



58. CULINA-MITGLIEDERVERSAMMLUNG:

AUSTAUSCH UND AKTUELLE GESCHÄFTE

Ende März 2023 trafen sich die Vertreterinnen und Vertreter der Culina-Mitgliedfirmen zu ihrer 58. Mitgliederversammlung. Der Anlass fand im Seminar- und Eventhotel Riverside in Zweidlen-Grattfelden statt und wurde in souveräner Art und Weise von Culina-Präsident Davor Bratoljic geleitet. Es waren vor allem statutarische und aktuelle Geschäfte, welche dabei zur Diskussion standen.

Text: GOURMET-Verlagsleiter Stephan Frech, Bilder: Nicole Stadelmann

Statutarisches

Das Protokoll der letzten Mitgliederversammlung, die Jahresrechnung 2022 und der Revisionsbericht wurden einstimmig genehmigt. Dem Vorstand und der Geschäftsstelle wurde für das Geschäftsjahr 2022 entsprechend Entlastung erteilt. Auch das Budget 2023 wurde genehmigt.

Wahlen

Bei diesem Traktandum ging es hauptsächlich um Wahlen in den Culina-Vorstand: Davor Bratoljic, Cornelia Escher und Marcel Früh sind bis 2024 gewählt. Alan Lama stellte sich für eine weitere Amtsdauer von 2023 bis 2025 zur Verfügung. Er wurde einstimmig wiedergewählt. Walter Nef und Alfred Hubli sind als Revisoren bis 2024 gewählt.



Davor
Bratoljic

Editorial

Für mich als Präsident von Culina ist es erfreulich festzustellen, dass unser Verband bei den Mitgliedfirmen an Bedeutung und Gewicht gewinnt. Die Teilnahme an unseren Anlässen ist in den letzten Jahren – ausser während der Pandemie – stetig gewachsen. Unsere Versammlungen werden gerne auch zum persönlichen Austausch unter seinesgleichen genutzt. So lässt sich die hohe Beteiligung der Vertreterinnen und Vertreter der Culina-Mitgliedfirmen an den Mitgliederversammlungen von Culina interpretieren.

Einen ebenso wertvollen Austausch gibt es auch mit «verwandten» Branchen-Organisationen, so beispielsweise mit den Schweizer Gastroplanern. Dieser Gedanken-, Meinungs- und Informationsaustausch findet regelmässig statt und ist sogar institutionalisiert. Die Veranstaltungen von Culina, Schweizer Gastroplaner und FCSI, wie jene, welche vorgängig der letzten Mitgliederversammlung von Culina stattgefunden hat und dem Thema Energieeffizienz-Verordnung gewidmet war, geben jeweils Gelegenheit zum persönlichen Austausch.

Nicht zu vergessen sind aber auch die regelmässigen Culina-Roundtable-Gespräche, welche ja bekanntlich ebenfalls dem Meinungsaustausch dienen.

Schliesslich bieten auch die diversen Fachmessen eine Bühne für einen persönlichen Austausch – und das ist gut so und soll weiterhin bewusst gepflegt werden.

Mit freundlichen Grüessen

Davor Bratoljic, Präsident Culina

Mitglieder-Umfrage und Aktivitäten der Ressorts

Aus einer bei den Culina-Mitgliedfirmen durchgeführten Umfrage ist hervorgegangen, dass der Nachwuchs- und der Fachkräftemangel als die grössten aktuellen Herausforderungen für die Betriebe bezeichnet werden. Dazu kommen aber auch Probleme bei den Lieferfristen und ein allgemeiner Preisdruck. Als Folge davon würden die Culina-Mitgliedfirmen eine vermehrte Berücksichtigung von Fachbeiträgen der Fachgruppen, aber auch vermehrte Schulungen und Kurse begrüssen. Ganz generell sind die Culina-Firmen an folgenden Informationen interessiert: Gastronomietrends, Grossküchenmarkt, Lebensmittel, Themen zu technischen Entwicklungen, usw..



Gastroplaner, FCSI und Culina
zusammen am Vortrag zur
Energieeffizienz-Verordnung.



Der Culina Vorstand (v.r.n.l.): Davor Bratoljic, Richard Schmocker, Cornelia Escher, Alan Lama und Marcel Früh.

In diesem Zusammenhang sollen künftig vermehrt Culina-Roundtable-Gespräche durchgeführt und publiziert werden. Mögliche Themen dazu sind:

- Energiekosten-Entwicklung in den Betrieben
- Fachkräftemangel und mögliche Optionen zur Entschärfung der Situation
- Lieferketten und Organisation des Materialnachschubs
- Digitalisierung/IOT und Vernetzung in der Küche

Ein erstes solches Roundtable-Gespräch zum Thema «Fachkräftemangel und

Energie» hat anfangs Mai 2023 stattgefunden und wird in der nächsten Ausgabe von GOURMET publiziert werden. Ferner wird Mitte September 2023 ein Kurs zum Thema «Kunde im Zentrum der Servicetechniker» stattfinden. Weitere Einzelheiten folgen zu gegebener Zeit.

Das Culina-Sorgenbarometer

Mit einer gewissen Genugtuung wurde allgemein festgestellt, dass das Interesse an Fachmessen wieder zugenommen hat. Das zeigte sich beispielsweise an der Fachmesse Internorga vom Frühjahr 2023. Auch der Auftragseingang hat sich belebt. Es scheint, dass sich auch die Grossküchen-Branche wieder auf einen Normalzustand hinbewegt.

Termin

Die nächste Mitgliederversammlung findet am 13./14. September 2023 statt.

Die neue Energieeffizienz-Verordnung

Vorgängig der Culina-Mitgliederversammlung trafen sich die Mitglieder von Culina, die Mitglieder der Schweizer Gastroplaner sowie jene des FCSI zu Aperó, Lunch und vor allem zu einem Referat von Eva Geilinger vom Bundesamt für Energie, um sich über den Stand und den Ausblick zur Energieeffizienz-Verordnung informieren zu lassen.



Alan Lama (Brita Professional), Patrik Wiget (Pitec AG) und Manfred Möckli (axet gmbh).



Thomas Roth (promaFox) und Oliver Brouwer (Hugentobler Kochsysteme).



Beat Schmalz (Schmalz Distribution), Andreas Zolliker (Kältering) und Valdet Biqkaj (Creative Gastro).



Mario Sekinger (planbar), Kevin Giger und Thomas Heule (beide gkp-plus) sowie Hansuedi Blatter (h.e.b. architektur).



Markus Roos (Berndorf), Monique Brendle (Valentine), Cornelia Escher (Pitec) und Davor Bratoljic (Salvis).



Alan Lama (Brita Professional) flankiert von Kevin Arnold (links) und Adrian Hauser.



Vasko Ostojic, Roland Astner (beide Electrolux Professional) und Hans Gertsch (Elro).



Urs Jenny (Creative Gastro) zusammen mit Culina Präsident Davor Bratoljic.



Oliver Brouwer (Hugentobler), Ruedi Weidmann (axet gmbh) und Walter Nef (Menu System).



Peter Kocher, Francesco Colombo (beide Rieber-Alinox) und Marcel Bischofberger (Gehrig Group).



Markus Häsler (Häsler + Partner) gemeinsam mit Jürg Stahel (planbar).



Roland Astner (Electrolux Professional) zusammen mit Oliver Mosimann (GaPlan).



Alfred Halder (Rilling) zusammen mit Beat Schmalz (Schmalz Distributions-Systeme).



Ralph Ruesch (Profiplan) und Mario Sekinger (planbar).



Ueli Röthlin (Klaus Architekten) und Peter Zemp (HP Misteli & Partners).



Markus Steiner (Chromag), Thomas Roth (promaFox) und Hugo Küng (Schmocker).



**Lesaj Kristo (Schmocker), Aline Jost
und Patrick Vollmer (beide Havo Group).**



**Hans Gertsch (Elro), Erwin Marty (Winterhalter)
und Walter Nef (Menu System).**



**Jürg Luginbühl und Martin Meier (beide Flückiger Food Systems)
und Markus Oderholz (Oderholz Partner).**



**Monika Lang (Beer Grill) zusammen
mit Marcel Bischofberger (Gehrig Group).**



**Beat Schwarz (Steinfels Swiss), Christoph Müntener (Kibernetik)
und Thomas Baumgartner (Pitec).**



**Andreas Zbinden (KBZ) zusammen
mit Patrik Wiget (Pitec).**



**Erwin Marty (Winterhalter Gastronom) gemeinsam
mit Urs Loher (Meiko Suisse).**



**Marcel Bischofberger und Michele Zorzi
(beide Gehrig Group).**