



Gastro Freiburg muss sich neu erfinden

Anne Gugler

Bei seiner Generalversammlung hat der Verband Gastro Freiburg unter anderem über die rückläufige Besucherfrequenz, das veränderte Konsumverhalten und die Berufsförderung gesprochen.

Romont Gastro Freiburg, der Arbeitgeberverband für Restauration und Hotellerie im Kanton, hat am Montag, 5. Mai, in Romont seine 131. Generalversammlung abgehalten. Der Präsident, Philippe Roschy, sah dabei auf ein angespanntes wirtschaftliches Jahr 2024 zurück. Das schreibt Gastro Freiburg in einer Mitteilung.

Im Gastgewerbe habe es eine rückläufige Besucherfrequenz gegeben, was die Stabilität der Betriebe gefährde. Gleichzeitig verändere die Inflation das Konsumverhalten, heisst es weiter.

Roschy betonte, dass das Gastgewerbe sich dringend an diese Entwicklungen anpassen müsse.

Änderung im Schuldbetreibungsrecht

Auch das Thema Schwarzarbeit sprach Roschy an. Er wies auf die verstärkten Kontrollen hin und ergänzte, dass sich die Betriebe an die Regeln halten sollten, da es sonst zu einem unfairen Wettbewerb komme.

Roschy hob ebenfalls die

Änderung im Schuldbetreibungs- und Konkursrecht hervor, die seit dem 1. Januar 2025 gilt. Der bisherige Weg der Pfändung für Mehr-

wertsteuerrechnungen, Sozialversicherungsbeiträge und Steuern wird nun durch die Betreibung auf Konkurs ersetzt. Konkret: Wenn Unternehmen unbezahlte öffentlich-rechtliche Forderungen haben, werden sie nicht mehr gepfändet, sondern auf dem Konkursweg betrieben. Das kann bis zur Löschung der Firma führen.

Zuletzt sprach der Präsident die kantonale Mindestlohn-Initiative und deren Auswirkungen auf die Branche an. Ein gesetzlicher Mindestlohn würde zu höheren Lohnkosten führen, was sich negativ auf die Wettbewerbsfähigkeit auswirken würde, wie Kriti-

ker sagen. In diesem Zusammenhang werde der Verband seinen Gesamtarbeitsvertrag verteidigen – der unter dem Mindestlohn liegt.

Förderung der Berufe

Im Jahr 2024 hat der Verband

einen besonderen Schwerpunkt auf die Förderung der Berufe im Gastrobereich gelegt. Zusammen mit dem Freiburger Hotellerieverband hat Gastro Freiburg die 2. Ausgabe der Trophy der Nachwuchstalente im Hotel- und Gastgewerbe organisiert.

Zudem lancierte der Verband die Ausbildung «Das Einmaleins einer Aushilfe», die sich an Stu-

dierende richtet, die einen Nebenjob ausüben möchten. Diese Ausbildung sei ein grosser Erfolg gewesen. Wie auch erste Ausgabe der «Kilbi-Saison». Dabei haben Partnerrestaurants des Verbands das traditionelle Kilbi-Menü während jeweils zwei Wochen in der Kilbi-Saison von Ende August bis Mitte November angeboten. Die Kampagne wird 2025 fortgesetzt.

Der Verband wagte auch einen Blick in die Zukunft. Er hat die Arbeiten an der Zukunftsvision von Gastro Freiburg und der Neustrukturierung 2024 fortgesetzt. Beides soll 2025 weiter intensiviert werden.