



HOTEL DES ALPES

# VEREIN GASTRO PROJEKT FREIBURG



## Jahresbericht 2021 Voranschlag 2022

## **Einladung zur Generalversammlung vom 4. Mai 2022**

### **Mitgliederbeitrag 2022**

Sehr geehrte Damen und Herren

In den vergangenen zwei Jahren mussten wir die Generalversammlung auf dem Korrespondenzweg durchführen. Nun können wir wieder zur gewohnten Form zurückkehren.

Im Gastronomiebetrieb Hotel des Alpes in Düdingen bieten wir ein Beschäftigungs- und Bildungsprogramm 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 Erwerbslosen eine Perspektive für die Zukunft bieten und ihnen die Wiedereingliederung in den Arbeitsmarkt erleichtern.

In den letzten Jahren haben Sie mit Ihrer geschätzten Unterstützung zum Gelingen des Programms beigetragen. Wir möchten Sie deshalb zu unserer **Generalversammlung** einladen und erlauben uns auch, der Einladung einen Einzahlungsschein für die Überweisung des **Mitgliederbeitrages 2022** 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.

Mit freundlichen Grüßen

*Werner Zurkinden*  
*Präsident*

*Beilagen:*

- Einladung GV / Jahresberichte 2021 und Voranschlag 2022
- Einzahlungsschein Mitgliederbeitrag 2022

# 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)
Addor Naomi	Sekretariat (STES)

### Hausdienst

Portner Marlise	Leiterin Hausdienst
Buchs Doris	Hausdienst

### Küche

Rossy Christian	Verantwortlich Küche
Schaller Sarah	Verantwortlich Küche
Morina Fazli	Koch
Fougeres Damian	Koch

### Restaurant

Baeriswyl Carola	Betriebsleiterin
Lauper Arlette	Cheffe de Service
Portner Marlise	Cheffe de Service
Aires Romaine	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
Aires Romaine	erweiterte Stellensuche

# Bericht des Präsidenten

Die Pandemie hat dem Gastrobereich im vergangenen Jahr arg zugesetzt. Die Restaurants blieben in den ersten fünf Monaten des Jahres geschlossen. Lediglich Take – away war möglich und die Terrassen konnten erst wieder Mitte April geöffnet werden. Während diesen Monaten wurde die Beschäftigung und Schulung der Stellensuchenden so gut wie möglich weitergeführt und den Umständen angepasst.

Ab Juni kehrte eine fragile «Normalität» zurück und gab Anlass auf Hoffnung. Die Omikron – Welle Ende Jahr kam überraschend schnell. Die Gäste blieben aus, insbesondere im Dezember litt der Umsatz beträchtlich.

Die Umsatzzahlen für das Geschäftsjahr 2021 wurden aufgrund der andauernden Pandemie vorsichtig budgetiert. Sie konnten nur knapp nicht erreicht werden, obwohl das Restaurant längere Zeit geschlossen war. Das Betriebsergebnis Ende Jahr ist trotzdem positiv ausgefallen, dies aufgrund der Leistungen der Versicherung. Während andere Versicherungen sich mit der Deckung des Umsatzausfalles schwer taten, zeigte sich die Basler Versicherung weiterhin kulant.

Die Generalversammlung wurde ein weiteres Mal auf schriftlichem Wege durchgeführt. Insgesamt 24 Rückmeldungen konnten ausgewertet werden. Den Anträgen des Vorstandes wurde zugestimmt.

Der Vorstand hat sich im Sommer zu einer Klausursitzung getroffen. Dabei wurde die Arbeit der vergangenen sechs Jahre analysiert und Bilanz gezogen. Im Weiteren wurden die künftigen Herausforderungen diskutiert und die Schwerpunkte der Vorstandsarbeit in den kommenden Jahren festgelegt.

Der Vorstand konnte anlässlich der Rückschau festhalten, dass die Beschäftigung und Schulung der Stellensuchenden bestens aufgestellt ist. Die personellen Veränderungen innerhalb des Teams der Angestellten konnten aufgefangen werden. Die Infrastruktur wurde mittels Renovationen optimiert. Der Leistungsauftrag des Kantonalen Amtes für den Arbeitsmarkt konnte jederzeit zu grossen Zufriedenheit erfüllt werden.

Der Vorstand konzentriert sich künftig vermehrt auf verschiedene Bereiche. Dabei stehen die Schulung und Qualifikation der Stellensuchenden, das Personalwesen und die Entwicklung der Gastronomie an sich im Vordergrund. Nach zwei Jahren Pandemie mit schlechten Nachrichten haben sich die Gewohnheiten der Gäste verändert. Die spontanen Besuche haben abgenommen. Es wird Zeit brauchen und Kreativität gefragt sein, bis der Restaurantbesuch wieder von allen als sicher und entspannend erlebt wird.

Mein Dank geht an Carola Baeriswyl und an alle Mitarbeitende. Das Team Des Alpes hat ein weiteres Jahr unter besonderen Bedingungen die Aufgaben kompetent erfüllt. Es galt, mit Unsicherheiten umzugehen und stets Flexibilität zu zeigen.

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 Zurkinden*  
*Präsident*





## Bericht der Betriebsleiterin

2021 war ein weiteres bewegtes Jahr!

Covid-19 hatte uns bis anfangs Sommer 2021 wieder fest in den Händen.

Maske tragen, Hände regelmässig desinfizieren und Abstandhalten blieben unsere Devisen.

So sind wir auch im Jahr 2021 relativ gut durchgekommen.

Wir freuten uns alle auf den Frühling und Sommer, auf die offenen Terrassen, auf den blühenden Garten und vor allem auf unsere Gäste.

Die Freude und Euphorie waren riesig, als wir im Juni unsere Gäste wieder begrüßen und bewirten durften.

Wir passten auf den Sommer hin unsere Öffnungszeiten an und das Des Alpes ist sonntags wieder offen.

Wir nutzten den Lockdown vom Januar bis März für weitere Planungen.

Drei neue Mitarbeitende wurden angestellt. Christian Rossy leitet neu mit Sarah Schaller zusammen das Küchenteam. Romaine Aires unterstützt das Service-

team und Naomi Addor ist neu für administrative Aufgaben im Zusammenhang mit den Stellensuchenden verantwortlich.

Zudem durften wir, nach dem Umbau von Küche und Buffet im Jahr 2020, auch die Renovation der Toilettenanlagen angehen. Der Umbau ist für April 2022 vorgesehen und wir freuen uns sehr, dann wieder moderne Anlagen zur Verfügung stellen zu können.

Damit sich unsere Gäste im Restaurant wohl und sicher fühlen, haben wir CO<sub>2</sub>-Messgeräte und Belüftungsgeräte angeschafft.

Jetzt freuen wir uns auf einen schönen Sommer ohne Massnahmen und mit vielen gut gelaunten Gästen.

Wir danken dem kantonalen Amt für den Arbeitsmarkt, der Landi Sense Düdingen und allen RAV-Beraterinnen und Berater für die Unterstützung und die angenehme Zusammenarbeit.

*Carola Baeriswyl*  
Betriebsleiterin

# Bericht der Ausbildungsverantwortlichen

Das Jahr 2021 starteten wir mit einem weiteren Lock-down. Anfangs Februar haben wir die internen Schulungen wieder aufgenommen. Die Stellensuchenden kamen gerne ins Hotel des Alpes. Sie wurden unterstützt bei der Stellensuche und sie durften für das ganze Team kochen, somit bekamen sie jeweils eine warme Mahlzeit.

Die Stellensuche erwies sich als schwierig. Im Gastgewerbe wurden trotz des Mangels an Arbeitskräften viele Stellen nur als Teilpensum ausgeschrieben. Sobald die Covid -Ansteckungen anstiegen, gingen auch die ausgeschrieben Arbeitsstellen zurück.

Die Anwesenheit der Stellensuchenden war unbeständig und dies aus unterschiedlichen Gründen: Quarantäne, Krankheit, Probearbeiten, Arbeitsstelle gefunden oder schwierige persönliche Situationen bezüglich Gesundheit, Familie und Finanzen. Die Lernvoraussetzungen waren bescheiden, doch die Lernenden waren grösstenteils froh um die Beschäftigung.

Wir bieten jeweils 22 Stellensuchenden ein dreimonatiges Beschäftigungsprogramm in der Küche, im Service und im Hausdienst an. Zusätzlich zu der praktischen Tätigkeit haben die Stellensuchenden Theorieunterricht im jeweiligen Bereich. 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. Während dieser Zeit werden sie begleitet und intern geschult. Das Hauptziel ist es, sie wieder in den Arbeitsmarkt zu integrieren.

Die Stellensuchenden lernen bei uns, wie eine Bewerbung erstellt wird. Wir üben mit ihnen die Stellensuche im Internet. Sie erarbeiten ein zeitgemässes Bewerbungsdossier. Sie sind in der Lage, dies auch elektronisch zu verschicken. Sie üben das Vorstellungsgespräch und sie erkennen ihre Stärken und Schwächen. Wir fördern damit die 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 16 Stellensuchende die Attestprüfung, davon 10 Personen in der Küche, 4 Personen im Service und 2 Personen im Hausdienst. Wir hatten insgesamt 104 Zuweisungen von den verschiedenen regionalen Arbeitsvermittlungszentren (Tafers, Murten, Estavayer, Fribourg, 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. Seit dem letzten Jahr werden bei uns auch Stellensuchende vom SAH (Schweizerisches Arbeitshilfswerk) beschäftigt.

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

Im Hotel des Alpes bilden wir zusätzlich fünf 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 sie 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 2021 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 Verlust von CHF – 649.30 und einem Eigenkapital von CHF 79'114 zu genehmigen.

**Gastroconsult AG**



Hans Haueter  
Dipl. Wirtschaftsprüfer  
Revisor



Enzo Pontoriero  
Dipl. Wirtschaftsprüfer

Freiburg, den 23 März 2022

Beilage:

- Jahresrechnung 2021

## Bilanz per 31.12.2021 – Programm

	31.12.2021	31.12.2020
<b>Aktiven</b>		
Flüssige Mittel	613 158.24	651 941.39
Forderungen Dritte	46 175.20	96 534.45
Warenvorräte	42 032.55	34 146.90
Aktive Rechnungsabgrenzungen	16 937.85	88 839.25
Mobilien	1.00	1.00
<b>Total Aktiven</b>	<b>718 304.84</b>	<b>871 462.99</b>
<b>Passiven</b>		
Verbindlichkeiten Dritte	105 244.35	92 269.98
Passive Rechnungsabgrenzungen	392 522.25	521 737.65
Projektsaldo	220 538.24	257 455.36
<b>Total Passiven</b>	<b>718 304.84</b>	<b>871 462.99</b>

## Erfolgsrechnung per 31.12.2021 – Programm

<i>Beiträge in CHF gerundet</i>	31.12.2021	31.12.2020
Gesamtertrag Betrieb Hotel des Alpes	803 600	774 657
davon Ertrag Küche	555 087	490 179
davon Ertrag Getränke und Tischwaren	191 172	207 662
davon Ertrag Hotellerie, inkl. Wohnung und Saalmieten	57 341	76 816
Abgeltungen Amt für den Arbeitsmarkt AMA	529 462	492 545
Abgeltungen Sozialämter	12 974	7 039
Ertrag Betriebsausfall	180 000	150 000
<b>Gesamtertrag</b>	<b>1 526 036</b>	<b>1 424 241</b>
Warenaufwand und direkter Aufwand	298 800	221 936
Personalaufwand	935 071	889 459
Übriger Betriebsaufwand	130 555	137 794
Miete, Unterhalt, Ersatzanschaffungen	135 816	146 217
Direkte Programmkosten	25 794	28 835
<b>Gesamtaufwand</b>	<b>1 526 036</b>	<b>1 424 241</b>
<b>Investitionen direkt vom Amt finanziert</b>	<b>0</b>	<b>16 055</b>
Anzahl Jahresplätze (Leistungsauftrag)	22	22
Eigenfinanzierungsgrad	64%	65%



## Voranschlag 2022 – Programm

<i>Beiträge in CHF gerundet</i>	<b>Budget 2022</b>	<b>Budget 2021</b>	<b>Rechnung 2021</b>
Gesamtertrag Betrieb Hotel des Alpes	1 043 600	861 000	803 600
davon Ertrag Küche	705 000	572 000	555 087
davon Ertrag Getränke und Tischwaren	268 000	218 400	191 172
davon Ertrag Hotellerie, inkl. Wohnung und Saalmieten	70 600	70 600	57 341
Abgeltungen Amt für den Arbeitsmarkt AMA	750 000	750 000	529 462
Abgeltungen Sozialämter	8 000	8 000	12 974
Ertrag Betriebsausfall			180 000
<b>Gesamtertrag</b>	<b>1 801 600</b>	<b>1 619 000</b>	<b>1 526 036</b>
Warenaufwand und direkter Aufwand	325 000	253 300	298 800
Personalaufwand	1 106 560	931 642	935 071
Übriger Betriebsaufwand	177 540	209 558	130 555
Miete, Unterhalt, Ersatzanschaffungen	147 500	164 500	135 816
Direkte Programmkosten	45 000	60 000	25 794
<b>Gesamtaufwand</b>	<b>1 801 600</b>	<b>1 619 000</b>	<b>1 526 036</b>
<b>Investitionen direkt vom Amt finanziert</b>	<b>11 100</b>	<b>12 850</b>	<b>0</b>
Anzahl Jahresplätze (Leistungsauftrag)	22	22	22
Eigenfinanzierungsgrad	58%	54%	64%

## Bilanz per 31.12.2021 – Verein

	<b>31.12.21</b>	<b>31.12.2020</b>
<b>Aktiven</b>		
Freiburger Kantonalbank (FKB)	69 287.65	68 991.65
Pachtzinsgarantie FKB	10 775.65	10 771.35
<b>Total Aktiven</b>	<b>80 063.30</b>	<b>79 763.00</b>
<b>Passiven</b>		
Verbindlichkeiten	<b>949.60</b>	0.00
Vereinsvermögen	79 763.00	78 257.80
Verlust/Überschuss	-649.30	1 505.20
<b>Total Passiven</b>	<b>80 063.30</b>	<b>79 763.00</b>

# Erfolgsrechnung

## vom 01.01.2021 bis 31.12.2021 – Verein

	2021	2020
<b>Einnahmen</b>		
Mitgliederbeiträge	1850.00	1850.00
Zinsertrag	4.30	5.40
<b>Total Einnahmen</b>	<b>1854.30</b>	<b>1855.40</b>
<b>Ausgaben</b>		
Vorstand, Klausurtagung	899.60	0.00
Verschiedenes	1600.00	346.70
Porti, Bankspesen	4.00	3.50
<b>Total Ausgaben</b>	<b>2503.60</b>	<b>350.20</b>
<b>Verlust / Überschuss</b>	<b>-649.30</b>	<b>1505.20</b>

## Voranschlag 2022 – Verein

	Budget 2022	Budget 2021	Rechnung 2021
<b>Einnahmen</b>			
Mitgliederbeiträge	1700.00	2300.00	1850.00
Zinsertrag	0.00	5.00	4.30
<b>Total Einnahmen</b>	<b>1700.00</b>	<b>2305.00</b>	<b>1854.30</b>
<b>Ausgaben</b>			
Vorstand, Klausurtagung	0.00	600.00	899.60
Jubiläum 25 Jahre	1200.00	0.00	0.00
Verschiedenes	500.00	500.00	1600.00
Porti, Bankspesen	0.00	20.00	4.00
<b>Total Ausgaben</b>	<b>1700.00</b>	<b>1120.00</b>	<b>2503.60</b>
<b>Überschuss / Verlust</b>	<b>0.00</b>	<b>1185.00</b>	<b>-649.30</b>

Zurkinder Werner  
Präsident

Baeriswyl Carola  
Betriebsleiterin

im April 2022

## Compte de profits et pertes du 01.01.2021 au 31.12.2021 – Association

	2021	2020
<b>Produits</b>		
Cotisations des membres	1 850,00	1 850,00
Produits d'intérêts	4,30	5,40
<b>Total produits</b>	<b>1 854,30</b>	<b>1 855,40</b>
<b>Charges</b>		
Comité, congrès à huis clos	899,60	0,00
Divers	1 600,00	346,70
Ports et frais bancaires	4,00	3,50
<b>Total charges</b>	<b>2 503,60</b>	<b>350,20</b>
<b>Profit</b>	<b>-649,30</b>	<b>1 505,20</b>

## Budget 2022 – Association

	Budget 2022	Budget 2021	Comptes 2021
<b>Produits</b>			
Cotisation des membres	1 700,00	2 300,00	1 850,00
Produit d'intérêts	0,00	5,00	4,30
<b>Total produits</b>	<b>1 700,00</b>	<b>2 305,00</b>	<b>1 854,30</b>
<b>Charges</b>			
Comité, congrès à huis clos	0,00	600,00	899,60
Jubilé 25 ans	1 200,00	0,00	0,00
Divers	500,00	500,00	1 600,00
Ports et frais bancaires	0,00	20,00	4,00
Divers	1 700,00	500,00	2 503,60
<b>Total charges</b>	<b>1 700,00</b>	<b>1 120,00</b>	<b>2 503,60</b>
<b>Profit</b>	<b>0,00</b>	<b>1 185,00</b>	<b>-649,30</b>

Baeriswyl Carola  
Directrice

Zurkinden Werner  
Conseil de l'association

En avril 2022

# Budget 2022 – Programme

Montants arrondi au CHF

	Budget 2022	Budget 2021	Comptes 2021
Chiffre d'affaire de l'hôtel des Alpes	1 043 600	861 000	803 600
dont part chiffre d'affaires cuisine	705 000	572 000	555 087
dont part chiffre d'affaires boissons et snacks	268 000	218 400	191 172
dont part hôtellerie y compris appartement et location de salles	70 600	70 600	57 341
Participation du service public de l'emploi	750 000	750 000	529 462
Participation des services sociaux	8 000	8 000	12 974
Revenu pour interruption de travail			180 000
<b>Chiffre d'affaire total</b>	<b>1 801 600</b>	<b>1 619 000</b>	<b>1 526 036</b>
Charges marchandises et directes	325 000	253 300	298 800
Charges personnelles	1 106 560	931 642	935 071
Autres charges d'exploitation	177 540	209 558	130 555
Loyer, entretien et remplacement	147 500	164 500	135 816
Frais direct du programme	45 000	60 000	25 794
<b>Total charges</b>	<b>1 801 600</b>	<b>1 619 000</b>	<b>1 526 036</b>
<b>Investissements directs du SPE</b>	<b>11 100</b>	<b>12 850</b>	<b>0</b>
Nombre places annuel	22	22	22
Autofinancement	58 %	54 %	64 %

# Bilan au 31 décembre 2021 – Association

	31.12.2021	31.12.2020
<b>Actifs</b>		
Banque Cantonale de Fribourg (BCF)	69 287,65	68 991,65
BCF, garantie de loyer	10 775,65	10 771,35
<b>Total actifs</b>	<b>80 063,30</b>	<b>79 763,00</b>
<b>Passifs</b>		
Dettes à court terme	949,60	0,00
Fortune de l'association	79 763,00	78 257,80
Résultat de l'exercice	-649,30	1 505,20
<b>Total passifs</b>	<b>80 063,30</b>	<b>79 763,00</b>

## Bilan au 31.12.2021

Actifs		31.12.21		31.12.2020	
Trésorerie	613158,24	651941,39			
Créances envers des tiers	46175,20	96534,45			
Stocks	42032,55	34146,90			
Actifs de régularisation	16937,85	88839,25			
Mobilier	1,00	1,00			
<b>Total actifs</b>	<b>718304,84</b>	<b>871462,99</b>			
<b>Passifs</b>					
Dettes à court terme envers des tiers	105244,35	92269,98			
Passifs de régularisation	392522,25	521737,65			
Solde du projet	220538,24	257455,36			
<b>Total passifs</b>	<b>718304,84</b>	<b>871462,99</b>			

## Compte de profits et pertes au 31.12.2021

Montants arrondi au CHF		31.12.21		31.12.2020	
Chiffre d'affaires de l'Hôtel des Alpes	803600	774657			
dont part chiffre d'affaires cuisine	555087	490179			
dont part chiffre d'affaires boissons et snacks	191172	207662			
dont part hôtellerie y compris appartement et location de salles	57341	76816			
Participation du service public de l'emploi SPE	529462	492545			
Participations des services sociaux	12974	7039			
Revenu pour interruption de travail	180000	150000			
<b>Chiffre d'affaires total</b>	<b>1526036</b>	<b>1424241</b>			
Charges marchandises et directes	298800	221936			
Charges de personnel	935071	889459			
Autres charges d'exploitation	130555	137794			
Loyer, entretien et remplacement	135816	146217			
Frais directs liés au programme	25794	28835			
<b>Total des charges</b>	<b>1526036</b>	<b>1424241</b>			
<b>Investissements directs du SPE</b>	<b>0</b>	<b>16055</b>			
Nombre places annuel	22	22			
Autofinancement	64%	65%			

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 Düdingen

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 Düdingen et du programme de Qualification Hotel des Alpes pour l'exercice se terminant au 31 décembre 2021.

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 tenu 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 une perte de CHF - 649.30 et un capital de CHF 79'114.

### **Gastroconsult SA**



Hans Haueter  
Expert-comptable diplômé  
Réviseur



Enzo Pontorero  
Expert-comptable diplômé

Fribourg, le 23 mars 2022

Annexe:  
- comptes annuels 2021

# Rapport de la formation

Nous avons commencé l'année 2021 par un nouveau lockdown. Début février, nous avons repris les formations internes. Les demandeurs d'emploi venaient volontiers à l'Hôtel des Alpes. Ils ont été soutenus dans leur recherche d'emploi et ont pu cuisiner pour toute l'équipe, ce qui leur a permis de recevoir un repas chaud à chaque fois.

La recherche d'emploi s'est avérée difficile. Dans l'hôtellerie-restauration, malgré le manque de main-d'œuvre, de nombreux postes n'ont été mis au concours qu'à temps partiel. Dès que les contaminations par le Covid ont augmenté, les offres d'emploi ont diminué.

La présence des demandeurs d'emploi était instable, et ce pour différentes raisons :

Quarantaine, maladie, travail à l'essai, emploi trouvé ou situations personnelles difficiles concernant la santé, la famille et les finances. Les conditions d'apprentissage étaient modestes, mais les apprenants étaient pour la plupart heureux d'être occupés.

Nous proposons à 22 demandeurs d'emploi un programme d'occupation de trois mois dans la cuisine, le service et l'entretien. En plus de l'activité pratique, les demandeurs d'emploi suivent des cours théoriques dans le domaine concerné. A la fin du programme, tous les participants ont la possibilité de faire attester leur formation continue par Gastro-Fribourg. En plus de la formation à l'Hôtel des Alpes, les participants disposent de 20 % de leur temps de travail pour la recherche d'un emploi. Pendant ce temps, ils sont accompagnés et formés en interne. L'objectif principal est de les réintégrer dans le marché du travail.

Les demandeurs d'emploi apprennent chez nous comment rédiger une candidature. Nous nous exerçons avec eux à la recherche d'emploi sur Internet. Ils élaborent un dossier de candidature moderne. Ils sont en mesure de l'envoyer par voie électronique. Ils s'entraînent à l'entretien d'embauche et identifient leurs points forts et leurs points faibles. Nous encourageons ainsi l'aptitude au placement sur le marché du travail.

L'année dernière, 16 demandeurs d'emploi ont passé l'examen d'attestation, dont 10 personnes en cuisine, 4 personnes au service et 2 personnes au ménage. Nous avons eu au total 104 assignations de la part des différents offices régionaux de placement (Tâfers, Morat, Estavay, Fribourg, Bulle, Châtel-Saint-Denis). La localisation des centres d'assignation explique le nombre important de demandeurs d'emploi franco-phones. Parmi eux, on trouve aussi bien des personnes originaires de Suisse que de divers autres pays. Depuis l'année dernière, nous employons également des demandeurs d'emploi de l'OSEO (Œuvre suisse d'entraide ouvrière).

Même chez les participants qui n'ont pas passé l'examen d'attestation, on constate à la fin des progrès remarquables dans l'apprentissage, surtout en ce qui concerne les normes de travail courantes comme la ponctualité, la propreté, l'esprit d'équipe, la gestion du stress, la volonté de performance, la fiabilité, la flexibilité, l'ordre ou la structure journalière. À l'Hôtel des Alpes, nous formons en outre cinq apprentis dans la restauration, deux en cuisine et trois au service. Le programme de qualification est soumis aux normes de qualité d'Edudica et du Q1, qui sont contrôlées chaque année. Les formateurs engagés dans le programme sont titulaires d'un diplôme professionnel fédéral et, pour certains, d'une formation supplémentaire dans l'hôtellerie-restauration. Certains ont également suivi le cours FSEA 1 et se continuent de se perfectionner.

*Regula Reidy Ducrey  
Responsable de la Formation*

## Rapport de la Directrice

2021 a été encore une année mouvementée !

Le Covid-19 nous a de nouveau mis sous pression jusqu'au début de l'été 2021.

Porter un masque, se désinfecter régulièrement les mains, garder ses distances.

C'est ainsi que nous avons relativement bien traversé l'année 2021.

Aujourd'hui, nous sommes tous contents de voir arriver le printemps et l'été avec nos hôtes sur les terrasses ouvertes et dans le jardin en fleurs.

La joie et l'euphorie étaient immenses lorsque nous avons pu accueillir et servir à nouveau nos hôtes en juin.

Nous avons adapté nos horaires d'ouverture pour l'été et le « Des Alpes » est à nouveau ouvert le dimanche.

Nous avons profité du lockdown de janvier à mars pour poursuivre la planification.

Trois nouveaux collaborateurs ont été engagés. Désormais, Christian Rossy dirige l'équipe de cuisine avec Sarah Schaller. Romaine Aires soutient l'équipe de service, Naomi Addor est responsable des tâches

administratives en rapport avec les demandeurs d'emploi.

En outre, après la transformation de la cuisine et du buffet en 2020, nous avons pu nous attaquer à la rénovation des toilettes. La transformation est prévue pour avril 2022 et nous sommes très heureux de pouvoir à nouveau mettre à disposition des installations modernes.

Pour que nos clients se sentent bien et en sécurité dans le restaurant, nous avons fait l'acquisition d'appareils de mesure CO2 et d'appareils d'aération.

Aujourd'hui, nous nous réjouissons de passer une belle saison sans mesures et avec de nombreux hôtes de bonne humeur.

Nous remercions le Service public de l'emploi, la Landi Singine-Guin et tous les conseillers des Offices régionaux de placement pour leur soutien et leur agréable collaboration.

*Carola Baeriswyl, Gérante*





# Rapport du Président

La pandémie a fortement touché le secteur de la restauration l'année dernière. Les restaurants sont restés fermés pendant les cinq premiers mois de l'année. Seuls les plats à emporter étaient possibles et les terrasses n'ont pu rouvrir qu'à la mi-avril. Pendant ces mois, l'emploi et la formation des demandeurs d'emploi ont été maintenus autant que possible et adaptés aux circonstances.

A partir de juin, une fragilité 'normale' est revenue et nous a donné un rayon d'espoir. Malheureusement, la vague Omicron de la fin de l'année a été étonnamment rapide. Les clients n'étaient pas au rendez-vous et le chiffre d'affaires a considérablement souffert, notamment en décembre.

Les chiffres d'affaires pour l'exercice 2021 ont été budgétisés avec prudence en raison de la pandémie en cours. Bien que le restaurant ait été fermé pendant une longue période, les chiffres ont presque été atteints. Le résultat d'exploitation à la fin de l'année a néanmoins été positif, et ce grâce aux prestations de l'assurance. Alors que d'autres assurances ont eu du mal à couvrir la perte de chiffre d'affaires, la Baloise Assurance a continué à se montrer conciliante.

L'assemblée générale s'est déroulée une nouvelle fois par écrit. Au total, 24 réponses ont pu être évaluées. Les propositions du comité directeur ont été approuvées.

Le comité directeur s'est réuni en été pour une séance à huis clos. Le travail des six dernières années a été analysé et un bilan a été dressé. Par ailleurs, les défis à venir ont été discutés et les priorités du travail du comité dans les années à venir ont été définies.

Lors de la rétrospective, le comité a pu constater que l'emploi et la formation des demandeurs d'emploi sont parfaitement organisés. Les changements de personnel au sein de l'équipe des employés ont pu être absorbés. L'infrastructure a été optimisée grâce aux renovations réalisées. Le mandat de prestations de l'Office cantonal de l'emploi a pu être rempli à tout moment à la grande satisfaction de tous.



*Werner Zurkinder  
Président*

A l'avenir, le comité se concentrera davantage sur différents domaines précis. La formation et la qualification des demandeurs d'emploi, la gestion du personnel et le développement de la gastronomie en soi sont au premier plan. Après deux années de pandémie et de mauvaises nouvelles, les habitudes des clients ont changé. Les visites spontanées ont diminué. Il faudra du temps et de la créativité pour que la fréquentation des restaurants soit à nouveau vécue par tous comme un moment de sécurité et de détente.

J'adresse mes remerciements à Mme Carola Bae-riswyl, Directrice, et à toutes les collaboratrices et à tous les collaborateurs. L'équipe « Des Alpes » a accompli ses tâches avec compétence pendant cette année encore dans des conditions particulières. Il a fallu gérer les incertitudes et faire preuve d'une flexibilité constante. Je remercie également le Service public de l'emploi, les Offices régionaux de placement, les différents services sociaux des communes et la Landi Singine-Guin. Un remerciement particulier est adressé au Comité directeur.

# Organes de l'association

## Conseil d'administration

Zurkinden Werner  
Hodel Hildegard  
Bischof Judith  
Jungo Hans  
Meyer Thomas

Président  
Vice-Président  
Membre du conseil d'administration  
Membre du conseil d'administration  
Membre du conseil d'administration

## Commission de l'établissement

Zurkinden Werner  
Hodel Hildegard  
Baertschwyli Carola  
Portner Marlise

Président  
Vice-Présidente  
Gérante  
Adjointe gérante

## Collaborateurs/Collaboratrices

Baertschwyli Carola  
Brunsholz Heidi  
Addor Naomi

Responsable de l'établissement  
Secrétariat (comptabilité, personnel)  
Secrétariat (STES)

## Hôtellerie

Portner Marlise  
Buchts Doris

Cheffe de l'hôtellerie  
Collaboratrice de l'hôtellerie

## Cuisine

Rossy Christian  
Schaller Sarah  
Morina Fazil  
Fougères Damian

Responsable de cuisine  
Responsable de cuisine  
Cuisinier  
Cuisinier

## Restaurant

Baertschwyli Carola  
Lauer Arlette  
Portner Marlise  
Aires Romaine  
Renkliçgek Elife

Responsable de l'établissement  
Cheffe de Service  
Cheffe de Service  
Cheffe de Service  
Cheffe de Rang

## Formation et recherche d'emploi étendue

Reidy Ducrey Regula  
Portner Marlise  
Rossy Christian  
Schaller Sarah  
Aires Romaine

Responsable de la formation,  
recherche d'emploi étendue  
Formation hôtellerie  
Formation cuisine  
Formation cuisine  
recherches d'emploi étendue

# Invitation à l'assemblée générale du 4 mai 2022

## Cotisation de membre 2022

Mesdames, Messieurs,

Au cours des deux dernières années, nous avons dû organiser l'assemblée générale par voie de correspondance. Nous pouvons maintenant revenir à la forme habituelle.

Dans l'entreprise de restauration Hôtel des Alpes à Gulin, nous proposons un programme d'occupation et de formation pour les demandeurs d'emploi. Les participants au programme travaillent pendant trois mois en cuisine, au service ou à l'intendance sous la direction de professionnels.

En plus de l'activité pratique, les demandeurs d'emploi sont formés à la connaissance de la branche, à la recherche d'emploi et aux techniques de candidature.

Grâce à la formation pratique et théorique, à une structure quotidienne fixe et à l'intégration sociale dans l'entreprise, nous voulons offrir aux chômeurs une perspective d'avenir et faciliter leur réinsertion sur le marché du travail.

Au cours des dernières années, vous avez contribué à la réussite de ce programme grâce à votre soutien apprécié. Nous souhaitons donc vous inviter à notre assemblée générale et nous vous permettons également de joindre à l'invitation un bulletin de versement pour le virement de la cotisation de membre 2022. Celle-ci reste inchangée à 50 francs. Vous pouvez en outre nous soutenir en tenant compte de l'établissement Hôtel des Alpes ou en le recommandant.

Nous serions très heureux de pouvoir continuer à compter sur votre adhésion à l'association responsable et nous vous remercions chaleureusement de votre précieux soutien.

Avec nos meilleures salutations,

Werner Zurkinden  
Président

Annexes:

– Invitation à l'assemblée générale du 4 mai/Rapports annuels 2021 et budget 2022  
– Bulletin de versement de la cotisation de membre 2022

# Rapport Annuel 2021 Budget 2022



ASSOCIATION  
GASTRO PROJET  
FRIBOURG

HOTEL DES ALPES

