



2016

Jahresbericht
Rapport annuel
Rapporto annuale

Inhalt

Sommaire

Sommario

Vorwort <i>Avant-propos</i> Editoriale	3	Mitgliederzahlen <i>Effectif des membres</i> Effettivo degli associati	25
Schwerpunkte 2016 <i>Priorités 2016</i> Punti chiave 2016	4	Organe <i>Organes</i> Organi	26
Interessenvertretung <i>Défense des intérêts</i> Rappresentanza degli interessi	6	Kommissionen <i>Commissions</i> Commissioni	28
Öffentlichkeitsarbeit <i>Relations publiques</i> Pubbliche relazioni	10	Direktion <i>Direction</i> Direzione	30
Berufsbildung <i>Formation professionnelle</i> Formazione professionale	12	Vertretungen <i>Représentations</i> Rappresentanze	31
Hotelfachschulen <i>Ecoles hôtelières</i> Scuole superiori alberghiere	16	Finanzen <i>Finances</i> Finanze	32
Vorteile für Mitglieder <i>Avantages pour les membres</i> Vantaggi per gli associati	19	Tochtergesellschaften, Institutionen <i>Filiales, institutions</i> Società affiliate, istituzioni	37
Dienstleistungen <i>Services</i> Servizi	20		

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

Marketing und Kommunikation

Brigitte Meier-Schmid

Telefon 044 377 53 07

Fax 044 377 55 82

communication@gastrosuisse.ch

Gestaltung

Graphisme

Realizzazione

Sibylle Lees, GastroJournal

Bilder

Photos

Immagini

GastroSuisse und Unternehmen der Gruppe, Fachbuchverlag édition gastronomique, GastroJournal, Belvoirpark Hotelfachschule Zürich, Ecole Hôtelière de Genève, Epic.cx GmbH – Photo + Film, Foto Garbani, Karl-Heinz Hug, Jean-Bernard Sieber, Barbara Sorg, Manuel Stettler

Druck

Impression

Stampa

Engelberger Druck AG, Stans



Titelbild

Image de la couverture

Frontespizio

Highlights des Jubiläumsjahres 2016

Points culminants de l'année anniversaire 2016

Momenti culminanti dell'anno giubilare 2016

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.



Vorwort Avant-propos Editoriale

Liebe Gastgeberinnen und Gastgeber
Geschätzte Mitglieder

Im Berichtsjahr begingen wir das 125-Jahr-Jubiläum unserer nationalen Branchenorganisation. Seit 1891 engagiert sich unser Verband für die Interessen der Restauration und der Hotellerie.

Sie und Ihre Mitarbeitenden haben auch 2016 einen grossen Einsatz geleistet, um Ihre Gäste zu verwöhnen und das Ansehen unserer Branche hochzuhalten. Das aktuelle Umfeld ist nicht einfach. Ein immenser Kostendruck, Wettbewerbsverzerrung und immer wieder neue Marktplayer sowie die permanente Sorge um die erforderlichen Fachkräfte fordern uns tagtäglich auf Neue heraus. Dazu kommen gesellschaftliche Entwicklungen, die unser Geschäftsfeld prägen und verändern: die Bedürfnisse etwa der 24-Stunden-Gesellschaft, die hohe Mobilität oder die fortschreitende Digitalisierung.

Wir wollen das Jahr 2017 nutzen, um uns auch als Organisation gut auf die kommenden Herausforderungen auszurichten, damit wir Sie weiterhin tatkräftig in Ihrem Berufsalltag unterstützen können.

*Madame, Monsieur,
Cher membre,*

Dans l'exercice sous revue, nous avons fêté les 125 ans de notre organisation professionnelle nationale. Depuis 1891, notre fédération s'engage pour les intérêts de la restauration et de l'hôtellerie.

En 2016, vous avez à nouveau fait preuve d'un grand engagement pour choyer vos clients, contribuant ainsi à l'excellente réputation de notre branche. L'environnement actuel n'est pas simple. Une immense pression sur les coûts, une distorsion de la concurrence, de nouveaux acteurs surgissant sur le marché ainsi que la constante préoccupation quant à la main-d'œuvre nécessaire sont autant de défis à relever au quotidien. A cela s'ajoutent des développements sociaux qui marquent et modifient notre secteur d'activité: les besoins de notre société 24 h/24, la mobilité élevée et la numérisation croissante.

En cette année 2017, nous sommes prêts, en tant qu'organisation, à relever les nouveaux défis afin de pouvoir continuer à vous apporter, dans votre quotidien professionnel, un soutien vigoureux.

Gentili esercenti
Stimati soci

Il rapporto annuale è incentrato sul 125° anniversario della nostra organizzazione di settore nazionale. Dal 1891 la nostra associazione si adopera per gli interessi del settore alberghiero e della ristorazione.

Anche nel 2016 voi e i vostri collaboratori avete fatto un ottimo lavoro per far sentire i vostri ospiti a loro agio e per tenere alta la reputazione del nostro settore. Il contesto attuale non è semplice. Un'enorme pressione a livello di costi, la distorsione della concorrenza e un numero sempre maggiore di nuovi operatori sul mercato, oltre che la permanente preoccupazione di poter contare sulle maestranze necessarie, ci mettono costantemente alla prova. A ciò si aggiungono gli sviluppi sociali, che caratterizzano e modificano il nostro contesto operativo: le esigenze di una società attiva 24 ore al giorno, l'elevata mobilità e la digitalizzazione inarrestabile.

Vogliamo sfruttare il 2017 per prepararci al meglio come organizzazione per le sfide che ci attendono e per continuare a sostenerci fattivamente nella vostra attività lavorativa quotidiana.

Casimir Platzer, Präsident/
Président/Presidente GastroSuisse

Schwerpunkte 2016

Priorités 2016

Punti chiave 2016



Ein Überblick

4. März 2016

Umsetzung der «Masseneinwanderungsinitiative» Mit seiner Botschaft übergibt der Bundesrat die Umsetzung der «Masseneinwanderungsinitiative» dem Parlament. Am Ende der Wintersession 2016 liegt das revidierte Ausländergesetz vor. GastroSuisse wird die praktische Ausgestaltung von Meldepflichten, Interviewpflichten und Arbeitslosen-Schwellenwerten in der Verordnung intensiv begleiten.

27. April 2016

Jahresmedienkonferenz Präsident Casimir Platzer fordert einen Tourismusgipfel und politisches Handeln. Vor allem in den Berggebieten und im ländlichen Raum ist die touristische Lage angespannt.

10. Mai 2016

Delegiertenversammlung in Olten Die Delegiertenversammlung 2016 steht ganz im Zeichen des 125-Jahr-Jubiläum des Verbandes. Mit seiner Anwesenheit zollt Bundespräsident Johann Schneider-Ammann dem Gastgewerbe Respekt und Anerkennung. Die Delegierten genehmigen in Olten den neuen Landes-Gesamtarbeitsvertrag, der für die Betriebe neue Vorteile bringt.

30. August 2016

Hotel Innovations-Award 2016 In Luzern wird der erste Hotel Innovations-Award verliehen. Gewinner ist das Landhotel Hirschen in Erlinsbach mit der neuen Geschäftsidee «Weinhaus am Bach».

19. September 2016

Zukunftsträger 2016 Zum sechsten Mal erhalten die besten Ausbildner in den Kategorien Koch, Bäcker-Konditor-Confiseur, Fleisch- sowie Restaurationsfach den Titel «Zukunftsträger» für die besten Lehrmeister des Jahres.

20. September 2016

«Stop der Hochpreisinsel – für faire Preise» Schweizer KMU und Konsumenten leiden unter hohen Warenkosten am Standort Schweiz. Schweiz-Zuschläge auf importierte Produkte verteuern unseren Werkplatz zusätzlich. Mit einer breiten Allianz wird deshalb die Fair-Preis-Initiative lanciert. Hiervon profitieren Unternehmen und Verbraucher.

7. Oktober 2016

Referendum Energiegesetz Eine überparteiliche Allianz ergreift das Referendum gegen die Energiestrategie 2050. GastroSuisse-Präsident Casimir Platzer ist Mitglied im Referendums-Komitee. Die Energiewende darf nicht auf dem Rücken der KMU finanziert werden. Im Mai 2017 kommt die Vorlage vors Volk.

12. Dezember 2016

Allgemeinverbindlicherklärung Der Bundesrat erteilt dem Landes-Gesamtarbeitsvertrag wie beantragt die Allgemeinverbindlicherklärung für 2017 bis 2020.

16. Dezember 2016

Lebensmittelverordnungen «Projekt Largo» Das neue Lebensmittelrecht wird verabschiedet. Zusammen mit dem zuständigen Bundesamt kann eine praktikable Lösung gefunden werden. Die schriftliche Deklaration von Allergenen, Nährwerten und Rohstoff-Herkunft für den Offenverkauf ist vom Tisch. GastroSuisse überarbeitet die Leitlinie «Gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe».

Vue d'ensemble

4 mars 2016

Mise en œuvre de l'initiative sur l'immigration de masse Avec son message, le Conseil fédéral transmet la mise en œuvre de l'initiative sur l'immigration de masse au Parlement. A la fin de la session d'hiver 2016, la loi sur les étrangers révisée est prête.

27 avril 2016

Conférence de presse annuelle Le président Casimir Platzer exige un sommet du tourisme et une action politique. Surtout dans les régions de montagnes et à la campagne, la situation est critique.

10 mai 2016

Assemblée des délégués à Olten L'assemblée des délégués à Olten se déroule sous le signe des 125 ans de la fédération. Par sa présence, le président de la Confédération, Johann Schneider-Amman, témoigne du respect et de la reconnaissance à l'hôtellerie-restauration. Les délégués ratifient à Olten la nouvelle convention collective nationale de travail.

30 août 2016

Hôtel Innovations-Award 2016 Le premier Hotel Innovation Award est décerné dans le cadre de la première journée de l'Hôtel Innovation à Lucerne.

19 septembre 2016

Porteurs d'avenir 2016 Pour la sixième fois, les meilleurs formateurs dans les professions de boulanger/-ère-pâtissier/-ière-confiseur/-euse, cuisinier/ière, spécialiste en restauration et boucher-charcutier obtiennent le titre de «Porteur d'avenir 2016 – maître d'apprentissage de l'année».

20 septembre 2016

«Stop à l'îlot de cherté – pour des prix équitables» Les PME et les consommateurs suisses subissent les coûts de marchandises élevés. La majoration Suisse sur des produits importés renchérit encore l'économie de notre pays. Par conséquent, l'initiative pour des prix équitables est lancée par une vaste alliance.

7 octobre 2016

Le référendum sur la loi sur l'énergie Une alliance indépendante lance un référendum contre la stratégie énergétique 2050. Le président de GastroSuisse, Casimir Platzer, est membre du comité référendaire. Le tournant énergétique ne peut pas être financé sur le dos des PME. En mai 2017, le projet passera devant le peuple.

12 décembre 2016

Force obligatoire générale Comme demandé, le Conseil fédéral attribue à la convention collective nationale de travail la force obligatoire générale pour 2017–2020.

16 décembre 2016

Ordonnance sur les denrées alimentaires «Projet Largo» La nouvelle législation sur les denrées alimentaires est adoptée. Avec l'office fédéral compétent, une solution acceptable a pu être trouvée. La déclaration écrite des allergènes, des valeurs nutritives et de l'origine des matières premières pour la vente en vrac est balayée.

Panoramica

4 marzo 2016

Attuazione dell'Iniziativa contro l'immigrazione di massa Con il suo messaggio il Consiglio federale trasmette al Parlamento l'attuazione dell'Iniziativa contro l'immigrazione di massa. La revisione della Legge sugli stranieri è prevista per la fine della sessione estiva 2016.

27 aprile 2016

Conferenza stampa annuale Il presidente Casimir Platzer richiede un vertice sul turismo e l'iniziativa politica. Soprattutto nelle regioni rurali e di montagna la situazione turistica è tesa.

10 maggio 2016

Assemblea dei delegati a Olten L'Assemblea dei delegati 2016 è interamente all'insegna del 125° anniversario dell'associazione. Con la sua presenza, il Presidente federale Johann Schneider-Amman esprime tutto il suo rispetto e riconoscimento nei confronti del nostro settore. I delegati ratificano a Olten il nuovo contratto collettivo di lavoro nazionale.

30 agosto 2016

Hotel Innovations-Award 2016 In occasione della prima Giornata dell'innovazione alberghiera a Lucerna viene conferito il primo Hotel Innovations-Award.

19 settembre 2016

Sostenitori del futuro 2016 Per la sesta volta consecutiva i migliori formatori nelle categorie cuoco, panettiere-pasticcere-confettiere, macellaio e impiegato di ristorazione ricevono il titolo di «sostenitori del futuro» per i migliori maestri di tirocinio dell'anno.

20 settembre 2016

«Stop all'isola dei prezzi alti – per prezzi equi» Le PMI e i consumatori svizzeri sono gravati da elevati costi per le merci in Svizzera. I supplementi per la Svizzera sui prodotti importati rendono ancora più costoso il nostro mercato. Con un'ampia alleanza viene pertanto lanciata l'Iniziativa prezzi equi.

7 ottobre 2016

Referendum Legge sull'energia Un'alleanza che interessa tutti i partiti scende in campo contro la Strategia energetica 2050. Il presidente di GastroSuisse Casimir Platzer è membro del comitato referendario. La svolta energetica non deve essere finanziata a spese delle PMI. Nel maggio del 2017 la proposta sarà presentata al popolo.

12 dicembre 2016

Conferimento dell'obbligatorietà generale Il Consiglio federale conferisce al Contratto collettivo di lavoro nazionale il carattere di obbligatorietà generale per il periodo dal 2017 al 2020.

16 dicembre 2016

Ordinanze sulle derrate alimentari «Progetto Largo» Viene approvata la nuova legge sulle derrate alimentari. Insieme all'Ufficio federale di competenza viene trovata una soluzione praticabile. La dichiarazione scritta relativa ad allergeni, valori nutritivi e origine delle materie prime non è più prevista per la vendita di prodotti sfusi.

Interessenvertretung
Défense des intérêts
 Rappresentanza
 degli interessi



Volksinitiative «Stop der Hochpreisinsel – für faire Preise»

Nach über anderthalb Jahren Vorbereitungszeit und gründlichen Arbeiten am Initiativtext hat GastroSuisse zusammen mit einer breiten Allianz aus Wirtschaft, Politik und Konsumentenschutz die Fair-Preis-Initiative (FPI) lanciert.

Der Startschuss für die Unterschriftensammlung fiel mit der Medienkonferenz in Bern am 20. September 2016. GastroSuisse als mitgliederstarker Verband mit schlagkräftigen Kantonalverbänden ist nun gefordert, einen wesentlichen Beitrag für das Zustandekommen der Initiative zu leisten.

Warum die FPI?

Sinkende Logiernächte-Zahlen, weniger Umsatz in den Restaurants und Rentabilitätsprobleme der Betriebe. Das sind die grossen Herausforderungen des Schweizer Gastgewerbes. Auch der ausufernde Gastronomietourismus ins grenznahe Ausland ist eine Entwicklung, die Probleme bei der Wettbewerbsfähigkeit des Schweizer Gastgewerbes schonungslos offenlegt. Die FPI ist kein Patentrezept für die Hotels und Restaurants auf der Hochpreisinsel Schweiz. Aber die Unterbindung von über-rissenen Schweiz-Zuschlägen verschafft der Branche etwas Luft zum Atmen.

Was bringt es dem Wirt?

Für das hohe Preisniveau sind nicht nur die höheren Löhne in der Schweiz verantwortlich. Vielmehr ist es so, dass ausländische Lieferanten die Schweizer durch Schweiz-Zuschläge von 50 bis 400 Prozent abzocken. Die Initiative sorgt dafür, dass sich die Betriebe das nicht länger gefallen lassen müssen: Möbel, Küchengeräte, Ersatzteile oder Lieferwagen aus ausländischer Herstellung werden dadurch günstiger, weil diese zu Wettbewerbspreisen angeboten werden müssen. Höhere Preise für das gleiche Produkt für Schweizer Kunden sollen der Vergangenheit angehören.

Was bringt es dem Gast?

Die Volksinitiative hat grosses Potenzial. Denn bei ihrer Annahme profitieren KMU sowie Konsumenten. Im Kontakt mit den Gästen in den Hotels und Restaurants sind die Vorteile der FPI rasch erklärt: Jeder Gast kennt Online-Shops wie zalando.ch oder ähnliche. Der Gast bekommt hier am eigenen Leibe zu spüren, was es heisst, wenn man als Schweizer nur über

die CH-Website bestellen kann – Schweiz-Zuschläge natürlich inklusive. Die FPI macht Schluss mit dieser Diskriminierung!

Was ist jetzt zu tun?

Wenn jedes GastroSuisse-Mitglied über das Wochenende je drei Unterschriften sammelt, wäre die Initiative schon in trockenen Tüchern. Aus Erfahrung wissen wir, dass es nicht so einfach ist. Für das Wohl jedes Betriebes und seiner Gäste sind jedenfalls alle Mitglieder aufgerufen, Kampagnenmaterial zu bestellen, Unterschriften zu sammeln, selbst zu unterschreiben, Leserbriefe und Artikel zu schreiben und den Freundes-, Kollegen- und Bekanntenkreis zum Unterschreiben zu motivieren.

www.fair-preis-initiative.ch

«Stop à l'îlot de cherté – pour des prix équitables»

Après plus d'une année et demie de préparatifs et de travail consciencieux sur le texte de l'initiative, GastroSuisse a lancé l'initiative pour des prix équitables avec une large alliance de l'économie, de la politique et de la protection des consommateurs.

Le coup d'envoi de la récolte des signatures a été donné par une conférence de presse à Berne le 20 septembre 2016. GastroSuisse, en tant que fédération forte de nombreux membres avec des associations cantonales puissantes, se doit désormais d'être un contributeur essentiel à l'aboutissement de l'initiative.

Pourquoi une initiative pour des prix équitables?

Des nuitées en baisse, moins de chiffre d'affaires dans les restaurants et des problèmes de rentabilité dans les entreprises: voilà les grands défis de l'hôtellerie-restauration suisse. Le tourisme de restauration vers les régions limitrophes en constant développement est un révélateur impitoyable des problèmes de compétitivité de l'hôtellerie-restauration suisse. L'initiative pour des prix équitables n'est pas un remède miracle pour les hôtels et les restaurants. Toutefois, elle apporterait de l'eau

au moulin de la branche, en freinant les majorations de prix excessives.

Qu'apporte-t-elle aux hôteliers-restaurateurs?

Les salaires plus élevés en Suisse ne sont pas les seuls responsables du haut niveau des prix, loin s'en faut. Certains fournisseurs étrangers arnaquent les Suisses avec des majorations de 50% à 400%. L'initiative veille à ce que les entreprises ne doivent plus se laisser faire: meubles, appareils de cuisine, pièces de rechange ou voitures de livraison de fabrication étrangère deviendront plus avantageux parce qu'ils devront être offerts à des prix concurrentiels. Payer plus pour le même produit parce qu'on est un client suisse doit appartenir au passé.

Qu'apporte-t-elle aux clients?

L'initiative populaire a un grand potentiel: si elle est adoptée, les PME ainsi que les consommateurs en profiteront. Dans le

dialogue avec les clients, dans les hôtels et les restaurants, les avantages de l'initiative sont facilement expliqués: chacun connaît les boutiques en ligne, comme zalando.ch par exemple. Le client découvre qu'il est captif et ne peut commander qu'à travers des sites réservés aux Suisses, avec des prix majorés.

Et maintenant?

Si chaque membre de GastroSuisse collecte durant le week-end trois signatures, l'initiative populaire est dans le sac. Mais l'expérience nous a montré que ce n'est pas si simple. Pour le bien-être de toutes les entreprises et de leurs clients, l'ensemble des membres est en tout cas appelé à commander du matériel de campagne, récolter des signatures, signer eux-mêmes, écrire des lettres de lecteur et des articles et motiver leurs amis, collègues et connaissances à signer.

www.prix-equitables.ch/fr

Compendio

Iniziativa popolare «Stop all'isola dei prezzi alti – per prezzi equi»

Dopo oltre un anno e mezzo di preparativi e un lavoro accurato sul testo dell'iniziativa, GastroSuisse ha lanciato, nell'ambito di un'ampia alleanza tra il mondo dell'economia, della politica e della protezione dei consumatori, l'Iniziativa Prezzi Equi (IPE). La raccolta firme ha avuto inizio con la conferenza stampa a Berna il 20 settembre 2016. GastroSuisse, federazione che vanta un elevato numero di soci e associazioni cantonali molto attive, è ora invitata a dare un contributo sostanziale alla realizzazione dell'iniziativa.

Perché l'IPE?

Pernottamenti in diminuzione, meno fatturato nei ristoranti e problemi di redditività delle aziende. Sono queste le principali sfide del settore ricettivo svizzero. Anche il turismo gastronomico oltre confine è una tendenza che rivela l'intera portata dei problemi di concorrenzialità del settore alberghiero e della ristorazione. L'IPE non è di certo la ricetta universale per risolvere

re i problemi degli alberghi e dei ristoranti nell'isola dei prezzi alti che è la Svizzera. Tuttavia, eliminare gli eccessivi supplementi per la Svizzera può dare indubbiamente un po' di sollievo al settore.

Cosa significa questo per il gestore?

Il livello elevato dei prezzi non è dovuto solo ai salari più alti in Svizzera. Piuttosto il fatto è che i fornitori stranieri applicano alla Svizzera dei sovrapprezzi che variano dal 50 al 400 per cento. L'iniziativa fa in modo che non succeda più: mobili, apparecchiature per la cucina, ricambi o furgoni di produzione straniera diventano più convenienti perché devono essere offerti a prezzi concorrenziali. I prezzi maggiori per il medesimo prodotto in Svizzera faranno parte del passato.

Cosa significa questo per il cliente?

L'iniziativa popolare presenta un enorme potenziale. In caso di approvazione infatti ne beneficerebbero sia le PMI sia i consumatori. A contatto con i clienti negli alberghi e nei ristoranti i vantaggi dell'IPE sono

evidenti: ogni cliente conosce siti di shopping online come zalando.ch o simili. Il cliente sa bene cosa significa poter ordinare in quanto svizzero solo attraverso i canali Internet svizzeri, che ovviamente prevedono i supplementi per la Svizzera. L'IPE mette la parola fine a questa discriminazione!

Cosa bisogna fare adesso?

Se ogni socio GastroSuisse raccoglie nel fine settimana tre firme ciascuno, l'iniziativa sarebbe già al sicuro. Per esperienza, sappiamo che non è così facile. Per il bene di ogni azienda e dei suoi ospiti, tutti i soci sono comunque invitati a ordinare il materiale della campagna, a raccogliere firme, a firmare essi stessi, a scrivere lettere ai giornali e articoli e a far firmare i propri amici, colleghi e conoscenti.

www.iniziativa-prezzi-equi.ch

Parlamentarier-Anlass 2016

Im Zeichen des 125-jährigen Jubiläums von GastroSuisse fand der Parlamentarier-Anlass 2016 mitten auf dem Bundesplatz in Bern statt.

Wenige Schritte genügten für die Mitglieder des Parlaments, um von den Sitzungen im Bundeshaus aus in die lockere Atmosphäre des beheizten Fonduezelts von GastroSuisse einzutauchen. Dies stellte sich in Anbetracht der Umstände als besonders wertvoll heraus. Denn am gleichen Abend wurde im Nationalrat kurzfristig ein Sitzungstag mit «open end» zur Umsetzung der Masseneinwanderungsinitiative angesetzt. Aufgrund der brisanten Diskussionen dauerte das Traktandum bis 22.30 Uhr.

Während der Sitzung im Bundeshaus hatten die Parlamentarier zwischen den Abstimmungen die Möglichkeit, sich im Fonduezelt mit einem Gläschen Wein und Apéro-Häppchen zu stärken, bevor die

Verhandlungen fortgesetzt wurden. Dies unterstreicht die Nähe, welche GastroSuisse während der Abstimmung zum Parlament hatte.

Auch wenn – oder gerade weil aus dem gemütlichen «Fondue fribourgeoise» eher eine spontane Schnellverpflegungsaktion wurde, war der Anlass ein grosser Erfolg und wurde von vielen Seiten gelobt.

Der Abend illustrierte beispielhaft die Rolle des Gastgewerbes, das sich durch seine hohe Flexibilität und Dienstleistungsorientierung auszeichnet und sich stets an die Bedürfnisse der Gäste anpasst.

Um dem bewusst unkonventionellen Anlass Rechnung zu tragen, wurden auch keine ausschweifenden Reden gehalten. GastroSuisse-Präsident Casimir Platzer informierte über die tags zuvor lancierte «Fair-Preis-Initiative» und wünschte den Gästen einen guten Appetit.

Spätestens nach beendeter Sitzung im Nationalrat wurde es dann behaglich im Fonduezelt und die Gespräche wurden zunehmend gewohnt angeregt und heiter. An dieser Stelle noch eine frohe Botschaft an alle Gäste auch des künftigen Parlamentarier-Anlasses: 2017 wird es wieder Meringues mit Rahm geben – versprochen!





Rendez-vous des Parlementaires 2016

Sous le signe des 125 ans de GastroSuisse, la manifestation des Parlementaires 2016 a eu lieu au cœur de la Place fédérale à Berne.

En un saut de puce, les membres du Parlement ont pu passer des séances au Palais fédéral à l'atmosphère détendue de la tente à fondue chauffée de GastroSuisse. Cela s'est avéré particulièrement précieux, eu égard aux circonstances. En effet, le même soir se déroulait une séance «open end» du Conseil national sur la mise en œuvre de l'initiative sur l'immigration de masse. Les discussions animées sur cet objet controversé se sont prolongées jusqu'à 22 h 30.

Ainsi, les parlementaires ont eu la possibilité de se revigorer dans la tente à fondue entre les votations de la séance au Palais fédéral avec un petit remontant et quelques amuse-gueules, avant de poursuivre les négociations. Cela souligne bien les rapports étroits entre les parlementaires et GastroSuisse pendant ces débats.

Même si, ou justement parce que, la dégustation de fondue fribourgeoise conviviale s'est pour la plupart transformée spontanément en une pause restauration rapide, la manifestation a eu un grand suc-

cès et a été louée de toutes parts. Cette soirée illustre de façon exemplaire le rôle de l'hôtellerie-restauration, qui se distingue par sa flexibilité élevée et s'adapte toujours aux besoins des clients.

Pour rester dans l'esprit d'une manifestation volontairement hors protocole, aucun long discours solennel n'a été tenu. Le président de GastroSuisse, Casimir Platzer a juste informé sur l'initiative pour des prix équitables lancée la veille et souhaité aux invités un bon appétit.

Plus tard, une fois la séance du Conseil national achevée, les conversations sont allées bon train dans la confortable tente à fondue. Nous pouvons d'ores et déjà annoncer la bonne nouvelle pour tous les invités de la prochaine manifestation des Parlementaires: en 2017 il y aura de nouveau des meringues avec de la crème, promis-juré!

Compendio

Evento con i Parlamentari 2016

L'evento con i Parlamentari del 2016 organizzato nel cuore della Piazza federale a Berna è stato interamente all'insegna del 125° anniversario di GastroSuisse.

Sono bastati pochi passi perché i membri del Parlamento potessero scordare per qualche minuto le riunioni di Palazzo federale e immergersi nell'atmosfera rilassata del tendone riscaldato di GastroSuisse. Date le circostanze, l'evento ha avuto un valore particolarmente significativo. La stessa sera infatti in seno al Consiglio nazionale si sarebbe tenuta una breve riunione con un «open end» sull'implementazione dell'iniziativa di immigrazione di massa. In considerazione del vivace dibattito i punti all'ordine del giorno sono stati discussi fino alle 22.30.

Durante la riunione nel Palazzo federale i Parlamentari, tra una votazione e l'altra, hanno avuto la possibilità di fare il pieno di energie nella tenda della fonduta con un bicchiere di vino e qualche stuzzichino, prima di proseguire con i negoziati. Questo sottolinea quanto GastroSuisse sia stata vicina al Parlamento durante la votazione.

Sebbene la piacevole «Fondue fribourgeoise» sia stata un'iniziativa spontanea di cena veloce, o forse proprio per questo, l'evento è stato un grande successo ed è stato apprezzato da molti. La sera è stato possibile toccare con mano il ruolo che riveste il gestore di un'attività ricettiva, che si contraddistingue per la sua elevata flessibilità e per l'orientamento ai servizi e si adegua sempre alle esigenze degli ospiti.

Trattandosi di un evento dall'impronta intenzionalmente informale, non ci sono stati lunghi discorsi. Il presidente di GastroSuisse Casimir Platzer ha informato sull'Iniziativa per prezzi equi lanciata qualche giorno prima e ha augurato agli ospiti un buon appetito.

A riunione conclusa, i membri del Consiglio nazionale si sono recati comodamente nella tenda della fonduta e i colloqui sono continuati in un'atmosfera piacevole e stimolante. In questa sede ancora una buona notizia per tutti gli ospiti relativa al prossimo evento per i Parlamentari: nel 2017 ci saranno nuovamente meringhe e panna – promesso!

Im Dialog mit Medien und Mitgliedern

GastroSuisse engagierte sich mit aktiver Medienarbeit für das Image der Branche, setzte Themen, prägte die Debatte und pflegte den Dialog. In der Mitgliederkommunikation wird immer stärker auf den Online-Kanal gesetzt. Der Newsletter ist dabei ein wichtiger Pfeiler.

Die Medienarbeit nahm 2016 viel Raum ein. GastroSuisse thematisierte aktiv die kritische Situation in den Berggebieten und setzte mit der Forderung nach einem Tourismuskonferenz ein zentrales Thema, das das Jahr mitbestimmte. Um das Bewusstsein für die Branche in den Medien zu schärfen, wurden auch im Berichtsjahr verschiedene Hintergrundgespräche mit Schlüsselmedien geführt.

Medial besonders eng begleitet wurde die Umsetzung der Masseneinwanderungsinitiative, bei der das Gastgewerbe stark im Fokus stand. GastroSuisse konnte die Anliegen der Branche prominent platzieren. Wichtig in der politischen Kommunikation waren auch diverse Abstimmungen sowie die «Fair-Preis-Initiative». Mit der Kommunikation einer Sprachregelung zum Umgang mit Hahnenwasser im Betrieb positionierte sich GastroSuisse klar zu einem medialen Dauerbrenner.

In der Mitgliederkommunikation gewinnt der monatliche Newsletter immer mehr an Bedeutung. Die Pflege und Aktualisierung der Mailadressen ist ein wichtiges Anliegen, um alle Mitglieder auch online zu erreichen. Bei der Auswahl der Themen wird dauerhaft eine noch bessere Orientierung an den Bedürfnissen der Mitglieder angestrebt. Geschätzt werden vor allem konkrete Tipps und Infos zu Themen, die den Betriebsalltag bestimmen. Mit einer Vielzahl von Angeboten haben die Print-Mailings – in Ergänzung zur digitalen Kommunikation – weiterhin ihre Berechtigung.

Ein Glanzlicht der persönlichen Begegnung war die Fachmesse Gastronomie, die vom 13. bis 16. November 2016 in Lausanne stattfand. Dank guter Konditionen und Kooperationen erhielten die Mitglieder aus der Romandie im Vorfeld einen Eintrittsgutschein sowie einen von der Genossenschaft Schweizer Lunch-Check offerierten

Konsumationsbon. Dieses Angebot wurde rege genutzt. Der prominent platzierte Stand der GastroSuisse-Gruppe war ein gut besuchter Branchen-Treffpunkt. Die Bar im Zentrum, betrieben von den Studierenden der Hotelfachschule Genf, wirkte als attraktiver Anziehungspunkt.

Auch 2016 engagierte sich GastroSuisse für die Auszeichnung von historischen Hotels und Restaurants, welche dem Erhalt und der Pflege historischer Bausubstanz besonders Rechnung tragen. Als «Historisches Hotel des Jahres 2017» wurde das «Hotel Militärkantine» in St. Gallen gewürdigt. Der Preis für das «Historische Restaurant des Jahres 2017» ging an die «Brasserie Le Cardinal» in Neuenburg.



Un dialogue constant avec les médias et les membres

Grâce à un travail médiatique intense, GastroSuisse s'est engagée pour l'image de la branche, a mis l'accent sur des sujets importants, marqué les débats et poursuivi le dialogue. Dans la communication avec les membres, les canaux en ligne sont de plus en plus privilégiés. La newsletter en est un pilier important.

Le travail médiatique a tenu une grande place en 2016. GastroSuisse a activement thématisé la situation critique dans les zones de montagnes et a placé, avec l'exigence d'un sommet du tourisme, un jalon central, qui a contribué à dessiner les contours de l'année. Pour aiguïser l'intérêt des médias pour la branche, différents entretiens d'arrière-plan avec des médias clés ont été menés pendant l'exercice sous revue.

La mise en œuvre de l'initiative sur l'immigration de masse, par laquelle l'hôtellerie-restauration était fortement touchée, a fait l'objet d'un accompagnement particulièrement étroit. GastroSuisse a donné un large écho aux demandes de la branche. Dans le cadre de la communication politique, il faut signaler diverses votations importantes ainsi que l'«initiative pour des prix équitables». Avec la communication d'un langage commun pour la commercialisation de l'eau du robinet GastroSuisse s'est

clairement positionnée face à ce sujet récurrent.

Dans le cadre de la communication aux membres, la newsletter mensuelle prend de plus en plus d'importance. La gestion et la mise à jour des adresses électroniques sont essentielles pour atteindre tous les membres en ligne sans exception. En ce qui concerne la sélection des sujets, nous visons une orientation encore meilleure vers les besoins des membres. Sont surtout appréciés: des informations et conseils concrets sur les thèmes issus du quotidien professionnel. Le mailing imprimé avec ses offres multiples garde tout son sens en tant que complément à la communication numérique.

Un point culminant des rencontres personnelles a été le salon professionnel Gastronomie, qui a eu lieu du 13 au 16 novembre 2016 à Lausanne. Grâce aux bonnes conditions et coopérations, les membres

de Romandie ont reçu à l'avance un bon d'entrée ainsi qu'un bon de consommation offert par Lunch Check Suisse. Cette offre a été largement utilisée. Le stand du groupe GastroSuisse, placé de façon stratégique, a été un point de rencontre bien fréquenté de la branche. Le bar au centre, exploité par les étudiants de l'école hôtelière de Genève, a été un centre d'attraction très apprécié.

En 2016 également, GastroSuisse s'est engagée pour la distinction des hôtels et restaurants historiques assurant la sauvegarde et l'entretien du patrimoine architectural national. L'«Hôtel historique de l'année 2017» est l'hôtel Militärkantine de St-Gall. Le prix pour le «Restaurant historique de l'année 2017» va à la Brasserie Le Cardinal à Neuchâtel.

Compendio

Dialogo con i media e i soci

GastroSuisse si è adoperata attivamente con i media a favore dell'immagine del settore, ha proposto tematiche, ha avuto un ruolo incisivo nel dibattito e ha mantenuto vivo il dialogo. Nella comunicazione ai soci si darà sempre più importanza al canale online. La Newsletter è un pilastro importante in questa direzione.

Il lavoro con i media ha avuto molto spazio nel 2016. GastroSuisse ha affrontato attivamente la tematica della crisi nelle aree di montagna e con la richiesta di un vertice sul turismo ha avviato un dibattito che ha contrassegnato l'intero 2016. Per accrescere la consapevolezza a favore del settore nei media, anche nell'anno in esame diversi dibattiti sono stati gestiti nell'ambito di media chiave.

Seguita attivamente è stata soprattutto l'attuazione dell'iniziativa contro l'immigrazione di massa, che ha interessato molto il comparto ricettivo. GastroSuisse è riuscita a dare voce alle esigenze del set-

tore. Importanti nella comunicazione politica sono state anche diverse votazioni e l'iniziativa prezzi equi. Con il comunicato sulle regole di comunicazione per la gestione dell'acqua del rubinetto in azienda, GastroSuisse ha preso posizione in modo chiaro su una tematica che trova sempre più spazio nei media.

Nella comunicazione ai soci la newsletter mensile sta acquisendo un'importanza sempre maggiore. La gestione e l'aggiornamento degli indirizzi e-mail sono importanti per poter raggiungere tutti i soci anche online. Nella scelta degli argomenti ci si orienterà sempre più e meglio verso le esigenze dei soci. Apprezzati sono soprattutto i consigli concreti e le informazioni su temi che riguardano la quotidianità aziendale. Con numerose offerte le comunicazioni cartacee, come integrazione della comunicazione digitale, hanno ancora ragione d'essere.

Un'occasione unica di incontro per il settore è stata la fiera Gastronomie, che si è

tenuta a Losanna dal 13 al 16 novembre 2016. Grazie alle interessanti condizioni e collaborazioni, i soci della Romandia hanno ricevuto un buono per un ingresso e un buono per una consumazione offerti da Lunch-Check Svizzera. Questa offerta è stata sfruttata ampiamente. Lo stand del gruppo GastroSuisse, collocato in una posizione di prim'ordine, è stato un punto di incontro molto apprezzato. Il bar al centro, gestito dalle studentesse e dagli studenti della scuola superiore alberghiera di Ginevra, è stato un vero e proprio punto di attrazione.

Anche nel 2016 GastroSuisse si è adoperata per premiare gli alberghi e i ristoranti storici che attribuiscono particolare attenzione alla conservazione e alla cura degli edifici storici. Il titolo di «Hotel storico dell'anno 2017» è andato all'«Hotel Militärkantine» di San Gallo. Il premio di «Ristorante storico dell'anno 2017» è andato invece alla «Brasserie Le Cardinal» Neuchâtel.

Berufsbildung
Formation
professionnelle
Formazione
professionale

Berufsbildung ist auch Innovationsförderung

Der spürbare Wandel in Politik, Wirtschaft und Gesellschaft macht vor der gastgewerblichen Berufsbildung nicht halt. Globalisierung und Digitalisierung einerseits und das Bedürfnis nach Orientierung an Regionalem und Traditionellem andererseits beeinflussen die Branche und ihre Berufe.

Diese Einflüsse sind besonders gegenwärtig bei der Ausgestaltung von neuen Berufen, aber auch bei Reformen bestehender Berufsbilder. Nach einer intensiven Phase der Analyse haben sich die Trägerorganisationen von Hotel & Gastro formation, GastroSuisse, hotelleriesuisse und Hotel & Gastro Union mit dem Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation (SBFI) auf einen mehrjährigen und etappierten Reform-Fahrplan geeinigt. Zum Auftakt startet im August 2017 die neue, dreijährige berufliche Grundbildung Hotel-Kommunikationsfachfrau und Hotel-Kommunikationsfachmann.

Neuer Beruf: Hotel-Kommunikationsfachfrau/-mann EFZ

Nach Einblick in alle Fachgebiete eines Hotels wie Hauswirtschaft, Service und Küche ist die Hotel-Kommunikationsfachfrau

oder der Hotel-Kommunikationsfachmann dort tätig, wo alle Fäden im Hotel zusammenlaufen: nämlich an der Rezeption. Mittels Vernetzung und kommunikativer Ausrichtung soll der neue Beruf dem heutigen und künftigen Verhalten der Gäste gerecht werden und so auch einen Beitrag zur Innovationsförderung in der Branche leisten. Erfolgreiche Hoteliere müssen nicht nur aufmerksame Gastgeber, sondern in erster Linie gute Kommunikatoren sein. Für den Erfolg entscheidend ist, wie der Gast angesprochen wird: Sei dies im direkten Kontakt an der Rezeption, im Restaurant, per E-Mail oder am Telefon. Hinzu kommen weitere Kommunikationsmittel wie Werbeschürren, die eigene Hotel-Webseite bis hin zu den Buchungsplattformen, die es zu beherrschen gilt. Bei den Jugendlichen in der Berufswahlphase stösst die neue Ausbildung auf sehr grosses Interesse.

Restaurantberufe im Wandel

Die beiden Berufe des Fachbereichs Restaurant/Service – Restaurationsfachleute EFZ und Restaurationsangestellte EBA – werden derzeit umfassend reformiert. Auch hier haben die aktuellen gesellschaftlichen und technologischen Entwicklungen ihren Einfluss. Ging es bislang um die Betreuung des Gastes vor Ort, vom Empfang bis zur Verabschiedung, beginnt der Prozess heute bereits bei der Online-Suche, der Tischreservation und schliesst mit der Online-Bewertung durch den Gast nach Verlassen des Lokals. Einen Schwerpunkt der Revision bilden Kenntnisse rund um die verschiedenen Getränke und Speisen. Die beiden revidierten Berufe sollen 2019 an den Start gehen. Spätestens ab 2018 werden der Koch EFZ, die Küchenangestellte EBA sowie der Diätkoch EFZ einer Prüfung unterzogen und anschliessend den künftigen Anforderungen angepasst.

Gastro-Unternehmerausbildung online

Seit 2014 bietet GastroSuisse im Rahmen ihrer dreistufigen Ausbildung G1, G2, G3 angehenden Gastro-Unternehmerinnen und -Unternehmern an, sich mittels E-Learning auf die «Wirteprüfung» respektive die G1-Modulprüfungen vorzubereiten. Gegen eine Gebühr erhalten die Teilnehmenden einen sechsmonatigen Zugang zur Lernplattform im Internet. Es stehen digitalisierte Lehrmittel und interaktive Lernkontrollen zur Verfügung. Zudem können die Teilnehmenden über eine Chat-Funktion Fragen an Fachreferenten stellen oder sich mit anderen Lernenden austauschen. Dieses in Kooperation mit verschiedenen Deutschschweizer Kantonalverbänden angebotene eLearning stösst zunehmend auf Interesse und verzeichnete im Jahr 2016 einen deutlichen Anstieg der Nachfrage.

berufe hotelgastro
GastroSuisse | hotelleriesuisse

Berufe EFZ
Restaurationsfachfrau/-mann
Systemgastronomiefachfrau/-mann
Kochin / Koch
Hotelfachfrau/-mann
Hotel
Hörfachfrau/-mann
Kauffrau/-mann HGT

Berufe EBA

Agenda

Lehrstellen

Karriere

HOTEL-KOMMUNIKATIONSFACHFRAU/-MANN EFZ AB 2017

3 Jahre mit Eidg. Fähigkeitszeugnis

Das Hotel ist deine Bühne, die Gäste deine Fans: Du suchst den Kontakt mit Menschen aus allen Kulturen, Sprachen sind deine Stärke und du liebst das Organisieren. Damit du weisst, wie die Fäden auch im Hintergrund zusammenlaufen, arbeitest du zu Beginn der Grundbildung in der Küche und der Hauswirtschaft. Anschliessend bist du bereit für die Front und erhältst deine Einsätze im Service und und an der Réception. Du kümmerst dich um die Anliegen deiner Gäste und kommunizierst mit allen Abteilungen. Deine Kenntnisse über den Betrieb sind umfassend, du hast den Überblick und bist dafür verantwortlich, dass hinter wie vor den Kulissen alles reibungslos klappt. Ausgeprägte Sozialkompetenzen, Organisationstalent und administrative Fähigkeiten sind wichtige Voraussetzungen für diesen Beruf. Den direkten Kontakt mit den Gästen pflegst du vor allem an der Réception und im Service.

Praktische Ausbildung:
In einem Hotel

Theoretische Ausbildung:
Im ersten Lehrjahr 2 Tage, im zweiten 1.5 Tage und im dritten Lehrjahr an 1 Tag Schule.
Eine schulisch organisierte Grundbildung ist ebenfalls möglich (der Praktikteil beträgt mindestens 165 Arbeitstage).

La formation professionnelle, promotion de l'innovation

Les évolutions et changements dans la politique, l'économie et la société n'épargnent pas la formation professionnelle de l'hôtellerie-restauration. La mondialisation et la numérisation d'une part et l'aspiration à s'orienter vers le régional et le traditionnel d'autre part influencent la branche.

Ces influences sont particulièrement présentes lors de la conception de nouvelles professions, mais également dans la réforme des profils professionnels existants. Après une phase d'analyse intensive, les organisations faitières Hotel & Gastro formation, GastroSuisse, hotelleriesuisse et Hotel & Gastro Union ont convenu avec le Secrétariat d'Etat à la formation, à la recherche et à l'innovation (SEFRI) d'un programme de réforme sur plusieurs années et par étapes. Le coup d'envoi sera donné en août 2017 par la nouvelle formation professionnelle initiale de trois ans en tant que spécialiste en communication hôtelière.

Nouvelle profession: spécialiste en communication hôtelière CFC

Après un premier aperçu de tous les secteurs d'un hôtel (économie domestique, service et cuisine), le/la spécialiste en communication hôtelière se retrouve là où tout converge dans l'hôtel, à savoir : la réception. Axée sur la mise en réseau et la communication, la nouvelle profession prend en compte le comportement actuel et futur du client pour apporter une contribution à la promotion de l'innovation dans la branche.

Un hôtelier prospère doit non seulement être un hôte attentif, mais avant tout un bon communicateur. La manière dont le client est interpellé est cruciale: que ce soit dans le contact direct à la réception, au restaurant, par e-mail ou au téléphone. A cela s'ajoutent d'autres moyens de communication comme les brochures publicitaires, la propre page web de l'hôtel et les plates-formes de réservation qu'il s'agit de maîtriser. Chez les jeunes en âge de choisir un métier, la nouvelle formation suscite un grand intérêt.

Les professions de la restauration en pleine mutation

Les deux professions du domaine du restaurant/service, à savoir le/la spécialiste en restauration CFC et l'employé/e de restauration AFP, sont actuellement en pleine transformation. Les développements sociaux et technologiques actuels ont ici aussi leur influence. S'il s'agissait jusqu'ici de la prise en charge du client sur place, de l'accueil au départ, au jour d'aujourd'hui, le processus commence déjà avec la recherche en ligne, la réservation d'une table et s'achève avec l'évaluation en ligne par le client après son départ. Une priorité de la révision consiste dans la connaissance

des divers mets et boissons. La variété des bières et des vins en est un bon exemple. Les deux professions révisées seront dans les starting blocks en 2019. Au plus tard à partir de 2018, les professions de cuisinier/ère CFC, employé/e de cuisine AFP ainsi que cuisinier/ère diététique AFP seront elles aussi soumises à un examen et ensuite adaptées aux exigences futures.

Formation en ligne

En Suisse alémanique, GastroSuisse offre depuis 2014, dans le cadre de sa formation d'aspirant entrepreneur de l'hôtellerie et de la restauration à trois niveaux G1, G2 et G3, de se préparer au «cours cafetier», resp. aux modules du G1 au moyen du e-learning. Moyennant une taxe, les participants obtiennent un accès de six mois à la plateforme d'apprentissage sur Internet. Le matériel scolaire numérisé et des contrôles d'apprentissage interactifs y sont disponibles. En outre, les participants peuvent, via une fonction de discussion, poser des questions aux enseignants ou échanger avec d'autres participants. Cet e-learning proposé en collaboration avec diverses associations cantonales rencontre un intérêt grandissant et enregistré en 2016 une demande en nette hausse.

Compendio

Formazione professionale

Le trasformazioni in atto nella politica, in economia e nella società sono sotto gli occhi di tutti e non si fermano davanti alla formazione professionale del settore alberghiero e della ristorazione. La globalizzazione e digitalizzazione da un lato e la necessità di orientarsi verso gli aspetti regionali e tradizionali dall'altro, influenzano il settore e le relative professioni.

Queste influenze sono particolarmente attuali nella configurazione delle nuove professioni, ma anche nelle riforme dei profili professionali esistenti. Dopo un'intensa fase di analisi, le organizzazioni patrocinatrici di Hotel & Gastro formation, GastroSuisse, hotelleriesuisse e Hotel & Gastro Union hanno concordato con la Segreteria di Stato per la formazione, la ricerca e l'innovazione (SEFRI) un programma di ri-

forma pluriennale a tappe. L'inizio sarà decretato nell'agosto del 2017 con la nuova formazione professionale di base triennale di impiegata/o in comunicazione alberghiera.

Nuova professione: impiegata/o in comunicazione alberghiera AFC

Dopo aver preso visione di tutti i settori specialistici di un albergo, come economia domestica, servizio e cucina, l'impiegata/o in comunicazione alberghiera opera dove convergono tutti i fili conduttori di un albergo: la reception. Attraverso l'interconnessione e l'orientamento comunicativo, la nuova professione deve tenere conto del comportamento attuale e futuro degli ospiti e dare quindi un contributo alla promozione dell'innovazione nel settore.

Professioni della ristorazione in trasformazione

Entrambe le professioni del settore ristorazione/servizio, ovvero impiegata/a di ristorazione AFC e addetto/a alla ristorazione CFP, sono attualmente oggetto di una profonda riforma.

Entrambe le professioni revisionate entreranno in vigore nel 2019. Al più tardi dal 2018 saranno sottoposte a verifica anche le professioni di cuoco AFC, di addetto/a di cucina CFP e di cuoco dietista AFC e saranno adeguate alle esigenze future.

Heterogene Entwicklung der Lehrvertragsabschlüsse

Im August 2016 haben gegen 3'300 Jugendliche eine Grundbildung in der Restauration und Hotellerie begonnen. Gegenüber dem Vorjahr bedeutet dies jedoch eine erneute Abnahme, und zwar um drei Prozent.

Im Berichtsjahr setzte sich der Rückgang der Lehrvertragsabschlüsse fort, der seit dem Rekordjahr 2008 zu beobachten ist. Damals wurden insgesamt rund 4'000 Lehrvertragsabschlüsse verzeichnet. Eine nach Kantonen differenzierte Betrachtung der Lehrvertragsabschlüsse zeigt eine sehr heterogene Entwicklung: Im Allgemeinen zieht es die Jugendlichen eher in Städte als aufs Land oder in die Berge. Selbst in tourismusorientierten Kantonen ist es zuweilen schwierig, alle Lehrstellen zu besetzen.

Es gibt sie aber noch, die Lehrbetriebe, die alle ihre Lehrstellen vergeben können und diesbezüglich mit grosser Zuversicht in die Zukunft schauen. Ihr Erfolg beruht auf einem sehr starken betrieblichen Engagement bei der Nachwuchsförderung und insbesondere auf dem persönlichen Einsatz der jeweiligen Berufsbildnerinnen und Berufsbildner sowie der Qualität der Betreuung.

Contrats d'apprentissage conclus : bilan mitigé

Ils ont été quelque 3300 jeunes à commencer une formation initiale dans la restauration ou l'hôtellerie en août 2016. Par rapport à l'année précédente, cela signifie toutefois une nouvelle réduction de 3%.

Dans l'exercice sous revue, le recul du nombre de contrats d'apprentissage conclus, qu'on observe depuis l'année record 2008 (avec alors environ 4000 contrats conclus) s'est poursuivi.

Une considération du nombre de contrats d'apprentissage différenciée selon les cantons montre un développement très hétérogène. En général, les jeunes sont plus attirés par les villes que par la campagne ou la montagne. Même dans les cantons orientés vers le tourisme, il est parfois diffi-

cile d'occuper toutes les places d'apprentissage.

Et pourtant, les établissements formateurs qui peuvent pourvoir toutes leurs places d'apprentissage existent encore et peuvent regarder avec une grande confiance vers l'avenir. Leur succès est basé sur un engagement entrepreneurial très fort dans la promotion de la relève et en particulier dans l'implication personnelle des formateurs professionnels ainsi que dans la qualité de l'encadrement.

Compendio

Andamento eterogeneo delle stipule di contratti di tirocinio

Nell'agosto del 2016 circa 3300 giovani hanno iniziato una formazione di base nel settore alberghiero e della ristorazione. Rispetto all'anno precedente si tratta tuttavia di un'ulteriore diminuzione, ovvero del tre per cento.

Nell'anno in rassegna la diminuzione delle stipule di contratti di tirocinio è proseguita, collocandosi ben al di sotto dei 4000 contratti stipulati nel 2008, anno in cui si era registrato il record delle stipule.

Un'osservazione differenziata per cantoni evidenzia un andamento eterogeneo delle stipule dei contratti di tirocinio, che in generale interessano maggiormente i giovani di città rispetto a quelli di campagna o montagna. Persino nei cantoni orientati al turismo è diventato difficile occupare tutti i posti di tirocinio.

Esistono tuttavia ancora aziende di formazione che riescono a occupare tutti i posti di tirocinio messi a disposizione e che guardano pertanto con maggiore fiducia al futuro. Il loro successo si basa su un impegno aziendale molto forte nella promozione delle giovani leve e soprattutto sull'impegno personale dei formatori oltre che sulla qualità dell'assistenza.

**metiers
hotelresto**

GastroSuisse | hotellerieuisse

News Contact Downloads DE FR IT

Professions CFC
Professions AFP
Agenda
Chercher une place
Carrière

AGENDA
Annonce-toi pour découvrir sur le terrain les informations principales sur les professions et possibilités de carrière dans l'hôtellerie et la restauration. Les différents profils professionnels seront présentés et tu auras l'opportunité de poser des questions aux professionnels présents. Tu te feras une idée de ce qui t'attend si tu optes pour une formation dans la branche.

Date Région Langue
Tout Tout Tout Filter

Page 1 De 5

Date	Localité	Lieu	Région	Langue
08.08.2016	Bildungsaus zum Anbissen ein Angebot für die Oberstufenschulen des Kanton Zürich	Im Schulzimmer und auf dem Pausenplatz	Zürich	DE Details
31.01.2017	Start Forum des métiers, Fribourg Forum Fribourg	Grange-Paccot	Fribourg	FR, DE Details
01.02.2017	Info-Métiers Lausanne Séance d'information	Lausanne	Vaud	FR Details



Unterwegs mit dem «Bildungsbus zum Anbeissen»

Das Projekt «Bildungsbus zum Anbeissen» setzt dort an, wo der Unterricht über die Schule hinaus den Schritt in die reale Arbeitswelt macht. Das neue Projekt kommt gut an.

Neben den klassischen Aktivitäten wie Berufsorientierungen und Präsenz an Berufswahlmessen sowie Kampagnen in den neuen Medien werden im Bereich Nachwuchsmarketing immer wieder neue Projekte lanciert. So geschehen im Jahr 2016 im Kanton Zürich in enger Zusammenarbeit mit GastroZürich. Der «Bildungsbus zum Anbeissen» ist eine Erfolgsstory. Er kann in den Schulunterricht oder in die Projektwoche einbezogen werden und ist eine Bereicherung für den Berufswahlunterricht.

Berufsbildner und Lernende informieren auf dem Pausenplatz Schülerinnen und

Schüler über die Berufslehren und Lehrstellen aus dem Gastgewerbe im Kanton Zürich. Und da es sich mit vollem Bauch bekanntlich leichter lernen lässt, gibt es vom «Bildungsbus» nicht nur geistige Nahrung, sondern auch kleine Snacks und Häppchen, die vor Ort zubereitet und kostenlos abgegeben werden.

Die Schülerinnen und Schüler haben die Gelegenheit, ihre Fragen direkt an die Berufsleute zu richten, und erhalten gleichzeitig einen ersten Eindruck in das Handwerk. Das Projekt «Bildungsbus» stösst auf sehr grosses Interesse. Es fanden deutlich mehr Einsätze statt als ursprünglich geplant.

En route pour la formation

Le projet «Bus des métiers à croquer» s'engage là où l'école va à la rencontre du monde du travail. Ce nouveau projet est une histoire à succès.

À côté des activités classiques comme l'orientation professionnelle, la présence aux salons des métiers ainsi que les campagnes dans les nouveaux médias, le secteur marketing de la relève n'a cessé de lancer de nouveaux projets. Lancé en 2016 dans le canton de Zurich en collaboration étroite avec GastroZurich, Le «Bildungsbus zum Anbeissen» («Bus des métiers à croquer») est une histoire à succès. Il peut

être intégré dans la formation scolaire ou la semaine de projet et est un enrichissement de la préparation au choix professionnel.

Les élèves ont l'occasion d'adresser leurs questions directement aux professionnels et reçoivent en même temps une première impression du métier. Le projet «bus des métiers» suscite un vif intérêt et le bus a été réservé bien plus souvent que prévu.

Compendio

In viaggio con l'autobus della formazione

Il progetto «Bildungsbus zum Anbeissen» (autobus della formazione da gustare) si inserisce nel punto in cui la lezione sulla scuola da scegliere si aggancia al mondo del lavoro reale.

Oltre alle attività classiche, come l'orientamento professionale, la visita a fiere di orientamento professionale e le campagne nei nuovi media, nel settore del marketing delle nuove leve vengono lanciati continuamente nuovi prodotti. Nel 2016 nel Canton Zurigo ciò è avvenuto in stretta collaborazione con GastroZürich. Il «Bildungsbus zum Anbeissen» è una storia di successo. Può essere coinvolto nelle lezioni scolastiche o durante la settimana di progetto e costituisce un arricchimento per la lezione in vista della scelta del lavoro futuro.

Gli studenti hanno l'opportunità di rivolgere le loro domande direttamente ai professionisti e dare contemporaneamente un primo sguardo al lavoro concreto. Il progetto del bus della formazione sta riscuotendo molto interesse. Il bus è stato impiegato molto più spesso di quanto programmato inizialmente.



Belvoirpark: Erfolgreiches Jahr

Die Belvoirpark Hotelfachschule Zürich blickt auf ein erfreuliches Betriebsjahr 2016 zurück. Die Schule ist nach der «DIN ISO 29990» neu zertifiziert worden und hat die Auditierung mit Bravour bestanden.

Die Nachfrage nach der Ausbildung an der Belvoirpark Hotelfachschule Zürich ist anhaltend gross. Die Aktivitäten, um neue Studierende zu gewinnen, wirken sich positiv auf die Anmeldungen aus.

Der erste Kurs nach geltendem Ausbildungskonzept hat sich bewährt und wurde mit Erfolg absolviert. Auch im Berichtsjahr wurde das Label «Theoraxis®» permanent weiterentwickelt. Es stellt sicher, dass die

Une année couronnée de succès

L'École hôtelière Belvoirpark de Zurich peut se prévaloir d'un exercice 2016 réjouissant. L'école a à nouveau été certifiée conformément à la norme «DIN ISO 29990» et a réussi l'audit avec brio.

La demande de formation au Belvoirpark, l'école hôtelière de Zurich est toujours aussi élevée. Les activités de recrutement de nouveaux étudiants se répercutent positivement sur les inscriptions.

Le premier cours selon le concept de formation en vigueur a fait ses preuves et a été achevé avec succès. Le label «Theoraxis®» a été perfectionné en permanence, pendant l'exercice sous revue également. Il garantit un lien étroit entre la théorie et la pratique pendant la formation.

Dans le restaurant ouvert au public, de nombreuses nouvelles fonctions de gestion ont été conçues pour les étudiants. Ainsi, des jeunes gens se sont enrôlés dans des postes de gestion à responsa-

bilité, comme par exemple la fonction de chef de service, organisateur de banquets, directeur F&B ou chef de cuisine. Dans le restaurant interne, ils ont travaillé comme directeur de restaurant, chef de service ou chef de cuisine. Au moyen de briefings et de débriefings quotidiens, le savoir est passé directement de l'enseignement de la théorie à la pratique.

L'utilisation consciente des synergies entre le restaurant et l'école s'est avérée fructueuse. Ainsi, entre autres, la demande en salles de séminaire remarquablement équipées est en nette augmentation.

Theorie und die Praxis in der Ausbildung stets eng miteinander verknüpft sind.

Im öffentlich zugänglichen Restaurant wurden viele neue Führungsaufgaben für Studierende konzipiert. So übernahmen die jungen Leute verantwortungsvolle Führungsrollen wie beispielsweise die Funktion als Chef de Service, Bankettmanager, F&B Manager oder als Küchenchef. Im internen Restaurant agierten sie als Restaurantleiter, Chef de Service oder Küchenchef. Mittels täglicher Briefings und Debriefings floss das Wissen aus dem Theorieunterricht direkt in die Praxis.

Die bewusste Nutzung von Synergien zwischen dem Restaurant und der Schule zahlt sich aus. So konnte unter anderem die Nachfrage nach den hervorragend ausgestatteten Seminarräumen deutlich gesteigert werden.

Der avisierte Umsatz im Bereich von Restaurant und Catering wurde im anspruchsvollen Umfeld knapp erreicht. Die zahlreichen Seminare, Geschäftsessen, Geburtstags- und Hochzeitsfeiern oder Events wie die legendäre «Metzgete auf dem Bauernhof» tragen zur konstanten positiven Entwicklung bei. Die hohe kulinarische Qualität im Restaurant, der aufmerksame Service, die Zuverlässigkeit und Freundlichkeit werden von den Gästen sehr geschätzt. Das grosse Engagement der Mitarbeitenden, der Instruktorinnen und des Kaders sowie die vorausblickende Unternehmensleitung sind die Basis des Erfolgs.

Compendio

Belvoirpark: un anno di successi

Le richieste di formazione presso la Scuola superiore alberghiera Belvoirpark di Zurigo continuano ad essere numerose. Le attività svolte per attirare nuovi studenti hanno un effetto positivo sulle iscrizioni.

Il primo corso svolto secondo il concetto formativo in vigore si è ormai consolidato e si è concluso con successo. Anche nell'anno in esame il label «Theoraxis®» è stato sviluppato continuamente per garantire che teoria e pratica siano strettamente interconnesse durante la formazione.

Nel ristorante aperto al pubblico sono stati concepiti molti nuovi compiti direzionali per gli studenti, che possono così assumere ruoli dirigenziali di responsabilità, per esempio come chef de service, responsabile banchetti, responsabile F&B o come chef di cucina.

Suite à la page 18



Hotelfachschule Genf: 2016, ein Jahr im Zeichen des Wandels

Die Hotelfachschule hat neue resp. renovierte Gebäude bezogen: L'Entre'Actes, das Restaurant für Studierende und Mitarbeiter im März 2016, die Terrasse im Juli 2016, die Parkgarage, Rezeption und die Praktikumsbüros sowie die Büros der Direktion im Oktober 2016 und die Bar im November 2016. Das Restaurant Vieux-Bois wurde aufgefrischt.

Den Schulbetrieb während der Bauarbeiten in eingeschränkter Form weiterzuführen, war nicht ganz einfach. Doch hinderte das die EHG nicht daran, sich weiter zu entwickeln, damit die Studierenden Erfahrungen sammeln und in unsere Branche eintauchen können. Zur Ergänzung der bereits umfangreichen Praxiserfahrung, die das Restaurant Vieux-Bois mit seinem gastronomischen Angebot und traditionellen Service ermöglicht, hat die Schule im März 2016 die Leitung eines Gasthofs in Chambésy übernommen und diesen in

«L'Auberge» umgetauft. Dieses öffentliche Restaurant ist von Dienstag bis Sonntag geöffnet und wird von den Studierenden betrieben, die in der Küche und im Service unter der Leitung eines jungen Absolventen der EHG arbeiten. Im Mittelpunkt des Angebots stehen regionale und saisonale Produkte, die Karte ändert sich alle sechs Wochen.

Des Weiteren betreibt die Schule seit Juli 2016 die Cafeteria des Ariana-Museums neben der EHG. Hier lernen die Studieren-

den tagsüber, eine Teestube zu betreiben, während sich abends die wunderbaren Räumlichkeiten ideal für die Organisation besonderer Abendveranstaltungen eignen.

In der Starling Résidence, dem Praxishotel mit 90 Zimmern, empfangen die Studierenden weiterhin ihre Gäste. Für ihre herausragende Arbeit erhielten sie von Tripadvisor ein Zertifikat für Exzellenz, das die Unterkunft als Nummer eins der Genfer Hotelanlagen einstuft.

Die externen Mandate entwickeln sich weiter und tragen zum Glanz der EHG in der Schweiz, aber auch weltweit bei: Dazu gehören spezielle Kurse für Gästebetreuung und Service in verschiedenen lokalen Betrieben, aber auch die Eröffnung einer Hotelfachschule in der Elfenbeinküste.

Die EHG trat auch dem Strategieverband des Masters für Luxury Management der Haute École de Gestion de Genève (Genfer Hochschule für Wirtschaft) bei und leitet die Kurse gemeinsam mit den Akteuren der Westschweizer Luxushotels.

EHG : 2016, une année sous le signe du renouveau

L'école a pris possession des divers locaux neufs ou rénovés en cours d'année : L'Entre'Actes, nouveau restaurant des étudiants et collaborateurs, en mars 2016 ; la nouvelle terrasse en juillet 2016 ; le parking souterrain, la réception et les bureaux des stages et de la direction en octobre 2016 et pour finir le bar en novembre 2016. En parallèle, le restaurant Vieux-Bois s'est rajouté par des couleurs plus modernes.

Une année néanmoins difficile pour continuer une activité avec les contraintes d'exploitation dues aux travaux. Cela n'a pas empêché l'EHG de poursuivre son développement pour permettre aux étudiants de vivre des expériences en immersion

totale dans notre industrie. Pour compléter l'expérience en restauration déjà importante au restaurant Vieux-Bois avec une offre gastronomique et un service tradi-

Suite à la page 18

Compendio

EHG: 2016, un anno all'insegna del cambiamento

I lavori iniziati nell'autunno del 2014 si avvicinano alla fine e la Scuola superiore alberghiera ha acquisito diversi edifici nuovi o rinnovati nel corso dell'anno: L'Entre'Actes, il nuovo ristorante per studenti e collaboratori nel marzo del 2016, la nuova terrazza nel luglio del 2016, il parcheggio, la reception e gli uffici per il tirocinio oltre che per la direzione nell'ottobre del 2016 e da ultimo il bar nel novembre del 2016. Contemporaneamente il Ristorante Vieux-Bois è stato rinfrescato con colori moderni.

Proseguire l'attività scolastica a pieno regime durante i lavori di costruzione non è stato facile.



BELVOIRPARK

Le chiffre d'affaires défini pour les secteurs du restaurant et du catering a tout juste été atteint dans cet environnement difficile. Les nombreux séminaires, repas d'affaires, célébrations de mariage et d'anniversaire ou les événements, tels que la légendaire «Metzgete auf dem Bauernhof» contribuent au constant développement positif.

La qualité gastronomique élevée dans le restaurant, le service attentif, la courtoisie et l'amabilité des collaborateurs sont très estimés par la clientèle. Le fort engagement des formateurs et des cadres ainsi qu'une direction prévoyante sont la base du succès.

Belvoirpark Hotelfachschule Zürich HF / Ecole Hôtelière Belvoirpark Zurich ES

Kurs / Cours	Frühling/Printemps 2015/2016	Herbst/Automne 2015/2016
Frauen / Femmes	62	72
Männer / Hommes	74	68
	136	140
Nationalität / Nationalité		
Schweizer / Suisses	125	131
Ausländer / Etrangers	11	9
	136	140
Vorbildung / Formation préalable		
Köche / Cuisiniers	65	51
Restaurationsfachmann / -frau / Spécialiste en restauration	22	16
Hotelfachmann / -frau / Spécialiste en hôtellerie	10	22
KV im Hotel / CGFC au sein de l'hôtel	4	6
Matura / DMS / Maturité etc.	25	34
Quereinsteiger / Néophytes	10	11
Total	136	140

ÉCOLE HÔTELIÈRE GENÈVE

L'EXCELLENCE AU SERVICE D'UNE PROFESSION



Hotelfachschule Genf HF / Ecole Hôtelière de Genève ES

Kurs / Cours	Frühling/Printemps 2016	Herbst/Automne 2016
Frauen / Femmes	67	70
Männer / Hommes	62	59
	129	129
Nationalität / Nationalité		
Schweizer / Suisses	103	85
Ausländer / Etrangers	26	44
	129	129
Vorbildung / Formation préalable		
Hôtellerie und Restauration / Hôtellerie-restauration	39	26
Handel / Commerce	6	15
Abitur / Baccalauréat	23	49
Matura / Maturité	21	19
Diverse Berufe / Autres	40	20
Total	129	129

tionnel, l'école a repris la gérance d'un café restaurant à Chambésy en mars 2016 et l'a rebaptisé l'Auberge. Cet établissement public est ouvert du mardi au dimanche et est exploité par les étudiants, qui travaillent en cuisine et en service sous la responsabilité d'un jeune chef diplômé de l'EHG. L'offre fait la part belle aux produits du terroir et de saison puisque la carte change toutes les six semaines.

En outre, l'école exploite depuis juillet 2016 le Comptoir gourmand du Musée de l'Ariana voisin de l'EHG. Ici les étudiants apprennent en journée l'exploitation d'un salon de thé et les locaux extraordinaires

permettent des soirées d'exception pour EHG Traiteur.

Le Starling Résidence, hôtel d'application continue d'accueillir ses clients dans ses 90 chambres et le fantastique travail effectué par les étudiants a été récompensé par un certificat d'excellence décerné par Tripadvisor qui le classe comme Numéro 1 des résidences hôtelières de Genève.

Les mandats extérieurs continuent de se développer et participent au rayonnement de l'EHG en Suisse, mais également à l'international : des cours spécifiques d'accueil et de service dans diverses entre-

prises locales mais également l'ouverture d'une Ecole Hôtelière en Côte d'Ivoire.

En outre, l'EHG a rejoint le Comité stratégique du Master Luxe créé par la Haute Ecole de Gestion de Genève et pilote des cours en lien avec les acteurs luxe de l'hôtellerie romande.

Bref une année de renouveau qui laisse présager un avenir radieux.

9

Vorteile für Mitglieder

Avantages pour les membres

Vantaggi per gli associati

1

Sozialversicherungen

- GastroSocial
- Zusammenarbeit mit SWICA

Assurances sociales

- GastroSocial
- Collaboration avec SWICA

Assicurazioni sociali

- GastroSocial
- Collaborazione con SWICA

2

Rechtsberatung

- Telefonische Beratung
- Merkblätter und Musterverträge
- Vergleichsverhandlungen (Mietrecht)

Conseil juridique

- Conseil par téléphone
- Notices et contrats-types
- Procédure de conciliation (droit du bail)

Consulenza giuridica

- Consulenza telefonica
- Fogli informativi e modelli di contratto
- Procedure di conciliazione (diritto di locazione)

3

gastroprofessional.ch

- Know-how online
- Nachhaltigkeitsplattform GastroBalance

gastroprofessional.ch

- Savoir-faire en ligne
- Plate-forme du développement durable GastroBalance

gastroprofessional.ch

- Know-how online
- Piattaforma di sostenibilità GastroBalance

4

Brancheninformationen

- GastroJournal
- édition gastronomique
- Branchenspiegel

Informations de la branche

- GastroJournal
- édition gastronomique
- Reflet économique de la branche

Informazioni sul settore

- GastroJournal
- édition gastronomique (edizione gastronomica)
- Riflesso economico del settore

5

Hotellerie und Tourismus

- Schweizer Hotelklassifikation GastroSuisse
- Hotelspezifische Dienstleistungen
- www.hotelinnovation.ch

Hôtellerie et Tourisme

- Classification hôtelière suisse GastroSuisse
- Prestations de services pour hôtels

Albergheria e turismo

- Classificazione alberghiera svizzera GastroSuisse
- Prestazioni di servizi per hotel

6

Berufsbildung

- Gastro-Unternehmerausbildung
- Kurse, Training, Coaching
- Unterstützung Berufsbildner
- Nachwuchsmarketing

Formation professionnelle

- Formation pour chefs d'établissement
- Cours, training, coaching
- Soutien des formateurs
- Marketing de la relève

Formazione professionale

- Formazione imprenditoriale Gastro
- Corsi, addestramenti, coaching
- Supporto per formatori
- Marketing delle nuove leve

7

Interessenvertretung

- Politische Arbeit
- Öffentlichkeitsarbeit

Défense des intérêts

- Action politique
- Relations publiques

Rappresentanza degli interessi

- Attività politica
- Pubbliche relazioni

8

Treuhand/Revision/Beratung

- Gastroconsult AG

Service fiduciaire/Révision/Conseil

- Gastroconsult SA

Fiduciaria/Revisione/Consulenza

- Gastroconsult SA

9

Hotelfachschulen

- Belvoirpark Hotelfachschule Zürich HF
- Ecole Hôtelière de Genève ES

Ecoles hôtelières

- Ecole Hôtelière Belvoirpark de Zurich ES
- Ecole Hôtelière de Genève ES

Scuole superiori alberghiere

- Scuola superiore alberghiera Belvoirpark di Zurigo HF
- Ecole Hôtelière de Genève ES (scuola alberghiera di Ginevra)

GastroSuisse fördert Innovationen

Die Schweizer Hotellerie steht vor historischen Herausforderungen. Das gilt insbesondere für touristische Berggebiete. Das Gastgewerbe braucht neue Impulse.

Im Zeichen der Innovationsförderung wurde der seit acht Jahren etablierte Schweizer KMH-Tag im Jahr 2016 zum Hotel Innovations-Tag weiterentwickelt. Über 200 Gastgeberinnen und Gastgeber nahmen am 30. August 2016 an der inspirierenden Fachtagung in Luzern teil.

Warum sich bewegen, sich neu erfinden, wenn es doch viel einfacher ginge? Auf diese Frage antwortete nicht nur Slam-Poetin Julia Engelmann via Video-Beitrag, sondern vor Ort auch Bergsteiger und Motivationsexperte Steve Kroeger. Er erinnerte in seinem Referat an diejenigen Dinge, die im Alltag gerne vergessen gehen und zeigte am Beispiel einer Bergsteiger-Expedition auf den Kilimanjaro auf, wie man Menschen motivieren sowie ein Hochleistungsteam kreieren kann.

Ganz im Zeichen des Tagesmottos «Sich bewegen. Sich erfinden. Neu» standen auch die weiteren Darbietungen: Sei es jene der Forumstheatergruppe «Konfitüren», die unterhaltsam Herausforderungen im Hotelalltag mittels fiktiver Szenen reflektierte, oder sei es Tiziano Pellì von Schweiz Tourismus, der sich mit dem Thema Storytelling auseinandersetzte. Eindrücklich zeigte Andrea Belliger Krieger von der Pädagogischen Hochschule Luzern auf, wie die Digitalisierung das Kommunikationsverhalten auch der Gäste verändert.

Erster Hotel Innovations-Award

Der 2016 lancierte Hotel Innovations-Award soll der Branche neue Impulse vermitteln, erfolgversprechende Konzepte fördern und den Zugang zu Fremdmitteln ermöglichen. Mit dem neuen Preis fördern der Verband für Hotellerie und Restauration GastroSuisse und die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit (SGH) innovative Konzepte kleiner und mittlerer Hotels und unterstützen deren Umsetzung.

Aus über zwanzig eingereichten Projekt-Ideen wurden im Berichtsjahr zwölf Konzepte für den Award nominiert. Die eingereichten Ideen reichten von Neu- und

Erweiterungsbauten über Investitionen in die Infrastruktur, neue Wellness- und Genuss-Angebote bis hin zu vollkommen neuen Unterkunftsmöglichkeiten. Hauptziele der Projekte waren die Erhöhung der Auslastung, die Ansprache neuer Gästesegmente sowie die Förderung der regionalen Wirtschaft.

Aus den nominierten Konzepten wählte die mit Branchenexperten hochkarätig besetzte Jury den Gewinner, der am Hotel Innovations-Tag am 30. August 2016 in Luzern ausgezeichnet wurde. Der Award ging an Silvana und Albi von Felten vom Landgasthaus Hirschen in Erlinsbach für das Projekt «Weinhaus am Bach». Der Preis umfasst ein individuelles Coaching im Wert von 15'000 Franken.

Zusammen mit dem Arbeitsbuch «fit-together – Kooperationen und Innovationen in der Hotellerie» und dem Hotel Innovations-Tag bildet der Hotel Innovations-Award eine eigentliche Innovations-Kampagne.

HOTEL
INNOVATIONS
AWARD 2017

Compendio

GastroSuisse sostiene le innovazioni

All'insegna della promozione dell'innovazione la consolidata Giornata delle PMI alberghiere svizzere, che si tiene ormai da otto anni, nel 2016 è stata trasformata in Giornata dell'innovazione alberghiera. Oltre 200 gestori di strutture alberghiere hanno partecipato il 30 agosto 2016 all'interessante convegno specialistico a Lucerna. Per quale motivo darsi da fare o reinventarsi, se le cose procedono comunque? A questa domanda hanno risposto la poetessa slam Julia Engelmann, mediantemente un contributo video, e sul posto anche l'alpinista ed esperto motivazionale Steve Kroeger. Nel suo intervento ha ricordato le cose che nel corso della giornata vanno

HOCHGENUSS '17: Profilierung durch Regionalität

Als Gegentrend zu Globalisierung und Digitalisierung gewinnen Werte wie Herkunft und Handwerk wieder vermehrt an Bedeutung. Dazu zählen auch Geschmack und Genuss. Für die Profis heisst es, ihre Kompetenzen spezifisch zu erweitern und sich ein Bild von dem schier unüberschaubaren Angebot teils neuer, vielversprechender Genuss-Manufakturen und Produktionen zu machen.

Im Rahmen einer ausserordentlichen Fachtagung HOCHGENUSS '17 lancierte GastroSuisse am 27. und 28. März 2017 in Stans eine Plattform für den Austausch zwischen Gastronomen und Produzenten, Spezialisten und Generalisten. Dieses weiterführende Netzwerk für alle Absolventinnen und Absolventen der Sommelier-Lehrgänge von GastroSuisse leistet einen wichtigen Beitrag zur akzentuierten Positionierung der Schweizer Gastronomie mittels Kulinarik, sowohl national als auch international.

spesso dimenticate e ha mostrato in base all'esempio di una spedizione alpinistica sul Kilimangiaro come si possano motivare le persone e come creare un team ad alte prestazioni.

Primo Hotel Innovation Award

L'Hotel Innovation Award lanciato nel 2016 intende dare al settore nuovi impulsi, stimolare concetti promettenti e consentire l'accesso a mezzi terzi. Con il nuovo premio la Federazione dell'Albergheria e della Ristorazione svizzera GastroSuisse e la Società svizzera di credito alberghiero (SCA) incentivano i concetti innovativi dei piccoli e medi alberghi e ne promuovono l'implementazione.



Promotion de l'innovation

L'hôtellerie suisse est confrontée à des défis historiques. Cela vaut notamment pour les zones de montagnes touristiques. Chercher de nouvelles impulsions est plus que nécessaire.

Sous le signe de la promotion de l'innovation, la Journée suisse des PME, établie depuis 8 ans, a évolué et est devenue le 30 août 2016, à Lucerne, la Journée de l'innovation hôtelière. Plus de 200 invités ont participé à cet enrichissant congrès. Pourquoi bouger? Pourquoi se réinventer? Pourquoi se compliquer la vie? C'est à ces questions qu'ont répondu non seulement la poétesse slam Julia Engelmann par l'intermédiaire d'une contribution vidéo mais aussi, sur place, Steve Kroeger, alpiniste et expert en motivation. Il a rappelé dans son exposé les choses qu'on oublie volontiers dans le quotidien et a illustré, à l'exemple d'une expédition sur le Kilimandjaro, comment on peut motiver des hommes et créer une équipe ultra-performante.

Premier Hotel Innovation Award

L'Hotel Innovation Award lancé en 2016 doit fournir de nouvelles impulsions à la branche, encourager les concepts prometteurs et permettre l'accès à des capitaux étrangers. Avec ce prix décerné pour la première fois, la fédération pour l'hôtellerie et la restauration GastroSuisse et la Société Suisse de Crédit Hôtelier (SCH) encouragent les concepts hôteliers innovants des petits et moyens hôtels, et les soutiennent dans la mise en œuvre.

Sur plus de vingt idées de projet soumises, douze concepts ont été nominés dans l'exercice sous revue. Les idées soumissionnées allaient de nouvelles constructions ou d'élargissements jusqu'à des possibilités de logement entièrement nouvelles, en passant par des investissements dans l'infrastructure ou de nouvelles offres de loisirs et de bien-être. Les objectifs principaux de ces projets étaient d'augmenter l'occupation des lits, toucher de nouveaux groupes de clientèle ou promouvoir l'économie régionale. Parmi ces concepts, le jury, composé d'experts prestigieux de la branche, a élu le gagnant qui a été distingué lors de la Journée de l'innovation hôtelière le 30 août 2016 à Lucerne. L'Award est allé à Silvana et Albi von Felten du Landhotel Hirschen à Erlinsbach pour leur nouveau concept d'entreprise «Weinhaus am Bach» (maison du vin au bord de l'eau). Le prix comprend un coaching individuel d'une valeur de 15 000 francs. Avec le manuel «fit-together» et la «Journée de l'innovation hôtelière», l'Hotel Innovation Award forme une véritable campagne d'innovation.

Événement pour les professionnels du «Hochgenuss»

Face à la mondialisation et la numérisation, les valeurs traditionnelles comme l'authen-

ticité et l'artisanat soufflent toujours plus fort. Le goût et le plaisir du palais en font partie. Pour les professionnels, il s'agit d'étendre leurs compétences spécifiques afin de se faire une image de l'offre très vaste de manufactures de produits alimentaires parfois nouvelles et prometteuses. Dans le cadre d'un congrès extraordinaire, GastroSuisse a lancé les 27 et 28 mars 2017 à Stans une plate-forme d'échange entre restaurateurs et producteurs, spécialistes et généralistes. Ce futur réseau pour tous les anciens diplômés des cursus de sommelier de GastroSuisse est une importante contribution au renforcement du positionnement au niveau national aussi bien qu'international de la gastronomie suisse.



Digitalisierungsstrategie im Fokus

2016 war ein herausforderndes Jahr für die Verlage von GastroSuisse. Die Print-Anzeigen entwickelten sich zaghaf, im Internet fehlten adäquate Angebote. Um Abhilfe zu schaffen, wurden zusätzliche Massnahmen ergriffen.

Das Jahr 2016 stand ganz im Zeichen des 125-Jahr-Jubiläums von GastroSuisse. Der Fachbuchverlag «édition gastronomique» kreierte spezielle Aktionen und stellte die notwendigen Druckunterlagen zur Verfügung. «GastroJournal» würdigte das Jubiläum mit einem Blick in die Archive der damaligen «Schweizerischen Wirtzeitung» und «GastroProfessional» begleitete die Anlässe im Internet.

Thematisch setzte die Wochen- und Fachzeitung «GastroJournal» politische Schwerpunkte: so zum Beispiel mit den Berichten zu den Sessionen von National- und Ständerat, mit der engen journalistischen Begleitung des Tourismus-Round-Tables mit Bundespräsident Johann Schneider-Ammann, der politischen Prozesse rund um die Masseinwanderungsinitiative sowie des «Projektes Largo», der Revision des Lebensmittelrechts.

Politischer Höhepunkt im 125. Jahr von GastroSuisse war die Lancierung der «Fair-Preis-Initiative», die einen bedeutenden Platz in der Zeitung einnahm und auch 2017 weiter einnehmen wird.

Die wirtschaftliche Situation der Zeitung «GastroJournal» und des Fachbuchverlags «édition gastronomique» ist eine Herausforderung. Die Umsätze des Vorjahres konnten knapp nicht gehalten werden. «GastroJournal» als offizielle Wochenzeitung von GastroSuisse spürt den schwindenden Inseratemarkt.

In Zeiten zurückgehender Einnahmen fokussiert «GastroJournal» auf seine Kernkompetenzen und auf seine redaktionelle Unabhängigkeit. Die Antworten aus der Leserumfrage werden die Entwicklung der Zeitung anleiten. Weiter erhöht «GastroJournal» kontinuierlich die Dienstleistungen und Services für die Kunden. Seit einem Jahr bewirtschaftet «GastroJournal» den Facebook-Kanal strategisch und kontinuierlich. Im Rahmen der Digitalisierungsstrategie ist auch der Fachbuchverlag «édition gastronomique» daran beteiligt.

Der Online-Shop gastrobuch.ch erfreut sich wachsender Umsätze und verzeichnet eine steigende Zahl an e-Books. Die Neuauflage des Gin-Buchs und die Lehrmittel tragen zur Attraktivität des Angebots

bei. Neue Unterlagen zum L-GAV und der EKAS-Ordner sind in Vorbereitung.

Ein Höhepunkt im Veranstaltungskalender 2016 war die Verleihung des Zukunftsträger-Preises. Bereits zum sechsten Mal verliehen «GastroJournal» und die Bischofszell Nahrungsmittel AG den alljährlichen Titel «Lehrmeister des Jahres» in insgesamt vier Berufen. Eine steigende Zahl an Lernenden meldet ihre Lehrmeister an. Sie sind davon überzeugt, den besten Lehrmeister zu kennen. Damit würdigen sie die grosse Leistung der Ausbilder in der Branche.

Das Jahr 2017 wird herausfordernd bleiben. Viel Potenzial erhofft sich die Abteilung Verlage von der neuen Website. Erste Teile davon sind seit Januar 2017 online. Eine zeitgemässe Internet-Präsenz ist für den Erfolg von «GastroJournal», «GastroProfessional» und für die «édition gastronomique» entscheidend.

La stratégie de numérisation en point de mire

2016 fut une année remplie de défis pour les éditions de GastroSuisse. Les annonces imprimées ne se sont développées que timidement et des offres adéquates sur Internet font défaut. Pour y apporter remède, des mesures supplémentaires ont été prises.

L'année 2016 a entièrement été placée sous l'égide des 125 ans de GastroSuisse. L'«édition gastronomique» a créé des actions spéciales et a mis à disposition divers documents imprimés. Pour fêter son anniversaire, «GastroJournal» est allé jeter un œil dans les archives de la «Schweizerischen Wirtzeitung» de l'époque et «GastroProfessional» a accompagné les différents événements festifs sur Internet.

L'hebdomadaire «GastroJournal» a défini les priorités politiques. Citons parmi eux les rapports sur les sessions du Parlement avec un encadrement journalistique étroit de la table ronde du tourisme avec le président de la Confédération, Johann Schneider-Amman. Citons encore les processus politiques autour de l'initiative sur l'immigration de masse et le «projet Largo», la révision de la législation sur les denrées alimentaires. Le couronnement politique de cette 125^e année de GastroSuisse a été le lancement de l'«Initiative sur les prix équitables», qui occupera encore en 2017 une place prépondérante dans le journal.

La situation économique du «GastroJournal» et de l'édition spécialisée «édition gastronomique» est un véritable défi. Les chiffres d'affaires de l'année précédente n'ont de justesse pas pu être atteints. L'hebdomadaire officiel de GastroSuisse ressent le rétrécissement du marché des annonces.

En cette période de baisse de revenus, «GastroJournal» se focalise sur ses compétences centrales et son indépendance rédactionnelle. Les réponses du sondage auprès des lecteurs décideront du développement du journal. De plus, «GastroJournal» multiplie de façon continue les prestations de services aux clients. Depuis une année, il exploite le canal de Facebook de façon stratégique et continue. Dans le cadre de la stratégie de numérisation, la maison d'édition spécialisée, «édition gastronomique», y participe également. La boutique en ligne gastrobuch.ch se réjouit d'un chiffre d'affaires en croissance et enregistre une hausse du nombre d'e-books. La nouvelle édition du livre en allemand sur

le gin et le nouveau matériel didactique ont contribué à l'attractivité de l'offre. De nouveaux documents sur la CCNT et sur le fichier CFST sont en cours de préparation.

Un point culminant dans le calendrier des manifestations 2016 a été la remise du prix «Porteur d'avenir». Pour la sixième fois déjà, GastroJournal et Bischofszell Produits alimentaires SA ont décerné le prix annuel de «Porteurs d'avenir – Maîtres d'apprentissage de l'année» dans quatre professions. Toujours plus d'apprentis nominent leur maître d'apprentissage, étant convaincus qu'il est «le meilleur». De cette façon, ils rendent honneur à la performance des formateurs dans la branche.

L'année 2017, elle aussi, sera un défi. La maison d'édition de GastroSuisse espère libérer un grand potentiel grâce au nouveau site web. Des prémices sont en ligne depuis janvier 2017. Une présence web moderne est cruciale pour le succès de «GastroJournal», de «Gastro Professional» et d'«édition gastronomique».

Compendio

Focus sulla strategia di digitalizzazione

La situazione economica della rivista «GastroJournal» e della casa editrice «édition gastronomique» è una vera e propria sfida. I fatturati dello scorso anno non sono stati eguagliati. «GastroJournal», il settimanale ufficiale di GastroSuisse, risente dell'andamento discendente del mercato delle inserzioni.

In periodi di entrate sempre più basse, «GastroJournal» si concentra sulle sue competenze chiave e sull'indipendenza redazionale. Le risposte del sondaggio tra i lettori saranno il faro per lo sviluppo futuro della rivista. «GastroJournal» continua ad

ampliare i servizi e le prestazioni a favore dei clienti. Da un anno «GastroJournal» gestisce il canale Facebook in modo strategico e costante. Nell'ambito della strategia di digitalizzazione anche la casa editrice «édition gastronomique» fa la sua parte. Lo shop online gastrobuch.ch registra fatturati in crescita e un numero crescente di e-book.

Anche il 2017 sarà impegnativo. Si intravede un grande potenziale nel settore editoriale di GastroSuisse grazie al nuovo sito web. Le prime parti sono online da gennaio 2017.

Fachkundige Beratung

Die kostenlose Rechtsberatung, Musterverträge, Merkblätter und Checklisten wurden auch im Berichtsjahr von den Mitgliedern sehr geschätzt. Da die Reglementierungsdichte im Gastgewerbe ausserordentlich hoch ist, sind die Gastgeberinnen und Gastgeber permanent mit zahlreichen Vorschriften konfrontiert.

Auch 2016 zählte die Rechtsberatung zu den wichtigsten Dienstleistungen von GastroSuisse für die Mitglieder. Sehr gefragt waren die Merkblätter und Muster-Arbeitsverträge des Rechtsdienstes auf der Online-Plattform www.gastroprofessional.ch.

Merkblätter und InfoService

Der Rechtsdienst von GastroSuisse hat zahlreiche neue Merkblätter erstellt. So wurden hinsichtlich der neuen L-GAV-Be-

stimmungen die Merkblätter «L-GAV 2017 – wesentliche Änderungen im Überblick», «Neue Einführungsrabatte» und «Saisonprivileg für Ganzjahresbetriebe» verfasst. Weiter gab es mitunter Merkblätter zum Public Viewing anlässlich der Fussball-Europameisterschaft, betreffend Ausländerbewilligungen, Lohnausweis und Änderungen im Firmenrecht. Zudem hat der Rechtsdienst interessierte Kreise mehrmals mit dem «InfoService» bedient.

Conseils professionnels

Les membres ont, en 2016 également, beaucoup apprécié le conseil juridique gratuit, les contrats types, les notices et les listes de contrôle. La densité réglementaire dans l'hôtellerie-restauration étant extraordinairement élevée, les restaurateurs et les hôteliers sont sans cesse confrontés à de nombreuses dispositions.

En 2016, le conseil juridique comptait parmi les services les plus importants de GastroSuisse pour ses membres. Les notices et les contrats types de travail du service juridique sur la plate-forme en ligne www.gastroprofessional.ch sont très demandés.

Notices juridiques et InfoService

Le service juridique de GastroSuisse a élaboré de nombreuses nouvelles notices. Dans l'optique des nouvelles dispositions de la CCNT, les notices suivantes ont été rédigées : «CCNT 2017 – résumé des modifications essentielles», «Nouveaux rabais d'introduction» et «Privilege saisonnier pour les établissements ouverts toute l'année». D'autres notices consacrées au Public Viewing à l'occasion du championnat d'Europe de football, aux autorisations de séjour pour les étrangers, aux certificats de salaire ou aux modifications du droit des sociétés ont également été publiées. En outre, le service juridique a remis aux milieux intéressés à maintes reprises un «InfoService», un service d'information qui traite les sujets actuels de manière approfondie.

Nouveaux contrats type de travail

Sur la base des dispositions modifiées de la CCNT, le service juridique a adapté les contrats types de travail GastroSuisse, très appréciés, permettant ainsi de mettre à profit les nouveaux avantages de façon optimale.

Un coup de fil, c'est si facile

Les membres de GastroSuisse tiennent à bénéficier d'un lien direct avec leur fédération. La centrale téléphonique a reçu, dans l'exercice sous revue, un total de 30 000 appels. Cette possibilité peu compliquée de se renseigner est un bon complément du site web, de la newsletter mensuelle, du mailing postal et de l'hebdomadaire «GastroJournal».

En 2017, il conviendra de renouveler l'installation téléphonique du siège principal de GastroSuisse. Les nouvelles possibilités techniques doivent encore mieux soutenir la communication avec le membre. L'installation d'une «salle d'attente téléphonique» a déjà fait ses preuves.

Neue Muster-Arbeitsverträge

Aufgrund der geänderten L-GAV-Bestimmungen hat der Rechtsdienst die beliebten Muster-Arbeitsverträge von GastroSuisse angepasst, mit welchen sich die neuen Vorteile optimal nutzen lassen.

Der direkte Draht

Die Mitglieder von GastroSuisse schätzen den direkten telefonischen Draht zu GastroSuisse. An zentraler Stelle gingen im Berichtsjahr insgesamt gegen 30'000 Anrufe ein. Diese unkomplizierte Auskunftsmöglichkeit ist eine gute Ergänzung zur Website, zum monatlichen Newsletter, den Post-Mailings und zur Wochenzeitung «GastroJournal».

Im Jahr 2017 ist am Hauptsitz von GastroSuisse die Erneuerung der Telefonanlage fällig. Die neuen technischen Möglichkeiten sollen auch die Kommunikation mit dem Mitglied noch besser unterstützen. Die Einrichtung eines telefonischen «Warteraums» bereits im Berichtsjahr 2016 hat sich sehr bewährt.

Compendio

Consulenza specialistica

La consulenza giuridica gratuita, i modelli di contratto, i fogli informativi e le liste di controllo sono stati apprezzati molto dai soci anche nell'anno in esame. Poiché la giungla normativa nel settore alberghiero e della ristorazione è estremamente fitta, i gestori si trovano a confrontarsi continuamente con numerose disposizioni.

Fogli informativi e InfoService

Il servizio giuridico di GastroSuisse ha redatto molti nuovi fogli informativi. In considerazione delle nuove disposizioni del CCNL, sono stati elaborati i fogli informativi «CCNL 2017 – Panoramica delle modifiche principali», «Nuovi sconti salariali per il periodo introduttivo» e «Privilegio stagionale per le aziende annuali». Sono stati inoltre pubblicati fogli informativi sul Public Viewing in occasione degli Europei di calcio, sulle autorizzazioni per gli stranieri, il certificato di salario e le modifiche del diritto delle ditte commerciali. Inoltre il servizio giuridico ha fornito più volte il servizio informativo InfoService, che approfondisce tematiche attuali.

Nuovi modelli di contratti di lavoro

Date le novità a livello di CCNL il servizio giuridico ha adattato gli apprezzati modelli di contratto di lavoro di GastroSuisse, che consentono di sfruttare in modo ottimale i nuovi vantaggi.

19'390 Mitglieder Membres

Fachgruppen Groupements sectoriels

Mitgliederbestand / Effectif des membres

Kantonalverbände / Associations cantonales

	2016	2015
AG	1'106	1'099
AI	85	85
AR	141	148
BE	2'097	2'126
BL	453	454
BS	499	524
FR	592	600
GE	1'217	1'215
GL	125	121
GR	984	1'002
JU	208	210
LU	704	704
NE	438	445
NW	103	107
OW	119	120
SG	1'078	1'082
SH	165	167
SO	494	485
SZ	468	475
TG	545	563
TI	1'483	1'556
UR	154	157
VD	1'587	1'590
VS	1'703	1'692
ZG	236	244
ZH	2'476	2'431
Partnermitglieder / Membres partenaires	130	128
TOTAL	19'390	19'530

Ehrenmitglieder / Membres d'honneur

	seit / depuis
Abplanalp, Andy (Arosa)	2002
Aliesch, Peter, Dr. (Chur)	2001
Amrein, Urs-Peter (Küttigen)	2014
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
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
König, Max (Basel)	1987
Konrad, Walter (Muri)	2002
Kramer, Christian (Lausanne)	2013
Künzli, Klaus (Ittigen)	2014
Lachat, François (Porrentruy)	1998
Lengwiler, Walter (Niederswil)	2012
Leupin, Hans-Ulrich, Dr. (Gelterkinden)	2000
Müller, Bruno (Basel)	1982
Müller, Hansruedi, Prof. Dr. (Bern)	2011
Müller-Tschirky, Josef (Staad)	2012
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 (Utikon)	2010
Schneider, Ernst (Zürich)	2013
Schneider-Regli, Barbara (Göschenen & Winterthur)	2016
Sutter, Ernst (Herisau) † 21.11.2016	1993
Wehrli, Hans Jörg, Dr. (Küttigen)	2005
Weissenberger, Elsbeth (Meyrin)	1989
Zbinden, Tobias (Marly)	2015

ASCO, Verband Schweizerischer Konzert- lokale, Cabarets, Dancings und Diskotheken

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

Jürg König, King's Club, Zürich, Präsident/
président
Giulia Huber, Zürich (c/o Gastroconsult AG),
Leiterin Verbandssekretariat /
directrice du secrétariat de l'association

CafetierSuisse

CafetierSuisse

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

Gilde etablierter Schweizer Gastronomen

Gilde Suisse des Restaurateurs-Cuisiniers

René F. Maeder, Waldhotel Doldenhorn,
Kandersteg, Präsident/président
Michèle Kösslich, Zürich (c/o Gastroconsult AG),
Leiterin Verbandssekretariat /
directrice du secrétariat de l'association

Schweizer Bar und Club Kommission SBCK

Commission suisse bar et club CSBC

Marc Blickenstorfer, Zürich, Präsident/
président

Präsidentenkonferenz in Lugano / *Conférence des présidents à Lugano*

Organe GastroSuisse

Delegiertenversammlung

Die 125. Delegiertenversammlung GastroSuisse vom 10./11. Mai 2016 in Olten stand im Zeichen des Jubiläumjahres. Mit seiner Anwesenheit zollte Bundespräsident Johann Schneider-Ammann dem Gastgewerbe Anerkennung. Die Delegierten trafen in Olten wichtige Entscheide: Sie genehmigten den neuen Landes-Gesamtarbeitsvertrag, nahmen den Jahresbericht 2015 ab und legten den Jahresbeitrag 2017 für die GastroSuisse-Mitglieder fest.

Präsidentenkonferenz

Die Präsidentenkonferenz setzte sich im Berichtsjahr mit wichtigen politischen Themen auseinander. Im Zentrum standen die eidgenössische Volksinitiative «Stop der Hochpreisinsel – für faire Preise», die Umsetzung der Masseneinwanderungsinitiative und das neue Lebensmittelrecht «Projekt Largo». Gegenstand der Konferenzen waren zudem der neue Landes-Gesamtarbeitsvertrag, der Erneuerungsbau der «Ecole Hôtelière de Genève», der Jahresabschluss 2016, das Budget 2017 sowie die Herleitung neuer Statuten.

Vorstand

Casimir Platzer, Kandersteg, Präsident (seit 2012 im Vorstand, seit 2014 Präsident)

Ernst Bachmann, Zürich, Vizepräsident (seit 1996 im Vorstand, seit 2005 Vizepräsident)

Walter Höhener, Urnäsch, Tresorier (seit 2012 im Vorstand, seit 2015 Tresorier)

François Gessler, Siders (seit 2012)

Muriel Hauser, Freiburg (seit 2015)

Gilles Meystre, Pully (seit 2015)

Moritz Rogger-Riechsteiner, Oberkirch (seit 2015)

Josef Schüpfer, Basel (seit 2012)

Massimo Suter, Morcote (seit 2014)

Im Berichtsjahr 2016 traf sich der Vorstand zu neun Sitzungen. Er befasste sich mit hoher Priorität mit der Neubesetzung der Direktorenposition und mit der Organisationsstruktur von GastroSuisse. Parallel dazu bildete die Auseinandersetzung mit neuen Statuten einen Schwerpunkt mit dem Ziel, GastroSuisse bestmöglich auf die Bedürfnisse der Zukunft auszurichten. Die Agenda des Vorstands war weiter geprägt von zahlreichen sehr branchen- und öffentlichkeitsrelevanten Themen. Dazu zählten unter anderem der neue Landes-Gesamtarbeitsvertrag, der Kampf gegen die Hochpreisinsel, die politische Debatte über die Umsetzung der Masseneinwanderungsinitiative und das Verordnungspaket «Largo» zur Umsetzung des neuen Lebensmittelgesetzes.

Geschäftsprüfungskommission (GPK)

Tomislav Babic, Schaffhausen, Präsident (seit 2015 Mitglied, seit 2016 Präsident)

Eveline Neeracher, Thörishaus (seit 2016)

André Roduit, Saillon (seit 2016)

Personelles 2016 / 2017

Am 28. Juni 2016 wurde bekannt, dass der bisherige Direktor **Remo Fehlmann** den Branchenverband verlassen würde, um wieder einer Aufgabe und Tätigkeit im privaten Sektor nachzugehen. Die Zusammenarbeit endete im dritten Quartal 2016.

Für die Übergangszeit übertrug der Vorstand **Casimir Platzer** in seiner Funktion als Präsident die Aufgabe, die Verbindung zwischen der operativen und der strategischen Ebene in enger Zusammenarbeit mit den Abteilungsleitern zu koordinieren.

Am 21. Dezember 2016 gab der Vorstand von GastroSuisse die Ernennung des neuen Direktors bekannt: **Daniel Borner** trat seine neue Funktion am 9. Januar 2017 an. Der 52-jährige Thurgauer war in den vergangenen acht Jahren erfolgreich als Direktor des Verbandes Schweizerischer Schreinermeister und Möbelfabrikanten tätig. In dieser Funktion war er unter anderem auch Mitglied der ständigen Wirtschaftspolitischen Kommission des sgV und Stiftungsrat der Proparis Vorsorge-Stiftung Gewerbe Schweiz.

Revisionsstelle

KPMG AG, Zürich

Stand : 31. Dezember 2016



Vorstand GastroSuisse (von links nach rechts) / Conseil GastroSuisse (de gauche à droite): Gilles Meystre, Massimo Suter, Walter Höhener, Ernst Bachmann, Muriel Hauser, Casimir Platzer, Josef Schüpfer, François Gessler, Moritz Rogger-Riechsteiner

Organes GastroSuisse

Assemblée des délégués

La 125^e assemblée des délégués de GastroSuisse, qui s'est tenue les 10 et 11 mai 2016 à Olten, a été placée sous le signe de l'anniversaire de la fédération. Par sa présence, le Président de la Confédération, Monsieur Johann Schneider-Ammann a témoigné sa reconnaissance à l'hôtellerie-restauration. Les délégués ont ratifié la nouvelle convention collective nationale de travail, approuvé le rapport annuel 2015 et fixé la cotisation annuelle 2017 pour les membres de GastroSuisse.

Conférence des présidents

La conférence des présidents a traité de sujets politiques importants. En point de mire, l'initiative populaire fédérale «Stop à l'îlot de cherté – Pour des prix équitables», la mise en œuvre de l'initiative sur l'immigration de masse et la nouvelle législation sur les denrées alimentaires. Ont en outre fait l'objet de discussions lors des conférences: la nouvelle convention collective nationale de travail, la rénovation de l'Ecole hôtelière de Genève, le bilan de fin d'année 2016, le budget 2017 ainsi que la révision de nos statuts.

Conseil

Casimir Platzer, Kandersteg, président, (au Conseil depuis 2012, président depuis 2014)

Ernst Bachmann, Zurich, vice-président (au Conseil depuis 1996, vice-président depuis 2005)

Walter Höhener, Urnäsch, trésorier (au Conseil depuis 2012, trésorier depuis 2015)
François Gessler, Sierre (depuis 2012)
Muriel Hauser, Fribourg (depuis 2015)
Gilles Meystre, Pully (depuis 2015)
Moritz Rogger-Riechsteiner, Oberkirch (depuis 2015)
Josef Schüpfer, Bâle (depuis 2012)
Massimo Suter, Morcote (depuis 2014)

Dans l'exercice sous revue 2016, le conseil s'est réuni à l'occasion de neuf séances. Il a traité en première priorité la nomination d'un nouveau directeur et la structure organisationnelle de GastroSuisse. Une primauté équivalente a été donnée à la révision de nos statuts.

Le calendrier du conseil a aussi été jalonné par de nombreux sujets essentiels pour la branche et d'intérêt public. Parmi eux, la nouvelle convention collective nationale de travail, la lutte contre l'îlot de cherté, les débats politiques sur la mise en œuvre de l'initiative sur l'immigration de masse et le train d'ordonnances «Largo».

Commission de contrôle de gestion (CCG)

Tomislav Babic, Schaffhouse, président (membre depuis 2015, président depuis 2016)

Eveline Neeracher, Thörishaus (depuis 2016)

André Roduit, Saillon (depuis 2016)

Service du personnel 2016 / 2017

Le 28 juin 2016, on apprenait que le directeur précédent **Remo Fehlmann** quittait l'association professionnelle pour reprendre une tâche et une activité dans le secteur privé. La collaboration a pris fin au troisième trimestre 2016.

Pour la période de transition, le conseil a chargé **Casimir Platzer**, dans sa fonction de président, de coordonner le niveau opérationnel et stratégique en collaboration étroite avec les responsables de service.

Le 21 décembre 2016, le conseil de GastroSuisse a annoncé la nomination du nouveau directeur: **Daniel Borner** est entré en fonction le 9 janvier 2017. Ce Thurgovien de 52 ans a occupé avec succès pendant ces dernières huit années le poste de directeur de la «Verband Schweizerischer Schreinermeister und Möbelfabrikanten». Dans cette fonction, il était aussi, entre autres, membre de la commission permanente de politique économique de l'USAM et du conseil de fondation de Proparis, la fondation de prévoyance de l'Union suisse des arts et métiers.

Organe de révision

KPMG SA, Zürich

Etat: 31 décembre 2016

Ständige Kommissionen *Commissions permanentes*

Kommission für Arbeitsrecht und Sozialfragen (ARK)

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

Ernst Bachmann, Zürich, Präsident / président
Ruedi Bartel, Balterswil
Gabriele Beltrami, Lugano
Carmen Bundi-Melotti, Hospental
Daniel Carugati, Genève
Maurus Ebnetter, Binningen
Annalisa Giger, Disentis
Muriel Hauser, Fribourg
Jean-Daniel Martz, Dr., Bern
Gilles Meystre, Pully
René Rechsteiner, St. Gallen
Andreas Markwalder, Aarau
 (ständiger Gast / invité permanent)
Jean-Luc Piguët, Genève
 (ständiger Gast / invité permanent)
Annette von der Emden, Bern
 (ständiger Gast / invité permanent)

Kommission Beherbergung

Commission d'hébergement

Walter Höhener, Urnäsch, Präsident / président
Hans-Jörg Bernegger, Uitikon-Waldegg
Christian Hasler, Weggis
Tamara Henderson, Davos Platz
Ketarin Kanalgä, Locarno
René F. Maeder, Kandersteg
Thomas Steiner, Fribourg

Berufsbildungskommission (BBK)

*Commission de la formation professionnelle
 (CFP)*

Massimo Suter, Morcote, Präsident / président
Steve Delasoie, Bourg-St-Pierre
Max Gsell, St. Gallen
Mauro Lustenberger, Goldau
Daniel Müller, Zürich
Barbara Schneider-Regli, Oberägeri
Peter Weber, Kappel

Finanzkommission (FIKO)

Commission des finances (COFI)

Walter Höhener, Urnäsch, Präsident / président
Bernhard Bieri, Lengwil-Oberhofen
Walter Kuchler, Flüeli-Ranft
Henry Lauwiner, Rothwald
Bruno Rast, Wetzikon
René Rechsteiner, St. Gallen
Markus Stöckli, Eich
Thomas Mosimann, Zürich
 (ständiger Gast / invité permanent)

Herausgeberrat GastroJournal

Conseil d'édition GastroJournal

François Gessler, Sierre, Präsident / président
Tomislav Babic, Schaffhausen
Gabriele Beltrami, Lugano
Patrick Grinschgl, Luzern
Muriel Hauser, Fribourg
René F. Maeder, Kandersteg

Kommission Mitgliedermarketing (KMM)

*Commission du marketing des membres
 (CMM)*

Gilles Meystre, Pully, Präsident / président
Beat Burkard, Hausen am Albis
Patrick Grinschgl, Luzern
Jean-Daniel Martz, Dr., Bern
Daniele Meni, Bombinasco
André Roduit, Saillon
Barbara Schneider-Regli, Oberägeri
Annemarie Hofer, Aarau (Vertreterin
 GastroSocial, ständiger Gast / représentante
 GastroSocial, invitée permanente)

Kommission Politfonds

Commission du fonds politique

Casimir Platzer, Präsident / président
Fredy Bannwart, Herrliberg
Gabriele Beltrami, Lugano
Maurus Ebnetter, Binningen
Walter Kuchler, Flüeli-Ranft
Linus Thalman, Kirchberg
Ruedi Ulmann, Gonten
Walter Höhener, Urnäsch (ständiger Gast /
 invité permanent)

Weitere Gremien / Autres organes

Hotelfachschule Genf HF, Steuerungszykel

Ecole Hôtelière de Genève ES

Cercle de direction

Alain Brunier, Genève, Direktor / directeur

Yves Curchod, Meyrin

Gilles Meystre, Pully

Christian Rubi, Bern (Vertreter Bund / représentant de la Confédération)

André Roduit, Saillon

Casimir Platzer, Kandersteg (Delegierter des Vorstandes / délégué du Conseil)

Pierre André Stevan, Genève (Vertreter Kanton / représentant du canton)

Belvoirpark Hotelfachschule Zürich HF Steuerungszykel

Ecole Hôtelière Belvoirpark Zurich ES

Cercle de direction

Paul Nussbaumer, Zürich, Direktor / directeur

Casimir Platzer, Kandersteg

Michael Thomann, Niederhelfenschwil

Mathias Sutter, Zürich

Pascal Rüegg, Regensdorf

Daniel Ziegler, Schönried

Walter Höhener, Urnäsch (Delegierter des Vorstandes / délégué du Conseil)

Baukommission EHG

Commission de construction EHG

Tobias Zbinden, Marly, Präsident / président

Alain Brunier, Genève

Yves Curchod, Meyrin

Frédéric Haenni, Pully

André Roduit, Saillon

Josef Wachter, Zürich

Stiftungsrat Pensionsfonds

Gruppe GastroSuisse

Conseil de fondation fonds de pension

Groupe GastroSuisse

Josef Schüpfer, Basel, Präsident / président

Christian Belser, Zürich, Vizepräsident / vice-président

Urs-Peter Amrein, Küttigen

Dolores Boldini-Herzog, Chur

Pascal Hengartner, Zürich

Jakob Huber, Rorbas

Martin Huwiler, Neftenbach

Massimo Suter, Morcote

Unabhängige Rekursinstanz

Hotelklassifikation

Instance de recours

indépendante classification hôtelière

Guido Henzmann, Emmen

Christian Laesser, Prof. Dr., St. Gallen

Daniel Ingold, Murist

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

Barbara Schneider-Regli, Oberägeri

Roland Furrer, Solothurn

Marco Garbani, Lugano

François Gessler, Sierre

Monique Grossrieder Zimmer, Bern

Daniel C. Jung, Zürich

Erich Rätz, Buswil

Marcel Senn, Werdenberg

Qualitätssicherungskommission

Berufsprüfung Gastro-Betriebsleiter/-in

Commission assurance qualité

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

Muriel Hauser, Fribourg, Präsidentin / présidente

Fluregn Fravi, Chur

Daniel C. Jung, Zürich

Elisabeth Ruf, Zürich

Barbara Schneider-Regli, Oberägeri

Massimo Suter, Morcote

Ruth Walther-Moser, Bern

GastroFemme / GastroFemme

Uschi Schmid, Weissbad, Präsidentin / présidente

Regula Aebischer, Riffenmatt, Vizepräsidentin / vice-présidente

Tochtergesellschaften und Institutionen

Filiales et institutions

Gastroconsult AG; Verwaltungsrat

Gastroconsult SA; Conseil d'administration

Tobias Zbinden, Marly, Präsident / président

Walter Höhener, Urnäsch, Vizepräsident / vice-président

Jakob Huber, Rorbas, Delegierter

des Verwaltungsrates / délégué du Conseil d'administration

Martin Angehrn, Engelburg

Chantal Bochud, Corminboeuf

Angelo Colombini, Vezia

Ezio Zago, Galgenen

Bernhard Zihlmann, Bern

Belvoirpark AG; Verwaltungsrat

Belvoirpark AG; Conseil d'administration

Walter Höhener, Präsident / président

Ernst Bachmann, Zürich, Vizepräsident / vice-président

Urs Hammer, Dully

Paul Nussbaumer, Zürich, Delegierter des Verwaltungsrates / délégué du Conseil d'administration

Casimir Platzer, Kandersteg

Vieux-Bois SA; Verwaltungsrat

Vieux-Bois SA; Conseil d'administration

Casimir Platzer, Kandersteg, Präsident / président

Alain Brunier, Genève, Delegierter des Verwaltungsrates / délégué du Conseil d'administration

Urs Hammer, Dully

Gilles Meystre, Pully

André Roduit, Saillon

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

Tobias Zbinden, Marly, Präsident / président *

Frédéric Haenni, Pully

Peter Oesch, Stüsslingen

Josef Schüpfer, Basel *

Ruedi Stöckli, Meierskappel

Massimo Suter, Morcote

Arbeitnehmervertreter / représentants des employés

Stefan Unternährer, Buchrain, Vizepräsident / vice-président *

René Haas, Luzern

Josef Haldner, St. Gallen

Franziska Hänggi, Nunningen

Georges Knecht, Thun

Markus Kunz, Dagmersellen *

GastroSocial Ausgleichskasse; Kassenvorstand

Caisse de compensation GastroSocial; Comité de caisse

Josef Schüpfer, Basel, Präsident / président

Ernst Bachmann, Zürich, Vizepräsident / vice-président

François Gessler, Sierre

Muriel Hauser, Fribourg

Walter Höhener, Urnäsch

Gilles Meystre, Pully

Casimir Platzer, Kandersteg

Moritz Rogger-Riechsteiner, Oberkirch

Massimo Suter, Morcote

* Diese bilden den Anlageausschuss

* Ces personnes constituent le Comité de placement

Direktion Direction Direzione

GastroSuisse

Daniel Borner, Direktor / directeur, seit 9. Januar 2017 / depuis le 9 janvier 2017
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

Brigitte Meier-Schmid, Leiterin Marketing und Kommunikation, Mitglied der Geschäftsleitung / responsable Marketing et communication, membre de la direction

Marco Moser, Chefredaktor und Leiter Verlage, Mitglied der Geschäftsleitung / rédacteur en chef et responsable des éditions, membre de la direction

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

Institution / Institution

GastroSocial, Sozialversicherungen
GastroSuisse Aarau

GastroSocial, Assurances sociales
GastroSuisse Aarau

Urs-Peter Amrein, Küttingen, Direktor / directeur

Tochtergesellschaften / Filiales

Gastroconsult AG / Gastroconsult SA

Jakob Huber, Rorbas, Delegierter des Verwaltungsrates / délégué du Conseil d'administration

Belvoirpark AG / Belvoirpark SA

Paul Nussbaumer, Zürich, Delegierter des Verwaltungsrates / délégué du Conseil d'administration

Vieux-Bois AG / Vieux-Bois SA

Alain Brunier, Genève, Delegierter des Verwaltungsrates / délégué du Conseil d'administration

Fachschulen / Ecoles professionnelles

Belvoirpark, Hotelfachschule Zürich HF und Restaurant Belvoirpark

Belvoirpark, Ecole Hôtelière de Zurich ES et restaurant Belvoirpark

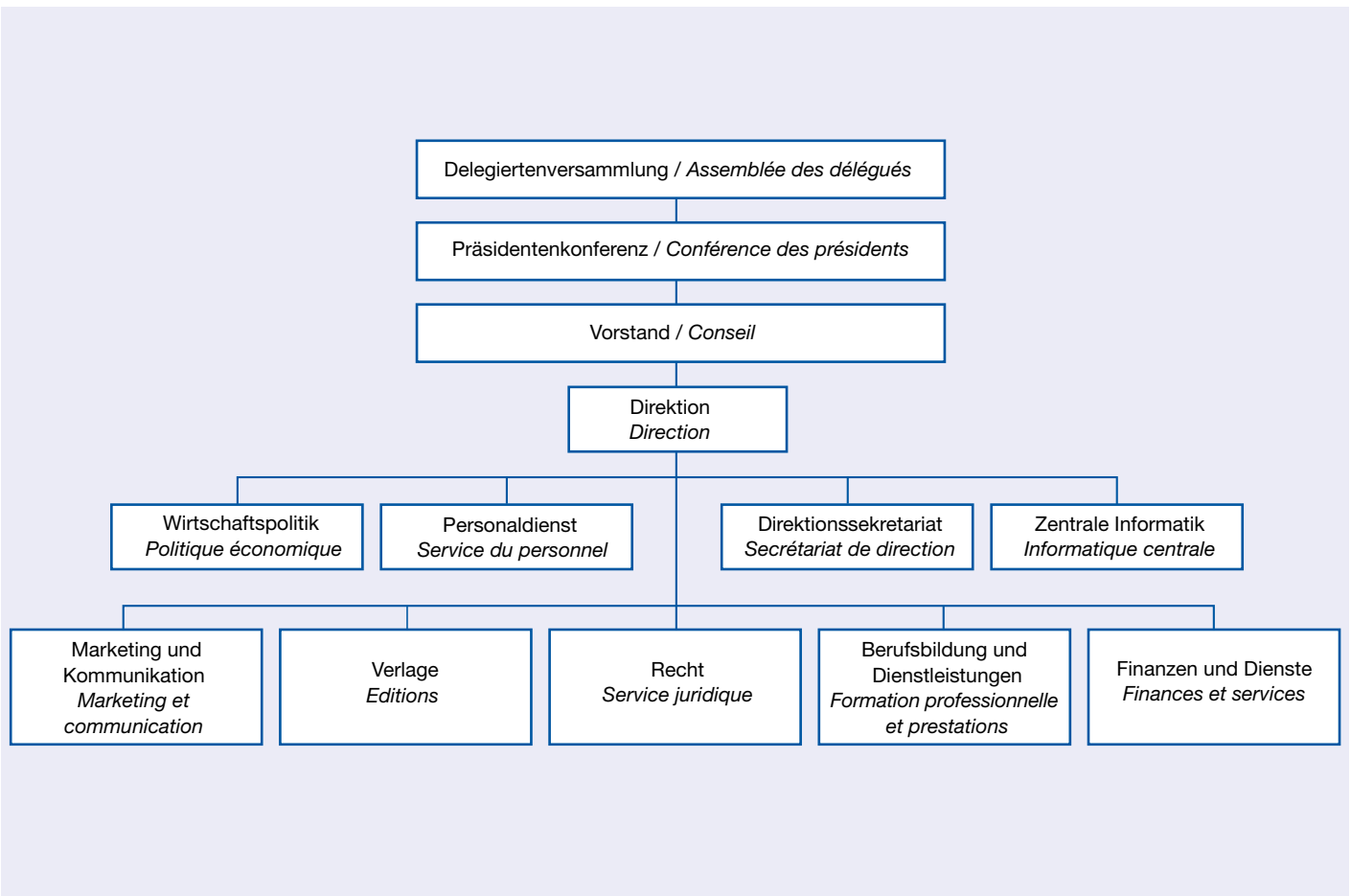
Paul Nussbaumer, Zürich, Direktor / directeur

Hotelfachschule Genf HF und Restaurant Vieux-Bois

Ecole Hôtelière de Genève ES et restaurant Vieux-Bois

Alain Brunier, Genève, Direktor / directeur

Stand: 31. Dezember 2016
Etat: 31 décembre 2016



Vertretungen Représentations Rappresentanze

Eidgenössische

Kommissionen und Ausschüsse

Commissions fédérales et comités

Arbeitsgruppe «Wirtschaftliche Landesversorgung, Bereich Ernährung»

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

Remo Fehlmann, Nottwil (Mitglied bis 31.10.2016 / membre jusqu'au 31.10.2016)

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

professionnelles et institutions

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

Casimir Platzer, Kandersteg (Vorstand / comité)

Schweizer Tourismus-Verband

Fédération suisse du tourisme

Remo Fehlmann (Vorstand / comité), bis 31.10.2016 / jusqu'au 31.10.2016

Casimir Platzer, Kandersteg (Beirat / Conseil consultatif)

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 C. Jung, 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)

Casimir Platzer, Kandersteg (Verwaltung / administration)

HOTREC, Hotels, Restaurants & Cafés in 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

Ernst Bachmann, Zürich

Muriel Hauser, Fribourg

Josef Müller-Tschirky, Staad

Christian Belser, Zürich (Mitglied des Ausschusses / membre du comité)

Koordinationsgruppe der EKAS – Branchenlösung Gastgewerbe

Groupe de coordination de la solution CFST de la branche de l'hôtellerie-restauration

Christian Belser/Sonja Semprini

Hotel & Gastro formation

Willy Benz, Lachen (Präsident / président)

Daniel C. Jung, Zürich (Vorstand und Delegierter / comité directeur et délégué)

François Gessler, Sierre (Delegierter / délégué)

Barbara Schneider-Regli, Oberägeri

(Delegierte / déléguée)

Verein Schweizerischer Hotel- und Restaurantfachschulen (ASEH)

Association suisse des Ecoles Hôtelières

Alain Brunier, Genève (Präsident / président)

Barbara Schneider-Regli, Oberägeri

(Vorstand / comité)

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

Ernst Bachmann, Zürich

Remo Fehlmann, Nottwil (bis 31.10.2016 / jusqu'au 31.10.2016)

Proviande

Remo Fehlmann, Nottwil (Verwaltungsratsmitglied / membre conseil d'administration), bis 31.10.2016 / jusqu'au 31.10.2016
Brigitte Meier-Schmid, Zürich (Ersatz / remplaçante)

Swica Gesundheitsorganisation, Winterthur

Organisation de santé Swica, Winterthour

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

GBZ Zentralstelle für das gewerbliche Bürgerschaftswesen der Schweiz

CSC Centrale suisse de cautionnement pour les arts et métiers

Tobias Zbinden, Marly (Verwaltungsausschuss / comité d'administration)

Verband elektronischer Zahlungsverkehr (VEZ)

Association pour les paiements électroniques

Christian Belser, Zürich (Vorstand / comité)

Schweizerisches Institut für Klein- und Mittelunternehmen an der Universität St. Gallen

Institut suisse pour PME de l'Université de St-Gall

Vakant / vacant

Stiftungsrat des Schweizerischen Gastronomiemuseums in Thun

Conseil de fondation du Musée Suisse de la Gastronomie de Thoune

Barbara Schneider-Regli, Oberägeri

Il Caffè / 2R Media SA, Locarno

Marco Huber, Lugano (Verwaltungsrat / conseil d'administration)

Interessengemeinschaft Agrarstandort Schweiz (IGAS)

Communauté d'intérêts pour le secteur agro-alimentaire suisse (CISA)

Casimir Platzer, Kandersteg

Groupe romand des arts et métiers GRAM

François Gessler, Sierre

SBCK Schweizerische Bar und Clubkommission

Commission suisse bar et club CSBC

Christan Belser/Raffael Kubalek (Vorstand / comité)

Geschäftsjahr 2016

GastroSuisse weist im Geschäftsjahr 2016 ein Ergebnis von CHF 270'194 aus. Die Ertragseinbussen konnten durch weniger Betriebsaufwand aufgefangen werden. Es wird aber deutlich, dass die Herausforderungen auch in den kommenden Jahren gross bleiben.

Der Verband feierte im Jahr 2016 das 125-Jahr-Jubiläum mit zahlreichen Aktivitäten. 2016 stand weiter im Zeichen von Projekten zum Thema Webauftritt und Digitalisierung zum Nutzen der Mitglieder. Zur Förderung von zeitgemässen Online-Angeboten wurden verschiedene Massnahmen eingeleitet. Dem Bedürfnis nach neuen Impulsen wurde mit diversen Vorhaben zur Innovationsförderung in der Hotellerie Rechnung getragen. Eine Herausforderung war im Berichtsjahr die wirtschaftliche Situation der Zeitung «GastroJournal» und des Fachbuchverlags «édition gastronomique». Die Umsätze des Vorjahres konnten knapp gehalten werden.

In den Liegenschaften wurden Renovationsarbeiten durchgeführt und die Erweiterung der École Hôtelière Genève, Pavillon 3 und 1 sowie die Tiefgarage wurden fertiggestellt. Aus dem Gewerbeschutz- und Politfonds wurden die finanziellen Mittel für die politischen Ziele im Interesse der Branche verwendet. Politischer Höhepunkt war die Lancierung der «Fair-Preis-Initiative» in Zusammenarbeit mit Allianzpartnern.

Erfolgsrechnung Verband

Die Erträge von **TCHF 11'320** aus der Mitgliedschaft und von Dritten sind gegenüber dem Vorjahr um TCHF 180 zurückgegangen. Die Weiterbildungskurse wurden vermehrt besucht. Dadurch stiegen die Kursumsätze um TCHF 36 auf **TCHF 1'582**. Die Verlage (GastroJournal und édition gastronomique) erzielten einen Umsatz von **TCHF 3'701**, gegenüber dem Vorjahr eine leichte Erhöhung von netto TCHF 16. Trotz Kürzungen der Werbebudgets von diversen Grosskunden konnten die Umsätze des GastroJournals gegenüber dem Vorjahr um TCHF 63 gesteigert werden. Der Umsatz des Fachbuchverlags war rückläufig und ist gegenüber dem Vorjahr um TCHF 47 gesunken. Der Grund dafür ist, dass die Lehrmittel nun mehr als zwei Jahre auf dem Markt und deshalb in den meisten Betrieben bereits vorhanden sind. Die Finanzerträge belau-

fen sich auf **TCHF 344**. Die Liegenschaftsrechnung leistete zum Jahresergebnis einen Nettobeitrag von **TCHF 459**.

Der direkte Aufwand beläuft sich auf **TCHF 3'019** und ist gegenüber dem Vorjahr um TCHF 71 höher. Der Personalaufwand beträgt **TCHF 8'501** und liegt gegenüber dem Vorjahr um TCHF 667 tiefer. Der übrige Betriebsaufwand von **TCHF 5'860** ist gegenüber dem Vorjahr TCHF 158 tiefer. Die Abschreibungen und Rückstellungen belaufen sich auf **TCHF 2'641** und sind gegenüber dem Vorjahr um TCHF 526 höher.

Die Fondsrechnungen weisen einen Gesamtertrag von **TCHF 1'608** gegenüber dem Gesamtaufwand von **TCHF 942** aus. Dies bewirkte eine **Erhöhung des Fondsvermögens von TCHF 666**.

Hotelfachschulen

Die Erträge der Schulen sind gegenüber dem Vorjahr um TCHF 180 auf **TCHF 13'550**

gesunken. Die Subventionen belaufen sich auf **TCHF 2'923** und verminderten sich gegenüber dem Vorjahr um TCHF 590. Die Gesamtaufwendungen von **TCHF 16'687** verminderten sich gegenüber dem Vorjahr um TCHF 529. Die beiden Fachschulen in Zürich und Genf weisen einen **Ertrags-/Aufwandsüberschuss von TCHF 3 und TCHF 217** aus.

Bilanz Verband

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

Das Umlaufvermögen hat gegenüber dem Vorjahr um TCHF 2'820 auf **TCHF 32'768** zugenommen. Die Liquidität ist gut. Das Anlagevermögen verzeichnet eine Abnahme von TCHF 821 auf **TCHF 49'893**.

Das Fremdkapital hat gegenüber dem Vorjahr um TCHF 1'313 auf **TCHF 74'154** zugenommen. Die Hypotheken wurden um TCHF 2'720 aufgestockt und die Reserven und Rückstellungen haben sich um TCHF 914 erhöht.

Das gesamte Fondsvermögen beträgt **TCHF 1'900** und hat sich gegenüber dem Vorjahr um TCHF 666 erhöht. Das ausgewiesene Eigenkapital beträgt **TCHF 6'607**. Die Bilanzsumme nahm um TCHF 1'999 gegenüber dem Vorjahr auf **TCHF 82'661** zu.

Erfolgsrechnung / Comptes de pertes et profits	GastroSuisse inkl. Hotelfachschulen und Fonds / Ecoles hôtelières et Fonds inclus			
	2016	%	2015	%
(in / en CHF 1000)				
Total Erträge / Total revenus	40'150	100.0	44'453	100.0
Total Betriebsaufwand / Total charges d'exploitation	21'470	53.5	24'852	55.9
Total Personalaufwand / Total frais de personnel	18'410	45.8	19'476	43.8
Reingewinn /-verlust Bénéfice / Perte	270	0.7	125	0.3

Bilanz / Bilan

(in / en CHF 1000)	GastroSuisse inkl. Hotelfachschulen und Fonds / Ecoles hôtelières et Fonds inclus			
	31.12.16	%	31.12.15	%
Umlaufvermögen / Actif circulant	32'768	39.6	29'948	37.1
Anlagevermögen / Actif immobilisé	49'893	60.4	50'714	62.9
Fremdkapital / Capital étranger	74'154	89.7	72'841	90.3
Fondsvermögen / Capital constituant le fonds	1'900	2.3	1'234	1.5
Eigenkapital / Capital propre	6'337	7.7	6'462	8.0
Reingewinn /-verlust Bénéfice / Perte	270	0.3	125	0.2
Bilanzsumme / Total du bilan	82'661	100.0	80'662	100.0

Exercice 2016

GastroSuisse révèle dans l'exercice 2016 un résultat de CHF 270 194. Les pertes de revenus ont pu être couvertes par une réduction des coûts d'exploitation.

La fédération a célébré par de nombreuses activités ses 125 ans en 2016. L'année a également été consacrée aux projets de la présentation web et de la numérisation à l'usage des membres. Différentes mesures ont été introduites afin de promouvoir des offres en ligne modernes. L'aspiration à de nouvelles impulsions a été prise en compte et différents projets visant la promotion de l'innovation dans l'hôtellerie ont vu le jour. Pour l'exercice sous revue, la situation économique du journal «GastroJournal» et de la maison spécialisée «édition gastronomique» a constitué un réel défi. Les chiffres d'affaires de l'année précédente ont pu être atteints de justesse.

Concernant les biens immobiliers, des travaux de rénovation ont été effectués et l'élargissement de l'école hôtelière de Genève, pavillons 3 et 1 ainsi que le parking souterrain sont achevés. Des moyens financiers provenant du fonds politique et du fonds de protection du métier ont été utilisés pour les objectifs politiques dans l'intérêt de la branche. Le point culminant politique de 2016 a été le lancement de l'initiative «Prix équitables» en coopération avec des partenaires d'alliance.

Compte de pertes et profits

Les revenus d'un montant de **KCHF 11 320** et provenant des affiliations

et de tiers sont en recul par rapport à l'année précédente de KCHF 180. Les cours de perfectionnement ont été davantage suivis, ce qui a engendré une légère augmentation de KCHF 36 de chiffre d'affaires, qui atteint désormais **KCHF 1582**. Les éditions (GastroJournal et édition gastronomique) ont obtenu un chiffre d'affaires de **KCHF 3701**, ce qui représente une légère hausse nette de KCHF 16 par rapport à l'année précédente. Malgré la diminution du budget publicitaire de divers gros clients, le chiffre d'affaires de GastroJournal a pu être augmenté de TCH 63 par rapport à l'année dernière. Le chiffre d'affaires de l'édition de livres spécialisés a régressé de TCH 47 par rapport à l'année dernière. Ceci est dû au fait que les moyens didactiques restent désormais plus de 2 ans sur le marché et qu'ils sont donc déjà disponibles dans la plupart des établissements. Les revenus financiers se montent à **KCHF 344**. Le compte immobilier a réalisé une contribution nette de **KCHF 459** au résultat annuel.

Les coûts directs s'élèvent à **KCHF 3019** et sont supérieurs de KCHF 71 par rapport à l'année précédente. Les coûts liés au personnel se montent à **KCHF 8501** et sont inférieurs de KCHF 667 par rapport à l'année précédente. Les autres coûts d'exploitation de **KCHF 5860** sont inférieurs de KCHF 158 par rapport à l'année

précédente. Quant aux amortissements et provisions, ils s'élèvent à **KCHF 2641** et sont plus hauts que l'année précédente de KCHF 526.

Les comptes de fonds affichent un revenu global de **KCHF 1608**, alors que les dépenses totales s'élèvent à **KCHF 942**. Il en a résulté une **hausse du capital en fonds de KCHF 666**.

Ecoles hôtelières

Par rapport à l'année précédente, les revenus des écoles ont chuté de KCHF 180 pour atteindre **KCHF 13 550**. Les subventions ont diminué pour atteindre **KCHF 2923**, soit une diminution de KCHF 590 par rapport à l'année précédente. Les dépenses totales s'élèvent à **KCHF 16 687**, soit une diminution de KCHF 529 par rapport à l'année précédente. Les deux écoles hôtelières de Zurich et Genève font état d'un **excédent des revenus/dépenses de KCHF 3, respectivement de KCHF 217**.

Bilan de la fédération

Le bilan de la fédération montre que GastroSuisse dispose d'une bonne base financière et d'un bilan solide. Le capital de roulement a augmenté de KCHF 2820 par rapport à l'année précédente et s'élève à présent à **KCHF 32 768**. Les liquidités se portent bien. Le fonds de placement a enregistré une baisse de KCHF 821 et passe à **KCHF 49 893**. Le capital étranger a augmenté de KCHF 1313 par rapport à l'année précédente, passant ainsi à **KCHF 74 154**. Les hypothèques ont été augmentées de KCHF 2720 et les réserves et provisions ont augmenté de KCHF 914.

Le capital total en fond se monte à **KCHF 1900**, relevant une hausse de KCHF 666 par rapport à l'année précédente. Le capital propre certifié s'élève à **KCHF 6607**. La somme du bilan a augmenté de KCHF 1999 par rapport à l'année précédente et est passée à **KCHF 82 661**.

Compendio

Nell'esercizio 2016

Nel 2016 l'associazione ha celebrato il 125° anniversario con numerose attività. Il 2016 è stato all'insegna di progetti in tema di presenza su Internet e digitalizzazione a beneficio dei soci. A sostegno di offerte online al passo con i tempi sono state lanciate diverse misure. Si è tenuto conto del bisogno di nuovi impulsi mediante diverse iniziative volte a sostenere l'innovazione nel settore alberghiero. Nell'anno in rassegna una sfida importante è stata la situazione economica della rivista «GastroJournal» e della casa editrice «édition gastronomique».

Belvoirpark AG				Restaurant Vieux-Bois SA			
2016	%	2015	%	2016	%	2015	%
7'385	100.0	7'779	100.0	3'954	100.0	3'910	100.0
3'969	53.7	4'192	53.9	1'513	38.3	1'511	38.7
3'476	47.1	3'580	46.0	2'579	65.2	2'371	60.6
-60	-0.8	7	0.1	-138	-3.5	28	0.7
31.12.16	%	31.12.15	%	31.12.16	%	31.12.15	%
1'365	80.5	1'309	78.4	753	90.7	303	40.5
331	19.5	360	21.6	77	9.3	445	59.5
1'372	80.9	1'285	77.0	817	98.4	597	79.9
384	22.6	377	22.6	151	18.2	123	16.4
-60	-3.5	7	0.4	-138	-16.6	28	3.7
1'696	100.0	1'669	100.0	830	100.0	748	100.0

Konzernrechnung 2016

Ab 2016 ist das Rechnungslegungsrecht auch für Konzernrechnungen verpflichtend anwendbar. Der konsolidierte Rechnungsabschluss 2016 von GastroSuisse weist ein Ergebnis von CHF 194'454 aus.

Grundsätze

Allgemein

Die vorliegende Jahresrechnung wurde gemäss den Bestimmungen des Schweizer Rechnungslegungsrechtes (32. Titel des Obligationenrechts) 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.

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 von 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 Jahresergebnis 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 zum Konsolidierungskreis, die in der TABELLE auf Seite 36 aufgeführt sind.

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. Einge kaufte 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 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 von Produkten 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. 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 2016

Depuis 2016, le droit suisse de l'établissement des comptes s'applique aux comptes consolidés. La clôture consolidée des comptes 2016 de GastroSuisse présente un résultat de CHF 194 454.

Principes

Généralités

Les comptes annuels présentés ici ont été établis conformément aux dispositions du droit comptable suisse (titre trente-deuxième du Code des obligations). Les principes d'évaluation majeurs 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 sa prospérité à long terme, une société peut se saisir de la possibilité de constituer et de dissoudre des réserves latentes.

Sociétés consolidées

Les comptes consolidés comprennent d'une part les comptes de la fédération GastroSuisse et d'autre part ceux des sociétés du groupe qui sont contrôlées par

GastroSuisse. Les sociétés acquises pendant l'exercice en cours sont consolidées dès le moment où elles sont contrôlées par GastroSuisse; les sociétés vendues sont déconsolidées dès le moment où GastroSuisse n'exerce plus ce contrôle.

Les sociétés du groupe clôturent les comptes aux dates suivantes:

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

30 septembre: les sociétés du groupe Gastroconsult

Les transactions et variances matérielles qui tombent dans la période du 30 septembre au 31 décembre sont prises en compte dans la consolidation.

La consolidation est effectuée selon la méthode de l'acquisition, à savoir que les dettes et créances entre les sociétés du groupe, les transactions intragroupe 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 sociétés filiales les sociétés qui sont directement ou indirectement contrôlées 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 sa participation est inférieure à 50% mais qu'il existe une dépendance économique qui lui permet de contrôler la société filiale. La consolidation intégrale comprend 100% des actifs, passifs, revenus et dépenses. La part des actionnaires minoritaires aux fonds propres et au résultat annuel est présentée séparément dans le bilan et les comptes de résultat.

Konsolidierte Jahresrechnung 2016 / Comptes annuels consolidés 2016

Konsolidierte Erfolgsrechnung / Comptes de pertes et profits consolidés

(in / en CHF 1'000)	2016	%	2015	%
Total Erträge / Total revenus	67'453	100.0	72'580	100.0
Total Betriebsaufwand / Total charges d'exploitation	28'881	42.8	33'124	45.7
Total Personalaufwand / Total frais de personnel	38'377	56.9	39'349	54.2
Reingewinn / Bénéfice	195	0.3	107	0.1
- Anteil Mehrheit am Gewinn / Participation de la majorité au bénéfice	174	0.3	92	0.1
- Anteil Dritte am Gewinn / Participation de tiers au bénéfice	21	0.0	15	0.0

Konsolidierte Bilanz / Bilan consolidé

(in / en CHF 1'000)	31.12.16	%	31.12.15	%
Umlaufvermögen / Actif circulant	45'772	48.5	42'717	46.3
Anlagevermögen / Actif immobilisé	48'568	51.5	49'521	53.7
Fremdkapital / Capital étranger	84'207	89.2	82'700	89.7
Fondsvermögen / Capital constituant le fonds	1'900	2.0	1'234	1.3
Eigenkapital / Capital propre	7'511	8.0	7'673	8.3
Anteil Dritte am Kapital / Participation de tiers au capital	527	0.6	524	0.6
Reingewinn / Bénéfice	174	0.2	92	0.1
Anteil Dritte am Gewinn / Participation de tiers au bénéfice	21	0.0	15	0.0
Bilanzsumme / Total du bilan	94'340	100.0	92'238	100.0

Les associations cantonales sont des organes juridiquement indépendants. Elles ne sont pas contrôlées par la fédération GastroSuisse et ne sont, par conséquent, pas consolidées.

A part la fédération GastroSuisse, les sociétés suivantes sont intégrées dans la consolidation (TABLEAU à la page 36)

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 de clôture du bilan. On renonce 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 production. 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 le coût des matières premières, le coût de fabrication ainsi que les frais généraux attribuables à la production. Une correction de valeur est effectuée sur le stock de marchandises douteux. Un inventaire est effectué 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 signes 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 fonds de réserve sont affectés aux passifs et destinés 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 affiché dans les comptes annuels présentés ici inclut 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 services, après déduction de la TVA, comme produits bruts issus des livraisons et prestations. Les produits nets issus des livraisons et prestations constituent de ce fait le revenu du groupe GastroSuisse pour l'exercice. Les revenus représentés par les cotisations des membres constituent une exception dans la constatation générale du chiffre d'affaires selon la méthode convenue, ceux-ci étant pertinents pour la comptabilisation au moment du paiement effectif de la facture. En conséquence, c'est la méthode selon les prestations reçues qui est appliquée lors de la comptabilisation des cotisations des membres.

Compendio

Conto consolidato 2016 GastroSuisse

Dal 2016 il diritto contabile va applicato obbligatoriamente anche ai conti consolidati. Il conto consolidato di GastroSuisse per il 2016 presenta un risultato di CHF 194'454.

Il presente conto annuale è stato redatto nel rispetto delle disposizioni del diritto contabile svizzero (titolo 32 del Codice delle obbligazioni). I principi di valutazione applicati sostanzialmente e non prescritti dalla legge sono descritti a pagina 34-36. Si tenga in considerazione il fatto che, per garantire uno sviluppo duraturo dell'azienda, sussiste la possibilità di creare e sciogliere delle riserve tacite.

Nebst dem Verband GastroSuisse gehören folgende Aktiengesellschaften zum Konsolidierungskreis:

A part la fédération GastroSuisse, les sociétés suivantes sont intégrées dans 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
	31.12.2016	31.12.2015	31.12.2016	31.12.2015	31.12.2016
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, Genf	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	100	100	100'000	100'000	V
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	100	100	50'000	50'000	V

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.

GastroSocial: Mehr als nur versichert.

Auch im 2016 entwickelte sich die GastroSocial Ausgleichs- und Pensionskasse sehr stabil. Nach wie vor zählen rund 20'000 Betriebe mit etwa 160'000 Versicherten auf die umfassenden Sozialversicherungslösungen des Branchenspezialisten. Die versicherte Lohnsumme und das Beitragsvolumen konnten wiederum gesteigert werden. Die Pensionskasse er-

zielte eine deutlich höhere Performance (4.55%) als im Vorjahr, was zu einer Steigerung des Deckungsgrades von 114.7% auf 117.1% führte. Entsprechend legte der Stiftungsrat den Zinssatz 2016 für die Verzinsung der Altersguthaben auf 1.50 % fest. Der Zinssatz liegt damit über dem BVG-Minimum von 1.25%.

GastroSocial : plus que simplement assuré.

En 2016 également, la Caisse de compensation et de pension GastroSocial a connu une évolution très stable. Quelque 20'000 établissements comprenant environ 160'000 assurés continuent de compter sur les solutions d'assurances sociales complètes du spécialiste de la branche. La masse salariale assurée et le volume des cotisations ont pu à nouveau être augmentés. La caisse de pension a réalisé une per-

formance nettement supérieure (4.55%) à l'année précédente, ce qui a conduit à une augmentation de 114.7% à 117.1% du taux de couverture. En conséquence, le Conseil de fondation a fixé le taux d'intérêt 2016 à 1.50% pour la rémunération des avoirs de prévoyance. Le taux d'intérêt s'affiche ainsi au-dessus du minimum LPP de 1.25%.



Tochtergesellschaften
Institutionen
Filiales, institutions
Società affiliate,
istituzioni

Compendio

GastroSocial:

Più che semplicemente assicurati.

Anche nel 2016 la Cassa di compensazione e Cassa pensione GastroSocial ha avuto uno sviluppo molto stabile. Circa 20'000 aziende con quasi 160'000 assicurati continuano a contare sulle soluzioni di assicurazione sociale complete proposte dallo specialista del settore. È stato nuovamente possibile aumentare la massa salariale assicurata e il volume contributivo. La cassa pensione ha ottenuto una performance nettamente superiore (4.55%) rispetto all'anno precedente, che ha portato a un incremento del grado di copertura dal 114.7% al 117.1%. Di conseguenza, il consiglio di fondazione ha fissato il tasso d'interesse 2016 sull'avere di vecchiaia all'1.50%. Il tasso d'interesse si attesta così al di sopra del minimo LPP dell'1.25%.

GastroSocial Aarau / GastroSocial Aarau

	2016	2015
Anzahl angeschlossener Betriebe / Nombre d'établissements affiliés		
Ausgleichskasse / Caisse de compensation	20'294	20'231
Pensionskasse / Caisse de pension	20'337	20'169
Beiträge (in Mio. Franken) / Cotisations (en millions de francs)		
Ausgleichskasse / Caisse de compensation	1'037.5	1'031.5
Pensionskasse / Caisse de pension	370.1	361.5
Leistungen (in Mio. Franken) / Prestations (en millions de francs)		
Ausgleichskasse / Caisse de compensation	720.8	714.8
Pensionskasse / Caisse de pension	152.1	127.9

Tochtergesellschaften
Institutionen
Filiales, institutions
Società affiliate,
istituzioni

Gruppe Gastroconsult: Stärkung der Marken

Das Geschäftsjahr 2015/2016 der Gruppe Gastroconsult stand im Zeichen dreier Projekte zur Stärkung der Marken und damit der Markenwerte des Stammhauses, Gastroconsult, und der Beteiligungsgesellschaften, Käser Treuhand und SBC Treuhand.

Im Rahmen diverser Workshops sowie Mitarbeiter- und Kundenbefragungen wurden rationale und emotionale Positionierungen der Gesellschaften und Grundmotive ihrer Geschäftstätigkeit erarbeitet. Spannend, dennoch nicht überraschend haben alle drei Gesellschaften als Grundmotiv die Entlastung ihrer Kunden, damit sich diese auf die jeweiligen Kernkompetenzen fokussieren können. Zudem ist allen drei Gesellschaften eigen, dass sie ihren Kunden und deren Wünschen und Zielen sowie deren Branchen nahe sind, über hohe Fach- und

Branchenkompetenz verfügen und als die unbestrittene Nummer 1 in der Schweiz in der Beratung und Prüfung im jeweiligen Berufszweig gelten. Die Ergebnisse dieser Projektarbeiten werden künftig mittels ausgewählter Werbe- und Kommunikationsträger nach innen und aussen getragen. Neben den Herausforderungen der Schwerpunktbranchen, Restauration und Hotellerie, Bäcker, Konditoren und Confitseure sowie Milchverarbeiter, steht die Gruppe Gastroconsult, wie andere Beratungs- und Prüfungsunternehmen oder eigentlich wie wohl sämtliche Wirtschaftszweige, inmitten des digitalen Wandels. Digitaler Wandel bedeutet für eine Unternehmensgruppe wie die Gastroconsult vermehrt weg von routinemässigen Arbeitsvorgängen (reine Buchhaltung) zu qualifizierten Dienstleistungsfeldern, wie Abschluss- und Steuerberatung, Unter-

nehmensberatung sowie Wirtschaftsprüfung. Dank einer hohen Anzahl an Fachkräften an sämtlichen Standorten (mehr als die Hälfte der Vollzeitäquivalenten verfügen über einen höheren Fachausweis oder ein Expertendiplom in der Prüfung und Beratung) hat die Gruppe Gastroconsult den Wandel zur eigentlichen Abschluss-, Steuer- und Unternehmensberatungs- und Prüfungsinstitution geschafft.

Trotz intensiver Bemühungen zur Stärkung des Markenauftritts und damit Bindung diverser Arbeitskapazitäten wurde im Geschäftsjahr 2015/2016 auch finanziell erfolgreich gearbeitet. Das Stammhaus, Gastroconsult AG, weist eines der besten Jahresergebnisse der Firmengeschichte als Aktiengesellschaft aus. Der Betriebsertrag aus Lieferungen und Leistungen liegt mit CHF 14.4 Mio. knapp über dem Budget und knapp unter Vorjahr. Dank strenger Kostenkontrolle konnte mit rund CHF 89'800 ein im Vorjahresvergleich um rund CHF 25'300 besseres Ergebnis erzielt werden. Die Resultate der Beteiligungsgesellschaften sind ebenfalls erfreulich und liegen bezüglich Umsatz und Gewinn auf Vorjahresniveau.

Für das Geschäftsjahr 2016/2017 wird für das Stammhaus eine weitere Verbesserung des Geschäftsergebnisses angestrebt.

Gastroconsult 
nahe. kompetent.

Dank Nähe und Kompetenz erleichtern wir Ihren Alltag. Mit unserer langjährigen Erfahrung in Treuhand, Prüfung und Beratung unterstützen wir Ihren Erfolg. Das macht uns seit 1921 zur Nummer 1 in der Schweiz für Restauration und Hotellerie.

Gastroconsult AG / Gastroconsult SA

(in / en CHF 1000)	01.10.2015/ 30.09.2016	01.10.2014/ 30.09.2015
Unternehmensertrag / <i>Chiffre d'affaires de l'entreprise</i>	14'408	14'867
Betriebsertrag / <i>Produit d'exploitation</i>	14'384	14'609
Personalaufwand / <i>Coûts liés au personnel</i>	10'799	10'903
Jahresgewinn / <i>Bénéfice annuel</i>	90	64
Cashflow	822	695
Mitarbeiterbestand inkl. Lernende / <i>Postes, y compris les apprentis</i>	107	107
– davon Lernende / <i>dont apprentis</i>	5	5
Vollzeitäquivalente exkl. Lernende / <i>Equivalence à plein temps, sans apprentis</i>	80.3	82
Geschäftsstellen / <i>Succursales</i>	15	15

Direkte und indirekte Beteiligungen / *Participations directes et indirectes*

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

Compendio

Potenziamento dei marchi e risultati d'esercizio soddisfacenti

L'esercizio 2015/2016 del Gruppo Gastroconsult è stato improntato su tre progetti finalizzati al potenziamento dei marchi e quindi dei valori del marchio della casa madre, Gastroconsult, e delle controllanti, Käser Treuhand e SBC Treuhand.

Nonostante i grandi sforzi intrapresi per potenziare la presenza sul mercato e quindi per unire diverse capacità lavorative, l'esercizio 2015/2016 è stato gestito con successo anche dal punto di vista finanziario. La casa madre, Gastroconsult AG, presenta uno dei migliori risultati d'esercizio della storia dell'azienda come società anonima.

Renforcement des marques

L'exercice 2015/2016 du groupe Gastroconsult a été placé sous le signe de trois projets pour le renforcement des marques et donc des valeurs de marque de la maison-mère, Gastroconsult, et de leurs sociétés de participations, Fiduciaire Laitière et SBC Fiduciaire.

Dans le cadre de divers ateliers ainsi que de sondages auprès de la clientèle et des collaborateurs, Gastroconsult a défini des positionnements rationnels et émotionnels des sociétés, et les motivations de base de leur activité commerciale. Résultat captivant mais pas étonnant pour autant: toutes les trois sociétés ont comme motivation de base de soulager leur clientèle, afin que celle-ci puisse se focaliser sur ses compétences centrales respectives. En outre, toutes les trois ont comme caractéristiques d'être proches de leurs clients, de leurs désirs et objectifs ainsi que de leur branche. Elles disposent de compétences professionnelles et techniques élevées et sont considérées comme numéro 1 incontesté en Suisse dans le conseil et l'audit de leur secteur respectif. Les résultats de ces projets seront pris compte dans la communication à l'interne et à l'externe par le biais de moyens publicitaires choisis.

Outre les défis des branches prioritaires, restauration et hôtellerie, boulangerie, pâtisserie et confiserie ainsi que traitement du lait, le groupe Gastroconsult se trouve, de même que les autres entreprises de conseil et d'audit, et probablement toutes les branches de l'économie, en plein tournant numérique. Le tournant numérique signifie de plus en plus, pour un groupe d'entreprises comme Gastroconsult, de s'éloigner des opérations courantes (comptabilité pure) pour aller vers des champs de prestations qualifiés, comme le conseil en matière de bouclage de comptes, d'aspects entrepreneuriaux, de fiscalité et d'audit. Grâce à un important personnel qualifié sur tous les sites (plus de la moitié des personnes à poste équivalent à un plein temps dispose d'un diplôme professionnel supérieur ou d'un diplôme d'expert en audit et en conseil), le groupe Gastroconsult a réussi son évolution vers le conseil en matière de bouclage de comptes, d'aspects entrepreneuriaux et de fiscalité et d'audit.

Malgré tous ces efforts intensifs visant le renforcement de l'identité de la marque et donc exigeant l'engagement de diverses capacités opérationnelles, l'année 2015/2016 fut un succès sur le plan financier également. La maison-mère, Gastroconsult SA, révèle un des meilleurs résultats annuels de l'histoire de l'entre-

prise en tant que société anonyme. Le produit d'exploitation des livraisons et des prestations de services se situe, avec CHF 14,4 millions, légèrement en-dessus du budget et tout juste en-dessous de celui de l'année précédente. Grâce à un strict contrôle des coûts, Gastroconsult a pu atteindre, avec environ CHF 89 800, un meilleur résultat que l'année précédente, à savoir CHF 25 300 de plus. Les résultats des sociétés de participation sont également réjouissants et se situent concernant le chiffre d'affaires et le bénéfice au niveau de l'année précédente.

Pour l'exercice 2016/2017, une nouvelle amélioration du résultat des affaires est visée pour la maison-mère.

Gastroconsult 
proche. compétente.

Grâce à notre proximité et à notre compétence, nous facilitons votre vie au quotidien. De par notre longue expérience en tant que fiduciaire ainsi qu'en matière d'audit et de conseils, nous favorisons votre succès. C'est ce qui fait de nous, depuis 1921, le numéro 1 en Suisse pour la restauration et l'hôtellerie.



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

0848 377 111

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

info@gastrosuisse.ch
 Fax 0848 377 112

Blumenfeldstrasse 20
 8046 Zürich

www.gastrosuisse.ch
 www.gastroprofessional.ch
 www.gastroconsult.ch
 www.gastrosocial.ch
 www.belvoirpark.ch
 www.ehg.ch

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

GASTRO SUISSE