



# Jahresbericht

# 2022



## Allgemeines



Ein erstes Jahr im „fast normalen Modus“, nachdem die Pandemie neben allen anderen weltlichen Geschehnissen etwas in den Hintergrund getreten ist. Die Bildung und die grossen Herausforderungen rund um die Attraktivität ihrer Berufsbilder prägten auch im Jahr 2022 das Geschehen. Die Pandemie brachte aber auch neue Wege und Möglichkeiten in der Kommunikation und Kollaboration mit. Ebenso haben sich neue didaktische Ansätze in Darreichungsformen von Unterrichtsmaterialien etabliert. Die Digitalisierung hält auch Einzug in den Alltag rund um die Bildung. So informieren und unterstützen entsprechende Plattformen tagesaktuell und eröffnen Möglichkeiten des direkten Austausches zwischen Arbeitnehmenden, Arbeitgebenden, der Kundschaft und auch den Lieferantinnen und Lieferanten. Im

Bildungsumfeld arbeiten diverse Teams und Organisationen an sinnvollen Umsetzungen und Einsätzen von neuen digital unterstützten Arbeitsmethoden. Noch fehlen etablierte Standards und aktuell herrscht eine sehr heterogene Systemlandschaft, sowohl im direkten Umfeld von Hotel & Gastro *formation* Schweiz als auch in allen Bereichen der Partnerorganisationen.

Diverse Ansätze werden geprüft, bisherige Papierdokumente durch digitale Versionen ersetzt und immer wieder wird darüber diskutiert, wie viel Digitalisierung sinnvoll ist. Die Entwicklung wird weiter voranschreiten; Hotel & Gastro *formation* Schweiz wird sich im Zuge dessen auf jeden Fall auch in dieser Hinsicht den neuen Ansprüchen anpassen.

# Bereich Basisqualifikation

## Arbeitskräftemangel und Auswirkung auf Hotel & Gastro formation Schweiz

Hotel & Gastro formation Schweiz hat im Bereich des ersten Ausbildungsmarktes ein breites Kursangebot aufgebaut. Die unterschiedlichen Anspruchsgruppen werden mit massgeschneiderten Kursen auf eine Karriere in der Hotellerie und Gastronomie vorbereitet.

Die Schweizer Wirtschaft brummt. Sie geht gestärkt aus der Covid-19-Krise heraus. Aktuell gibt es kaum stellensuchende Arbeitskräfte. Viele Betriebe unserer Branche suchen händeringend nach Personal. Mehrere Regionale Arbeitsvermittlungszentren (RAV) wurden aufgrund mangelnder Nachfrage geschlossen. Die Erfahrung zeigt, dass das Pendel wieder auf die andere Seite ausschlagen kann und wieder andere Zeiten auf uns zukommen. Trotz der angespannten Situation konnte Hotel & Gastro formation Schweiz unter anderem mit dem Kanton Zürich einen attraktiven Ausbildungsauftrag unterzeichnen – das erste Mal seit 1996!

## Mitarbeitende ohne Berufslehre

Eine positive Entwicklung gab es im Ausbildungsmarkt für weiterbildungswillige Mitarbeitende. Das Jahr 2022 kann hier durchaus als hervorragend bezeichnet werden! Viele Progresso-Kurse konnten sowohl in der Deutschschweiz als auch in der italienischen Schweiz durchgeführt werden. Auch im Bereich der Systemgastronomie lief es sehr gut.

Die Progresso-Kurse werden bald durch ein weiteres Angebot ergänzt: das Kursangebot „Progresso Allrounder“ ist konzeptionell in der Schlussfassung. Anschliessend werden die Unterlagen, die Prüfungen etc. erstellt und die Lehrpersonen geschult, damit dieser Kurs im Herbst gestartet werden kann.

Eine Übersicht über die Teilnehmenden je Bereich:

Bereich	Teilnehmende
Küche	250
Service	180
Hauswirtschaft	220
Systemgastronomie	150

## Kurse für Flüchtlinge

Der Ausbildungsmarkt für Flüchtlinge im Allgemeinen ist zurzeit schwierig. Hotel & Gastro formation Schweiz konnte einen einzigen RIESCO-Kurs in der Romandie durchführen. Die Gründe dafür sind vielfältig: Finanzielle und politische Aspekte spielen ebenso eine Rolle wie veränderte Bedingungen. Der Kanton Zürich hat sein Vorgehen geändert. Neu obliegen die vollen Ausbildungskosten direkt den Gemeinden. Das gestaltet insbesondere die Kombination mehrerer Personen mit gleichem Bildungsbedarf schwierig. Die Gemeinden sind gefordert, in diesem Bereich vermehrt zusammenzuarbeiten. Diese Umstände führten leider dazu, dass kein weiterer Kurs mehr zustande kam.

Um diesem Umstand entgegenzuwirken, hat Hotel & Gastro formation Schweiz ihre RIESCO-Lehrgänge zeitlich und inhaltlich überarbeitet. Die Kurse dauern neu weniger lang und sind damit finanziell auch attraktiver. Wir sind überzeugt, dass die Kurse einen wesentlichen Beitrag zur Arbeitsintegration leisten können, und sind zuversichtlich, dass die Kursnachfrage wieder steigen wird.

### **Kurse für Flüchtlinge aus der Ukraine**

Eine besondere Entwicklung hat sich bei den Angeboten für Flüchtlinge aus der Ukraine ergeben. Im Kanton Wallis konnten wir Kurse („MigIn“ für Migration/Integration) für Hauswirtschaft und Küche in zwei Landessprachen mit insgesamt 25 Personen starten. Das ist eine durchaus positive Bilanz. Momentan bleibt die Nachfrage stabil. Daher sind auch für das Jahr 2023 sechs bis acht Kurse geplant. Hier wiederum zeigen die Erfahrungen aus dem Pilotkurs, dass die Kursdauer aufgrund seiner qualitativ wertvollen Inhalte ausgedehnt werden könnte. Neu werden MigIn-Kurse auch auf den Bereich Service ausgeweitet.

### **Ausbildungsmarkt der Sprachkurse**

Besonders erfolgreich war das Jahr 2022 für die fide-Sprachkurse. Knapp 700 Personen haben einen fide-Kurs besucht. Damit wurden sämtliche bisherigen Rekorde gebrochen. Die Zeichen stehen auch für das Jahr 2023 positiv. Besonders beliebt sind Onlinekurs-Angebote, dies sowohl bei den Teilnehmenden als auch bei den Arbeitgebenden.

# Bereich Grundbildung

## Berufsrevisionen

Im Sommer 2022 fand die verbandsinterne Vernehmlassung der neuen gemeinsamen Berufe Hotellerie-Hauswirtschaft statt, welche mit der OdA Hauswirtschaft Schweiz getragen werden. Die Arbeiten liefen auf Hochtouren, damit 2024 erstmals Lernende in den neuen Berufen starten können.

Ebenfalls auf Zack liefen die Arbeiten in der Berufsrevision Küche, bei der entschieden wurde, dass die Einführung von 2023 auf 2024 verschoben wird.

In beiden Berufsrevisionen wurde entschieden, eine digital gestützte Lerndokumentation mit dem WIGL-Verlag zu entwickeln. Lernende und Berufsbildende werden ein Tool erhalten, mit dem die drei Lernorte flexibel miteinander verknüpft werden können. Auch hier zeigt sich, wie Veränderung und Digitalisierung unabdingbar ineinanderfliessen.

## Berufsfachschule IFK

In der Berufsfachschule IFK konnten im vergangenen Jahr eine Klasse Systemgastronomiefachfrau/-mann EFZ und zwei Klassen Köchin EFZ/Koch EFZ ihren Abschluss machen. Nur wenige Monate später begannen die Lernenden im 1. Lehrjahr in einer Klasse Systemgastronomiefachfrau/-mann EFZ und einer Klasse Köchin EFZ/Koch EFZ. Erfreulich war, dass wieder mehr junge Menschen die Lehre in der Systemgastronomie begonnen hatten.

Nachfolgend die Zahlen der Lernenden der Jahre 2021 und 2022.

Lehrgangsstart 2021	Lernende
Küche EFZ	20
Systemgastronomie EFZ	16
<i>Davon nach Art. 32</i>	2

Lehrgangsstart 2022	Lernende
Küche EFZ	20
Systemgastronomie EFZ	29
<i>Davon nach Art. 32</i>	9

Bei der Systemgastronomie wird der Unterricht seit einigen Jahren mit Projekten im Sinne von „handlungskompetenzorientiertem Unterricht“ gestaltet. Aufgrund der Konzentration der Klassen in Weggis könnten wir dieses Konzept auch auf die Küche übertragen. Die ersten Pilotversuche werden bereits im Frühjahr 2023 durchgeführt.

In Bezug auf die längerfristige Sicherstellung der Lernendenzahlen gehen wir verstärkt auf die Lehrbetriebe zu. Alle Berufsbildnerinnen und Berufsbildner der Systemgastronomie werden zu den überbetrieblichen Kursen als Gäste eingeladen. Diese Einladungen werden auch rege angenommen.

Wegen grosser Entfernungen werden Lehrbetriebe der Lernenden in der Küche persönlich besucht; zwei Drittel aller Betriebe wurden 2022 bereits besucht. Weitere Besuche sind 2023 geplant.

# Bereich Höhere Berufsbildung

## Abgeschlossene Berufsrevisionen

Im Jahr 2022 wurden zwei Revisionsprojekte auf Stufe Berufsprüfung erfolgreich abgeschlossen: Diätköchin/Diätkoch und Bereichsleiter/-in Hotellerie-Hauswirtschaft. Die ersten Berufsprüfungen für Diätköchinnen und Diätköche werden im Jahr 2023 durchgeführt. Es werden rund 160 Kandidatinnen und Kandidaten erwartet.

## Steigerung der Anzahl Teilnehmenden in Lehrgängen und Prüfungen

Im Laufe des Jahres 2022 wurden total zehn Lehrgänge abgeschlossen und 14 Lehrgänge begonnen, zum Beispiel der neue Lehrgang Diätköchin/Diätkoch EFA in Weggis. Erstmals konnten für Bereichsleiter/-in Restauration EFA zwei Klassen und in den Lehrgängen zur höheren Fachprüfung vier Klassen starten. Erfreulich ist auch die Zunahme der Teilnehmenden beim Lehrgang Leiter/-in Gemeinschaftsgastronomie. Aufgrund der grösseren Nachfrage wird nun auch der Lehrgang Chef de Réception EFA jährlich durchgeführt.

## Start neuer Lehrgänge im Jahr 2022

Fachausweise	Teilnehmende
Chefköchin/Chefkoch	80
Chef de Réception	24
Diätköchin/Diätkoch	43
Hotellerie-Hauswirtschaft	17
Bereichsleitung Restauration	37

  

Höhere Fachprüfung	Teilnehmende
Küchenchef/Küchenchefin	20
Hotellerie/Hauswirtschaft	13

## Eidg. Abschlussprüfungen im Jahr 2022

Über 300 Personen haben sich im Jahr 2022 der Herausforderung des eidg. Abschlusses gestellt.

Für die Erlangung der Berufsprüfungen resp. der höheren Fachprüfung sind Modulabschlüsse notwendig. Im Jahr 2022 wurden über 1'400 Modulprüfungen durchgeführt.

## Abgeschlossene Lehrgänge im Jahr 2022

Fachausweise	Teilnehmende
Chefköchin/Chefkoch	85
Chef de Réception	26
Hotellerie/Hauswirtschaft	20
Bereichsleitung Restauration	25

  

Höhere Fachprüfung	Teilnehmende
Küchenchef/Küchenchefin	34
Hotellerie/Hauswirtschaft	21

## Qualitätsentwicklung und Eduqua-Rezertifizierung

Aufgrund der regelmässig durchgeführten Evaluationen ergeben sich erfreuliche Rückmeldungen der Teilnehmenden. Eine spezifische Analyse der Prüfungen für die Periode 2016–2022 zeigt ein gleichbleibendes Niveau der Prüfungsergebnisse. Zu erwähnen ist auch, dass die Pandemie keine sichtbare Änderung an den Prüfungsergebnissen bewirkt hat. Es ist auch kein Unterschied in Bezug auf den Prüfungserfolg bei Teilnehmenden mit oder ohne L-GAV-Subventionierung festzustellen.

Der Bereich der höheren Berufsbildung hat im Jahr 2022 die Rezertifizierung Eduqua durchlaufen, wobei der Lehrgang für Bereichsleiter/-in Restauration exemplarisch begutachtet wurde. Sämtliche Bewertungskriterien der Überprüfung wurden erfolgreich erfüllt.

# Bildungszentrum Weggis



## Hotellerie

Der reguläre Betrieb war im ersten Quartal pandemiebedingt nach wie vor eingeschränkt. Ab Mitte Januar konnte der Präsenzunterricht wieder aufgenommen werden, wenn auch mit Masken und einer reduzierten Anzahl Stühlen an den Tischen und Pulten.

Die Bettenbelegung betrug über das gesamte Jahr rund 60 %. Angesichts der Umstände kann dies als sehr zufriedenstellend betrachtet werden.

Die Bildungsoffensive hat zahlreiche neue Kurs teilnehmende zu einer Weiterbildung in der Hotellerie/Gastronomie motiviert. Die Anzahl Übernachtungen von Teilnehmenden der höheren Berufsbildung ist stark gestiegen. Aufgrund von fehlenden Zimmern mussten zu gewissen Zeiten Teilnehmende und Expertinnen/Experten in nahegelegene Hotels in Weggis verlegt werden.

## Nachhaltigkeit

Hotel & Gastro *formation* Schweiz engagiert sich auch für Nachhaltigkeit. Zwei Massnahmen, welche im Jahr 2022 ergriffen wurden, sind folgende:

- Seit Frühjahr 2022 erhalten alle Teilnehmenden eine wiederverwendbare Wasserflasche. Damit können sie sich an der ausgebauten Grander-Station (mit Wasserfilter) bedienen. Der PET-Flaschen-Verbrauch nahm dadurch rapide ab.
- Benutzte Seifen bekommen ein zweites Leben: Sie werden gesammelt und dank dem Projekt „SapoCycle“ von Menschen mit Beeinträchtigungen recycelt und dann wiederverteilt. So trägt das Projekt dazu bei, die hygienischen Bedingungen von Familien in Not zu verbessern.





### **Bereich Gastronomie**

Das Jahr 2022 war ein intensives Jahr für die Gastronomie. Es begann mit einem Fotoshooting in der Küche für Progresso-Kurse. Der Start mit den Abschlussprüfungen für die Chefköchinnen/Chefköche sowie der Restaurationsleitung war ebenfalls sehr intensiv. Alles verlief jedoch reibungslos und professionell.

Im März beobachteten wir ein aussergewöhnliches Ereignis: Am ersten Tag der Prüfungen tauchten keine Kandidaten auf. Ein Novum, das wohl auf die starke Auslastung in den Gastronomiebetrieben zurückzuführen war.

Im August begrüßten wir nach einer langen Auszeit die Kochnationalmannschaft in der Küche. Sie führte einen Probelauf für den Culinary World Cup 2022 durch. Es folgten diverse Wochenendeinsätze für die WorldSkills.

Dank der langjährigen Zugehörigkeit der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Team konnte die Service-Qualität auf einem sehr guten Niveau gehalten werden. Wir konnten uns über zahlreiche positive Rückmeldungen unserer Gäste freuen.

## Niederlassung Lonay

Im Jahr 2022 war das Team der Filiale in Lonay sehr aktiv in der Durchführung und im Marketing von Aus- und Weiterbildungen.

349 Personen schlossen bei uns eine Basisqualifikation in den Bereichen Hauswirtschaft, Küche und Service mit einem Zertifikat ab. Zudem wurde in der Romandie ein neuer Deutsch-Sprachkurs für den Empfang eingeführt, der von den Unternehmen sofort positiv aufgenommen wurde und für den sich über 50 Teilnehmende anmeldeten.

In der höheren Berufsbildung absolvierten sieben Bereichsleiter/innen Restauration mit eidgenössischem Fachausweis, 22 Chefköchinnen/Chefköche mit eidgenössischem Fachausweis und 21 Bereichsleiter/innen Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidgenössischem Fachausweis erfolgreich ihre Berufsprüfung.

Es wurden zwei Zusammenkünfte mit den Präsidentinnen und Präsidenten der lateinischen Schweiz organisiert, um sich über die verschiedenen Themen unserer OdA auszutauschen sowie diese zu diskutieren und zu koordinieren.

Die Filiale Westschweiz von Hotel & Gastro *formation* Schweiz wird zunehmend für Auskünfte und Informationen jeglicher Art über Aus- und Weiterbildungen im Bereich Hotellerie und Gastronomie kontaktiert. Ich danke dem gesamten Team in Lonay für sein Engagement und seine Professionalität.

## SwissSkills/WorldSkills



Ein besonderes Jahr war es auch für die Wettbewerbe der SwissSkills und der WorldSkills. Im Jahr 2022 wurden erstmals alle vier Bereiche der SwissSkills gleichzeitig durchgeführt. Die besten 30 jungen Berufsleute des Landes haben sich gemessen. Max Züst, der damalige Direktor von Hotel & Gastro formation Schweiz, würdigte nach dem Final die Leistungen: „Ich bin beeindruckt vom Herzblut und vom Einsatz der jungen Berufsleute. Ihr Engagement ist ein positives Zeichen für unsere Branche und bewegt mich sehr.“

Rangliste SwissSkills 2022 (Branchenberufe)

### Hotellerie-Hauswirtschaft

- Julia Fuchs, Bern
- Corinna Bucher, Luzern
- Julie-Pearl Meyer, Aargau

### Restaurant-Service

- Marc Gay, Wallis
- Jonathan Wepfer, Solothurn
- Raphael Bossert, Zürich

### Küche

- Markus Schmid, Appenzell Ausserrhoden
- Céline Maier, Bern
- Sébastien Collé, Waadt

### Hotel-Reception

- Carmen Többen, Bern
- Naibi Giuliana Duttweiler, Graubünden
- Enéa Epelbaum, Zürich

Trotz der Absage der für Oktober geplanten WorldSkills in Schanghai bereitete sich das 38-köpfige SwissSkills-National-Team weiter auf die Berufsweltmeisterschaften vor. Die Ernüchterung war gross, als die WorldSkills 2022 in Schanghai vor rund einem Monat aufgrund der Corona-Einschränkungen in China abgesagt werden mussten. Daher wurden die WorldSkills in Form einer dezentral ausgetragenen „WorldSkills Competition 2022“ durchgeführt. Auch die Schweiz war Austragungsort.

### Die Schweizer Resultate der Branche

- Hotel-Reception: Tim Oberli (Wiesendangen ZH), Silbermedaille
- Restaurant Service: Shania Colombo (Münchwilen/TG), Bronzemedaille
- Koch: Rino Zumbrunn (Sissach/BL), Medaillon for Excellence

## GastroClub



Im November 2022 durfte Hotel & Gastro *formation* Schweiz zum alljährlichen Gastroclub-Anlass im Bildungszentrum in Weggis einladen. Gut 100 Gäste fanden sich ein. Unter ihnen befanden sich Sponsoren, Donatoren, Branchen- und Medienvertreter sowie Wettbewerbsbegeisterte.

<https://www.hotelgastro.ch/gastroclub>

Die Leistungen des SwissSkills-GASTRO-Teams an den 46. WorldSkills in Montreux und Luzern wurden honoriert und gefeiert. Die WorldSkills waren sehr emotional, und die Gastronomie konnte eine Top-Visitenkarte hinterlassen. Für ihr überaus grosses Engagement wurden die Teilnehmenden und ihre Coaches mit grossem Applaus gewürdigt.

Hotel & Gastro *formation* Schweiz möchte es nicht unterlassen, allen Sponsorinnen und Sponsoren, Partnerinnen und Partnern, Wettbewerbsbegeisterten und Kolleginnen und Kollegen zu danken. Ohne diese Unterstützung wäre es unmöglich, die Botschafterinnen und Botschafter unserer Branche zu fördern und zu unterstützen.

# Finanzen und Haus Eggisbühl

## Finanzen im Allgemeinen

Nachdem die Corona-Pandemie und die diesbezüglichen behördlichen Auflagen Hotel & Gastro *formation* Schweiz im Vorjahr stark beeinträchtigt hatten, verlief das Jahr 2022 mit Ausnahme des ersten Quartals wieder normal, und Hotel & Gastro *formation* Schweiz gelang es, die Jahresrechnung 2022 deutlich besser als budgetiert abzuschliessen. Der Gesamtertrag konnte gegenüber dem Vorjahr deutlich erhöht werden, liegt jedoch weiterhin noch unter dem Vorpandemieniveau. Hotel & Gastro *formation* Schweiz verfügt weiterhin über eine solide finanzielle Situation und erfreut sich einer stabilen Liquidität.

## Bereich Subventionen und L-GAV

Die im Jahr 2021 ins Leben gerufene Bildungsoffensive für das L-GAV-Aus- und Weiterbildungsprojekt wurde für das Jahr 2022 verlängert. Im Jahr 2022 konnten wir für 2'142 Personen eine L-GAV-Bewilligung verzeichnen. Das war ein absoluter Rekord im Vergleich zu den vorherigen Jahren.

## Haus Eggisbühl

Die „Stiftung Schulungszentrum Weggis Hotel & Gastro *formation* Weggis“ als Besitzerin des Berufsbildungszentrums stellte dem Verein Hotel & Gastro *formation* Schweiz ihre Immobilie für seine Aktivitäten zur Verfügung. Während des ganzen Jahres besuchten Lernende, Studierende, Prüfungskandidatinnen und -kandidaten sowie weitere Gäste das Haus.

Nach zwei Pandemie-Jahren ohne grössere Investitionen haben wir einen Ersatz für den Personenlift im Hotel und einen Personenlift Büro und Schule offerieren lassen. Die Erneuerungen sind für Sommer 2023 geplant. Weiter mussten Tiefkühler, Kombisteamer und Spülmaschine ersetzt werden. Bei der Neuanschaffung achtete die Hotel & Gastro *formation* Schweiz besonders auf sparsame und ökologische Lösungen.

## Gastbeitrag

### Verein kaufmännische Grundbildung HGT

Der Verein kaufm. Grundbildung Hotel-Gastro-Tourismus (HGT) führt seit 2003 die Geschäftsstelle HGT im Mandat mit Hotel & Gastro *formation* Schweiz.

Der eigenständige Verein mit den Trägerverbänden Verband Schweizer Tourismusmanager (VSTM), HotellerieSuisse, GastroSuisse und Hotel & Gastro Union ist zuständig für die kaufmännische Grundbildung der Lernenden in den Bereichen Hotellerie, Tourismusbüros, Seil- und Bergbahnen sowie Gastronomieunternehmungen.

Die Geschäftsstelle in Weggis organisiert unter anderem die überbetrieblichen Kurse (üK), das Qualifikationsverfahren betrieblicher Teil sowie die Schulungen von Berufsbildnern/-innen und üK-Leitenden, Unterrichtspersonen und Prüfungsexperten/-innen in der Deutschschweiz und in der Romandie. Auch für die Umsetzung von Reformen beim kaufmännischen Beruf ist der Verein kaufm. Grundbildung HGT zuständig.

Im Jahr 2022 stand für den Verein neben dem aktuellen Tagesgeschäft auch die Erarbeitung der Umsetzungsdokumente für Kaufleute 2023 im Zentrum – dies im Zusammenhang mit einer neuen kaufmännischen Grundbildung, welche im August 2023 gesamtschweizerisch startet. Weitere Informationen und Details finden Sie im HGT-Jahresbericht 2022 auf [www.branche-hgt.ch](http://www.branche-hgt.ch), unter „Über uns“.

## Vorstand und Delegierte



Der Vorstand führte sechs ordentliche Sitzungen durch. Ebenso wurden die zwei Delegiertenversammlungen (9. Mai und 6. Dezember) durchgeführt. Der Vorstand war nicht nur mit dem nach wie vor herausfordernden Alltag betraut, sondern auch mit der Aufgabe, eine Nachfolge für Max Züst zu finden.

Der Vorstand wurde im letzten Jahr von Frau Nicole Brändle Schlegel (HotellerieSuisse) präsiert. Herr Bruno Lustenberger (GastroSuisse) war Vize-Präsident. Herr Daniel Borner (GastroSuisse) und Herr Urs Zimmermann (HotellerieSuisse) traten per Ende 2022 aus dem Vorstand der Hotel & Gastro *formation* Schweiz zurück. Neu im Vorstand von Hotel & Gastro *formation* Schweiz sind Frau Brigitte Kurzen Berger (HotellerieSuisse) und Herr Richard Decurtins (GastroSuisse). Nebst den erwähnten Personen sind weiterhin Frau Esther Lüscher (Hotel & Gastro Union) und Herr Urs Masshardt (Hotel & Gastro Union) im Vorstand von Hotel & Gastro *formation* Schweiz.

## Dank und Wechsel der Direktion



Der Natur der Sache entsprechend, wird ein Jahresbericht erst dann erstellt, wenn die dokumentierte Periode in der Vergangenheit liegt. Diesen Jahresbericht schrieben wir in Zusammenarbeit mit allen Akteurinnen und Akteuren, welche das Jahr mit Herrn Max Züst erlebt haben. Das Jahr beendet 18 erfolgreiche Dienstjahre von Max Züst. Seit dem 31. Januar dieses Jahres genießt er nun seinen wohlverdienten Ruhestand.

Als neue Direktorin beschränke ich mich auf eine letzte Danksagung an seine Adresse und freue mich, Teil des Hotel & Gastro *formation* Schweiz Teams zu sein. Ich freue mich, die Geschichte der Organisation nun gemeinsam mit allen Beteiligten weiterschreiben zu dürfen.

Weggis, im Mai 2023

Sabrina Camenzind  
Direktorin