



HOTEL DES ALPES

VEREIN GASTRO PROJEKT FREIBURG



Jahresbericht 2022

Voranschlag 2023

Einladung zur Generalversammlung 2023

Sehr geehrte Damen und Herren

Wir freuen uns Sie ganz herzlich zu unserer Generalversammlung einzuladen. Diese findet statt am

Mittwoch, 24. Mai 2023, 19.30 Uhr, im Hotel des Alpes, Düdingen

Traktanden

1. Protokoll der GV vom 4. Mai 2023*

2. Jahresbericht

- des Präsidenten
- der Betriebsleiterin

3. Jahresrechnung 2022

- des Betriebs
- des Vereins

4. Revisorenbericht

5. Genehmigung der Jahresrechnung 2022 und Entlastung der Organe

6. Budget 2023

- des Betriebs
- des Vereins

7. Wahl der Revisionsstelle

8. Anträge der Mitglieder**

9. Verschiedenes

* Das Protokoll der GV 2022 liegt ab 19.00 Uhr auf. Es kann im Voraus angefordert werden.

** Anträge sind bis am 12. Mai 2023 schriftlich an den Präsidenten einzureichen (Verein Projekt des Alpes Freiburg, Postfach 96, 3186 Düdingen).

Im Anschluss zur GV wird ein Aperitif offeriert. Der Vorstand und die Mitarbeitenden des Hotels des Alpes freuen sich auf Ihre Teilnahme und danken Ihnen für Ihre Unterstützung.

Organe des Gastro Projektes

Vorstand

Meyer Thomas	Präsident (Ressort Recht, Versicherungen)
Bischof Judith Vizepräsidentin	(Ressort Bildung, Qualität)
Jungo Hans	Mitglied (Ressort Gastro)
Sturny Jutta	Mitglied (Ressort Finanzen)
Vaucher Pascale	Mitglied (Ressort Verein)
Zosso Corinne	Mitglied (Ressort Personal, Betrieb)

Betriebskommission

Baeriswyl Carola	Betriebsleiterin
Zosso Corinne	Vorstandsmitglied
Portner Marlise	Stellvertretung Betriebsleitung
Sigg Markus	Küchenchef
Rauber Pirmin	Ausbildungsverantwortlicher

Mitarbeitende

Administration

Baeriswyl Carola	Betriebsleiterin
Portner Marlise	Sekretariat (Buchhaltung, Personal)
Addor Naomi	Sekretariat (STES)

Hausdienst

Portner Marlise	Leiterin Hausdienst
Buchs Doris	Hausdienst

Küche

Sigg Markus	Küchenchef
Schaller Sarah	Stellvertretung Küche
Morina Fazli	Koch
Aebischer Daniel	Koch

Restaurant

Baeriswyl Carola	Betriebsleiterin
Lauper Arlette	Cheffe de Service
Bergeron Stéphane	Chef de Service
Renkliççek Elife	Cheffe de Service

Ausbildung und erweiterte Stellensuche

Rauber Pirmin	Ausbildungsverantwortlicher
Addor Naomi	erweiterte Stellensuche
Portner Marlise	Ausbildung Hausdienst
Sigg Markus	Ausbildung Küche
Schaller Sarah	Ausbildung Küche

Bericht des Präsidenten

Das abgelaufene Jahr 2022 war nach langen Monaten der Corona-Einschränkungen von der Rückkehr zum Normalbetrieb geprägt. Die Unsicherheit war gross, ob und wie rasch die Gäste zurückkehren oder ob sie die in der Pandemie angenommenen Gewohnheiten beibehalten werden. Entsprechend wurde das Budget 2022 und damit auch die Personalplanung eher zurückhaltend angegangen. Erfreulicherweise fand das Des Alpes seine Gäste nach kurzer Zeit wieder. Besonders in den von durchgehend schönem Wetter geprägten Sommermonaten war unsere Terrasse mittags wie abends sehr beliebt. Wir erreichten im abgelaufenen Jahr einen Umsatz, der nahe bei den Vor-Corona-Jahren lag.

Das Betriebsergebnis 2022 mit einem Resultat von CHF 90'408 ist äusserst erfreulich und Beweis einer umsichtigen Betriebsführung. Über Budget stieg der Warenaufwand, was auf die gestiegenen Preise im Ankauf zurückzuführen ist. Die Entwicklung der Wirtschaft mit einer tiefen Arbeitslosigkeit hatte zur Folge, dass weniger Programmteilnehmende zugewiesen wurden und diese zudem einen weniger gefüllten Rucksack an Kompetenzen mitbrachten. Dies wirkt sich auf die Arbeitslast in zweifacher Weise aus. Zum einen wird unser Personal weniger unterstützt und zum anderen bedarf die Begleitung der Stellensuchenden einen grösseren Aufwand. Der geringere Bedarf hat zur Folge, dass das kantonale Amt für 2023 weniger Plätze bestellte, womit ihr Kostenbeitrag tiefer liegen wird. Die genannten Gründe haben Vorstand und Betriebsleitung veranlasst, das Restaurant über die Wintermonate am Sonntag geschlossen zu halten.

Der Vorstand und die Betriebsleitung haben an einer Klausursitzung eine Standortbestimmung vorgenommen und die Schwerpunkte für die kommenden Jahre bestimmt. Im 2023 wollen wir den Fokus auf die Umsetzung der Neuorganisation der Schulung und Begleitung der Stellensuchenden sowie die Neuaufgleisung der Zertifizierung und Qualitätskontrolle setzen.

Wir sind der Eigentümerin, der Landi Sense-Düdingen sehr dankbar, dass sie die nötigen Mittel bereitgestellt hat, um die Infrastruktur des Restaurants und des Hotels zu erneuern. Im abgelaufenen Jahr wurden die Toilettenanlagen renoviert, was viele positive Rückmeldungen unserer Gäste ausgelöst hat.

2022 war auch geprägt durch das 25-jährige Bestehen unseres Projektes, das wir mit einem Jubiläumsanlass gefeiert haben. An einem Tag der offenen Türe konnte die Bevölkerung einen Einblick in die vielfältigen Tätigkeiten unseres Betriebes erhalten. Mit der medialen Resonanz konnten wir Werbung für unseren Betrieb und unser Projekt machen.

Mein Dank geht an die Betriebsleitung Carola Baeriswyl mit dem ganzen Team des Des Alpes. Mit grossem Einsatz stellen sie sicher, dass sowohl die Gäste wie die Stellensuchenden trotz knapper Personalressourcen bestmöglich empfangen werden.

Ich bedanke mich auch beim kantonalen Amt für den Arbeitsmarkt, den RAV-Zentren, den verschiedenen Sozialdiensten der Gemeinden und der Landi Sense-Düdingen. Ein besonderer Dank geht auch an meine Vorstandskolleginnen und -kollegen, die ihr Fachwissen für unser Projekt einsetzen.

Thomas Meyer
Präsident

Bericht der Betriebsleiterin

Das Jahr 2022 war für uns ein tolles Jahr nicht nur Geschäftlich, sondern auch wegen unser 25 Jahre -Feier. 25 Jahre «Projekt Gastro Hotel des Alpes»

Was vor 25 Jahre angefangen hat ist heute noch aktuell und ein sehr gutes Modell für Arbeitsintegration.

Das Jubiläum ist am 26. November mit einem « Tag der offenen Tür» gefeiert worden.

Am Morgen haben wir Gäste und Geschäftspartner eingeladen und ab dem Mittag waren alle Interessierte aus der Bevölkerung Willkommen. Wir haben die Gäste eingeladen um zu zeigen was das Des Alpes Ihnen und den Stellensuchenden alles bietet.

Der vielseitige Rundgang, gespickt mit einem Quiz über alle Stationen, verlangte von unseren Gästen vollen Einsatz. So konnten wir unsere Räumlichkeiten und Tätigkeiten den Gästen präsentieren.

Wir haben eine Wein Degustation durchgeführt, die Küche vor den Gästen Risotto gekocht, der Service hat Cocktail gemixt, die Hotellerie hat gezeigt wie man Koch

vesten richtig bügelt oder an der Mange arbeitet. Zudem haben wir unseren Gästen einen Einblick in die Theorie des Servicefaches geboten.

All dies wurde von unseren Stellensuchenden und Lernenden durchgeführt.

Ein Aperitif mit kleinen, hausgemachten Snacks wurde unseren Gästen nach dem Rundgang offeriert.

Aus unserer Sicht war dies ein durchaus gelungener Anlass.

Veränderungen hat es in der Ausbildung gegeben.

Regula Reidy hat sich nach 25 Jahre als treue Mitarbeiterin des Hotel Des Alpes entschlossen, neue Wege zu gehen. Wir danken Regula für ihren tollen Einsatz in den vergangenen Jahren.

Pirmin Rauber hat im Oktober die Stelle als Verantwortlicher für die Ausbildung übernommen, mit viel Elan und neuen Ideen hat er sich schnell im Team integriert.

Wir sind sehr froh in Pirmin einen kompetenten und flexiblen Mitarbeiter gefunden zu haben.

Seit Mai 2022 haben wir 4 Prüfung - Tage durchgeführt.

Es haben total 24 Personen die Prüfung bestanden, wovon 9 Personen in der Küche, 14 Personen im Service und 1 Person im Hausdienst. Die erweiterte Stellensuche hat Naomi Addor im Oktober übernommen, auch sie ist mit viele Ideen und dem Know - how da, um den STES bei der Stellensuche helfen zu können.

Ebenfalls in der Küche hat sich etwas geändert. Markus Sigg hat den Posten als Küchenchef im Juni 2022 übernommen. Markus hat bei uns im Service ein Praktikum absolviert wo wir Ihn entdeckt haben.

Er kann weiterhin auf Sarah Schaller als Sous -Chefin zählen, sie ist mit viel Temperament und Fachwissen dabei und eine grosse Stütze für unser Team.

Auch Marlise Portner, Arlette Lauper, Elife Renkçiçek, Stephane Bergeron, Doris Buchs und Fazli Morina sind dem Des Alpes treu geblieben. Ein grosses MERCI an das ganze Team, ohne euch wäre das was wir im 2022 alles erreicht haben nicht möglich gewesen.

Nichts desto trotz sind wir, wie den meisten in der Gastrobranche am Kämpfen.
Es wird immer schwieriger Qualifizierte Mitarbeiter zu finden. Wir haben zurzeit weniger Stellensuchenden, die Sprachbarrieren machen es schwierig, die Ausbildung und Stellensuche ohne Problem durchzuführen.
Es braucht viel Zeit, Einfühlungsvermögen und Geduld um das Ziel zu erreichen.
Überall wird gespart und alles ist teuer geworden.

Strom und Warenkosten sind massiv gestiegen, wir können die Mehrkosten aber nicht mit Preiserhöhungen vollumfänglich wieder einholen... sonst laufen wir Gefahr, dass Gäste ausbleiben könnten.

So hoffen wir auf Eure Unterstützung und sind Zuversichtlich, dass wir auch das Jahr 2023 gut überstehen.
Wir freuen uns auf den Sommer, hoffen auf schönes Wetter und viele gemütliche Stunden bei uns im Garten.
Ich danke dem Amt für Arbeitsmarkt, der Landi Sense und allen RAV -Berater, sowie unserem Vorstand für die Unterstützung und für die gute und angenehme Zusammenarbeit.

Carola Baeriswyl
Betriebsleiterin



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

Als Rechnungsrevisoren haben wir die Buchführung und die Vereinsrechnung, bestehend aus Bilanz und Erfolgsrechnung des Vereins „Gastro Projekt Freiburg“, mit Sitz in Dürdingen und des Qualifizierungsprogrammes Hotel des Alpes für das am 31. Dezember 2022 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 Bestandessaldii 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 1'797.10 und einem Eigenkapital von CHF 80'911 zu genehmigen.

Gastroconsult AG



Hans Haueter
Dipl. Wirtschaftsprüfer
Revisor



Urs Schöpfbach
Dipl. Wirtschaftsprüfer

Freiburg, den 3. April 2023

Beilage:
- Jahresrechnung 2022

Bilanz per 31.12.2022 - Programm

	31.12.2022	31.12.2021
Aktiven		
Flüssige Mittel	492'175.34	613'158.24
Forderungen Dritte	99'899.10	46'175.20
Warenvorräte	44'178.10	42'032.55
Aktive Rechnungsabgrenzungen	18'379.00	16'937.85
Mobilien	1.00	1.00
Total Aktiven	654'632.54	718'304.84
Passiven		
Verbindlichkeiten Dritte	137'043.12	105'244.35
Passive Rechnungsabgrenzungen	427'181.85	392'522.25
Projektsaldo	90'407.57	220'538.24
Total Passiven	654'632.54	718'304.84

Erfolgsrechnung per 31.12.2022 - Programm

Beiträge in CHF gerundet	31.12.2022	31.12.2021
Gesamtertrag Betrieb Hotel des Alpes	1'249'322	803'600
davon Ertrag Küche	852'587	555'087
davon Ertrag Getränke und Tischwaren	322'344	191'172
davon Ertrag Hotellerie, inkl. Saalmieten	74'391	57'341
Abgeltungen Amt für den Arbeitsmarkt AMA	659'592	529'462
Abgeltungen Sozialämter	3'904	12'974
Ertrag Betriebsausfall	10'000	180'000
Gesamtertrag	1'922'818	1'526'036
Warenaufwand und direkter Aufwand	467'490	298'800
Personalaufwand	1'111'548	935'071
Übriger Betriebsaufwand	165'527	130'555
Miete, Unterhalt, Ersatzanschaffungen	142'902	135'816
Direkte Programmkosten	35'351	25'794
Gesamtaufwand	1'922'818	1'526'036
Investitionen direkt vom Amt finanziert	11'100	-
Anzahl Jahresplätze (Leistungsauftrag)	22	22
Eigenfinanzierungsgrad	65%	64%

Voranschlag 2023 - Programm

Beiträge in CHF gerundet	Budget 2023	Budget 2022	Rechnung 2022
Gesamtertrag Betrieb Hotel des Alpes	1'173'500	1'043'600	1'249'322
davon Ertrag Küche	792'000	705'000	852'587
davon Ertrag Getränke und Tischwaren	301'500	268'000	322'344
davon Ertrag Hotellerie, inkl. & Saalmieten	80'000	70'600	74'391
Abgeltungen Amt für den Arbeitsmarkt AMA	700'000	750'000	659'592
Abgeltungen Sozialämter	8'000	8'000	3'904
Ertrag Betriebsausfall	-	-	10'000
Gesamtertrag	1'881'500	1'801'600	1'922'818
Warenaufwand und direkter Aufwand	414'500	325'000	467'490
Personalaufwand	1'072'279	1'106'560	1'111'548
Übriger Betriebsaufwand	204'221	177'540	165'527
Miete, Unterhalt, Ersatzanschaffungen	145'500	147'500	142'902
Direkte Programmkosten	45'000	45'000	35'351
Gesamtaufwand	1'881'500	1'801'600	1'922'818
Investitionen direkt vom Amt finanziert	-	11'100	31'053
Anzahl Jahresplätze (Leistungsauftrag)	18	22	22
Eigenfinanzierungsgrad	62%	58%	65%

Bilanz per 31. Dezember 2022 - Verein

	31.12.2022	31.12.2021
Aktiven		
Freiburger Kantonalbank FKB	70'134.05	69'287.65
Pachtzinsgarantie FKB	10'776.75	10'775.65
Total Aktiven	80'910.80	80'063.30
Passiven		
Verbindlichkeiten	0.00	949.60
Vereinsvermögen	79'113.70	79'763.00
Überschuss/Verlust	1'797.10	-649.30
Total Passiven	80'910.80	80'063.30

Erfolgsrechnung vom 01.01.2022 bis 31.12.2022 - Verein

	2022	2021
Einnahmen		
Mitgliederbeiträge	1'800.00	1'850.00
Zinsertrag	1.10	4.30
Total Einnahmen	1'801.10	1'854.30
Ausgaben		
Vorstand, Klausurtagung	0.00	899.60
Verschiedenes	0.00	1'600.00
Bankspesen	4.00	4.00
Total Ausgaben	4.00	2'503.60
Überschuss/Verlust	1'797.10	-649.30

Voranschlag 2023 - Verein

	Budget 2023	Budget 2022	Rechnung 2022
Einnahmen			
Mitgliederbeiträge	1'800.00	1'700.00	1'800.00
Zinsertrag	0.00	0.00	1.10
Total Einnahmen	1'800.00	1'700.00	1'801.10
Ausgaben			
Jubiläum 25 Jahre	0.00	1'200.00	0.00
Verschiedenes	500.00	500.00	0.00
Bankspesen	0.00	0.00	4.00
Total Ausgaben	500.00	1'700.00	4.00
Überschuss / Verlust	1'300.00	0.00	1'797.10

Bilan au 31 décembre 2022 - Association

	31.12.2022	31.12.2021
Actifs		
Banque Cantonale de Fribourg	70'134.05	69'287.65
Garantie de loyer BCF	10'776.75	10'775.65
Total actifs	80'910.80	80'063.30
Passifs		
Dettes à court terme	0.00	949.60
Fortune de l'association	79'113.70	79'763.00
Résultat de l'exercice	1'797.10	-649.30
Total passifs	80'910.80	80'063.30

Compte de profits et pertes du 01.01.2022 au 31.12.2022 - Association

	2022	2021
Produits		
Cotisations des membres	1'800.00	1'850.00
Produits d'intérêts	1.10	4.30
Total produits	1'801.10	1'854.30
Charges		
Comité, congrès à huis clos	0.00	899.60
Divers	0.00	1'600.00
Frais bancaires	4.00	4.00
Total charges	4.00	2'503.60
Résultat de l'exercice	1'797.10	-649.30

Budget 2023 - Association

	Budget 2023	Budget 2022	Comptes 2022
Produits			
Cotisations des membres	1'800.00	1'700.00	1'800.00
Produits d'intérêts	0.00	0.00	1.10
Total produits	1'800.00	1'700.00	1'801.10
Charges			
Jubilé 25 ans	0.00	1'200.00	0.00
Divers	500.00	500.00	0.00
Frais bancaires	0.00	0.00	4.00
Total charges	500.00	1'700.00	4.00
Résultat de l'exercice	1'300.00	0.00	1'797.10

Budget 2023 - Programme

Montants arrondi en CHF	Budget 2023	Budget 2022	Comptes 2022
Chiffre d'affaires de l'Hôtel des Alpes	1'173'500	1'043'600	1'249'322
dont part chiffre d'affaires cuisine	792'000	705'000	852'587
dont part chiffre d'affaires boissons et snacks	301'500	268'000	322'344
dont part hôtellerie y.c. location de salles	80'000	70'600	74'391
Participation du service public de l'emploi	700'000	750'000	659'592
Participation des services sociaux	8'000	8'000	3'904
Revenu pour interruption de travail	-	-	10'000
Chiffre d'affaires total	1'881'500	1'801'600	1'922'818
Charges marchandises et directes	414'500	325'000	467'490
Charges de personnel	1'072'279	1'106'560	1'111'548
Autres charges d'exploitation	204'221	177'540	165'527
Loyer, entretien et remplacement	145'500	147'500	142'902
Frais directs liés au programme	45'000	45'000	35'351
Total des charges	1'881'500	1'801'600	1'922'818
Investissements directs du SPE	-	11'100	31'053
Nombre places annuel	18	22	22
Autofinancement	62%	58%	65%

Bilan au 31.12.2022 - Programme

	31.12.2022	31.12.2021
Actifs		
Trésorerie	492'175.34	613'158.24
Créances envers des tiers	99'899.10	46'175.20
Stocks	44'178.10	42'032.55
Actifs de régularisation	18'379.00	16'937.85
Mobilier	1.00	1.00
Total actifs	654'632.54	718'304.84
Passifs		
Dettes à court terme envers des tiers	137'043.12	105'244.35
Passifs de régularisation	427'181.85	392'522.25
Solde du projet	90'407.57	220'538.24
Total passifs	654'632.54	718'304.84

Compte de profits et pertes au 31.12.2022 - Programme

Montants arrondi en CHF	31.12.2022	31.12.2021
Chiffre d'affaires de l'Hôtel des Alpes	1'249'322	803'600
dont part chiffre d'affaires cuisine	852'587	555'087
dont part chiffre d'affaires boissons et snacks	322'344	191'172
dont part hôtellerie y.c. location de salles	74'391	57'341
Participation du service public de l'emploi SPE	659'592	529'462
Participations des services sociaux	3'904	12'974
Revenu pour interruption de travail	10'000	180'000
Chiffre d'affaires total	1'922'818	1'526'036
Charges marchandises et directes	467'490	298'800
Charges de personnel	1'111'548	935'071
Autres charges d'exploitation	165'527	130'555
Loyer, entretien et remplacement	142'902	135'816
Frais directs liés au programme	35'351	25'794
Total des charges	1'922'818	1'526'036
Investissements directs du SPE	11'100	-
Nombre places annuel	22	22
Autofinancement	65%	64%

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

Als Rechnungsrevisoren haben wir die Buchführung und die Vereinsrechnung, bestehend aus Bilanz und Erfolgsrechnung des Vereins „Gastro Projekt Frelburg“, mit Sitz in Dödingen und des Qualifizierungsprogrammes Hotel des Alpes für das am 31. Dezember 2022 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 Bestandessald 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 1'797.10 und einem Eigenkapital von CHF 80'911 zu genehmigen.

Gastroconsult AG



Hans Haueter
Dipl. Wirtschaftsprüfer
Revisor



Urs Schöpbach
Dipl. Wirtschaftsprüfer

Frelburg, den 3. April 2023

Bellage:

- Jahresrechnung 2022

Un grand MERCI à toute l'équipe, sans vous, tout ce que nous avons réalisé en 2022 n'aurait pas été possible. Néanmoins, comme la plupart des professionnels de la restauration, nous devons lutter.

Il est de plus en plus difficile de trouver du personnel qualifié.

Nous avons actuellement moins de demandeurs d'emploi, les barrières linguistiques font qu'il est difficile de suivre une formation et de chercher un emploi sans difficulté. Il faut beaucoup de temps, d'empathie et de patience pour atteindre l'objectif. On économise partout et tout est devenu cher.

L'électricité et les coûts liés à la consommation ont massivement augmenté, mais nous ne pouvons pas récupérer l'intégralité des coûts supplémentaires en haussant les prix... sinon, nous risquons de ne plus avoir de clients.

Ainsi, nous comptons sur votre soutien et sommes convaincus que nous traverserons bien l'année 2023. Nous nous réjouissons d'une saison estivale, espérons qu'elle soit ensoleillée et que nous passions de nombreux agréables moments dans notre jardin.

Je remercie le Service public de l'emploi, la Landi Sense et tous les conseillers ORP, ainsi que notre comité pour leur soutien et pour l'excellente et agréable collaboration.

Carola Baeriswyl
Gérante



Rapport annuel 2022 Des Alpes : rapport de la gérante

L'année 2022 fut une année formidable pour nous, non seulement sur le plan commercial, mais aussi en raison de la célébration de notre 25ème anniversaire.

25 ans « Gastro Projekt Hotel des Alpes »

Ce qui a débuté il y a 25 ans est toujours d'actualité aujourd'hui et constitue un très bon modèle d'intégration au travail. L'anniversaire a été célébré le 26 novembre par une « Journée portes ouvertes ». Le matin, nous avons convié des invités et des partenaires commerciaux et, à partir de midi, toute la population intéressée était la bienvenue.

Nous avons présenté aux invités tout ce que le Des Alpes peut vous offrir, à vous et aux demandeurs d'emploi. Le parcours varié, ponctué d'un quiz à tous les niveaux, a exigé une implication totale de nos invités. Ainsi, nous avons pu présenter nos espaces et nos activités aux invités. Nous avons organisé une dégustation de vin, la cuisine a préparé un risotto devant les invités, le service a concocté des cocktails, l'hôtellerie a montré comment repasser correctement les vestes de cuisinier ou le travail à la calandre. En outre, nous avons offert à nos hôtes un aperçu de la théorie du service. Tout cela a été réalisé par nos demandeurs d'emploi et nos apprentis. Suite à la visite, un apéritif accompagné de petits amuse-bouche faits maison a été offert à nos invités. De notre point de vue, ce fut une journée tout à fait réussie.

Des changements sont intervenus dans la formation.

Après avoir été une fidèle collaboratrice de l'Hôtel Des Alpes pendant 25 ans, Regula Reidy a décidé de prendre un nouveau départ. Nous remercions Regula pour son formidable engagement au cours de ces dernières années.

Pirmin Rauber a pris la fonction de responsable de la formation en octobre, avec beaucoup d'ardeur et de nouvelles idées, il s'est rapidement intégré dans l'équipe.

Nous sommes très heureux d'avoir trouvé en Pirmin un collaborateur compétent et flexible.

Depuis mai 2022, nous avons organisé 4 journées d'examen. Au total, 24 personnes ont réussi l'examen, dont 9 personnes en cuisine, 14 personnes au service et 1 personne à l'intendance.

Depuis octobre, Naomi Addor est en charge du pôle de recherche d'emploi avancée. Elle aussi a beaucoup d'idées et de savoir-faire pour accompagner les demandeurs d'emploi dans leur recherche d'emploi.

La cuisine a également connu des changements. Markus Sigg occupe le poste de chef de cuisine depuis juin 2022. Markus a fait un stage chez nous au service où nous l'avons découvert.

Il peut s'appuyer sur Sarah Schaller en tant que sous-chef, elle fait preuve de beaucoup de tempérament et de savoir-faire et est un grand soutien pour notre équipe.

Marlise Portner, Arlette Lauper, Elife Renkçiçek, Stephane Bergeron, Doris Buchs et Fazli Morina sont également restés fidèles au Des Alpes.

Rapport annuel 2022 Des Alpes : rapport du président

L'année 2022 qui vient de s'écouler a été marquée par le retour à la normale après de longs mois de restrictions Corona. L'incertitude était grande quant à savoir si les clients allaient revenir et à quel empressement, ou s'ils allaient conserver les habitudes prises pendant la pandémie. En conséquence, le budget 2022, et donc la planification du personnel, ont été abordés avec une certaine retenue. Heureusement, Des Alpes a retrouvé ses clients après peu de temps. Notre terrasse a été très appréciée tant à midi que le soir, tout particulièrement pendant les mois d'été, marqués par un beau temps persistant. Au cours de l'année écoulée, nous avons atteint un chiffre d'affaires proche de celui des années pré-Corona.

Le résultat d'exploitation 2022, qui s'élève à CHF 90'408, est extrêmement réjouissant et témoigne d'une gestion prudente de l'entreprise. Les dépenses de marchandises ont augmenté par rapport au budget, ce qui s'explique par la hausse des prix d'achat. L'évolution de l'économie avec un faible taux de chômage a eu pour conséquence que moins de participants aient été affectés au programme et qu'ils ont en outre apporté un bagage de compétences moins rempli. L'impact sur la charge de travail est double. D'une part, notre personnel est moins soutenu et, d'autre part, l'accompagnement des demandeurs d'emploi nécessite un effort plus important. Eu égard à la diminution des besoins, l'office cantonal a affecté moins de places pour 2023, de fait leur contribution aux coûts sera moins élevée. Les raisons évoquées ci-dessus ont incité le comité et la direction à fermer le restaurant le dimanche pendant les mois d'hiver.

Le comité et la direction de l'établissement ont fait une analyse de la situation lors d'une séance stratégique et ont défini les priorités pour les années à venir. En 2023, nous voulons mettre l'accent sur la mise en œuvre de la réorganisation de la formation et l'accompagnement des demandeurs d'emploi ainsi que sur la certification et du contrôle qualité.

Nous sommes très reconnaissants à la propriétaire, Landi Sense-Guin, d'avoir mis à disposition les moyens nécessaires pour rénover l'infrastructure du restaurant et de l'hôtel. Au cours de l'année écoulée, les toilettes ont été rénovées, ce qui a suscité de nombreuses réactions positives de la part de nos hôtes.

2022 a également été marqué par les 25 ans d'existence de notre projet, que nous avons célébrés par une fête anniversaire. Lors d'une journée portes ouvertes, la population a pu se faire une idée des multiples activités de notre entreprise. Grâce à l'écho médiatique, nous avons pu mettre en lumière notre entreprise et notre projet.

Mes remerciements vont à la directrice de l'établissement, Carola Baeriswyl, et à toute l'équipe Des Alpes. C'est avec beaucoup de dévouement qu'ils s'engagent à accueillir du mieux possible les hôtes et les demandeurs d'emploi malgré des ressources en personnel limitées.

Je remercie également le Service publique de l'emploi, les centres ORP, les différents services sociaux des communes et Landi Sense-Guin. J'adresse également un merci particulier à mes collègues du comité directeur, qui mettent leur connaissance au service de notre projet.

Thomas Meyer
Président

Organes de l'association

Conseil d'administration

Meyer Thomas	Président (Ressort droit et assurances)
Bischof Judith	Vice-Président (Ressort formation, qualité)
Jungo Hans	Membre du comité (Ressort gastro)
Sturny Jutta	Membre du comité (Ressort finances)
Vaucher Pascale	Membre du comité (Ressort association)
Zosso Corinne	Membre du comité (Ressort personnel, gestion)

Commission de gestion

Baeriswyl Carola	Gérante
Zosso Corinne	Membre du comité
Portner Marlise	Adjointe gérante
Sigg Markus	Responsable de cuisine
Rauber Pirmin	Responsable de la formation

Collaborateurs/Collaboratrices

Administration:

Baeriswyl Carola	Gérante
Portner Marlise	Secrétariat (comptabilité, personnel)
Addor Naomi	Secrétariat (STES)

Hôtellerie:

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

Cuisine:

Sigg Markus	Chef de cuisine
Schaller Sarah	Cheffe de cuisine adjointe
Morina Fazli	Cuisinier
Aebischer Daniel	Cuisinier

Restaurant:

Baeriswyl Carola	Gérante
Lauper Arlette	Cheffe de Service
Bergeron Stéphane	Chef de Service
Renkliççek Elife	Cheffe de Service

Formation et recherche d'emploi étendue:

Rauber Pirmin	Responsable de la formation
Addor Naomi	Recherche d'emploi étendue
Portner Marlise	Formation hôtellerie
Sigg Markus	Formation cuisine
Schaller Sarah	Formation cuisine

Invitation à l'Assemblée générale 2023

Mesdames, Messieurs

Nous vous invitons avec plaisir à notre Assemblée générale

Mercredi, 24 mai 2023, 19.30 h, Hôtel des Alpes, Guin

Ordre du jour

1. Procès-verbal de l'Assemblée générale du 4 mai 2022*

2. Rapports annuels

- du président
- de la direction

3. Comptes 2022

- de l'exploitation
- de l'association

4. Rapport des vérificateurs

5. Approbation des comptes 2022 et décharges des organes

6. Budget 2023

- de l'exploitation
- de l'association

7. Election des vérificateurs

8. Proposition de membres**

9. Divers

* Le procès-verbal 2022 est disponible sur place dès 19.00 h. Sur demande, il vous sera transmis par poste ou par voie électronique.

** Les requêtes sont à déposer par écrit jusqu'au 12 mai 2023 à L'Association *Gastro Projet Fribourg, Case postale 96, 3186 Guin*

Après l'assemblée nous vous convions à un apéritif, servi au restaurant. Le comité se réjouit de votre participation et vous remercie pour votre soutien.



HOTEL DES ALPES

ASSOCIATION GASTRO PROJET FRIBOURG



Rapport Annuel 2022 Budget 2023