



HOTEL DES ALPES

# VEREIN GASTRO PROJEKT FREIBURG



## Jahresbericht 2019 Voranschlag 2020

## Informationen und Mitgliederbeitrag 2020

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.

Die jeweils im Frühling stattfindende **Generalversammlung** musste aus bekannten Gründen abgesagt werden und wird auf einen späteren Zeitpunkt verschoben.

In den letzten Jahren haben Sie mit Ihrer geschätzten Unterstützung zum Gelingen des Programms beigetragen. Daher erlauben wir uns, zusätzlich zum Geschäftsbericht einen Einzahlungsschein für die Überweisung des **Mitgliederbeitrages 2020** 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

Beilagen:  
Jahresberichte 2019 / Voranschlag 2020  
Einzahlungsschein Mitgliederbeitrag 2020

## Organe des Gastro Projektes

<b>Vorstand</b>	Zurkinden Werner Hodel Hildegard Bischof Judith Jungo Hans Meyer Thomas	Präsident Vizepräsidentin Mitglied Mitglied Mitglied
<b>Betriebskommission</b>	Zurkinden Werner Hodel Hildegard Baeriswyl Carola	Präsident Vizepräsidentin Betriebsleiterin
<b>Mitarbeitende</b>	<b>Administration</b> Brünisholz Heidi Baeriswyl Carola	Sekretariat (Buchhaltung, Personal) Betriebsleiterin
	<b>Hausdienst</b> Portner Marlise Buchs Doris	Leiterin Hausdienst Hausdienst
	<b>Küche</b> Strasser Gilles Schaller Sarah Morina Fazli	Küchenchef Köchin Koch
	<b>Restaurant</b> Baeriswyl Carola Lauper Arlette Portner Marlise Volery Barbara Vuillemin Didier	Betriebsleiterin Cheffe de Service Cheffe de Service Cheffe de Service Chef de Service
	<b>Ausbildung und erweiterte Stellensuche</b> Reidy Ducrey Regula	Ausbildungsverantwortliche, erweiterte Stellensuche
	Strasser Gilles Vuillemin Didier	Ausbildung Küche erweiterte Stellensuche

## Bericht des Präsidenten

Der Vorstand und das Team des Gastro Projektes Des Alpes können mit Stolz auf ein sehr erfolgreiches Betriebsjahr 2019 zurückblicken. Obwohl die Umsatzzahlen nicht ganz erreicht werden konnten, kann sich der Betriebserfolg sehen lassen. Der wesentlich tiefere Waren- und Personalaufwand und die erhöhte finanzielle Abgeltung des Amtes für den Arbeitsmarkt haben zum erfreulichen Resultat beigetragen. Die Eigenfinanzierung konnte auf 72 Prozent gesteigert werden.

Das vergangene Betriebsjahr war in vielerlei Hinsicht ein bewegtes Jahr. Insbesondere im Personalbereich kam es zu mehreren Wechseln. Seit dem 1. März 2019 ist Carola Baeriswyl neu für die Betriebsleitung verantwortlich. Zudem mussten die Stelle des Chefkochs, die Leitung des Hausdienstes und die Stelle in der Administration neu besetzt werden. Die Personalverantwortlichen hatten dabei eine glückliche Hand. Mit Befriedigung kann festgestellt werden, dass das Team der Mitarbeitenden komplett ist und sich engagiert und kompetent den Aufgaben im Betrieb und in der Ausbildung stellt.

Die Ausbildung der Stellensuchenden ist und bleibt eine besondere Herausforderung. Die Programmteilnehmenden werden uns von den RAV-Zentren zugeteilt. In der Regel verbleiben sie während dreier Monate in unserem Betrieb und erhalten in dieser Zeit eine praktische und theoretische Ausbildung. Im kantonalen Leistungsauftrag wird festgehalten, dass die Unterstützung bei der Stellensuche im Vordergrund stehen soll. Bei der täglichen Arbeit stellen wir fest, dass die Stellensuchenden unterschiedliche Voraussetzungen mitbringen. Die beruflichen, sprachlichen und persönlichen Hintergründe gehen weit auseinander, so dass zunehmend individuelle Unterstützung und Begleitung notwendig sind. Die an sich erfreulich tieferen Arbeitslosenzahlen haben zur Folge, dass das Lernpotential der Stellensuchenden tendenziell etwas tiefer ist und daher im Einzelfall nur bescheidene Ausbildungserfolge zulassen. Dieser Entwicklung muss künftig besondere Aufmerksamkeit geschenkt werden.

Der Vorstand hat sich im Betriebsjahr 2019 – aufgrund der Erfahrungen im Vorjahr – mit Nachdruck darum bemüht, das Gastro Projekt Des Alpes sicher zu stellen. Es wurden betriebswirtschaftliche Korrekturen vorgenommen und in Zusammenarbeit mit den Trägerinnen des Projektes ist es gelungen, den Turnaround einzuleiten, so dass mit berechtigter Zuversicht in die Zukunft geschaut werden kann.

Mein Dank geht vorwiegend an alle Mitarbeitenden. Unter der Leitung von Carola Baeriswyl haben sie wesentlich zum Betriebserfolg beigetragen. Die gute Stimmung und das professionelle Engagement werden von den Gästen und dem ganzen Umfeld sehr geschätzt.

Ich bedanke mich für die Unterstützung beim kantonalen Amt für den Arbeitsmarkt, bei der Landi Sense – Düdingen, bei den RAV-Zentren Nord und den verschiedenen Sozialdiensten der Gemeinden. Ein besonderer Dank geht auch an die Adresse des Vorstandes.

*Werner Zurkinden  
Präsident*



## Bericht der Betriebsleiterin

2019 war ein interessantes und sogleich ein arbeitsintensives Jahr.

Eine Vielzahl von Hochs und Tiefs sowie markante Änderungen haben wir miterlebt.

Es gab zudem auch einige Wechsel im Personalbereich.

Ich durfte die Betriebsleitung übernehmen.

Gilles Strasser übernahm den Posten als Küchenchef, Marlise Portner ist neu zuständig für die Leitung der Hauswirtschaft und Heidi Brünisholz ist für die Administration verantwortlich.

Arlette Lauper, Barbara Volery und Didier Vuillemin (Chefs de Service) sowie Regula Reidy (Ausbildung) und Doris Buchs (Hauswirtschaft) sind uns treu geblieben.

Dass es im Hotel des Alpes turbulent sein kann, wissen wir schon länger.

Jeder Tag ist für uns eine Herausforderung, sei es hinsichtlich der neuen Teilnehmerinnen und Teilneh-

mern, die im Programm starten, aber auch wegen den vielen Gästen aus verschiedenen Sprachregionen und Ländern.

Aber als Team sind wir richtig gut mit den verschiedenen Aufgaben und Erneuerungen klargekommen. Nach dem Motto – ZUSAMMEN SIND WIR STARK – haben wir sehr viel erreicht und konnten das Des Alpes wieder auf Kurs bringen.

Jetzt freuen wir uns auf den bevorstehenden Küchen- sowie Buffetumbau, damit wir ab Mitte Mai 2020 für den Sommerbetrieb mit Garten und Terrassen bereit sind.

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

*Carola Baeriswyl  
Betriebsleiterin*

# Bericht der Ausbildungsverantwortlichen

## Einleitung

Im vergangenen Jahr hatten wir im Kanton Freiburg eine Arbeitslosenrate von insgesamt 2,9%. Der Verein Gastro Projekt Freiburg verpflichtete sich im Rahmen eines Leistungsvertrages mit dem Kantonalen Amt für den Arbeitsmarkt wiederum 22 Stellensuchende ins Bildungs- und Beschäftigungsprogramm aufzunehmen. Im Verlaufe des Jahres wurden dem Betrieb von den RAV-Zentren insgesamt 153 Programmteilnehmende zugeteilt, 121 mit einem Beschäftigungsgrad von 100%.

Diverse Wechsel im Personalbereich führten dazu, dass die theoretische Ausbildung intern neu organisiert werden musste. Die damit beauftragten neuen Mitarbeitenden wurden in die Ausbildungsaufgaben eingeführt und begleitet. In Zusammenarbeit mit dem kantonalen Amt wurde das interne Ausbildungskonzept hinsichtlich der geltenden kantonalen Bestimmungen (Pflichtenheft und Weisungen zur Betreuung der Teilnehmenden eines Programms) überprüft und aktualisiert. An der jährlichen Bilanzsitzung mit Vertreter des Amtes und der RAV-Zentren konnte festgestellt werden, dass der Ausbildungsauftrag zur grossen Zufriedenheit erfüllt werden konnte. Die Rückmeldungen stützten sich auf Befragungen von Programmteilnehmenden und den RAV-Zentren.

## Ausbildung

Wir bieten den Stellensuchenden während 3 Monate ein Beschäftigungs- und Ausbildungsprogramm in der Küche, im Service und im Hausdienst an. Dazu stehen 22 Arbeitsplätze zur Verfügung, 6 in der Küche, 13 im Service/Bufet und 3 im Hausdienst. Zusätzlich zur praktischen Tätigkeit haben die Stellensuchenden einmal pro Woche 2 Stunden Theorieunterricht. Nebst der Schulung im Betrieb stehen den Teilnehmenden 20% der Arbeitszeit für die Stellensuche zur Verfügung. Dabei werden sie gemäss ihren individuellen Bedürfnissen unterstützt. Das Hauptziel ist es, sie in den Arbeitsmarkt zu integrieren.

Sie lernen dabei ihre Stärken und Schwächen kennen und sind besser in der Lage ihre Ausbildungslücken einzuschätzen. Sie werden befähigt, eine elektronische Bewerbung zu erstellen und zu aktualisieren. Vorstellungsgespräche werden geübt und

Bewerbungsunterlagen vervollständigt. Ihnen werden die realen Anforderungen des Arbeitsmarktes aufgezeigt. Es ist wichtig, dass sie pünktlich sind und auf ein gepflegtes Äusseres achten. Sie lernen auch, falls nötig, die gängigen Anstands- und Umgangsformen in der Schweiz.

Das Programm für Stellensuchende startet wöchentlich und dauert in der Regel 3 Monate. Sie 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.

Von den insgesamt 153 zugewiesenen Personen waren 98 Frauen und 55 Männer. Zugeteilt wurden sie von verschiedenen regionalen Arbeitsvermittlungszentren, zwar von Tavers, Murten, Estavayer, Freiburg, Bulle und Châtel-Saint-Denis. Die Standorte der Zuweisungsstellen erklärt die grosse Anzahl an Französisch sprechenden Stellensuchenden. Unter ihnen befanden sich Personen aus der Schweiz und aus diversen Ländern weltweit. Im Durchschnitt blieben sie 77 Tage im Programm.

Nach Ende des Programmes erhielten sie die Möglichkeit, ihre Weiterbildung von Gastro Freiburg attestieren zu lassen. Dazu musste eine theoretische und praktische Prüfung erfolgreich absolviert werden. Letztes Jahr machten 31 Teilnehmer die Attestprüfung, davon 16 in der Küche, 4 im Service und 11 im Hausdienst.

Bei allen Teilnehmenden konnte am Ende der Tätigkeit im Hotel des Des Alpes ein markanter Lernfortschritt festgestellt werden, und dies nicht nur im praktischen und theoretischen Teil der Ausbildung. Es gelang auch Haltungen zu verstärken, vor allem in Bezug auf wichtige Arbeitsnormen wie Pünktlichkeit, Sauberkeit, Teamfähigkeit, Stressbewältigung, Leistungsbereitschaft, Zuverlässigkeit, Flexibilität, Ordnung und Tagesstruktur.

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

*Regula Reidy, 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 2019 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 2'616.45 und einem Eigenkapital von CHF 78'257.80 zu genehmigen.

## Gastroconsult AG

Hans Haueter  
Dipl. Wirtschaftsprüfer  
Revisor

Chantal Bochud  
Dipl. Wirtschaftsprüferin

Freiburg, den 21 April 2020

## Beilage:

- Jahresrechnung 2019

## Bilanz per 31.12.2019 – Programm

	31.12.2019	31.12.2018
<b>Aktiven</b>		
Flüssige Mittel	381 888.15	171 062.22
Forderungen Dritte	117 450.45	50 933.10
Warenvorräte	36 464.90	35 537.81
Aktive Rechnungsabgrenzungen	8 499.10	14 718.30
Mobilien	1.00	1.00
<b>Total Aktiven</b>	<b>544 303.60</b>	<b>272 252.43</b>
<b>Passiven</b>		
Verbindlichkeiten Dritte	131 521.14	171 954.00
Passive Rechnungsabgrenzungen	176 081.55	107 873.70
Bewilligte Liquiditätsreserve	0.00	100 000.00
Projektsaldo	236 700.91	- 107 575.27
<b>Total Passiven</b>	<b>544 303.60</b>	<b>272 252.43</b>

## Erfolgsrechnung per 31.12.2019 – Programm

<i>Beiträge in CHF gerundet</i>	31.12.2019	31.12.2018
Gesamtertrag Betrieb Hotel des Alpes	1 312 901	1 342 288
davon Ertrag Küche	855 938	875 033
davon Ertrag Getränke und Tischwaren	347 708	349 552
davon Ertrag Hotellerie, inkl. Wohnung und Saalmieten	109 255	117 703
Abgeltungen Amt für den Arbeitsmarkt AMA	488 310	737 575
Abgeltungen Sozialämter	8 910	30 950
<b>Gesamtertrag</b>	<b>1 810 121</b>	<b>2 110 813</b>
Warenaufwand und direkter Aufwand	400 093	541 605
Personalaufwand	1 017 489	1 187 368
Übriger Betriebsaufwand	196 887	186 818
Miete, Unterhalt, Ersatzanschaffungen	163 564	156 075
Direkte Programmkosten	32 088	38 947
<b>Gesamtaufwand</b>	<b>1 810 121</b>	<b>2 110 813</b>

<b>Investitionen direkt vom Amt finanziert</b>	<b>51 680</b>	<b>37 356</b>
Anzahl Jahresplätze (Leistungsauftrag)	22	22
Eigenfinanzierungsgrad	73%	64%

## Voranschlag 2020 – Programm

<i>Beiträge in CHF gerundet</i>	Budget 2020	Budget 2019	Rechnung 2019
Gesamtertrag Betrieb Hotel des Alpes	1 276 600	1 374 900	1 312 901
davon Ertrag Küche	770 000	770 000	855 938
davon Ertrag Getränke und Tischwaren	446 000	479 800	347 708
davon Ertrag Hotellerie, inkl. Wohnung und Saalmieten	60 600	125 100	109 255
Abgeltungen Amt für den Arbeitsmarkt AMA	750 000	725 011	488 310
Abgeltungen Sozialämter	8 000	23 000	8 910
<b>Gesamtertrag</b>	<b>2 034 600</b>	<b>2 122 911</b>	<b>1 810 121</b>
Warenaufwand und direkter Aufwand	425 500	502 800	400 093
Personalaufwand	1 174 520	1 206 105	1 017 489
Übriger Betriebsaufwand	212 580	186 806	196 887
Miete, Unterhalt, Ersatzanschaffungen	162 000	167 200	163 564
Direkte Programmkosten	60 000	60 000	32 088
<b>Gesamtaufwand</b>	<b>2 034 600</b>	<b>2 122 911</b>	<b>1 810 121</b>

<b>Investitionen direkt vom Amt finanziert</b>	<b>25 000</b>	<b>28 710</b>	<b>51 680</b>
Anzahl Jahresplätze (Leistungsauftrag)	22	22	22
Eigenfinanzierungsgrad	63%	65%	73%

## Bilanz per 31.12.2019 – Verein

	31.12.2019	31.12.2018
<b>Aktiven</b>		
Freiburger Kantonalbank (FKB)	68 791.85	64 873.45
Pachtzinsgarantie FKB	10 765.95	10 760.55
Guthaben Verrechnungssteuer	0.00	7.35
<b>Total Aktiven</b>	<b>79 557.80</b>	<b>75 641.35</b>
<b>Passiven</b>		
Verbindlichkeiten	1 300.00	0.00
Vereinsvermögen	75 641.35	77 328.50
Verlust/Überschuss	2 616.45	- 1 687.15
<b>Total Passiven</b>	<b>79 557.80</b>	<b>75 641.35</b>

# Erfolgsrechnung

## vom 01.01.2019 bis 31.12.2019 – Verein

	2019	2018
<b>Einnahmen</b>		
Mitgliederbeiträge	2 620.00	2 200.00
Zinsertrag	9.85	12.65
<b>Total Einnahmen</b>	<b>2 629.85</b>	<b>2 212.65</b>
<b>Ausgaben</b>		
Werbeaufwand	0.00	3 100.00
Personalentwicklung	0.00	770.00
Vorstand, Verabschiedungen	0.00	0.00
Porti, Bankspesen	13.40	29.80
<b>Total Ausgaben</b>	<b>13.40</b>	<b>3 899.80</b>
<b>Verlust / Überschuss</b>	<b>2 616.45</b>	<b>- 1 687.15</b>

## Voranschlag 2020 – Verein

	Budget 2020	Budget 2019	Rechnung 2019
<b>Einnahmen</b>			
Mitgliederbeiträge	2 300.00	2 200.00	2 620.00
Zinsertrag	5.00	5.00	9.85
<b>Total Einnahmen</b>	<b>2 305.00</b>	<b>2 205.00</b>	<b>2 629.85</b>
<b>Ausgaben</b>			
Personalentwicklung	0.00	1 500.00	0.00
Werbeaufwand / Information	500.00	500.00	0.00
Vorstand, Verabschiedung	0.00	0.00	0.00
Porti, Bankspesen	20.00	40.00	13.40
Verschiedenes	0.00	100.00	0.00
<b>Total Ausgaben</b>	<b>520.00</b>	<b>2 140.00</b>	<b>13.40</b>
<b>Gewinn</b>	<b>1 785.00</b>	<b>65.00</b>	<b>2 616.45</b>

Zurkinder Werner  
Präsident

Baeriswyl Carola  
Betriebsleiterin

im April 2020

Baeriswyl Carola  
Directrice

Zurkinder Werner  
Conseil de l'association

En avril 2020

## Compte de profits et pertes du 01.01.2019 au 31.12.2019 – Association

	2019	2018
<b>Produits</b>		
Cotisations des membres	2 620.00	2 200.00
Produits d'intérêts	9.85	12.65
<b>Total produits</b>	<b>2 629.85</b>	<b>2 212.65</b>
<b>Charges</b>		
Frais de publicité	0.00	3 100.00
Evolution du personnel	0.00	770.00
Comité, reconnaissance lors de départs	0.00	0.00
Ports et frais bancaires	13.40	29.80
<b>Total charges</b>	<b>13.40</b>	<b>3 899.80</b>
<b>Profit</b>	<b>2 616.45</b>	<b>- 1 687.15</b>

Budget 2020    Budget 2019    Comptes 2019

	Budget 2020	Budget 2019	Comptes 2019
<b>Produits</b>			
Cotisation des membres	2 300.00	2 200.00	2 620.00
Produit d'intérêts	5.00	5.00	9.85
<b>Total produits</b>	<b>2 305.00</b>	<b>2 205.00</b>	<b>2 629.85</b>
<b>Charges</b>			
Evolution du personnel	0.00	1 500.00	0.00
Information	500.00	500.00	0.00
Comité, reconnaissance lors de départs	0.00	0.00	0.00
Ports et frais bancaires	20.00	40.00	13.40
Divers	0.00	100.00	0.00
<b>Total charges</b>	<b>520.00</b>	<b>2 140.00</b>	<b>13.40</b>
<b>Profit</b>	<b>1 785.00</b>	<b>65.00</b>	<b>2 616.45</b>

## Bilan au 31.12.2019

31.12.2019		31.12.2018	
<b>Actifs</b>			
Trésorerie	381 888,15	171 062,22	
Créances envers des tiers	117 450,45	50 933,10	
Stocks	36 464,90	35 537,81	
Actifs de régularisation	8 499,10	14 718,30	
Mobilier	1,00	1,00	
<b>Total actifs</b>	<b>544 303,60</b>	<b>272 252,43</b>	
<b>Passifs</b>			
Dettes à court terme envers des tiers	131 521,14	171 954,00	
Passifs de régularisation	176 081,55	107 873,70	
Réserve de liquidités autorisée	0,00	100 000,00	
Solde du projet	236 700,91	-107 575,27	
<b>Total passifs</b>	<b>544 303,60</b>	<b>272 252,43</b>	

## Compte de profits et pertes au 31.12.2019

Montants arrondi au CHF

31.12.2019		31.12.2018	
Chiffre d'affaires de l'Hôtel des Alpes	1 312 901	1 342 288	
dont part chiffre d'affaires cuisine	855 938	875 033	
dont part chiffre d'affaires boissons et snacks	347 708	349 552	
dont part hôtellerie y compris appartement et location de salles	109 255	117 703	
Participation du service public de l'emploi SPE	488 310	737 575	
Participations des services sociaux	8 910	30 950	
<b>Chiffre d'affaires total</b>	<b>1 810 121</b>	<b>2 110 813</b>	
Charges marchandises et directes	400 093	541 605	
Charges de personnel	1 017 489	1 187 368	
Autres charges d'exploitation	196 887	186 818	
Loyer, entretien et remplacement	163 564	156 075	
Frais directs liés au programme	32 088	38 947	
<b>Total des charges</b>	<b>1 810 121</b>	<b>2 110 813</b>	
<b>Investissements directs du SPE</b>	<b>51 680</b>	<b>37 356</b>	
Nombre places annuel	22	22	
Autofinancement	73%	64%	

## Budget 2019 – Programme

Montants arrondi au CHF

Budget 2020		Budget 2019		Comptes 2018	
Chiffre d'affaire de l'hôtel des Alpes	1 276 600	1 374 900	1 312 901		
dont part chiffre d'affaires cuisine	770 000	770 000	855 938		
dont part chiffre d'affaires boissons et snacks	446 000	479 800	347 708		
dont part hôtellerie y compris appartement et location de salles	60 600	125 100	109 255		
Remboursement du service d'emploi	750 000	725 011	488 310		
Remboursement des services sociaux	8 000	23 000	8 910		
<b>Chiffre d'affaire total</b>	<b>2 034 600</b>	<b>2 122 911</b>	<b>1 810 121</b>		
Dépenses de stock et direct	425 500	502 800	400 093		
Charges personnels	1 174 520	1 206 105	1 017 489		
Autres charges d'exploitation	212 580	186 806	196 887		
Loyer, entretien et remplacement	162 000	167 200	163 564		
Frais direct du programme	60 000	60 000	32 088		
<b>Total charges</b>	<b>2 034 600</b>	<b>2 122 911</b>	<b>1 810 121</b>		
<b>Investissements directs du SPE</b>	<b>25 000</b>	<b>28 710</b>	<b>51 680</b>		
Nombre places annuel	22	22	22		
Autofinancement	63%	65%	73%		

## Bilan au 31 décembre 2019 – Association

31.12.2019		31.12.2018	
<b>Actifs</b>			
Banque Cantonale de Fribourg (BCF)	68 791,85	64 873,45	
BCF, garantie de loyer	107 65,95	107 60,55	
Créance impôt anticipé	0,00	7,35	
<b>Total actifs</b>	<b>79 557,80</b>	<b>75 641,35</b>	
<b>Passifs</b>			
Dettes à court terme	1 300,00	0,00	
Fortune de l'association	75 641,35	77 328,50	
Résultat de l'exercice	2 616,45	-1 687,15	
<b>Total passifs</b>	<b>79 557,80</b>	<b>75 641,35</b>	

# Compte rendu de la formation

## Introduction

Le programme de formation débute toutes les semaines et dure en général 3 mois. Les participants peuvent quitter et interrompre le programme afin de se présenter ou de travailler à l'essai. Dès qu'ils trouvent

de l'office cantonal du travail. Au cours de l'année, l'ORP nous a confié 153 participants dont 121 à 100%.

Des 153 personnes attribuées, il y avait 98 femmes et 55 hommes. Elles nous ont été envoyées par divers centres régionaux de placement, de Tavél, Morat, Estavayer, Fribourg, Bulle et Châtel-Saint-Denis. L'emplacement des bureaux indique un grand nombre de francophones. Parmi eux, il y avait des personnes de la Suisse et du monde entier. En moyenne, ils suivaient le programme pendant 77 jours.

A la fin de celui-ci, ils ont reçu la possibilité d'une attestation de Gastro Fribourg. Pour cela, il faut passer un examen théorique et pratique, avec succès. L'année passée, 31 participants ont réussi cet examen dont 16 en cuisine, 4 au service et 11 au ménage. Parmi tous les participants à la fin de leur activité à l'Hôtel des Alpes, on a constaté un net progrès de formation, pas seulement pratique et théorique. On a réussi à renforcer des attitudes de travail, surtout dans les domaines de la ponctualité, de la propreté, la capacité de travailler en groupe, dans le fait de maîtriser le stress, de l'engagement, de la confiance, de la flexibilité, de l'ordre, de la structuration d'une journée.

aux participants et des centres ORP.

## Formation

Pendant 3 mois, nous offrons aux demandeurs d'emploi un programme d'occupation et de formation en cuisine, au service et au ménage. Il y a 22 places, 6 en cuisine, 13 au service et 3 au ménage. En plus des activités pratiques, les participants ont 2 heures de théorie par semaine. A côté de la formation, on leur octroie 20% du temps de travail pour chercher un emploi. On les aide à trouver leur but individuel. L'objectif principal est de les intégrer dans le marché du travail.

Les chercheurs d'emploi apprennent à connaître leur valeur leurs lacunes. Ils sont capables de réajuster une demande d'emploi par ordinateur, une conversation téléphonique. Tout cela est exercé et complété par des formulaires. Ils prennent conscience des difficultés de présentation. On leur montre les offres réelles du marché du travail. Il est primordial qu'ils soient ponctuels et soignent leur apparence. Si nécessaire, ils doivent suivre les normes de propreté et de comportement suisses.

## Regula Reidy

Responsable de la Formation

Rapport des réviseurs des comptes relatif aux comptes annuels de l'Association de l'Association « Gastro Projekt Fribourg » à l'attention de l'assemblée générale ordinaire de l'Association « Gastro Projekt Fribourg »  
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 Fribourg » avec siège à Dürdingen et du programme de Qualification Hôtel des Alpes pour l'exercice se terminant au 31 décembre 2019.

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

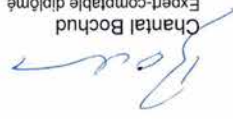
- les soldes des comptes du bilan sont justifiés,
- les justificatifs correspondent à la comptabilité,
- la comptabilité est tenu correctement et selon les règles de l'art.

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 un bénéfice de CHF 2'616.45 et un capital de CHF 78'257.80.

## Gastroconsult SA

Hans Haueter  
Expert-comptable diplômé  
Réviseur



Chantal Bochud  
Expert-comptable diplômé

Fribourg, le 21 avril 2020

Annexe: - comptes annuels 2019



## Rapport annuel du Président

C'est avec fierté que le comité ainsi que l'équipe du Projet Gastro Des Alpes peuvent goûter le succès de 2019. Bien que le chiffre d'affaires n'ait pas été tout à fait atteint, on peut constater la réussite de l'entreprise. Les coûts réduits des achats et du personnel ainsi que le soutien financier de l'office du travail ont bien contribué au bilan réjouissant. Le propre financement est monté à 72%.

Une année mouvementée à plusieurs facettes, en particulier dans le domaine des changements de personnel. Depuis le 1er mars 2019, Carola Baeriswyl assume la gérance de l'entreprise. En plus, le poste du chef cuisinier, la direction du ménage ainsi que la tâche de l'administration ont été nouvellement attribués. Les responsables ont eu la main heureuse. On peut constater avec plaisir, que l'équipe des collaborateurs est complète et s'engage à remplir les tâches de l'entreprise et de la formation.

La formation des demandeurs d'emploi est et demeure un défi particulier. Les participants nous sont attribués par les centres ORP. En général, ils restent chez nous durant 3 mois et acquièrent ainsi une formation pratique et théorique.

Les exigences cantonales soulignent la priorité de soutenir les demandeurs d'emploi. Dans le travail de tous les jours, nous constatons que les demandeurs sont de conditions très différentes. Les bases professionnelles, linguistiques et personnelles sont très divergentes, de sorte que le soutien individuel et le suivi sont nécessaires. Le nombre de chômeurs favorise le fait que le potentiel de formation des chômeurs d'emploi est affaibli et n'autorise parfois que des succès médiocres. C'est une tendance qui exigera tout notre attention.

Avant tout, je dis un grand merci à tous les collaborateurs. Ils ont grandement contribué aux succès de leur directrice Carola Baeriswyl. L'ambiance allégre et l'engagement professionnel sont hautement appréciés par nos hôtes et leur contexte. Durant l'année 2019, sur la base de l'année précédente, le comité s'est efforcé d'assurer le projet Gastro des Alpes. On a procédé à des corrections

*Werner Zurkinden  
Président*

de gérance et, grâce à l'aide des promoteurs du projet, on a réussi à créer un revirement, de sorte qu'on peut considérer l'avenir avec confiance.

## Compte rendu de la gérance

2019 fut une année intéressante et d'une activité intense. Nous avons vécu un grand nombre de hauts et de bas ainsi que des faits marquants. De plus, il y a eu quelques changements dans le domaine du personnel.

J'ai eu droit à assumer la gérance. Gilles Strasser a pris le poste de chef de cuisine, Marliese Portner est nouvellement responsable du ménage et Heidi Brunisholz gère l'administration. Arlette Lauper, Barbara Volery et Didier Vuillemin (chefs de service) ainsi que Régula Reidy (formation) et Doris Buchs (ménage) nous sont restés fidèles.

Nous connaissons depuis longtemps les turbulences éventuelles de l'Hôtel des Alpes! Chaque jour est un défi, que ce soit au niveau des participantes et participants qui entament un programme, mais également dans l'affluence des nom-

breux hôtes provenant de différents pays et de régions linguistiques. Mais l'équipe fonctionne parfaitement en assumant les innovations et les différentes tâches. Selon la devise L'UNION FAIT LA FORCE, nous avons atteint nos objectifs en renouvelant la mise en marche de l'Hôtel des Alpes.

Donc, nous nous réjouissons de procéder aux transformations des cuisines et du buffet, afin que tout soit prêt à la mi-mai 2020 pour l'accueil d'été, au Jardin et sur les terrasses. Nous remercions le bureau cantonal du travail, la Landi Sense et tous les conseillers et conseillères de l'ORP pour leur soutien et leur coopération optimale.

*Carola Baeriswyl  
Gérante*



## Informations et bulletin de versement 2020

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.

A cause des raisons connues, l'assemblée générale n'aura pas lieu ce printemps. Elle sera tenue à une date ultérieure.

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'acquisition de votre cotisation 2020. 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*

Annexes :  
Rapport annuel 2019 / Budget 2020  
Bulletin de versement 2020

## Organes de l'association

<b>Conseil d'administration</b>	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
<b>Commission de l'établissement</b>	Zurkinden Werner Hodel Hildegard Baeriswyl Carola	Président Vice-Président Responsable de l'établissement
<b>Collaborateurs/Collaboratrices</b>	Brünsholz Heidi Baeriswyl Carola	Secrétariat Responsable de l'établissement
<b>Hôtellerie</b>	Portner Marliese Buchts Doris	Cheffe de l'hôtellerie Collaboratrice de l'hôtellerie
<b>Cuisine</b>	Strasser Gilles Schaller Sarah Morina Fazil	Cheffe de Cuisine Cuisinier Cuisinière
<b>Restaurant</b>	Baeriswyl Carola Lauper Arlette Portner Marliese Volery Barbara Vuillemin Didier	Responsable de l'établissement Cheffe de Service Cheffe de Service Cheffe de Service Chef de Service
<b>Formation et recherche d'emploi étendue</b>	Reidy Ducrey Regula Strasser Gilles Vuillemin Didier	Responsable de la formation, recherche d'emploi étendue Formation Cuisine Recherche d'emploi étendue

# Rapport Annuel 2019 Budget 2020



ASSOCIATION  
GASTRO PROJET  
FRIBOURG

HOTEL DES ALPES

