

GESCHÄFTSBERICHT 2019





Inhalts- verzeichnis

Inhalt	Seite
Vorwort Präsident	4
Vorwort Geschäftsführer	6
Organe und Behörden	8
Genossenschaftsverzeichnis	10
<hr/>	
Besucherzahlen und Saisonverlauf, Besucherstatistik	12
Personal	14
Interview mit Küchenchef Massimo Cipolli	16
Infrastruktur	18
Gastronomie	20
Marketing & Kooperationen	22
<hr/>	
Jahresrechnung 2019:	
Erfolgsrechnung	24
Bilanz	26
Anhang gemäss OR 663b	28
Bericht der Revisionsstelle	29
<hr/>	
Veranstaltungen & Events	30

Kontakt

Beatushöhlen-Genossenschaft
Staatsstrasse
CH-3800 Sundlauenen bei Interlaken
Telefon 033 841 16 43
info@beatushoehlen.ch
beatushoehlen.swiss

Titelseite:
Grafische Interpretation des Geschäftsjahres und der 18 km neu
verlegten Kabel.



Vorwort des Präsidenten

Sehr geehrte Genossenschaftler, werte Freunde und Partner der St. Beatus-Höhlen

Wir freuen uns, Ihnen den Geschäftsbericht 2019 vorlegen zu dürfen.

Die St. Beatus-Höhlen blicken auf ihr bestes operatives Geschäftsjahr zurück. Die Besucherzahlen stiegen auf über 100'000 und der konsolidierte Betriebsertrag 2019 liegt mit CHF 2.4 Mio. 21.6% über dem Vorjahr. Der Gewinn der Genossenschaft beläuft sich auf CHF 72'451. Gegenüber dem Vorjahr ist das ein ansehnliches Plus von 112%. Alle drei Geschäftsbereiche, St. Beatus-Höhlen, Gastronomie und Museum konnten zulegen und zu diesem hervorragenden Resultat beigetragen.

Was will man mehr: Eine Saison die ihresgleichen sucht, bescherte ein Rekordergebnis. War dies einmalig oder geht es im 2020 so weiter? Als Tourismusunternehmen sind wir es gewohnt, das Wetter und das Klima so zu nehmen, wie es ist und auch auf andere exogene Einflussfaktoren flexibel zu reagieren. Wir scheinen dem Klima sowieso nicht entkommen zu können. Es drängt sich, fast inflationär, in unser Leben und unseren Alltag. Und die jüngsten Entwicklungen rund um das Corona-Virus sind Sinnbild für die grossen Herausforderungen unsere Gesellschaft, aber auch für uns als Tourismusunternehmen.

Als Tourismusunternehmen möchte man den Gästen am liebsten Sonnenschein und wolkenlosen Himmel bieten. Aber gerade in den St. Beatus-Höhlen gibt es spannende Eindrücke bei wechselnden Witterungsszenarien. Wasser – die Quelle unserer Existenz – ob aus der Höhle oder vom Himmel. Wir müssen bereit sein, unsere Angebote und Dienstleistungen flexibel zu gestalten und uns als agile Organisation zu verstehen. Die Vielfalt unserer Angebote mit der neuen Höhlenbeleuchtung, dem Museum, dem Drachenspielplatz, dem Naturschauspiel im

Park oder der grandiosen Aussicht in unserem Restaurant, ist riesig. Trotzdem, wir wollen weitere touristische Anreize schaffen, damit unsere Gäste wiederkommen und zu Stammgästen werden.

Wir wollen weitere touristische Anreize schaffen, damit unsere Gäste wiederkommen und zu Stammgästen werden.

Dank der tollen Zahlen, die wir 2019 ausweisen dürfen, können wir die vielen Projekte mit grosser Zuversicht angehen. Deshalb wollen wir künftig mit unserer Gastronomie neue Erlebnisse schaffen und neue Gästesegmente ansprechen. Mit einem neu gestalteten und lichtdurchfluteten Restaurant, dürften die St. Beatus-Höhlen als Ausflugsort noch stärker an Attraktivität gewinnen. Ausflugs- und Kulinarikerlebnisse, welche die vielschichtigen Gästeerwartungen übertreffen werden. Lassen Sie sich im Frühjahr 2021 überraschen.

Um die Entwicklung auf allen Ebenen vorantreiben zu können, braucht es motivierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die tagtäglich den Gästen die Wünsche von den Augen ablesen. Ein grosses Kompliment und Dankeschön gebührt den Mitgliedern der Geschäftsleitung, sämtlichen Mitarbeitenden sowie unseren Partnern, Behörden und Tourismusorganisationen. Sie tragen zum erfolgreichen Geschäftsverlauf bei und verhelfen den Gästen zu unvergesslichen Erlebnissen.

Michael Lüthi, Präsident

Vorwort des Geschäftsführers

Seit 2010 bin ich Geschäftsführer der Beatushöhlen-Genossenschaft und darf auf ein bewegtes und erfolgreiches Jahrzehnt zurückblicken. In enger Zusammenarbeit mit dem strategischen Verwaltungsorgan ist es uns gelungen, die St. Beatus-Höhlen in ein neues Licht zu rücken und die «Spinnweben» loszuwerden. Dies spüren vor allem unsere Kunden und Partner, wir werden anders wahrgenommen und dementsprechend auch weiterempfohlen – Mitunter sicher einer der tragenden Gründe, dass der Umsatz seit 2010 mehr als verdoppelt werden konnte. Als die grössten Meilensteine während meiner bisherigen Tätigkeit können sicherlich die folgenden festgehalten werden: Die Neugestaltung des Höhlenmuseums, sowie Insourcing der Gastronomie (2013), Modernisierung der Verkaufsanlage Take Away (2017) und die innovative neue Höhlenbeleuchtung und Lichtinszenierung (2019).

Die diversen Investitionen haben sich ausgezahlt und der wirtschaftliche Erfolg der letzten Jahre unterstreichen dies. Daraus ableitend, können diese erfreulichen Resultate sicherlich einerseits auf die kontinuierliche operative Umsetzung der Strategie zurückgeführt werden, aber auch die Kontinuität innerhalb der Geschäftsleitung war ein weiterer entscheidender Faktor.

Das Kerngeschäft sind und bleiben die St. Beatus-Höhlen, aber auch die Gastronomie trägt mittlerweile einen grossen Teil zum positiven Gesamtergebnis bei. Der Entscheid, dieses Geschäftsfeld in die Beatushöhlen-Ge-

nossenschaft zu integrieren und selbstständig zu bewirtschaften, hat sich als optimal und zukunftsweisend herausgestellt.

Das Kerngeschäft sind und bleiben die St. Beatus-Höhlen, aber auch die Gastronomie trägt mittlerweile einen grossen Teil zum positiven Gesamtergebnis bei.

Ein weiterer relevanter Erfolgsfaktor, um die qualitativen und quantitativen Jahresziele zu erreichen, liegt sicherlich bei den Mitarbeitern, und genau dort liegt ebenfalls eine andere Schwierigkeit. Als kein Ganzjahresbetrieb, mit einer Saisondauer von acht Monaten, ist es jedes Jahr eine Herausforderung, neues und qualifiziertes Personal zu rekrutieren. Denn schlussendlich kann man nur mit geschultem und instruiertem Personal erfolgreich sein, besonders die Kommunikation gehört hierbei sicherlich zu den wichtigsten Bausteinen.

Abschliessend möchte ich mich bei den Mitgliedern der Verwaltung, den Mitarbeitenden sowie allen Partnern für die wertvolle Zusammenarbeit und das Vertrauen bedanken!

Michael Rupp, Geschäftsführer





Genossenschafts- behörden

Stand 31.12.2019

		Mitglied seit
Verwaltung		
Michael Lüthi, Thun	(seit 31.3.2017 Präsident)	2007
Jürg Lehmann, Steffisburg	(seit 31.3.2017 Vizepräsident)	2009
Ulrich Blunier, Gunten	(bis April 2019)	2001
Verena Moser, Beatenberg		2005
Harald Walker, Merligen		2009
Bastian Hofmann, Interlaken		2018
<hr/>		
Geschäftsleitung		
Michael Rupp, Sigriswil	Geschäftsführer	2010
Marc Schneider, Lauterbrunnen	Geschäftsführer-Stellvertreter	2011
Martin Graber, Sigriswil	Leiter Infrastruktur	1995
<hr/>		
Revisionsstelle		
Anderegg Treuhand, Meiringen		
<hr/>		

Genossenschafts- verzeichnis

Anteilscheine der Genossenschaft

1 Gemeinden

Einwohnergemeinde Beatenberg
Einwohnergemeinde Därligen
Einwohnergemeinde Heiligenschwendi
Einwohnergemeinde Hilterfingen
Einwohnergemeinde Interlaken
Einwohnergemeinde Leissigen
Einwohnergemeinde Matten
Einwohnergemeinde Oberhofen
Einwohnergemeinde Sigriswil
Einwohnergemeinde Spiez
Einwohnergemeinde Unterseen
Einwohnergemeinde Wilderswil
Stadt Thun

2 Öffentlicher Verkehr und Organisationen

Beatenberg Tourismus
BLS AG
Niederhornbahn AG
Hilterfingen-Hünibach-Oberhofen Tourismus
Merligen Tourismus
Sigriswil Tourismus
Spiez Marketing AG
Thun-Thunersee Tourismus
Tourismus Organisation Interlaken
Uferschutzverband Thuner- und Brienersee
Verkehrsbetriebe STI AG, Thun
Volkswirtschaft Berner Oberland
Wimmis Tourismus

3 Banken

AEK Bank 1826 Genossenschaft
Bank EKI Genossenschaft Interlaken
Berner Kantonalbank AG

4 Firmen und Private

AXA Winterthur, Hauptagentur Interlaken-Bödeli
AXA Winterthur, Hauptagentur Thun
BKW FMB Energie AG
Frutiger AG, Thun
M. R. Hartmann-Stiftung
Roland Liebi
Rugenbräu AG, Interlaken
Die Mobilier, Generalagentur Interlaken-Oberhasli

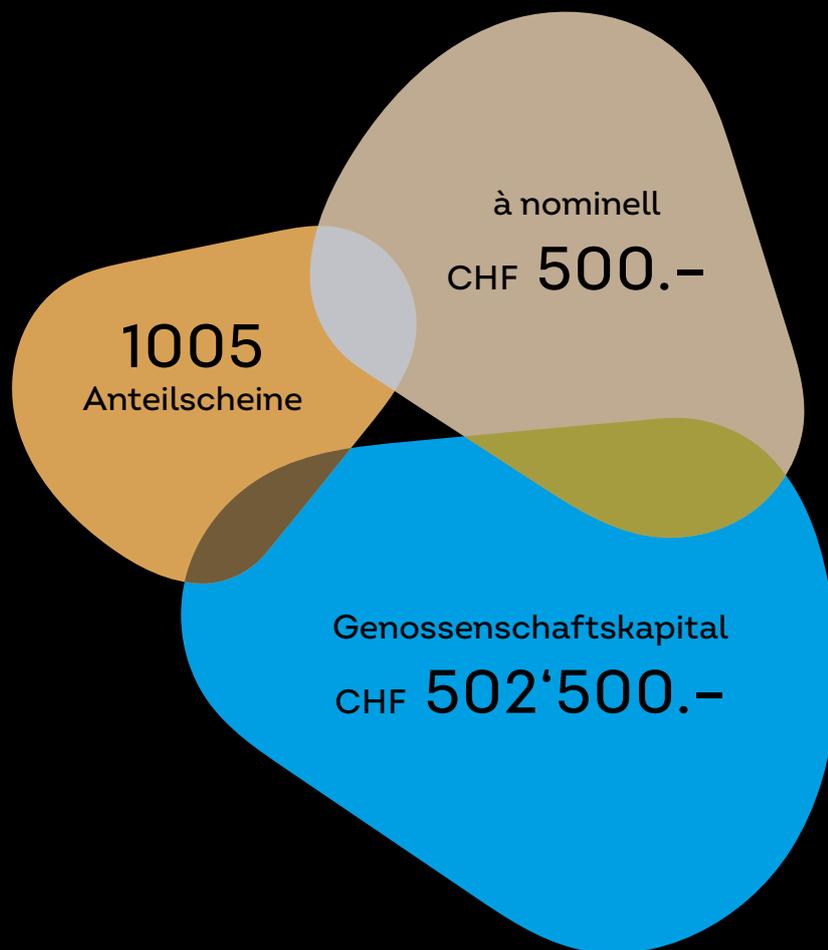
Jeder Genossenschafter besitzt mindestens
2 Anteilscheine.

Total Anteilscheine 1005

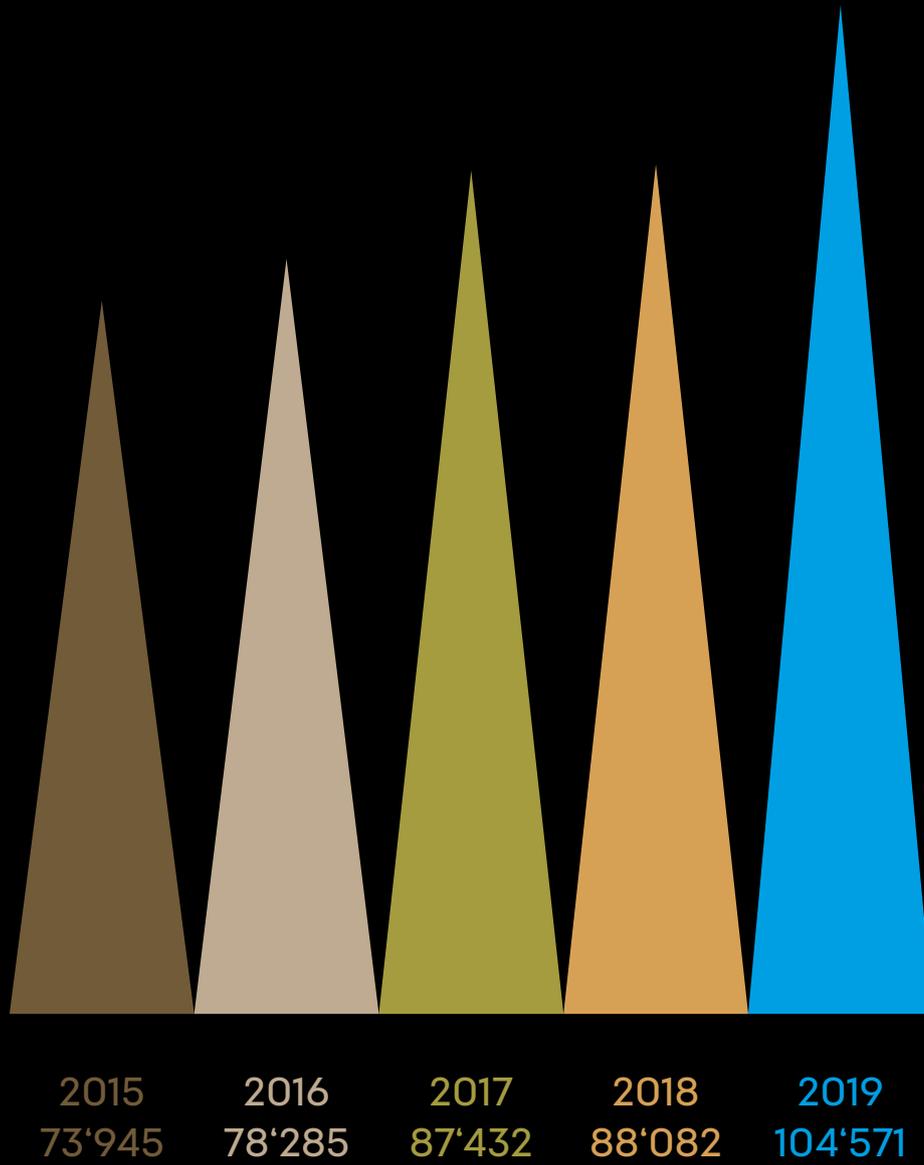
à nominell CHF 500.00

Genossenschaftskapital CHF 502'500.00

Genossenschaftskapital



Besucherzahlen



Besucherzahlen & Saisonverlauf

Besucherzahlen und Saisonverlauf

Erstmals seit 1993 verzeichnete die Beatushöhlen-Genossenschaft wieder über 100'000 Besucher. 2019 erkundeten genau 104'571 Kunden die St. Beatus-Höhlen, dies sind die zweithöchsten Besucherfrequenzen in der Geschichte und entspricht einer Steigerung gegenüber dem Vorjahreswert (88'082 Besucher) von 18,87 %. Der deutliche Anstieg der Frequenzen ist sicherlich unter anderem auch auf die neue Höhlenbeleuchtung und Lichtinszenierung zurückzuführen. Ausschliesslich mit den Einnahmen aus den Eintritten wurde ein Umsatz von über CHF 1.6 Millionen erwirtschaftet. Äusserst erfreulich entwickelte sich in diesem Zusammenhang auch der Cashflow auf CHF 435'000.–.

Bereits der Saisonstart 2019 verlief erfreulich, im März konnte im 5-Jahresvergleich ein Plus von 31% erzielt werden, was 13'307 Besuchern entspricht. Auch in allen restlichen Monaten wurden jeweils Höchstwerte erzielt. Besonders hervorzuheben sind dabei die Monate Juli (20'505 Besucher bzw. plus 19%) und Oktober & November (12'907 Besucher bzw. plus 29%).

Die Saison 2019 hatte insgesamt 240 Betriebstage. Wie im vergangenen Jahr, herrschte auch in diesem Jahr ein eher trockenes Klima, die St. Beatus-Höhlen waren aus diesem Grund lediglich an zwei halben Tagen aufgrund von Hochwasser eingeschränkt.

Personal

Die Beatushöhlen-Genossenschaft zählte 2019 insgesamt 30 Mitarbeitende in den Geschäftsbereichen Administration, Höhlenbetrieb und Gastronomie. Davon sind 5 Festangestellte während des ganzen Jahres tätig, 7 Vollzeit- und 19 Teilzeitbeschäftigte während der Saison. 9 von diesen Personen waren für die Gastronomie tätig.

Die aktuellen Entwicklungen im Arbeitsmarkt machen die nachhaltige Personalpolitik zur Herausforderung. Im Zentrum steht ein zunehmender Wettbewerb um qualifizierte Mitarbeiter, da in unserem Kerngebiet eine hohe Dichte an touristischen Anbietern und Angeboten besteht. In diesem Umfeld positioniert sich die Beatushöhlen-Genossenschaft als vielfältige, attraktive und nachhaltige Arbeitgeberin. Dies ist besonders wichtig, um bestens qualifizierte Stellensuchende als Mitarbeitende zu gewinnen und auch halten zu können. Neben der Rekrutierung neuer Kräfte ist die Qualifizierung, Schulung

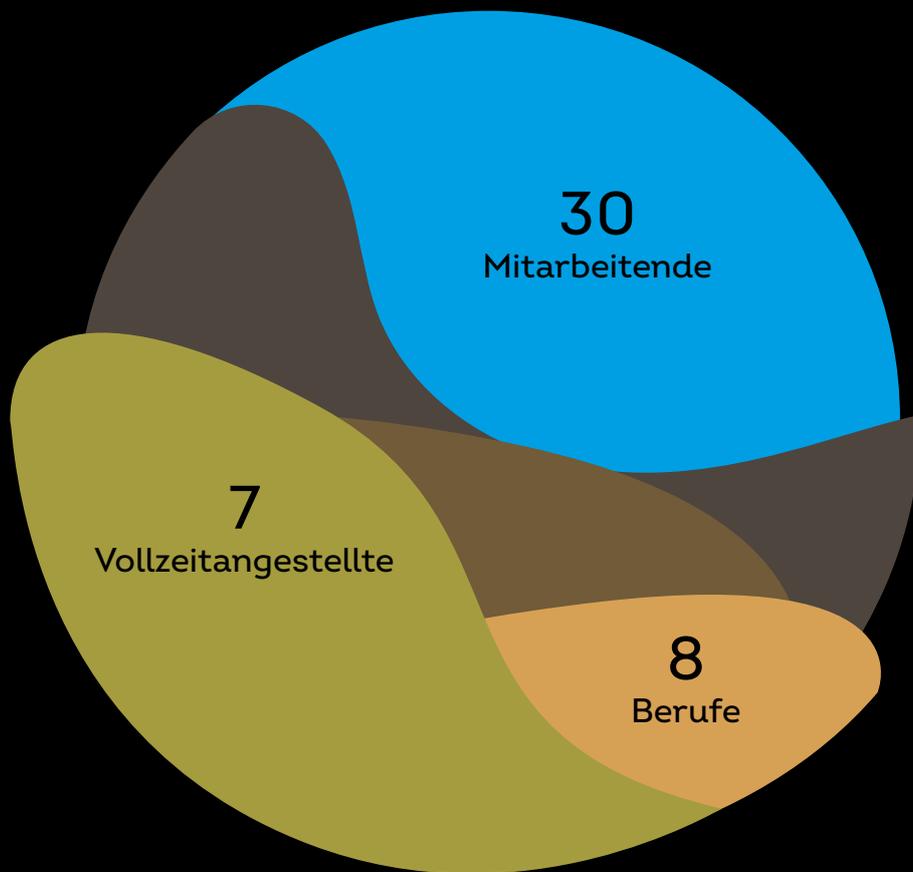
und Begeisterung der Mitarbeitenden für das Naturerlebnis St. Beatus-Höhlen eines der wichtigsten Ziele der Personalarbeit.

Auch in diesem Jahr fand wiederum ein für das gesamte Personal obligatorischer «Kickoff» Schulungstag statt. Im Zentrum dieses Arbeitstages stand vor allem ein einheitliches Briefing, allgemeine Instruktionen und das gegenseitige Kennenlernen. Aufgrund des wirtschaftlichen Wachstums der vergangenen Jahre und um die relevanten Geschäftsbereiche nachhaltig und exakt zu schulen, wird der «Kickoff» ab 2020 auf drei Tage ausgeweitet.

Abgerundet wurde die Saison mit einem Personalausflug auf das Niederhorn mit anschliessendem Abendessen im Restaurant Vorsass. In diesem Zusammenhang nochmals vielen Dank an die Niederhornbahn AG, welche uns den Transport, sowie die Fahrt mit den Trotti-Bikes offeriert hat!

Ein grosser Dank an das gesamte Team der St. Beatus-Höhlen für den unermüdlichen, angenehmen und kundenorientierten Einsatz!

Team



«Naturnah geniessen» – mehr als nur ein Etikett

Das Reich von Massimo Cipolli ist die Küche bei den St. Beatus-Höhlen. Im Gespräch rühmt der Küchenchef mit italienischen Wurzeln die Vorzüge der Schweiz in den höchsten Tönen und erzählt, wie er seine Gäste am liebsten verwöhnt.

Wie kommt ein gebürtiger Italiener aus dem Aostatal als Küchenchef zu den St. Beatus-Höhlen?

Das ist eine längere Geschichte (schmunzelt). Ein Freund arbeitete in einem italienischen Restaurant in Interlaken. So kam es, dass ich vor rund zwanzig Jahren den Weg in diese Region fand. Ich habe in verschiedenen Restaurants gearbeitet, bis ich in einem Inserat auf diese Stelle aufmerksam wurde und mich bewarb. Schon bei meinem ers-



Steckbrief

Massimo Cipolli, 57 Jahre, verheiratet,
zwei erwachsene Söhne

Hobbys: Gartenarbeit, Spaziergänge in der Natur

Spezialität: Insalata di mare, Risotto

ten Besuch faszinierte mich dieser Ort, an dem ich heuer bereits in meine siebte Saison starte.

Was macht diese Faszination aus?

Der Ausblick auf den Thunersee mit dem Panorama ist einfach herrlich. Als Naturliebhaber schätze ich den täglichen 10-minütigen Spaziergang von dem Parkplatz zum Restaurant. Auf dem Weg begegne ich Eichhörnchen, bewundere Blumen und nehme die Jahreszeiten mit ihren Stimmungen auf.

Als Naturliebhaber schätze ich den täglichen 10-minütigen Spaziergang von der Bucht zum Restaurant.

«Naturnah geniessen» lautet das Motto. Was bedeutet das für den Gast?

In der Küche werden nur frische Produkte aus der Region zubereitet. Ob Gemüse, Fleisch oder Käse, die Lieferanten sind uns bekannt und kommen aus der Gegend. Das Brot zum Beispiel beziehen wir aus Sigriswil, den Käse aus dem Justistal. Ein Mitarbeiter der St. Beatus-Höhlen ist sogar selber bei der Produktion des Alpkäses im Justistal involviert.

Der Veranstaltungskalender ist reichhaltig. Was ist Ihr persönlicher Tipp?

«La Tavolata», bei der viele Tische zusammengeschoben werden und unterschiedliche Gerichte in Töpfen und Platten in die Mitte gestellt werden, bietet an vier Freitagabenden viel Italianità. Gegrilltes Gemüse, Bresaola, Meeresfrüchtesalat, Polenta mit Brasato (Geschmortes), Fisch oder Risotto und zum Dessert eine Zabaione (Weinschaumcreme) – kulinarischer wie auch musikalischer Genuss mit Roberto Brigante wird aufgetischt. Aber auch die drei Brunchs zu Ostern, zum Muttertag oder an Pfingsten bieten viele Leckereien am Buffet, die ich jedem ans Herz legen möchte. All diese Anlässe sind für mich sehr wichtig, weil sie eine schöne Abwechslung bringen.



Bietet die kommende Saison auch Neues?

Ja. Das Restaurant hat neu jeden Donnerstagabend bis 22 Uhr geöffnet. Für diesen Abend wird eine spezielle Karte kreiert. Auch unsere Spezialität, der Höhlen-Spiess, der direkt am Tisch flambiert wird, ist darauf zu finden. Wer auf Fleisch verzichten möchte, kann zwischen zwei bis drei vegetarischen und veganen Gerichten auswählen.

Alle Kunden sind mir gleich wichtig. Ob ein Bundesrat oder ein ganz normaler Gast.

Sie haben viele Buchungen und Anfragen für Feste und Feiern. Was können Sie nebst der tollen Aussicht kulinarisch bieten?

Von der Hochzeit bis zum Firmenfest können wir fast alle kulinarischen Wünsche erfüllen. Auch Seminargäste sind willkommen – hierfür können wir einen Seminarsaal (25 Plätze) bieten und verwöhnen die Gäste vom Frühstück bis zum Nachtessen. Das Team in der Küche – wir sind drei Köche – spielt gut zusammen.

Wie schöpfen Sie selber Kraft, wenn im Sommer der Betrieb auf Hochtouren läuft?

Normalerweise habe ich um 18 Uhr Feierabend. In wenigen Minuten bin ich mit meinem Töff im Neuhaus und kann je nach Lust und Laune im Thunersee schwimmen gehen. Dank geregelter Arbeitszeit arbeite ich an fünf Tagen die Woche und habe dadurch viel Freizeit. So kann mich auch meine Frau aus dem Aostatal oft besuchen. Während der Winterpause geniesse ich viel Zeit mit meiner Familie, gehe oft spazieren oder gönne mir einen Skitag in den Bergen. In Unterseen darf ich ein kleines Haus mein Eigen nennen. Ich kann mir gut vorstellen, dass ich meinen Lebensabend hier verbringen werde ...

Zum Schluss: Wen würden Sie gerne einmal in den St. Beatus-Höhlen begrüßen und kulinarisch verwöhnen?

Alle Kunden sind mir gleich wichtig. Ob ein Bundesrat oder ein ganz normaler Gast – alle sind auf ihre Art besonders und liegen mir am Herzen. Es kann vorkommen, dass ein bekannter Schauspieler plötzlich hier auftaucht. Darüber freuen sich vor allem unsere Marketingleute – als Küchenchef verwöhne ich alle gleich.



Infrastruktur

Höhlenbeleuchtung

Die rund viermonatige Winterpause wurde auch in diesem Jahr genutzt, um das bestehende Höhlenerlebnis noch attraktiver zu gestalten. Die gesamte Elektrik, sowie eine von Grund auf neue und innovative Höhlenbeleuchtung und Lichtinszenierung wurde in den St. Beatus-Höhlen installiert. So wird auch in Zukunft den Gästen ein einmaliges und eindruckliches Naturerlebnis mit einer zeitgemässen Infrastruktur angeboten.

Die neue Höhlenbeleuchtung ist richtungsweisend und erfüllt die Erwartungen der multikulturellen Gästestruktur. Dank der soliden finanziellen Basis konnte die Investition aus eigenen Mitteln realisiert werden. Die indirekte Wegbeleuchtung gewährt ein neuartiges Gefühl für den Raum, diskrete LED-Spots setzen die Objekte noch wirkungsvoller in Szene, dazu wird der Bach dank Unterwasserlichtern ein wichtiger Bestandteil des Naturschauspiels.

Demontage

- 350 alte Lampen
- 2x1km Kabel
- alte 10 Verteilerkästen
- 5 Tonnen Elektroschrott
- ca. 5 Tonnen Material (Steine, Eisen, Holz)

Montage

- 5 Verteilerkästen mit Telefonverbindungen
- 275 neue LED-Lampen
- 30m LED Profil unterhalb der Weggeländer
- 414 Stecker oder Kupplungen
- 7'500 Metallbriden
- ca. 18km Kabel
- 3 Überwachungskameras
- ca. 4 Tonnen Elektromaterial und ca. 5 Tonnen Beton für Mauerstücke
- 30 LED Informationstafeln

Gastronomie

St. Beatus-Höhlen Gastronomie GmbH

Ab Februar hat Frau Sibylle Zimmermann neu die Leitung des Restaurants St. Beatus-Höhlen übernommen. Dank ihrer hohen Fach- und Führungskompetenz, sowie der langjährigen Erfahrung in der Ausflugs gastronomie konnte sie sich innerhalb kürzester Zeit in ihre neue Funktion einarbeiten.

Auch 2019 wurde beim letztjährigen Rekordwert angeknüpft, die Budgetvorgaben konnten wiederum übertroffen werden. Von der neuen Höhlenbeleuchtung und dem daraus resultierenden hohen Besucherandrang profitierte auch die Gastronomie. Unsere Kunden konnten sich vor oder nach der Besichtigung der St. Beatus-Höhlen kulinarisch verwöhnen lassen.

Die multikulturelle Struktur unserer Gäste stellt für unser Gastro-Team kein Problem dar, es gelingt ihnen, für jedes Segment ein passendes Gericht zu zaubern. Gerade im Take Away ist die Nachfrage nach frisch und schnellzubereitenden Gerichten hoch. Auch hier zeigt sich einmal mehr, dass sich die Investition in die neue Verkaufsanlage als richtig und zukunftsweisend herausgestellt hat.

Die Gastronomie ist in vier Geschäftsfelder unterteilt: Take Away, à la Carte, Bankette und Events. Die Philosophie, regionale Lieferanten bzw. frische, regionale und saisonale Produkte zu verwenden, hat sich ebenfalls sehr bewährt. So können unsere Kunden z.B. frische Felchenfilets aus dem Thunersee, Justistaler Alpkäse oder Schweizer Weine in einem einmaligen Ambiente geniessen.

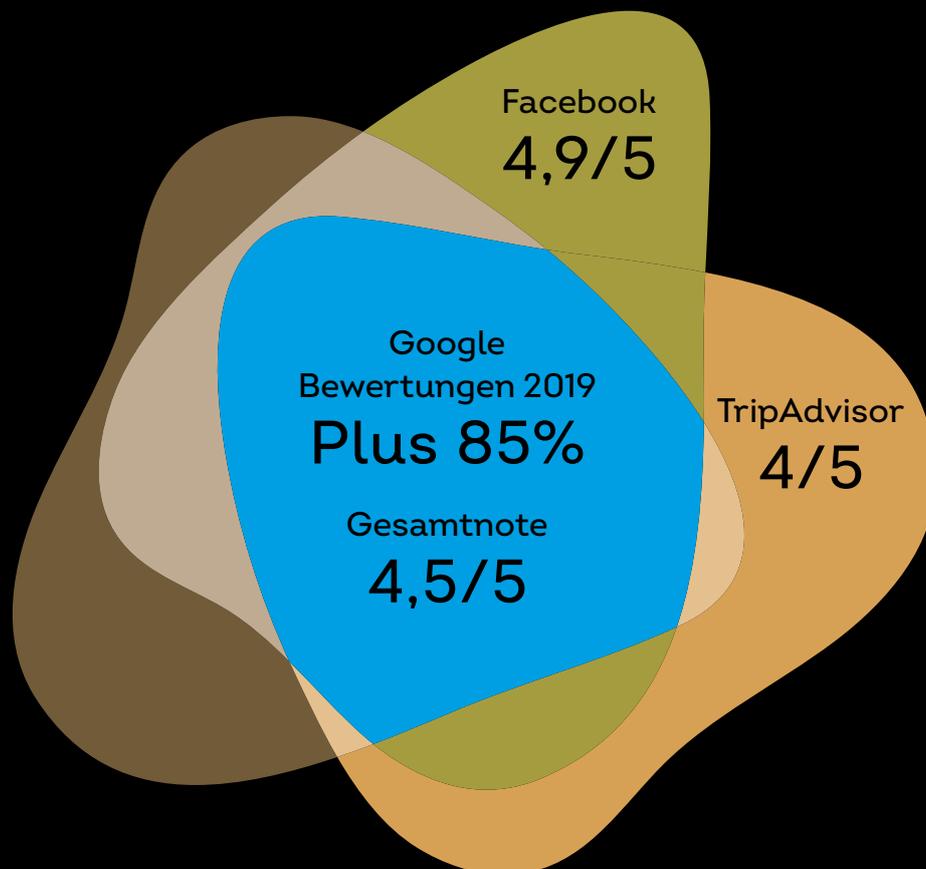
Die Events in Verbindung mit gastronomischen Angeboten in den St. Beatus-Höhlen fanden wiederum grossen Anklang und waren regelmässig ausgebucht, dazu gehören die Sonntagsbrunchs, La Tavolata, Kindertage und das exklusive Candle-Light Höhlenraclette.

Neu startete der Event «Höhlowine» an Halloween am 31.10.2019. In Zusammenarbeit mit einer lokalen Weinhandlung wurde der Anlass mit erlesenen Weinen in den Aussenlokalen, sowie in den St. Beatus-Höhlen angeboten. Mit Erklärungen zu den jeweiligen Weinen und Regionen gab es an jedem Standort warme oder kalte Köstlichkeiten. Die Teilnehmer waren alle restlos begeistert!

**Die Gastronomie ist in vier
Geschäftsfelder unterteilt:
Take Away, à la Carte,
Bankette und Events.**



2'600 Bewertungen auf Google, 290 auf Facebook
und 367 auf TripAdvisor



Marketing & Kooperationen

Marketing ist so anspruchsvoll wie nie zuvor. Zahlreiche Methoden wetteifern um die Gunst der Kunden. Neben den klassischen Instrumenten wie der Produkt- oder Kommunikationspolitik stellt digitales Marketing unbestritten einen wichtigen Teil des Marketing-Mixes dar. Unter der Bezeichnung Online-Marketing summieren sich verschiedenste Werkzeuge und Methoden, teilweise geht es um klassisches Marketing in neuen Kanälen, teilweise aber sind da ganz neue, nachfrageorientierte Ansätze zu finden. Mit «einfachen» Mitteln ist es uns heute möglich, Bilder der St. Beatus-Höhlen in die Welt hinauszutragen, auch mit Hilfe unserer Kunden. Zusammenfassend kann festgehalten werden, dass sich die Ansprüche der Kunden in den letzten 10 Jahren aufgrund der heute zur Verfügung stehenden Technologien geändert haben. Waren Smartphones vor gut einem Jahrzehnt noch gar nicht oder nur gering verbreitet, gehören sie heute wie das Portemonnaie zur Grundausrüstung. Folglich gehört auch eine WiFi-Abdeckung als touristischer Anbieter zum Pflichtangebot. Kunden wollen ihre Erinnerungsfotos zeitnah hochladen und in den Netzwerken teilen.

Das Wort «Influencer» ist heute in aller Munde. Gerade im Tourismus ist der Kontakt zu Personen, welche in die Region kommen wollen, bereits alltäglich. Oft sind es wirklich Fotografen, teilweise aber auch sogenannte Influencer, Personen, welche erst über die Social Media-Plattformen zu Fotografen wurden. Auch in diesem Jahr durften wir wiederum, in Zusammenarbeit mit Interlaken und Schweiz Tourismus, Influencer und Medienreisende bei uns begrüßen.

Auch die Beatushöhlen-Genossenschaft mit ihren mittlerweile 116 Jahren muss mit der zunehmenden Digitalisierung schritthalten und greift, wo immer es sinnvoll und zielführend ist, zu digitalen Hilfsmitteln – Social Media und Online Auftritte, App für den Höhlenrundgang, Print@Home sind nur einige Themenbereiche in diesem Umfeld.

Dieses Jahr konnte mit der Frühlingsaktion am Thunersee, in Zusammenarbeit mit unseren Partnern (BLS-Schiffahrt Thuner- und Brienersee, Niederhornbahn AG, Niesenbahn AG und der Stockhornbahn AG), die Einlösequote erneut gesteigert werden. Es wurden 2'001 Gutscheine eingelöst, was einer Steigerung gegenüber dem 5-Jahresschnitt von 27% entspricht.

Die neue Höhlenbeleuchtung und Lichtinszenierung wurde am 13. März mit rund 80 geladenen Gäste aus Tourismus, Wirtschaft und Politik eingeweiht. Weiter waren die St. Beatus-Höhlen am 11. April Gastgeber für das jährliche Startup-Event am Thunersee. Über 100 Touristiker informierten sich an diesem Anlass über News der touristischen Anbietern in der Region. Allen Teilnehmern wurde im Anschluss eine kostenlose Tour durch die neu-inszenierten Höhlen, sowie ein Apero Riche offeriert. Das Feedback diesbezüglich war durchwegs sehr positiv. Hier noch ein Auszug aus dem Medienspiegel 2019:

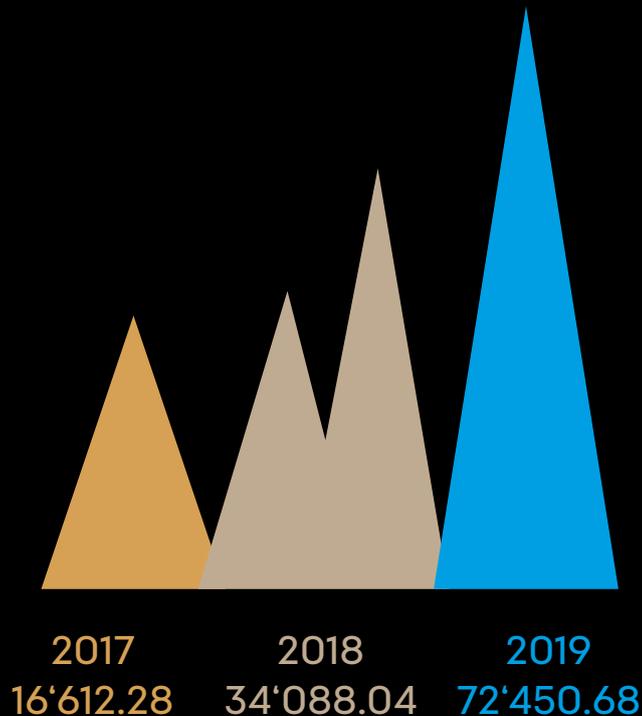
- Diverse Berichterstattungen zum Saisonstart «Neue Höhlenbeleuchtung & Lichtinszenierung» in fast allen Schweizer Tageszeitungen.
- Reportage im Schweizer Fernsehen «Schweiz Aktuell» vom 18. März.
- Diverse Berichterstattungen in regionalen Medien & Tageszeitungen anlässlich der 115. GV vom 12. April.
- Diverse Beiträge und Reportagen in Magazinen (BergwieSee, Schweiz am Wochenende, Blick, Bergluft, Naturzyt).
- Berichterstattung im Pendlermagazin «20 Minuten» vom 06. September.
- 6 Medien- und Studienreisen.
- 2 Besuche durch Influencer (Social Media – Instagram).
- 2'600 Bewertungen auf Google (plus 85% gegenüber Vorjahr. Stand 01.01.2019 1'400 Bewertungen) mit einer Gesamtnote 4.5 von 5.
- 290 Bewertungen auf Facebook mit einer Gesamtnote von 4.9 von 5.

Jahresrechnung 2019

Erfolgsrechnung in CHF

	2019	2018
	Januar – Dezember	Januar – Dezember
Ertrag aus Eintritten	1'617'933.75	1'359'541.56
Ertrag aus Warenverkauf Kiosk/Shop	87'267.95	63'629.10
Betriebsertrag	1'705'201.70	1'423'170.66
Wareneinkauf und direkter Aufwand Kiosk	– 54'022.53	– 47'013.05
Personalaufwand	– 590'470.76	– 520'287.45
Unterhalt, Reparaturen, Ersatz	– 306'596.50	– 206'359.55
Sachversicherungen, Abgaben, Gebühren	– 21'915.30	– 15'334.75
Energie, Reinigung und Entsorgung	– 25'263.10	– 14'626.10
Verwaltungs- und Informatikaufwand	– 114'002.88	– 90'997.43
Werbeaufwand	– 157'724.09	– 179'480.01
Betriebsaufwand	– 1'269'995.16	– 1'074'098.34
Betriebliches Ergebnis vor Zinsen, Steuern und Abschreibungen (EBITDA)	435'206.54	349'072.32
Abschreibungen mobile Sachanlagen	– 1'920.00	– 44'509.05
Abschreibungen immobile Sachanlagen	– 267'971.85	– 240'058.30
Abschreibungen immaterielle Anlagen	0.00	0.00
Abschreibungen	– 269'891.85	– 284'567.35
Betriebliches Ergebnis vor Zinsen und Steuern (EBIT)	165'314.69	64'504.97
Finanzaufwand	– 19'954.56	– 12'007.39
Finanzertrag	0.00	3'350.61
Finanzerfolg	– 19'954.56	– 8'656.78
Betriebliches Ergebnis vor Steuern (EBT)	145'360.13	55'848.19
Ertrag aus Vermietung Restaurant/Wohnungen	112'440.00	112'590.00
Hypothekarzinsaufwand	– 18'235.40	– 20'731.65
Unterhalt, Versicherungen, Objektsteuern	– 56'766.15	– 77'038.70
Erfolg betriebliche Liegenschaft	37'528.45	14'819.65
Ausserordentlicher Erfolg	– 92'999.50	– 29'400.00
Direkte Steuern	– 17'438.40	– 7'179.80
Jahresgewinn	72'450.68	34'088.04

Jahresgewinn



Erfolgsrechnung

Der Ertrag aus Eintritten ist äusserst erfreulich um CHF 258'392.19 (+ 19.0%) höher ausgefallen als im Vorjahr. Dieser Wert liegt 25.67 % über dem 5-Jahresdurchschnitt. Die Besucherzahlen sind um 16'597 Personen höher (+ 18.87%) als im Vorjahr und um 21.68% höher als der 5-Jahresdurchschnitt. Dies zeigt, dass pro Gast erneut ein leicht höherer durchschnittlicher Preis erwirtschaftet werden konnte.

Der Erlös aus Warenverkäufen ist ebenfalls deutlich, nämlich um 37.15%, gegenüber dem Vorjahr angestiegen.

Der Personalaufwand ist um CHF 70'183.31 (+ 13.5%) höher als im Vorjahr und um 13.1% über dem 5-Jahresdurchschnitt.

Der sonstige Betriebsaufwand ist erneut deutlich angestiegen. Es gilt jedoch zu beachten, dass im Unterhalt wiederum Reserven für Grossreparaturen und Erneuerungen im Umfang von CHF 54'946.00 gebildet worden sind. Zudem ist die Parkanlage (insbesondere Weg- und Mauerstücke) umfassend saniert worden.

Das erfreuliche Ergebnis hat Abschreibungen von insgesamt CHF 269'891.85 ermöglicht. Zudem ist bei der Pensionskasse die Arbeitgeberbeitragsreserve AGR von CHF 30'000.00 um CHF 95'000.00 auf CHF 125'000.00 erhöht worden.

Die Jahresrechnung weist einen Reingewinn von CHF 72'450.68 (Vorjahr CHF 34'088.04) aus.

Bilanz

Die Liquidität ist per Bilanzstichtag weiterhin ausgezeichnet. Das Umlaufvermögen hat sich auf CHF 802'159.20 erhöht.

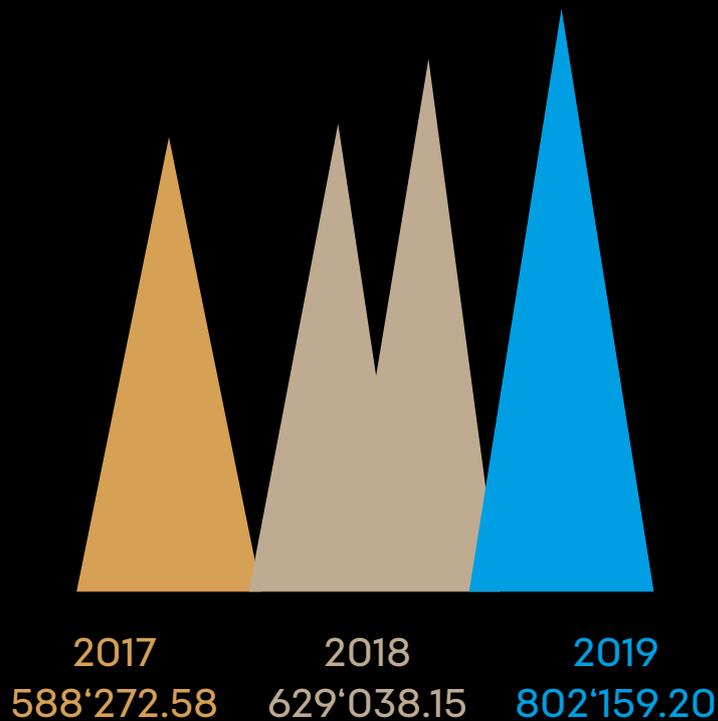
In mobile Sachanlagen sind keine Investitionen getätigt worden. Bei den immobilien Sachanlagen sind 2019 CHF 310'271.85 in die Neubeleuchtung bzw. Inszenierung der Höhle investiert worden.

Die Hypotheken sind um CHF 40'000.00 amortisiert worden und betragen per Bilanzstichtag CHF 1'350'000.00.

Für verschiedene Projekte (Grossreparaturen und Erneuerungen) sind erneut Rückstellungen von CHF 54'946.00 im Betriebsaufwand (Unterhalt) gebildet worden.

Da die Bilanzsumme infolge von Investitionen und höherer Liquidität deutlich zugenommen hat, ist die Eigenkapitalquote leicht auf 37,18% (Vorjahr 37,92%) gesunken. Der Versicherungswert der gesamten Anlagen beträgt etwas mehr als CHF 10 Mio. Der Buchwert beträgt etwas mehr als CHF 1.8 Mio. Dies zeigt, dass die Beatushöhlen-Genossenschaft eine solide Basis aufweist.

Umlaufvermögen



Jahresrechnung 2019

Bilanz in CHF	31.12.2019	31.12.2018
Flüssige Mittel	770'217.10	608'220.15
Forderungen aus Lieferungen und Leistungen	1'588.50	2'340.00
Übrige kurzfristige Forderungen	5'668.00	5'358.00
Warenvorräte	10'745.00	13'120.00
Aktive Rechnungsabgrenzung	13'940.55	0.00
Umlaufvermögen	802'159.20	629'038.15
Finanzanlagen	30'575.00	575.00
Beteiligung St. Beatus-Höhlen Gastronomie GmbH	20'000.00	20'000.00
Mobile Sachanlagen	1'921.00	3'841.00
Ausstellungen	4.00	4.00
Immobilie Sachanlagen	1'821'360.00	1'779'060.00
Anlagevermögen	1'873'860.00	1'803'480.00
Total Aktiven	2'676'019.20	2'432'518.15
Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen	- 12'070.16	- 11'021.15
Kurzfristige verzinsliche Verbindlichkeiten	0.00	- 3'349.35
Übrige kurzfristige Verbindlichkeiten	- 49'552.91	- 8'983.50
Passive Rechnungsabgrenzung	- 34'664.05	- 11'828.75
Kurzfristiges Fremdkapital	- 96'287.12	- 35'182.75
Langfristige verzinsliche Verbindlichkeiten	- 1'350'000.00	- 1'390'000.00
Übrige langfristige Verbindlichkeiten	0.00	0.00
Rückstellungen für Grossreparaturen + Erneuerung	- 109'892.00	- 54'946.00
Arbeitgeberbeitragsreserve AGR	- 125'000.00	- 30'000.00
Langfristiges Fremdkapital	- 1'584'892.00	- 1'474'946.00
Grundkapital	- 502'500.00	- 502'500.00
Gesetzliche Gewinnreserven	- 103'000.00	- 103'000.00
Freiwillige Gewinnreserven	- 389'340.08	- 316'889.40
Eigenkapital	- 994'840.08	- 922'389.40
Total Passiven	- 2'676'019.20	- 2'432'518.15

Jahresrechnung 2019

Beatushöhlen-Genossenschaft Beatenberg

Anhang zur Jahresrechnung

	31.12.2019	31.12.2018
Angaben und Erläuterungen zu Positionen der Bilanz und Erfolgsrechnung in CHF		
Rückstellungen		
Rückstellung für Erneuerung	109'892	54'946
Arbeitgeberbeitragsreserve AGBR	125'000	30'000
Total Rückstellungen	234'892	84'946
Ausserordentliche, einmalige oder periodenfremde Posten		
Erhöhung Rückstellung für Erneuerung (Konto 6100 belastet)	54'946	54'946
Bildung einer Arbeitgeberbeitragsreserve AGBR	95'000	30'000
Erhöhung der privilegierten Warenreserve	0	0
Diverser ausserordentlicher Aufwand	0	0
Total ausserordentlicher, einmaliger oder periodenfremder Aufwand	149'946	84'946
Reduktion der privilegierten Warenreserve	1215	600
Diverser a.o. Ertrag - Ausgleichskasse Kanton Bern Nachtrag 2018	785	0
Total ausserordentlicher, einmaliger oder periodenfremder Ertrag	2'000	600
Weitere vom Gesetz verlangte Angaben		
Anzahl Mitarbeiter		
Die Anzahl Vollzeitstellen liegt im Jahresdurchschnitt nicht über 250 Mitarbeitenden.	✓	✓
Beteiligungen		
Firma, Rechtsform und Sitz		
St. Beatus-Höhlen Gastronomie GmbH mit Sitz in Beatenberg	20'000	20'000
Beteiligungsquote	100%	100%
Gesamtbetrag der zur Sicherung eigener Verbindlichkeiten verwendeten Aktiven sowie Aktiven unter Eigentumsvorbehalt		
Gesamtbetrag der zur Sicherung eigener Verbindlichkeiten Liegenschaft (Buchwert)	1'821'360	1'779'060
Wesentliche Ereignisse nach dem Bilanzstichtag		
Es traten zwischen dem Bilanzstichtag und der Bilanzerstellung keine wesentlichen Ereignisse ein.	✓	✓

Bericht der Revisionsstelle zur eingeschränkten Revision an die ordentliche Generalversammlung der Beatushöhlen-Genossenschaft, 3800 Sundlauenen

Als Revisionsstelle haben wir die Jahresrechnung (Bilanz, Erfolgsrechnung und Anhang) der Beatushöhlen-Genossenschaft, 3800 Sundlauenen, für das am 31.12.2019 abgeschlossene Geschäftsjahr geprüft.

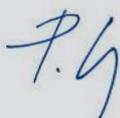
Für die Jahresrechnung ist die Verwaltung verantwortlich, während unsere Aufgabe darin besteht, die Jahresrechnung zu prüfen. Wir bestätigen, dass wir die gesetzlichen Anforderungen hinsichtlich der Zulassung und Unabhängigkeit erfüllen.

Unsere Revision erfolgte nach dem aktuellen Schweizer Standard zur eingeschränkten Revision. Danach ist eine Revision so zu planen und durchzuführen, dass wesentliche Fehlaussagen in der Jahresrechnung erkannt werden. Eine eingeschränkte Revision umfasst hauptsächlich Befragungen und analytische Prüfungshandlungen sowie den Umständen angemessene Detailprüfungen der beim geprüften Unternehmen vorhandenen Unterlagen. Dagegen sind Prüfungen der betrieblichen Abläufe und des internen Kontrollsystems sowie Befragungen und weitere Prüfungshandlungen zur Aufdeckung deliktischer Handlungen oder anderer Gesetzesverstösse nicht Bestandteil dieser Revision.

Bei unserer Revision sind wir nicht auf Sachverhalte gestossen, aus denen wir schliessen müssten, dass die Jahresrechnung sowie der Antrag über die Verwendung des Bilanzgewinns nicht Gesetz und Statuten entsprechen.

Meiringen, 05.03.2020

ANDEREGG TREUHAND



Peter Anderegg
zugelassener Revisionsexperte
dipl. Wirtschaftsprüfer



Patrizia Balmer-Brunner
zugelassene Revisorin
Fachfrau Finanz- und Rechnungswesen mit eidg. Fachausweis

Veranstaltungen & Events

Veranstaltungen und Events 2019

Wer bereits einmal an einem unserer Events teilgenommen hat, sei es beim exklusiven Candle-Light Höhlenraclette, an der La Tavolata, an den Brunchs oder dem Höhlwine, schwärmt noch heute davon. Die Kunden geniessen in dieser einmaligen Umgebung nicht nur kulinarische Köstlichkeiten, sondern auch die traumhafte Aussicht und das Ambiente. Das Event- und Gastroteam verwandelt die St. Beatus-Höhlen jeweils mit einer stimmigen und dem Thema angepassten Dekoration in eine kleine Oase, ganz treu dem Motto: «Naturnah geni(essen)».

Die öffentlichen exklusiven Candle-Light Höhlenraclette Abende waren in diesem Jahr ausgebucht – Die Nachfrage nach diesem Anlass ist hoch und so wird das Angebot in der kommenden Saison weiter ausgebaut. Die einmalige Atmosphäre in der mit Kerzenlicht beleuchteten Höhle wird von allen Teilnehmern sehr geschätzt und so verwandelt sich die Höhle jeweils in ein gemütliches Raclette-Stübli.

Die in den letzten Jahren eingeführte La Tavolata mit langen Tischen voller köstlich duftender Töpfe und Platten

sowie der Musikbegleitung durch den Cantautore Roberto Brigante hat sich nach kurzer Zeit zum erfolgreichen Event etabliert. Auch in diesem Jahr werden diese Events wieder jeweils am ersten Freitag des Monats von Juni bis September angeboten.

Auch die im letzten Jahr lancierte exklusive Weindegustation in Zusammenarbeit mit einer lokalen Weinhandlung wird in diesem Jahr an zwei Daten angeboten. Für die sommerlichen Geniesser am Freitag, 21. August und für die herbstlichen Geniesser wieder stilecht am Höhlwine vom Samstag, 31. Oktober.

Auch für Feierabendgeniesser wird ab 2020 etwas geboten. Neu haben die St. Beatus-Höhlen zwischen Mitte Juni und Mitte September jeweils am Donnerstagabend durchgehend bis 22:00 Uhr geöffnet.

«Last but not least» werden unsere Kindertage durch Familientage ersetzt. An dieser Stelle verraten wir nur soviel: Lassen Sie sich schokoladenmässig überraschen von unserem neuen Partner «Funky Chocolate Club» aus Interlaken...

Weitere Informationen und Daten
zu unseren Events finden
Sie auf beatushoehlen.swiss





ST. BEATUS-HÖHLEN



swiss caves