

Im Brünig-Park auf dem Weg in die Zukunft!

Unter der Leitung von Präsident Davor Bratoljic fand Mitte September 2018 die Mitglieder-Herbstversammlung des SVGG statt – und dies in einer ganz besonderen Location: in den unterirdischen Kavernen des Brünig-Park in Lungern. Neben den zukunftsweisenden Verbandstraktanden stand ein Referat zur Zukunft der Bergbahnen und der Berggastronomie sowie eine Besichtigung des Brünig-Parks auf dem Programm.

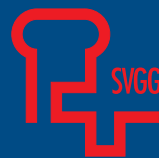
Text: GOURMET-Verlagsleiter Stephan Frech, Fotos: Nicole Stadelmann und zVg.

Der SVGG ist seit längerem bestrebt, seine Mitgliederbasis auszuweiten und neue Branchen-Bereiche und Unternehmen anzusprechen, deren Wirtschaftspartner in erster Linie aus Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsgastronomie stammen. So konnte an der letzten Mitglieder-Herbstversammlung als neues SVGG-Mitglied die HAVO Group AG aus Aarburg aufgenommen werden. Yvonne Vogel von der HAVO Group AG stellte das Familienunternehmen mit rund 80 Mitarbeitenden in sehr sympathischer Art und Weise vor. Das Unternehmen wurde vor 25 Jahren von ihren Eltern gegründet und ist vor allem im Kälte-, Kühl- und Tiefkühl- sowie im Offen-

ausschank- und im Takeaway-Bereich tätig. Die HAVO Group AG passt ausgezeichnet in den Kreis der SVGG-Mitglieder und wurde denn auch einstimmig in den Verband aufgenommen.

Dienstleistungs- und Mitglieder-Marketing im SVGG

Das Traktandum «SVGG-Marketing» bildet eines der zentralen Themen der jüngsten Vergangenheit, welche den SVGG und seine Mitglieder intensiv beschäftigen. Das war auch – zusammen mit den Themen «Kooperation SVGG – VSGG, Publizität und ENAK» – an der Herbstversammlung im Brünig-Park nicht anders:



Davor Bratoljic

Editorial

Es gehört zu den zentralen Aufgaben eines Verbandsvorstandes, die Institution und Organisation, welcher er vorsteht, in eine blühende und erfolgreiche Zukunft zu führen. Meine Vorstandskollegen haben sich deshalb in jüngster Zeit ausserordentlich intensiv mit jenen Fragen befasst, die sich um die Weiterentwicklung des SVGG drehen, geht es doch darum, dem SVGG als Zusammenschluss von Produzenten und Lieferanten für die Bereiche Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsgastronomie jenen Stellenwert zu verleihen, der ihm gebührt. Schliesslich ist der SVGG eine Organisation, deren Mitglieder die bewährten schweizerischen, traditionellen und unternehmerischen Werte im Geschäftsalltag wirklich auch leben.

Auf dem Weg in die Zukunft hat der SVGG-Vorstand nun doch schon einige bemerkenswerte Stationen erreicht:

- Um die Aussenwirkung des Verbandes zu verbessern, sollen – auch nach dem Willen der Verbandsbasis – bis zum Frühjahr 2019 Studien der Hochschule für Wirtschaft Zürich neue und innovative Ideen und Visionen aufbereitet und zur Beschlussfassung durch die SVGG-Mitglieder präsentiert werden.

- Um die Attraktivität der Verbandsdienstleistungen zugunsten der SVGG-Mitglieder zu steigern, sollen – auch nach dem Willen der Verbandsbasis – bis zum Frühjahr 2019 Studien der Hochschule für Wirtschaft Zürich neue Impulse erarbeitet werden, damit die Mitgliedschaft im SVGG attraktiver wird und auch für weitere Kreise interessant erscheint. In diesem Zusammenhang soll insbesondere auch das Verhältnis zwischen den Fachmessen und den SVGG-Messeausstellern thematisiert werden.

Nicht zu vernachlässigen sind die Kooperationen mit den Gastro- und Küchenplaner-Organisationen und mit ähnlich gelagerten Institutionen, welche – so wie der SVGG – ebenfalls einen Beitrag an das Gedeihen unserer Kern-Zielgruppen leisten.

Mit freundlichen Grüssen

Davor Bratoljic, Präsident SVGG



Impressionen vom Restaurant «Cantina Caverna», welches von Betriebsleiter und Küchenchef Roland Vogler geführt wird.



Eindrücke von der Begehung der unterirdischen Stollen und Kavernen des Brünig-Parks inklusive dem Schiesskino.

► Marcel Früh von der Meiko Green Waste Solutions AG präsentierte einerseits die Eckpunkte eines Dienstleistungsmarketing-, andererseits jene eines Mitgliedermarketing-Konzepts, mit welchem – auf Beschluss der im Brünig-Park anwesenden SVGG-Mitglieder – die HWZ Hochschule für Wirtschaft Zürich beauftragt werden soll. Dabei sollen vier Teams, bestehend aus HWZ-Studierenden, vier verschiedene Lösungen präsentieren, wobei dem SVGG bei den entsprechenden Frage- und Problemstellungen ein Mitspracherecht eingeräumt wird, so dass das Risiko minimiert wird, dass die Studienergebnisse thematisch nicht den Bedürfnissen des SVGG und seiner Mitglieder entsprechen. Mit

19 zu 3 Stimmen wurde diesem Vorgehen zugestimmt. Die Studienergebnisse sollten im Frühjahr 2019 vorliegen.

► Kooperation SVGG – VSGG: Gemäss Beschluss der Mitglieder sollen die Gespräche und die Kooperation mit dem Planerverband VSGG insbesondere über die Probleme im Zusammenhang mit Garantieleistungen und Teillieferungen fortgesetzt werden.

► Publizität: Folgende Firmenporträts werden in der nächsten Ausgabe des SVGG-TOP-Bulletins erscheinen: Elro Werke AG, Meiko Green Waste Solutions AG, Steinfels Swiss, Rieber AG (Chromag AG als Reserve).

► SVGG und ENAK: Urs Briner stellte als Vertreter des SVGG bei der ENAK die Vereinigung vor, welche sich vor

allem mit der Energieeffizienz der Branche befasst. Er vertritt die Interessen der SVGG-Mitglieder bei der ENAK und informiert laufend über deren Tätigkeit. So ist die Software Datenbank überarbeitet worden und als Lite-Version kostenlos erhältlich. Die Daten- und Testblätter wurden ebenfalls aktualisiert. Neben den Gastro- und Küchenplanern gehören auch die Hotel- und Gastro-Unternehmer zur Zielgruppe der ENAK, weshalb vier Mal jährlich entsprechende Fachinformationen im Magazin GOURMET publiziert werden.

Instandhaltung und Prüfung elektrischer Geräte

Gemäss den Ausführungen von SVGG-Präsident Davor Bratoljic klärt



Der SVGG-Vorstand vor dem Eingang des Brünig-Parks in Lungern.



Die SVGG-Herbstversammlung stand im Zeichen verschiedenster Schwerpunkthemen, so gab es u.a. ein Referat über die Hasliberg-Bahnen AG und deren Berggastronomie, einen Überblick zu den aktuellen ENAK-Tätigkeiten sowie eine Diskussion über ein zukünftiges Dienstleistungs-Marketingkonzepts.

der SVGG-Vorstand gegenwärtig ab, ob seitens der SVGG-Mitglieder ein Interesse an einer gemeinsamen Schulung besteht. Die Kosten würden sich auf rund CHF 3000 pro Kurs belaufen. Entsprechende Interessen - bekundungen sind dem SVGG-Präsidenten zu melden.

EU-Datenschutzrichtlinie

Zu diesem Thema herrscht grosse Unsicherheit, weshalb auf Beschluss der Mitglieder an der nächsten Mitgliederversammlung ein fachkundiger Referent dazu Stellung nehmen wird.

Fachmessen

Für die SVGG-Mitglieder höchst interessant waren die Informationen

rund um die Gastro-Fachmessen: Der Nachfolge-Event zur «Gastronomia» wird mangels Interesse in diesem Herbst nicht stattfinden, und in Bezug auf die IGEHO 2019 sind in vielerlei Hinsicht Diskussionen für optimierte Lösungen im Gang.

Termine

Die nächste Mitgliederversammlung findet am 4. April 2019 statt. Eingeladen sind an diesem Tag auch die Mitglieder des VSGG und des FCSI. Die Herbst-Mitgliederversammlung 2019 des SVGG wird am 18./19. September 2019 stattfinden.

Bergbahnen und Brünig-Park

CEO Hans-Peter Wenger von den Hasliberg-Bahnen AG referierte in

einem Gastvortrag über die gegenwärtige Situation der Bergbahnen und der Berggastronomie und beleuchtete dabei insbesondere auch die aktuellen Low-Price-Modelle und das dynamische Pricing.

Die Hasliberg-Bahnen gehen in diesem Zusammenhang einen anderen Weg: mehr Dienstleistungsqualität, Skirennzentrum Hasliberg, Trainingsinfrastruktur, usw..

Schliesslich besichtigten die SVGG-Mitglieder die unterirdischen Stollen und Kavernen des Brünig-Park, u.a. das Schiesskino, den Techniktunnel und die Cantina Caverna, wo ein gemeinsames Abendessen von vorzüglicher kulinarischer Qualität genossen werden konnte.



Alfred Halder (Rilling AG) und Patrick van Renterghem (Winterhalter Gastronomie).



Werner Salzmann und Marco Gnägi (beide BWT) zusammen mit Alan Lama (Brita).



Daniel von Allmen (Diversey) und Beat Schwarz (Steinfels Swiss).

Stehlunch und Get-together in der Cantina Caverna



Urs Loher (Meiko), Oliver Brouwer (Hugentobler), Armin Sutter (Franke).

Vorgängig der Herbst-Mitgliederversammlung 2018 trafen sich die SVGG-Mitglieder zu einem genussvollen Stehlunch und Get-together. Dabei war auch das GOURMET-Team mit Fotografin Nicole Stadelmann, deren Impressionen und Schnappschüsse wir hier gerne publizieren.



Patrik Wiget (Meiko), Roland Häner (Ecolab), Christoph Müntener (Kibernetik).



Tobias Kofmel (Hupfer), Urs Briner (Rational), Markus Steiner (Chromag) und Andreas Scherrer (Jeka).



Hans Gertsch (Elro Werke) und Peter Kocher (Rieber).



Marcel Bischofberger und Michele Zorzi (beide Gehrig Group).



Christoph Müntener (Kibernetik), Patrick Hofmann (Meiko Green Waste), Richard Schmocker (SVGG).



Monika Lang und Daniel Kyburz (beide Beer Grill) zusammen mit Alan Lama (Brita).



Beat Schwarz und Roger Nessensohn (beide Steinfels Swiss) sowie Daniel von Allmen (Diversey).



Rolf Zbinden (KBZ) und Andreas Scherrer (Jeka).



Yvonne Vogel (Havo Group) und Richard Schmocker (Geschäftsstelle SVGG).



Patrick Hofmann (Meiko Green Waste), Davor Bratoljic (Salvis) und Marcel Früh (Meiko Green Waste).



Christian Kunz (Gamatech), Roland Häner (Ecolab), Patrik Wiget und Urs Loher (beide Meiko Suisse).

SVGG

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

Mitglieder

Alto-Shaam (Switzerland)	8003 Zürich	Havo Group AG	4663 Aarburg
Beer Grill AG	5612 Villmergen	Heer AG	4153 Reinach
Berndorf Luzern AG	6203 Sempach-Station	Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG	3322 Schönbühl
Brita Wasser-Filter-System AG	6025 Neudorf	Hupfer Schweiz AG	6203 Sempach-Station
BWT AQUA AG	4147 Aesch	Jeka AG	4144 Arlesheim
Cafina AG	5502 Hunzenschwil	KBZ-Gastronomie-Einrichtungen AG	4133 Pratteln
Chromag AG Grossküchen	6312 Steinhausen	Kibernetik AG	9470 Buchs SG
Comenda (Schweiz) AG	4153 Reinach	Meiko Green Waste Solutions AG	9606 Bütschwil
Diversey	9542 Münchwilen	Meiko (Suisse) AG	8117 Fällanden
Ecolab (Schweiz) GmbH	4153 Reinach	Menu System AG	9014 St. Gallen
Egro Suisse AG	5605 Dottikon	Pahl Grossküchentechnik AG	8953 Dietikon
Electrolux Professional AG	6210 Sursee	Rational Schweiz AG	9435 Heerbrugg
Elro Werke AG	5620 Bremgarten	Resta AG	9230 Flawil
EMK AG	8834 Schindellegi	Rieber AG	8360 Eschlikon
Finessa Barnetta AG	9042 Speicher AR	Rilling AG Grossküchen	9422 Staad
Franke Kaffeemaschinen AG	4663 Aarburg	Schaerer AG	4528 Zuchwil
Gamatech AG	8308 Illnau	Salvis AG	4665 Oftringen
Gastrofrit AG	9400 Rorschach	Schmalz Distributions-Systeme AG	2560 Nidau
Gehrig Group AG	8152 Glattbrugg	Schmocker AG	3800 Interlaken
Ginox SA	1816 Chailly-Montreux	Steinfels Swiss	8411 Winterthur
Gisi + Partner GmbH	5113 Holderbank	van Baerle Hygiene AG	4142 Münchenstein
		Winterhalter Gastronom AG	9464 Rüthi