

GESCHÄFTS- BERICHT 2024

ST. BEATUS-HÖHLEN
swiss caves





Inhaltsverzeichnis

Inhalt	Seite
In Kürze	6
Vorwort des Präsidenten	8
Bericht des Geschäftsleiters	10
Verzeichnis der Genossenschafter	14
Verzeichnis der Behörden	15
<hr/>	
Berichte	
Betrieb	16
Marketing und Verkauf	18
Gastronomie	20
Events	22
HR und Mitarbeitende	24
Qualitätsmanagement	27
<hr/>	
Interview	
Adrian Oppliger, Leitung Küche	30
<hr/>	
Jahresrechnung 2024	
Bilanz	32
Erfolgsrechnung	34
Anhang zur Jahresrechnung	36
Bericht der Revisionsstelle	37
<hr/>	
Ausblick	38

Kontakt

Beatushöhlen-Genossenschaft

Staatsstrasse 30
CH-3800 Sundlauenen bei Interlaken
Telefon 033 841 16 43
info@beatushoehlen.ch
beatushoehlen.swiss



@st.beatushoehlen



@StBeatushoehlen

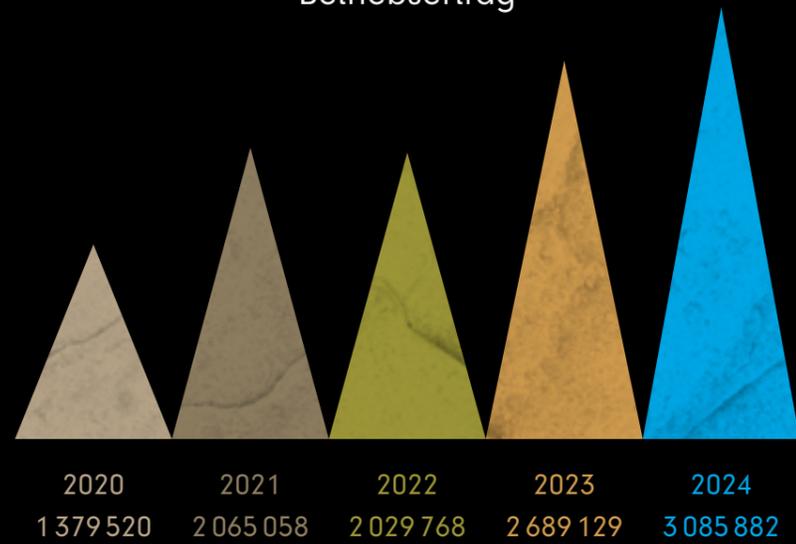


@stbeatushoehlen

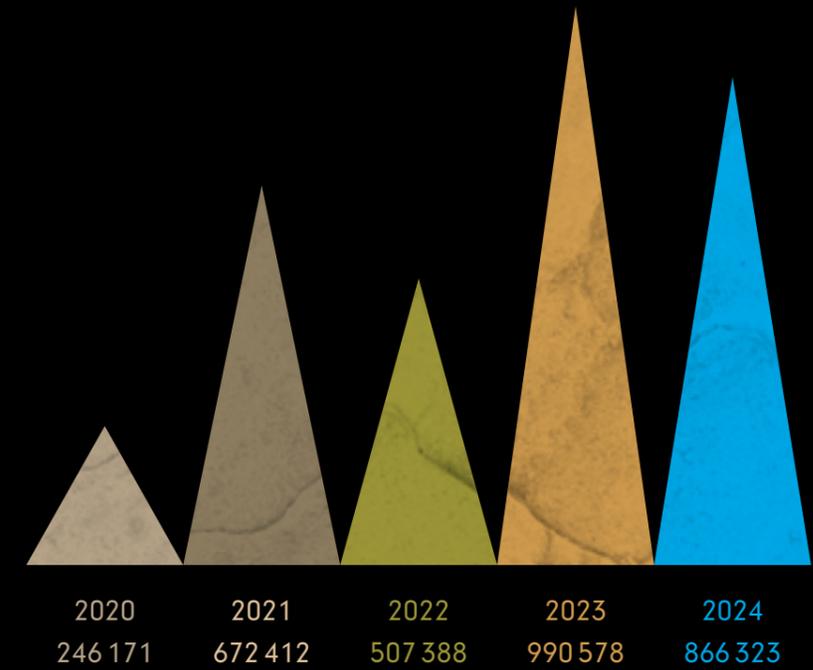
In Kürze

- Erneuter Rekord bei den Gästezahlen in der Geschichte der St. Beatus-Höhlen
- Weiterentwicklung des Gästeangebotes in den Bereichen «Thementouren», «Gastronomie» und «Events»
- Steigerung der Anzahl Betriebstage bei der Transformation vom Saison- zum Ganzjahresbetrieb
- Ausbau der personellen Ressourcen in den Bereichen «Betrieb», «HR und Mitarbeitende» sowie «Qualitätsmanagement und Finanzen» zur Unterstützung der Organisationsentwicklung
- Abschluss Infrastrukturprojekte «Steinschlagschutznetze» und «Parkwegsanieerung»
- Start Vorprojekt «Parkplatzerweiterung»
- Engagement zur Verbesserung der Verkehrssicherheit auf der Staatsstrasse Unterseen – Merligen

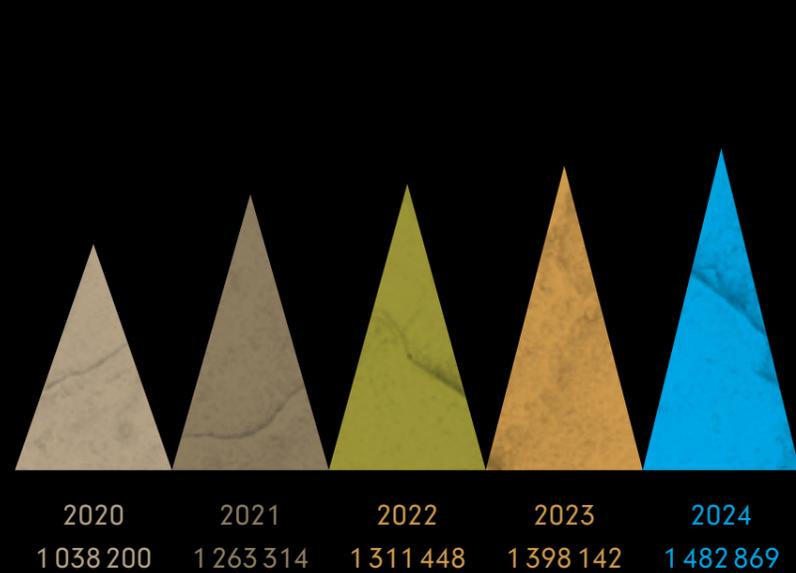
Betriebsertrag



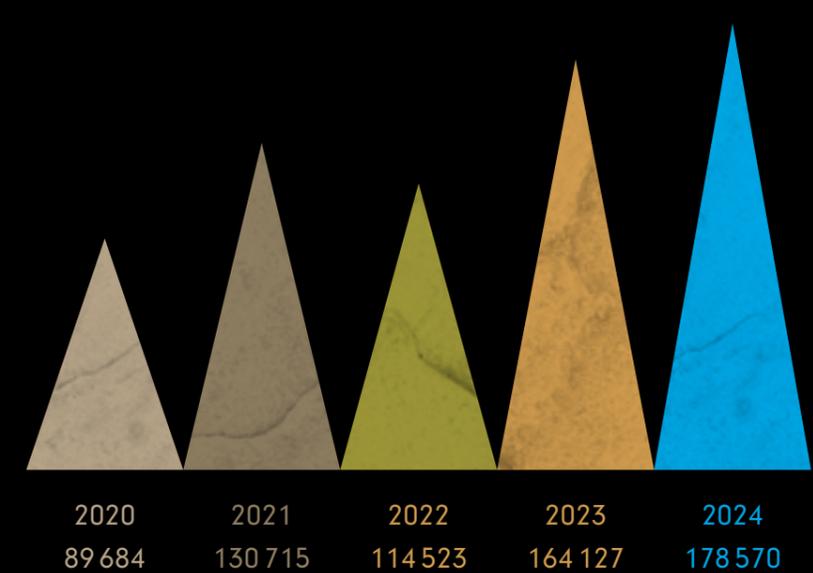
EBITDA (betriebliches Ergebnis vor Zinsen, Steuern und Abschreibungen)



Eigenkapital



Gästezahlen



Vorwort des Präsidenten

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

Mit einem konsolidierten Betriebsertrag aus allen Geschäftsfeldern von CHF 4 722 073.84 und einem daraus abgeleiteten EBITDA von CHF 898 810.94 bestätigen die Beatushöhlen-Genossenschaft und deren Tochtergesellschaft St. Beatus-Höhlen Gastronomie GmbH im Geschäftsjahr 2024 eindrucksvoll ihren Erfolgsweg. Nach Ausführung der betriebsnotwendigen Abschreibungen von insgesamt CHF 797 967.73 können wir mit Stolz eines der besten Ergebnisse der Firmengeschichte präsentieren – ein Erfolg, der vor allem unserem aussergewöhnlichen Team zu verdanken ist.

Die konsequent verfolgte Strategie eines Ganzjahresbetriebs hat sich als goldrichtig erwiesen und spiegelt sich deutlich in den hervorragenden Geschäftszahlen wider. Dieser Erfolg wäre ohne unsere engagierten Mitarbeitenden nicht möglich gewesen. Sie sind es, die durch ihre Professionalität und Herzlichkeit Tag für Tag dafür sorgen, dass sich unsere Gäste willkommen fühlen und unvergessliche Momente erleben. Besonders bemerkenswert ist, wie sich das Restaurant «Stein & Sein» und das Höhlenerlebnis zu einer einzigartigen Erlebnisdestination ergänzen und gegenseitig stärken – eine Synergie, die unser Team in beiden Bereichen meisterhaft zur Geltung bringt.

«Erfolgreiches Team – Begeisterte
Gäste – Rekordergebnis»

Die systematische Umsetzung unserer Unternehmensstrategie führte zu einer deutlichen Steigerung der Gäste-

zufriedenheit. Durch gezielte Investitionen in Schulungen unserer Mitarbeitenden und in die Optimierung interner Prozesse konnten wir unsere Marktposition nachhaltig stärken.

Der wirtschaftliche Erfolg bildet das Fundament für die Zukunft unseres Unternehmens. Durch das Wachstum stösst auch unsere Infrastruktur an Grenzen. So sind wir in naher Zukunft gefordert, die Parkplatzsituation zu überdenken. Hierzu haben wir bereits ein Vorprojekt gestartet.

Durch die konsequente Qualitätsorientierung in allen Bereichen schaffen wir nicht nur sichere Arbeitsplätze, sondern können diese sogar ausbauen. Im Berichtsjahr 2024 konnten wir die Organisationsentwicklung weiter vorantreiben und zusätzliche Arbeitsplätze schaffen. Zudem wurden zwei neue Mitglieder in die Geschäftsleitung berufen, was zur Führungskompetenz beiträgt.

Die erwirtschafteten Mittel ermöglichen Investitionen in unsere Infrastruktur und in die Weiterentwicklung unserer Mitarbeitenden. Damit sichern wir den Unternehmenswert der Beatushöhlen-Genossenschaft langfristig und stärken unsere Position als wichtiger Impulsgeber für den regionalen Tourismus und die lokale Wirtschaft.

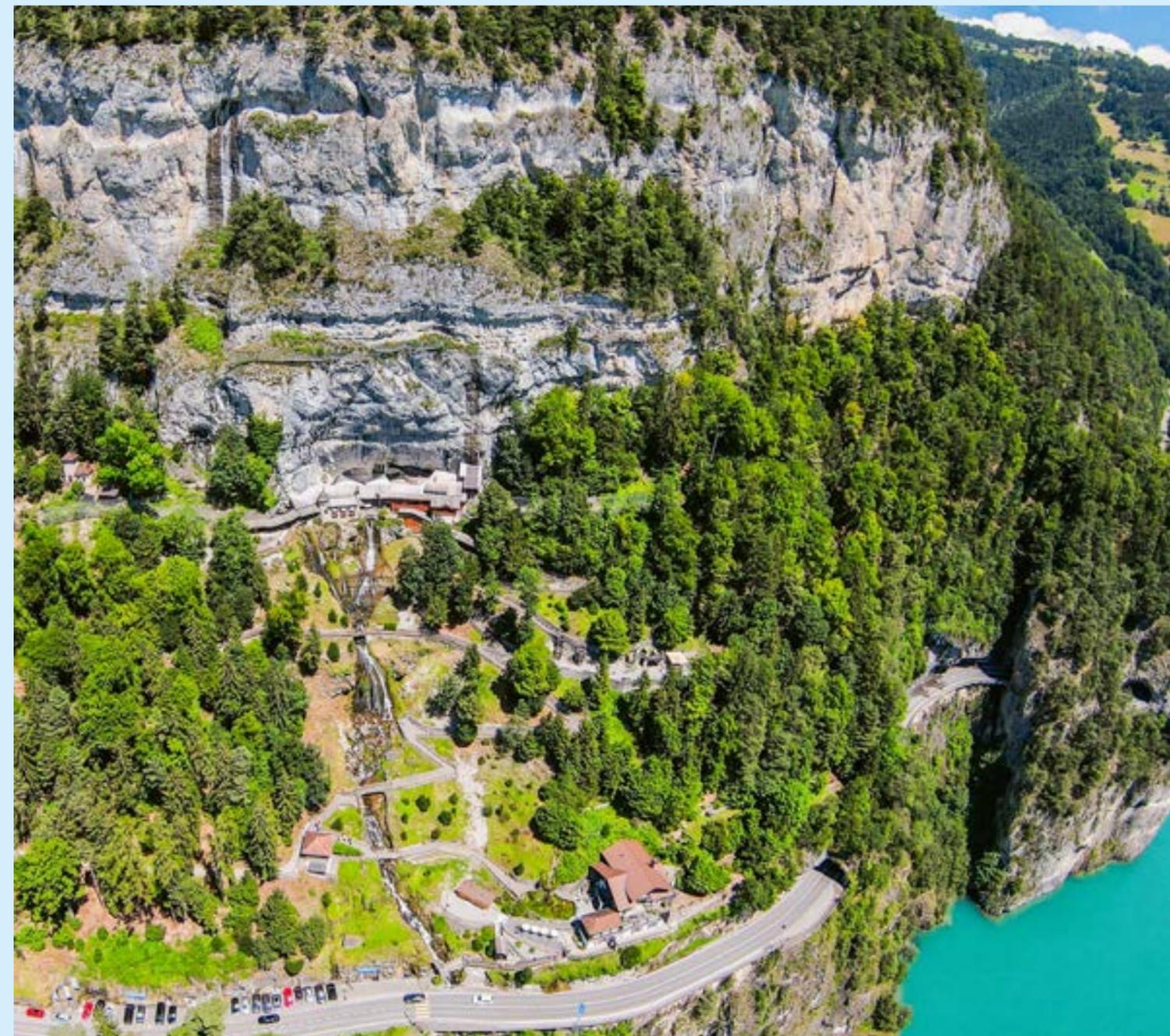
Im Rahmen unserer kontinuierlichen Weiterentwicklung haben wir beschlossen, unsere strategische Ausrichtung zu überarbeiten. Unser Ziel ist es, die Genossenschaft für die Zukunft optimal aufzustellen und nachhaltig weiterzuentwickeln. In den kommenden Monaten werden wir uns intensiv mit der langfristigen Ausrichtung unserer Aktivi-

täten beschäftigen. Dabei legen wir besonderen Wert auf eine wirtschaftlich gesunde und ökologisch verträgliche Entwicklung.

Im Namen der Verwaltung danke ich allen, die uns aktiv begleitet und unterstützt haben: unseren Gästen, Partnern, Lieferanten, Genossenschafte rn sowie den Behörden. Mein besonderer Dank gilt jedoch unserem aussergewöhnlichen Team. Die Begeisterung unserer Mitarbei-

tenden für die St. Beatus-Höhlen, ihr professionelles Auftreten und ihre authentische Gastfreundschaft sind der eigentliche Motor unseres Erfolgs. Tag für Tag setzen sie sich mit Leidenschaft und Herzblut dafür ein, unseren Gästen einzigartige Erlebnisse zu bieten. Ihr Engagement macht die St. Beatus-Höhlen zu dem besonderen Ort, der er heute ist.

Michael Lüthi, Präsident



Bericht des Geschäftsleiters

Liebe Genossenschafter

Die Beatushöhlen-Genossenschaft darf wiederum auf ein sehr erfolgreiches Geschäftsjahr zurückblicken. Es ist uns gelungen, die Besucherfrequenz im Vergleich zum Vorjahr um 8,8% zu steigern. Mit 178570 empfangenen Gästen hat sich die Anzahl seit Ende 2019, vor Ausbruch der COVID-19-Pandemie, um über 70% erhöht.

Die gesteigerten Gästezahlen haben auch auf finanzieller Ebene in allen Geschäftsfeldern ihre Spuren hinterlassen. Der Betriebsertrag, bestehend aus den Eintritten in die Beatushöhlen und das Höhlenmuseum sowie dem Erlös aus dem Beatus-Shop, erhöhte sich im Geschäftsjahr 2024 um 14,75% auf CHF 3085881.84.

Erfreulicherweise konnte auch der Betriebsertrag in der Gastronomie um 17,84% auf CHF 1636192.00 gesteigert werden. Die neue Führungsriege hat ihre Handschrift bereits im ersten Jahr hinterlassen und zusammen mit ihren eingespielten Teams massgeblich zu diesem guten Ergebnis beigetragen. Auch die exklusiven Anlässe mit den regelmässigen Events konnten weiter gestärkt und etabliert werden. Hauptsächlich Gäste aus der nahen Region und dem Mittelland erfreuen sich an diesem Angebot in einem unvergleichlichen Ambiente über dem Thunersee.

Unsere Anstrengungen im Marketing und Verkauf haben auch im Bereich «Gruppengeschäft» Früchte getragen. Im Vergleich zum Vorjahr dürfen wir eine Zunahme der Anzahl Gruppen von rund 35% feststellen. Die Frequenzsteigerung in diesem Bereich hat die Wertschöpfung in allen Geschäftsfeldern positiv beeinflusst.

«Erfolg hat nur,
wer mehr tut als nötig»

Der Tourismus hat sich nach der COVID-19-Pandemie in der ganzen Schweiz sehr positiv entwickelt. Von der Hotelbranche, den Transportunternehmen und den Ausflugszielen im Berner Oberland sind durchwegs erfreu-

liche Geschäftszahlen zu vernehmen. Von dieser positiven Entwicklung profitieren auch viele Unternehmungen und Arbeitnehmende in unserer Region.

In den St. Beatus-Höhlen werden mittlerweile 50% der Eintritte von ausländischen Touristen erworben. Tendenz steigend. Wir sind auf die Touristen aus dem Ausland angewiesen und behandeln alle Gäste, unabhängig von ihrer Herkunft, mit derselben Wertschätzung und Gastfreundschaft. Die positive Entwicklung der Gästezahlen in den letzten Jahren erfreut uns sehr, unterstreicht aber auch, dass wir in Zukunft zu den Naturwundern des Berner Oberlands noch bewusster Sorge tragen müssen.

Mit dem sukzessiven Ausbau zu einem Ganzjahresbetrieb haben wir uns eine möglichst lineare Verteilung der Gästeströme über das ganze Jahr zum Ziel gesetzt. Um dieses Ziel zu erreichen, werden weitere Investitionen in die Infrastruktur (z. B. Erneuerung des Höhlenmuseums und Parkplatzerweiterung) sowie in die Weiterentwicklung der Fähigkeiten unserer Mitarbeitenden und in die Qualität unserer Produkte, Dienstleistungen und Arbeitsabläufe nötig sein.

Die Gästebefragungen und die jährliche Umfrage bei den Mitarbeitenden zeigen heute schon eine hohe Zufriedenheit. Steigerungspotenzial ist aber in verschiedener Hinsicht noch vorhanden: Mit gezielten Massnahmen beabsichtigen wir, das Gesamterlebnis in unserer einzigartigen Natur sowie die Sicherheit und das Wohlbefinden unserer Gäste und Mitarbeitenden kontinuierlich weiter zu verbessern.

Mit der Erlangung des Nachhaltigkeitslabels «Swisstainable» Level I von Schweiz Tourismus haben wir im November 2024 einen ersten Meilenstein hinsichtlich des Themas «Nachhaltigkeit» erreichen können. In Zukunft werden wir unser Augenmerk vermehrt auf die darin enthaltenen Dimensionen richten.



«Qualität steht vor Quantität»

Ein überaus wichtiger Erfolgsfaktor sind alle Mitarbeitenden, die jeden Tag alles dafür geben, damit unsere Gäste begeistert sind und mit einem unvergesslichen Gesamterlebnis belohnt werden. Zufriedene Mitarbeitende sind eines der Ziele unserer Anstrengungen in der Unternehmungsführung. Schliesslich sind zufriedene Gäste und Mitarbeitende die besten Botschafter der Erlebniswelt der St. Beatus-Höhlen.

In der heutigen Gesellschaft und Wirtschaft erachte ich es als grosse Herausforderung, an Abenden und Wochenenden sowie bei starken Frequenzen eine konstant hohe Servicequalität und authentische Gastfreundschaft gegenüber unseren Gästen zu zeigen und gleichzeitig die Zusammenarbeit in den Teams und mit den vorgesetzten Personen in einem wertschätzenden und positiven Einklang zu gestalten. Aus diesem Grund bin ich sehr stolz auf alle Mitarbeitenden, die unsere Bestrebungen hinsichtlich des Ziels der möglichst vielen zufriedenen Gäste Tag für Tag mit ihrem persönlichen Engagement und der gelebten Gastfreundschaft massgeblich unterstützen.

Als moderne und zukunftsorientierte Unternehmung sind wir bestrebt, unseren Mitarbeitenden einen Arbeitsplatz anzubieten, der ihren Fähigkeiten entgegenkommt und einen gewissen Handlungsspielraum in den Arbeitsabläufen und Strukturen bietet. Begleitet wird dieses Vorhaben von der neuen Zusammensetzung der Geschäftsleitung sowie vom Ausbau der personellen Ressourcen in den Stabsstellen «HR und Assistenz» und «Qualitätsmanagement und Finanzen» zur Führungsunterstützung.

Bei der zukünftigen Entwicklung der St. Beatus-Höhlen stellen wir unsere Werte ins Zentrum des täglichen Handelns: Der gegenseitige Respekt, Wertschätzung, Loyalität und die offene, ehrliche Kommunikation bilden dabei das Fundament. Ich danke allen Mitarbeitenden herzlich für das sehr wertvolle und unermüdliche persönliche Engagement und freue mich auf die gemeinsame Weiterentwicklung des Unternehmens.

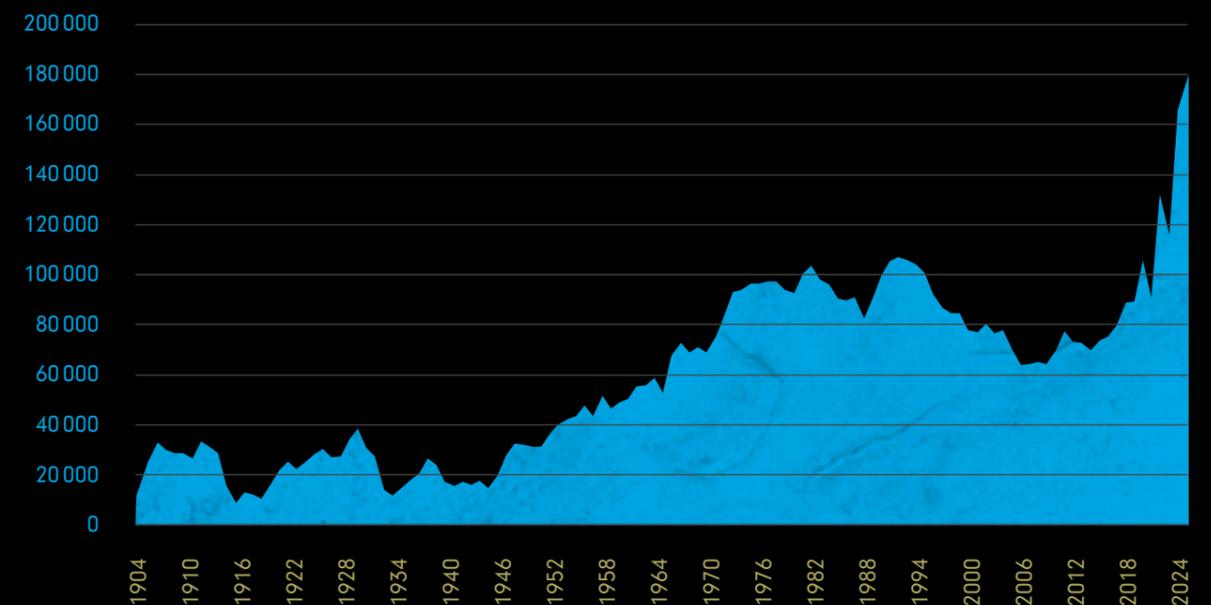
«Der Erfolg eines Unternehmens liegt in der Summe der Erfolge der Mitarbeitenden»

Michael Rupp, Geschäftsleiter



Von links nach rechts: Marc Schneider (Leitung Marketing), Diana Riede (Leitung Gastronomie), Benedikt Lakys (Leitung Betrieb), Michael Rupp (Geschäftsleiter)

Gästepzahlen 1904 bis 2024



Verzeichnis der Genossenschafter

31.12.2024

Gemeinden

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

Öffentlicher Verkehr und Organisationen

Beatenberg Tourismus
 Hilterfingen-Hünibach-Oberhofen Tourismus
 Merligen Tourismus
 Niederhornbahn AG
 Sigriswil Tourismus
 Spiez Marketing AG
 STI Bus AG
 Thun-Thunersee Tourismus
 Tourismus Organisation Interlaken

Uferschutzverband Thuner- und Brienersee
 Volkswirtschaft Berner Oberland
 Wimmis Tourismus

Banken

AEK Bank 1826 Genossenschaft, Thun
 Bank EKI Genossenschaft, Interlaken
 Berner Kantonalbank AG, Interlaken
 Raiffeisenbank Jungfrau Genossenschaft, Interlaken

Firmen und Private

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

Jeder Genossenschafter besitzt mindestens
 2 Anteilscheine.

Total Anteilscheine **991**
 à nominell CHF 500.00

Genossenschaftskapital **CHF 495 500.00**

Verzeichnis der Behörden

31.12.2024

Verwaltung

		Mitglied seit
Michael Lüthi, Thun	(seit 31.3.2017 Präsident)	2007
Jürg Lehmann, Steffisburg	(seit 31.3.2017 Vizepräsident)	2009
Harald Walker, Merligen		2009
Bastian Hofmann, Interlaken		2018
Stefanie Jorns, Interlaken		2019
Elke Vollmer, Beatenberg		2021

Geschäftsleitung

Michael Rupp, Sigriswil	Geschäftsleiter	2010
Marc Schneider, Lauterbrunnen	Leitung Marketing und stellvertretender Geschäftsleiter	2011
Diana Riede, Steffisburg	Leitung Gastronomie	2024
Benedikt Lakso, Thun	Leitung Betrieb	2024

Revisionsstelle

Anderegg Treuhand AG, Meiringen

Betrieb

Im Februar 2024 übernahm Benedikt Laksy die neu geschaffene Stelle «Leitung Betrieb» innerhalb der Geschäftsleitung. Sein Verantwortungsbereich umfasst die Sicherstellung eines reibungslosen Tagesbetriebs, darunter das Management des Ticketings, den Betrieb des Höhlenmuseums sowie die Koordination der Tour Guides. Er ist auch für die Einhaltung unserer hohen Ansprüche bei den Themen Sauberkeit, Hygiene und Gastfreundschaft zuständig.

Mit Freude blicken wir auf ein erfolgreiches Geschäftsjahr zurück. Die positive Entwicklung in den Bereichen Ticketing, Höhlentouren, Höhlenmuseum und Allround führte dazu, dass wir einige Meilensteine erreichen konnten.

Ticketing

Das Ticketing-Team ist die erste Anlaufstelle für unsere Gäste und spielt eine zentrale Rolle in der Gästekommunikation. 2024 zeigte sich ein leichter Anstieg der Online-Ticketverkäufe, diese blieben jedoch weit hinter den Verkäufen am Ticketschalter zurück – ein Zeichen für die weiterhin hohe Bedeutung des persönlichen Kontakts. Die Anzahl der Betriebstage wurde weiter ausgebaut: An 296 Tagen wurden durchschnittlich 603 Gäste empfangen – mit Spitzentagen bis zu 1800 Eintritten in der Hochsaison.

Höhlentouren

Die Tour Guides der St. Beatus-Höhlen vermitteln den Gästen die faszinierende Geschichte und Geologie der Höhlenwelt. Besonders das neu eingeführte Thementouren-Programm erfreute sich grosser Beliebtheit. Die Touren «Kurz & Präzis» sowie «Schnitzel & Jagd» zogen viele Besucher an und steigerten die Attraktivität des Höhlenerlebnisses massgeblich. Um die hohen Qualitätsanforderungen auch in Spitzenzeiten zu erfüllen, wurde das Team mit festangestellten Guides und flexiblen Aushilfen ausgebaut.

Höhlenmuseum

Die Weiterentwicklung des Höhlenmuseums stellte im Berichtsjahr 2024 einen wichtigen Meilenstein dar. Mit neu-

en Ausstellungsinhalten wie der «Forscher-Ecke» und dem Konzept des «Höhlentiers des Jahres», konnte die Attraktivität des Höhlenmuseums gesteigert werden. Parallel dazu wurde das Sanierungs- und Umgestaltungsprojekt gestartet, das im 2025 umgesetzt wird. Der Beatus-Shop im Höhlenmuseum erfreute sich ebenfalls grosser Beliebtheit. Das Sortiment, bestehend aus regionalen Produkten, Schweizer Souvenirs und Mineralien, wurde weiter verfeinert und an die Wünsche der Gäste angepasst.

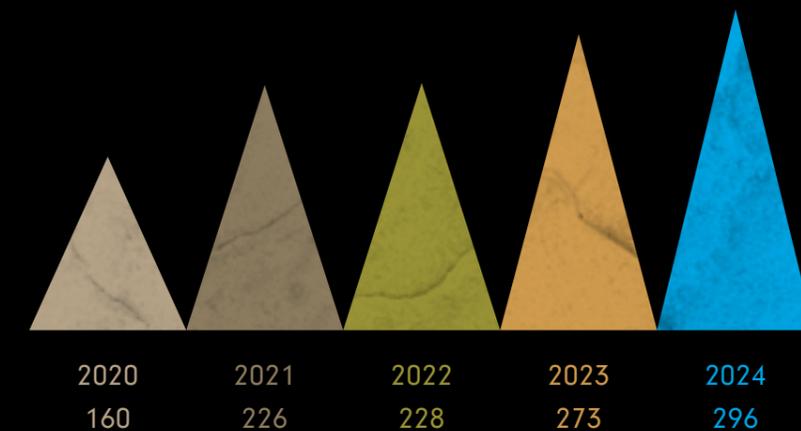
Allround

Der Betrieb der Tropfsteinhöhlen erfordert grosse Sorgfalt, insbesondere im Bereich Reinigung und Sicherheit. Trotz steigender Besucherzahlen konnte die Höhle konstant in einem einwandfreien Zustand gehalten werden – eine Leistung, die von vielen Gästen lobend erwähnt wurde. Neben der Reinigung gehören auch das Abräumen und Reinigen von Tischen im Take-away-Bereich, die Kontrolle der Abräumstation sowie die Unterstützung bei Events und der Warenannahme zum Aufgabengebiet des Allround-Teams.

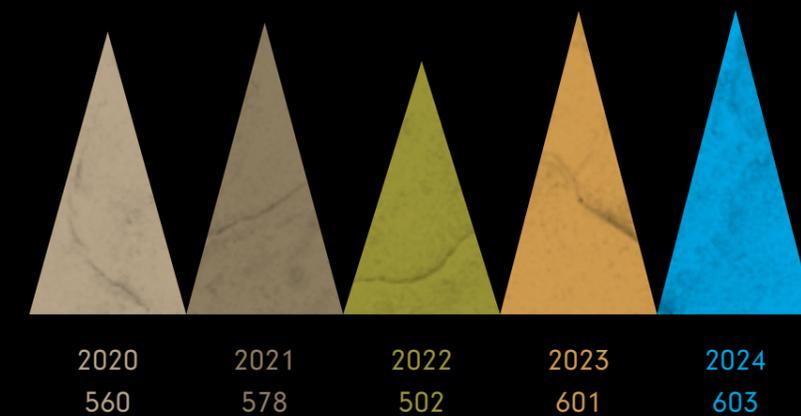
Das Geschäftsjahr 2024 hat das Potenzial der Abteilung Betrieb eindrucksvoll unter Beweis gestellt. Durch die enge Zusammenarbeit im Team und dem hohen Einsatz aller Mitarbeitenden, konnten sowohl die Gästezufriedenheit als auch das positive Image der St. Beatus-Höhlen weiter gestärkt werden.

Benedikt Laksy, Leitung Betrieb

Anzahl Betriebstage



Durchschnitt Anzahl Gäste pro Tag



Marketing und Verkauf

Das Geschäftsjahr 2024 markierte einen wichtigen Schritt bei der Weiterentwicklung im Bereich Marketing und Verkauf sowie den sozialen Medien. Mit gezielten Anpassungen des Marketingkonzepts und bei der Umsetzung des Massnahmenplans haben wir einige Meilensteine erreicht.

Transformation zum Ganzjahresbetrieb

Ein zentrales Thema im Geschäftsjahr 2024 stellte die Erhöhung der Anzahl Betriebstage dar. Die Neuerung wurde von Gästen und touristischen Partnern sehr positiv aufgenommen.

Thementouren und Partnerschaften

Das neue Programm der Thementouren konnten wir im Frühling 2024 einführen. Um die Qualität bei den Thementouren in Zukunft zu verbessern, sehen wir Potenzial bei der Organisation, insbesondere bei der Terminverfügbarkeit, und der Festlegung der Gruppengrössen.

Themenweg «Wasser für alle»

Ein bedeutender Meilenstein im Geschäftsjahr 2024 war auch die feierliche Einweihung des neuen Themenwegs «Wasser für alle», mit zahlreichen geladenen Gästen aus Wirtschaft, Politik und Tourismus, der in Zusammenarbeit mit unserem langjährigen Partner «Viva con Agua» umgesetzt wurde. Der Themenweg geht weit über eine reine Attraktion hinaus. Er soll sowohl die zentrale Bedeutung des Elements «Wasser» für die Entstehung der Beatushöhlen hervorheben als auch ein Bewusstsein für den nachhaltigen Umgang mit dieser lebenswichtigen Ressource schaffen. Abgerundet wurde dieser Anlass mit einem Benefizkonzert des Sängers «Dodo».

«Klang am Fels» und andere Highlights

Die Konzertreihe «Klang am Fels» bot im vergangenen Jahr mit Riana, William White und dem grandiosen Abschlusskonzert von Bastian Baker verschiedene musikalische Live-Konzerte.

Ein Highlight stellte im Sommer 2024 zudem die Produktion des TV-Formates «Destination Escape» dar. Die Beatushöhlen wurden über Nacht in eine beeindruckende Filmkulisse verwandelt. Die Dreharbeiten erregten ein beachtliches mediales Interesse. Berichte im Fernsehen und in den sozialen Medien sorgten für zusätzliche Aufmerksamkeit und trugen zur weiteren Bekanntheitssteigerung der St. Beatus-Höhlen als aussergewöhnliche Erlebnisdestination bei.

Kooperationen

Die gezielten Kooperationen mit den beiden Detailhändlern Migros Genossenschaft und Coop Genossenschaft sowie mit der Jungfraubahn Holding AG, haben massgeblich zur Stärkung unserer Marke und zur Erhöhung unserer Reichweite bei einem breiteren Publikum beigetragen.

Kinder, Familien und Schulen

Die Planung und Konzeption des neuen Erlebniswegs von der Schiffstation Sundlauenen über den historischen Pilgerweg zu den St. Beatus-Höhlen wurde lanciert. Der Erlebnisweg wird speziell auf die Bedürfnisse und Interessen von Kindern, Familien und Schulen abgestimmt und soll ein spannendes und lehrreiches Erlebnis bieten. Spielerische Elemente und kindergerechte Inhalte stehen im Mittelpunkt, um den Weg zu einem echten Highlight für junge Entdecker zu machen.

Ein weiteres Highlight war die Präsentation des neuen Kinderbuches «Flimbo, Emma und die Geheimnisse der St. Beatus-Höhlen». Der Autor und Vater von Flimbo, Crazy David, stellte das Werk in einer feierlichen Buchvorstellung vor. Begleitet von begeisterten Schulklassen aus Beatenberg und Merligen wurde das Buch erstmals der Öffentlichkeit präsentiert. Dieses wunderbare Projekt ist ein bedeutender Schritt, um junge Besucher nachhaltig für die faszinierende Welt der St. Beatus-Höhlen zu begeistern und ihnen deren Geheimnisse spielerisch näherzubringen.

Soziale Medien

Die Social-Media-Aktivitäten erwiesen sich auch im Geschäftsjahr 2024 als eine der zentralen Bausteine in der Kommunikation mit unseren Gästen. Mit einer organischen Reichweitensteigerung von beeindruckenden 30% und einer Follower-Zunahme von 20% auf Facebook und Instagram, konnten wir neue Zielgruppen erreichen. Besonders erfolgreich waren interaktive Formate wie Reels und Stories.

Unsere neue Webseite spielte ebenfalls eine Schlüsselrolle in der Kommunikation. Sie verzeichnete im abgelaufenen Geschäftsjahr einen deutlichen Anstieg der Besucherzahlen, was auf eine gezielte Optimierung der Inhalte und Suchmaschinenfreundlichkeit zurückzuführen ist. Die Webanalyse zeigte, dass durchschnittlich 80% der Gäste über mobile Endgeräte auf unsere Webseite zugreifen – ein klares Zeichen für den Erfolg unserer responsiven Gestaltung. Diese Kombination aus Social-Media-Präsenz und datenbasierter Optimierung unserer Webseite hat unsere Position als modernes Ausflugsziel weiter gefestigt.

Das Geschäftsjahr 2024 war geprägt von Innovation und Wachstum sowie einem klaren Fokus auf die Qualität. Mit der Einführung des Nachhaltigkeitslabels «Swisstainable» Level I haben wir die Basis als begehrtes Ausflugsziel in der Schweiz mit dem Fokus auf einen umweltbewussten und verantwortungsvollen Tourismus zusätzlich gestärkt.

Auszeichnungen

Die St. Beatus-Höhlen und das Restaurant «Stein & Sein» wurden auch in diesem Jahr von der Fachjury eventlokal.ch als eine der Top 10-Eventlocations ausgezeichnet.

Diese wertvolle Anerkennung würdigt unsere herausragenden Angebote sowie unser einzigartiges Ambiente, die Veranstaltungen jeder Art zu einem unvergesslichen Erlebnis machen.

Besonders stolz sind wir auf den Innovationspreis der Gemeinde Beatenberg, der unser Engagement für «Viva con Agua» würdigt. Der Preis zeichnet die erfolgreiche Umsetzung unseres Themenweges «Wasser für alle» aus und unterstreicht unser nachhaltiges Wirken.

Jubiläumsgast

Ein weiterer Höhepunkt war die feierliche Begrüssung unseres 7-millionsten Gastes seit der offiziellen Eröffnung der St. Beatus-Höhlen im Jahr 1904. Dieser beeindruckende Meilenstein verdeutlicht unsere anhaltende Attraktivität als eines der beliebtesten Ausflugsziele im Berner Oberland und motiviert uns, unseren Gästen weiterhin einzigartige und unvergessliche Erlebnisse zu bieten. Wir freuen uns darauf, diese Erfolgsgeschichte auch in Zukunft mitschreiben zu dürfen.

Marc Schneider, Leitung Marketing





Gastronomie

Geprägt von Impulsen aus der neuen Leitung Gastronomie und Küche, hat sich der Gastronomiebereich auch im Geschäftsjahr 2024 positiv entwickelt.

Neues Führungsteam

Drei Jahre nach dem Bau des Restaurants gab es eine grundlegende Änderung in der Führungsstruktur der St. Beatus-Höhlen Gastronomie GmbH: Mit Diana Riede als Leitung Gastronomie und Adrian Oppliger als Leitung Küche (Interview auf den Seiten 30 und 31) eröffnete sich die Chance, das kulinarische Erlebnis mit neuen Ideen und innovativen Konzepten weiterzuentwickeln.

Im Restaurant «Stein & Sein» und in der Felsengrotte konnten wir zahlreiche besondere Anlässe feiern – darunter Hochzeiten, Familienfeste, Bankette, Firmenausflüge und Seminare.

«Kochen ist eine Kunst
und keineswegs
die unbedeutendste.»

Luciano Pavarotti, italienischer Opernsänger

Wintersaison mit steigender Nachfrage

Auch in der dritten Wintersaison verzeichnete die Gastronomie eine kontinuierlich steigende Nachfrage. Immer mehr Gäste entdecken die Attraktion in den Wintermonaten – darunter auch Aufenthaltsgäste, die nicht für Wintersport anreisen, sowie Einheimische, die die ruhige Atmosphäre und das kulinarische Angebot im Restaurant «Stein & Sein» geniessen.

Wirtschaftliche Betrachtung

Auch das Geschäftsjahr 2024 zeigte eine positive Entwicklung. Trotz erneuter Herausforderungen im personellen Bereich, die entsprechende Kosten verursachten, konnte der Betriebsertrag weiter gesteigert werden.

«Genuss am Fels»

Unser Gastronomiekonzept mit dem à la Carte-Angebot und dem Take-away zog zahlreiche wiederkehrende und neue Gäste an. Der Fokus lag auch im 2024 auf Regionalität, Saisonalität, Nachhaltigkeit und Handwerk, ergänzt durch exzellente Zubereitung, kreative Präsentation und authentische Gastfreundschaft.

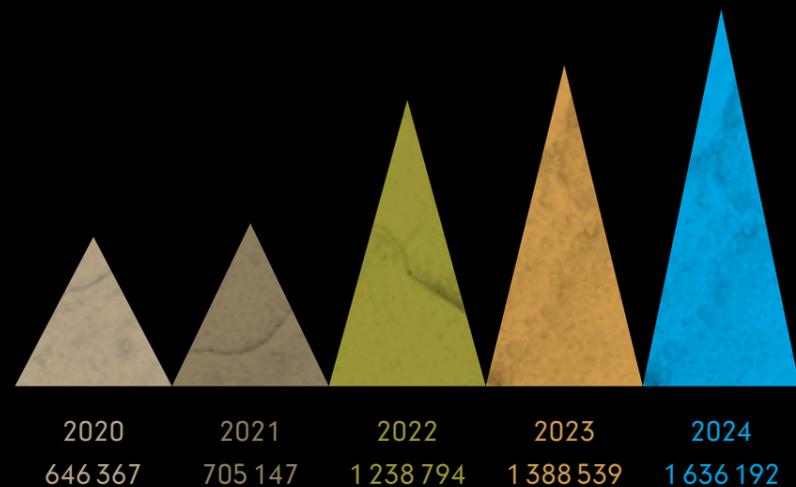
Die Grundlage für zukünftiges Wachstum ist geschaffen. Da Qualität die Basis für wirtschaftlichen Erfolg ist, werden wir unser Angebot konsequent in diese Richtung weiterentwickeln. Insbesondere möchten wir das Potenzial von «Abendessen am Fels» noch stärker nutzen, um die Rentabilität zu verbessern.

Die Formate «Brunch am Fels», «Höhlenraclette», «Winterzauber» mit Fondue in der Grotte sowie der Grillevent «Feuer & Flamme» erfreuten sich grosser Beliebtheit bei Einzelgästen, Familien und Gruppen.

Wir freuen uns darauf, unseren Gästen auch im neuen Jahr kulinarische Spezialitäten in der faszinierenden Wunderwelt der St. Beatus-Höhlen zu bieten und damit zu einem unvergesslichen Erlebnis beizutragen.

Diana Riede, Leitung Gastronomie

Betriebsertrag Gastronomie



Events

Das Geschäftsjahr 2024 war für die St. Beatus-Höhlen ein Jahr voller unvergesslicher Events, die unsere Destination als einzigartigen Veranstaltungsort weiter etabliert haben. Mit einer Vielzahl von Highlights aus Musik und Kulinarik konnten wir sowohl bestehende als auch neue Zielgruppen begeistern und die St. Beatus-Höhlen als aussergewöhnliche Eventlocation präsentieren.

«Klang am Fels»

Ein besonderes Highlight war erneut die beliebte Konzertreihe «Klang am Fels», die mit herausragenden Künstlern und stimmungsvoller Atmosphäre das Publikum in seinen Bann zog.

Den Auftakt machte Dodo anlässlich der Einweihung des Themenwegs «Wasser für alle» mit seinen mitreissenden Reggae-Sounds. Im Frühling begeisterte Riana das Publikum mit ihrer einzigartigen Stimme und emotionalen Balladen. William White setzte im Sommer mit seinen karibischen Klängen und eingängigen Melodien besondere Akzente. Das krönende Finale der Konzertreihe bildete der Auftritt von Bastian Baker im Herbst, der mit seiner energiegeladenen Show die Zuschauer restlos begeisterte.

«Kulinarik am Fels»

Das traditionelle «Höhlenraclette im Fels» erfreute sich auch im Geschäftsjahr 2024 grosser Beliebtheit. Inmitten der beeindruckenden Tropfsteinwelt und umgeben von einem Kerzenmeer, konnten die Gäste ein authentisches Schweizer Käseerlebnis geniessen, das für ein gemütliches und unvergessliches Ambiente sorgte. Die gelungene Kombination aus Kulinarik und einzigartiger Umgebung macht diesen Event immer wieder zu einem besonderen Erlebnis.

Ein weiteres kulinarisches Highlight war der Grillevent «Feuer & Flamme», der in den Sommermonaten Juni, Juli und September insgesamt fünfmal stattfand. In der ma-

lerischen Kulisse der Beatushöhlen konnten die Gäste ein exklusives BBQ geniessen, das von unseren Küchenprofis mit regionalen und saisonalen Produkten veredelt wurde. Die Mischung aus Genuss, Geselligkeit und der spektakulären Naturkulisse machte auch diesen Event zu einem Erfolg. Das Format «Feuer & Flamme» werden wir mit einigen Anpassungen auch im 2025 wieder anbieten.

«Heiraten am Fels»

Ein ganz besonderes Angebot ist unser Format «Heiraten am Fels», das Paare anspricht, die sich in der majestätischen Umgebung der St. Beatus-Höhlen das Ja-Wort geben wollen. Die einzigartige Kulisse bietet den perfekten Rahmen für eine unvergessliche Trauung unter den beeindruckenden Felsformationen. Mit viel Liebe zum Detail begleiten wir die Hochzeit kulinarisch und sorgen für viele emotionale Momente. «Heiraten am Fels» hat sich als wahre Perle am Thunersee etabliert und begeistert die Brautpaare und deren Hochzeitsgäste gleichermaßen.

Die Vielzahl an erfolgreichen Veranstaltungen hat eindrucksvoll gezeigt, dass die St. Beatus-Höhlen nicht nur ein faszinierendes Naturerlebnis bieten, sondern auch als vielseitige Eventlocation überzeugen. Wir freuen uns darauf, dieses Erfolgsmodell weiter auszubauen und unseren Gästen auch in Zukunft unvergessliche Erlebnisse zu bieten.

Nicole Zahnd, Leitung Events



HR und Mitarbeitende

Das Geschäftsjahr 2024 stand im Zeichen von strukturellen und organisatorischen Anpassungen im Bereich der Organisationsentwicklung. Die Geschäftsleitung legte dabei grossen Wert auf eine gesunde Arbeitskultur und richtete ihren Fokus auf das Leitbild der St. Beatus-Höhlen mit seinen Werten Respekt, Wertschätzung, Ehrlichkeit und Offenheit, Loyalität, heitere Gelassenheit und Kommunikation.

Das vergangene Geschäftsjahr war geprägt von einigen Herausforderungen auch im personellen Bereich. Dank der engagierten Zusammenarbeit innerhalb der Geschäftsleitung, des Kaders und den Stabsstellen konnten wir aber einen weiteren Schritt bei der Weiterentwicklung des HR machen.

Neue Geschäftsleitungsmitglieder

Zu Beginn des Geschäftsjahres konnte mit den Anstellungen von Diana Riede (Leitung Gastronomie) und Benedikt Lakxy (Leitung Betrieb) die Geschäftsleitung komplettiert werden. Die Neubesetzung dieser zentralen Funktionen sollen die Unternehmungsleitung bei der Weiterentwicklung der Führungsstrukturen unterstützen und für Kontinuität sorgen.

Förderung und Bindung von Mitarbeitenden

Die 54 während des Geschäftsjahres 2024 angestellten Mitarbeitenden stellten einen der wichtigsten Erfolgsfaktoren für das erfreuliche Geschäftsergebnis dar. Im Einklang mit dem überarbeiteten Organisations- und Geschäftsreglement stand die Förderung und Bindung der Mitarbeitenden im Zentrum des Handelns im Bereich HR. Die Geschäftsleitung durfte dabei auf ein eingespieltes Kernteam in allen Abteilungen und auf eine personell ausgebauten Führungsunterstützung zählen.

Wie gewohnt wurden die halbjährlichen Kick-Off-Veranstaltungen im Vorfeld zur Sommer- und Wintersaison durchgeführt. Neben allgemeinen Orientierungen und dem gegenseitigen Kennenlernen wurden diese Anlässe auch für die Schulung der Notfallorganisation genutzt. Die Mitarbeitenden erhielten zudem einen vertieften Einblick in den Aufbau des Qualitätsmanagements und verschiedene andere Themen.

Mit attraktiven und zeitgemässen Anstellungsbedingungen sind wir bestrebt, die Zufriedenheit der Mitarbeitenden weiter zu steigern und damit die Bindung zur Unternehmung zu stärken. Dabei sollte uns auch der geplante Ausbau des Ideen- und Rückmeldemanagements, die verbesserte interne Kommunikation, die regelmässigen persönlichen Gespräche und die jährliche Umfrage bei den Mitarbeitenden unterstützen.

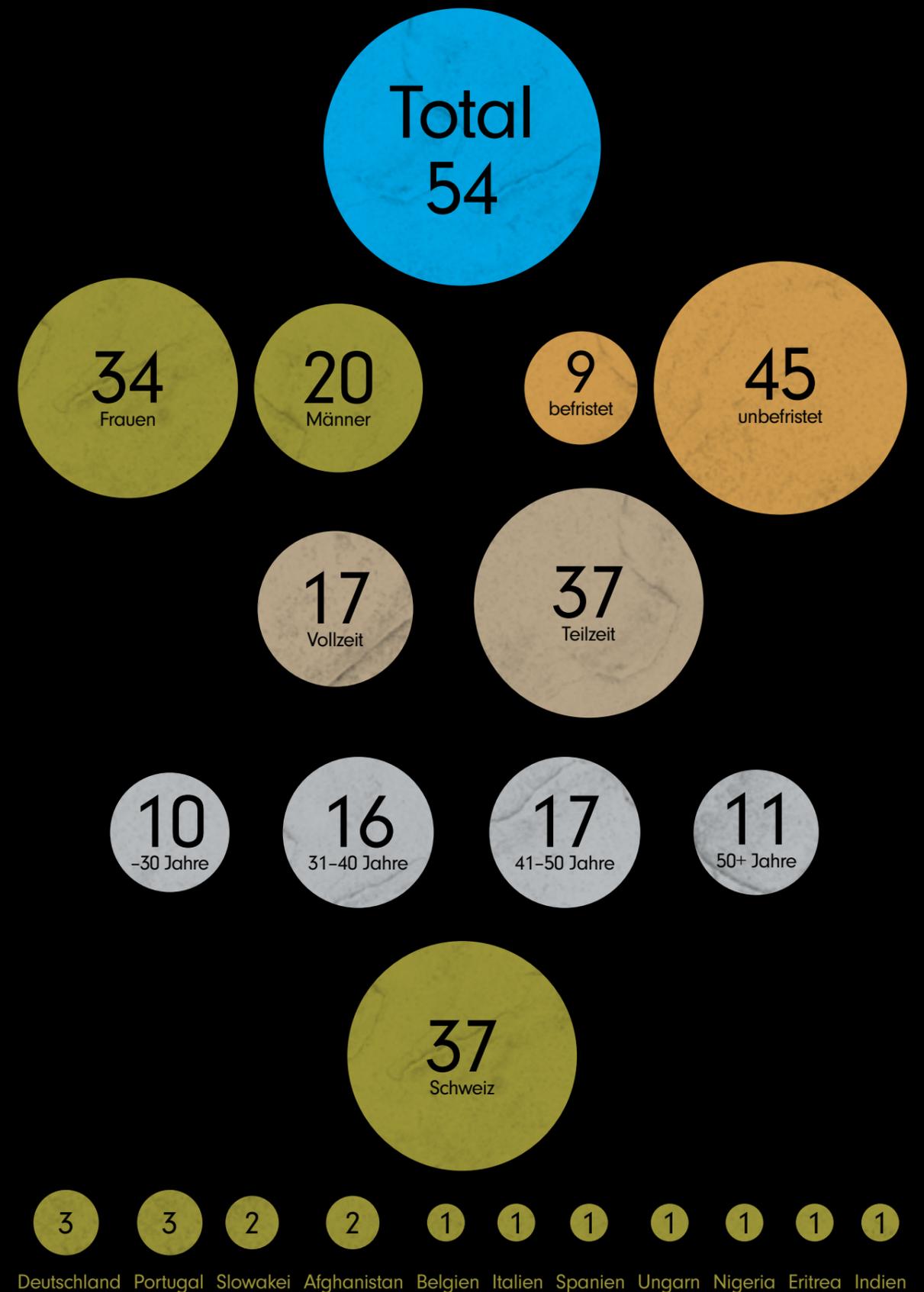
Teamspirit

Auch die Förderung des Teamspirits zählt zu unseren Massnahmen, um die Bindung der Mitarbeitenden an die Unternehmung zu stärken. Mit den beiden Feierabendanlässen (Besichtigung der Rugenbräu AG und Pizzaabend im Badhuus du Lac in Gunten) sowie einem ganztägigen Ausflug nach Fribourg (Stadtbesichtigung), Bern (Tramrundfahrt mit Apéro riche) und zurück nach Thun (feines Nachtessen in der Enoteca Italia), kamen die Mitarbeitenden der St. Beatus-Höhlen in den Genuss von verschiedenen kulturellen und kulinarischen Leckerbissen und vielen lustigen (Quiz-)Momenten.

Kurz vor dem Jahresende erhielten die Mitarbeitenden zudem die einmalige Gelegenheit, tiefer in die Geheimnisse der Beatushöhlen einzutauchen. Zusammen mit dem Höhlenforscher und Professor Philipp Häuselmann, der die Höhlen in der Vergangenheit bereits intensiv erforscht hatte, und einigen seiner Kollegen, wurde eine 4-stündige Tour in die Tiefen der Höhlen durchgeführt. Die teilnehmenden Mitarbeitenden erhielten damit einen abenteuerlichen und exklusiven Einblick in die unerschlossenen Bereiche des Höhlensystems.

Sonja Werren, HR und Assistenz

Mitarbeitende





Qualitätsmanagement

«Vivez et soignez les détails» – unter diesem Bonmot wurde bei den St. Beatus-Höhlen im Geschäftsjahr 2024 die neue Stabsstelle «Qualitätsmanagement» institutionalisiert. Die sehr erfreuliche Zunahme der Gästezahlen in den letzten Jahren und der damit einhergehende Bedarf nach mehr Führungsunterstützung haben zu diesem personellen Ausbau der Organisation geführt.

Im Rahmen eines agilen und pragmatischen Qualitätsmanagements richten wir unser tägliches Handeln konsequent an den Bedürfnissen unserer Gäste und Mitarbeitenden aus. Der systematische Ansatz zur Sicherung und Verbesserung der Qualität von Produkten, Dienstleistungen und Abläufen dient als Kompass für die Weiterentwicklung der St. Beatus-Höhlen und soll eine möglichst hohe Zufriedenheit bei Gästen und Mitarbeitenden fördern. Mit der erfreulichen Folge, dass diese zu wertvollen Botschaftern werden.

Qualitätsziele und -bereiche

Die Erreichung der Qualitätsziele wird über sieben Bereiche gesteuert (siehe Qualitätspyramide). Die SMART-Methode (spezifisch, messbar, attraktiv, realistisch, terminiert) dient uns als Messinstrument und stellt sicher, dass die angestrebten Ziele klar definiert sind, und damit bestmöglich erreicht werden können.

Auswertungen und Qualitätsverbesserungen

Als Basis für die Auswertungen und die daraus resultierenden Qualitätsverbesserungen, stehen uns die Rückmeldungen der Gäste, das Ideen- und Rückmeldungsmanagement mit den Umfragen bei den Mitarbeitenden sowie die Qualitätskontrollen zur Verfügung.

Die Rückmeldungen unserer Gäste zeigen im Geschäftsjahr 2024 eine sehr hohe Zufriedenheit. Potenzial sehen wir in der aktiveren Gästekommunikation, dem weiteren Ausbau der Rückmeldungskanäle und der Detailpflege in allen Qualitätsbereichen, inkl. dem geplanten Ausbau des Schulungsangebotes für die Mitarbeitenden.

Auch die Mitarbeitendenumfrage fiel im Herbst 2024 positiv aus. Unser Augenmerk liegt in erster Linie auf der Verbesserung der internen Kommunikation, unter anderem mit der Integration des neuen Intranets und dem Ausbau des Ideen- und Rückmeldungsmanagements.

«Der Zauber steckt immer im Detail.»

Theodor Fontane, deutscher Schriftsteller und Journalist

Nachhaltigkeit

Innerhalb des Qualitätsmanagements erhält die Nachhaltigkeit einen hohen Stellenwert. Basierend auf den internationalen ESG-Kriterien unterscheiden wir zwischen drei Dimensionen

- **Ökologische Nachhaltigkeit (Umwelt):** Unsere Bestrebungen sollen eine zukunftsfähige Beziehung zwischen Menschen, Tieren, Natur und Umwelt fördern.
- **Soziale Nachhaltigkeit (Soziales):** Wir setzen auf faire Arbeitsbedingungen, basierend auf Gerechtigkeit, Solidarität und Gleichberechtigung. Mit unserem Leitbild, der Förderung des Teamspirits und den vorteilhaften Anstellungsbedingungen stärken wir den gesellschaftlichen Zusammenhalt bei den St. Beatus-Höhlen.
- **Ökonomische Nachhaltigkeit (Führung):** Durch eine regionale Kreislaufwirtschaft, effiziente Ressourcennutzung und gezielte Investitionen fördern wir Wachstum, Innovation und eine verantwortungsvolle Unternehmensführung.

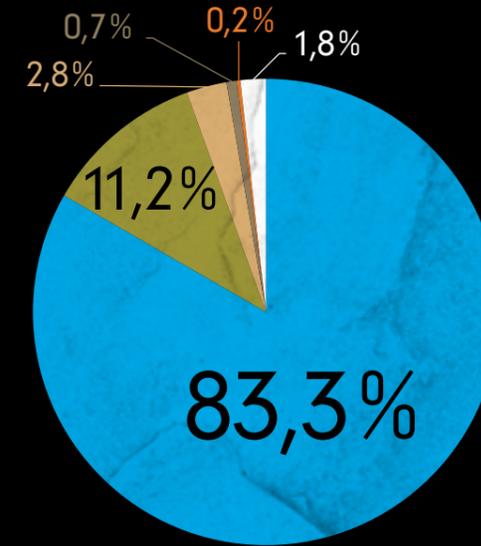
«Wir erben die Erde nicht von unseren Vorfahren, wir leihen sie von unseren Kindern.»

Antoine de Saint-Exupéry,
französischer Schriftsteller und Pilot

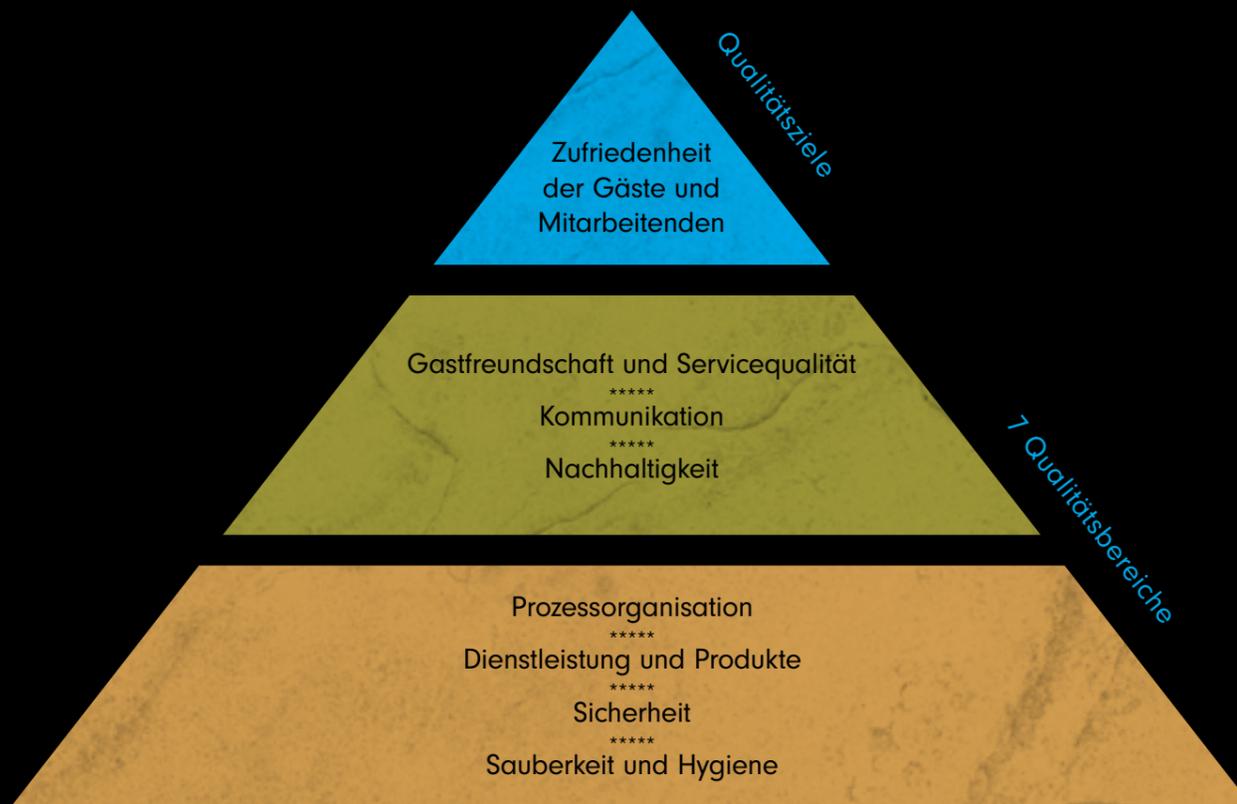
Mit der Einführung des Nachhaltigkeitslabels «Swisstainable» Level I von Schweiz Tourismus haben wir Ende 2024 die Basis für die nachhaltige Weiterentwicklung der St. Beatus-Höhlen gestärkt. In den nächsten zwei Jahren streben wir mit gezielten Massnahmen und Investitionen das Level II «engaged» an. Im Fokus stehen unter anderem die Förderung der öffentlichen Verkehrsmittel bei der Anreise unserer Gäste, die Optimierung der Gästekommunikation und die Unterstützung der Biodiversität im Parkareal der St. Beatus-Höhlen.

Markus Schläppi, Qualitätsmanagement und Finanzen

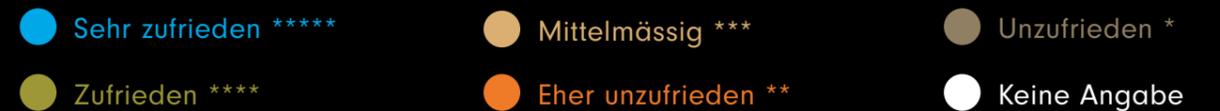
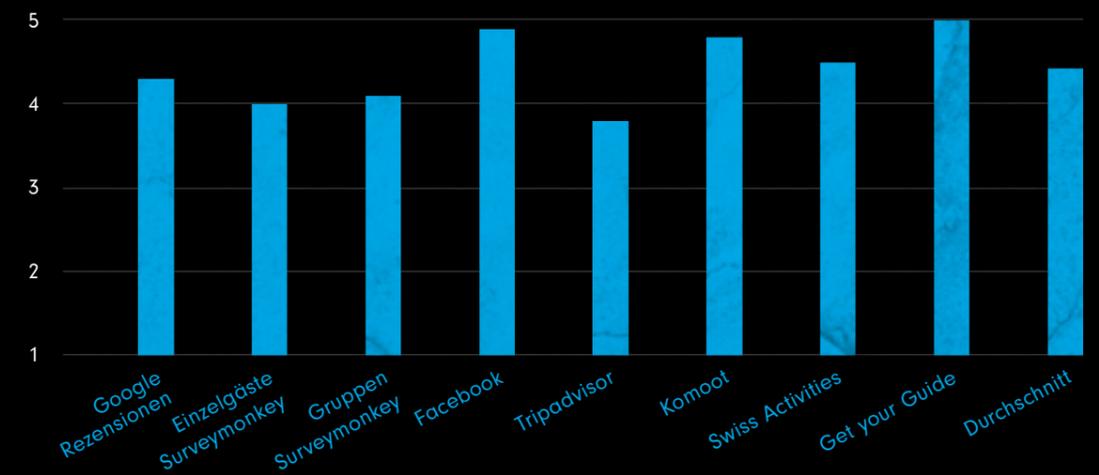
Rückmeldungen der Gäste offline



Qualitätspyramide



Rückmeldungen der Gäste online



Mit viel Herz rockt «Ädu» die Küche am Fels

Vom Sous-Chef zur Leitung Küche und zum frischgebackenen Papa – Adrian Oppliger hat im letzten Jahr eine bemerkenswerte Transformation durchlebt. Seit Januar 2024 leitet er mit beherztem Engagement die Küche des Restaurants «Stein & Sein» sowie des Take-aways und meistert mit seinem Team die vielfältigen Herausforderungen des Gastronomiealltags. Sein Erfolgsrezept? Nicht kopieren, sondern kreativ selbst gestalten!

Adrian Oppliger, was hat dich dazu bewogen, dich blind als Leiter Küche bei den St. Beatus-Höhlen zu bewerben?

Tatsächlich hat mich Anfang 2024 eine Blindbewerbung, allerdings für die Position des Sous-Chefs und nicht des Leiters Küche, zu den St. Beatus-Höhlen geführt. Ich suchte eine neue Herausforderung und kannte den Betrieb aus meiner Kindheit. Umso überraschender war das Angebot der Geschäftsleitung, die Leitung Küche zu übernehmen.

Da schwingt auch Stolz in deiner Stimme mit – herzlichen Glückwunsch! Stammst du aus der Gegend?

Ja, ich bin seit 27 Jahren in Merligen zuhause. Hier lebe ich mit meiner Partnerin und unserem 7-monatigen Sohn. Dank unserer Eltern können wir unserer Berufung nachgehen, während die Grosis sich liebevoll um unseren Sohn kümmern.

Wie würdest du deinen kulinarischen Stil beschreiben? Gibt es bestimmte Einflüsse oder Inspirationen?

Wir legen grössten Wert auf 100% Regionalität – Brot aus Merligen, Freiland Eier aus Uetendorf, BeO-Beef und Fisch aus Rubigen. Regionale Produkte sind mir eine Herzensangelegenheit. Ich lasse mich von saisonalen Zutaten inspirieren und kreierte eigene Gerichte, statt andere zu kopieren.

Gibt es ein sogenanntes Signature Dish?

Ja, ich kreierte gerne dekonstruierte Gerichte. Beim Event «Klang am Fels» mit Bastian Baker haben wir den Likör Passoa «auseinander genommen». Mein Ziel ist es, mit

meinen Gerichten einen Wow-Effekt zu erzeugen. Besonders wichtig ist mir, dass auch Einheimische den Weg in unser Restaurant finden.

Du bist im elterlichen Betrieb, dem Restaurant Traube in Merligen, gross geworden. Wurde dir das Talent fürs Kochen quasi in die Wiege gelegt?

Schon als Kind half ich im Restaurant mit. Ursprünglich schnupperte ich als Automechaniker, bevor ich meine wahre Leidenschaft entdeckte. Nach mehreren Praktika entschied ich mich für die Kochlehre – eine goldrichtige Entscheidung!

Wenn du ein Gericht kreieren könntest, das deine Persönlichkeit widerspiegelt – welche Zutaten würdest du wählen?

Ein Schmorgericht mit Karotten, Sellerie, Lauch, Knoblauch, Zwiebeln und gutem Rotwein – aber nicht aus dem Tetra-Pak (lacht)! Ein Filet kann jeder braten, doch ein gutes Schmorgericht braucht Zeit und Hingabe – genau wie meine Arbeit in der Küche.

Wie gross ist dein Team? Wie wichtig ist der Austausch und wie förderst du eine gute Arbeitsatmosphäre?

Unser Team besteht aus sieben Personen, und der Austausch ist mir sehr wichtig. Ein ruhiger Umgangston hat Priorität, selbst in stressigen Momenten. Probleme werden direkt angesprochen. Unser Ritual: ein gemeinsames Bier am Sonntagabend nach der Arbeit – das stärkt den Zusammenhalt. Das Team hat zudem Mitsprache bei der Menükarte, die wir viermal pro Jahr wechseln.



Adrian Oppliger (27), lebt mit seiner Partnerin und seinem Sohn in Merligen. Nach seiner Kochlehre im Alters- und Pflegeheim Rägeboge sammelte er Erfahrung in renommierten Restaurants, zuletzt als Sous-Chef im Restaurant Schönbühl. Sein Lieblingsgericht ist Ragout mit Kartoffelstock, seine Lieblingssendung «Grill den Henssler». In seiner Freizeit geht er ins Gym und ist FC Bayern München-Fan.

Nebst deiner Tätigkeit in der Gastronomie, welche Veranstaltungen oder Erlebnisse in den St. Beatus-Höhlen haben dich im Jahr 2024 besonders begeistert?

Meine persönlichen Highlights waren alle grossen Bankette – ob Geburtstagsfeiern, Firmenfeste oder Hochzeiten. Die direkten und positiven Rückmeldungen der Gäste sind unbezahlbar und machen die Arbeit besonders erfüllend. Unvergesslich war das erste Bankett mit 100 Personen, welches ich beim Auftritt von Bastian Baker erfolgreich meisterte – und das mit einer null Fehlerquote!

Auch der 30. August 2024, an dem wir fünf Bankette gleichzeitig ausrichteten, bleibt unvergesslich. Solche Herausforderungen bringen das Team näher zusammen und zeigen, was wir gemeinsam erreichen können.

Welche Persönlichkeiten würdest du gerne einmal ins Restaurant einladen und für sie kochen?

(Überlegt und schmunzelt) Ich wäre ausser mir, wenn meine Lieblingsschauspieler Leonardo DiCaprio oder Tom Hanks hier auftauchen würden. Es wäre mir eine Ehre, ihnen ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis zu bieten.

Hast du einen Tipp, wie man auch daheim am Herd als Gastgeber oder Gastgeberin glänzen kann?

Kochen Sie mit viel Leidenschaft! Experimentieren Sie und lassen Sie sich nicht zu sehr von Rezepten leiten. Es kann gut gehen oder auch nicht – das ist Teil des Prozesses. Wenn Sie mit Begeisterung und Hingabe kochen, wird sich das in Ihren Gerichten widerspiegeln. Es geht darum, Freude am Kochen zu haben und diese mit anderen zu teilen.

Vielen Dank für das Gespräch!

Bilanz

Mit einem Eigenkapital von CHF 1 482 869.09 und einer Bilanzsumme von CHF 5 165 876.02 weist das Unternehmen eine solide finanzielle Basis auf. Der Eigenfinanzierungsgrad beträgt 28,71 % mit steigender Tendenz (Vorjahr 27,21 %), während der Fremdfinanzierungsgrad bei 71,29 % liegt. Die Rendite des durchschnittlichen Eigenkapitals beträgt im Geschäftsjahr 2024 5,88 %.

Die Liquiditätsgrade 1, 2 und 3 befinden sich im oberen Bereich der Richtwerte und weisen auf eine gute Liquiditätssituation hin. Dies trotz den hohen Investitionen und Rückzahlungen von langfristigem Fremdkapital.

Im Berichtsjahr wurden Investitionen in mobile Sachanlagen im Umfang von CHF 76 964.38 getätigt. Bei den immobilien Sachanlagen sind CHF 632 971.55 in die Sicherheit (Steinschlagschutz), in die Parkanlage (Wegstücke) sowie in den Medienkanal und die Planung des Erlebnisweges investiert worden.

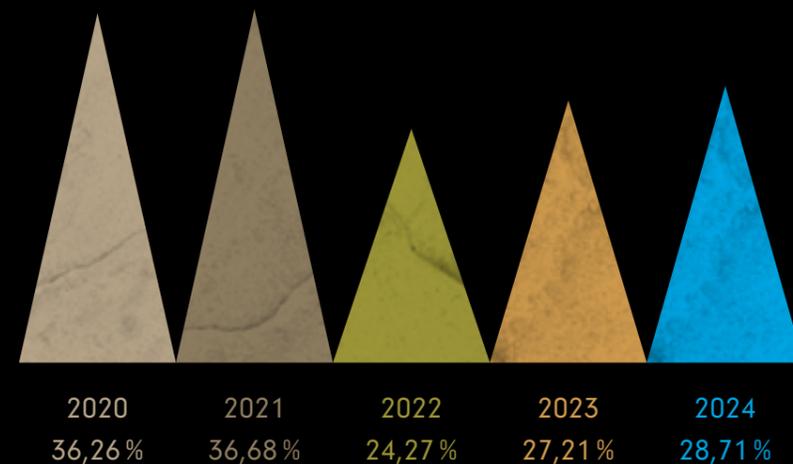
Der Versicherungswert der gesamten Anlagen beträgt CHF 9 820 800.00. Dies bei einem ausgewiesenen Buchwert von CHF 4 287 240.00.

Die Hypotheken sind im Jahr 2024 um CHF 240 000.00 reduziert worden. Die langfristigen verzinslichen Verbindlichkeiten betragen per Bilanzstichtag 31.12.2024 somit noch CHF 2 825 000.00.

Die Rückstellung für Grossreparaturen und Erneuerung ist um CHF 91 916.00, auf total CHF 200 000.00, erhöht worden. Die Arbeitgeberbeitragsreserve AGBR bei der Pensionskasse haben wir um CHF 67 880.40 reduziert.

Diese Kennzahlen unterstreichen die stabile finanzielle Situation der Beatushöhlen-Genossenschaft.

Eigenfinanzierungsgrad
(Eigenkapital im Verhältnis zum Gesamtkapital)



Jahresrechnung 2024

Bilanz in CHF

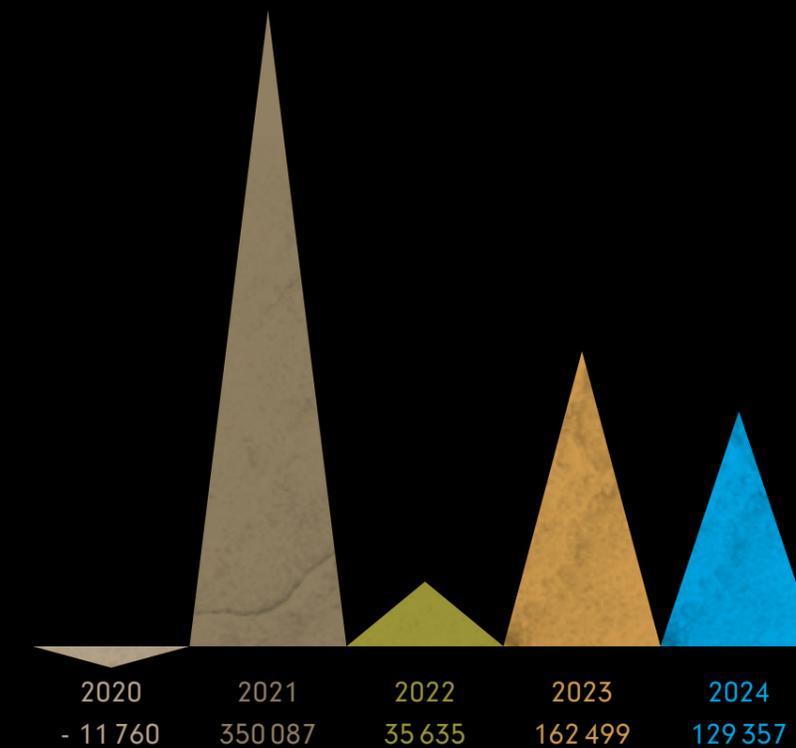
	31.12.24	31.12.2023
Umlaufvermögen	703 419.72	606 460.32
Flüssige Mittel	592 196.15	513 843.27
Forderungen aus Lieferungen und Leistungen	45 305.42	22 267.40
Übrige kurzfristige Forderungen	5 652.45	14 793.50
Warenvorräte	40 300.00	26 240.00
Aktive Rechnungsabgrenzung	19 965.70	29 316.15
Anlagevermögen	4 462 456.30	4 531 732.00
Finanzanlagen	133 329.30	175 575.00
Beteiligung St. Beatus-Höhlen Gastronomie GmbH	20 000.00	20 000.00
Mobile Sachanlagen	21 883.00	43 753.00
Ausstellungen	4.00	4.00
Immobilien Sachanlagen	4 287 240.00	4 292 400.00
Total Aktiven	5 165 876.02	5 138 192.32
Kurzfristiges Fremdkapital	-525 887.33	-366 965.86
Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen	-272 364.35	-192 608.85
Übrige kurzfristige Verbindlichkeiten	-216 605.81	-139 124.90
Passive Rechnungsabgrenzung	-36 917.17	-35 232.11
Langfristiges Fremdkapital	-3 157 119.60	-3 373 084.00
Langfristige verzinsliche Verbindlichkeiten	-2 825 000.00	-3 065 000.00
Übrige langfristige Verbindlichkeiten	0.00	0.00
Rückstellungen für Grossreparaturen + Erneuerung	-200 000.00	-108 084.00
Arbeitgeberbeitragsreserve AGBR	-132 119.60	-200 000.00
Eigenkapital	-1 482 869.09	-1 398 142.46
Genossenschaftskapital	-495 500.00	-496 500.00
Gesetzliche Kapitalreserven	-11 000.00	-10 000.00
Gesetzliche Gewinnreserven	-101 000.00	-101 000.00
Freiwillige Gewinnreserven	-790 642.46	-705 948.52
Jahresgewinn	-84 726.63	-84 693.94
Total Passiven	-5 165 876.02	-5 138 192.32

Jahresrechnung 2024

Erfolgsrechnung in CHF

	2024 Januar – Dezember	2023 Januar – Dezember
Ertrag aus Eintritten	2 802 163.53	2 423 998.67
Ertrag aus Warenverkauf Kiosk/Shop	283 718.31	265 130.50
Betriebsertrag	3 085 881.84	2 689 129.17
Wareneinkauf und direkter Aufwand Kiosk	-186 034.90	-168 503.51
Personalaufwand	-1 217 268.90	-856 800.24
Unterhalt, Reparaturen, Ersatz	-207 682.40	-125 198.22
Sachversicherungen, Abgaben, Gebühren	-23 481.45	-22 680.95
Energie, Reinigung und Entsorgung	-81 890.16	-55 683.10
Verwaltungs- und Informatikaufwand	-171 474.85	-149 489.12
Werbeaufwand	-331 469.29	-318 897.91
Übriger Betriebsaufwand	-257.30	-1 297.34
Betriebsaufwand	-2 219 559.25	-1 698 550.39
Betriebliches Ergebnis vor Zinsen, Steuern und Abschreibungen (EBITDA)	866 322.59	990 578.78
Abschreibungen mobile Sachanlagen	-98 834.38	-121 913.86
Abschreibungen immobile Sachanlagen	-638 131.55	-706 165.55
Abschreibungen	-736 965.93	-828 079.41
Betriebliches Ergebnis vor Zinsen und Steuern (EBIT)	129 356.66	162 499.37
Finanzaufwand	-61 417.31	-45 151.12
Finanzertrag	836.38	650.39
Finanzerfolg	-60 580.93	-44 500.73
Betriebliches Ergebnis vor Steuern (EBT)	68 775.73	117 998.64
Ertrag aus Vermietung Restaurant/Wohnungen	100 190.00	105 400.00
Hypothekarzinsaufwand	-42 690.45	-41 331.90
Unterhalt, Versicherungen, Objektsteuern	-82 452.20	-47 515.75
Erfolg betriebliche Liegenschaft	-24 952.65	16 552.35
Ausserordentlicher Erfolg	60 380.40	-29 100.00
Direkte Steuern	-19 476.85	-20 757.05
Jahresgewinn	84 726.63	84 693.94

EBIT (betriebliches Ergebnis vor Zinsen und Steuern)



Erfolgsrechnung

Im vergangenen Geschäftsjahr 2024 konnte die Beatushöhlen-Genossenschaft mit einem beeindruckenden Betriebsertrag von CHF 3 085 881.84 ein neues Rekordergebnis erzielen. Das EBITDA lag bei CHF 866 322.59, während das EBIT CHF 129 356.66 betrug. Der Reingewinn belief sich auf CHF 84 726.63 (Vorjahr CHF 84 693.94).

Der Ertrag aus Eintritten mit CHF 2 802 163.53 hat das letztjährige Rekordergebnis nochmals um CHF 378 164.86 (+ 15,60%) übertroffen. Auch der Erlös aus Warenverkäufen ist mit einer Steigerung um 7,01 % gegenüber dem Vorjahr erfreulich ausgefallen.

Der Personalaufwand ist um 42,07 % höher als im Vorjahr ausgefallen. Auch der sonstige Betriebsaufwand ist in der Berichtsperiode angestiegen.

Das erfreuliche Jahresergebnis hat Abschreibungen von insgesamt CHF 736 965.93 ermöglicht.

Mit einer Cash Flow-Marge von 28,28 % hat die Beatushöhlen-Genossenschaft ihre starke operative Leistungsfähigkeit auch im Geschäftsjahr 2024 gezeigt.

Jahresrechnung 2024

Beatushöhlen-Genossenschaft

Anhang zur Jahresrechnung

Angaben über die in der Jahresrechnung angewandten Grundsätze

Die vorliegende Jahresrechnung wurde gemäss den Bestimmungen des Schweizer Rechnungslegungsrechts (32. Titel des Obligationenrechts, Art. 957 bis 963b) erstellt.

	31.12.2024	31.12.2023
Angaben und Erläuterungen zu Positionen der Bilanz und Erfolgsrechnung in CHF		
Rückstellungen		
Rückstellung für Erneuerung	200 000	108 084
Arbeitgeberbeitragsreserve AGBR	132 120	200 000
Total Rückstellungen	332 120	308 084
Ausserordentliche, einmalige oder periodenfremde Posten		
Erhöhung Rückstellung für Erneuerung (Konto 6100 + 7511 belastet)	91 916	0
Bildung einer Arbeitgeberbeitragsreserve AGBR	0	25 000
Erhöhung der privilegierten Warenreserve	7 500	4 100
Diverser ausserordentlicher Aufwand	0	0
Total ausserordentlicher, einmaliger oder periodenfremder Aufwand	99 416	29 100
Reduktion der privilegierten Warenreserve	0	0
Teilauflösung der Arbeitgeberbeitragsreserve AGBR	67 880	0
Teilauflösung Rückstellung für Erneuerung (Konto 1650)	0	0
Diverser a.o. Ertrag	0	0
Total ausserordentlicher, einmaliger oder periodenfremder Ertrag	67 880	0
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 %
Verbindlichkeiten gegenüber Vorsorgeeinrichtungen		
Sammelstiftung BVG der Allianz Suisse	-	-
Gesamtbetrag der zur Sicherung eigener Verbindlichkeiten verwendeten Aktiven sowie Aktiven unter Eigentumsvorbehalt		
Gesamtbetrag der zur Sicherung eigener Verbindlichkeiten	4 287 240	4 292 400
Liegenschaft (Buchwert)		
Wesentliche Ereignisse nach dem Bilanzstichtag		
Es traten zwischen dem Bilanzstichtag und der Bilanzerstellung keine wesentlichen Ereignisse ein.	✓	✓

COVID-19-Darlehen

Die Beatushöhlen-Genossenschaft hat ein verbürgtes COVID-19-Darlehen von total CHF 170 520.00 erhalten. Am 2. Mai 2023 wurde das COVID-19-Darlehen vollständig zurückbezahlt.

ANDEREGG
TREUHAND

auditsystem.ch

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

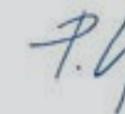
Als Revisionsstelle haben wir die Jahresrechnung (Bilanz, Erfolgsrechnung und Anhang) der Beatushöhlen-Genossenschaft, 3800 Sundlauenen, für das am 31.12.2024 abgeschlossene Geschäftsjahr geprüft.

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 dem Schweizerischen Gesetz und den Statuten entsprechen.

Meiringen, 03.03.2025 ANDEREGG TREUHAND AG



Peter Andereg

Leitender Revisor/zugelassener Revisionsexperte
dipl. Wirtschaftsprüfer

ANDEREGG TREUHAND AG, Turenmattenstrasse 6, 3860 Meiringen
Tel. +41 33 972 44 44 E-Mail: info@anderegg.ch www.anderegg.ch
Zugelassener Revisionsexperte Entwicklung und Verkauf der Prüfsoftware ✓ auditcontrol®

Ausblick

Erlebnisweg

Der geplante neue Erlebnisweg wird die Attraktivität des östlichen Zuganges zu den St. Beatus-Höhlen bedeutend steigern. Mit verschiedenen interaktiven Stationen, Aufgaben und Geschicklichkeitsübungen möchten wir den steilen Wanderweg ab der Schiffstation Sundlauenen für unsere Gäste, in erster Linie für Kinder, Familien und Schulen, interessant und kurzweilig gestalten und damit die Mühen des Aufstiegs merklich reduzieren.

Thementour «Kulinarisch & Sinnlich»

Im Geschäftsjahr 2025 werden wir unseren Gästen mit der neu konzipierten Thementour «Kulinarisch & Sinnlich» eine einzigartige Kombination aus Natur, Genuss und Sinneserlebnissen anbieten können. Auf dieser Thementour tauchen wir ein in die faszinierende Welt unter der Erde, begleitet von sanftem Licht, mystischer Stille und beeindruckenden Felsformationen. Während der Tour verwöhnen wir die Teilnehmenden mit ausgewählten regionalen Spezialitäten und edlen Tropfen, die in der besonderen Atmosphäre der Beatushöhlen eine ganz neue Geschmacksdimension entfalten. Wir lassen uns von der Magie des Ortes verzaubern und geniessen ein Erlebnis, das Körper und Geist berührt. Ein unvergessliches Abenteuer für Geniesser und Entdecker.

Höhlenmuseum

Ein Highlight des kommenden Jahres wird die Modernisierung des Höhlenmuseums sein, das bis zum Start der Sommersaison mit neuen Ausstellungsteilen und multimedialen Elementen aufgewertet wird. Unsere Gäste können sich auf eine spannende, interaktive Reise durch die faszinierende Welt der Höhlenforschung, unter anderem mit dem neuen Ausstellungsinhalt «Mensch & Mineral», freuen, die mit modernster Technik erlebbar gemacht wird.

Biodiversität

Im Rahmen des Nachhaltigkeitsprogramms «Swisstainable» von Schweiz Tourismus werden wir den einzigartigen Naturraum im Berner Oberland unterstützen. Im 1. Quartal 2025 erfolgt der Spatenstich zu unserem mehrjährigen Projekt «Biodiversität». In Zusammenarbeit mit dem Verein Uferschutz Thuner- und Brienersee (UTB), den Biologinnen der Impuls AG in Thun (Wald, Landschaft, Naturgefahren) und Wald&Holz Beatenberg-Habkern werden Teile des Parkareals ökologisch aufgewertet und für unsere Gäste attraktiver gestaltet.

Qualitätsmanagement

Ein Vorhaben im Geschäftsjahr 2025 wird die Optimierung der Kommunikation mit unseren Gästen sein. Im Verlaufe des ersten Halbjahres werden wir das Rückmeldungs- und Reklamationsmanagement neugestalten und für zukünftige Qualitätsverbesserungen aussagekräftiger machen. Gleichzeitig werden wir auch das Ideen- und Rückmeldungsmanagement für unsere Mitarbeitenden ausbauen.

Finanzen

Im 1. Halbjahr 2025 werden wir die Arbeitsabläufe im Bereich Finanzen, inkl. der Schnittstelle zur Treuhandfirma, optimieren und den technologischen Möglichkeiten im heutigen Umfeld anpassen.

Sicherheit

Die Verbesserung der Verkehrssicherheit an der Staatsstrasse zwischen Unterseen und Merligen war in den letzten Jahrzehnten immer wieder ein Diskussionsthema in der Bevölkerung und bei der Beatushöhlen-Genossenschaft. Mit verkehrstechnischen Beruhigungsmassnahmen des Kantons Bern konnten bisher zwar einige Verbesserungen auf diesem Streckenabschnitt erzielt werden. Im Hinblick auf die zukünftige Entwicklung im Bereich der Bevölkerungszahlen und dem erwarteten weiteren Anstieg der Gästezahlen im Berner Oberland, drängen sich jedoch zusätzliche Massnahmen auf. Der Oberingenieurkreis I wird uns, in Zusammenarbeit mit der Kantonspolizei Bern, in den ersten Wochen des neuen Geschäftsjahres 2025 eine Ersteinschätzung der Verbesserungsmöglichkeiten präsentieren. Nach der Erstellung des Verkehrsgutachtens im Sommer, erwarten wir die Umsetzung der zusätzlichen Massnahmen im Herbst 2025.

Schlusswort

Der Ausblick für das Geschäftsjahr 2025 ist geprägt von einem klaren Bekenntnis zu Gastfreundschaft, Teamspirit, Innovation und Qualität.

Wir freuen uns darauf, unsere Gäste auch im nächsten Jahr auf einer faszinierenden, ereignisreichen und kulinarisch hochstehenden Reise durch unsere Erlebniswelt zu begleiten und unvergessliche Momente zu kreieren.





ST. BEATUS-HÖHLEN
swiss caves