



SVGG: Portrait eines führenden Branchenverbandes

Der Schweizerische Verband für Gastronomie- und Gemeinschaftsverpflegungs-Systeme (SVGG) ist als Branchenverband organisiert und vereint mit einer Mitgliederzahl von 35 Unternehmen einen Marktanteil von rund 70 % unter seinem Dach.

Qualität, Service und Partnerschaft

Im SVGG Leitbild verpflichten sich die Mitgliederfirmen für Verantwortungsbewusstsein, Qualität, Sicherheit und Service. SVGG Mitglieder pflegen eine dauerhafte und angenehme Partnerschaft mit den Branchenbeteiligten und mit den Kunden.

SVGG Mitglieder profitieren Netzwerk

Die Mitglieder des SVGG bil-



SVGG Mitglieder erfüllen Aufnahmekriterien:

- Beachtung schweizerischer Vorstellungen in Bezug auf Qualität, Transparenz bei Angeboten, Produktion, Lieferung/Ausführung, Service und Terminen
- Beachtung anerkannter betriebswirtschaftlicher Grundsätze
- Einhaltung sämtlicher in der Schweiz oder in der EU geltenden technischen Vorschriften, vor allem in Bezug auf Sicherheit
- Definierte und transparente Garantieleistungen
- Verpflichtung zur vernünftigen Ersatzteillieferung, vor allem in Bezug auf die Verfügbarkeit
- Wahrung der Transparenz in der Werbung
- Anerkennung des Prinzips des verantwortungsvollen Umgangs mit den natürlichen Lebensgrundlagen und den Ressourcen
- Anerkennung der Entscheide der SVGG-Ombudsstelle
- Ausweis über 2 Jahre Markterfolg
- Überregionale Tätigkeit
- Know-how in Beratung, Dienstleistung und Service

SVGG Mitglieder bieten an:

- thermische Grossküchen-Apparate und Kälte-Einrichtungen
- Geschirrspülmaschinen mit Dosiertechnik
- Kaffee- und Küchenmaschinen
- Buffet-Anlagen und Einrichtungen aus Edelstahl
- Speisenverteil-Geräte und Gastronorm-Behälter
- Lagereinrichtungen und fahrbare Einheiten
- Spül-/Reinigungsmittel Wasserbehandlungssysteme

den ein Netzwerk von Branchen kennern. Der Dialog in diesem Netzwerk ermöglicht es, sich den stetig wechselnden Anforderungen von Markt und Umfeld erfolgreich zu stellen.

Weiterbildung

Die Mitglieder des SVGG bieten in ihren Unternehmen praxisnahe Seminare zu sämtlichen Themen der Gastronomie- und Gemeinschaftsverpflegungs an. Für die Publika-





tion dieser Weiterbildungsmöglichkeiten steht den Mitgliedern das SVGG Top im Gourmet zur Verfügung. Der SVGG führt in eigener Regie produkteunabhängige Seminare durch. Das Spektrum reicht von Führungsseminaren über Marketingkurse bis zu Workshops für Servicetechniker.

Fachpublikationen

Mit dem Handbuch «Maschinelles Geschirrspülen» hat der SVGG ein umfassendes Handbuch mit Tipps und Tricks zu allen Problembereichen des maschinellen Geschirrspülers publiziert. Ausgewogen und produkteunabhängig abgefasst, verhilft das Handbuch zu einem glänzenden Spülergebnis.

Branchenlösungen

Arbeitssicherheit: Die EKAS-Richtlinien verpflichten die Arbeitgeber zur Wahrung der Sicherheit und der Gesundheit in ihren Unternehmen. Bei EKAS handelt es sich um eine komplexe Problematik, welche pragmatische als auch effektive Lösungen verlangt. Mit der Branchenlösung Gastronomie- und Gemein-

schaftsverpflegungs-Systeme steht den Mitgliedern und weiteren Interessierten der Branche ein praxisgerechtes und günstiges Lösungsmodell zur Verfügung, mit dem alle Richtlinien der EKAS erfüllt werden.

Vom Handbuch über Gefährdungsermittlungen bis zu Unterweisungshilfen findet der Anwender alle benötigten Unterlagen gebrauchsfertig auf einer CD-Rom. Auch die Ausbildung für den betrieblichen Sicherheitsbeauftrag-

ten ist im Lösungsmodell enthalten.

Marktstatistik

Die Geschäftsstelle des SVGG erstellt jährlich eine Marktstatistik, die den Mitgliedern einen Branchenumsatzvergleich

Neue Führungs-Mannschaft



Turnusgemäss wurde per 1.1.2004 der Vorstand des SVGG neu besetzt: (v.l.n.r.) Ueli Müller, Vorstandsmitglied; Richard Schmockler von der Geschäftsstelle; Arnold Sigg, Präsident; Urs Buri, Vorstandsmitglied.



Ausblick

In der nächsten Ausgabe
SVGG Top
vom 4. Juni 2004
erwartet Sie folgendes
Hauptthema:

SVGG Ombudsstelle:
Neutral und kompetent.

bietet, aus welchem sich immer wieder interessante Entwicklungen ableiten lassen.

SVGG Top im Gourmet

5 x jährlich bietet der SVGG seinen Mitgliedern in der führenden Schweizer Fachzeitschrift Gourmet unter dem Titel SVGG Top eine attraktive Plattform an. Aktuelles Wissen aus der Branche, spannende Interviews, Kursangebote und Marktneuheiten erreichen hier eine grosse und interessierte Leserschaft.

Ombudsstelle

SVGG Mitglieder erbringen allgemein anerkannte und geschätzte Leistungen. Sollte dennoch ein Kunde, Händler oder anderer Marktteilnehmer im Zweifel sein, ob die Erfüllung seines Auftrages vertragsgerecht erfolgt ist, kann er sich an die Geschäftsstelle des SVGG wenden. Hier wird das Anliegen vertraulich behandelt, und es wird eine umgehende Beurteilung des Sachverhaltes durch neutrale Fachleute organisiert. Der SVGG trägt mit dieser Dienstleistung zur Sicherstellung des hohen Qualitätsstandards seiner Mitglieder bei.

Mitglieder SVGG:

Alto-Shaam (Switzerland)	Zürich
Beer Grill AG	Villmergen
Berndorf Luzern AG	Littau
Christ AQUA Ecolife AG	Aesch
Chromag AG	Steinhausen
Comenda (Schweiz) AG	Reinach
Ecolab AG	Muttenz
Electrolux Professional AG	Aarau
Ellema AG	Fahrweid
Elro Werke AG	Bremgarten
Falcomat AG Basel	Muttenz
Frigopol AG	Bassersdorf
F. Gehrig AG	Ballwil
G. Hammer AG	Chur
Gamatech Bottarlini AG	Illnau
Gastrofrit AG	Rorschach
Gisi-Handels AG	Tennwil
Heer AG	Reinach
Held AG	Steffisburg
Johnson Diversey AG	Münchwilen
Maschinenfabrik Hildebrand AG	Aadorf
Meiko (Suisse) AG	Fällanden
Miele AG Professional	Spreitenbach
Pahl Grossküchentechnik AG	Dietikon
Rieber AG	Mörschwil
Rilling AG	Staad
A. Rochat SA	Cernier
Salvis AG	Aarburg
Schmocker AG	Interlaken
SCS Steinfels Cleaning Systems AG	Winterthur
Van Baerle & Cie AG	Münchenstein
Winterhalter Gastronom AG	Rüthi