



## Bewegung, das ist mein Credo

**A**m 28. April 2018 war für mich und meine Partnerin ein überaus historischer Tag. Mit grosser Freude, die ich nach wie vor habe, wurde ich einstimmig zum Tafelmeister gewählt.

**D**as ganze Jahr hindurch haben wir 33 Gastronomie-Betriebe besucht. Es machte grosse Freude, zu sehen, mit welchem Esprit und welcher Power tagtäglich in unserer Goldfisch-Gilde Topleistungen vollbracht werden.

**M**eine Karriere war mit allen Facetten der Gastronomie gespickt. Ebenso war ich einige Jahre als Tester für verschiedene Vereinigungen in der ganzen Schweiz unterwegs, damals besuchte und testete ich schon sehr viele schöne Gastronomiebetriebe – auch vom Goldenen Fisch.

**N**un möchte ich mich auch in die jetzige Aufgabe einbringen und diese mit Freude ausführen. Da wir immer in Bewegung sind, gestalte ich den Rückblick kurz und bündig.

**D**er Job als Tafelmeister beinhaltet viele Aufgabengebiete. Das macht ihn einerseits sehr spannend, doch andererseits auch sehr anspruchsvoll. Aber ohne mein Top-Team und meine Partnerin wären wir nicht dort, wo wir nun stehen.

**B**ewegung ist mein Ding, dazu meine Haltung. Wichtig und daher wesentlich ist das Herzblut, das sogenannte feu sacré, das ich bei unseren Gastronomiebetrieben spüre und erlebe.

**I**n unserer Tafelgesellschaft besteht wirklich der Groove. Der Mensch und das Produkt stehen immer im Zentrum. Herzblut, Professionalität und schöne, attraktive Menüs und gelebte Freundlichkeit zu spüren, das ist cool. Es ist nicht einfach, gute Dienstleistungen tagtäglich zu erbringen, da wir es mit Menschen zu tun haben. Das Motto «Freude herrscht!» (alt Bundesrat Adolf Ogi) ist legendär und trifft zu – für unsere Vereinigung.

**E**s gibt viele Rezepte, Ideen, Visionen, wie ein Unternehmen oder ein Gastronomiebetrieb geführt werden kann, doch alle machen dies als «Proficracks». Unsere Gastronomen beherrschen das Handwerk, und das macht mich und die Gästeschar wirklich happy und gibt ein gutes Gefühl.

**F**ür mich haben Beziehungen und Bewegungen einen nachhaltigen Charakter. Daher will ich den Jahresbericht auf drei essenzielle Eckpfeiler fokussieren.

1. In unserer Vorsteherschaft haben wir wirklich eine direkte, respektvolle Kommunikation. Die Schaffer hinter den Kulissen der Abteilung Finanzen/Internet/Testwesen/Werbung und in der Geschäftsstelle haben alle anspruchsvolle Aufgaben. Dank dem Know-how und der strukturierten Arbeitsweise haben wir uns als Team rasch gefunden. Dafür ein wirklich grosses Merci, «nichts ist selbstverständlich».
2. Unsere Arbeitsbienen sind im wahrsten Sinn die NetzmeisterInnen und Vize-NetzmeisterInnen sowie unsere TesterInnen. Ja, alle vollbringen einen hervorragenden Job, das beeindruckt mich extrem, mit wie viel Herzblut und Engagement und der nötigen Hartnäckigkeit die Netztreffen – pro Jahr sind dies rund 90 an der Zahl – geplant, gecheckt und durchgeführt werden. Wow, da geht was ab. Auch ihnen allen ein grosses Merci.
3. Die Gastronomie hat ihre schönen und ihre Schattenseiten, das wissen wir alle nur zu gut. Der Preisdruck, die Angebotspalette, die MitarbeiterInnen, die Flexibilität, alles ist immer in Bewegung. Und trotzdem sind die Gastronomen jeden Tag vor Ort und nehmen die Herausforderung mit Herzblut an. Dafür möchte ich mich speziell auch bei ihnen bedanken. Ebenso für die vielen schönen Events durch das ganze Jahr.

**Diverse anstehende Pendenzen, welche jetzt auch in der Pipeline sind; wie Statuten (neue Ansprüche: Süsswasserfische), neue zeitgemässe Software, die die Anforderungen einer massgeschneiderten und effizienten Bewirtschaftung erfüllt.**



## Last, but not least

- Nicht zu unterschätzen ist unsere Revisionsstelle, welche sich mit den Zahlen auseinandersetzt. Auch ihre Mitglieder wurden am 28.4.2018 neu gewählt und haben ihre Aufgabe im Interesse aller seriös ausgeübt. Dafür bedanke ich mich auch bei ihnen ganz herzlich.
- Neuzeitliche Angebote sollen und müssen berücksichtigt, korrekt bewertet und mit dem dazu nötigen Handwerk – das eben aus der erlernten Erfahrung kommt – ergänzt werden. Sämtliche TesterInnen, die wir im Zirkel des Goldenen Fisches haben, durchlaufen ein Aufnahme-Prozedere. Das macht Sinn: wiederkehrende und auf das bewährte Testwesen sowie die neuzeitliche Ernährung ausgerichtete Weiterbildung. Ein solides und breit abgestütztes und erprobtes Benchmarking. Es wurde repetiert und getüftelt und geschliffen. Auch ihnen meinen herzlichen Dank für die Unterstützung.
- **Tafeldame** Frau Mägi Kunz zelebriert, schleift und fragt nach. Sie hatte über Jahrzehnte den Lead. Sie war Dreh- und Angelpunkt für die Gastronomen, TesterInnen, NetzmeisterInnen, Vize-NetzmeisterInnen und die Vorsteherschaft. Also konkret auf den Punkt gebracht: unsere Perle. Dafür gebührt ihr grosser Dank und Respekt. Sie hat so perfekt wie immer möglich für alle Beteiligten und zur Zufriedenheit aller einen ausserordentlichen Job gemacht. Ja, das macht auch mich stolz, das macht uns alle stolz. Natürlich hat bei den vielen schönen Stunden auch Sigi, der legendäre Denker, nie gefehlt, er war ein treuer und stets loyaler sowie aufmerksamer Gesellschafter – auch ihm gebührt mein grosser Dank. Merci euch beiden!

**W**ie schon des Öfteren gesagt: **«Zusammen sind wir stark.»** Bewegung, ja Bewegung hält jung. Netzwerke pflegen und erweitern wir, und jeder Einzelne kann vom andern profitieren.

«Mehr als die Vergangenheit interessiert mich die Zukunft, denn in ihr gedenke ich zu leben.»

Albert Einstein

## Vorankündigung, was 2019/2020 alles noch kommt ...!

**E**in schlagkräftiges Projektteam aus NetzmeisterInnen, Vorsteherschaft und Gastronomen wurde lanciert. Diese treiben die laufenden Projekte (Statuten, Arbeitsablauf, Prozesse) voran. Ich bin wirklich stolz, schlicht gesagt überwältigt, welches Engagement, welche Power, welche Ressourcen genutzt werden. Konkretes Ziel ist, schlüsselfertige Lösungen zu entwickeln. Diese werden unseren Mitgliedern zu gegebener Zeit präsentiert.

Dank unseres gepflegten Networkings ist es uns gelungen, mit dem Mediengigant «Best of Swiss Gastro Award», welcher schweizweit als gastronomische Powertruppe gilt, eine Partnerschaft zu lancieren.

**Unser Ziel ist: Einer für alle, alle für einen, respektive in unserem Fall eben für uns zwei.** Wir werden unser Ziel, den Goldenen Fisch noch mehr in der Öffentlichkeit zu präsentieren, konsequent verfolgen.

### In Planung, Stufe 2: Kitchen Party

Eine Location und eine Crew von fünf bis sechs Küchenchefs aus unseren Goldfisch-Restaurants. Dies ist nichts Neues, das gibt's schon lange, z. B. in St. Moritz. Doch was die können, können wir schon lange. Wir sind bestens dotiert – unsere Küchencracks sind Weltmeister, sind Gastronomen mit Herzblut und vieles mehr. Es wird ein Event der Sonderklasse. Wir sind fähig, aus unserer eigenen Fisch-Gilde eine Kitchen Party zu organisieren. Wir haben schliesslich Top-Küchenchefs und -Gastronomen.

Ich bedanke mich bei allen für das lehrreiche Jahr, welches ich mit euch verbringen durfte, und freue mich auf die Veränderungen und hoffe, sie werden auch von euch getragen.

Merci



Eue Pesche Gander