



Mitgliederantrag von Alfred Steiger: Reduzierung des Konsumationsbeitrages von derzeit CHF 650.00 auf CHF 325.00 bei geheimer Abstimmung.

**Der Vorstand lehnt sowohl den Sach-Antrag auf Reduktion als auch den formellen Ordnungs-Antrag auf geheime Abstimmung ab.**

- Der gestellte Antrag reduziert sich auf eine vom Vorstand erkannte und bereits aufgegriffene Situation, ist personenbezogen und in der Sache nicht zielführend.
- Ein ausreichender Konsumationsbeitrag ist der einzige Weg, ein privates Clubrestaurant nachhaltig erfolgreich zu verpachten.

Der Abgang der ehemaligen Pächter des Golfclub-Restaurants im Jahr 2015 hatte den Vorstand damals veranlasst, neue und nachhaltige Bedingungen für zukünftige Pächter zu schaffen. Aufgrund einer grossangelegten Studie der Kosten- und Ertragsstruktur der Saison 2014 hat die Mitgliederversammlung 2015 einer Erhöhung des Konsumationsbeitrages auf CHF 650.00 zugestimmt, um die Voraussetzungen für eine erfolgsversprechende Zusammenarbeit mit einem zukünftigen Pächter zu schaffen. Die Erfahrungen der letzten Jahre zeigen deutlich auf, dass wir uns bei einem jährlichen Umsatz von +/- 1 Mio. Franken in einer kritischen Umsatzgrösse der Gastrobranche bewegen. Mit einem entsprechenden Konsumationsbeitrag stellen wir einem Pächter zu Beginn der Saison die notwendige Liquidität zur Verfügung. Anfangs Saison fehlt der Umsatz, aber Personal- und Warenkosten fallen trotzdem an. Sowohl die heutigen wie auch zukünftige Pächter sind darauf angewiesen. Der Konsumationsbeitrag ist eine notwendige und angemessene Unterstützung, um einen Mindestumsatz erreichen zu können.

Ein Blick auf umliegende vergleichbare Golfclubs zeigt ein ähnliches Bild. Wir liegen mit der Höhe unseres Beitrages im Schnitt der Schweizer Golfclubs, unabhängig davon, ob das Clubrestaurant von einem Pächter oder in eigener Regie geführt wird. Trotzdem sind viele Clubrestaurant defizitär und sehr viele Wechsel sind die Folge. Eine Reduzierung des Konsumationsbeitrages wäre fatal, nicht nachhaltig und kein adäquates Mittel, das zu verfolgende Ziel zu erreichen.

Die letzten 2 Jahre waren nun aber auch geprägt von der Pandemie: häufig wechselnde Auflagen und Vorgaben waren zeitaufwendig und frustrierend, es fehlte Fachpersonal in der Küche und an der Front, die Saisons starteten jeweils mit Verzögerung und Anlässe konnten lange nicht stattfinden. Die Gastrobranche, wir alle lesen es in der Presse, steht extrem unter Druck. Die Golfplatz Schönenberg AG hat daher im Dezember 2021 einen externen Gastroexperten beauftragt, unsere Club-Gastronomie zu durchleuchten. Das Projekt ist in Arbeit und wird uns die notwendigen Informationen für die Zukunft liefern.

Geschätzte Mitglieder, diesen Antrag gilt es mit grosser Mehrheit abzulehnen. Ein erstklassiger Golfclub wie der GCCS braucht auch eine erstklassige Gastronomie. Der Antrag gefährdet unser Restaurant nicht nur unter dem bestehenden Pächter, sondern auch für zukünftige neue Vertragspartner. Die Höhe eines Konsumationsbeitrages muss unabhängig von der derzeitigen Pächterbesetzung bestimmt werden. Sonst laufen wir Gefahr, künftig keinen qualifizierten und mit Zahlen bewanderten Pächter zu finden. Wir brauchen eine nachhaltige und stabile Basis für einen Pächter und müssen ein verlässlicher Vertragspartner sein. Aus diesen Gründen lehnt der Vorstand den Sach-Antrag klar ab und bedankt sich für Ihre Unterstützung. In unserer bisher gelebten Clubkultur braucht es zudem keine geheime Abstimmung, weshalb auch der entsprechende Ordnungs-Antrag abzulehnen ist.

Barbara Baruffol  
Für den Vorstand, Präsidentin Golf & Country Club Schönenberg  
Schönenberg, Februar 2022