



Einladung zur
135. Jahreshauptversammlung
Gastro St. Gallen
11. Mai 2026

Liebe St. Galler Gastronominnen und Gastronomen, Gäste und Partner



Walter Tobler
Präsident Gastro St. Gallen

Ich habe die Ehre, euch zur 135. Jahreshauptversammlung von Gastro St. Gallen in Rapperswil herzlich zu begrüssen.

Es freut mich sehr, dass ihr - die lebendige Gastronomie - so zahlreich zu unserem Treffen erschienen seid. Wir vom Verband setzen uns mit unserer Arbeit dafür ein, für euch, unsere Mitglieder, möglichst optimale Rahmenbedingungen zu schaffen und euch damit die enorme Arbeit, die ihr täglich in euren Betrieben leistet, ein Stück weit zu erleichtern.

«Es gibt nichts Gutes, ausser man tut es.» (Erich Kästner)

Gastro St. Gallen ist in Bewegung - fast kein Stein bleibt auf dem anderen. Doch diese Veränderungen sind konstruktiv, regelkonform und konsequent auf eine erfolgreiche Zukunft unserer geliebten Branche ausgerichtet. Dabei bleiben wir unseren Grundwerten Vertrauen, Ehrlichkeit und Verbindlichkeit treu.

Einerseits informieren wir euch an dieser Veranstaltung über den aktuellen Stand der Stiftung Sapere und stellen euch die Mitglieder des Stiftungsrates vor. Andererseits erfahrt ihr aber auch, wie sich die Neuorganisation von Gastro SG in den kommenden Monaten entwickeln wird.

Nach der Bearbeitung der Traktanden folgt der gemütliche Teil, für den ich uns allen, geschätzte Kolleginnen und Kollegen, viele angeregte, inspirierende Diskussionen sowie freundschaftliche und heitere Gespräche wünsche. Möge sich dieser «Wirtefeiertag» positiv auf unsere tägliche Arbeit auswirken.

In diesem Sinne wünsche ich euch eine rundum «stimmige» und anregende Jahreshauptversammlung.

**Im Namen des Vorstandes
Euer Präsident**

Blick auf das Schloss Rapperswil und den Zürichsee
Foto: Ortsgemeinde Rapperswil-Jona



Seepromenade Rappeswil
Foto: Rapperswil Zürichsee Tourismus



Willkommen in Rapperswil



Burkhard Zerlauth
Präsident Sektion See-Gaster

Liebe Mitglieder, Delegierte und Gäste

Wir freuen uns sehr, Sie im Namen der Sektion See-Gaster zur Jahreshauptversammlung von Gastro St. Gallen am 11. Mai 2026 im Zauberhut in Rapperswil willkommen zu heissen.

Unsere Region See-Gaster liegt zwischen dem Walensee und dem oberen Zürichsee und verbindet eindrucksvolle Natur mit lebendigen Gemeinden, attraktiven Ausflugszielen und einer vielfältigen Gastronomie. Ob traditionelle Gasthäuser, moderne Restaurants oder touristische Betriebe – die Gastfreundschaft und das Engagement unserer Gastgeberinnen und Gastgeber prägen das kulinarische Gesicht unserer Region.

Mit Rapperswil, der bekannten Rosenstadt am Zürichsee, findet die diesjährige Versammlung an einem besonderen Ort statt. Die historische Altstadt, das Schloss Rapperswil, die Seepromenade sowie die Lage am Wasser verleihen der Stadt eine einzigartige Atmosphäre und machen sie zu einem beliebten Treffpunkt für Gäste aus nah und fern.

Wir freuen uns darauf, Vertreterinnen und Vertreter der Gastronomie aus dem ganzen Kanton St. Gallen in unserer Region begrüßen zu dürfen, um gemeinsam eine interessante und inspirierende Jahreshauptversammlung zu erleben.

Wir wünschen Ihnen bereits heute eine erfolgreiche Versammlung sowie einen genussvollen Aufenthalt in unserer Region.

Mit gastfreundlichen Grüßen

OGFS – Rückblick 2025 und Ausblick 2026

Ein spannendes Jahr mit viel Erfreulichem, aber auch Ungewissem

Auch im Jahr 2025 war die OGFS wieder aktiv im Einsatz für Bildung, Qualität und Nachwuchsförderung in der Gastronomiebranche. Im Fokus standen innovative Weiterbildungsangebote, gezielte Nachwuchsförderung und die Stärkung des Berufsbildes – alles mit Blick auf eine zukunftssichere Branche.

Bildung, die bewegt – in der OGFS und direkt im Betrieb

Unser Bestreben ist es, auf allen Stufen Weiterbildungen anzubieten, die hohen Qualitätsansprüchen genügen und sich gleichzeitig mit möglichst wenig betrieblichen Anpassungen umsetzen lassen. Dabei stellen wir sowohl an uns selbst als auch an die Inhalte unserer Angebote hohe Anforderungen. Ziel ist es, praxisnahe Inhalte zu vermitteln, die sich im Berufsalltag möglichst direkt und 1:1 anwenden lassen.

Wir bieten für Betriebe der Branche individuelle Beratungen und Weiterbildungen direkt vor Ort an. Unsere Angebote sind massgeschneidert auf die jeweiligen Bedürfnisse und Herausforderungen abgestimmt. Oder anders gesagt: das komplette Menü mit Rundum-Service. Nehmen Sie gerne Kontakt mit uns auf.

Mit dem Angebot «Profi+ Fachliche Grundbildung – Basisqualifikation», das in Zusammenarbeit mit dem Amt für Wirtschaft durchgeführt wird, ermöglichen wir auch Personen mit geringer formaler Ausbildung einen optimalen Einstieg in die Gastronomie als Quereinsteigerinnen und Quereinsteiger. Der gesamte Prozess wird vom Amt begleitet und finanziell unterstützt – vom ersten Kennenlernen über die Ausbildung bis hin zur Integration in eine Anstellung im Betrieb. Bei Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Kontaktieren Sie uns jederzeit

Weiterbildung bleibt gefördert

Auch 2026 werden Kurse und Lehrgänge finanziell unterstützt. Betriebe und Lernende profitieren davon, wenn sie im L- GAV eingebunden sind. Informationen dazu finden Sie unter www.ogfs.ch oder direkt über das OGFS-Team.

Qualität bestätigt – eduQua-Zertifizierung

Die OGFS ist weiterhin nach den Richtlinien von eduQua.ch zertifiziert. Dieses Qualitätszertifikat bestätigt die kontinuierliche Verbesserung (KVP) sowie das Engagement des gesamten Teams für moderne und praxisorientierte Bildung.

Nachwuchsförderung mit Herzblut

Die OGFS ist regelmässig auf regionalen Berufsmessen präsent, etwa an der Gastia oder der OFFA, wo sich Lernende im Rahmen von Wettbewerben präsentieren und ihr Können zeigen dürfen. Im August 2026 findet der 2. Nationale «Kids an den Herd»-Event statt. Erwartet werden zahlreiche Kinder sowie prominente Persönlichkeiten, die diesen Anlass gerne unterstützen. Weitere Informationen folgen Ende des zweiten Quartals. Die Ausschreibung wird national lanciert.

Neue Gastro-Unternehmer-Ausbildung ab 2027

Mit Blick in die Zukunft arbeitet die Branche an einer neuen Gastro-Unternehmer-Ausbildung, die ab 2027 eingeführt werden soll. Ziel ist es, die Ausbildung moderner, praxisnäher und noch attraktiver zu gestalten. Die neuen Inhalte werden auf allen drei Stufen G1, G2 und G3 einen noch stärkeren Praxisbezug aufweisen. Dabei sollen betriebliche Herausforderungen, unternehmerisches Denken und konkrete Praxisanwendungen verstärkt in den Mittelpunkt rücken. Ein besonderes Merkmal der neuen Ausbildung wird die flexible Gestaltung der Lernformen sein. Die Module sollen künftig in verschiedenen Lehrformaten absolviert werden können – beispielsweise in Präsenzkursen, praxisnahen Workshops oder digitalen Lernformaten. Dadurch wird es einfacher, Weiterbildung mit dem Berufsalltag zu verbinden. Die Ausbildung im G1 richtet sich sowohl an Quereinsteigerinnen und Quereinsteiger als auch an erfahrene Branchenfachleute. Für beide Zielgruppen soll sie gleichermassen spannend, praxisorientiert und lehrreich sein. Im G2 bleiben wir weiterhin auf dem Niveau des eidgenössischen Fachausweises und des eidgenössischen Diploms. Die Lehrgänge sind jedoch modular aufgebaut und inhaltlich aufeinander abgestimmt. Damit wird ein wichtiger Schritt unternommen, um die Gastronomie als attraktiven und zukunftsorientierten Berufs- und Unternehmerbereich weiter zu stärken.

Danke für Ihr Engagement

Ein herzlicher Dank geht an alle Berufsbildner: innen, Arbeitgeber: innen und Partner für ihr unermüdliches Engagement – Sie machen den Unterschied!

Max Gsell, Schulleiter
und das ganze OGFS Team

Bildung die bewegt!



Jetzt Scannen und Kurse buchen!

OGFS
OSTSCHWEIZER
GASTRONOMIEFACHSCHULE

GASTRO SG
KANTONALVERBAND FÜR
HOTELLERIE UND RESTAURATION

OGFS, Fürstenlandstrasse 53, 9000 St.Gallen

Einladung zur 135. Jahreshauptversammlung von Gastro St. Gallen

Anmeldeschluss 27. April 2026

Wir laden Sie ganz herzlich zum diesjährigen Hotspot der St. Galler Gastronomie ein. Informationen, Wissenswertes und freundschaftliche Begegnungen erwarten Sie!



Willkommen im Knies Zauberhut

Das multifunktionale Gebäude Knies Zauberhut beeindruckt durch seine markante Architektur und seine vielseitigen Nutzungsmöglichkeiten.

Ob geschäftliche Anlässe oder private Feiern – ob für Mitarbeitende, Kundschaft oder Hochzeitsgäste: Vom bezaubernden Apéro-Empfang bis zur stilvollen Gala bietet der Zauberhut den perfekten Rahmen für Veranstaltungen mit bis zu 500 Personen.

Mitten im Knies Kinderzoo gelegen und umgeben von Geparden, Giraffen und Elefanten, schafft diese einzigartige Location eine Atmosphäre voller Magie und unvergesslicher Eindrücke.

Wir freuen uns darauf, gemeinsam mit Ihnen besondere Momente zu erleben.



11. Mai 2026
Knies Zauberhut
Oberseestrasse 36
8640 Rapperswil

Traktanden und Programm

Traktandenliste 2026

1. Begrüssung und Eröffnung der Sitzung
2. Grusswort Burkhard Zerlauth
Präsident Gastro See Gaster
3. Grusswort Barbara Dillier
Stadtpräsidentin Rapperswil-Jona
4. Wahl der StimmzählerInnen / Präsenz
5. Protokoll der JHV vom 12. Mai 2025
6. Jahresberichte
 - a. Präsident
 - b. Stiftung Sapere
 - c. Projekte 25/26
 - d. Schulleiter
 - e. Informationen Familienausgleichskasse FAK
7. Jahresrechnung
8. Berichte
 - a. Externe Revision
 - b. GPK
9. Genehmigungen
 - a. Genehmigung Jahresrechnung
 - b. Genehmigung GPK-Bericht
 - c. Genehmigung Jahresbericht
 - d. Décharge
10. Budget
11. Statutenänderung
12. Wahlen
 - a. Ersatz Vorstand
 - b. GPK-Mitglied
13. Festsetzung Jahresbeiträge
14. Wahl der Revisionsstelle
15. Grusswort GastroSuisse
Maurus Ebnetter
16. Varia und allgemeine Umfrage

Im Anschluss: Referat Sibylle Marti,
Direktorin Knies Kinderzoo

Anträge sind mit schriftlicher Begründung bis
spätestens 14 Tage vor der Jahreshauptversammlung
an den Vorstand einzureichen.

Tagesprogramm

- | | |
|-------|--|
| 09:00 | Eintreffen der Stimmberechtigten,
Mitglieder, Ehrenmitglieder und Gäste
im Knies Zauberhut, Rapperswil |
| 10:00 | Beginn der Jahreshauptversammlung |
| 11:00 | Referat Sibylle Marti, Direktorin Knies Kinderzoo |
| 11:30 | Apéro |
| 12:45 | Mittagessen |

Anschliessend gemütlicher Ausklang

Bilanz

AKTIVEN	2025	2024
Flüssige Mittel	1'597'473.01	1'007'970.04
Forderungen aus Lieferungen & Leistungen	91'492.08	86'633.07
Übrige kurzfristige Forderungen	10'604.42	6'952.79
Vorräte	4'010.00	6'020.00
Aktive Rechnungsabgrenzung	141'175.15	135'538.70
Total Umlaufvermögen	1'844'754.66	1'243'114.60
Wertschriften	645'344.93	888'876.93
Mobile Sachanlagen	4'001.00	6'601.00
Immobilien Sachanlagen (Geschäfts-LS)	3'264'600.00	3'365'600.00
Total Anlagevermögen	3'913'945.93	4'261'077.93
Total Aktiven	5'758'700.59	5'504'192.53
PASSIVEN		
Verbindlichkeiten aus Lieferungen & Leistungen	187'916.03	149'260.77
Kurzfristige verzinsliche Verbindlichkeiten	30'000.00	30'000.00
Übrige kurzfristige Verbindlichkeiten	585'699.94	533'604.35
Passive Rechnungsabgrenzung/kfr. Rückstellungen	128'761.03	63'878.10
Total kurzfristiges Fremdkapital	932'377.00	776'743.22
Langfristige verzinsliche Verbindlichkeiten	780'000.00	950'000.00
Rückstellungen	291'000.00	291'000.00
Total langfristiges Fremdkapital	1'071'000.00	1'241'000.00
Total Fremdkapital	2'003'377.00	2'017'743.22
Verbandsvermögen	3'486'449.31	3'317'877.89
Jahresergebnis	268'874.28	168'571.42
Total Vereinskapital	3'755'323.59	3'486'449.31
Total Passiven	5'758'700.59	5'504'192.53

Erfolgsrechnung

VERBAND	2025	2024
Mitgliederbeiträge	207'366.85	213'882.70
Dienstleistungserlöse	76'062.43	74'631.65
Beiträge	522'332.05	519'551.10
<i>Total Ertrag Verband</i>	<i>805'761.33</i>	<i>808'065.45</i>
Aufwand Verband	-11'060.40	-500.00
Aufwand Politikkommission	-16'965.10	-25'291.00
Aufwand Jugendförderung	-41'131.55	-49'555.00
Aufwand Strategie 2025	-10'033.30	-30'518.90
<i>Total Aufwand Verband</i>	<i>-79'190.35</i>	<i>-105'864.90</i>
Bruttoergebnis nach Aufwand Verband	726'570.98	702'200.55
Personalaufwand Sekretariat	-99'807.10	-100'779.50
Personalaufwand Vorstand	-167'813.20	-127'754.55
<i>Total Personalaufwand</i>	<i>-267'620.30</i>	<i>-228'534.05</i>
Bruttoergebnis nach Personalaufwand	458'950.68	473'666.50
Übriger betrieblicher Aufwand	-113'087.62	-163'419.35
Ergebnis vor Abschreibungen, Finanzerfolg und Steuern EBITDA	345'863.06	310'247.15
Ergebnis vor Finanzerfolg und Steuern EBIT	345'863.06	310'247.15
Finanzaufwand und Finanzertrag	16'319.13	12'579.65
Ergebnis Verband - Ergebnis vor Steuern EBT	362'182.19	322'826.80
BETRIEBLICHER NEBENERFOLG		
Stiftung Sapere		
Stiftung Sapere	-41'440.00	0.00
<i>Total Stiftung Sapere</i>	<i>-41'440.00</i>	<i>0.00</i>
IGL		
Aufwand IGL	-36'210.81	0.00
Kostenbeteiligung	36'207.70	0.00
<i>Total IGL</i>	<i>-3.11</i>	<i>0.00</i>
Gastia		
Aufwand Gastia	-57'239.25	-45'451.67
Kostenbeteiligung	22'590.00	26'579.70
<i>Total Gastia</i>	<i>-34'649.25</i>	<i>-18'871.97</i>

Anhang zur Jahresrechnung Beträge in CHF

Ostschweizer Gastronomiefachschule	2025	2024
Übernahme Verlust Verein Gastrofair/Gastro Elite	0.00	-9'540.11
<i>Total Gastrofair/Gastro Elite</i>	<i>0.00</i>	<i>-9'540.11</i>
Ertrag Ostschweizer Gastronomiefachschule	736'234.03	788'418.75
Personalaufwand	-573'261.88	-526'303.75
Übriger Aufwand	-247'994.07	-276'342.63
<i>Total Ostschweizer Gastronomiefachschule</i>	<i>-85'021.92</i>	<i>-14'227.63</i>
Ergebnis Ostschweizer Gastronomiefachschule	-85'021.92	-23'767.74
Betriebsliegenschaften Fürstenlandstr. 45 und 53		
Ertrag Liegenschaft Fürstenlandstrasse 45	273'559.22	280'052.38
Aufwand Liegenschaft Fürstenlandstrasse 45	-140'452.45	-262'717.20
<i>Total Liegenschaft Fürstenlandstrasse 45</i>	<i>133'106.77</i>	<i>17'335.18</i>
Ertrag Liegenschaft Fürstenlandstrasse 53	113'280.00	104'490.00
Aufwand Liegenschaft Fürstenlandstrasse 53	-79'646.85	-214'095.45
<i>Total Liegenschaft Fürstenlandstrasse 53</i>	<i>33'633.15</i>	<i>-109'605.45</i>
Ergebnis Betriebsliegenschaften Fürstenlandstr. 45 und 53	166'739.92	-92'270.27
BETRIEBSFR., AUSSERORD. & EINMALIGER AUFWAND & ERTRAG		
Ausserordentlicher Erfolg	-65'000.00	324.80
Jahresgewinn vor Steuern	302'807.83	188'241.62
Direkte Steuern	-33'933.55	-19'670.20
Jahresergebnis	268'874.28	168'571.42

Angaben zum Kantonalverband

Unter dem Namen GastroSt.Gallen Kantonalverband für Hotellerie und Restauration besteht ein Verein im Sinne von Art. 60ff. des Schweizerischen Zivilgesetzbuches. GastroSt.Gallen mit Sitz in St. Gallen, Fürstenlandstr. 53, bezweckt als Sektion von GastroSuisse die Interessenwahrung der gastgewerblichen Betriebe im Kanton St. Gallen.

Die Rechnungslegung erfordert vom Vorstand Schätzungen und Beurteilungen, welche die Höhe der ausgewiesenen Vermögenswerte und Verbindlichkeiten sowie Eventualverbindlichkeiten im Zeitpunkt der Bilanzierung, aber auch Aufwendungen und Erträge der Berichtsperiode beeinflussen könnten. Der Vorstand entscheidet dabei jeweils im eigenen Ermessen über die Ausnutzung der bestehenden gesetzlichen Bewertungs- und Bilanzierungsspielräume. Zum Wohle des Verbandes können dabei im Rahmen des Vorsichtsprinzips Abschreibungen, Wertberichtigungen und Rückstellungen über das betriebswirtschaftlich benötigte Ausmass hinaus gebildet werden.

Angaben über die in der Jahresrechnung angewandten Grundsätze

Die vorliegende Jahresrechnung wurde gemäss den Vorschriften des Schweizer Gesetzes, insbesondere der Artikel über die kaufmännische Buchführung und Rechnungslegung des Obligationenrechts (Art. 957 bis 962) erstellt.

Darstellung Jahresrechnung

Die vorliegende Jahresrechnung wurde für die Einladung zur Jahres-Hauptversammlung zusammengefasst.

Anzahl Mitarbeitende

Anzahl Vollzeitstellen im Jahresdurchschnitt

	2025	2024
Anzahl Vollzeitstellen im Jahresdurchschnitt	< 50	<50

Wertschriften des Anlagevermögens

Die Wertschriften des Anlagevermögens wurden zum Anschaffungswert bzw. tieferen Marktwert bewertet.

Erläuterungen zu Positionen der Bilanz und Erfolgsrechnung

Vorjahresvergleiche Ergebnisse

Ergebnis Verband vor Abschreibungen und Steuern	286'089.83	303'954.83
Ergebnis Ostschweizer Gastronomiefachschule	-85'021.92	-23'767.74
Ergebnis Liegenschaft Fürstenlandstrasse 45 vor Abschreibungen	193'206.77	79'434.18
Ergebnis Liegenschaft Fürstenlandstrasse 53 vor Abschreibungen	77'133.15	-63'105.45
Ergebnis Verband, Schule, Betriebsliegensch. vor Abschreibungen und Steuern	471'407.83	296'515.82

Ausserordentlicher Erfolg

Bildung Rückstellung Zuwendung Stiftung Sapere	65'000.00	0.00
Rückverteilung CO	0.00	324.80

Sonstige Angaben

Verbindlichkeiten gegenüber Vorsorgeeinrichtungen	2'564.65	2'941.05
Gesamtbetrag der zur Sicherung eigener Verbindlichkeiten verwendeten Aktiven	3'264'600.00	3'365'600.00

Für den Vorstand nominiert

Drei Persönlichkeiten, drei Wege und eine gemeinsame Leidenschaft für die Gastronomie. Die folgenden Kandidat*innen bringen Erfahrung, Engagement und frische Perspektiven mit und stellen sich für den Vorstand von Gastro SG zur Wahl.



Katrin Luginbühl

Katrin Luginbühl ist Gastgeberin in der 4. Generation im Berggasthaus Chrüzegg in Wattwil, einem traditionsreichen Ausflugs- und Wandergasthaus mit regionaler Küche, hausgemachten Produkten und Aussicht über Alpen und Seen. Seit diesem Jahr führt sie den Familienbetrieb gemeinsam mit ihrem Partner Roman Manser und bringt dabei frischen Schwung und Engagement in die Fortführung der langjährigen Gastfreundschaft.



Sonja Böni-Manser

Sonja Böni-Manser ist seit 2001 Wirtin im Restaurant Rössli in Oberhelfenschwil, das sie als Familienbetrieb führt. Mit ihrer langjährigen Erfahrung in der Gastronomie und ihrem starken regionalen Bezug engagiert sie sich aktiv für die Branche. Als Präsidentin von Gastro Toggenburg setzt sie sich für die Interessen der Gastronomiebetriebe in der Region ein.



Carlo Gassner

Carlo Gassner absolvierte seine Kochlehre im Hotel Real in Vaduz und sammelte danach mehrere Jahre Auslandserfahrung als Koch in Neuseeland und Kanada. Auch in verschiedenen Wintersaisons in der Schweiz konnte er sein Fachwissen weiter vertiefen. Seit rund zehn Jahren ist er im elterlichen Betrieb tätig und führt gemeinsam mit seiner Schwester Sarah das Restaurant Seehus in Quinten.

Stiftung Sapere

Die Stiftung Sapere stärkt Talente, Fachkräfte und Betriebe in Gastronomie und Hotellerie in der Ostschweiz. Als Kompetenzzentrum verbinden wir Praxis, Wissen und Innovation – für nachhaltige Karrierechancen und eine starke Branche.

Die Stiftung

Die Stiftung Sapere ist eine unabhängige, gemeinnützige Plattform mit Sitz in St. Gallen. Wir bündeln Bildungsangebote, Kurse und Dienstleistungen für die Kantone St. Gallen, Appenzell Ausserrhoden, Appenzell Innerrhoden sowie für das Fürstentum Liechtenstein.

Als Administrations- und Kompetenzzentrum gestalten wir die Aus- und Weiterbildung in Hotellerie und Gastronomie einheitlich, praxisnah und zukunftsgerichtet. Dabei steht immer der Mensch im Mittelpunkt – ob Lernende, Fachkräfte oder Auszubildende. Unser Ziel ist es, junge Talente für das Gastgewerbe zu gewinnen, bestehende Fachkräfte weiterzubilden und Betriebe professionell bei der Ausbildung zu unterstützen.

Warum es uns gibt

«Sapere» bedeutet wissen, verstehen, erleben. Genau das treiben wir voran: Wir verbinden Wissen mit geliebter Praxis und schaffen Lernwelten, die motivieren, Perspektiven eröffnen und berufliche Entwicklung ermöglichen. Wir fördern die Zusammenarbeit zwischen Verbänden, Betrieben und Organisationen und bringen die Gastronomie- und Hotelleriebranche in der Ostschweiz gemeinsam voran.

Wofür wir stehen

Wir setzen auf **Qualität** sowie auf eine praxisnahe, relevante Ausbildung auf höchstem Niveau, die Menschen befähigt, etwas zu bewegen. Durch **Vernetzung** bündeln wir Kräfte, koordinieren Bildungsangebote und schaffen Synergien über Verbands- und Kantonsgrenzen hinweg. **Nachhaltigkeit** ist für uns zentral: Wir sichern Nachwuchs, stärken Fachkräfte und gestalten die Zukunft der Branche aktiv mit.

Die 4 Säulen

Unsere Stiftung ruht auf vier tragenden Säulen, die gemeinsam eine umfassende Bildungskette bilden – von der Grundbildung bis zur massgeschneiderten Unterstützung für Betriebe.

Grundbildung

Wir begleiten junge Menschen auf ihrem Weg in die Gastro- oder Hotelbranche – mit überbetrieblichen Kursen und praxisnaher Beratung für Lernende (EFZ/EBA) und für Betriebe.

Weiterbildung

Kurse, Lehrgänge und Inhouse-Trainings für Fachkräfte und Führungspersonen. Wir stärken Kompetenzen und eröffnen neue Karriereperspektiven in der Branche.

Lehrverbund

Wir koordinieren die Ausbildung für mehrere Betriebe. Lernende profitieren von einem Ausbildungs-Coaching, Betriebe von einer professionellen Ausbildungs-Begleitung.

Dienstleistungen

Massgeschneiderte Beratung, Projektbegleitung, Verbandsarbeit und Qualitätsentwicklung für Betriebe, Verbände und Institutionen.

Unser Team

Unser Verbands- und Schulsekretariat unterstützt Sie in den Bereichen Service, Küche und Unternehmensführung. Zudem bieten wir kompetente, aktuelle Beratung sowie fachliche Unterstützung bei all Ihren Gastroanliegen.



Max Gsell
Schulleiter OGFS
078 646 78 49
max.gsell@ogfs.ch



Susanne Scheiwiler
Leiterin Kursadministration
SG/TG/Al/AR
01 71 274 95 14
susanne.scheiwiler@ogfs.ch



Andrea Lustenberger
Sachbearbeiterin Sekretariat
Gastro TG - CRM SG/TG
071 274 95 13
andrea.lustenberger@ogfs.ch



Claudia Ruckstuhl
Sachbearbeiterin
Zertifizierung Eduqua
071 274 95 12
claudia.ruckstuhl@ogfs.ch



Andrea Peter
Sachbearbeiterin Projekte &
Socialmedia
071 274 95 12
andrea.peter@ogfs.ch



Hilde Koller
Housekeeping
071 274 95 15

Vorstandsmitglieder und Ansprechpersonen für Ihre Region

Als Kantonalverband für Hotellerie und Restauration stellen wir im Denken und Handeln unsere Mitglieder in den Mittelpunkt. Wir sind stets darauf erpicht, perfekte Rahmenbedingungen für die ganze Gastronomie zu schaffen.

Vorstandsmitglieder

Präsident, Finanzen & Geschäftsleitung Walter Tobler
walter.tobler@gastrosg.ch
079 600 78 90

Vizepräsidentin & Geschäftsleitung Irene Baumann
info@roessli-flawil.ch
071 393 21 21

Bildung, OGFS & Geschäftsleitung Max Gsell
max.gsell@gastrosg.ch
078 646 78 49

Regionen- Kommunikation & Geschäftsleitung Sascha Beilke
info@burg-au.ch
071 536 22 95

Projekte & Geschäftsleitung Simon Fischer
simon.fischer@gastrosg.ch
071 388 14 14

Hotellerie Michael Vogt
michael.vogt@einstein.ch
071 227 55 82

Politkommission Andreas Fuster
info@scheitlinsbuechel.ch
071 244 68 21

OGFS Inhalte und neue Kurse / Lehrverbund Philipp Schneider
schneider.philipp@kronemosnang.ch
071 983 28 47

Ansprechpersonen für Ihre Region

Gastro Stadt St. Gallen René Rechsteiner
info@bierfalkenwirt.ch
071 222 75 46

Gastro Fürstenland Markus Fischbacher
markus@sunneberg.ch
071 311 17 44

Gastro Bodensee-Rheintal Kurt Indermaur
restaurant@maienhalde.ch
071 744 13 62

Gastro Heildland Carlo Gassner
info@seehusquinten.ch
081 738 16 64

Gastro Toggenburg Sonja Böni
roessli.oh@bluewin.ch
071 374 19 15

Gastro Wil Andreas Bolakis
a.bolakis@hotel-schwanen.ch
071 913 05 10

Gastro See Gaster Burkhard Zerlauth
info@flyhof.ch
055 616 12 30

ALIGRO
Frische. Qualität. Inspiration.



DITZLER

SWICA

Gastroconsult 

TopCC
clever & charmant

Banholzer
Partner für Gastgeber


cafimat.ch

Hellenic Coca-Cola
Passion for Excellence

TURM
KAFFEE
SEIT 1761

**WÄSCHEREI
BODENSEE** AG
Textil-Logistik & Mietwäsche

bamix[®]
of Switzerland


APPENZELER BIER


Caviezel
Giovanettoni AG[®]

elektro  **herzig**
guisanstrasse 66 | 9010 st. gallen | elektro-herzig.ch

 **ENZLER**
UNTERNEHMEN SAUBERKEIT

 **GASTROSOCIAL**

HOGALOG
eCommerce & Services

HUGENOBLE
Schweizer Kochsysteme

**huus
braui**
SPEZIALITÄTEN BIERE



 **TRANSGOURMET
PRODEGA**

WETLI  **WEINE**

winterhalter[®]



BECHINGER
Spezialitäten-Metzgerei

 **Electrolux**

ALLEGRA | **PASSUGGER**

**beck
konzept** 
Räume in Form bringen

ECOLAB[®]



Ein grosses Dankeschön
an unsere Partnermitglieder!