werden frischen Wind, neue Ideen und Ansichten in den Verband bringen. Nur so kann der Verband für seine Mitglieder weiterhin interessant bleiben. Ich wünsche dem neuen Vorstand alles Gute, viel Freude im Amt und das nötige Geschick, den SVGG zu leiten.

Herzlichst, Ihr


Arnold Sigg

Neuer Vorstand gewählt

Am 11. April 2008 trafen sich in Aarau rund 20 Mitglieder des SVGG zur ersten Generalversammlung 2008, an der die Wahl eines neuen Vorstandes inklusive Präsidenten auf der Traktandenliste stand.

Gleich zu Beginn der GV wurde mit einer Gedenkminute dem leider verstorbenen Mitglied Olivier Pahl gedacht. Als neues Verbandsmitglied wurde die Firma Wiba AG Gastroequipment aus Mägenwil aufgenommen. Die auf Dampfthermik spezialisierte Firma wurde von Tranquillo Barnetta und Patrick Wiget neu gegründet.

Der Vorstand musste anlässlich der GV in Aarau fast komplett neu ge-

wählt werden. Nicht mehr im Vorstand sind Philippe Henry, Gehrig Group AG, Roland Häner, Ecolab GmbH, Urs Buri, Schmocker AG sowie der Präsident Arnold Sigg, Meiko (Suisse) AG. Den bisher aktiven Vorstandsmitgliedern wurde für ihren Einsatz herzlich gedankt. Als neuer Präsident des SVGG hat sich Albin Daneffel von Johnson Diversey zur Verfügung gestellt. Er wird in seinem Amt durch die neuen Vorstandsmitglieder Erwin Marty, Winterhalter Gastronom AG und Florian Zwimpfer, Salvis AG sowie durch den Sekretär Richard Schmocker unterstützt. Der neue Vorstand hofft auf aktives Interesse und Engagement der SVGG-Mitglieder an den Verbandsaktivitäten.

Drei Fragen an den neuen Präsidenten



Albin Daneffel, Präsident des SVGG

SVGG Top

Herr Daneffel, Sie übernehmen das Präsidium eines wichtigen Verbandes, der sich unter Ihren Vorgängern zu einer wichtigen Stimme im Gastronomiemarkt entwickelt hat. Welche Ziele setzen Sie sich für Ihre Präsidentschaft?

Albin Daneffel

In Anlehnung an die Statuten ergeben sich für mich zwei Schwerpunkte. Der eine ist nach innen, der andere nach aussen gerichtet. Einerseits ist mir weiterhin der konstruktive Dialog unter den Mitgliedern wichtig. Anders als zurzeit in der Politik haben wir hierzu im Verband eine gute Basis. Nach aussen stehen natürlich die Kontakte zu Behörden und anderen Verbänden im Vordergrund, um die Interessen der SVGG Mitglieder zu vertreten.

SVGG Top

Qualität und Service sind wichtige Grundpfeiler im Leitbild des SVGG. Haben diese Werte immer noch denselben Stellenwert und wie er-

leben die Kunden der SVGG-Mitglieder dieses Selbstverständnis?

Albin Daneffel

Die auf dem Markt angebotenen Produkte gleichen sich immer mehr und sind austauschbar. Somit werden Serviceleistungen und Qualitätsbewusstsein einer Firma zu einem ausschlaggebenden Entscheidungskriterium der Kunden. Die Schweizer Kundschaft ist in Bezug auf Serviceleistungen und Qualität sehr anspruchsvoll. Die Kunden vergessen beim Vergleich mit Billigangeboten oft, dass diese Dienstleistungen ihren Wert respektive Preis haben.

SVGG Top

Wie entwickelt sich die Branche und worauf müssen die führenden Anbieter von Gastronomie- und Gemeinschaftsverpflegungssystemen Antworten bereithalten?

Der SVGG heute

Die Gründung des SVGG erfolgte 1995 mit 19 Mitgliedsfirmen. Seither wurde die Mitgliederzahl erfreulicherweise beinahe verdoppelt. Die 34 Mitglieder, die im Wirtschaftsverband vertreten sind, repräsentieren folgende Branchen:

Thermische Grossküchen-Apparate und Kälte-Einrichtungen, Geschirrspülmaschinen, Kaffee- und Küchenmaschinen, Buffet-Anlagen und Einrichtungen aus Edelstahl, Speiseverteil-Geräte und Gastronorm-Behälter, Lagereinrichtungen und fahrbare Einheiten, Wasserbehandlungssysteme und Reinigungs- und Desinfektionsmittel. Der schweizerische Marktanteil der SVGG-Mitglieder beträgt damit zurzeit rund 70%.

Albin Daneffel

Nebst branchenspezifischen Entwicklungen werden die Themen Umweltschutz und Sicherheit auch weiterhin alle Verbandsmitglieder beschäftigen. Zum Einen wird auch in Zukunft mit noch strengeren Gesetzen zu rechnen sein. Zum Anderen reagie-

ren die Mitglieder des SVGG aber nicht einfach nur auf verschärfte Gesetze, sondern engagieren sich aktiv für eine bessere Umwelt. So spielte der SVGG eine bedeutende Rolle im Projekt ENAK, einer Datenbank zur Förderung der Energieeffizienz von Grossküchengeräten. ■

Mehr Profis an der IGEHO 07

Vorschau

Die nächste IGEHO findet in zwei Jahren vom 21. - 25. November 2009 statt

Zufriedene Aussteller, mehr Fachbesucher: 80'240 Besucher zählte die Igeho 07. Die Igeho unterstrich damit ihre Bedeutung als wichtigste Branchenplattform für die Schweiz und das deutschsprachige Europa. Auch für die SVGG-Mitglieder ist die Igeho ein unverzichtbarer Branchentreffpunkt.



Auf einer Fläche von 69000 m² zeigten 844 Aussteller ihre Produkte und Dienstleistungen. Networking-Plattformen boten Rahmenveranstaltungen und Sonderpräsentationen. Erstmals wurde der Bereich Ausser-Haus-Konsum mit Snacking, Take-away und Convenience Shopping thematisiert, welcher zusätzliche Fachbesucher an die Igeho brachte.

Anteil Fachbesucher erhöht

Die Bestrebungen der Veranstalter, die Igeho verstärkt als Fachmesse zu positionieren, waren erfolgreich. Der Anteil der Fachbesucher stieg von





82 auf 84%. Auch die SVGG-Aussteller registrierten einen erhöhten Anteil an Entscheidungsträgern unter den Besuchern, was sehr positiv zu werten ist.

Highlights

Zu den Höhepunkten der Igeho 07 zählte die «World

of Inspiration». Dieser Fachbereich mit Raumkonzepten der Hotellerie verzeichnete grosses Interesse, ebenso die Talkrunden im Igeho Forum. Erstmals konnte zum Auftakt der Igeho die Galanacht mit der Verleihung der Wellness Aphrodite durchgeführt werden. Mit diesem renom-

mierten Anlass zeichnet die Fachzeitschrift «Top hotel» die besten Wellness Hotels im deutschsprachigen Europa aus. Positiven Zuspruch erhielten auch die Sonderpräsentationen der Barszene Schweiz, das Kompetenzzentrum «Emotion Coffee», die neue Igeho Kocharena sowie das Gastland Südafrika.



Die SVGG-Mitglieder freuen sich auf zahlreiche Gäste an der nächsten Igeho, die vom 21. bis 25. November 2009 stattfindet. ■

Umfangreiches und attraktives Weiterbildungsangebot

Infos

SVGG Geschäftsstelle
Abendweg 4, 8038 Zürich
Telefon 044 487 10 48
Fax 044 487 10 44
info@svgg.net, www.svgg.net

Auch im Jahr 2008 wird die Weiterbildung der Mitarbeitenden wieder gross geschrieben. Der SVGG führt zahlreiche Weiterbildungsveranstaltungen durch, bei denen der Kundennutzen immer ein wichtiges Ziel ist. Es sind auch Nichtmitglieder herzlich Willkommen.



Kursort: Gasthof Kreuz, Egerkingen. Kosten: CHF 290.00 für Mitglieder, CHF 390.00 für Nichtmitglieder, inkl. Pausengetränke und Mittagessen
Details: www.svgg.net ■

SVGG-Kursagenda

- 20.05.2008 **Grundkurs für Service-Techniker**
Der Kunde im Zentrum der Servicetechniker
- 21.05.2008 **Grundkurs für SachbearbeiterInnen**
Die Kunden im Mittelpunkt der Innendienst-sachbearbeiter
- 27.05.2008 **Folgekurs für Service-Techniker**
Professioneller Kundendienst durch Servicetechniker
- 28.05.2008 **Grundkurs Mitarbeiterführung**
Mitarbeiterführung – klare Gesprächsführung, effizientes Konfliktmanagement
- 03.06.2008 **Folgekurs für SachbearbeiterInnen**
Die Innendienst-SachbearbeiterInnen – Drehscheibe für alle Anliegen und Wünsche
- 04.06.2008 **Folgekurs Mitarbeiterführung**
Mitarbeiterführung – Prioritäten setzen, positive Stressbewältigung



Grösster Catering-Auftrag der Schweiz aller Zeiten

Der SVGG lud anlässlich seiner GV den Gastreferenten Marcel Allemann von Bell Catering ein. Marcel Allemann führt das ge-



samte Catering in den UBS-Arenen, welche anlässlich der EURO'08 eingerichtet werden. Der grösste Catering-Auftrag aller Zeiten ist ein imposantes Projekt, an dem bereits seit März 2007 gearbeitet wird.

In den 16 UBS-Arenen werden während 22 Tagen rund zwei Millionen Besucher verpflegt. Um dies gewährleisten zu können, ist ein Personalaufgebot von rund 1'300 Mitarbeitenden erforderlich. Nicht nur von ihnen sondern auch von den Lieferfirmen wird während der EURO'08 mehr als das Gewöhnliche gefordert. Die Liefermengen sind gigantisch: 600'000 Würste, 1,5 Millionen Biere, 1'600 Tonnen an Nahrungsmitteln und Getränken insgesamt. Der Catering-Manager Marcel Allemann ist optimistisch, dass die Organisation von der Materialbestellung über die Kundenbedienung bis hin zur Kehrlichtabfuhr klappen wird. Ein grosser Teil der Arbeit ist bereits getan.

Die Schulung des Personals ist schon in vollem Gange. Dies ist notwendig, da es sich bei den Mitwirkenden nicht nur um routinierte Profis handelt. Ein grosser Teil des Personals wird von Vereinen gestellt. Marcel Allemann ist überzeugt, dass ein reibungsloser Ablauf nur mit gutem Kaderpersonal funktionieren kann, weshalb man bei der Suche nach Standortchefs auf erfahrene, pensionierte Kaderpersonen aus der Branche zurückgriff. „Das mag etwas Erstaunen auslösen, aber ihr Engagement ist grossartig. Es macht Spass, mit den pensionierten Topleuten zusammenzuarbeiten!“, so Marcel Allemann. Also dann: „Hopp Schwiiz!“

SVGG Mitglieder

Alto-Shaam (Switzerland)	8003 Zürich	Hupfer Schweiz AG	5405 Dättwil
Beer Grill AG	5612 Villmergen	JohnsonDiversey AG	9542 Münchwilen
Berndorf Luzern AG	6014 Littau	KBZ-Gastronomie-Einrichtungen AG	4133 Pratteln
Brita Wasser-Filter-System AG	6025 Neudorf	Kibernetik AG	9470 Buchs
Christ AQUA Ecolife AG	4147 Aesch	Meiko (Suisse) AG	8117 Fällanden
Chromag AG	6312 Steinhausen	Miele AG Professional	8957 Spreitenbach
Comenda (Schweiz) AG	4153 Reinach	Pahl Grossküchentechnik AG	8953 Dietikon
Ecolab GmbH	4132 MuttENZ	Rieber AG	9402 Mörschwil
Egro Suisse AG	5443 Niederrohrdorf	Rilling AG Grossküchen	9422 Staad
Electrolux Professional AG	5001 Aarau	Salvis AG	4665 Oftringen
Ellema AG	8951 Fahrweid	M. Schaerer AG	3302 Moosseedorf
Elro Werke AG	5620 Bremgarten	Schmocker AG	3800 Interlaken
Franke Kaffeemaschinen AG	4663 Aarburg	SCS Steinfels Cleaning Systems	8411 Winterthur
Gamatech Bottarlini AG	8308 Illnau	van Baerle AG	4142 Münchenstein
Gehrig Group AG	6275 Ballwil	Vassalli Service AG	8050 Zürich
Gisi-Handels AG	5617 Tennwil	Wiba AG Gastro Equipment	5506 Mägenwil
G. Hammer AG	7007 Chur	Winterhalter Gastronom AG	9464 Rüthi
Heer AG	4153 Reinach		