

PROTOKOLL

113. Generalversammlung von GastroNidwalden Montag, 29. April 2019 Schiff Ahoi 15.00 Uhr

Traktanden:

1. Begrüssung und Eröffnung durch unsere Präsidentin
2. Wahl der Stimmzähler
3. Genehmigung des Protokolls der 112. GV vom 24.04.18 Glasi Rest. Adler, Hergiswil
4. Jahresbericht der Präsidentin
5. Abnahme des Jahresberichtes
6. Abnahme der Jahresrechnung, des Revisionsberichtes,
sowie Entlastung des Kassiers und des Vorstandes
7. Festsetzung des Jahresbeitrages
8. Wahlen
9. Neues Menü1 und Gastroführer
10. Neues Gastgewerbegesetz
11. Kurze Orientierung Aktuell von GastroConsult
12. Beschlussfassung über Anträge
13. Mutationen und Ehrungen
14. Verschiedenes

1. Begrüssung und Eröffnung durch unsere Präsidentin

Ladies and gentlemen, welcome on board

Präsidentin Nathalie Hoffmann begrüsst alle recht herzlich zur 113. Generalversammlung an Board. Speziell begrüsst wird Volkswirtschaftsdirektor Othmar Filliger, Vertreter von GastroSuisse Massimo Sutter, Ehrenpräsident Urs Emmenegger, alle Mitglieder, sowie Ehrenmitglieder und Gönner.

Die heutige Generalversammlung wird nicht langweilig, wir haben viel zu erzählen, leider nicht zum Zeigen, die Technik hat versagt. Kurz wird der Notausgang und die Handhabung der Schwimmwesten erklärt.

2. Wahl der Stimmenzähler

Andrea Amstutz schlägt vor:

Brigitte vom Roggerli, linke Seite

Sepp vom Happy Day, rechte Seite

Mit einem Applaus werden Sie einstimmig gewählt.

3. Genehmigung des Protokolls der 112. GV vom 24.04.18, Glasi Rest. Adler, Hergiswil

Das Protokoll konnte auf der Website eingesehen und heruntergeladen werden. Es werden keine Einwände erhoben. Mit Applaus wird das letztjährige Protokoll von Karin Kenel verdankt.

4. Jahresbericht der Präsidentin

Wie bereits erwähnt hat die Technik versagt und somit wird der Jahresbericht nur akustisch vorgetragen.

Nathalie Hoffmann berichtet folgendes:

Und schon wieder ist ein Jahr vergangen. Nach der letzten Generalversammlung im Frühling 2018 ging es schon bald an die Delegiertenversammlung ins Tessin. Der Vorstand durfte viele neue Kontakte knüpfen und einiges lernen.

Einen Monat später fand der Kick-off Day in Stansstad statt. Zentralschweiz geniesst wird mit den 5 Themen Spargel – Fisch – Wild – Regional verfolgt. Monika Guhl, Reini Sax, Linus Fessler, Reto Schmidiger und noch viele weitere kochten unter strenger Jury beim Thema Fisch um die Wette.

Im Herbst wurde wiederum der Wirteausflug organisiert. Das Motto lautete „lokal und iheimisch“. Die Getränke Lussi AG beim neuen Standort in Oberdorf wurde besichtigt.

Anschliessend verköstigten wir uns auf 1575 M.ü.M auf Niederbauen.

Am 21. November 2018 fand der alljährige Politabend in Oberdorf statt. Unter dem Motto „Metzgetä“ haben wir gegessen, getrunken, fachgesimpelt und auch unsere Sorgen durften wir deponieren.

Im Frühling 2019 fand in Zusammenarbeit mit GastroObwalden unser Lehrlingsevent statt. Die Lernenden vom 3. Lehrjahr durften Probekochen als Prüfungsvorbereitung. Die Lernenden erhalten jeweils einen Warenkorb, woraus sie ein Menü für die Anwesenden zaubern müssen. Dieser Event gibt auch den Lehrpersonen die Möglichkeit herauszufinden, wo der Topf noch etwas drückt und man besser bei den Lernenden ansetzen muss.

Neben viel Öffentlichkeitsarbeit gibt es noch ganz viel Hintergrundarbeit. Ohne ein so super Team, wäre all die Arbeit gar nicht machbar. Vielen herzlichen Dank an meine drei Vorstandskollegen.

Kurz und gut – in diesem Jahr haben wir viel gearbeitet, viel umgesetzt und erreicht. Wir haben Projekte aufgegleist. Insgesamt müssen wir jedoch sagen, die Gastronomie wird nicht

einfacher. Es braucht all unsere Kraft, unsere Ideen und unsere Bereitschaft, um neues zu wagen damit wir eine gute Zukunft haben. Wir können uns gegenseitig konkret im Alltag unterstützen. Wir können uns helfen, wir können füreinander da sein mit einem offenen Ohr. Darum ist unser Verband wichtig. Gemeinsam können wir für unsere Interessen kämpfen und zusammen eintreten.

Es war bereits mein zweites Jahr als Präsidentin. Ich habe viel gelernt, durfte viele schöne Momente und Begegnungen erleben. Vielen Dank dafür. Ich schaue gerne mit euch zusammen in die Zukunft.

5. Abnahme des Jahresberichtes

Bea Künzle verdankt den Jahresbericht der Präsidentin. Er wurde mit Applaus bestätigt.

6. Abnahme der Jahresrechnung, des Revisionsberichtes, sowie Entlastung des Kassiers und des Vorstandes

Toni Durrer präsentiert die Kasse. Die Details wurden bereits vorgängig verschickt.

Neu wurde ein Gutscheinkonto eröffnet. Dies passierte der Einfachheit halber, um den Überblick der Gutscheine besser zu behalten.

Der Revisor Jacques Risi begrüsst alle. Die Kasse wurde gemäss Statuten geprüft. Alle Belege waren vorhanden und sind korrekt. Sie schlagen der GV vor, die Kasse anzunehmen und Toni Decharge zu erteilen. Die Decharge wurde einstimmig erteilt. Vielen Dank an Toni Durrer für das gute Führen der Kasse.

7. Festsetzung des Jahresbeitrages

Der Vorstand beschloss den Jahresbeitrag so zu belassen.

8. Wahlen

Andrea Amstutz schlägt der Versammlung die Präsidentin Nathalie Hoffmann zur Wiederwahl vor. Mit Applaus wurde Sie bestätigt für die nächsten zwei Jahre.

Ebenso schlägt Andrea Amstutz Bea Künzle und Toni Durrer zur Wiederwahl für die nächsten vier Jahre vor. Sie wurden ebenfalls mit Applaus einstimmig gewählt.

9. Neues Menü und Gastroführer

An der letzten GV wurde über das neue Menü und Gastroführer informiert.

Es ging darum, dass der Gastroführer mit einem Drei-Jahres Turnus bereits bei Erscheinung fast veraltet war. Daher wurde dieser ins Menü integriert. Das Konzept von Menü bleibt gleich, einfach mit dem neuen Inhalt vom Gastroführer. 43 Betriebe haben ein Inserat geschaltet. Mitglieder sind 103 erfasst, es hat also noch mehr Potential nach oben. Angeschrieben wurden alle durch den Unterwalder, welcher die Administration übernahm. Die neuen Menüs werden bald als Beilage im Unterwalder an die Abonnenten verschickt. Selbstverständlich erhalten die Mitglieder auch von den Menüs.

10. Neues Gastgewerbegesetz

Alt Landrat Sepp Durrer erhält das Wort für das neue Gastgewerbegesetz.

Er begrüsst alle recht herzlich zur Generalversammlung und richtet folgende Worte an die Anwesenden:

Unser Gastgewerbegesetz wurde total revidiert. Warum? Man wollte vermehrt gleich lange Spiesse schaffen, d.h. das Gesetz der heutigen Zeit anpassen, in Bezug auf die Bewilligungspraxis zwischen der einheitlichen Gastronomie und der Paragastronomie. Die Rahmenbedingungen sollen zukunftsgerichtet und wirtschaftsfreundlich werden. Das wohl am längsten diskutierte Thema war der Fähigkeitsausweis. Neu soll der zwar beibehalten werden, jedoch liberalisiert daherkommen, d.h. die Bedingungen wurden erleichtert. Beibehalten wollte man den, um nicht allen einen freien Zugang zu gewähren. Warum? Wir sind überzeugt, dass die Sprache einigermaßen beherrscht werden muss. Wie soll man sonst:

- Die Sozialabgaben abrechnen, wenn man nichts versteht?
- Die staatlichen Stundenkontrollen führen?
- Das Hygienegesetz einhalten können?

Was müsste der Staat in diesen Fällen machen?

- Die Kontrolltätigkeiten in den Betrieben massiv erhöhen, da er die staatlichen Vorgaben ausführen muss
- Lebensmittelinspektoren aufstocken, da viel mehr Kontrollen gemacht werden müssten
- Zum Schluss noch das Konkursamt, das zum Zug kommt.

Und wer bezahlt das alles? Die Allgemeinheit!

Und genau das ist der Knackpunkt im ergriffenen Referendum. Man will, dass alle, die einen Beruf erlernt haben, ein Restaurant führen können ohne Fähigkeitsausweis, also auch Handwerker etc. Nicht, dass das schlecht wäre, haben wir doch schon einiges von den Quereinsteigern gelernt.

Er möchte an dieser Stelle klar festhalten, dass heute schon unsere Konkurse im Gastgewerbe im Kanton Nidwalden praktisch ausschliesslich von Nicht Schweizern fabriziert werden. Das verteuert den aktiven Wirten einiges, ganz abgesehen vom Ruf, der auf alle abfärbt.

Meine Damen und Herren, das Referendum muss mit allen Mitteln bekämpft werden, helfen Sie mit, dass unsere vorgeschlagene Lösung zum Zug kommt. Denn diese ist fair, und das wollten wir alle von Anfang an. Stimmen Sie im November gegen das Referendum, der Landrat und die Regierung wollten einstimmig unseren Vorschlag!

11. Kurze Orientierung Aktuell von GastroConsult

Peter Kneubühler von GastroConsult hat nicht unbedingt Infos sondern mehr Gedanken, welche zu Blatt gekommen sind.

Früher musste man noch alle zwei Jahre eine Steuererklärung einreichen. Man konnte noch mit der Schuhschachtel zum Treuhänder, und das Führen eines Kassenjournals wurde nicht so genau genommen. Dies fiel mit der Zeit alles weg. Nicht nur die Steuern wollen etwas, auch die Mehrwertsteuern schauen uns nun ins Maul. Auf der Treuhandseite hat sich somit einiges geändert. Heutzutage ist es jedoch auch einfacher mit der ganzen Informatik.

Auch die Lohnabrechnungen wurden irgendwie von Hand erstellt. Wer noch kein Lohnprogramm hat, wird empfohlen, eines zu besitzen. Arbeitszeitkontrolle gab es vor 30 Jahren auch noch nicht. Heute muss das genau stimmen. Ansonsten gibt es Ärger mit dem L-GAV, was niemand will. Früher wurde auch darüber gelacht, dass es im Gastgewerbe sicher nie Stempeluhren geben wird. Die Liegenschaften waren die Altersvorsorge – auch das hat sich geändert. Heute muss man froh sein, wenn man da noch etwas dafür bekommt.

Der Wirt hatte auch noch Zeit sich etwas den Gästen zu widmen, heute ist das kaum mehr möglich. Der Wirt hatte es auch einfacher, er hatte z.B. noch Spielautomaten. Die Promillegrenze wurde auch von 0.8 auf 0.5 reduziert. Das Rauchen wurde auch verboten am 1.5.2010. Am 1.1.1990 wurde die MWST eingeführt, und die Teuerung war somit gross für die Wirte.

Das Gästeverhalten wird hier gar nicht diskutiert, sonst gibt es keinen Apéro.
1921 wurde die Treuhandstelle des schweizerischen Wirteverbandes gegründet, 1996 unbenannt in GastroConsult, heute heisst es bereits nahe und kompetent.
Es gab einige Änderungen in den letzten Jahren, wir alle müssen mit der Zeit gehen. Es nützt nichts, wenn wir der alten Zeit nachtrauern. Es wird in diesem Tempo weitergehen.

12. Beschlussfassung über Anträge

Es sind keine Anträge eingegangen.

13. Mutationen und Ehrungen

Per 31.12.2018: 104 Mitglieder

Per 30.04.2019: 102 Mitglieder

Es geht immer etwas nach oben und unten, wichtig ist, dass es konstant bleibt.

Austritte: Burgermeister, Stans / Ochsen, Wolfenschiessen / Fischmatt, Buochs / Alpina,

Wolfenschiessen / Brünig, Hergiswil / Taormina, Stans / Fellini, Stans

Neueintritte: Seeblick Balance, Emmetten / Kreuz, Dallenwil / Eintracht, Wolfenschiessen / Nekon Asia, Stans

Wechsel: Sternen, Ennetbürgen / Chalet Seefeld, Buochs / Arviblick, Wirzweli

Von zwei ehemaligen Mitgliedern mussten wir leider im letzten Jahr Abschied nehmen. In Gedenken an Agnes Waser und Agate Durrer wird eine Schweigeminute abgehalten.

14. Verschiedenes

Toni Durrer stellt uns das Gönner-Konzept kurz vor. Wir haben Drei-Jahresverträge mit den Gönnern, welche uns jährlich mit CHF 500.00 unterstützen. In diesem Jahr konnten wir 8 neue Gönner gewinnen. In der Gastronomie wäscht die einte Hand die andere vielfach, daher sind wir euch dankbar, wenn ihr unsere Gönner berücksichtigt. Neu dazu gehören: FLM Kassensysteme / Keller Früchte und Gemüse, Sins / Gisler Reklamen GmbH, Alpnach Dorf / von Moos Sport + Hobby AG / Bründler Textilreinigung, Luzern / Getränke Scheuber, Kägiswil / Dinba AG, Stans und Saviva AG

All unsere Gönner sind auch auf der Website präsent.

Vielen Dank auch den „alten“ Gönnern.

Folgende Firmen sind keine Gönner mehr: Pilatus Getränke, Alpnach, da der Vorstand keine Getränke von Ihnen hat. Zweifel Vinarium, diese haben jedoch noch ein Inserat gemacht.

Der Wirteausflug 2019 findet am Montag, 14. Oktober 2019 statt. Es wird ein ganzer Tag sein, voraussichtlich von 09.00 bis 18.00 Uhr.

Othmar Filliger begrüsst alle Kapitäne, alle Wirte und alle Gäste. Von Berufes wegen ist er sehr viel in den Restaurants unterwegs. Er ist immer gut bedient, daher ein grosses Kompliment und Dankeschön an euch alle, dass ihr diese gute Arbeit leistet.

Die Ausarbeitung des neuen Gastgewerbegesetzes ist gut angekommen. GastroNidwalden hat aktiv daran mitgearbeitet. Die Interessen der Paragastronomie wurden ernst genommen. Das war eine gute Mischung. Es wurde miteinander gerungen um eine gute Lösung zu finden. Der Landrat hat den Antrag einstimmig angenommen.

Der Landrat wird in der nächsten Sitzung im Juni das gutheissen, und im November soll dies zur Abstimmung kommen.

Wirte-Seelsorger Arthur möchte allen Danken, wo im Gastgewerbe tätig sind. Er ist auch Kunde und isst praktisch jeden Tag auswärts. Er ist sehr zufrieden, Mittagsmenüs tipp topp. Die Kulinarik liegt ihm sehr am Herzen. Er hatte einmal eine Ausbildung als Kellner und Rezeptionist absolviert und ist uns somit nahe. Mit dem Segen ist er bei uns. Er nimmt uns im Geiste alle mit nach Lourdes nächste Woche.

Peter Wyss, Prodega Kriens rührt kurz die Werbetrommel! Heute in einer Woche (06.05.19) findet ein Meilenstein bei Transgourmet Schweiz statt. Die Eröffnung der neuen Prodega findet statt. Es ist die Prodega der 3. Generation, das neuste vom neusten. Es werden Pensionierte angestellt, welche helfen die Artikel zu finden. Zwischen 12.00 bis 17.00 Uhr ist freie Besichtigung. Jeder kann sich noch anmelden, trotz der bereits 1000 Anmeldungen hat es noch Platz. Peter Wyss freut sich auf zahlreiche Gesichter.

Präsidentin

Protokoll

Nathalie Hoffmann

Karin Kenel