



2020

Jahresbericht
Rapport annuel
Rapporto annuale

Vorwort Avant-propos Editoriale	Mitgliederzahlen Effectif des membres Numeri degli associati	3	21
Schwerpunkte 2020 Priorités 2020 Punti chiave 2020	Organe Organes Organi	4	22
Interessenvertretung Défense des intérêts Rappresentanza degli interessi	Kommissionen Commissions Commissioni	6	24
Öffentlichkeitsarbeit Travail d'information du public Pubbliche relazioni	Direktion Direction Direzione	10	26
Berufsbildung Formation professionnelle Formazione professionale	Vertretungen Représentations Rappresentanze	13	27
Hotelfachschulen Ecoles hôtelières Scuole superiori alberghiere	Finanzen Finances Finanze	15	28
Dienstleistungen Services Servizi	Tochtergesellschaften, Institutionen Filiales, institutions Società affiliate, istituzioni	17	33
Vorteile für Mitglieder Avantages pour les membres Vantaggi per gli associati		20	



Titelbild
Image de la couverture
Frontespizio

GastroSuisse startete im Juni 2020 eine landesweite Kampagne.

En juin 2020, GastroSuisse a lancé une campagne au plan national.

Nel giugno 2020, GastroSuisse ha lanciato una campagna a livello nazionale.

Impressum

Herausgeber
Editeur
Editore
GastroSuisse
Für Hotellerie und Restauration
Blumenfeldstrasse 20
8046 Zürich
Telefon 0848 377 111
Fax 0848 377 112
info@gastrosuisse.ch
www.gastrosuisse.ch

Projektleitung
Responsable du projet
Direzione progetto
GastroSuisse
Brigitte Meier-Schmid
Patrik Hasler-Olbrych
Telefon 044 377 53 53
Fax 044 377 55 82
communication@gastrosuisse.ch

Gestaltung
Graphisme
Realizzazione
GastroJournal
Sibylle Lees

Bilder
Photos
Immagini
GastroSuisse und Unternehmen der Gruppe, Fachbuchverlag édition gastronomique, GastroJournal, Belvoirpark Hotelfachschule Zürich, Ecole Hôtelière de Genève, Andreas von Gunten, Daniel Winkler, Nora Nussbaumer Photography, Patrik Hasler-Olbrych, Ursula Ecclesia

Druck
Impression
Stampa
Engelberger Druck AG, Stans

Der Jahresbericht von GastroSuisse ist in Deutsch und Französisch verfasst. Die Kapitel enthalten mehrheitlich italienische Zusammenfassungen. Im Zweifelsfall gilt der deutsche Text.

Le rapport annuel de GastroSuisse est rédigé en allemand et en français. La plupart des chapitres ont été résumés en italien. En cas de doute, le texte allemand fait foi.

Il rapporto annuale di GastroSuisse viene redatto in due lingue: tedesco e francese. I capitoli contengono per lo più dei riassunti in italiano. In caso di dubbio fa fede la versione tedesca.



Geschätzte Mitglieder Liebe Gastgeberinnen und Gastgeber

Die Corona-Krise hat das vergangene Jahr geprägt. Unser Verband, die gesamte Branche, war in der Folge überaus gefordert. Daran hat sich bis heute nichts geändert. An allen Fronten haben wir gekämpft. Und wir kämpfen weiter.

Um einigermaßen mit einem blauen Auge davonzukommen, mussten wir auf einiges verzichten, anderes mussten wir verschieben. Trotz allem aber gab es auch Lichtblicke. Mit der landesweiten Kampagne «Wir haben euch auch vermisst» konnte das Gastgewerbe nach dem ersten Lockdown im Sommer 2020 seine Gäste wieder willkommen heissen. Die Kampagne erzielte eine grosse Aufmerksamkeit.

Die politische Arbeit stand ebenso wenig still. Der Verband nahm an etlichen Vernehmlassungen teil und bezog zu dutzenden Geschäften Stellung. Und in diesem Jahr stehen richtungsweisende Entscheidungen für das Gastgewerbe an. Ferner wollen wir unsere Produkte und Dienstleistungen noch stärker auf Ihre Erwartungen ausrichten und entsprechenden Nutzen stiften. Dazu gehört auch, dass wir die Digitalisierung weiter vorantreiben – zum Nutzen unserer Branche und zum Vorteil unserer Mitglieder.

Madame, Monsieur, Chère et cher membre,

La crise du coronavirus a marqué l'année écoulée. Notre fédération, et l'ensemble de la branche, ont par conséquent été mis à rude épreuve. C'est toujours le cas aujourd'hui. Nous avons lutté sur tous les fronts et poursuivons la bataille.

Pour pouvoir nous en tirer sans trop de dégâts, nous avons dû renoncer à certains projets et en repousser d'autres. Mais nous avons également vécu quelques rayons de soleil. Avec la campagne nationale «Vous nous avez aussi manqué», l'hôtellerie-restauration a souhaité la bienvenue à sa clientèle en été 2020 après le premier confinement. La campagne a touché un très large public.

Le travail politique ne s'est pas arrêté non plus. La fédération a participé à un bon nombre de procédures de consultation et a pris position sur des dizaines d'affaires. Des décisions primordiales pour l'hôtellerie-restauration sont encore en attente cette année. Nous souhaitons par ailleurs adapter davantage nos produits et services à vos attentes et développer encore notre valeur ajoutée. Dans cet esprit, nous poursuivons notre transition numérique, pour le bien de notre branche et au bénéfice de nos membres.

Stimati soci Gentili esercenti

La crisi del coronavirus ha caratterizzato l'intero 2020, mettendo a dura prova la Federazione e tutto il settore. Ad oggi nulla è cambiato. Abbiamo lottato su tutti i fronti, e continuiamo a farlo.

Per superare questa situazione senza subire troppi danni, abbiamo dovuto fare delle rinunce e rinviare diversi appuntamenti. Ciononostante, si sono intravisti anche alcuni spiragli di luce. Con la campagna nazionale «Anche voi ci siete mancati», nell'estate 2020 il settore alberghiero e della ristorazione ha dato il bentornato ai propri ospiti al termine del primo lockdown. La campagna ha suscitato grande interesse.

Anche l'agenda politica è stata ricca di impegni. La Federazione ha partecipato a parecchie consultazioni e ha preso posizione in merito a una decina di questioni. E per quest'anno sono attese decisioni determinanti per il settore alberghiero e della ristorazione. Inoltre, desideriamo orientare ancora di più i nostri prodotti e servizi in funzione delle vostre aspettative per generare i dovuti benefici. In quest'ottica è altresì importante portare avanti il processo di digitalizzazione, a vantaggio del settore e dei nostri soci.

C. Platzer

Casimir Platzer, Präsident/
Président/Presidente GastroSuisse

D. Borner

Daniel Borner, Direktor/
Directeur/Direttore GastroSuisse



28.02.2020

Corona-Krise bahnt sich an

Der Bundesrat beschliesst wegen der Ausbreitung der Corona-Pandemie in der Schweiz die «besondere Lage». Die Krise, die das Gastgewerbe in aller Härte trifft, bahnt sich an.

Les prémisses de la crise du coronavirus

Le Conseil fédéral déclare la «situation particulière» en raison de la propagation de la pandémie en Suisse. La crise, qui frappe l'hôtellerie-restauration de plein fouet, pointe à l'horizon.

Inizia la crisi del coronavirus

Il Consiglio federale, a causa della diffusione della pandemia di coronavirus, ha dichiarato in Svizzera la «situazione particolare». La crisi che colpisce duramente il settore alberghiero e della ristorazione ha inizio.

05.03.2020

Runder Tisch mit Bundesrat

An einem «Runden Tisch» mit Bundesrat Guy Parmelin fordern GastroSuisse und die Tourismusverbände rasche, unbürokratische Unterstützung für stark betroffene KMU.

Table ronde avec le Conseil fédéral

Lors d'une «table ronde» avec le conseiller fédéral Guy Parmelin, GastroSuisse et les associations touristiques demandent un soutien rapide et non bureaucratique pour les PME gravement touchées.

Tavola rotonda con il Consiglio federale

A una «tavola rotonda» con il Consigliere

federale Guy Parmelin, GastroSuisse e le associazioni turistiche richiedono un supporto rapido e non burocratico per le PMI fortemente colpite.

16.03.2020

Ausserordentliche Lage – Lockdown Gastronomie

Aufgrund der rasanten Entwicklung der Corona-Pandemie müssen Restaurants, Bars und Clubs landesweit schliessen. Es beginnt eine ausserordentliche Phase des intensiven politischen Lobbyings.

Situation exceptionnelle – fermeture de la restauration

En raison du développement rapide de la pandémie, les restaurants, bars et clubs doivent fermer dans tout le pays. Une phase extraordinaire de lobbying politique intense commence.

Situazione straordinaria – Lockdown del settore gastronomico

A causa della rapida diffusione della pandemia di coronavirus i ristoranti, i bar e i club vengono chiusi in tutto il Paese. Inizia una fase straordinaria di intenso lobbying politico.

11.05.2020

Branchen-Schutzkonzept unter Covid-19

Gastro-Betriebe dürfen unter strengen Schutzauflagen wieder öffnen. Es gelten einschneidende Beschränkungen. Die Wirte arbeiten mit Verlust und grossen Unsicherheiten.

Plan de protection de la branche sous COVID-19

Les entreprises de restauration sont autorisées à rouvrir sous des conditions de protection strictes. Des restrictions drastiques s'appliquent. Les restaurateurs travaillent à perte et dans une grande incertitude.

Piano di protezione di settore durante il Covid-19

Le aziende del settore possono riaprire nel rispetto di rigorose misure protettive. Vengono introdotte limitazioni molto incisive. I gestori lavorano in perdita e in condizioni di estrema insicurezza.

15.06.2020

Landesweite Marketing-Kampagne

Mit der Botschaft «Wir haben Euch auch vermisst» heisst das Gastgewerbe seine Gäste willkommen.

Campagne nationale de marketing

Avec le message «Vous nous avez aussi manqué», l'hôtellerie-restauration retrouve ses clients.

Campagna di marketing nazionale

Con il messaggio «Anche voi ci siete mancati» il settore alberghiero e della ristorazione dà il benvenuto ai suoi ospiti.



24.06.2020

Mindestlöhne 2020 und 2021 unverändert

Die Mindestlöhne im Gastgewerbe bleiben aufgrund der Corona-Pandemie für die Jahre 2020 und 2021 unverändert auf dem Stand von 2019.

Salaires minimums 2020 et 2021 inchangés

Les salaires minimums dans l'hôtellerie-restauration pour 2020 et 2021 resteront inchangés au niveau de 2019 en raison de la pandémie.

I salari minimi 2020 e 2021 rimangono invariati

I salari minimi nel settore alberghiero e della ristorazione, a causa della pandemia di coronavirus, rimangono invariati per il 2020 e 2021 allo stesso livello del 2019.

02.08.2020

Weiter hohe Umsatzeinbussen

Das Gastgewerbe erleidet unter Covid-19 weiter hohe Umsatzeinbussen. In den Städten und Agglomerationen sind die Rückgänge besonders stark. Die Situation ist kritisch.

Les pertes de chiffre d'affaires restent élevées

L'hôtellerie-restauration continue de subir des pertes de chiffres d'affaires importantes liées au COVID-19. Dans les villes et les agglomérations, les reculs sont particulièrement forts. La situation est critique.

Continuano le consistenti perdite di fatturato

Il settore alberghiero e della ristorazione perde grandi fette di fatturato a causa del Covid-19. Nelle città e negli agglomerati la contrazione è considerevole. La situazione è critica.

27.09.2020

Papi-Urlaubsgesetz schwächt Sozialpartnerschaft

GastroSuisse bedauert die Zustimmung zum gesetzlich vorgeschriebenen zweiwöchigen Vaterschaftsurlaub. Der Verband begrüsst das Nein zur wirtschafts- und tourismusfeindlichen Begrenzungsinitiative.

La loi sur le congé paternité affaiblit le partenariat social

GastroSuisse regrette l'approbation du congé paternité prescrit par la loi de deux

semaines. La fédération se félicite du non à l'initiative de limitation défavorable aux activités commerciales et du tourisme.

La legge sul congedo parentale dei padri indebolisce il partenariato sociale

GastroSuisse deplora l'approvazione del congedo parentale per i padri della durata di due settimane previsto dalla legge. La federazione è decisamente contraria all'iniziativa per la limitazione che lede economia e turismo.

27.10.2020

GastroSuisse schlägt Alarm

Die Lage im Gastgewerbe unter Covid-19 verschlimmert sich immer mehr. Die Branche schlägt Alarm und fordert verhältnismässige Unterstützung für die Branche. Dennoch verschärft der Bundesrat am Folgetag die Massnahmen weiter.

GastroSuisse tire la sonnette d'alarme

La situation de l'hôtellerie-restauration sous COVID-19 empire de jour en jour. La branche tire la sonnette d'alarme et demande un soutien proportionné aux sacrifices. Néanmoins, le lendemain, le Conseil fédéral resserre encore les mesures.

GastroSuisse lancia l'allarme

La situazione del nostro settore durante il Covid-19 continua a peggiorare. Il settore lancia l'allarme e chiede un supporto adeguato. Tuttavia, il Consiglio federale inasprisce ulteriormente le misure il giorno successivo.

11.12.2020

Bundesrat würgt dem Gastgewerbe die Luft ab

Der Bundesrat entscheidet, dass die Restaurants um 19 Uhr schliessen müssen. GastroSuisse fordert sofortige Entschädigungen für die Betriebe.

Le Conseil fédéral étouffe l'hôtellerie-restauration

Le Conseil fédéral décide que les restaurants doivent fermer à 19 heures. GastroSuisse exige une indemnisation immédiate pour les entreprises.

Il Consiglio federale stronca il settore alberghiero e della ristorazione

Il Consiglio federale decide la chiusura dei ristoranti alle ore 19:00. GastroSuisse chiede risarcimenti immediati per le aziende.

17.12.2020

Die Branche brennt

Restaurants überall in der Schweiz entfachen vor ihren Betrieben ein Feuer. Ohne sofortige Entschädigungen droht in der Branche ein Flächenbrand an Konkursen. Der Bundesrat verkennt, dass das Gastgewerbe brennt, und beschliesst am Folgetag einen erneuten Lockdown.

La branche brûle

Dans toute la Suisse, les restaurants allument des feux devant leur établissement. Sans indemnisation immédiate, la branche est confrontée à un embrasement des failles. Le Conseil fédéral ne reconnaît pas que l'hôtellerie-restauration brûle et décide une nouvelle fermeture le jour suivant.

Il settore è incandescente

I ristoranti in tutta la Svizzera accendono un fuoco davanti alle loro aziende. Senza indennizzi immediati il settore rischia una lunga serie di fallimenti. Il Consiglio federale ignora la situazione e il giorno dopo decide un nuovo lockdown.



30.12.2020

Auf dem Rücken des Gastgewerbes

Der Bundesrat hält die Schliessung der Restaurants aufrecht. GastroSuisse fordert, dass der Bund für den Schaden aufkommt, den er angerichtet hat. Die Krise wird auf dem Rücken des Gastgewerbes ausgetragen.

Aux dépens de l'hôtellerie-restauration

Le Conseil fédéral maintient la fermeture des restaurants. GastroSuisse demande à la Confédération de réparer les dommages qu'elle a causés. La crise se règle aux dépens de l'hôtellerie-restauration.

Sulle spalle del settore alberghiero e della ristorazione

Il Consiglio federale continua a tenere chiusi i ristoranti. GastroSuisse chiede che la Confederazione risponda dei danni da essa provocati. La crisi è ricaduta sulle spalle del settore alberghiero e della ristorazione.

Interessenvertretung
Défense des intérêts
Rappresentanza
degli interessi

GastroSuisse kämpft an allen Fronten

Die Corona-Krise hat das Gastgewerbe im Berichtsjahr 2020 mit aller Wucht getroffen. GastroSuisse stand permanent in Kontakt mit Bund und Kantonen, Branchen- und Dachverbänden sowie Fachexperten und Medien.

Die Corona-Krise traf unsere Branche wie ein Tsunami. Zweimal musste die Gastronomie im Jahr 2020 ihre Betriebe schliessen. Vom 17. März bis 10. Mai und ab 22. Dezember (in der Romandie zusätzlich noch im November) stand die Branche quasi still. Dazwischen kämpfte sie mit massiven Einschränkungen und Auflagen: weniger Sitzplätze, Trennwände, Desinfektionsmittel und Kontaktdaten-Erfassung. Das Gastgewerbe leistete einen enormen Aufwand, ohne den dafür nötigen Ertrag erwirtschaften zu können.

GastroSuisse kämpfte an allen Fronten für bessere Rahmenbedingungen. Der Bund baute die Kurzarbeit mehrmals aus und vereinfachte die Abwicklung. Er führte den Covid-Erwerbsersatz für Selbständig-erwerbende und Personen in arbeitsgeberähnlicher Stellung ein und erleichterte die Voraussetzungen. Er weitete den Handlungsspielraum bei den Covid-Überbrückungskrediten aus und beschloss Härtefall-Massnahmen. Daneben setzte

sich GastroSuisse für Steuererleichterung, finanzielle Entschädigungen und eine Mietzinsreduktion für Geschäftsmietende ein.

Mehrere Tourismusgipfel

In seiner Strategie vom Frühjahr 2020 vernachlässigte der Bundesrat das Gastgewerbe. GastroSuisse forderte Planungssicherheit für die Betriebe und gemeinsam mit zehn Branchenverbänden in einem offenen Brief einen konkreten Plan für Tourismus und Gastgewerbe. Am 26. April 2020 lud der Bundesrat zu einem Tourismusgipfel ein. Am 24. Mai und am 31. August 2020 fanden zwei weitere Treffen statt. Es folgte eine intensive Phase des politischen Lobbyings.

Der Druck aus dem Parlament und der Branche bewegte den Bundesrat Ende April 2020 dazu, den Lockdown im Gastgewerbe aufzuheben. Voraussetzung war, dass die Branchenverbände zusammen mit der Verwaltung Schutzkonzepte erarbeiteten. So konnte das Gastgewerbe we-



nigstens über die Sommermonate hinweg gastronomische Leistungen gegenüber der Bevölkerung erbringen.

Warnung vor dem Kollaps

Die Bevölkerung machte im Sommer 2020 vermehrt Ferien in der Schweiz. Doch das vermochte die grossen Ausfälle nicht zu kompensieren. Zu stark schränkten die behördlichen Auflagen ein, namentlich die Sperrstunden, die Mindest-Tischabstände, die Begrenzung von Gruppengrösse oder Gästezahlen. Besonders hart traf es das Gastgewerbe in den Städten. Die Situation in der Branche spitzte sich immer weiter zu.

Am 27. Oktober 2020 schlug Präsident Casimir Platzer mit Vertretern der Kantonalverbände Alarm und verlangte sofortige Entschädigung für die gastgewerblichen Betriebe. Die Forderungen nach einer Branchenlösung bekräftigte GastroSuisse am 11. Dezember 2020, nachdem der Bundesrat eine Sperrstunde ab 19 Uhr für Bars und Restaurants erlassen hatte.

Zwar erhöhte der Bund die finanziellen Mittel im Rahmen der Härtefallregelung um 1.5 Milliarden Franken. Hinsichtlich der geforderten Branchenlösung schob er den Ball jedoch den Kantonen zu. Damit verunmöglichten Bundesrat und Parlament eine sofortige und ausreichende finanzielle Entschädigung. Diese zögerliche Haltung löste grosses Unverständnis in der Branche aus, die unverschuldet in Schieflage geraten war.

Vertreter zahlreicher Verbände stehen geschlossen für den Tourismus ein und fordern vom Bundesrat auch finanzielle Hilfe. Mit dabei: Casimir Platzer hintere Reihe, Dritter v. l.)



GastroSuisse se bat sur tous les fronts

En 2020, la crise du coronavirus a frappé l'hôtellerie-restauration de plein fouet. GastroSuisse était en contact permanent avec la Confédération et les cantons, les associations professionnelles et les associations faitières ainsi qu'avec les experts et les médias.

La crise du coronavirus a frappé notre branche tel un tsunami. La restauration a dû fermer ses portes à deux reprises en 2020. Du 17 mars au 10 mai, puis dès le 22 décembre, sans compter une fermeture supplémentaire en novembre, en Suisse romande la branche était pratiquement au point mort. Entre-temps, elle a dû faire face à des restrictions et des exigences massives: moins de places assises, des cloisons, l'usage obligatoire des moyens de désinfection et la collecte de coordonnées. L'hôtellerie-restauration a fait un effort énorme sans pouvoir générer les revenus nécessaires.

GastroSuisse s'est battue sur tous les fronts pour obtenir de meilleures conditions cadres. La Confédération a étendu l'indemnité en cas de RHT à plusieurs reprises et a simplifié le processus. Elle a introduit l'allocation pour perte de gain COVID-19 pour les travailleurs indépendants et les personnes dans une position similaire à celle d'un employeur et a simplifié les conditions. Elle a assoupli la marge de manœuvre en matière de crédits transitoires COVID-19 et

a décidé des mesures pour cas de rigueur. GastroSuisse a également plaidé en faveur d'un allègement fiscal, d'une compensation financière et d'une réduction du loyer pour les locataires commerciaux.

Plusieurs sommets du tourisme

Dans sa stratégie du printemps 2020, le Conseil fédéral a négligé l'hôtellerie-restauration. GastroSuisse a exigé une sécurité de planification pour les entreprises et, de concert avec dix associations de la branche, un plan concret pour le tourisme et l'hôtellerie-restauration dans une lettre ouverte. Le 26 avril 2020, le Conseil fédéral a invité à un sommet du tourisme. Deux autres réunions ont eu lieu le 24 mai et le 31 août 2020. Une phase intensive de lobbying politique a suivi.

Sous la pression du Parlement et de la branche, le Conseil fédéral a décidé de lever la fermeture de l'hôtellerie-restauration à la fin du mois d'avril 2020. La condition préalable était que les associations de la branche élaborent des plans de protection en collaboration avec l'administration. De cette

Compendio

GastroSuisse combatte su tutti i fronti

La crisi del coronavirus ha colpito il nostro settore come uno tsunami. Per ben due volte le aziende del settore gastronomico hanno dovuto chiudere l'attività nel 2020: dal 17 marzo al 10 maggio e a partire dal 22 dicembre il settore si è fermato quasi completamente. Nei restanti periodi ha dovuto confrontarsi con forti limitazioni e disposizioni rigorose: meno posti a sedere, pareti divisorie, disinfettanti e registrazione dei dati di contatto. Il settore ricettivo si è speso considerevolmente, senza tuttavia poter generare i proventi necessari.

GastroSuisse ha lottato su tutti i fronti per ottenere condizioni quadro migliori. La Confederazione ha potenziato più volte il lavoro a tempo ridotto semplificandone l'implementazione. Ha introdotto l'indennità di perdita di guadagno per i lavoratori autonomi e per le persone con una posizione lavorativa analoga e ne ha semplificato le condizioni di base. Ha esteso il campo d'a-

manière, l'hôtellerie-restauration a au moins pu fournir des services gastronomiques à la population pendant les mois d'été.

Avertissement d'effondrement

En été 2020, la population helvétique a davantage passé ses vacances en Suisse. Mais cela n'a pas suffi à compenser les pertes de recettes importantes. Les conditions prononcées par les autorités étaient trop restrictives, notamment les heures de fermeture réglementaires, l'espacement minimal entre les tables, la limitation de la taille des groupes et du nombre de clients. L'hôtellerie-restauration urbaine a été particulièrement touchée. La situation dans la branche est devenue de plus en plus critique.

Le 27 octobre 2020, le président Casimir Platzer et les représentants des associations cantonales ont tiré la sonnette d'alarme et exigé une indemnisation immédiate de l'hôtellerie-restauration. GastroSuisse a réitéré ses appels à une solution de branche le 11 décembre 2020, après que le Conseil fédéral a imposé une fermeture à 19 heures pour les bars et restaurants. Certes, la Confédération a augmenté les moyens financiers dans le cadre de la réglementation des cas de rigueur de 1,5 milliard de francs. Toutefois, en ce qui concerne la solution de branche requise, elle a passé la patate chaude aux cantons. Ainsi, le Conseil fédéral et le Parlement ont empêché une compensation financière immédiate et adéquate. Cette valse-hésitation a provoqué une grande incompréhension dans la branche superflue.

zione con i crediti del programma di sostegno per il Covid e ha deliberato delle misure per i casi più difficili. Inoltre, GastroSuisse si è adoperata per la semplificazione fiscale, le indennità finanziarie e una riduzione della pigione per le locazioni commerciali.

Diversi vertici sul turismo

Nella sua strategia nella primavera 2020 il Consiglio federale ha trascurato il settore alberghiero e della ristorazione. GastroSuisse ha chiesto sicurezza di pianificazione per le aziende e, di concerto con altre dieci associazioni di settore nell'ambito di una lettera aperta, un piano concreto per il turismo e il servizio alberghiero e della ristorazione. Il 26 aprile 2020 il Consiglio federale ha invitato il settore a un vertice sul turismo. Il 24 maggio e il 31 agosto 2020 si sono svolti altri due incontri. È seguita un'intensa fase di lobbying politico.

La pressione esercitata dal Parlamento e dal settore ha portato alla sospensione del

lockdown da parte del Consiglio federale alla fine di aprile 2020. La condizione era che le associazioni di settore elaborassero insieme all'amministrazione dei piani di protezione. Così facendo, il settore ha potuto fornire i suoi servizi alla popolazione almeno nei mesi estivi.

Rischio di collasso

Nell'estate del 2020 gli svizzeri hanno trascorso le vacanze prevalentemente in Svizzera. Ciò non ha tuttavia compensato le grandi perdite. Le disposizioni ufficiali hanno comportato eccessive limitazioni, tra cui l'orario obbligatorio di chiusura, le distanze minime fra tavolini, la limitazione del numero di persone in un gruppo o il numero di clienti. Queste misure hanno colpito duramente soprattutto le attività cittadine. La situazione nel settore è peggiorata sempre più.

Il 27 ottobre 2020 il presidente Casimir Platzer ha lanciato l'allarme insieme ai rappresentanti delle associazioni cantonali.

Das Geschehen abseits von Covid-19

Die Corona-Pandemie dominierte die Agenda 2020. Doch auch die weitere politische Arbeit stand nicht still. Der Verband nahm an 26 Vernehmlassungen teil und bezog zu über 50 Geschäften Stellung gegenüber National- und Ständerat.



Kampagne gegen die Begrenzungsinitiative

Ferner engagierte sich der Branchenverband mit Erfolg im «Tourismuskomitee Kündigung NEIN» gegen die Begrenzungsinitiative. Die Stimmbewölkerung lehnte die Volksinitiative am 27. September 2020 mit 61,7 Prozent ab. Dem Komitee gehörten neun Tourismusverbände an. Die Annahme der Initiative hätte zur Kündigung der für den Tourismusstandort Schweiz wichtigen Bilateralen Verträge mit der EU geführt.

BVG-Reform: GastroSuisse befürwortet vernünftigen Mittelweg

In Bezug auf die dringend notwendige Reform der beruflichen Vorsorge positionierte sich GastroSuisse im Januar 2020 öffentlich. Der Branchenverband unterstützt den sogenannten «Mittelweg». Dieses Modell ist der Beste aller Lösungsvorschläge für das Gewerbe. Der Mittelweg ist gemäss Hochrechnungen etwa halb so teuer wie das Modell der Sozialpartner und mehrheitsfähiger als der Vorschlag des Gewerbeverbandes. Ebenfalls wahrt er das erfolgreiche 3-Säulen-Prinzip. Die parlamentarische Behandlung beginnt 2021.

Nos actions, en parallèle au COVID-19

Bien que la pandémie de coronavirus ait dominé l'agenda 2020, les autres travaux politiques n'en ont pas été suspendus pour autant. La fédération a participé à 26 consultations et a pris position sur plus de 50 objets face au Conseil national et au Conseil des Etats.



Campagne contre l'initiative de limitation

La fédération s'est engagée avec succès dans le «Comité du tourisme NON à la résiliation» contre l'initiative de limitation. Le 27 septembre 2020, le peuple a rejeté l'initiative populaire à 61,7%. Le comité comprenait neuf associations touristiques. L'adoption de l'initiative aurait entraîné la résiliation des accords bilatéraux avec l'UE, vitaux pour la Suisse en tant que destination touristique.

Réforme de la LPP: GastroSuisse privilégie la voie médiane raisonnable

En janvier 2020, GastroSuisse a pris publiquement position sur la réforme urgente de la prévoyance professionnelle. La fédération de branche soutient la dite «voie médiane». Ce modèle est la meilleure de toutes les solutions proposées pour l'hôtellerie-restauration. Selon les projections, la voie médiane est environ deux fois moins chère

que le modèle des partenaires sociaux, et plus susceptible de remporter la majorité que la proposition de l'Union suisse des arts et métiers. Elle préserve également le principe éprouvé des trois piliers. Le débat parlementaire débute en 2021.



Initiative pour des prix équitables: le Parlement reconnaît les pré-occupations des initiants

En 2020, GastroSuisse, en tant que co-initiatrice de l'Initiative pour des prix équitables, a pu se féliciter d'avoir franchi une étape cruciale. Le Conseil national et le Conseil des Etats ont amélioré de manière décisive le contre-projet indirect du Conseil fédéral. Il existe encore quelques divergences finales entre les deux chambres.



Fair-Preis-Initiative: Parlament anerkennt Anliegen

Im Jahr 2020 konnte GastroSuisse als Mitinitiantin der Fair-Preis-Initiative einen wichtigen Etappensieg feiern. National- und Ständerat besserten den indirekten Gegenvorschlag des Bundesrates entscheidend nach. Noch bestehen letzte Differenzen zwischen den beiden Räten.

Compendio

Non solo Covid-19

La pandemia del coronavirus ha dominato l'agenda 2020. Tuttavia, il lavoro politico è continuato anche su altri fronti. La Federazione ha partecipato a 26 procedure di consultazione e ha preso posizione nei confronti del Consiglio nazionale e degli Stati in oltre 50 istanze.

Campagna contro l'iniziativa per la limitazione

La Federazione si è altresì adoperata con successo nel comitato per il turismo contro l'iniziativa per la limitazione. Gli elettori hanno respinto l'iniziativa popolare il 27 settembre 2020 con il 61,7 per cento. Al comitato hanno aderito nove associazioni turistiche. L'approvazione dell'iniziativa avrebbe comportato l'eliminazione dei contratti bilaterali con l'UE, che rivestono un ruolo importante per la piazza turistica svizzera.

Riforma LPP: GastroSuisse sostiene un ragionevole compromesso

Nel gennaio 2020 GastroSuisse ha preso pubblicamente posizione relativamente all'urgente riforma della previdenza professionale. L'associazione di settore supporta il cosiddetto «compromesso». Questo modello è il migliore fra tutte le proposte di soluzione per il settore ricettivo. Secondo le stime il compromesso costa la metà rispetto al modello delle parti sociali e ha maggiori possibilità di ottenere la maggioranza rispetto alla proposta dell'unione dei commercianti. Inoltre, preserva il principio di successo basato su 3 pilastri. I negoziati parlamentari iniziano nel 2021.

Iniziativa prezzi equi: Nel 2020 GastroSuisse ha festeggiato in quanto co-ideatrice dell'iniziativa prezzi equi un'importante vittoria intermedia.

Ausblick auf das politische Jahr 2021

Das Jahr 2021 erfordert richtungweisende Entscheide für das Gastgewerbe. Neben finanziellen Entschädigungen für die verordneten Schliessungen unter Covid-19 sind konjunkturpolitische Massnahmen und regulatorische Entlastungen notwendig.

Die Corona-Krise wird die politischen Institutionen in vielerlei Hinsicht noch lange beschäftigen. Im Fokus stehen die finanziellen Entschädigungen für die behördlich angeordneten Schliessungen. Angesichts der Nachwirkungen sind Tourismus und Gastgewerbe zusätzlich auf konjunkturpolitische Massnahmen angewiesen. Die Motion «Steuererleichterungen gewähren, Konkurse verhindern» fordert beispielsweise eine Mehrwertsteuererleichterung für besonders stark betroffene Betriebe. Das Gastgewerbe würde dadurch zeitlich befristet entlastet.

Rahmenbedingungen verbessern

Dem Gastgewerbe droht durch neue Auflagen verschiedener ein Mehraufwand. So fordert etwa eine Motion, dass das Produktionsland von Brot und Backwaren schriftlich deklariert werden müsse. Es braucht zwingend ein Umdenken: Das Parlament soll unnötige Auflagen abschaffen, statt die Branche mit zusätzlichen Auflagen zu belasten. GastroSuisse wird sich nach Kräften dafür einsetzen.

Wie schwer es ist, bestehende Vorschriften aufzuheben, unterstreicht eine im Jahr

Perspectives pour l'année politique 2021

L'année 2021 exige de nouvelles décisions pour l'hôtellerie-restauration. En plus de la compensation financière pour les fermetures prononcées dans le cadre du COVID-19, des mesures de politique économique et des allègements de réglementation sont nécessaires.

A bien des égards, la crise du coronavirus continuera à préoccuper les institutions politiques pendant longtemps encore. L'accent sera mis sur la compensation financière pour les fermetures prononcées par les autorités. Compte tenu des conséquences, le tourisme et l'hôtellerie-restauration sont également tributaires des mesures de politique économique. La motion «Octroyer des allègements fiscaux et prévenir les faillites», par exemple, demande un allègement de la TVA pour les entreprises qui ont été particulièrement touchées. Cela permettrait de soulager temporairement l'hôtellerie-restauration.

Améliorer les conditions cadres

L'hôtellerie-restauration est menacée à divers égards par le surcroît de travail résultant des nouvelles exigences. Par exemple, une motion demande que le pays de production du pain et des produits de boulangerie soit déclaré par écrit. Il est urgent de repenser la situation: le Parlement devrait abolir les exigences inutiles au lieu de faire peser sur la branche des conditions supplémentaires. GastroSuisse fera tout son possible pour y parvenir.

Il est difficile d'abolir les prescriptions existantes, preuve en est une motion adoptée en 2012, qui n'a toujours pas été mise en œuvre. L'intervention demande que les cafés de rue exploités de manière saisonnière ne nécessitent pas de permis de construire et qu'une extension de la zone extérieure soit possible sans formalités administratives.

Par ailleurs, des facilitations pour le tourisme sont à l'ordre du jour; par exemple, que les voyageurs étrangers, comme c'était le cas jusqu'en 2018, soient taxés sur le chiffre d'affaires généré en Suisse, et non pas sur leur chiffre d'affaires total. Enfin, il s'agit d'appliquer l'interdiction des clauses de parité des prix. Cette modification vise à permettre aux hôteliers de fixer à nouveau librement leurs prix.



2012 angenommene Motion, die noch immer nicht umgesetzt ist. Der Vorstoss verlangt, dass saisonal betriebene Strassencafés keine Baubewilligung benötigen und eine Erweiterung des Aussenbereichs unbürokratisch möglich ist.

Des Weiteren stehen Erleichterungen für den Tourismus an; so etwa, dass ausländische Tour Operators, wie bis 2018, auf dem in der Schweiz erwirtschafteten und nicht auf dem gesamten Umsatz besteuert werden. Schliesslich geht es um die Umsetzung des Verbots von Preisparitätsklauseln. Diese Änderung soll den Hoteliers die freie Preisgestaltung wieder ermöglichen.

Compendio

Previsioni per le attività politiche

Il 2021 impone decisioni incisive per il settore alberghiero e della ristorazione. Oltre agli indennizzi finanziari per le chiusure imposte durante il Covid-19 sono necessarie misure di natura politico-congiunturale e sgravi normativi.

La crisi del coronavirus impegnerà ancora a lungo le istituzioni politiche sotto diversi aspetti. L'attenzione sarà posta principalmente sugli indennizzi finanziari dovuti alle chiusure imposte dalle autorità. In considerazione degli effetti della pandemia, il turismo e il settore ricettivo continuano a dipendere dalle misure di natura politico-congiunturale. La mozione «Concedere agevolazioni fiscali per prevenire i fallimenti» chiede per esempio un'agevolazione a livello di IVA per le aziende particolarmente colpite. Il settore ricettivo risulterebbe così sgravato per un periodo determinato.

Migliorare le condizioni quadro

Il settore ricettivo rischia di essere ulteriormente provato dalle nuove disposizioni. Una mozione chiede per esempio che sia necessario dichiarare per iscritto il Paese di produzione del pane e dei prodotti da forno. È necessario un immediato cambiamento di rotta: il Parlamento deve evitare disposizioni inutili anziché imporre ulteriori obblighi. GastroSuisse si opporrà con tutte le sue forze.

Sono state inoltre proposte delle agevolazioni per il turismo; per esempio, che i tour operator stranieri, come fino al 2018, vengano tassati sul fatturato prodotto in Svizzera e non sull'intero fatturato. Si vuole inoltre implementare il divieto delle clausole sulla parità tariffaria. Questa modifica intende consentire agli albergatori di definire liberamente i propri prezzi.



Kommunikation im Corona-Ausnahmejahr

Die Corona-Krise widerspiegelte sich im Berichtsjahr 2020 auch im ausserordentlichen Kommunikationsbedarf und dominierte die Themenlandschaft. Die Kommunikation im Dienste der Mitglieder und der Branche hatte allerberste Priorität.



Im März 2020 wurde der erste Spezial-Newsletter im Zusammenhang mit Corona verschickt; bis zum Jahresende folgten über 50 weitere. Der Newsletter war der zentrale Kanal, um die Mitglieder direkt und zeitnah zu informieren: von Kurzarbeit über Mietzins und Erwerbssersatz bis hin zu den laufend aktualisierten Schutzkonzepten. Die aussergewöhnlich hohen Öffnungs- und Klickraten bestätigten die enorme Bedeutung des Newsletters als Informationsquelle. Von der höheren Aufmerksamkeit für den Corona-Newsletter profitierte auch der reguläre «Verband aktuell»-Newsletter.

Ausserordentlich stark frequentiert wurde auch die Webseite www.gastrosuisse.ch, deren Nutzerzahlen exorbitant in die Höhe schnellten. Unzählige Merkblätter, Übersichten, Bestimmungen und FAQ-Sammlungen wurden publiziert und regelmässig

nachgeführt. Die Webseite erwies sich dabei als flexible und überaus nützliche Informationsplattform.

Digitale Kommunikation ausgebaut

Parallel zum intensiven Tagesgeschäft wurden die Vorbereitungen für die Verbands-Kommunikation in den sozialen Medien getroffen. Sie konnte Anfang Dezember 2020 mit dem Twitter-Account @GastroSuisseCH lanciert werden.

Die digitale Kommunikation wird künftig schrittweise weiter ausgebaut werden. Dabei soll die integrierte und crossmediale Kommunikation noch konsequenter umgesetzt werden, um die Botschaften des Verbands wirksam und nachhaltig zu transportieren.

In Ergänzung zu den digitalen Informationen werden Drucksachen weiterhin geschätzt. Im Herbst 2020 versandte

GastroSuisse ein Print-Mailing an alle Mitglieder. Im Fokus standen die digitale Umsetzungshilfe für Hygiene-Konzepte HYGIENECONTROL sowie Themen wie Energieberatung, Arbeitssicherheit und Weiterbildungsangebote.

Ausserordentliche Medienarbeit

Die Corona-Krise bestimmte im Jahr 2020 den Takt in der Medienarbeit. Zwar musste die für April 2020 geplante Jahresmedienkonferenz aufgrund der Pandemie abgesagt werden. Doch GastroSuisse beantwortete unzählige Interview- und Medienanfragen und nutzte jede Gelegenheit, um Stellung zu nehmen.

Im Zuge der zweiten Corona-Welle spitzte sich die Branchensituation immer mehr zu. Um auf die dramatische Lage im Gastgewerbe aufmerksam zu machen, schlug GastroSuisse Alarm und rief am 27. Oktober 2020 kurzfristig eine Medienkonferenz im «Terrasse» in Zürich ein. Als noch weitere Verschärfungen folgten, lud GastroSuisse am 11. November 2020 zu einem «Point de Presse» nach Bern ein. Wie sehr es in der Branche brannte, zeigten am 17. Dezember 2020 unzählige Restaurants überall in der Schweiz, die vor ihrem Betrieb ein Feuer entfachten und vor einem Flächenbrand an Konkursen warnten. Die Branche setzte landesweit ein Zeichen.

Kommunikation 2020 in Zahlen

60 Medienmitteilungen
411 Medienanfragen
10600 Artikel in Print- und Online-Medien
50 Spezial-Newsletter Corona
9 Newsletter «Verband aktuell»

La communication 2020 en chiffres

60 communiqués de presse
411 demandes des médias
10600 articles dans la presse écrite et en ligne
50 newsletters spéciales coronavirus
9 newsletters «La Fédération au quotidien»

La communication durant une année COVID-19 exceptionnelle

La crise du coronavirus s'est également traduite par un besoin extraordinaire de communication dans l'année sous revue et a dominé le paysage thématique. La communication au service des membres et de la branche était la priorité absolue.



La première Newsletter spéciale coronavirus a été envoyée en mars 2020, suivie de plus de 50 autres jusqu'à la fin de l'année. La Newsletter a été le canal prioritaire pour fournir aux membres directement et en temps utile les informations: sur la RHT, en passant par les loyers et l'allocation pour perte de gain et jusqu'aux plans de protection continuellement mis à jour. Le nombre d'ouvertures et de clics exceptionnellement élevé a confirmé l'énorme importance de la Newsletter en tant que source d'information. La Newsletter régulière «La Fédération au quotidien» a également bénéficié de l'attention accrue accordée à la Newsletter coronavirus.

Compendio

Comunicazione nel corso dell'anno eccezionale caratterizzato dal coronavirus

La crisi del coronavirus ha avuto ripercussioni sull'esercizio in esame anche nella straordinaria esigenza di comunicazione ed è stato l'argomento maggiormente trattato. La comunicazione a servizio dei soci e del settore ha avuto la massima priorità.

Nel marzo del 2020 è stata inviata la prima newsletter speciale inerente al coronavirus; fino alla fine dell'anno ne sono seguite una cinquantina. La newsletter è stato il canale centrale per informare i soci in modo diret-

Comunicazione 2020 in cifre

60 comunicati stampa
411 richieste dei media
10600 articoli nei media cartacei e online
50 newsletter speciali sul coronavirus
9 newsletter «Verband aktuell»

Le site web www.gastrosuisse.ch a également été extrêmement consulté, le nombre d'utilisateurs ayant littéralement explosé. D'innombrables notices, aperçus, prescriptions et séries de FAQ ont été publiés et régulièrement mis à jour. Le site web s'est révélé être une plateforme d'information flexible et extrêmement utile.

Développement de la communication numérique

Parallèlement au travail quotidien intensif, on a procédé aux préparatifs pour la communication de la fédération dans les médias sociaux. Elle a été lancée au début du mois de décembre 2020 avec le compte Twitter @GastroSuisseCH.

La communication numérique sera progressivement étendue à l'avenir. Ce faisant, la communication intégrée et cross-média sera mise en œuvre de manière encore plus conséquente, afin de transmettre les messages de la fédération de manière efficace et durable.

En complément de l'information numérique, les documents imprimés continuent

d'être appréciés. En automne 2020, GastroSuisse a envoyé un mailing imprimé à tous ses membres. L'accent a été mis sur l'aide numérique à la mise en œuvre des concepts d'hygiène, HYGIENECONTROL ainsi que sur des sujets tels que le conseil en énergie, la sécurité au travail et les offres de formation continue.

Un travail médiatique extraordinaire

La crise du coronavirus a donné le ton au travail médiatique en 2020. La conférence de presse annuelle prévue pour avril 2020 a dû être annulée en raison de la pandémie. Cependant, GastroSuisse a répondu à d'innombrables demandes d'interviews et des médias et a saisi toutes les occasions pour prendre position.

Au cours de la deuxième vague pandémique, la situation de la branche est devenue de plus en plus critique. Pour attirer l'attention sur la situation dramatique de l'hôtellerie-restauration, GastroSuisse a tiré la sonnette d'alarme, et a convoqué à bref délai, le 27 octobre 2020, une conférence de presse au «Terrasse» à Zurich. A la suite d'un nouveau durcissement, GastroSuisse a invité à un «Point de Presse» à Berne, le 11 novembre 2020. Le 17 décembre 2020, d'innombrables restaurants aux quatre coins de la Suisse ont montré à quel point la branche «brûlait» en allumant un feu devant leur établissement et en mettant en garde contre un embrasement des faillites. La branche a envoyé ce signal dans tout le pays.

per la comunicazione della federazione nei social media. All'inizio di dicembre 2020 è stato lanciato l'account Twitter @GastroSuisseCH.

La comunicazione digitale in futuro continuerà a essere potenziata passo dopo passo. Per rendere ancora più efficaci e trasmettere in modo sostenibile i messaggi della federazione è tuttavia importante implementare in modo ancora più coerente la comunicazione integrata e intersettoriale. Oltre alle informazioni digitali continuano a essere apprezzati i documenti cartacei.

Straordinario lavoro con i media

La crisi del coronavirus è stata nel 2020 al centro del lavoro con i media. La conferenza stampa annuale prevista per aprile 2020 è stata annullata a causa della pandemia, tuttavia GastroSuisse ha partecipato a numerose interviste e richieste dei media e ha colto qualsiasi occasione per prendere posizione.

Potenziamento della comunicazione digitale

Parallelamente all'intensa attività quotidiana, sono state predisposte delle miglio-

Ein bewegtes Jubiläumjahr

2020 stand das 125-Jahr-Jubiläum des Fach- und Verbandsmagazins GastroJournal auf dem Programm. Doch Corona liess nur teilweise Jubelstimmung aufkommen.

Für das GastroJournal hätte 2020 das grosse Festjahr werden sollen, denn 1895 ist die Vorgängerpublikation, die Schweizerische Wirtzeitung, erstmals erschienen. Verlag und Redaktion des GastroJournals wollten diesen speziellen Geburtstag mit den Leserinnen und Lesern sowie den Kunden feiern. Geplant waren unter anderem Gastro-Touren durch mehrere Schweizer Städte.

Als das GastroJournal Anfang Februar 2020 erste Meldungen über das Coronavirus publizierte, konnte niemand erahnen, was die Pandemie letztlich für die Branche und auch für das Fach- und Verbandsmagazin von GastroSuisse bedeuten würde.

Nach reiflichen Überlegungen wechselte das GastroJournal im April 2020 in einen zweiwöchigen Erscheinungsrhythmus und pflegte

die Aktualitäten parallel dazu stärker online. Dank der rasch ergriffenen Massnahmen kam der wichtigste Branchentitel mit seiner Auflage von rund 20000 Exemplaren «mit



einem blauen Auge» davon, und verschiedene Jubiläumsmassnahmen konnten dennoch umgesetzt werden.

In jeder der rund 30 Ausgaben im letzten Jahr erschien ein redaktioneller Rückblick auf einen besonderen Moment der vergangenen 125 Jahre. Die Leserschaft profitierte zudem von attraktiven Jubiläumsangeboten, und Inserenten präsentierten sich mit speziell verfassten Jubiläumsanzeigen. Im August organisierte das GastroJournal eine gastronomische Tour durch die Altstadt von Zürich, die schnell ausverkauft war und für viele positive Rückmeldungen sorgte.

Inzwischen hat sich das Magazin in der Branche noch weiter etabliert. Das zeigte eine im Spätsommer 2020 mit dem renommierten Marktforschungsinstitut Link durchgeführte Leserbefragung.

Das Team des GastroJournals will 2021 verstärkt auch digitale Akzente setzen. Der Webauftritt www.gastrojournal.ch wird mit mehr Inhalten, einem frischen Erscheinungsbild und einer besseren Leserführung ausgestattet werden. Dabei gilt sowohl online als auch im Print weiterhin das Motto: aus der Branche für die Branche!

Une année d'anniversaire mouvementée

En 2020, le 125^e anniversaire du magazine spécialisé et associatif GastroJournal était à l'ordre du jour. Mais c'était sans compter sur le trouble-fête, Monsieur COVID-19.

Pour GastroJournal, 2020 aurait dû être une grande année de célébration, car la publication précédente, la Schweizerische Wirtzeitung, est parue pour la première fois en 1895. Les éditeurs et les rédacteurs de GastroJournal ont voulu célébrer cet anniversaire spécial avec ses lecteurs et ses clients. Des tours gastronomiques à travers plusieurs villes suisses étaient notamment prévus.

Lorsque GastroJournal a publié les premières annonces sur le coronavirus début février 2020, personne n'aurait pu imaginer ce que la pandémie signifiait finalement pour la branche, et aussi pour le magazine spécialisé et associatif de GastroSuisse.

Après mûre réflexion, GastroJournal est passé à un rythme de publication bihebdo-

madaire en avril 2020, tout en continuant à traiter une plus grande partie des actualités en ligne. Grâce aux mesures prises rapidement, le titre le plus important de la branche, avec un tirage d'environ 20 000 exemplaires, a pu «s'en tirer à bon compte» et diverses mesures d'anniversaire ont pu être mises en œuvre.

Chacun des quelque 30 numéros de l'année dernière a fait l'objet d'une rétrospective rédactionnelle sur un moment particulier de ces 125 dernières années. Les lecteurs ont également bénéficié d'offres d'anniversaire attrayantes, et les annonceurs ont rédigé des publicités «spécial anniversaire». En août, GastroJournal a organisé une visite gastronomique de la vieille ville de Zurich, qui a rapidement affiché complet et a suscité beaucoup de réactions positives.

Entre-temps, le magazine s'est encore mieux établi dans la branche. C'est ce qu'a montré un sondage mené par le célèbre institut d'études de marché Link auprès des lecteurs à la fin de l'été 2020.

Compendio

Un anniversario movimentato

Quando all'inizio di febbraio 2020 GastroJournal ha pubblicato le prime notizie sul coronavirus, nessuno avrebbe mai immaginato le implicazioni della pandemia per il settore e anche per la rivista specialistica e associativa di GastroSuisse.

Dopo attente riflessioni, dal mese di aprile 2020 GastroJournal è stato pubblicato a cadenza quindicinale e ha seguito con maggiore attenzione le notizie di attualità parallelamente online. Grazie alle misure intraprese in tempi rapidi la principale rivista di settore se l'è cavata, con una tiratura di circa 20'000 copie, evitando il peggio, e diverse iniziative per l'anniversario hanno comunque avuto luogo.

Bildung auf Distanz

Die Aus- und Weiterbildung im Corona-Jahr 2020 stand im Zeichen einer beschleunigten Digitalisierung. Dabei wurde das E-Learning-Angebot deutlich ausgebaut.

Nach dem landesweit verordneten Lockdown infolge Corona ab 16. März 2020 musste innerhalb von Tagen der Präsenzunterricht auf Distanz-Lernen umgestellt werden. Sämtliche Lehrgänge der dreistufigen Gastro-Unternehmerausbildung sowie die Spezialistenseminare wurden in Form von Webinaren (Web-Seminare) durchgeführt. Das E-Learning-Angebot wurde weiter ausgebaut. Kursleitungen und Dozenten mussten geschult werden. Selbst für die Bier-Degustation, ein Bestandteil des Bier-Sommelier-Lehrgangs, konnte ein Weg gefunden werden. So bekamen die Teilnehmenden ein Bier-Set nach Hause geliefert. In einer Videokonferenz wurden die Biere systematisch bewertet und besprochen. Selbstverständlich erfolgte dies unter Anleitung des Dozenten: gemeinsam, jedoch auf Distanz – jeder bei sich zu Hause.

Formation à distance

La formation et la formation continue en cette année de coronavirus ont été dominées par l'accélération de la numérisation. Ce faisant, l'offre d'e-learning a été considérablement élargie.

Après le semi-confinement prononcé dès le 16 mars 2020 au niveau national en raison de la crise, l'enseignement en présentiel a dû être converti en quelques jours en un enseignement à distance. Tous les cursus de la formation de chef d'entreprise de l'hôtellerie et de la restauration en trois étapes ainsi que les séminaires spécialisés ont été réalisés sous forme de webinaires (séminaires sur Internet). L'offre d'e-learning a encore été élargie. Il a fallu former des responsables de cours et des formateurs. Même pour la dégustation de la bière, qui fait partie du cursus de sommelier de la bière, les formateurs se sont montrés créatifs: les participants ont reçu un set de bières livré à domicile. Lors d'une vidéoconférence, les bières ont fait l'objet d'une évaluation et d'un échange d'opinions systématiques. Bien sûr, cela s'est fait sous la direction du formateur: ensemble, mais à distance – chacun chez soi.

Webinaires et vidéoconférences

Trois webinaires différents en allemand et en français ont été développés et proposés en très peu de temps sur le thème du plan de protection pour l'hôtellerie-restauration,

Webinaires und Videokonferenzen

Rund um das erstmals eingeführte Corona-Schutzkonzept für die Gastronomie wurden innerhalb von kürzester Zeit drei verschiedene Webinare in Deutsch und Französisch entwickelt und angeboten: «Umsetzung Schutzkonzept Gastgewerbe», «Haben Sie die Kosten im Griff» und «Social Distancing in der Gästebetreuung». Über 2600 gastgewerbliche Unternehmerinnen und Unternehmer sowie Führungskräfte nahmen in wenigen Tagen an diesen für alle neuartigen Webinaren teil.

Auch das Nachwuchsmarketing-Team führte Berufsorientierungen in Form von Videokonferenzen durch. Selbst Berufswahlmessen, welche teilweise als Präsenzveranstaltung verboten wurden, gingen online.

Berufsbildung
Formation
professionnelle
Formazione
professionale

Weitsichtige Lehrbetriebe

Erfreulich ist die Tatsache, dass sich die Zahl der Lehrvertragsabschlüsse weniger stark reduziert hat, als man infolge Corona befürchten musste. Aufgrund einer Umfrage bei den Kantonen kann für das Berichtsjahr von einem Minus über alle Berufe und Kantone von wenigen Prozentpunkten ausgegangen werden. Dies zeigt eindrücklich die Weitsicht der Lehrbetriebe, welche an den mittelfristigen Bedarf an Fachkräften denken und die Aufrufe erhört haben, trotz Krise möglichst keine Lehrstellen zu streichen.

clairement la grande lucidité des entreprises de formation, attentives au besoin, à moyen terme, de travailleurs qualifiés, et qui ont tenu compte des appels à ne pas supprimer de places d'apprentissage malgré la crise.

Compendio

Formazione a distanza

L'attività di formazione e aggiornamento professionale nel 2020 è stata all'insegna di una digitalizzazione accelerata. Le offerte di e-learning sono state significativamente potenziate.

Webinar e videoconferenze

Incentrati sul tema del piano di protezione per il settore gastronomico contro il coronavirus, lanciati per la prima volta, sono stati sviluppati e offerti in brevissimo tempo tre diversi webinar in tedesco e francese: «Implementazione del piano di protezione settore ricettivo», «Tenere i costi sotto controllo» e «Social Distancing nell'assistenza ai clienti». Oltre 2600 imprenditrici e imprenditori e dirigenti del settore gastronomico hanno partecipato in pochi giorni a questi webinar che, per modalità, sono stati una novità per tutti.

Anche il team Marketing delle nuove leve ha svolto gli orientamenti professionali sotto forma di videoconferenze. Persino le fiere per la scelta professionale, che in parte erano state vietate come eventi in presenza, sono state realizzate online.

Belvoirpark, der Zukunft Sorge tragen

Die Unternehmung Belvoirpark blieb auch Anfang 2020 ihrem Credo treu: fortlaufende Weiterentwicklung am Puls der Zeit. Der Wechsel in diversen Führungspositionen war vollzogen und die laufenden Semester der rund 200 Studierenden auf Kurs. Ein Kurs, der Mitte März 2020 abrupt geändert werden musste.



Das Belvoirpark Restaurant wurde, wie die gesamte Gastronomiebranche, im März 2020 Corona-bedingt geschlossen. Gesellschaftliche Grossanlässe, wie etwa das Zürcher Frühlingfest «Sechseläuten», fanden nicht statt. Ein Anlass, welchen Belvoirpark seit Jahren mit mehreren Caterings unterstützte. Die Bereiche Catering und Bankett entwickelten sich im Vergleich zum Vorjahr stark rückläufig.

Doch schon während des Lockdowns wurden innovative Geschäftsideen umgesetzt. Das Garten-Bistro fungierte als Take Away. Ebenso bot man der Kundschaft Ende Jahr einen Heim-Lieferservice an. Dies unter den strikten Vorgaben der Hygiene-Massnahmen, welche vorbildlich umgesetzt wurden.

Des Weiteren fand die populäre jährliche «Metzgete» im Belvoirpark-Restaurant und nicht in Kilchberg statt. Unter dem Motto «Tradition meets Moderne» gab es eine Woche lang währschaften Genuss. Ebenso partizipierte das Restaurant erfolgreich am «Food Festival Zurich».

IT-Infrastruktur ausgebaut

Die Aktivitäten der Hotelfachschule fokussierten sich auf den Wechsel in den Online-Unterricht. Dieser ging nahezu reibungslos vonstatten und die Ausbildung konnte in allen Semestern aufrechterhalten werden. Die kurzzeitige Rückkehr in den Präsenz-Unterricht ermöglichte die Durchführung aller Diplomprüfungen. Ebenso wurde die Chance genutzt, um die IT-Infrastruktur auszubauen.

banquets ont fortement régressé par rapport à l'année précédente.

Cependant, des idées commerciales innovantes commençaient à pointer le bout de leur nez pendant le confinement déjà. La terrasse du bistro fonctionnait comme un

Suite à la page 16



Anlässe für externe Firmen wie Seminare oder Workshops entwickelten sich 2020 (soweit möglich) sehr zurückhaltend, stand doch überall der Respekt im Umgang mit Corona im Vordergrund. Dementsprechend erreichte dieses Geschäftsfeld die Vorgaben nicht. Die Weiterentwicklung von Schulungen und Kursen für Externe wird im Jahr 2021 stärker vorangetrieben werden, beispielsweise mit der Vorbereitung und Durchführung der Berufsprüfungen zum Sommelier.

Auch in anderen Bereichen wurde der Zukunft Sorge getragen. «Die Hotelfachschule für Kids» konnte umgesetzt werden, ebenso fanden Berufsschulklassen zur beruflichen Inspiration ihren Weg in die Hotelfachschule. An den stattfindenden Branchenmessen, wie beispielsweise der «Intergastra Stuttgart» oder der «Bildungsmesse Bern», war Belvoirpark präsent.

2020 hat Spuren hinterlassen. Dazu zählte auch der Umstand, dass die Direktorin Ulrike Kuhnhenh das Unternehmen aufgrund einer geplanten Restrukturierung und Reorganisation verliess.

Compendio

Belvoirpark, avere a cuore il futuro

Il ristorante Belvoirpark, come l'intero settore gastronomico, è stato chiuso nel mese di marzo 2020 a causa del coronavirus. I grandi eventi sociali, come per esempio la festa di primavera zurighese «Sechseläuten», non si sono svolti. Un evento che il Belvoirpark supporta da anni con diversi catering. I settori catering e banchetti hanno subito una forte contrazione rispetto all'anno precedente.

Tuttavia, già durante il lockdown sono state attuate molte idee aziendali innovative. Il garden bistrot è stato utilizzato per il take away. A fine anno è stato offerto alla clientela un servizio di consegna a domi-

Continua a pagina 16

EHG: Ein Jahr der Veränderungen

Das Geschäftsjahr 2020 war für die Hotelfachschule Genf ein Jahr vieler Veränderungen. Die Auswirkungen der Corona-Pandemie stellten die Schule und die Restaurants vor grosse Herausforderungen. Dennoch konnte die Renovation der Hauptküche des Restaurants Vieux-Bois Ende Jahr abgeschlossen werden.

Der im März 2020 verordnete Lockdown als Folge der Covid-19-Pandemie führte dazu, dass die Restaurants geschlossen und in der Schule die Prüfungen abgebrochen werden mussten. Der Schulbeginn im Frühling 2020 begann mit einem vierwöchigen Fernunterricht. Sämtliche Theoriekurse wurden per Videokonferenz abgehalten und mithilfe der Lernplattform Canvas ergänzt. Umfragen unter den Studierenden zeigten eine grosse Wertschätzung für die Organisation und die Unterstützung durch die Lehrpersonen; es wurde sehr geschätzt, dass alles daran gesetzt wurde, die hohe Qualität des Unterrichts aufrechtzuerhalten. Dank der raschen Reaktion und der Erfahrung des Lehrkörpers konnten die Kurse bei der bundesrätlichen Anordnung des zweiten Lockdowns für die Schulen erneut gut umgestellt werden.

Leider hatte die Corona-Krise zur Folge, dass der im Jahr 2019 lancierte Lehrgang ANIFOR bis auf Weiteres ausgesetzt werden musste. Im Verlaufe des Jahres hat die EHG indessen in Zusammenarbeit mit anderen öffentlichen und privaten Institutionen diverse externe Kurse angeboten. Im November 2020 ist zudem ein virtueller Rundgang durch die Schule erarbeitet

EHG: une année de changements

2020 a été l'année de tous les changements pour l'école hôtelière de Genève. L'impact de la pandémie du coronavirus a mis l'école et les restaurants face à des défis majeurs. Néanmoins, la rénovation de la cuisine principale du restaurant Vieux-Bois a pu être achevée à la fin de l'année.

Le confinement imposé à l'école en mars 2020 à la suite de la pandémie du COVID-19 a entraîné la fermeture des restaurants et l'annulation des examens. L'école a démarré au printemps 2020 avec quatre semaines d'enseignement à distance. Tous les cours théoriques ont été dispensés par vidéoconférence et complétés à l'aide de la plateforme d'enseignement Canvas. Des enquêtes menées auprès des étudiants ont montré que

Suite à la page 16



worden, der neu auf der Webseite, in den sozialen Netzwerken sowie an Schulmessen eingesetzt wird.

Am 1. Januar 2020 übernahm die EHG die Leitung des «Le Trinquet», eines öffentlichen Restaurants, das die Wiedereingliederung von Arbeitssuchenden in die Restauration und das Management zum Ziel hat. Auf grosse interne Zustimmung stiess das für den Sommer eingeführte Bar- und Lounge-Konzept «Villa EHG», das jeweils am Freitagabend im Garten der EHG stattfand. In Zukunft soll dieses Konzept nach Möglichkeit auf das ganze Jahr ausgeweitet werden. Am 7. Oktober 2020 wurde in einem Teil des Restaurants «L'Auberge»,



das 13 Gault-Millau-Punkte erhalten hatte, ein neues «Carnotzet»-Konzept eingeweiht. Aufgrund der verordneten Schliessungen und der Annullierung sämtlicher grösserer Veranstaltungen sind die Ergebnisse des Vieux-Bois SA insgesamt jedoch zurückgegangen.

Am 1. November 2020 übernahm Susanne Welle als Direktorin die Nachfolge von Alain Brunier. Nach 15 Jahren haben Alain und Suzanne Brunier beschlossen, die Schule, zu deren Entwicklung sie einen entscheidenden Beitrag geleistet hatten, zu verlassen. Die Nachfolge von Suzanne Brunier hat Virgine Grosso angetreten.

Compendio

EHG: un anno di cambiamenti

L'esercizio 2020 è stato per la Scuola superiore alberghiera di Ginevra un anno ricco di cambiamenti. Gli effetti della pandemia di coronavirus hanno posto la scuola e i ristoranti di fronte a grandi sfide. Tuttavia, a fine anno è stato possibile concludere i lavori di ristrutturazione della cucina principale del ristorante Vieux-Bois.

Il lockdown disposto nel mese di marzo 2020, come conseguenza della pandemia di Covid-19, ha comportato la chiusura dei ristoranti e, pertanto, è stato necessario interrompere gli esami scolastici. L'inizio dell'anno nella primavera 2020 è iniziato con un periodo di didattica a distanza di

Continua a pagina 16

lieu de vente à emporter. A la fin de l'année, les clients se sont également vu proposer un service de livraison à domicile. Cela s'est fait dans le cadre de conditions d'hygiène strictes, mises en œuvre de manière exemplaire.

En outre, le populaire «Metzgete» annuel s'est déroulé au restaurant Belvoirpark, et non pas à Kilchberg. Sous la devise «La tradition rencontre la modernité», le restaurant a proposé une semaine de vrais délices. Il a également participé avec succès au «Food Festival Zurich».

Développement de l'infrastructure informatique

Les activités de l'école hôtelière se sont concentrées sur le passage à l'enseignement en ligne. La mise en place fut dans

l'ensemble bonne et la formation a été maintenue à tous les semestres. Le retour à court terme à l'enseignement en présentiel a permis de faire passer tous les examens de diplôme. L'occasion a également été saisie pour développer l'infrastructure informatique.

Les événements destinés aux entreprises externes, tels que les séminaires ou les ateliers (pour autant que permis) n'ont pas été nombreux en 2020, le respect des mesures antivirus restant toujours l'objectif principal. En conséquence, ce secteur d'activité n'a pas atteint les objectifs fixés. Le développement des formations et des cours pour les externes sera plus fortement promu en 2021, par exemple avec la préparation et la réalisation des examens professionnels pour les sommeliers.

Compendio (Continua da pagina 14)

cilio, sempre nel rispetto delle disposizioni stringenti delle misure igieniche, che sono state implementate in modo esemplare.

Potenziamento dell'infrastruttura IT

Le attività della Scuola superiore alberghiera si sono concentrate sul passaggio alla didattica online. Questo passaggio è stato pressoché indolore e la formazione è proseguita in tutti i semestri. Il breve ripertino delle lezioni in presenza ha consenti-

to lo svolgimento degli esami di diploma. È stata altresì colta l'occasione per potenziare l'infrastruttura IT.

Gli eventi per aziende esterne, come seminari e workshop, hanno subito nel 2020 (laddove possibile) una forte diminuzione, ma si sono tutti svolti nell'assoluto rispetto delle disposizioni contro il coronavirus. Pertanto, questo ambito commerciale non ha raggiunto gli obiettivi prefissati. Nel

étudiants, sur le site web de l'école et sur les réseaux sociaux.

Le 1^{er} janvier 2020, l'EHG a repris la direction du restaurant public «Le Trinquet», qui a pour but de réintégrer les demandeurs d'emploi dans la restauration et le management. Le concept, introduit pour l'été, de bar lounge «Villa EHG», se déroulant chaque vendredi soir dans le jardin de l'EHG, a rencontré un grand succès en interne. A l'avenir, ce concept devrait, dans la mesure du possible, être étendu à l'ensemble de l'année. Le 7 octobre 2020, un nouveau concept de «Carnot-

Compendio (Continua da pagina 15)

quattro settimane. Tutti i corsi teorici si sono svolti per videoconferenza e con l'aiuto della piattaforma didattica Canvas. Dai sondaggi condotti tra gli studenti è emerso un giudizio molto positivo relativamente all'organizzazione e al supporto da parte dei docenti; è stato apprezzato molto il fatto che si sia puntato tutto sul mantenimento dell'elevata qualità delle lezioni. Grazie alla rapida reazione e all'esperienza del corpo docente è stato possibile svolgere in

modo soddisfacente anche i corsi durante il secondo lockdown.

Purtroppo, a causa della crisi del coronavirus, il corso ANIFOR lanciato nel 2019 è stato rimandato a data da destinarsi. Nel corso dell'anno la EHG ha offerto, in collaborazione con altri istituti pubblici e privati, diversi corsi esterni. Nel mese di novembre 2020 è stata inoltre elaborata una visita guidata virtuale nella scuola, fruibile ora dal



De nouvelles perspectives se sont ouvertes aussi dans d'autres domaines. L'«école hôtelière pour kids» a pu être réalisée. Les classes de l'école professionnelle, se laissant porter par leur première inspiration, ont également trouvé le chemin de l'école hôtelière. Belvoirpark a été présente aux salons professionnels tels que l'«Intergastra Stuttgart» ou la «Bildungsmesse Bern».

L'année 2020 fut marquante à bien des égards. La directrice Ulrike Kuhnhenh a notamment dû quitter l'école en raison d'une restructuration et d'une réorganisation prévues.

2021 sarà ulteriormente potenziato lo sviluppo di formazioni e corsi per esterni, per esempio con la preparazione e lo svolgimento degli esami per sommelier.

Il 2020 ha lasciato il segno. Non da ultimo la direttrice Ulrike Kuhnhenh ha lasciato l'azienda a causa di una pianificata ristrutturazione e riorganizzazione.

zet» a été inauguré dans une partie du restaurant «L'Auberge», qui a reçu 13 points Gault&Millau en 2020. Cependant, en raison de la fermeture et des annulations imposées pour tous les événements majeurs, les recettes du Vieux-Bois SA ont diminué.

Le 1^{er} novembre 2020, Susanne Welle a succédé à Alain Brunier à la direction. Après 15 ans de contribution décisive au développement de l'établissement, Alain et Suzanne Brunier ont décidé de quitter l'école. Suzanne Brunier a été remplacée par Virginie Grosso.

sito web, dai social network e dalle fiere scolastiche.

Dopo 15 anni, Alain e Suzanne Brunier hanno deciso di lasciare la scuola, al cui sviluppo hanno contribuito in maniera determinante. Il 1° novembre 2020 Susanne Welle è subentrata ad Alain Brunier nella carica di direttrice e Suzanne Brunier ha a sua volta passato il testimone a Virginie Grosso.

Umfassende Rechtsberatung

Die umfassenden Dienstleistungen des Rechtsdienstes wurden von den Mitgliedern auch im Berichtsjahr 2020 sehr geschätzt. Aufgrund der Corona-Krise war die Nachfrage ausserordentlich hoch.

Die telefonische Rechtsberatung zählt zu den wichtigsten Dienstleistungen von GastroSuisse für ihre Mitglieder. Dies galt in diesem «Corona-Jahr» noch verstärkt. Das Ziel war stets, dass die Mitglieder möglichst zeitnah und unkompliziert zum individuellen Beratungsgespräch gelangen.

Zudem wurden die Inhalte des Rechtsdienstes auf der GastroSuisse-Website (unter «Angebot», Rubrik «Recht & Gesetz») äusserst intensiv genutzt. Sehr hilfreich für die Mitglieder waren die speziellen «Corona-Rubriken» mit vielen nützlichen Informationen und Tipps zur aktuellen Lage.

Merkblätter und InfoService

Infolge der Corona-Situation waren natürlich die zahlreichen Merkblätter des

Rechtsdienstes äusserst gefragt. Grosses Interesse bestand naheliegenderweise an den diversen neuen, speziellen Merkblättern wie etwa zur Kurzarbeit oder zur Mietzinsthematik. Daneben wurden verschiedene Merkblätter aktualisiert, wie etwa betreffend die Stellenmeldepflicht. Zudem hat der Rechtsdienst interessierte Kreise mehrmals mit dem «InfoService» bedient, welcher aktuelle Themen aufgreift sowie zentrale Fragen aus der Rechtsberatung vertieft behandelt. So wurde etwa im letzten «InfoService» Ende Jahr detailliert über die praktische Handhabung des neuen Vaterschaftsurlaubs orientiert.

Muster-Verträge

Wiederum in hohem Masse wurden die beliebten Muster-Arbeitsverträge von GastroSuisse genutzt, mit welchen man be-

Des conseils juridiques complets

Les prestations de services complètes fournies par le Service juridique ont de nouveau été très appréciées par les membres au cours de l'année 2020. En raison de la crise liée au coronavirus, la demande s'est révélée exceptionnellement élevée.

Le conseil juridique par téléphone est l'un des services les plus importants que GastroSuisse rend à ses membres. C'était encore plus frappant en cette «année de coronavirus». L'objectif a toujours été de faire en sorte que les membres reçoivent des conseils individuels et clairs, aussi rapidement que possible.

En outre, le contenu du Service juridique sur le site web de GastroSuisse (sous «Portail de la branche», rubrique «Droit & lois») a été consulté de manière extrêmement intensive. Les «rubriques spécial Coronavirus», qui contiennent de nombreuses informations et conseils utiles sur la situation actuelle, ont été très précieuses pour les membres.

Notices et InfoService

En raison de la situation de crise, les nombreuses notices publiées par le Service juridique ont connu un grand succès. Il est évident que les différentes nouvelles notices spéciales, telles que celles sur la ré-

duction de l'horaire de travail ou sur le sujet des loyers, ont suscité un grand intérêt. En outre, diverses notices ont été mises à jour, comme celle concernant l'obligation de communiquer les postes vacants. Par ailleurs, le Service juridique a mis, à plusieurs reprises, à disposition des parties intéressées l'«InfoService», qui traite de sujets d'actualité et aborde en profondeur les questions centrales du conseil juridique. A titre d'exemple, le dernier «InfoService» de la fin de l'année contient des informations détaillées et pratiques sur le calcul du nouveau congé paternité.

Contrats types

Une fois de plus, les fameux contrats de travail types de GastroSuisse, qui peuvent servir à obtenir des avantages par rapport à la CCNT, ont été utilisés dans une large mesure. Le contrat de travail pour saisonniers et pour les rapports de travail à durée déterminée a été révisé et réédité. Le nouveau contrat est tout spécialement adapté à la situation de pandémie.

Dienstleistungen
Services
Servizi

treffend den L-GAV Vorteile erzielen kann. Überarbeitet und neu aufgelegt wurde der Vertrag für saisonale und befristete Arbeitsverhältnisse. Der neue Vertrag ist insbesondere auch optimal auf die Corona-Situation zugeschnitten.

Compendio

Consulenza giuridica ad ampio raggio

Anche nel 2020 i numerosi servizi del servizio giuridico sono stati molto apprezzati dai soci. A causa della crisi del coronavirus le richieste di servizi sono state estremamente numerose.

La consulenza giuridica telefonica è tra i servizi principali che GastroSuisse offre ai suoi soci. A maggior ragione in questo «anno di coronavirus». L'obiettivo è stato sempre quello di consentire ai soci di avvalersi del colloquio di consulenza individuale nel modo più semplice e tempestivo possibile.

Sono stati inoltre utilizzati con elevata frequenza i contenuti del servizio giuridico pubblicati sul sito web di GastroSuisse (alla voce «Offerta», rubrica «Diritto e leggi»). Molto utili sono risultate anche le rubriche speciali dedicate al coronavirus con molte informazioni preziose e suggerimenti sulla situazione di volta in volta attuale.

A causa della situazione derivante dal coronavirus sono stati naturalmente molto richiesti i numerosi promemoria del servizio giuridico. Un grande interesse è stato riscontrato in egual misura in relazione ai nuovi promemoria dedicati specificatamente al lavoro a tempo ridotto e al tema delle pigioni. Sono stati inoltre aggiornati diversi promemoria, per esempio relativamente all'obbligo di notifica dei posti vacanti. Il servizio giuridico ha inoltre fornito a diverse cerchie di interessati il servizio informativo InfoService.



«Wir haben Euch auch vermisst»

So lautete die Botschaft des Gastgewerbes an seine Gäste nach Aufhebung des ersten Corona-Lockdowns. Der Branchenverband GastroSuisse startete am 15. Juni 2020 eine bedeutende landesweite Marketingkampagne, die eine grosse Aufmerksamkeit erzielte. Der Hauptfokus lag auf einer gross angelegten Plakatkampagne (Out-of-Home).

Mit der Botschaft «Wir haben Euch auch vermisst» brachte die Kampagne die Freude des Gastgewerbes auf das Wiedersehen mit seinen Gästen nach dem ersten Corona-Lockdown zum Ausdruck. Zehn unterschiedliche Plakatsujets wurden für die Kampagne produziert. Mit sympathischen und authentischen Bildern hiessen Gastgeberinnen und Gastgeber aus der

ganzen Schweiz die Bevölkerung in ihren Betrieben wieder willkommen.

Die Kampagne startete am 15. Juni 2020 in den Städten Zürich, Bern, Basel, Biel, Luzern, Lugano, St. Gallen, Winterthur, Genf und Lausanne; weitere folgten rasch nach. Um die Feinverteilung in den Regionen zu stärken und die Reichweite der Kampagne

zu vergrössern, nutzte GastroSuisse zudem das starke Netz von Partnern und Kantonalverbänden. Im Zentrum stand eine in drei Sprachen geführte Plakatkampagne, die auch in den sozialen Medien und in Newsportalen ihren Niederschlag fand. Über die sozialen Medien wurden mehr als eine halbe Million Gäste erreicht. Mehrere Hundert Gastronominnen und Gastronomen unterstützten die Kampagne selber aktiv über ihre eigenen Kanäle. Die Kampagne dauerte bis zum 19. Juli 2020.

Die Corona-Krise, die fort dauerte, hat verdeutlicht, welche bedeutende Rolle der Gastronomie in der Gesellschaft zukommt und wie gross das soziale Bedürfnis ist, sich zu treffen - sei es in einem Restaurant, in einer Bar oder in einem Club.

«Vous nous avez aussi manqué»

Tel était le message de l'hôtellerie-restauration à ses clients après la levée du premier semi-confinement dû au coronavirus. Le 15 juin 2020, la fédération de branche, GastroSuisse a lancé une grande campagne de marketing au plan national qui a suscité beaucoup d'attention. L'accent a été mis sur une campagne d'affichage à grande échelle.

Dans son message «Vous nous avez aussi manqué», la campagne a exprimé toute la joie de l'hôtellerie-restauration de pouvoir retrouver ses clients après le confinement dû au coronavirus. Dix sujets d'affiches différents ont été produits pour la campagne. A l'aide d'images sympathiques et authentiques, les cafetiers, restaurateurs et hôteliers de toute la Suisse ont souhaité à nouveau la bienvenue à la population dans leurs établissements.

La campagne a été lancée le 15 juin 2020 dans les villes de Zurich, Berne, Bâle, Bienne, Lucerne, Lugano, Saint-Gall, Winterthur, Genève et Lausanne; d'autres ont rapidement suivi. Afin de renforcer la diffusion dans toutes les régions et d'augmenter sa portée, GastroSuisse a misé

sur son important réseau de partenaires et d'associations cantonales. Au cœur de la campagne se trouvaient des affiches en trois langues complétées par une présence en ligne sur les réseaux sociaux et les portails d'information. Plus d'un demi-million de clients ont été touchés par les réseaux sociaux. Plusieurs centaines de restaurateurs ont eux-mêmes soutenu activement la campagne via leurs propres canaux. La campagne a duré jusqu'au 19 juillet 2020.

La crise a mis en évidence le rôle social de la restauration dans notre société et le profond besoin de la population de pouvoir enfin se retrouver dans un restaurant, un bar ou un club.

Compendio

«Anche voi ci siete mancati»

Con il messaggio «Anche voi ci siete mancati» la campagna ha espresso la gioia degli esercenti nel poter rivedere i loro clienti dopo il primo lockdown. Per la campagna sono stati prodotti cartelloni pubblicitari con dieci diversi soggetti. Con immagini simpatiche e autentiche, gli esercenti di tutta la Svizzera hanno dato nuovamente il benvenuto alla popolazione nei loro locali.

La campagna è iniziata il 15 giugno 2020 nelle città di Zurigo, Berna, Basilea, Bienne, Lucerna, Lugano, San Gallo, Winterthur, Ginevra e Losanna; sono seguite subito dopo altre città. Per potenziare la distribuzione nelle regioni e aumentare la portata della campagna, GastroSuisse ha sfruttato inoltre la stretta rete di partner e associazioni cantonali.

Digitale Umsetzungshilfe für Hygiene-Konzepte

GastroSuisse hat im Jahr 2020 eine digitale Umsetzungshilfe für Hygienekonzepte lanciert. HYGIENECONTROL heisst die webbasierte Anwendung, die es den Hygieneverantwortlichen ermöglicht, die vorgegebenen Kontrollnachweise für ihren Betrieb digital zu führen.

GastroSuisse setzte auch im Berichtsjahr alles daran, die Mitglieder mit innovativen, fortschrittlichen und leistungsfähigen Verbandsangeboten zu unterstützen. So wurde im Oktober 2020 das neue Produkt HYGIENECONTROL auf den Markt gebracht. Es handelt sich um die digitale Version der beliebten Umsetzungshilfe zur Leitlinie gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe (GVG) der «édition gastronomique».

HYGIENECONTROL erlaubt es den Hygieneverantwortlichen, die relevanten Checkpoints ihres Betriebs digital zu erfassen, die nötigen Kontrollen am Tablet oder am Handy durchzuführen und zu visieren. Dabei ist es dem Betrieb überlassen, welche Dokumente er digital führen und welche er

weiterhin manuell ausfüllen will. Auch manuell geführte Listen und Protokolle können ins Programm HYGIENECONTROL eingefügt werden. Sämtliche Dokumente sind im digitalen Archiv jederzeit einfach zu finden.

HYGIENECONTROL ist in zwei Versionen erstellt worden: für die Betriebskategorie A/B und die Betriebskategorie C/D. Das Lizenzmodell wird während der Registrierung automatisch festgelegt. Dem Nutzer werden nur die Dokumente vorgelegt, die er obligatorisch auszufüllen hat. Darüber hinaus hat er die Möglichkeit, weitere individuelle Dokumente hochzuladen, sodass alle relevanten Unterlagen an einem Ort zu finden sind.

Aide numérique à la mise en œuvre des concepts d'hygiène

GastroSuisse a lancé en 2020 une aide numérique à la mise en œuvre des concepts d'hygiène. HYGIENECONTROL est le nom de l'application web, qui permet aux responsables de l'hygiène de conserver numériquement les attestations de contrôle prescrites pour leur entreprise.

Durant l'année sous revue, GastroSuisse a continué à faire tout ce qui était en son pouvoir pour soutenir ses membres avec des offres de fédération innovantes, progressistes et efficaces. Par exemple, en octobre 2020, elle a lancé le nouveau produit HYGIENECONTROL. Il s'agit de la version numérique de la très appréciée «Aide à la mise en œuvre du Guide des bonnes pratiques BPHR» de «édition gastronomique».

HYGIENECONTROL permet aux responsables de l'hygiène de saisir numériquement les points de contrôle pertinents dans leur établissement, d'effectuer les contrôles nécessaires via tablette ou téléphone portable et de les valider. L'entreprise décide elle-même quels documents elle souhaite traiter sous forme numérique, et lesquels elle souhaite continuer à remplir manuellement. Les listes et protocoles traités manuellement peuvent également être intégrés dans le programme

HYGIENECONTROL, permettant ainsi de les retrouver rapidement dans l'archive numérique.

HYGIENECONTROL est disponible en deux versions (catégorie d'exploitation A/B et catégorie d'exploitation C/D). Le modèle de licence est automatiquement déterminé lors de l'enregistrement. L'utilisateur ne se voit présenter que les documents qu'il est tenu de remplir. En outre, il a la possibilité de télécharger d'autres documents personnels, de sorte que tous les documents importants se retrouvent au même endroit.

La nouvelle aide à la mise en œuvre numérique a été développée par GastroSuisse en collaboration avec l'entreprise biennoise Smartfactory. Le projet a été soutenu par Innoutour, l'instrument d'encouragement du Secrétariat d'Etat à l'Economie (SECO). HYGIENECONTROL simplifie la vie quotidienne des entrepreneurs dans

Die neue digitale Umsetzungshilfe wurde von GastroSuisse in Zusammenarbeit mit der Bieler Firma Smartfactory entwickelt. Das Projekt wurde von Innoutour unterstützt, dem Förderinstrument vom Staatssekretariat für Wirtschaft SECO. HYGIENECONTROL erleichtert den Unternehmern den Betriebsalltag auf einem sehr relevanten Gebiet. GastroSuisse-Mitglieder profitieren von Vorzugskonditionen. Die Umsetzungshilfe kann zudem unverbindlich und kostenlos zehn Tage getestet werden. HYGIENECONTROL soll in den kommenden Jahren stetig weiterentwickelt werden und neue Funktionen erhalten.

www.hygienecontrol.ch



un domaine très important. Les membres de GastroSuisse bénéficient de conditions préférentielles. L'aide à la mise en œuvre peut également être testée gratuitement et sans obligation d'achat pendant dix jours. HYGIENECONTROL sera en constant développement durant les années à venir et de nouvelles fonctions y seront ajoutées.

www.hygienecontrol.ch

Compendio

Guida digitale all'attuazione dei concetti in materia di igiene

GastroSuisse si è adoperata anche nell'anno in esame per supportare i soci con offerte innovative, proficue e al passo con i tempi. Nel mese di ottobre 2020 è stato quindi lanciato il nuovo prodotto HYGIENECONTROL. Si tratta della versione digitale dell'apprezzata guida all'attuazione delle linee guida Buona prassi procedurale nell'industria alberghiera e della ristorazione (BPIAR) di «édition gastronomique».

www.hygienecontrol.ch

Vorteile für GastroSuisse-Mitglieder

Avantages pour les membres de GastroSuisse

Interessenvertretung Défense des intérêts <ul style="list-style-type: none"> – Repräsentation der Branche – Politische Arbeit – Öffentlichkeitsarbeit – Représentation de la branche – Travail politique – Relations publiques 	Rechtsdienst Service juridique <ul style="list-style-type: none"> – Tel. Rechtsberatung – Vertragsformulare – Musterbriefe – Merkblätter – Conseils juridiques par téléphone – Contrats types – Modèles de lettres – Notices juridiques 	Beratung Conseil <ul style="list-style-type: none"> – Treuhand – Steuern – Unternehmensberatung – Fiduciaire – Impôts – Conseil en management 	Versicherung Assurance <ul style="list-style-type: none"> – Sozialversicherungen – Sach- und Haftpflichtversicherungen – Krankenversicherungen – Assurances sociales – Assurance de biens et responsabilité civile – Assurances maladie
Einkauf Achat <ul style="list-style-type: none"> – Digitale Plattform «Gastro-Pool» – Persönliche Beratung – Bequeme Monatsrechnung – Plateforme numérique «Gastro-Pool» – Conseil personnalisé – Facture mensuelle pratique 	Zahlungslösung Solution de paiement <ul style="list-style-type: none"> – Partnerschaft mit BS PAYONE – Exklusive Sonderkonditionen – Massgeschneiderte Angebote – Partenariat avec BS PAYONE – Conditions spéciales exclusives – Offres sur mesure 	HygieneControl HygieneControl <ul style="list-style-type: none"> – Digitale Selbstkontrolle Ihres Hygienekonzeptes – Autocontrôle numérique de votre concept d'hygiène 	Brancheninformationen Information sur la branche <ul style="list-style-type: none"> – Verbandsmagazin GastroJournal – Fachbuchverlag édition gastronomique – Branchenspiegel – GastroJournal, le magazine de la fédération – Littérature spécialisée d'édition gastronomique – Reflet économique
Aus- und Weiterbildung Formation initiale et continue <ul style="list-style-type: none"> – Nachwuchsmarketing – Gastro-Unternehmerausbildung – Impulstagungen – Seminare – Training & Coaching – Marketing de la relève – Formation de base – Journées d'impulsion – Séminaires – Training & Coaching 	Hotelfachschulen Ecoles hôtelières <ul style="list-style-type: none"> – Belvoirpark Hotelfachschule in Zürich – École Hôtelière in Genf – Ecole hôtelière Belvoirpark Zurich – Ecole Hôtelière de Genève 	Hotelklassifikation Classification hôtelière <ul style="list-style-type: none"> – Qualitätssicherung – International bekanntes Label – Assurance de la qualité – Label de renommée internationale 	GastroSuisse GastroSuisse <p>Weitere Informationen finden Sie unter www.gastroswiss.ch</p> <p>Pour de plus amples informations, veuillez consulter le site www.gastroswiss.ch/fr</p>

Mitgliederbestand / Effectif des membres

Kantonalverbände / Associations cantonales

	2020	2019
AG	1'066	1'060
AI	79	81
AR	137	141
BE	2'057	2'062
BL	412	408
BS	529	536
FR	626	594
GE	1'242	1'232
GL	119	117
GR	989	974
JU	207	208
LU	728	711
NE	410	423
NW	109	107
OW	108	107
SG	1'027	1'021
SH	159	165
SO	483	491
SZ	487	473
TG	523	510
TI	1'376	1'409
UR	147	144
VD	1'621	1'595
VS	1'617	1'634
ZG	258	251
ZH	2'462	2'462
Partnermitglieder / Membres partenaires	165	158
TOTAL	19'143	19'074

Stand: 30. November 2020
État: 30 novembre 2020

Ehrenmitglieder / Membres d'honneur

	seit / depuis
Abplanalp, Andy (Arosa)	2002
Aliesch, Peter, Dr. (Chur)	2001
Amrein, Urs-Peter (Küttigen)	2014
Bachmann, Ernst (Hombrechtikon)	2018
Balz, Verena (Bern)	2013
Benz, Willy (Lachen)	2002
Bühler, Martin (Weiningen)	2002
Camenzind, Alois (Ibach)	2000
Coquoz, Marcel (Monthey)	1999
Engelberger, Edi (Stans)	2009
Frei, Xaver, Dr. (Zürich) †	1991
Ganguillet, André (Territet)	1986
Gessler, François (Zurzach)	2018
Gilgen, Hans-Peter (Horboden)	2009
Girardet, Fredy (Féchy)	1987
Haenni, Frédéric (Pully)	2015
Hammer, Urs (Dully)	2004
Hess, Hans (Sarnen)	2006
Hew, Florian, Dr. (Meilen)	2009
Huber, Marco (Lugano)	2012
Käser, Werner (Solothurn)	2003
Keller, Peter, Prof. Dr. (Wabern)	2008
Knecht, Georges (Döttingen)	2016
Kramer, Christian (Lausanne)	2013
Künzli, Klaus (Ittigen)	2014
Lachat, François (Porrentruy)	1998
Lengwiler, Walter (Niederwil)	2012
Leupin, Hans-Ulrich, Dr. (Gelterkinden)	2000
Maeder, René-François (Kandersteg)	2019
Müller, Bruno (Basel)	1982
Müller, Hansruedi, Prof. Dr. (Bern)	2011
Müller-Tschirky, Josef (Staad)	2012
Nussbaumer, Paul (Kilchberg)	2019
Oppliger, Eric (Concise) †	1990
Peyer, Hans (Küsnacht)	2008
Poma, Bruno (Brusino Arsizio)	2009
Regius, Hans-Ueli (Teufen)	2010
Romano, Rodolphe (Porrentruy)	2005
Sauvain, Régis (Meyrin)	2000
Schaerz, Hanspeter (Widen)	1993
Schmid, Jürg (Uttikon)	2010
Schneider, Ernst (Zürich)	2013
Schneider-Regli, Barbara (Göschenen & Winterthur)	2016
Schüpfer, Josef (Neuenkirch)	2018
Wehrli, Hans Jörg, Dr. (Küttigen)	2005
Weissenberger, Elsbeth (Meyrin)	1989
Zbinden, Tobias (Marly)	2015

Mitglieder
Membres
Associati

Fachgruppen Groupements sectoriels



Gilde etablierter Schweizer Gastronomen

Guilde Suisse des Restaurateurs-Cuisiniers

Gerhard Kiniger, Restaurant Zunfthaus zum Grünen Glas, Zürich, Präsident / président
Yvonne Steiner, Zürich (c/o Gastroconsult AG), Leiterin Geschäftsstelle / directrice du secrétariat de l'association



CafetierSuisse

CafetierSuisse

Hans-Peter Oettli, Zürich, Präsident / président
Julian Graf, Zürich, Geschäftsführung / direction



Schweizer Bar und Club Kommission SBCK

Commission suisse bar et club CSBC

Marc Blickenstorfer, Zürich, Präsident / président



ASCO, Verband Schweizerischer Konzertlokale, Cabarets, Dancings und Diskotheken

ASCO, Association Suisse des Cafés-Concerts, Cabarets, Dancings et Discothèques

Andreas Wyss, Red Ox, Thun, Präsident / président
Saskia Meyer, Zürich (c/o Gastroconsult AG), Leiterin Verbandssekretariat / directrice du secrétariat de l'association

Stand: 31. Dezember 2020
État: 31 décembre 2020

Delegiertenversammlung

Vieles war im Corona-Jahr 2020 anders als gewohnt. So auch die Delegiertenversammlung von GastroSuisse. Sie war ursprünglich auf den 18. Mai in Montreux geplant und wurde dann aufgrund der Corona-Auflagen vorerst auf den 9. September verschoben. Auf Antrag eines Kantonalverbandes beschloss dann die Präsidentenkonferenz am 16. Juni, die 129. Delegiertenversammlung von GastroSuisse erstmals auf schriftlichem Weg durchzuführen.

Am Stichtag 9. September 2020 hatten 164 Delegierte ihr Stimm- und Wahlrecht schriftlich wahrgenommen.

Das Protokoll der letztjährigen Versammlung, der Jahresbericht sowie die Jahresrechnung inklusive Konzernrechnung und Bericht der Revisionsstelle wurden mit grossem Mehr genehmigt. Die Delegierten hatten den Verbandsorganen ebenfalls mit grossem Mehr die Décharge erteilt und KPMG als Revisionsstelle für ein weiteres Jahr gewählt. Ebenfalls genehmigt wurden die unverändert gebliebenen Mitgliederbeiträge 2021, wobei dieses Geschäft als einziges 14 Gegenstimmen erhielt.

Präsidentenkonferenz

Die Präsidentenkonferenz setzte sich im Berichtsjahr primär mit der Corona-Krise und den statutarischen Geschäften auseinander. Es fanden vier ordentliche und drei ausserordentliche Konferenzen statt, wobei auch diese teilweise als Videokonferenz durchgeführt werden mussten. Das Hauptziel war die Information und Koordination der Forderungen an die Politik sowie der Austausch der kantonal oft sehr unterschiedlichen Corona-Situation und deren Einfluss auf die Branche. Die Hauptforderungen von GastroSuisse wurden auf politischem Weg sowohl bei den kantonalen Regierungen, dem Parlament und dem Bundesrat eingebracht.

Auf politischer Ebene wurden ausserhalb der Corona-Themen namentlich die Motion Schutz der Sozialpartnerschaft, aber auch die Fairpreis-Initiative weiterverfolgt.

Anlässlich der Präsidentenkonferenz vom 24. November wurden die Auflösung des

Gewerbeschuttfonds und die Neuerung des Reglements zur Verwendung des Politfonds genehmigt. Das Budget für 2021, das Corona-bedingt seit Langem wieder einmal mit einem Fehlbetrag rechnet, wurde von den Präsidenten einstimmig genehmigt.

Ebenfalls wurden an dieser Konferenz langjährige Kadermitglieder aus der Gruppe GastroSuisse verabschiedet:

Alain Brunier, Direktor Ecole hôtelière de Genève
Jakob Huber, Direktor Gastroconsult
Daniel C. Jung, Stellvertretender Direktor GastroSuisse
Brigitte Meier-Schmid, Leiterin Kommunikation GastroSuisse

Vorstand

Casimir Platzer, Kandersteg, Präsident (seit 2012 im Vorstand, seit 2014 Präsident)
Massimo Suter, Morcote, Vizepräsident (seit 2014 im Vorstand, seit 2018 Vizepräsident)
Walter Höhener, Urnäsch, Trésorier (seit 2012 im Vorstand, seit 2015 Trésorier)
Annalisa Giger-Sialm, Disentis (seit 2018)
Muriel Hauser, Freiburg (seit 2015)
Bruno Lustenberger, Aarburg (seit 2018)
Gilles Meystre, Pully (seit 2015)
André Roduit, Saillon (seit 2018)
Moritz Rogger, Hochdorf (seit 2015)

Im Berichtsjahr traf sich der Vorstand zu 7 ordentlichen Sitzungen und 6 ausserordentlichen Sitzungen. Zahlreiche Sitzungen mussten per Videokonferenz durchgeführt werden. Im Vordergrund stand dabei die Bewältigung der Corona-Krise als Jahrhundertereignis. Die Branche war von der Krise in nicht gekanntem Ausmass getroffen worden. Trotz dieser Krise waren die Führungsfähigkeit von Verband und Geschäftsstelle und die Leistungsbereitschaft des Verbandes gegenüber den Mitgliedern jederzeit sichergestellt.

Im Oktober rekrutierte der Vorstand Susanne Welle als neue Direktorin der Ecole hôtelière de Genève und Nachfolgerin des langjährigen Direktors Alain Brunier.

Im selben Monat wurde das Anstellungsverhältnis mit Ulrike Kuhnhenh, Direktorin Belvoirpark, aufgelöst.

Konformitätskommission

Eveline Neeracher, Thörishaus (seit 2016)
Joe Herger-Gisler, Attinghausen UR (seit 2018)
Hansjürg Rhyner, Glarus (seit 2018)

Organisation und Personelles 2020

Ende Dezember traten nach 25 respektive 21 Dienstjahren die beiden langjährigen Geschäftsleitungsmitglieder Daniel C. Jung und Brigitte Meier-Schmid auf eigenen Wunsch in den vorzeitigen Ruhestand.

Daniel C. Jung hatte das Bildungswesen von GastroSuisse während langen Jahren geprägt. Wegmarken hat er mit Projekten wie dem Aufbau der gesamtschweizerischen Gastro-Unternehmerausbildung, der Dienstleistungsplattform GastroProfessional oder der «Strategie Orange» und der Etablierung der Hotelklassifikation GastroSuisse gesetzt, um nur einige zu nennen. Zum Abschluss seiner Laufbahn bei GastroSuisse hat er sich massgeblich für eine institutionalisierte Zusammenarbeit der beiden verbandseigenen Hotelfachschulen mit der Gastro-Unternehmerausbildung eingesetzt.

Brigitte Meier-Schmid war während 21 Jahren das «geschriebene Wort von GastroSuisse» und oft auch der «Tonträger» für das gesprochene. Als langjährige Verantwortliche für Kommunikation und Marketing war sie auch für den Aufbau und die Pflege eines attraktiven Mitgliedermarketings zuständig. Ab 2018 war sie ebenfalls zuständig für die Herausgabe des GastroJournals, für dessen Neuaufgabe in Magazininform sie massgeblich verantwortlich zeichnete. Brigitte Meier-Schmid schloss ihre Anstellung mit einem ausserordentlich starken und fordernden Kommunikationsjahr ab.

Die Corona-Krise hatte GastroSuisse und sie in der Medienarbeit bis an den Rand der Belastbarkeit gefordert, doch Brigitte Meier-Schmid war in diesem medialen Sturm bis zum letzten Tag ihre Frau geblieben.

Am 1. November 2020 hat Patrik Hasler-Olbrych die Leitung der Abteilung Kommunikation übernommen.

Die Abteilung Berufsbildung wird ab 1. Januar 2021 interimistisch für ein Jahr von Richard Decurtins geführt.

Revisionsstelle

KPMG AG, Zürich

Stand: 31. Dezember 2020

Assemblée des délégués

En 2020, l'année du coronavirus, rien ne s'est déroulé comme prévu. Cela a également été le cas pour l'assemblée des délégués de GastroSuisse, qui, initialement prévue pour le 18 mai à Montreux, a dans un premier temps été reportée au 9 septembre en raison des exigences sanitaires. A la demande d'une association cantonale, la conférence des présidents a finalement décidé, le 16 juin, de tenir pour la première fois par la voie écrite la 129^e assemblée des délégués de GastroSuisse.

A la date limite du 9 septembre 2020, 164 délégués avaient exercé leur droit de vote et d'élection par écrit.

Le procès-verbal de l'assemblée de l'année dernière, le rapport annuel, les comptes annuels, y compris les comptes consolidés, et le rapport de l'organe de révision ont été approuvés à une large majorité. Les délégués ont également, à une large majorité, donné décharge aux organes de la fédération et ont élu KPMG comme organe de révision pour une année supplémentaire. Les cotisations inchangées pour 2021 ont également été approuvées, cet objet étant le seul à avoir récolté 14 voix contre.

Conférence des présidents

Au cours de l'année écoulée, la conférence des présidents a principalement traité de la crise du coronavirus et des affaires statutaires. Quatre conférences ordinaires et trois extraordinaires ont eu lieu, étant précisé que certaines d'entre elles ont également dû être tenues en vidéoconférence. L'objectif principal était d'informer et de coordonner les demandes adressées aux politiques, ainsi que l'échange sur la situation de la pandémie, souvent très différente d'un canton à l'autre, et sur son influence sur la branche. Les principales revendications de GastroSuisse ont été présentées par la voie politique aux gouvernements cantonaux, au Parlement et au Conseil fédéral.

Au niveau politique, en dehors des sujets liés à la crise, le travail sur la protection du partenariat social et sur l'initiative pour des prix équitables notamment a été poursuivi.

Lors de la conférence des présidents du 24 novembre, la dissolution du fonds de protection du métier et la révision du Règlement sur l'utilisation du fonds politique ont été approuvées. Le budget pour 2021, qui pour la première fois depuis longtemps présente un déficit, en raison de la

pandémie, a été approuvé à l'unanimité par les présidents.

Lors de cette conférence également, des cadres de longue date de GastroSuisse ont quitté le groupe:

Alain Brunier, directeur de l'école hôtelière de Genève;
Jakob Huber, directeur Gastroconsult;
Daniel C. Jung, directeur adjoint GastroSuisse;
Brigitte Meier-Schmid, responsable Communication GastroSuisse.

Conseil

Casimir Platzer, Kandersteg, président, (au Conseil depuis 2012, président depuis 2014);
Massimo Suter, Morcote, vice-président (depuis 2014 au Conseil, depuis 2018 vice-président);
Walter Höhener, Urnäsch, (depuis 2012 au Conseil, depuis 2015 trésorier);
Annalisa Giger-Sialm, Disentis, membre du Conseil (depuis 2018);
Muriel Hauser, Fribourg, membre du Conseil (depuis 2015);
Bruno Lustenberger, Aarburg, membre du Conseil (depuis 2018);
Gilles Meystre, Pully, membre du Conseil (depuis 2015);
André Roduit, Saillon, membre du Conseil (depuis 2018);
Moritz Rogger, Hochdorf, membre du Conseil (depuis 2015).

Au cours de l'année en revue, le Conseil s'est réuni pour 7 séances ordinaires et 6 réunions extraordinaires. De nombreuses séances ont dû être organisées par vidéoconférence. L'accent a été mis sur la maîtrise de la crise du coronavirus en tant qu'événement du siècle. La branche a été touchée par la crise comme jamais auparavant. Malgré cette crise, la capacité de gestion de la fédération et de son bureau ainsi que sa volonté de soutenir efficacement ses membres n'ont jamais faibli.

En octobre, le Conseil a recruté Susanne Welle comme nouvelle directrice de l'école hôtelière de Genève, succédant ainsi au directeur de longue date, Alain Brunier.

Le même mois, la relation de travail avec Ulrike Kuhnhenh, directrice du Belvoirpark, a cessé.

Commission de conformité

Eveline Neeracher, Thörishaus (depuis 2016);
Joe Herger-Gisler, Attinghausen UR (depuis 2018);
Hansjürg Rhyner, Glaris (depuis 2018);

Organisation et information personnelle 2020

Fin décembre, après respectivement 25 et 21 ans de service, deux membres de longue date de la direction, Daniel C. Jung et Brigitte Meier-Schmid, ont souhaité prendre une retraite anticipée.

Daniel C. Jung a marqué de son empreinte le service de la formation de GastroSuisse pendant de nombreuses années. Il a posé les jalons nécessaires pour des projets tels que le développement de la formation de chef d'entreprise de l'hôtellerie et de la restauration sur le plan national, la plateforme de services GastroProfessional ou la «Stratégie Orange» ainsi que la mise en place de la classification hôtelière GastroSuisse, pour n'en citer que quelques-uns. A la fin de sa carrière chez GastroSuisse, il s'est engagé avec force à institutionnaliser la coopération entre les deux écoles hôtelières appartenant à la fédération dans le cadre de la formation de chef d'entreprise de l'hôtellerie et de la restauration.

Pendant 21 ans, **Brigitte Meier-Schmid** a été la porte-parole de GastroSuisse, et souvent aussi le «support sonore» de cette parole. En tant que responsable de la communication et du marketing pendant de nombreuses années, elle a également été l'instigatrice du développement et du maintien d'un marketing attrayant pour les membres. A partir de 2018, elle a également été responsable de la publication du GastroJournal, dont elle a largement contribué à la nouvelle édition sous forme de magazine. Brigitte Meier-Schmid a achevé son mandat par une année exceptionnellement intense et difficile dans le domaine de la communication. La crise du coronavirus ayant poussé GastroSuisse dans ses relations avec les médias aux limites de sa capacité de résistance, Brigitte Meier-Schmid aura su tenir bon dans cette tempête médiatique jusqu'au dernier jour.

Patrik Hasler-Olbrych a pris la tête du service de la communication le 1er novembre 2020.

Le service de la formation professionnelle sera dirigé par **Richard Decurtins** à titre intérimaire pendant un an à partir du 1er janvier 2021.

Organe de révision

KPMG SA, Zurich

État: 31 décembre 2020

Ständige Kommissionen *Commissions permanentes*

Kommission für Arbeitsrecht und Sozialfragen (ARK)

Commission pour le droit du travail et les affaires sociales (CDT)

Massimo Suter, Morcote, Präsident / président
Ernst Bachmann, Zürich
Ruedi Bartel, Balzerswil
Fabia Caduff, Obersaxen
Daniel Carugati, Genève
Manuela Venetz Ferchaud, Veysonnaz
Muriel Hauser, Fribourg
Nathalie Hoffmann, Kehrsiten
Jean-Daniel Martz, Dr., Bern
Peter Oesch, Stüsslingen
René Rechsteiner, St. Gallen
Björn Wertli, Aarau (ständiger Gast / invité permanent)

Kommission Beherbergung

Commission d'hébergement

Annalisa Giger-Sialm, Disentis, Präsidentin / présidente
Hans-Jörg Bernegger, Wettswil
Éric Fassbind, Villette
Christian Hasler, Weggis
Tamara Henderson, Davos Platz
Kettrin Kanalga, Locarno
René F. Maeder, Kandersteg
Thomas Steiner, Semsales

Berufsbildungskommission (BBK)

Commission de la formation professionnelle (CFP)

Bruno Lustenberger, Aarburg, Präsident / président
Stève Delasoie, Bourg-St-Pierre
Max Gsell, St. Gallen
René Kaufmann, Illnau-Effretikon
Mauro Lustenberger, Goldau
René F. Maeder, Kandersteg
Barbara Schneider-Regli, Oberägeri
Peter Weber, Kappel

Finanzkommission (FIKO)

Commission des finances (COFI)

Walter Höhener, Urnäsch, Präsident / président
Bernhard Bieri, Lengwil-Oberhofen
Tobias Burkhalter, Bern
Roland Chervet, Praz-Vully
Henry Lauwiner, Rothwald
Bruno Rast, Wetzikon
Thomas Mosimann, Zürich (ständiger Gast / invité permanent)

Herausgeberrat GastroJournal

Conseil d'édition GastroJournal

Muriel Hauser, Fribourg, Präsidentin / présidente
Gabriele Beltrami, Lugano
Patrick Grinschgl, Luzern
Lukas Hürlimann, Wettingen
Gerhard Kiniger, Zürich
Maurice Paupe, Saignelégier
Walter Tobler, Roggwil TG
Gilles Meystre, Pully (ständiger Gast / invité permanent)

Kommission Mitgliedermarketing (KMM)

Commission du marketing des membres (CMM)

Gilles Meystre, Pully, Präsident / président
Karen Allemann-Yerly, Erlach
Beat Burkard, Hausen am Albis
Patrick Grinschgl, Luzern
Jean-Daniel Martz, Dr., Bern
Daniele Meni, Bombinasco
Barbara Schneider-Regli, Oberägeri
Marc Tischhauser, Chur
Felix Schwan, Aarau (Vertreter GastroSocial, ständiger Gast / représentant GastroSocial, invité permanent)

Kommission Politfonds

Commission du fonds politique

Moritz Rogger, Hochdorf, Präsident / président
Gabriele Beltrami, Lugano
Franz Sepp Caluori, Chur
Hans Jungo, Schwarzsee
Gerhard Keller-Hegi, Hottwil
Roland Matti, La Neuveville
Linus Thalmann, Kirchberg
Walter Höhener, Urnäsch (ständiger Gast / invité permanent)

Tochtergesellschaften und Institutionen *Filiales et institutions*

Gastroconsult AG; Verwaltungsrat

Gastroconsult SA; Conseil d'administration

Walter Höhener, Urnäsch, Präsident / président
Henry Lauwiner, Rothwald, Vizepräsident / vice-président
Martin Angehrn, Engelburg
Chantal Bochud, Corminboeuf
Angelo Colombini, Augio
Jakob Huber, Rorbas, Delegierter des Verwaltungsrates / délégué du Conseil d'administration
Ezio Zago, Siebnen
Bernhard Zihlmann, Bern

GastroSocial Pensionskasse; Stiftungsrat

Caisse de pension GastroSocial; Conseil de fondation

Dieser setzt sich (paritätisch) wie folgt zusammen:
Il se compose (de manière paritaire) comme suit:

Arbeitgebervertreter / représentants des employeurs

Casimir Platzer, Kandersteg, Präsident / président *
Ruedi Bartel, Balzerswil
Muriel Hauser, Fribourg
Peter Oesch, Stüsslingen
Ruedi Stöckli, Meierskappel
Massimo Suter, Morcote *

Arbeitnehmervertreter / représentants des employés

Stefan Unternährer, Luzern, Vizepräsident / vice-président *
René Haas, Luzern
Piera Dalla Via, Wettswil am Albis
Markus Kunz, Luzern *
Esther Lüscher, Leimbach
René Meier, Kriens

GastroSocial Ausgleichskasse; Kassenvorstand

Caisse de compensation GastroSocial; Comité de caisse

Massimo Suter, Morcote, Präsident / président
Annalisa Giger-Sialm, Disentis
Muriel Hauser, Fribourg
Walter Höhener, Urnäsch
Bruno Lustenberger, Aarburg
Gilles Meystre, Pully
Casimir Platzer, Kandersteg
André Roduit, Saillon
Moritz Rogger, Hochdorf

* Diese bilden den Anlageausschuss

* Ces personnes constituent le Comité de placement

Belvoirpark AG; Verwaltungsrat

Belvoirpark AG; Conseil d'administration

Walter Höhener, Urnäsch, Präsident / président
Casimir Platzer, Kandersteg, Vizepräsident / vice-président
Ulrike Kuhnhehn, Zürich, Delegierte des Verwaltungsrates bis 21.10.2020 / déléguée du Conseil d'administration jusqu'au 21.10.2020
René Kaufmann, Turbenthal
Irene Baumann, Flawil

Vieux-Bois AG; Verwaltungsrat

Vieux-Bois SA; Conseil d'administration

Casimir Platzer, Kandersteg, Präsident / président
Alain Brunier, Genève, Delegierter des Verwaltungsrates / délégué du Conseil d'administration jusqu'au 9.10.2020
Susanne Welle, Genève, Delegierte des Verwaltungsrates seit 26.10.2020 / déléguée du Conseil d'administration depuis le 21.10.2020
Philippe Echenard, Herrliberg
Walter Höhener, Urnäsch
Gilles Meystre, Pully
André Roduit, Saillon

Weitere Gremien / Autres organes

Führungsausschuss Hotelfachschulen

Commission de conduite des écoles hôtelières

Casimir Platzer, Kandersteg, Präsident / président
Fred Heinzelmann, Zürich
Walter Höhener, Urnäsch
Rolf Schönenberger, Romanshorn
Massimo Suter, Morcote

Stiftungsrat Pensionsfonds

Gruppe GastroSuisse

Conseil de fondation fonds de pension Groupe GastroSuisse

Massimo Suter, Morcote, Präsident / président
Christian Belser, Zürich, Vizepräsident / vice-président
André Roduit, Saillon
Björn Wertli, Aarau
Jakob Huber, Zürich
Theo Nacht, Köniz
Pascal Gloor, Muhen
Elisabeth Rööslü, Zürich

Prüfungskommission Höhere Fachprüfung dipl. Gastro-Unternehmer/-in

Commission d'examen Examen professionnel supérieur Chef d'entreprise de l'hôtellerie et de la restauration dipl.

Massimo Suter, Morcote, Präsident / président
Bruno Lustenberger, Aarburg
Barbara Schneider-Regli, Oberägeri
Daniel C. Jung, Zürich
Roland Furrer, Solothurn
Marco Garbani, Lugano
Katja Pagano, Fribourg
Anita Grond, Müstair

Qualitätssicherungskommission

Berufsprüfung Gastro-Betriebsleiter/-in

Commission assurance qualité Examen professionnel chef d'établissement de l'hôtellerie et de la restauration

André Roduit, Saillon, Präsident / président
Daniel C. Jung, Zürich
Bruno Lustenberger, Aarburg
Barbara Schneider-Regli, Oberägeri
Catherine Ruf, Zürich
Marc Tischhauser, Chur
Ruth Walther-Moser, Bern

Unabhängige Rekursinstanz

Hotellklassifikation

Instance de recours indépendante classification hôtelière

Guido Henzmann, Emmen
Christian Laesser, Prof. Dr., St. Gallen
Daniel Ingold, Murist

GastroSuisse

Daniel Borner, Direktor / directeur
Daniel C. Jung, Leiter Berufsbildung und Dienstleistungen, stellvertretender Direktor, Mitglied der Geschäftsleitung / responsable Formation professionnelle et prestations, directeur adjoint, membre de la direction

Christian Belser, Leiter Rechtsdienst, Mitglied der Geschäftsleitung / responsable Service juridique, membre de la direction

Ronny Christen, Leiter Finanzen und Dienste, Mitglied der Geschäftsleitung / responsable Finances et services, membre de la direction

Brigitte Meier-Schmid, Leiterin Kommunikation, Mitglied der Geschäftsleitung bis 31.10.2020 / responsable Communication, membre de la direction jusqu'au 31.10.2020

Patrik Hasler-Olbrych, Leiter Kommunikation, Mitglied der Geschäftsleitung seit 1.11.2020 / responsable Communication, membre de la direction depuis 1.11.2020

Michael Siebenmann, Leiter Marketing, Mitglied der Geschäftsleitung / responsable Marketing, membre de la direction

Institution / Institution

GastroSocial, Sozialversicherungen
GastroSuisse Aarau

GastroSocial, Assurances sociales
GastroSuisse Aarau

Björn Wertli, Aarau, Direktor / directeur

Tochtergesellschaften / Filiales

Gastroconsult AG / Gastroconsult SA

Jakob Huber, Zürich, Direktor bis 31.5.2020, Delegierter des Verwaltungsrates / directeur jusqu'au 31.5.2020, délégué du Conseil d'administration

Enzo Pontoriero, Zürich, Direktor seit 1.6.2020 / directeur depuis le 1.6.2020

Belvoirpark AG / Belvoirpark SA

Ulrike Kuhnenn, Zürich, Delegierte des Verwaltungsrates bis 21.10.2020 / déléguée du Conseil d'administration jusqu'au 21.10.2020

Vieux-Bois AG / Vieux-Bois SA

Alain Brunier, Genève, Delegierter des Verwaltungsrates bis 9.10.2020 / délégué du Conseil d'administration jusqu'au 9.10.2020

Susanne Welle, Genève, Delegierte des Verwaltungsrates seit 26.10.2020 / déléguée du Conseil d'administration depuis le 26.10.2020

Fachschulen / Ecoles professionnelles

Belvoirpark, Hotelfachschule Zürich HF und Restaurant Belvoirpark

Belvoirpark, Ecole Hôtelière de Zurich ES et restaurant Belvoirpark

Ulrike Kuhnenn, Zürich, Direktorin bis 21.10.2020 / directrice jusqu'au 21.10.2020

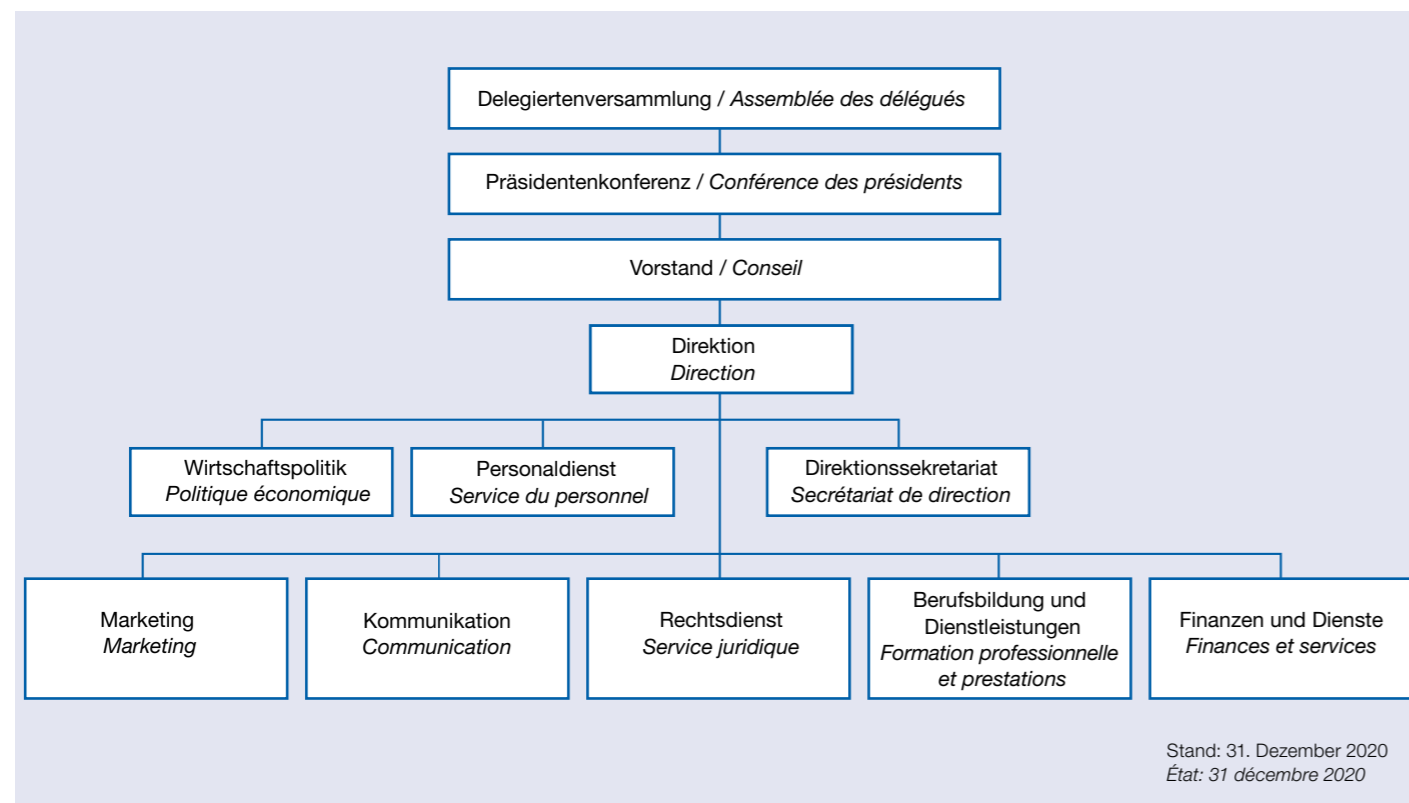
Hotelfachschule Genf HF und Restaurant Vieux-Bois

Ecole Hôtelière de Genève ES et restaurant Vieux-Bois

Alain Brunier, Genève, Direktor bis 9.10.2020 / directeur jusqu'au 9.10.2020

Susanne Welle, Genève, Direktorin seit 26.10.2020 / directrice depuis le 26.10.2020

Stand: 31. Dezember 2020
État: 31 décembre 2020



Eidgenössische Kommissionen und Ausschüsse

Commissions fédérales et comités

Arbeitsgruppe «Wirtschaftliche Landesversorgung, Bereich Ernährung»

Groupe de travail «Approvisionnement économique du pays, domaine Alimentation»

Daniel Borner, Zürich, (Mitglied / membre)

Parlamentarische Gruppe Gastgewerbe

Intergroupe parlementaire
Hôtellerie-restauration

Casimir Platzer, Kandersteg

Parlamentarische Gruppe für Tourismus

Intergroupe parlementaire du tourisme

Casimir Platzer, Kandersteg

Tripartite Kommission des Bundes für die flankierenden Massnahmen zum freien Personenverkehr

Commission tripartite fédérale pour les mesures d'accompagnement à la libre circulation des personnes

Christian Belser, Zürich (Arbeitgebervertreter / représentant employeurs, Mitglied / membre)

Berufsorganisationen und -institutionen

Associations et institutions professionnelles

Schweizerischer Gewerbeverband

Union suisse des arts et métiers

Casimir Platzer, Kandersteg (Vorstand und Gewerbekammer / comité directeur et Chambre des arts et métiers)

Schweizerischer Arbeitgeberverband

Union patronale suisse

Casimir Platzer, Kandersteg (Vorstand / comité)

Schweiz Tourismus / Suisse Tourisme

Gilles Meystre, Pully (Vorstand / comité)

Schweizer Tourismus-Verband

Fédération suisse du tourisme

Casimir Platzer, Kandersteg (Vorstand / comité)

Universität St. Gallen, IMP-HSG (Institut für Systemisches Management und Public Governance), Forschungscenter Tourismus und Transport

Université de Saint-Gall, Centre de recherche en tourisme et transport de l'institut pour le management systématique et la gouvernance publique (IMP-HSG)

Daniel Borner, Zürich, (Mitglied / membre)

Universität Bern, CRED (center for regional economic development), Forschungsstelle Tourismus

Université de Berne, centre de recherche en tourisme du Center for Regional Economic Development (CRED)

Daniel C. Jung, Zürich (Beirat / conseil consultatif)

Verwaltung der Schweizerischen Reisekasse (REKA)

Conseil d'administration de la Caisse suisse de voyage (REKA)

Daniel Borner, Zürich (Verwaltung / administration)

HOTREC, Hôtels, Restaurants & Cafés en Europe, Bruxelles

Daniel C. Jung, Zürich (Vertreter GastroSuisse / représentant GastroSuisse)

Aufsichtskommission über den Landes-Gesamtarbeitsvertrag des Gastgewerbes

Commission paritaire de surveillance de la Convention collective nationale de travail pour les hôtels, restaurants et cafés

Massimo Suter, Morcote
Ernst Bachmann, Zürich
Muriel Hauser, Fribourg
Christian Belser, Zürich (Mitglied des Ausschusses / membre du comité)

Koordinationsgruppe der EKAS – Branchenlösung Gastgewerbe

Groupe de coordination CFST – solution de branche pour l'hôtellerie-restauration

Christian Belser / Sonja Semprini

Hotel & Gastro formation Schweiz

Hotel & Gastro formation Suisse

Bruno Lustenberger, Aarburg (Vorstand und Delegierter / comité directeur et délégué)
Daniel C. Jung, Zürich (Vorstand und Delegierter / comité directeur et délégué)
Barbara Schneider-Regli, Oberägeri (Delegierte / déléguée)
Massimo Suter, Morcote (Delegierter / délégué)

Kommission der Schweizer Bierbrauer für die Förderung der Berufsausbildung im schweizerischen Gastgewerbe

Commission de l'Association des brasseurs suisses pour la promotion de la formation professionnelle dans l'hôtellerie-restauration

Casimir Platzer, Kandersteg

Daniel Borner, Zürich

Daniel C. Jung, Zürich

Proviande

Moritz Rogger, Hochdorf (Verwaltungsratsmitglied / membre conseil d'administration)

Brigitte Meier-Schmid, Zürich (Ersatz / suppléante)

Schweizer Lunch-Check

Lunch-Check Suisse

Gilles Meystre, Pully

Swica Gesundheitsorganisation, Winterthur

Organisation de santé Swica, Winterthur

Casimir Platzer, Kandersteg (Verwaltungsrat / conseil d'administration)

Verband elektronischer Zahlungsverkehr (VEZ)

Association pour les paiements électroniques

Christian Belser, Zürich (Vorstand / comité)

Stiftungsrat des Schweizerischen Gastronomiemuseums in Thun

Conseil de fondation du Musée Suisse de la Gastronomie de Thoune

Barbara Schneider-Regli, Oberägeri

Interessengemeinschaft Agrarstandort Schweiz (IGAS)

Communauté d'intérêts pour le secteur agroalimentaire suisse (CISA)

Moritz Rogger, Hochdorf

Groupe romand des arts et métiers GRAM

André Roduit, Saillon

Schweizer Bar und Club Kommission SBCK

Commission suisse bar et club CSBC

Christian Belser (Vorstand / comité)

Mathias Ott (Vorstand / comité)

Stand: 31. Dezember 2020
État: 31 décembre 2020

Geschäftsjahr 2020

Der Verband GastroSuisse verfügt trotz der Covid-Krise über eine gute finanzielle Basis und über eine solide Bilanz. Bei den Erträgen mussten aber im Vergleich zum Vorjahr Rückgänge hingenommen werden. Diese konnten jedoch zu einem grossen Teil durch Kosteneinsparungen aufgefangen werden. Durch früh und richtig getroffene Entscheidungen im Frühjahr konnten noch grössere finanzielle Auswirkungen zu einem grossen Teil vermieden werden. Das Berichtsjahr 2020 schliesst mit einem Reinverlust von CHF -287'338 ab.

Das abgelaufene Jahr 2020 wurde finanziell insbesondere durch Covid-19 beeinflusst. Bei den Verbandsprojekten fallen die Aufrüstung der IT-Infrastruktur und die Umsetzung der Schutzkonzepte aufgrund Corona ins Gewicht. Es wurden auch gezielt Mittel des Wohlfahrtsfonds für eine Kampagne zur Wiedereröffnung nach dem ersten Lockdown eingesetzt. Zudem wurde der Erscheinungsrhythmus des GastroJournals geändert. Die Entwicklung der digitalen Umsetzungshilfe der Hygienerichtlinien konnte abgeschlossen und die App lanciert werden.

Erfolgsrechnung Verband Ertrag

Bei den Erträgen hat insbesondere die Reduktion der Annoncenverkäufe des GastroJournals einen finanziellen Einfluss. Ebenfalls rückläufig waren die Erträge aus den Berufsbildungsbeiträgen, welche nicht Covid-19 geschuldet waren, sondern vielmehr auf die Umstellung der Ablieferungsart von vereinbart auf vereinnahmt zurückzuführen ist. Die Höhe der Mitgliederbeiträge war in der Berichtsperiode 2020 in etwa unverändert zum Vorjahr.

Aufwand

Der direkte Aufwand belief sich auf **TCHF 3'525** und ist gegenüber dem Vorjahr um TCHF 1'575 gesunken. Der Personalaufwand betrug **TCHF 16'817** und liegt entsprechend um TCHF 840 tiefer als in der Vorjahresperiode. Die Abschreibungen beliefen sich auf **TCHF 2'238** und waren gegenüber dem Vorjahr stabil.

Bereiche

Die Annoncenerträge im GastroJournal erlitten aufgrund der Krise einen erheblichen Einbruch. Demgegenüber konnten jedoch Kosteneinsparungen auf allen Ebenen realisiert werden, was dazu führte, dass das GastroJournal das Berichtsjahr rund TCHF 165 über Budget und somit mit einem positiven Ergebnis abschliessen konnte.

Ausserordentliches

Aufgrund einer drohenden Überschuldung bei zwei Tochtergesellschaften wurden von GastroSuisse Aktivdarlehen gesprochen.

Ein Aktivdarlehen gegenüber der Tochter Belvoirpark AG war aufgrund des Bilanzbildes nicht mehr werthaltig und resultierte in einem teilweisen Rangrücktritt auf der Verbandsforderung. Die entsprechende Wertberichtigung von **TCHF 800** musste demzufolge im Berichtsjahr vorgenommen werden. Demgegenüber wurden **TCHF 400** aus den Reserven entnommen, um den Einfluss auf das Jahresergebnis zu limitieren.

Fonds

Die Fondsrechnungen weisen einen Gesamtertrag von **TCHF 1'286** gegenüber einem Gesamtaufwand von **TCHF 1'088** aus. Es resultiert entsprechend eine **Erhöhung des Fondsvermögens von TCHF 198**. Dies obwohl die Kampagne zur Wiedereröffnung durch den Wohlfahrtsfonds finanziert wurde.

Hotelfachschulen

Die Erträge der Schulen sind gegenüber dem Vorjahr um markante TCHF 2'230 auf **TCHF 10'499** gesunken. Die Subventionen beliefen sich auf **TCHF 2'302** und verminderten sich gegenüber dem Vorjahr um

TCHF 242. Die Gesamtaufwendungen von **TCHF 13'830** fielen um TCHF 2'102 tiefer aus. Die beiden Fachschulen in Zürich und Genf weisen einen **Aufwandüberschuss von TCHF 737 resp. TCHF 35** aus.

Gesamtbilanz

Die Gesamtbilanz zeigt, dass GastroSuisse über eine gute finanzielle Basis und eine solide Bilanz verfügt.

Das Umlaufvermögen hat gegenüber dem Vorjahr um TCHF 2'902 auf **TCHF 25'576** abgenommen. Die Liquidität ist nach wie vor gut. Das Anlagevermögen verzeichnete eine Zunahme von TCHF 6'130 auf **TCHF 47'793**. Es wurden Abschreibungen in der Höhe von TCHF 2'238 vorgenommen.

Das kurzfristige Fremdkapital konnte um TCHF 633 auf **TCHF 23'967** reduziert werden. Dagegen stieg das langfristige Fremdkapital um TCHF 3'950 auf **TCHF 38'760**. Auslaufende Festhypotheken mussten verlängert werden.

Die Reserven und Rückstellungen haben sich um TCHF 6'720 auf neu **TCHF 16'851** erhöht. Dies ist insbesondere auf eine Änderung der Erfassung von Subventionen zurückzuführen. So werden Finanzierungen von Dritten für Umbauprojekte neu passiviert und reduzieren sich anteilmässig über die Nutzungsdauer analog der Abschreibungen.

Das gesamte Fondsvermögen beträgt **TCHF 3'938** und hat sich gegenüber dem Vorjahr um TCHF 198 erhöht. Das ausgewiesene Eigenkapital beträgt **TCHF 6'703**. Die Bilanzsumme hat insgesamt um TCHF 3'228 gegenüber dem Vorjahr zugenommen und beträgt **TCHF 73'369**.

Erfolgsrechnung / Comptes de pertes et profits	GastroSuisse				Belvoirpark AG				Restaurant Vieux-Bois SA			
	inkl. Hotelfachschulen und Fonds / Écoles hôtelières et Fonds inclus											
(in / en CHF 1000)	2020	%	2019	%	2020	%	2019	%	2020	%	2019	%
Total Erträge / Total revenus	35'095	100.0	38'652	100.0	2'923	100.0	6'407	100.0	3'881	100.0	4'298	100.0
Total Betriebsaufwand / Total charges d'exploitation	18'565	52.9	21'047	54.5	1'583	54.2	3'561	55.6	1'308	33.7	1'621	37.7
Total Personalaufwand / Total frais de personnel	16'817	47.9	17'657	45.7	1'995	68.3	3'256	50.8	2'660	68.6	2'655	61.8
Reingewinn/-verlust Bénéfice / Perte	-287	-0.8	-51	-0.1	-656	-22.4	-410	-6.4	-88	-2.3	22	0.5
Bilanz / Bilan												
(in / en CHF 1000)	31.12.20	%	31.12.19	%	31.12.20	%	31.12.19	%	31.12.20	%	31.12.19	%
Umlaufvermögen / Actif circulant	25'576	34.9	28'478	40.6	1'187	90.5	1'251	86.9	1'149	89.0	907	95.0
Anlagevermögen / Actif immobilisé	47'793	65.1	41'663	59.4	124	9.5	189	13.1	141	11.0	48	5.0
Fremdkapital / Capital étranger	62'728	85.5	59'411	84.7	2044	156.0	1'517	105.4	1'193	92.5	769	80.6
Fondsvermögen / Capital constituant le fonds	3'938	5.4	3'740	5.3	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
Eigenkapital / Capital propre	6'990	9.5	7'042	10.0	-78	-6.0	332	23.0	186	14.4	163	17.1
Reingewinn/-verlust Bénéfice / Perte	-287	-0.4	-51	-0.1	-656	-50.0	-410	-28.5	-88	-6.8	22	2.3
Bilanzsumme / Total du bilan	73'369	100.0	70'141	100.0	1'311	100.0	1'439	100.0	1291	100.0	954	100.0

Der Revisionsbericht der KPMG AG per 15. März 2021 und die Genehmigung ohne Einschränkungen liegen vor.

Exercice 2020

Malgré la crise du COVID-19, la fédération GastroSuisse dispose d'une bonne base financière et d'un bilan solide. Cependant, les revenus ont diminué par rapport à l'année précédente. Toutefois, ce recul a été largement compensé par des économies. Grâce à des décisions pertinentes prises rapidement, au printemps déjà, des conséquences financières encore plus graves ont pu être évitées en grande partie. L'année 2020 s'est clôturée par une perte nette de CHF -287 338.

L'année dernière a été influencée financièrement en particulier par le COVID-19. Parmi les projets de la fédération, la mise à niveau de l'infrastructure informatique et la mise en œuvre des plans de protection liés à la pandémie revêtent une importance particulière. Les ressources du fonds de bienfaisance ont également été utilisées de manière spécifique pour une campagne de réouverture après le premier confinement. En outre, la fréquence de publication du Gastrojournal a été modifiée. Le développement de l'outil numérique pour la mise en œuvre du concept d'hygiène a été achevé et l'appli a été lancée.

Compte de pertes et profits de la fédération Revenus

En termes de revenus, en particulier la réduction des ventes d'annonces publicitaires du Gastrojournal a eu un impact financier. La baisse des revenus provenant des cotisations à la formation professionnelle, quant à elle, n'était pas due au COVID-19, mais au changement de méthode, qui est passée du versement convenu au versement perçu. Le niveau des cotisations des membres pour la période de référence 2020 est resté à peu près inchangé par rapport à l'année précédente.

Dépenses

Les dépenses directes se sont élevées à **KCHF 3525** et ont diminué de KCHF 1575 par rapport à l'année précédente. Les coûts liés au personnel se sont élevés à **KCHF 16 817** et ont donc été inférieurs de KCHF 840 à ceux de la même période de l'année précédente. Les amortissements se sont élevés à **KCHF 2238** et sont restés stables par rapport à l'année précédente.

Services

Les recettes publicitaires du GastroJournal ont subi une baisse considérable en raison de la crise. Mais des économies ont été réalisées à tous les niveaux, ce qui a permis au GastroJournal de néanmoins clôturer l'année sous revue avec environ KCHF 165 de plus que budgété et donc avec un résultat positif.

Extraordinaire

En raison de la menace de surendettement de deux filiales, GastroSuisse a accordé des prêts d'actifs. Un prêt d'actif à la filiale Belvoirpark AG n'était plus recouvrable en raison de la situation du bilan et a entraîné une postposition de la créance de la fédération. La correction de valeur correspondante de **KCHF 800** a donc dû être effectuée au cours de l'année sous revue. D'autre part, **KCHF 400** ont été retirés des réserves afin de limiter l'impact sur le résultat annuel.

Fonds

Les comptes du fonds font apparaître un revenu global de **KCHF 1286** alors que les dépenses totales s'élèvent à **KCHF 1088**. Il en résulte une **hausse correspondante du capital en fonds de KCHF 198**, et ceci malgré le fait que la campagne pour la réouverture ait été financée par le fonds de bienfaisance.

Ecoles hôtelières

Les revenus des écoles ont chuté de KCHF 2230 par rapport à l'année précédente et se montent en 2020 à **KCHF 10 499**. Les subventions se sont élevées à **KCHF 2302** et ont diminué de KCHF 242 par rapport à l'année précédente. Les dépenses totales de **KCHF 13 830** ont diminué de KCHF 2102 par rapport à l'année précédente. Les deux écoles hôtelières de Zurich et de Genève font état d'un **excédent de dépenses respectivement de KCHF 737 et KCHF 35**.

Bilan global

Le bilan global montre que GastroSuisse dispose d'une bonne base financière et d'un bilan solide. L'actif de roulement a diminué de KCHF 2902 par rapport à l'année précédente pour atteindre **KCHF 25 576**. Les liquidités restent bonnes. Le fonds de placement a enregistré une augmentation de KCHF 6130 et passe à **KCHF 47 793**. Des amortissements de KCHF 2238 ont été effectués. Le capital étranger à court terme a été réduit de KCHF 633 pour passer à **KCHF 23 967**. En revanche, le capital étranger à long terme a augmenté de KCHF 3950 pour atteindre **KCHF 38 760**. Les hypothèques fixes arrivées à échéance ont dû être poursuivies. Les réserves et provisions ont augmenté de KCHF 6720 pour atteindre désormais **KCHF 16 851**. Cela est dû notamment à un changement dans l'enregistrement des subventions. Le financement de tiers pour des projets de transformation est désormais porté au passif, et est réduit proportionnellement sur la durée de vie utile comme on le fait pour les amortissements. Le capital total en fonds s'élève à **KCHF 3938** et a augmenté de KCHF 198 par rapport à l'année précédente. Le capital propre certifié s'élève à **KCHF 6703**. La somme du bilan a augmenté de KCHF 3228 par rapport à l'année précédente et s'élève à **KCHF 73 369**.

Compendio

L'associazione GastroSuisse vanta una buona base finanziaria e un bilancio solido. Prendendo le decisioni giuste all'inizio della primavera, è stato possibile evitare in larga misura ripercussioni finanziarie ancora più grandi. L'esercizio 2020 chiude con una perdita netta di CHF 287'338.

Le rapport d'audit de KPMG SA du 15 mars 2021 et l'approbation sans réserve sont disponibles.

Konzernrechnung 2020

Die konsolidierte Bilanz zeigt ein solides finanzielles Bild, auch wenn im Berichtsjahr 2020 die konsolidierte Rechnung mit einem Verlust von CHF –198'563 abschliesst. Hauptgrund für das negative Ergebnis ist insbesondere der Einfluss der Covid-Krise auf den Verband sowie auf die Tochtergesellschaften.

Grundsätze

Allgemein

Die vorliegende Jahresrechnung wurde gemäss den Bestimmungen des Schweizer Rechnungslegungsrechtes (32. Titel des Obligationenrechtes) erstellt. Die wesentlichen angewandten Bewertungsgrundsätze, welche nicht vom Gesetz vorgeschrieben sind, sind nachfolgend beschrieben. Dabei ist zu berücksichtigen, dass zur Sicherung des dauernden Gedeihens des Unternehmens die Möglichkeit zur Bildung und Auflösung von stillen Reserven wahrgenommen wird. Die Darstellung der Vorjahreszahlen wurde aus Gründen der Vergleichbarkeit angepasst.

Konsolidierungskreis

Die Konzernrechnung umfasst die Abschlüsse des Verbandes GastroSuisse sowie der Gruppengesellschaften, welche der Verband GastroSuisse beherrscht. Während des Jahres erworbene Gruppengesellschaften werden ab dem Datum der Übernahme der Kontrolle in die Konzernrechnung einbezogen. Verkaufte Gesellschaften werden ab dem Zeitpunkt der Aufgabe der Kontrolle über die Gesellschaft dekonsolidiert.

Die folgenden Abschlussdaten gelten für die in die Konsolidierung einbezogenen Gesellschaften:

31. Dezember: Verband GastroSuisse, Belvoirpark AG, Restaurant Vieux-Bois SA
30. September: Die Gesellschaften der Gruppe Gastroconsult

Wesentliche Transaktionen und Abweichungen in der Periode zwischen dem 30. September und dem 31. Dezember werden für die Konsolidierung berücksichtigt.

Die Kapitalkonsolidierung erfolgt nach der Erwerbsmethode. Konzerninterne Forderungen und Verbindlichkeiten sowie Transaktionen und noch nicht durch Verkäufe an Dritte realisierte Zwischengewinne auf konzerninternen Lieferungen und Dienstleistungen werden eliminiert.

Beteiligungen an Tochtergesellschaften

Tochtergesellschaften werden vollumfänglich konsolidiert. Tochtergesellschaften sind Gesellschaften, welche vom Verband GastroSuisse direkt oder indirekt beherrscht werden. Beherrschung ist die Möglichkeit, die Finanz- und Geschäftspolitik einer Gesellschaft zu bestimmen, um aus deren Tätigkeit Nutzen zu ziehen. Eine Beherrschung wird dann angenommen, wenn die Muttergesellschaft entweder direkt oder indirekt über mehr als die Hälfte der Stimmrechte einer Gesellschaft verfügt oder, falls die Beteiligung unter 50% liegt, dennoch eine eindeutige wirtschaftliche Beherrschung der Gesellschaft besteht. Bei der Vollkonsolidierung werden 100% der Vermögenswerte, Verbindlichkeiten, Erträge und Aufwendungen eingeschlossen. Die Anteile der Minderheitsaktionäre am Eigenkapital und am Gewinn oder Verlust werden separat in der Bilanz und in der Erfolgsrechnung ausgewiesen.

Die kantonalen Sektionen der GastroSuisse sind rechtlich selbstständige Einheiten, unterliegen nicht einem beherrschenden Einfluss durch den Verband GastroSuisse und werden nicht konsolidiert.

Nebst dem Verband GastroSuisse gehören folgende Aktiengesellschaften, die in der Tabelle auf Seite 32 aufgeführt sind, zum Konsolidierungskreis.

Minderheitsbeteiligungen

Minderheitsbeteiligungen von weniger als 20% werden zum Anschaffungswert abzüglich betriebswirtschaftlich notwendiger Wertberichtigungen bilanziert.

Wertschriften und Finanzanlagen

Wertschriften in den Fondsrechnungen sind zum Börsenkurs am Bilanzstichtag bewertet, aufgrund dessen wird auf die Bildung einer Schwankungsreserve verzichtet. Wertschriften in der Verbandsrechnung sind zu Anschaffungskosten abzüglich einer Schwankungsreserve bewertet. Die

Finanzanlagen umfassen langfristig gehaltene Wertschriften ohne Börsenkurs oder beobachtbaren Marktpreis. Sie sind höchstens zu Anschaffungskosten abzüglich allfälliger Wertberichtigungen bewertet.

Vorräte und nicht fakturierte Dienstleistungen

a) Warenvorräte

Die Vorräte werden zu Anschaffungs- oder Herstellungskosten bilanziert. Liegt der Marktpreis tiefer, wird dieser angewandt. Eingeaufte Vorräte werden zu Anschaffungskosten bewertet, selbst erstellte zu Herstellkosten. Als Herstellkosten gelten die Material- und Fertigungseinzelkosten sowie ein Teil der anrechenbaren Gemeinkosten. Zweifelhafte Vorräte werden wertberichtigt. Die Bestände werden Ende Jahr mittels Inventur aufgenommen.

b) Nicht fakturierte Dienstleistungen

Die angefangenen Arbeiten werden zum Wert der aufgelaufenen Kosten bilanziert. Ausfallgefährdete angefangene Arbeiten werden wertberichtigt.

Sachanlagen

Die Bewertung der Sachanlagen erfolgt zu Anschaffungs- oder Herstellungskosten abzüglich aufgelaufener Abschreibungen und abzüglich Wertberichtigungen. Die Sachanlagen, mit Ausnahme von Land, werden linear abgeschrieben. Bei Anzeichen einer Überbewertung werden die Buchwerte überprüft und gegebenenfalls wertberichtigt.

Rückstellungen und Reserven

Die Rückstellungen und Reserven sind zweckbestimmt und dienen zukünftigen Verbindlichkeiten und Wertberichtigungen.

Fonds

Die Fonds weisen zweckbestimmte Mittel aus, die gemäss Reglementen verwendet werden können.

Umsatzlegung

Der Umsatz in der vorliegenden konsolidierten Jahresrechnung beinhaltet sämtliche Erlöse aus dem Verkauf Produkte und Dienstleistungen der Gruppe GastroSuisse. Die Organisation verbucht die auf den Rechnungen aus Verkäufen von Gütern und Dienstleistungen brutto ausgewiesenen Beträge, nach Abzug der Mehrwertsteuer, als Bruttoerlöse aus Lieferungen und Leistungen. Die Nettoerlöse aus Lieferungen und Leistungen stellen dadurch den Ertrag der Gruppe GastroSuisse im Geschäftsjahr dar. Eine Ausnahme in der generellen Umsatzlegung nach vereinbarter Methode bilden die Umsatzerlöse der Mitgliederbeiträge sowie der Berufsbildungsbeiträge. Diese werden zum Zeitpunkt der effektiven Rechnungszahlung relevant für die Verbuchung in der Buchhaltung. Folglich wird bei der Verbuchung der Mitgliederbeiträge die vereinnahmte Methode angewendet.

Comptes consolidés 2020

Le bilan consolidé révèle une image financière solide, même si la clôture consolidée des comptes 2020 affiche une perte de CHF 198 563.

La raison en est l'impact de la crise du COVID-19 sur la fédération ainsi que sur ses sociétés filiales.

Principes

Généralités

Les présents comptes annuels ont été établis conformément aux dispositions du droit comptable suisse (titre trente-deuxième du Code des obligations). Les principaux principes d'évaluation appliqués qui ne sont pas prescrits par la loi sont décrits ci-après. A cet égard, il faut tenir compte du fait que, afin d'assurer la prospérité de l'entreprise à long terme, la société saisit la possibilité de constituer et de dissoudre des réserves latentes. Pour des raisons de comparabilité la présentation des chiffres de la période comparative a été adaptée.

Sociétés consolidées

Les comptes consolidés comprennent les comptes de la fédération GastroSuisse ainsi que ceux des sociétés du groupe, qui sont contrôlées par GastroSuisse. Les sociétés qui sont acquises pendant l'exercice en cours, sont consolidées à partir du moment où GastroSuisse exerce le contrôle sur la société. Les sociétés vendues sont déconsolidées à partir du moment où GastroSuisse n'exerce plus de contrôle.

Les sociétés du groupe clôturent les comptes aux dates suivants:

31 décembre: Fédération GastroSuisse, Belvoirpark AG, Restaurant Vieux-Bois SA

Konsolidierte Jahresrechnung 2020 / Comptes annuels consolidés 2020

Konsolidierte Erfolgsrechnung / Comptes de pertes et profits consolidés

(in / en CHF 1'000)	2020	%	2019	%
Total Erträge / Total revenus	59'528	100.0	65'861	100.0
Total Betriebsaufwand / Total charges d'exploitation	22'204	37.3	27'467	41.7
Total Personalaufwand / Total frais de personnel	37'522	63.0	38'627	58.6
Reingewinn/-verlust Bénéfice / Perte	-199	-0.3	-233	-0.4
- Anteil Mehrheit am Erfolg / Participation de la majorité	-228	-0.4	-240	-0.4
- Anteil Dritte am Erfolg / Participation de tiers	30	0.0	8	0.0

Konsolidierte Bilanz / Bilan consolidé

(in / en CHF 1'000)	31.12.20	%	31.12.19	%
Umlaufvermögen / Actif circulant	41'094	46.9	41'960	50.8
Anlagevermögen / Actif immobilisé	46'464	53.1	40'573	49.2
Fremdkapital / Capital étranger	74'858	85.5	69'871	84.7
Fondsvermögen / Capital constituant le fonds	3'938	4.5	3'740	4.5
Eigenkapital / Capital propre	8'148	9.3	8'376	10.1
Anteil Dritte am Kapital / Participation de tiers au capital	583	0.7	538	0.7
Reingewinn/-verlust Bénéfice / Perte	-228	-0.3	-240	-0.3
Anteil Dritte am Gewinn / Participation de tiers au bénéfice	30	0.0	8	0.0
Bilanzsumme / Total du bilan	87'577	100.0	82'533	100.0

30 septembre: Les sociétés du groupe Gastroconsult

Des transactions et des variances matérielles pour la période du 30 septembre au 31 décembre sont considérées pour la consolidation.

La consolidation est effectuée selon la méthode de l'acquisition. Les dettes et les créances entre les sociétés du groupe, les transactions intragroupes ainsi que les bénéfices intermédiaires non réalisés sur des prestations fournies entre des sociétés du groupe sont éliminés.

Participations aux sociétés du groupe

Les sociétés filiales sont entièrement consolidées. Sont considérées comme société filiale, les sociétés qui sont directement ou indirectement contrôlée par la fédération GastroSuisse. Une situation de contrôle existe, si la société mère possède la moitié ou plus des droits de vote d'une société, ou, si la participation est inférieure à 50%, s'il existe une dépendance économique qui permet de contrôler la société filiale. La consolidation intégrale comprend 100% des actifs, passifs, produits et charges. La part des actionnaires minoritaires aux fonds propres et au bénéfice ou à la perte est présentée séparément dans le bilan et les comptes de résultat.

Les sections cantonales sont des unités juridiquement indépendantes. Ces dernières ne sont pas contrôlées par la fédération GastroSuisse et ne sont, par conséquent, pas consolidées.

A part la fédération GastroSuisse, les sociétés suivantes font partie de la consolidation (tableau à la page 32).

Participations minoritaires

Des participations minoritaires inférieures à 20% sont présentées à leur valeur d'achat après déduction d'éventuelles corrections de valeur économiquement nécessaires.

Titres et immobilisations financières

Les titres détenus à court terme sont évalués au cours du jour à la date du bilan. Il est renoncé à la constitution d'une réserve de fluctuation. Les immobilisations financières comprennent les titres détenus à long terme non cotés en bourse ou sans prix courant observable ainsi que les prêts aux collaborateurs. Ils sont évalués au maximum au coût d'acquisition, moins les éventuelles corrections de valeur.

Stocks et Services non facturés

a) Stocks

Le stock de marchandises est évalué selon les coûts d'achat ou les coûts de produc-

tion. Si le prix du marché est inférieur, ce dernier est appliqué. Les produits achetés sont évalués selon le prix d'achat. Ceux qui ont été fabriqués en interne sont évalués selon les coûts de production. Les coûts de production englobent les coûts des matières premières, les coûts de fabrication ainsi que des frais généraux attribuables à la production. Une correction de la valeur est effectuée sur le stock de marchandises douteux. Une prise d'inventaire a lieu chaque année. Les positions sont évaluées selon la valeur d'achat. Une correction de valeur est effectuée sur la base des risques individualisés.

b) Services non facturés

Les travaux en cours sont évalués selon les coûts cumulés. Une provision est comptabilisée sur les positions avec un risque de facturation.

Immobilisations corporelles

L'évaluation des immobilisations corporelles s'effectue au coût d'acquisition ou au coût de revient, moins les amortissements cumulés et les corrections de valeur. Les immobilisations corporelles, à l'exception

des terrains, sont amorties de manière linéaire. En cas de signe de surévaluation, les valeurs comptables sont vérifiées et font éventuellement l'objet d'une correction de valeur.

Provisions et fonds de réserve

Les provisions et les réserves sont affectées et destinées aux passifs et aux rectifications de valeurs.

Fonds

Les Fonds font état de fonds dédiés, qui peuvent être utilisés conformément au règlement.

Comptabilisation des produits

Le chiffre d'affaires dans les présents comptes annuels comprend tous les produits issus de la vente des produits du groupe GastroSuisse. L'organisation comptabilise les montants bruts déclarés sur les factures des ventes de biens et de services, après déduction de la TVA, comme produits bruts issus des livraisons et prestations. Les produits bruts issus des livraisons et prestations constituent de ce fait le produit du groupe GastroSuisse pour

l'exercice. Les revenus des cotisations des membres ainsi que les cotisations de formation professionnelle constituent une exception dans la constatation générale du chiffre d'affaires selon la méthode convenue, ceux-ci sont pertinents pour la comptabilisation au moment du paiement effectif de la facture. En conséquence, la méthode selon les prestations reçues est employée lors de la comptabilisation des cotisations de membres.

Compendio

Bilancio di gruppo 2019

Il bilancio consolidato evidenzia un quadro finanziario solido, sebbene nell'esercizio 2020 dalla chiusura dei conti emerge una perdita di CHF 198'563. La ragione principale del risultato negativo è in particolare l'impatto della crisi Covid sull'associazione e sulle filiali.

Nebst dem Verband GastroSuisse gehören folgende Aktiengesellschaften zum Konsolidierungskreis: A part la fédération GastroSuisse, les sociétés suivantes font partie de la consolidation:

Gesellschaft, Sitz / Nom, siège de l'entreprise	Kapital- und Stimmenanteil in % / Part du capital et des droits de vote en %		Kapital in CHF / Capital en CHF		Konsolidie- rungsart / Méthode de consolidation
	31.12.2020	31.12.2019	31.12.2020	31.12.2019	
Gastroconsult AG, Zürich	100	100	1'200'000	1'200'000	V
Belvoirpark AG, Zürich	100	100	200'000	200'000	V
Restaurant Vieux-Bois SA, Genève	100	100	100'000	100'000	V
HRT Revisions AG, Zürich	100	100	100'000	100'000	V
SBC Treuhand AG, Bern	50	50	100'000	100'000	V
Käser-Treuhand AG, Bern	34	34	150'000	150'000	V**
Hotel Consulting Group AG, Bern ¹⁾	0	100	0	100'000	¹⁾
KMU Treuhand und Revisions AG, Schübelbach	100	100	100'000	100'000	V
Refiba Treuhand AG, Bern	100	100	100'000	100'000	V
WT Wirte-Treuhand AG, Zürich ²⁾	0	100	0	50'000	²⁾

V = Vollkonsolidierung / Consolidation intégrale

** Die Käser-Treuhand AG, Bern, wird voll konsolidiert, da die Gastroconsult AG trotz Minderheitsbeteiligung bei der Gesellschaft eine kontrollierende Stellung einnimmt. Der Zentralvorstand der FROMARTE hat am 17. Januar 2017 diesem Vorgehen zugestimmt.

** La société Käser-Treuhand AG, Berne est consolidée intégralement. Malgré une participation minoritaire, la société Gastroconsult SA est en situation de contrôler la société. Le Comité central de FROMARTE a confirmé cette approche le 17 janvier 2017.

¹⁾ Die Hotel Consulting Group AG, Bern, wurde mit Wirkung per 1. Oktober 2018 mit der Gastroconsult AG, Zürich, fusioniert.

¹⁾ La société Hotel Consulting Group AG, Berne a été fusionnée avec la société Gastroconsult SA, Zurich avec effet au 1^{er} octobre 2018.

²⁾ Die WT Wirte-Treuhand AG, Zürich, wurde mit Wirkung per 1. Oktober 2018 mit der HRT Revisions AG, Zürich, fusioniert.

²⁾ La société WT Wirte-Treuhand AG, Zurich à été fusionnée avec la société HRT Revisions SA, Zurich avec effet au 1^{er} octobre 2018.

GastroSocial – mit Sicherheit

Das Jahr 2020 war aufgrund der Corona-Krise sowohl für unsere Kundschaft als auch für uns äusserst anspruchsvoll. Die Umsetzung der Kurzarbeitsentschädigung in den Lohnprogrammen und die Organisation der Corona-Erwerbssatzentschädigung waren mit der gleichzeitigen Einführung der Homeoffice-Pflicht mit enormem Zusatzaufwand verbunden.

Trotz Krise ein solides Jahr

Dank den Stützungsmaßnahmen des Bundes konnte eine Vielzahl der Betriebe ihren finanziellen Verpflichtungen im Bereich der Sozialversicherungen nachkommen. Daher blieb ein Einbruch bei der abgerechneten Lohnsumme vorerst aus. Seit letztem Herbst haben jedoch sowohl die

Anfragen wegen Zahlungsvereinbarungen und Fristerstreckungen als auch die Ausstände deutlich zugenommen. Der künftige Verlauf der Krise sowie die Weiterführung der Unterstützungsmaßnahmen werden grossen Einfluss auf das Jahr 2021 haben.

Pensionskassengelder sind sicher

Das laufende Jahr wird anspruchsvoll bleiben. Die Ausgleichskasse sowie die Pensionskasse sind jedoch gut aufgestellt, um weitere herausfordernde Zeiten zu meistern. Die solide finanzielle Situation der GastroSocial Pensionskasse ermöglichte es dem Stiftungsrat, sowohl die obligatorischen als auch die überobligatorischen Pensionskassenguthaben für das Jahr 2020 mit 1.5% zu verzinsen. Dieser Wert liegt deutlich über

GastroSocial – la carte de la sécurité

En raison de la crise du coronavirus, l'année 2020 a été une année extrêmement difficile tant pour nous que pour notre clientèle. S'ajoutant au télétravail obligatoire, la mise en œuvre de l'indemnité en cas de réduction de l'horaire de travail dans les programmes des salaires et la mise en application de l'allocation pour perte de gain liée au coronavirus ont entraîné un énorme surcroît de travail.

Une bonne année malgré la crise

Grâce aux mesures de soutien de la Confédération, de nombreux établissements ont pu honorer leurs obligations financières en matière d'assurances sociales. Cela a permis d'éviter dans un premier temps une chute de la masse salariale déterminante. Depuis l'automne, les demandes d'arrangement de paiement et de prolongation du délai ont néanmoins nettement augmenté, et les créances se sont accrues. L'évolution

de la crise et le maintien des mesures de soutien auront une grande incidence sur l'année 2021.

Les avoirs détenus auprès de la caisse de pension sont en sécurité

L'année en cours restera épineuse, mais tant la caisse de compensation que la caisse de pension sont bien armées pour surmonter de nouvelles périodes difficiles. La situation financière solide de la Caisse de pension GastroSocial permet au Conseil de fondation de rémunérer les avoirs obligatoires et surebligatoires détenus auprès de la caisse de pension au taux de 1.50%, au-delà donc du taux minimum fixé par le Conseil fédéral.

GastroSocial a pu absorber les fluctuations du marché et maintenir les coûts à un faible niveau comme elle en est coutumière. La caisse de pension a réalisé une performance de 3.36%, le taux de couverture

Tochtergesellschaften,
Institutionen
Filiales, institutions
Società affiliate,
istituzioni

dem vom Bundesrat verordneten Mindestzinssatz.

GastroSocial konnte die Marktschwankungen abfedern und auch die Kosten wie gewohnt tief halten. Die Pensionskasse erreichte eine Performance von 3.36% und der Deckungsgrad beträgt 120.5% (per 31.12.2020) bei einem Anlagevermögen von rund 8.8 Milliarden Franken.

Compendio

GastroSocial: totale sicurezza

Il 2020, segnato dal coronavirus, è stato impegnativo sia per i nostri clienti sia per noi. L'introduzione dell'indennità per lavoro ridotto nei programmi salari e dell'indennità per perdita di guadagno Corona, insieme all'home office, hanno generato un enorme sforzo.

Un anno comunque solido

Grazie alle misure della Confederazione varie aziende hanno rispettato gli obblighi delle assicurazioni sociali, evitando un crollo della massa salariale conteggiata. Dall'autunno le domande di accordi e proroghe di pagamento sono aumentate, così come gli importi scoperti. L'evoluzione della crisi e il prosieguo delle misure saranno determinanti per il 2021.

Fondi della cassa pensione

L'anno in corso sarà impegnativo ma la cassa pensione e di compensazione godono di buona salute. La solida situazione finanziaria della Cassa pensione GastroSocial ha garantito per il 2020 un tasso d'interesse dell'1.5%, maggiore del tasso minimo del Consiglio federale, sugli averi obbligatori e sovraobbligatori.

GastroSocial ha ammortizzato le fluttuazioni del mercato e limitato i costi.

GastroSocial Aarau

Anzahl angeschlossene Betriebe / Nombre d'établissements affiliés	2020	2019
Ausgleichskasse / Caisse de compensation	20'666	20'398
Pensionskasse / Caisse de pension	21'538	20'914
Beiträge (in Mio. Franken) / Cotisations (en millions de francs)		
Ausgleichskasse / Caisse de compensation	1'117.6	1'094.6
Pensionskasse / Caisse de pension	451.1	408.7
Leistungen (in Mio. Franken) / Prestations (en millions de francs)		
Ausgleichskasse / Caisse de compensation	882.6	741.7
Pensionskasse / Caisse de pension	185.5	169.2

Ein Geschäftsjahr voller Herausforderungen

Das Geschäftsjahr 2019/2020 stand ganz im Zeichen der Corona-Pandemie. Mit der Ausrufung des Lockdowns im März 2020 in der Schweiz wurde die Welt des Gastgewerbes auf den Kopf gestellt. Die Gastronomie wurde besonders hart getroffen. Die Gastroconsult AG setzte sich nach Kräften für ihre Kunden ein.

Die Massnahmen des Bundes änderten fast täglich. Es war eine grosse Herausforderung, das stets aktuelle Wissen und die Übersicht zu wahren, um die Kunden lückenlos und kompetent beraten zu können. Der Einsatz für Literaturstudium, Schulungen von Mitarbeitenden und die Betreuung von Kunden war gross.

Mitten in dieser herausfordernden Zeit erfolgte der Führungswechsel. Der langjährige Vorsitzende der Geschäftsleitung, Jakob Huber, hat im Juni 2020 die Leitung der Gastroconsult AG an Enzo Pontoriero übergeben – eine Entscheidung, die vor der Corona-Pandemie getroffen wurde. Trotz widriger Begleitumstände ist der Übergang dank der sehr guten Zusammenarbeit aller Beteiligten geglückt.

Die Gastroconsult AG hat im Geschäftsjahr 2019/2020 ein zufriedenstellendes Ergebnis erzielt. Es mag seltsam erscheinen, einen Verlust von TCHF 67 so zu bezeichnen. Unter Berücksichtigung der vielen nicht verrechenbaren Stunden im Zusammen-

Un exercice riche en défis

L'exercice 2019/2020 tout entier a été placé sous le signe du coronavirus. Lorsque le confinement est décrété en Suisse en mars 2020, le monde de l'hôtellerie-restauration est chamboulé. La restauration est très durement touchée. Gastroconsult SA a tout fait pour soutenir ses clients.

Les mesures de la Confédération changeaient presque quotidiennement. Maintenir les connaissances et la vue d'ensemble toujours à jour, afin de pouvoir conseiller les clients avec exactitude et compétence tenait du défi. Les efforts fournis dans la lecture d'articles spécialisés, la formation des collaborateurs et le service aux clients a été important.

En plein cœur de cette période éprouvante, un changement de direction a eu lieu. En juin 2020, Jakob Huber, président du conseil d'administration pendant de nombreuses années, a laissé la direction de Gastroconsult SA à Enzo Pontoriero – une décision qui avait été prise avant la pandémie. Malgré des circonstances défavorables, le passage de flambeau a été un succès, grâce à la très bonne coopération de toutes les parties concernées.

Gastroconsult SA a obtenu un résultat satisfaisant pour l'exercice 2019/2020. S'il peut sembler étrange de décrire ainsi une perte de 67 KCHF, c'est pourtant bien ainsi qu'on peut le considérer au vu des nombreuses heures non facturables liées à la crise du COVID-19.

Gastroconsult AG / Gastroconsult SA

(in / en CHF 1000)	01.10.2019/ 30.09.2020	01.10.2018/ 30.09.2019
Unternehmensertrag / Chiffre d'affaires de l'entreprise	15'265	15'884
Betriebsertrag / Produit d'exploitation	15'106	15'642
Personalaufwand / Coûts liés au personnel	11'653	11'543
Jahresergebnis / Résultat annuel	-67	152
Cashflow	443	1'091
Mitarbeiterbestand inkl. Lernende / Postes, y compris les apprentis	107	108
– davon Lernende / dont apprentis	2	3
Vollzeitäquivalente exkl. Lernende / Equivalence à plein temps, sans apprentis	86	86
Geschäftsstellen / Succursales	15	15

Gastroconsult

nahe. kompetent.

hang mit Covid-19 trifft die Bezeichnung aber sehr wohl zu.

Das neue Geschäftsjahr 2020/2021 wird weiter von der Corona-Pandemie geprägt sein. Für Gastroconsult hat es oberste Priorität, den Kunden in dieser Zeit stets zur Seite zu stehen. Gleichzeitig wird die eingeleitete Transformation weiter vorangetrieben werden. Im Zentrum steht die fortschreitende Digitalisierung des Unternehmens und der Dienstleistungen mit dem Ziel, die Kunden immer noch kompetenter beraten zu können. Das Jahr 2021 ist für die Gastroconsult zudem ein historisches: Das Unternehmen feiert sein 100-Jahre-Jubiläum. Umso grösser ist die Hoffnung auf ein gutes Jahr.

Gastroconsult

proche. compétente.

Le nouvel exercice financier 2020/2021 continuera d'être dominé par la pandémie. La priorité absolue de Gastroconsult pour cette période est d'être toujours présente pour les clients. Dans le même temps, la transformation amorcée continuera d'être menée à bien. L'accent sera mis sur la numérisation progressive de l'entreprise et de ses services, afin de pouvoir conseiller les clients de manière toujours plus compétente.

2021 est une année historique pour Gastroconsult puisque la société fête son 100^e anniversaire. Une raison de plus d'espérer que l'année soit bonne!

Direkte und indirekte Beteiligungen / Participations directes et indirectes

– HRT Revisions AG / HRT Révision SA	100%	100%
– KMU Treuhand und Revisions AG / PME Fiduciaire et Révisions SA	100%	100%
– SBC Treuhand AG / SBC Fiduciaire SA	50%	50%
– Käser Treuhand AG / Fiduciaire Laitière SA	34%	34%

Compendio

Un anno di sfide

L'esercizio 2019/2020 è stato all'insegna della pandemia di coronavirus. Con l'imposizione del lockdown in Svizzera nel mese di marzo 2020 il mondo dell'albergheria e della ristorazione è stato messo a dura prova. A esserne colpito è stato soprattutto il settore gastronomico. Gastroconsult SA si è adoperata con tutte le sue forze a beneficio dei suoi clienti.

Le misure della Confederazione venivano modificate pressoché quotidianamente. È stata una grande sfida seguire le novità senza perdere la visione d'insieme per poter fornire ai clienti una consulenza completa e competente. L'impegno per lo studio della documentazione, i corsi di formazione per i collaboratori e l'assistenza ai clienti è stato enorme.

È nel bel mezzo della sfida si è avuto anche un cambio ai vertici. Jakob Huber, da anni a capo della Direzione di Gastroconsult SA, ha passato il testimone nel giugno 2020 a Enzo Pontoriero – una decisione presa già prima della pandemia di coronavirus. Nonostante le avverse circostanze il passaggio di consegne, grazie all'ottima collaborazione tra le persone coinvolte, è stato un successo.

Nell'esercizio 2019/2020 Gastroconsult SA ha ottenuto un risultato soddisfacente. Può sembrare strano definire soddisfacente una perdita di 67'000 CHF. Tenendo tuttavia conto delle numerose ore non computabili relativamente al Covid-19 la definizione sembra molto indicata.

Il nuovo esercizio 2020/2021 continuerà a essere contrassegnato dalla pandemia di coronavirus. Per Gastroconsult è assolutamente prioritario rimanere al fianco dei clienti in questo periodo. Nel contempo si farà in modo di portare avanti la trasformazione avviata. Al centro troviamo la progressiva digitalizzazione dell'azienda e dei servizi con l'intento di poter fornire ai clienti una consulenza sempre più competente.

Il 2021 è inoltre per Gastroconsult un anno storico: l'azienda festeggia il centesimo anniversario. La speranza che il 2021 sia un anno migliore non è pertanto mai stata così sentita.

GASTRO SUISSE
Pour l'Hôtellerie et la Restauration



*Vous nous
avez aussi
manqué* 🇨🇭

#wemissedyoutoo



Pour toutes vos restauratrices et tous vos restaurateurs suisses:
Nicolas Perrenoud et Vincent Orain, Genève

*Wir haben
Euch auch
vermisst* 🇨🇭

#wemissedyoutoo



GASTRO SUISSE
Für Hotellerie und Restauration



Für alle Ihre Schweizer Gastgeberinnen und Gastgeber:
Patricia Martinez und Christian Oswald, Luzern



Eine Nummer für alles:
Un seul numéro pour tous
les renseignements:
Numero telefonico unico:

0848 377 111

GastroSuisse
Für Hotellerie und Restauration
Pour l'Hôtellerie et la Restauration
Per l'Albergheria e la Ristorazione

Blumenfeldstrasse 20
8046 Zürich

Weitere Informationsmöglichkeiten:
Autres possibilités d'informations:
Per maggiori informazioni:

www.gastrouisse.ch
www.gastroconsult.ch
www.gastrosocial.ch
www.belvoirpark.ch
www.ehg.ch

GASTRO SUISSE