

HOTEL DES ALPES

VEREIN GASTRO PROJEKT FREIBURG



Jahresbericht 2020 Voranschlag 2021

Generalversammlung und Mitgliederbeitrag 2021

Sehr geehrte Damen und Herren

Im Gastronomiebetrieb Hotel des Alpes in Düdingen bieten wir ein Beschäftigungs- und Qualifizierungsprogramm für Stellensuchende an. Die Programmteilnehmenden arbeiten unter professioneller Anleitung während dreier Monate in der Küche, im Service oder in der Hauswirtschaft. Nebst der praktischen Tätigkeit werden die Stellensuchenden in Branchenkunde, Stellensuche und Bewerbungstechnik ausgebildet.

Mit der Ausbildung in Praxis und Theorie, mit einer festen Tagesstruktur und mit sozialer Integration im Betrieb wollen wir den Stellensuchenden eine Perspektive für die Zukunft bieten und ihnen die Wiedereingliederung in den Arbeitsmarkt erleichtern.

Wie bereits im letzten Jahr hat der Vorstand entschieden, die **Generalversammlung**, gemäss der Covid-19-Verordnung 3 des Bundesrates auf dem Korrespondenzweg durchzuführen.

In den letzten Jahren haben Sie mit Ihrer geschätzten Unterstützung zum Gelingen des Programms beigetragen. Wir erlauben uns daher, einen Einzahlungsschein für die Überweisung des **Mitgliederbeitrages 2021** beizulegen. Dieser beträgt unverändert **50 Franken**. Sie können uns zudem unterstützen, indem Sie den Gastbetrieb Hotel des Alpes berücksichtigen oder weiterempfehlen.

Es würde uns sehr freuen, weiterhin auf Ihre Mitgliedschaft im Trägerverein zählen zu dürfen und wir danken Ihnen herzlich für Ihre wertvolle Unterstützung.

Freundliche Grüsse

Werner Zurkinden
Präsident

Organe des Gastro Projektes

Vorstand

Zurkinder Werner	Präsident
Hodel Hildegard	Vizepräsidentin
Bischof Judith	Mitglied
Jungo Hans	Mitglied
Meyer Thomas	Mitglied

Betriebskommission

Zurkinder Werner	Präsident
Hodel Hildegard	Vizepräsidentin
Baeriswyl Carola	Betriebsleiterin
Portner Marlise	Stellvertretung Betriebsleitung

Mitarbeitende

Administration

Baeriswyl Carola	Betriebsleiterin
Brünisholz Heidi	Sekretariat (Buchhaltung, Personal)

Hausdienst

Portner Marlise	Leiterin Hausdienst
Buchs Doris	Hausdienst

Küche

Rossy Christian	Verantwortlich Küche
Schaller Sarah	Verantwortlich Küche
Morina Fazli	Koch

Restaurant

Baeriswyl Carola	Betriebsleiterin
Lauper Arlette	Cheffe de Service
Portner Marlise	Cheffe de Service
Renkliçiçek Elife	Cheffe de Rang

Ausbildung und erweiterte Stellensuche

Reidy Ducrey Regula	Ausbildungsverantwortliche, erweiterte Stellensuche
Portner Marlise	Ausbildung Hausdienst
Rossy Christian	Ausbildung Küche
Schaller Sarah	Ausbildung Küche

Bericht des Präsidenten

2020 war ein Jahr wie kein anderes. Es war für die allermeisten ein schwieriges. Nicht nur die Gesundheit gab Anlass zur Sorge, auch die wirtschaftliche Entwicklung stand urplötzlich im Fokus. Der Gastrobereich war und ist von den behördlichen Massnahmen stark betroffen und leider ist die Unsicherheit auch im laufenden Jahr nicht zu Ende.

Im 2020 blieb das Hotel offen, das Restaurant hingegen musste im Frühjahr ganz und in den Monaten November und Dezember weitgehend geschlossen werden. Während den beiden Lockdowns mussten die Beschäftigungs- und Bildungsmaßnahmen unterbrochen werden.

Aufgrund der Schliessungen und Einschränkungen fiel der Betriebsumsatz wesentlich geringer aus. Erfreulich war, dass das Gastro Projekt Des Alpes jederzeit mit der Unterstützung des Kantonalen Amtes für den Arbeitsmarkt rechnen durfte. Auch das Staatssekretariat für Wirtschaft (SECO) teilte mit, dass die Beschäftigungsprogramme – gerade in Zeiten von steigenden Arbeitslosenzahlen – aufrecht erhalten bleiben. Diese Zusicherungen nahmen der Vorstand und das Personal mit Erleichterung entgegen.

Unser Betrieb ist bei der Basler Versicherung gegen Betriebsausfälle aufgrund von Epidemien versichert. Die Versicherung zeigte sich kulant und die Entschädigungen im Rahmen der Covid-19-Pandemie haben wesentlich dazu beigetragen, dass unser Betrieb mit schwarzen Zahlen abschliessen kann. Künftige Pandemien werden aber nicht mehr gedeckt sein.

Die Betriebsleitung war im vergangenen Jahr verschiedentlich gefordert. Im Frühjahr wurde die Küche umgebaut und vergrössert. Für den Einsatz der Stellensuchenden steht nun mehr Platz zur Verfügung. Gleichzeitig wurde ein neues Büffet installiert. Eine Herausforderung war das Erstellen des Schutzkonzeptes. Es galt zu berücksichtigen, dass mit den Stellensuchenden und Mitarbeitenden eine grössere Anzahl von Personen im Betrieb anwesend sind. Zum Schutze aller mussten strenge Vorkehrungen getroffen werden. Dabei waren Instruktion und Kontrolle entscheidend.

Die Generalversammlung musste auf schriftlichem Wege durchgeführt werden. Insgesamt 24 Rückmeldungen konnten ausgewertet werden. Den Anträgen des Vorstandes wurde zugestimmt und die Organe entlastet.

Ende Jahr durften der Vorstand und alle Mitbeteiligten dankbar festhalten, dass trotz aller Unsicherheiten Zuversicht angesagt ist. Alle im Betrieb, Personal und Stellensuchende, blieben gesund. Das Gastroprojekt Des Alpes geht in die nächste Runde und es besteht Hoffnung, dass sich Restaurant und Terrassen wieder mit Gästen füllen werden und eine gewisse Normalität zurückkehren wird.

Mein Dank geht an alle Mitarbeitende unter der Leitung von Carola Baeriswyl. Sie haben sich den Anforderungen gestellt und bewiesen, dass auch künftig auf ihr Engagement und ihre Flexibilität gezählt werden kann. Ich bedanke mich auch beim Kantonalen Amt für den Arbeitsmarkt, bei den RAV-Zentren Nord, den verschiedenen Sozialdiensten der Gemeinden und der Landi Sense – Düdingen. Ein besonderer Dank geht an die Adresse des Vorstandes.

*Werner Zurkinder
Präsident*





Bericht der Betriebsleiterin

2020 – ein bewegtes und kein einfaches Jahr!

Es begann alles sehr gut, dann kam COVID-19 und alles wurde anders.

März bis Mai mussten wir zum ersten Mal das Restaurant schliessen. Dies war noch kein Problem, die Zeit nutzten wir für den Umbau der Küche und des Buffets. Nun verfügen wir über ein schönes Buffet und einen zusätzlichen Raum für die kalte Küche mit genügend Platz für die Stellensuchenden. In dieser Zeit strichen wir auch die Wände im Restaurant und Säli selber.

Ein Hygienekonzept zu erarbeiten, um Restaurant und Hotel coronakonform zu gestalten, gehörte auch zu unseren Aufgaben während der Schliessung.

Die Sommermonate verliefen gut. Das Personal und die Stellensuchenden hatten sich schnell an Maskentragen und Abstandhalten gewöhnt. Unsere Gäste fühlten sich im Garten und auf die Terrasse wohl. Die Abstände zwischen den Tischen wurden sehr geschätzt. Wir konnten dadurch weniger Gäste bewirten, aber es war uns wichtig, auch draussen die Regeln einzuhalten.

Der Herbst kam und wir freuten uns auf die Wildsaison. Leider durften unsere Gäste nicht lange davon profitieren. Die zweite Schliessung wurde vom Kanton angeordnet.

Das bereitete uns sehr viel Mühe und nahm uns alle moralisch arg mit. Keine Aufgaben mehr, alleine

zuhaus, keinen Kontakt zu Arbeitskolleginnen. Es gab nur ein Thema COVID-19.

Die Freude war gross anfangs Dezember: Wiedereröffnung! Endlich durften wir wieder loslegen.

Leider nur für eine kurze Dauer!

Am 26. Dezember mussten wir die Türen wieder schliessen. Gaststube und Restaurant wieder ohne Gäste und die Küche blieb kalt. Für uns alle war dies sehr schwierig zu akzeptieren.

Seit Mitte Januar beschäftigen wir täglich wieder bis zu 15 Stellensuchenden. Sie kochen und üben in der Küche Schnittarten, im Hausdienst wird Bügeln und Betten gelernt, als Vorbereitung für die kommenden Prüfungen. Im Service werden hauptsächlich Theoriekurse durchgeführt.

Wir sind froh, können wir diese Kurse durchführen. So trifft sich das Personal ab und zu wieder, was uns allen sehr gut tut, und wir können alle wieder einige unsere Aufgaben nachgehen.

Das Jahr 2020 war ein spezielles und besonderes Jahr! Nun hoffen wir auf ein baldiges Wiedersehen!

Wir danken dem kantonalen Amt für den Arbeitsmarkt und den RAV-Beraterinnen und -Beratern für die Unterstützung und die angenehme Zusammenarbeit.

Carola Baeriswyl
Betriebsleiterin

Bericht der Ausbildungsverantwortlichen

Nachdem das Jahr 2020 mit den negativen Berichten aus China begann, träumten wir noch von einem guten Jahr mit einer relativ tiefen Sockelarbeitslosigkeit und einer geringeren Anzahl von Stellensuchenden.

Das Coronavirus kam aber schneller als uns lieb war. In kurzer Zeit befanden wir uns in einer Situation, die niemand von uns vorher je erlebt hatte. Innert weniger Tage musste das Restaurant am 16. März 2020 schliessen. Aufgrund der eingeschränkten Möglichkeiten und unterschiedlichen Voraussetzungen der Programmteilnehmenden war der Onlineunterricht für uns keine Alternative zum gewohnten Präsenzunterricht.

Aufgrund der fehlenden praktischen Arbeit der Lernenden und der Stellensuchenden während der Lockdown-Phasen litt der Lernfortschritt. Deshalb führten wir ab anfangs Februar 2021 zusätzliche praktische Schulungstage ein. Das Hygienekonzept wurde dabei streng eingehalten. Wir hoffen nun auf eine baldige Wiederöffnung des Betriebes und freuen uns bereits auf die Gäste.

Wir bieten den Stellensuchenden ein dreimonatiges Programm in der Küche, im Service und im Hausdienst an. Dabei haben wir jeweils 22 freie Plätze, um praktische Fähigkeiten zu erwerben, 6 in der Küche, 13 im Service/ Buffet und 3 im Hausdienst. Zusätzlich zu der praktischen Tätigkeit haben die Stellensuchenden einmal pro Woche zwei Stunden Theorieunterricht. Nach Ende des Programms erhalten alle Teilnehmenden die Möglichkeit, ihre Weiterbildung von Gastro Freiburg attestieren zu lassen. Nebst der Schulung im Hotel des Alpes steht den Teilnehmenden 20 Prozent der Arbeitszeit für die Stellensuche zur Verfügung. In dieser Zeit werden sie begleitet und unterstützt. Das Hauptziel ist es, sie in den Arbeitsmarkt zu integrieren. Die Stellensuchenden lernen bei uns ihre Stärken und Schwächen kennen und sie sind somit besser in der Lage ihre Ausbildungslücken einzuschätzen. Sie erarbeiten ein komplettes, zeitgemässes Bewerbungsdossier. Mit Hilfe von Computern trainieren die Stellensuchenden, die elektronische Bewerbung auf Plattformen und Firmenwebsites anzuwenden und zu versenden. Vorstellungs- und Telefongespräche werden geübt und wir unterstützen sie im Umgang mit der Arbeitslosigkeit. Wir zeigen ihnen aber auch die realen Anforderungen des Arbeitsmarktes im theoretischen

und im praktischen Teil des Programms. Es ist uns wichtig, dass sie pünktlich und sauber erscheinen. Wir fördern die Verbesserung der Vermittlungsfähigkeit auf dem Arbeitsmarkt.

Das Programm für Stellensuchende startet wöchentlich und dauert drei Monate. Die Stellensuchenden können jederzeit aus dem Programm aussteigen oder es unterbrechen, um sich in einem Betrieb vorzustellen oder Probe zu arbeiten. Wenn sie Arbeit finden, wird das Programm unverzüglich abgebrochen.

Letztes Jahr absolvierten 30 Stellensuchende die Attestprüfung, davon 16 Personen in der Küche, 8 Personen im Service und 6 Personen im Hausdienst. Wir hatten insgesamt 80 Zuweisungen von den verschiedenen regionalen Arbeitsvermittlungszentren (Tafers, Murten, Estavayer-le-Lac, Freiburg, Bulle, Châtel-Saint-Denis). Die Standorte der Zuweisungsstellen erklärt die grosse Anzahl an französischsprachigen Stellensuchenden. Unter ihnen befinden sich sowohl Personen aus der Schweiz wie auch aus diversen anderen Ländern.

Auch bei den Teilnehmenden ohne Absolvierung der Attestprüfung kann am Ende ein markanter Lernfortschritt festgestellt werden, vor allem in Bezug auf gängige Arbeitsnormen wie Pünktlichkeit, Sauberkeit, Teamfähigkeit, Stressbewältigung, Leistungsbereitschaft, Zuverlässigkeit, Flexibilität, Ordnung und Tagesstruktur.

Im Hotel des Alpes bilden wir zusätzlich 5 Lernende im Gastgewerbe aus, zwei in der Küche und drei im Service.

Das Qualifizierungsprogramm unterliegt den Qualitätsstandards von EduQua und dem Q1, welche jährlich überprüft werden. Die angestellten Ausbilderinnen und Ausbilder im Programm haben einen eidgenössischen Berufsabschluss und zum Teil eine höhere Ausbildung im Gastgewerbe. Einige haben zudem den SVEB 1 – Kurs absolviert und bilden sich regelmässig weiter.

Regula Reidy Ducrey, Ausbildungsverantwortliche

Bericht der Rechnungsrevisoren über die Vereinsrechnung
an die ordentliche Generalversammlung
des Vereins „Gastro Projekt Freiburg“
3186 Düdingen

Als Rechnungsrevisoren haben wir die Buchführung und die Vereinsrechnung, bestehend aus Bilanz und Erfolgsrechnung des Vereins „Gastro Projekt Freiburg“, mit Sitz in Düdingen und des Qualifizierungsprogrammes Hotel des Alpes für das am 31. Dezember 2020 abgeschlossene Vereinsjahr geprüft.

Für die Vereinsrechnung ist der Vorstand verantwortlich, während unsere Aufgabe darin besteht, diese zu prüfen und zu beurteilen.

Aufgrund unserer stichprobenweise vorgenommenen Prüfungen bestätigen wir, dass

- die Bestandessaldi der Bilanz nachgewiesen sind,
- die Belege mit der Buchhaltung übereinstimmen,
- die Buchhaltung ordnungsgemäss und sauber geführt ist.

Gemäss unserer Beurteilung entsprechen die Buchführung und die Vereinsrechnung dem schweizerischen Gesetz und den Statuten.

Wir empfehlen, die vorliegende Vereinsrechnung mit einem Gewinn von CHF 1'505.20 und einem Eigenkapital von CHF 79'763 zu genehmigen.

Gastroconsult AG



Hans Haueter
Dipl. Wirtschaftsprüfer
Revisor



Enzo Pontoriero
Dipl. Wirtschaftsprüfer

Freiburg, den 30. April 2021

Beilage:

- Jahresrechnung 2020

Bilanz per 31.12.2020 – Programm

	31.12.2020	31.12.2019
Aktiven		
Flüssige Mittel	651 941.39	381 888.15
Forderungen Dritte	96 534.45	117 450.45
Warenvorräte	34 146.90	36 464.90
Aktive Rechnungsabgrenzungen	88 839.25	8 499.10
Mobilien	1.00	1.00
Total Aktiven	871 462.99	544 303.60
Passiven		
Verbindlichkeiten Dritte	92 269.98	131 521.14
Passive Rechnungsabgrenzungen	521 737.65	176 081.55
Bewilligte Liquiditätsreserve	0.00	0.00
Projektsaldo	257 455.36	236 700.91
Total Passiven	871 462.99	544 303.60

Erfolgsrechnung per 31.12.2020 – Programm

<i>Beiträge in CHF gerundet</i>	31.12.2020	31.12.2019
Gesamtertrag Betrieb Hotel des Alpes	774 657	1 312 901
davon Ertrag Küche	490 179	855 938
davon Ertrag Getränke und Tischwaren	207 662	347 708
davon Ertrag Hotellerie, inkl. Wohnung und Saalmieten	76 816	109 255
Abgeltungen Amt für den Arbeitsmarkt AMA	492 545	488 310
Abgeltungen Sozialämter	7 039	8 910
Ertrag Betriebsausfall	150 000	0
Gesamtertrag	1 424 241	1 810 121
Warenaufwand und direkter Aufwand	221 936	400 093
Personalaufwand	889 459	1 017 489
Übriger Betriebsaufwand	137 794	196 887
Miete, Unterhalt, Ersatzanschaffungen	146 217	163 564
Direkte Programmkosten	28 835	32 088
Gesamtaufwand	1 424 241	1 810 121
Investitionen direkt vom Amt finanziert	16 055	51 680
Anzahl Jahresplätze (Leistungsauftrag)	22	22
Eigenfinanzierungsgrad	65%	73%

Voranschlag 2021 – Programm

<i>Beiträge in CHF gerundet</i>	Budget 2021	Budget 2020	Rechnung 2020
Gesamtertrag Betrieb Hotel des Alpes	861000	1276600	774657
davon Ertrag Küche	572000	770000	490179
davon Ertrag Getränke und Tischwaren	218400	446000	207662
davon Ertrag Hotellerie, inkl. Wohnung und Saalmieten	70600	60600	76816
Abgeltungen Amt für den Arbeitsmarkt AMA	750000	750000	492545
Abgeltungen Sozialämter	8000	8000	7039
Ertrag Betriebsausfall			150000
Gesamtertrag	1 619 000	2 034 600	1 424 241
Warenaufwand und direkter Aufwand	253300	425500	221936
Personalaufwand	931642	1174520	889459
Übriger Betriebsaufwand	209558	212580	137794
Miete, Unterhalt, Ersatzanschaffungen	164500	162000	146217
Direkte Programmkosten	60000	60000	28835
Gesamtaufwand	1 619 000	2 034 600	1 424 241
Investitionen direkt vom Amt finanziert	12 850	25 000	16 055
Anzahl Jahresplätze (Leistungsauftrag)	22	22	22
Eigenfinanzierungsgrad	54%	63%	65%

Bilanz per 31.12.2020 – Verein

	31.12.2020	31.12.2019
Aktiven		
Freiburger Kantonalbank (FKB)	68991.65	68791.85
Pachtzinsgarantie FKB	10771.35	10765.95
Guthaben Verrechnungssteuer	0.00	0.00
Total Aktiven	79763.00	79557.80
Passiven		
Verbindlichkeiten	0.00	1300.00
Vereinsvermögen	78257.80	75641.35
Verlust/Überschuss	1505.20	2616.45
Total Passiven	79763.00	79557.80

Erfolgsrechnung

vom 01.01.2020 bis 31.12.2020 – Verein

	2020	2019
Einnahmen		
Mitgliederbeiträge	1850.00	2620.00
Zinsertrag	5.40	9.85
Total Einnahmen	1855.40	2629.85
Ausgaben		
Verschiedenes	346.70	0.00
Porti, Bankspesen	3.50	13.40
Total Ausgaben	350.20	13.40
Verlust / Überschuss	1505.20	2616.45

Voranschlag 2021 – Verein

	Budget 2021	Budget 2020	Rechnung 2020
Einnahmen			
Mitgliederbeiträge	2300.00	2300.00	1850.00
Zinsertrag	5.00	5.00	5.40
Total Einnahmen	2305.00	2305.00	1855.40
Ausgaben			
Personalentwicklung	0.00	0.00	0.00
Werbeaufwand / Information	0.00	500.00	0.00
Vorstand, Verabschiedung	600.00	0.00	0.00
Porti, Bankspesen	20.00	20.00	3.50
Verschiedenes	500.00	0.00	346.70
Total Ausgaben	1120.00	520.00	350.20
Gewinn	1185.00	1785.00	1505.20

Zurkinder Werner
Präsident

Baeriswyl Carola
Betriebsleiterin

im Mai 2021

Compte de profits et pertes du 01.01.2020 au 31.12.2020 – Association

	2020	2019
Produits		
Cotisations des membres	1 850.00	2 620.00
Produits d'intérêts	5.40	9.85
Total produits	1 855.40	2 629.85
Charges		
Divers	346.70	0.00
Ports et frais bancaires	3.50	13.40
Total charges	350.20	13.40
Profit	1 505.20	2 616.45

Budget 2021 – Association

	Budget 2021	Budget 2020	Comptes 2020
Produits			
Cotisation des membres	2 300.00	2 300.00	1 850.00
Produit d'intérêts	5.00	5.00	5.40
Total produits	2 305.00	2 305.00	1 855.40
Charges			
Evolution du personnel	0.00	0.00	0.00
Information	0.00	500.00	0.00
Comité, reconnaissance lors de départs	600.00	0.00	0.00
Ports et frais bancaires	20.00	20.00	3.50
Divers	500.00	0.00	346.70
Total charges	1 120.00	520.00	350.20
Profit	1 185.00	1 785.00	1 505.20

Zurkinden Werner
Conseil de l'association

Baeriswyl Carola
Directrice

En mai 2021

Budget 2021 – Programme

<i>Montants arrondi au CHF</i>	Budget 2021	Budget 2020	Comptes 2020
Chiffre d'affaire de l'hôtel des Alpes	861 000	1 276 600	774 657
dont part chiffre d'affaires cuisine	572 000	770 000	490 179
dont part chiffre d'affaires boissons et snacks	218 400	446 000	207 662
dont part hôtellerie y compris appartement et location de salles	70 600	60 600	76 816
Remboursement du service d'emploi	750 000	750 000	492 545
Remboursement des services sociaux	8 000	8 000	7 039
Revenu pour interruption de travail			150 000
Chiffre d'affaire total	1 619 000	2 034 600	1 424 241
Dépenses de stock et direct	253 300	425 500	221 936
Charges personnels	931 642	1 174 520	889 459
Autres charges d'exploitation	209 558	212 580	137 794
Loyer, entretien et remplacement	164 500	162 000	146 217
Frais direct du programme	60 000	60 000	28 835
Total charges	1 619 000	2 034 600	1 424 241
Investissements directs du SPE	12 850	25 000	16 055
Nombre places annuel	22	22	22
Autofinancement	54%	63%	65%

Bilan au 31 décembre 2020 – Association

	31.12.2020	31.12.2019
Actifs		
Banque Cantonale de Fribourg (BCF)	68 991.65	68 791.85
BCF, garantie de loyer	10 771.35	10 765.95
Créance impôt anticipé	0.00	0.00
Total actifs	79 763.00	79 557.80
Passifs		
Dettes à court terme	0.00	1 300.00
Fortune de l'association	78 257.80	75 641.35
Résultat de l'exercice	1 505.20	2 616.45
Total passifs	79 763.00	79 557.80

Bilan au 31.12.2020

	31.12.2020	31.12.2019
Actifs		
Trésorerie	651 941.39	381 888.15
Créances envers des tiers	96 534.45	117 450.45
Stocks	34 146.90	36 464.90
Actifs de régularisation	88 839.25	8 499.10
Mobilier	1.00	1.00
Total actifs	871 462.99	544 303.60
Passifs		
Dettes à court terme envers des tiers	92 269.98	131 521.14
Passifs de régularisation	521 737.65	176 081.55
Réserve de liquidités autorisée	0.00	0.00
Solde du projet	257 455.36	236 700.91
Total passifs	871 462.99	544 303.60

Compte de profits et pertes au 31.12.2020

<i>Montants arrondi au CHF</i>	31.12.2020	31.12.2019
Chiffre d'affaires de l'Hôtel des Alpes	774 657	1 312 901
dont part chiffre d'affaires cuisine	490 179	855 938
dont part chiffre d'affaires boissons et snacks	207 662	347 708
dont part hôtellerie y compris appartement et location de salles	76 816	109 255
Participation du service public de l'emploi SPE	492 545	488 310
Participations des services sociaux	7 039	8 910
Revenu pour interruption de travail	150 000	0
Chiffre d'affaires total	1 424 241	1 810 121
Charges marchandises et directes	221 936	400 093
Charges de personnel	889 459	1 017 489
Autres charges d'exploitation	137 794	196 887
Loyer, entretien et remplacement	146 217	163 564
Frais directs liés au programme	28 835	32 088
Total des charges	1 424 241	1 810 121

Investissements directs du SPE	16 055	51 680
---------------------------------------	---------------	---------------

Nombre places annuel	22	22
----------------------	----	----

Autofinancement	65%	73%
-----------------	-----	-----

Rapport des réviseurs des comptes relatif aux comptes annuels de l'Association
à l'attention de l'assemblée générale ordinaire
de l'Association « Gastro Projekt Freiburg »
3186 Dürdingen

En notre qualité de réviseurs des comptes, nous avons contrôlé la comptabilité et les comptes annuels constitués des comptes de bilan et de pertes et profits de l'Association « Gastro Projekt Freiburg » avec siège à Dürdingen et du programme de Qualification Hôtel des Alpes pour l'exercice se terminant au 31 décembre 2020.

La tenue de la comptabilité incombe au comité alors que notre fonction est de contrôler et d'évaluer cette dernière.

Compte tenu des examens effectués par sondages, nous confirmons que

- les soldes des comptes du bilan sont justifiés,
- les justificatifs correspondent à la comptabilité,
- la comptabilité est tenue correctement et selon les règles de l'art.

Sur la base de notre évaluation, la comptabilité et les comptes annuels répondent aux dispositions du droit suisse et des statuts.

Nous recommandons l'adoption des présents comptes annuels de l'association faisant apparaître un bénéfice de CHF 1'505.20 et un capital de CHF 79'763.

Gastroconsult SA



Hans Haueter
Expert-comptable diplômé
Réviseur



Enzo Pontoriero
Expert-comptable diplômé

Fribourg, le 30 avril 2020

Annexe:

- comptes annuels 2020

Compte rendu de la responsable en formation

Après avoir débuté l'année 2020 avec les nouvelles négatives de Chine, nous rêvions encore d'une bonne année, peu de chômage et diminution des demandeurs d'emploi.

Ce virus s'est répandu bien plus vite que prévu. En peu de temps, nous nous trouvions dans une situation inconnue jusque-là. Le 16 mars 2020, le restaurant dut fermer subitement. Compte tenu des possibilités limitées et des disponibilités des participants au programme, les cours en ligne ne furent nullement une alternative aux cours habituels de présence.

A cause du manque de travaux pratiques des apprentis et des chercheurs d'emploi, les progrès d'assimilation ont fortement baissé. C'est la raison pour laquelle nous avons introduit des jours supplémentaires de formation dès le début février 2021. On respecta parfaitement le concept d'hygiène. Nous souhaitons une réouverture de l'entreprise au plus vite et nous réjouissons déjà d'accueillir nos hôtes.

Aux chercheurs d'emploi, nous offrons un programme de 3 mois en cuisine, dans le service et le ménage. Là, nous disposons de 22 places pour acquérir les capacités pratiques, 6 en cuisine, 13 au buffet et 3 au ménage. En plus des activités pratiques, les chercheurs d'emploi suivent 2 heures de cours théoriques. A la fin du programme, tous les participants ont la possibilité d'attester une formation continue à Gastro Fribourg. A côté de la formation à l'Hôtel des Alpes, les participants disposent de 20% du temps de travail pour trouver un emploi. Là, ils sont aidés et soutenus. Le but est, de les intégrer dans le marché du travail.

Chez nous, les chercheurs d'emploi apprennent à connaître leurs atouts et leurs faiblesses. Ils réalisent un dossier d'embauche complet et adéquat. A l'aide d'ordinateurs, les chercheurs d'emploi s'entraînent à utiliser et envoyer des offres par voie électronique. On exerce les appels téléphoniques et les rendez-vous de présentation et nous les habituons à la réalité du chômage. Mais nous leur montrons aussi les exigences réelles du marché du travail dans la partie théorique et pratique du programme. Il nous importe qu'ils se présentent à l'heure et soient propres. Nous ambitionnons l'amélioration des contacts sur le marché du travail.

Le programme des chercheurs d'emploi commence chaque semaine et dure 3 mois. Les participants peuvent à tout moment sortir du programme et l'interrompre pour se présenter dans une entreprise ou travailler à l'essai. S'ils trouvent du travail, le programme est immédiatement suspendu.

L'année dernière, 30 demandeurs d'emploi ont réussi l'examen d'attestation dont 16 pour la cuisine, 8 pour le service et 6 au ménage.

Nous avons reçu 80 attributions des Offices régionaux de placement (Tavel, Morat, Estavayer-le-lac, Fribourg, Bulle, Châtel-St-Denis). L'emplacement de ces offices explique le grand nombre francophone des intéressés. Parmi eux, il y a des personnes suisses et étrangères.

Parmi les participants sans attestation, on peut constater un net progrès d'assimilation à la fin du cours, surtout dans le domaine des normes de travail telles que la ponctualité, propreté, esprit de groupe, contrôle du stress, volonté d'engagement, confiance, flexibilité, ordre et structuration du temps.

A l'Hôtel des Alpes, nous formons en plus 5 apprentis au service, dont 2 à la cuisine. Le programme de qualification est soumis aux standards EduQua et au Q 1 contrôlés chaque année. Les enseignantes et les enseignants du programme ont un diplôme professionnel fédéral et en partie une formation complémentaire dans le domaine de la gastronomie. Certains ont en plus suivi le cours FSEA 1 et continuent de se perfectionner.

*Regula Reidy Ducrey
Responsable de la Formation*



Compte rendu de la gérante

2020, une année mouvementée, pas facile du tout. Tout commença très bien, puis il y eut covid-19 et tout bascula.

De mars à mai, nous avons dû fermer le restaurant une première fois, ce qui n'était pas encore un problème, un temps dont nous avons profité pour transformer la cuisine et le buffet. Donc, nous disposons d'un beau buffet et d'une pièce supplémentaire pour les plats froids et la présence des chercheurs d'emploi. Alors, nous avons peint nous-mêmes les murs du restaurant et des salles. Réaliser un concept d'hygiène afin de protéger le restaurant et l'hôtel du corona fit partie de nos tâches durant la fermeture.

Les mois d'été se passèrent bien. Le personnel et les chercheurs d'emploi s'étaient vite habitués à porter le masque et à respecter les distances. Nos hôtes se sentaient bien, soit au jardin, soit sur les terrasses. On apprécia beaucoup la disposition des tables. Ainsi, le chiffre des hôtes était diminué, mais il nous importait aussi de suivre les règles à l'extérieur.

L'automne arriva et nous nous réjouissions d'arriver à la saison de chasse. Malheureusement, nos hôtes n'en profitèrent pas longtemps. Le canton ordonna la seconde fermeture.

Ceci nous peina infiniment et fragilisa notre moral. Plus de tâches, seuls à la maison, plus de contact avec les collègues. Covid-19: une obsession.

La joie revint début décembre: la réouverture. On pouvait enfin s'activer. Pour peu de temps, hélas.

Le 26 décembre, refermeture des portes. Le restaurant à nouveau vide. La cuisine froide. Ce fut bien difficile pour nous tous d'accepter les faits.

Depuis mi-janvier, nous engageons à nouveau 15 chercheurs d'emploi. Ils font la cuisine et s'exercent aux techniques de découpe à la cuisine, dans le ménage, on fait du repassage et les lits afin de préparer les examens à venir. Dans le service, on donne surtout des cours de théorie.

Nous sommes heureux de pouvoir réaliser ces cours. C'est ainsi que le personnel se retrouve, ce qui nous réjouit et nous pouvons à nouveau remplir notre mission.

L'année 2020 fut spéciale et particulière. Nous espérons vous revoir au plus vite. Nous remercions le Service public de l'emploi ainsi que les conseillères et les conseillers des Offices régionaux de placement pour leur soutien et leur aimable collaboration.

Carola Baeriswyl, Gérante

Rapport annuel du Président

2020 fut une année spéciale, difficile pour la plupart d'entre nous. La santé ne fut pas le seul objet de souci, le développement économique surgit tout à coup en ligne de mire. Le domaine de la gastronomie fut et est toujours fortement à la merci des décisions de l'Etat et malheureusement, l'insécurité demeure pour l'année en cours.

En 2020, l'Hôtel resta ouvert, alors qu'au printemps, le restaurant dut fermer tout à fait et partiellement en novembre et décembre. Durant les deux Lock-downs, les activités et les mesures de formation furent interrompues.

Suite aux fermetures et restrictions, les bénéfices ont bien diminué. Ce fut avec satisfaction que le Projet Gastro Des Alpes put compter sur l'appui du Service publique de l'emploi. Le Secrétariat d'Etat à l'économie (SECO) nous informa que les Programmes d'emploi temporaires pouvaient être maintenus, surtout en période de hausse du chômage. Le comité et le personnel acceptèrent ces décisions avec soulagement.

Pour les cas d'arrêts dus aux épidémies, notre entreprise est assurée auprès de la Bâloise. Cette assurance s'est montrée généreuse et les compensations dans le cadre du covid-19 ont fortement contribué à maintenir notre entreprise dans les chiffres positifs. Cependant, les futures pandémies ne seront plus couvertes.

La direction de l'entreprise a été fortement confrontée à divers problèmes. Au printemps, on transforma et agrandit la cuisine. Pour les demandeurs d'emploi, il y a donc plus d'espace. En même temps, on installa un nouveau buffet. L'un des défis a été aussi la création du concept de protection.

Il fallait tenir compte du fait qu'avec les demandeurs d'emploi et les employés, un plus grand nombre de personnes sont présentes dans l'entreprise. Des précautions strictes ont dû être prises pour protéger tout le monde. L'instruction et le contrôle étaient cruciaux.

L'assemblée générale s'est déroulé par voie écrite. 24 réponses ont été qualifiées. Les propositions du comité furent acceptées.

A la fin de l'année, le comité ainsi que tous les membres actifs constatèrent avec plaisir que malgré toutes les incertitudes, on pouvait rester positif. Toute l'entreprise, le personnel et les demandeurs d'emploi ont été épargnés. Le Projet Gastro Des Alpes reprend un nouveau départ, dans l'espoir que le restaurant et les terrasses seront comblées d'hôtes et qu'on retrouvera une certaine normalité.

Un grand merci à tous les collaboratrices et collaborateurs et à la direction. Ils ont assumé tous les défis et ont prouvé que nous pouvions compter sur leur engagement et leur flexibilité.

Je tiens également à remercier le Service publique de l'emploi, les Offices régionaux de placement, les différents services sociaux des communes et la Landi Sense-Guin. Un merci particulier au Comité.

*Werner Zurkinden
Président*



Organes de l'association

Conseil d'administration

Zurkinden Werner	Président
Hodel Hildegard	Vice-Président
Bischof Judith	Membre du conseil d'administration
Jungo Hans	Membre du conseil d'administration
Meyer Thomas	Membre du conseil d'administration

Commission de l'établissement

Zurkinden Werner	Président
Hodel Hildegard	Vice-Présidente
Baeriswyl Carola	Gérante
Portner Marlise	Adjointe gérante

Collaborateurs/Collaboratrices

Administration

Baeriswyl Carola	Responsable de l'établissement
Brünisholz Heidi	Secrétariat (comptabilité, personnel)

Hôtellerie

Portner Marlise	Cheffe de l'hôtellerie
Buchs Doris	Collaboratrice de l'hôtellerie

Cuisine

Rossy Christian	Responsable de cuisine
Schaller Sarah	Responsable de cuisine
Morina Fazli	Cuisinier

Restaurant

Baeriswyl Carola	Responsable de l'établissement
Lauper Arlette	Cheffe de Service
Portner Marlise	Cheffe de Service
Renkliççek Elife	Cheffe de Rang

Formation et recherche d'emploi étendue

Reidy Ducrey Regula	Responsable de la formation, recherche d'emploi étendue
Portner Marlise	Formation hôtellerie
Rossy Christian	Formation cuisine
Schaller Sarah	Formation cuisine

Assemblée générale et cotisation 2021

Mesdames, Messieurs,

L'Hôtel des Alpes à Guin propose aux sans-emploi un programme de qualification avec formation intégrée.

Pendant trois mois, les participants des domaines cuisine, service et intendance ont l'occasion de travailler et d'apprendre dans des conditions réelles sous la direction d'instructeurs professionnels.

En plus de ces activités pratiques, ils suivent des cours de théorie et d'option.

Cette occupation qualifiante a pour objectif de fournir une structure quotidienne et une intégration sociale au sein de l'entreprise. Elle donne aux sans-emploi de nouvelles perspectives d'avenir et facilite leur réinsertion professionnelle sur le long terme.

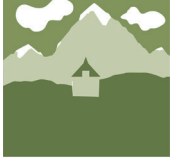
Comme l'année dernière, le Comité a décidé de tenir **l'Assemblée générale** par correspondance, conformément au règlement Covid-19 3 du Conseil fédéral.

Ces dernières années, votre cotisation a grandement contribué à la pérennité de ce projet. C'est la raison pour laquelle nous nous permettons de joindre au rapport annuel un bulletin de versement pour l'acquittement de votre **cotisation 2021**. Le montant de la cotisation demeure inchangé à **50 francs**. Vous pouvez aussi nous apporter votre appui en choisissant notre restaurant ou notre hôtel ou en recommandant notre établissement à vos connaissances.

Nous serions très heureux de pouvoir compter cette année à nouveau sur votre généreuse participation, et nous vous remercions d'ores et déjà de votre soutien.

Meilleures salutations

Werner Zurkinden
Président



HOTEL DES ALPES

ASSOCIATION GASTRO PROJET FRIBOURG



Rapport Annuel 2020 Budget 2021