



2018

Jahresbericht
Rapport annuel
Rapporto annuale

Vorwort <i>Avant-propos</i> Editoriale	Mitglieder <i>Membres</i> Associati	3	25
Schwerpunkte 2018 <i>Priorités 2018</i> Punti chiave 2018	Organe <i>Organes</i> Organi	4	26
Interessenvertretung <i>Défense des intérêts</i> Rappresentanza degli interessi	Kommissionen <i>Commissions</i> Commissioni	6	28
Öffentlichkeitsarbeit <i>Relations publiques</i> Pubbliche relazioni	Direktion <i>Direction</i> Direzione	10	30
Berufsbildung <i>Formation professionnelle</i> Formazione professionale	Vertretungen <i>Représentations</i> Rappresentanze	12	31
Hotelfachschulen <i>Ecoles hôtelières</i> Scuole superiori alberghiere	Finanzen <i>Finances</i> Finanze	16	32
Dienstleistungen <i>Services</i> Servizi	Tochtergesellschaften, Institutionen <i>Filiales, institutions</i> Società affiliate, istituzioni	19	37



Titelbild
Image de la couverture
Frontespizio

Professionelle Gastfreundschaft
Hospitalité professionnelle
Ospitalità professionale

Photo: Jean-Bernard Sieber / ARC

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
Abteilung Kommunikation
Brigitte Meier-Schmid
Telefon 044 377 53 53
Fax 044 377 55 82
communication@gastrosuisse.ch

Gestaltung
Graphisme
Realizzazione
Sibylle Lees, GastroJournal

Bilder
Photos
Immagini
GastroSuisse und Unternehmen
der Gruppe, édition gastronomique,
GastroJournal, Belvoirpark Hotelfach-
schule Zürich, Ecole Hôtelière de Genève,
Epic.cx GmbH – Photo + Film,
Rebecca Bowering, Aniela Lea Schafroth,
Jean-Bernard Sieber, Manuel Stettler

Druck
Impression
Stampa
Engelberger Druck AG, Stans

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

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

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



Sehr geehrte Damen und Herren
Liebe Gastgeberinnen und Gastgeber

Der Vorstand und die Geschäftsleitung von GastroSuisse haben im Berichtsjahr 2018 wichtige Grundlagenarbeit geleistet. Im Zentrum stand die Entwicklung der Strategie für die Jahre 2019 bis 2022.

Hauptzielsetzung für die nächsten Jahre ist das qualitative Wachstum. Wir wollen die Prozesse auf unserer Geschäftsstelle optimieren, administrative Abläufe wo möglich automatisieren und vor allem die Möglichkeiten der Digitalisierung zum Nutzen unserer Mitglieder ausschöpfen. Dabei wollen wir uns klar positionieren, die Identifikation innerhalb der Gruppe GastroSuisse festigen und bei maximaler Nutzung von Synergien unsere Angebotspalette stärken.

Dabei ist es unser zentralstes Anliegen, die Nähe zu Ihnen, geschätzte Mitglieder, kontinuierlich zu steigern und Ihre Bedürfnisse noch besser zu erkennen. Dadurch können wir unsere Produkte und Dienstleistungen noch stärker auf Ihre Erwartungen ausrichten und entsprechenden Nutzen stiften. Das ist der Hauptantrieb für unser Wirken – heute und in Zukunft.

Madame, Monsieur,
Cher/chère membre,

Au cours de l'exercice 2018, le Conseil et la direction de GastroSuisse ont accompli un travail de fond essentiel. En point de mire: l'élaboration de la stratégie pour les années 2019 à 2022.

Le premier objectif pour les années à venir est la croissance qualitative. Nous voulons optimiser les processus du centre de compétences, automatiser les démarches administratives autant que possible et, surtout, exploiter les opportunités de la numérisation au profit de nos membres. A cet effet, notre position doit être claire, l'identification au sein du groupe GastroSuisse consolidée et notre gamme d'offres renforcée, tout en exploitant au maximum les synergies.

Augmenter continuellement la proximité avec vous, chers membres, et mieux reconnaître vos besoins est notre enjeu principal. Cela nous permet d'adapter encore plus précisément nos produits et services à vos attentes et de créer des avantages correspondants. C'est le principal moteur de notre travail, aujourd'hui et à l'avenir.

Gentili signore e signori,
Gentili esercenti,

il Consiglio direttivo e la Direzione di GastroSuisse hanno svolto nel 2018 un grande lavoro. Al centro è stato posto lo sviluppo strategico per gli anni dal 2019 al 2022.

L'obiettivo principale per i prossimi anni è la crescita qualitativa. Desideriamo ottimizzare i processi presso la nostra sede, automatizzare ove possibile le procedure amministrative e soprattutto sfruttare al massimo le possibilità della digitalizzazione a beneficio dei nostri soci. Vogliamo inoltre posizionarci in modo chiaro, consolidare l'identificazione all'interno del Gruppo GastroSuisse e potenziare la nostra gamma di offerte sfruttando al massimo le sinergie.

Ci sta particolarmente a cuore aumentare continuamente la vicinanza con voi, stimati soci, e individuare ancora meglio le vostre esigenze. In questo modo possiamo orientare ancora più adeguatamente i nostri prodotti e servizi in base alle vostre aspettative e creare il relativo beneficio. Questo è quello che stimola il nostro operato – oggi e in futuro.

C. Platzer

Casimir Platzer, Präsident/
Président/Presidente GastroSuisse

Borner

Daniel Borner, Direktor/
Directeur/Direttore GastroSuisse

Ein Überblick Vue d'ensemble Panoramica

04.03.2018

Stimmbevölkerung lehnt «No Billag» ab
GastroSuisse setzt sich im Abstimmungskampf gegen die «No Billag»-Initiative ein. Bei einer Annahme müssten Hotels und Restaurants bisher gebührenfinanzierte Programme über Pay-TV teuer zukaufen. Mit dem Nein zur Vorlage spricht sich die Stimmbevölkerung gegen einen medialen Kahlschlag in den Berg- und Randregionen aus.

Les citoyens rejettent «No Billag»

GastroSuisse participe à la campagne contre l'initiative «No Billag». Si l'initiative avait été adoptée, les restaurants et les hôtels auraient dû acheter des programmes financés jusqu'ici par les redevances via la télévision payée au prix fort. En disant non à ce projet, le peuple s'élève contre un démantèlement de l'audiovisuel dans les régions de montagnes et périphériques.

La popolazione votante respinge l'iniziativa «No Billag»

GastroSuisse scende in campo contro l'iniziativa «No Billag». In caso di accoglimento gli alberghi e i ristoranti dovrebbero pagare molto di più i programmi finanziati in passato con canone mediante Pay-TV. Respingendo la proposta, l'elettorato si esprime contro l'impoverimento mediale nelle regioni periferiche e di montagna.

25.04.2018



Jahresmedienkonferenz, Bern

GastroSuisse kann nach mehreren Jahren des Umsatzrückgangs im Gastgewerbe erstmals wieder positive Ergebnisse verkünden. Es braucht jedoch einen nachhaltigeren Aufschwung, damit die Branche ein dauerhaft wettbewerbsfähiges Niveau er-

reicht. Der Kampf um internationale Marktanteile hat die Branche viel Substanz gekostet.

Conférence de presse annuelle, Berne

Pour la première fois après plusieurs années de recul du chiffre d'affaires dans l'hôtellerie-restauration, GastroSuisse est en mesure d'annoncer des résultats positifs. Toutefois, une reprise plus durable est nécessaire pour que la branche puisse atteindre un niveau de compétitivité stable.

Conferenza stampa annuale, Berna

Per la prima volta dopo diversi anni di contrazione del fatturato nel settore alberghiero e della ristorazione, GastroSuisse ha registrato nuovamente risultati positivi. È necessaria tuttavia una crescita più sostenibile, affinché il settore raggiunga un livello concorrenziale duraturo. La lotta per la conquista di quote di mercato internazionali è costata molto al settore.

08./09.05.2018



Delegiertenversammlung, Locarno

Der Kanton Tessin ist Gastgeber der 127. Delegiertenversammlung von GastroSuisse. Im Zentrum stehen turnusgemäss Gesamterneuerungswahlen in den Vorstand. Der bisherige Präsident Casimir Platzer wird in seinem Amt klar bestätigt. In das neu zu bestellende Amt des Vizepräsidenten wird der Tessiner Massimo Suter gewählt.

Assemblée des délégués, Locarno

Le canton du Tessin accueille la 127^e Assemblée des délégués de GastroSuisse. L'accent est mis sur le renouvellement complet du Conseil selon le mode de rotation des élections. Le président en fonction,

Casimir Platzer, est clairement confirmé dans sa fonction. Massimo Suter du Tessin est élu au nouveau poste de vice-président.

Assemblea dei Delegati, Locarno

Il Canton Ticino ospita la 127a Assemblea dei Delegati di GastroSuisse. Al centro vi sono le elezioni generali per il rinnovo del Consiglio. Il presidente in carica Casimir Platzer viene ampiamente riconfermato. Per la carica vacante di vicepresidente viene eletto il ticinese Massimo Suter.

01.07.2018

Stellenmeldepflicht wird eingeführt

Seit Einführung der Stellenmeldepflicht müssen die meisten offenen gastgewerblichen Stellen dem RAV gemeldet werden. Das Gastgewerbe als personalintensive Branche ist von der Umsetzung stark betroffen. GastroSuisse erhebt die Erfahrungen im Gastgewerbe und fordert erhebliche Nachbesserungen.

Introduction de l'obligation de communiquer les emplois vacants

Depuis l'introduction de l'obligation de communiquer les postes vacants, la plupart des emplois ouverts dans l'hôtellerie-restauration doivent être annoncés aux ORP. En tant que branche à forte densité de personnel, l'hôtellerie-restauration est lourdement touchée par cette mise en œuvre. S'appuyant sur les expériences faites dans son secteur, GastroSuisse exige des améliorations conséquentes.

Introduzione dell'obbligo di notifica dei posti vacanti

Dall'introduzione dell'obbligo di notifica dei posti vacanti, la maggior parte dei posti di lavoro disponibili nel settore ricettivo deve essere notificata all'URC. Il settore alberghiero e della ristorazione, caratterizzato dall'impiego massiccio di personale, è fortemente interessato dall'attuazione di questo obbligo. GastroSuisse si fa carico di raccogliere le esperienze del settore e chiede considerevoli migliorie.

22.08.2018



Bundesrat legt Gegenvorschlag zur Fair-Preis-Initiative vor

GastroSuisse hat 2017 die Fair-Preis-Initiative miteingereicht. Der Bundesrat anerkennt in seinem indirekten Gegenvorschlag den Handlungsbedarf bei ungerechtfertigten Schweiz-Zuschlägen. Dennoch greift der Gegenentwurf zu wenig und muss nachgebessert werden.

Le Conseil fédéral présente un contre-projet à l'initiative sur les prix équitables

GastroSuisse a codéposé l'initiative sur les prix équitables en 2017. Dans son contre-projet indirect, le Conseil fédéral reconnaît la nécessité d'agir en cas de surtaxes Suisse injustifiées. Néanmoins, le contre-projet n'est pas suffisamment efficace et doit être amélioré.

Il Consiglio federale presenta la controproposta all'iniziativa prezzi equi

Nel 2017 GastroSuisse ha presentato l'iniziativa prezzi equi. Il Consiglio federale riconosce nella sua controproposta indiretta la necessità di intervenire «nei supplementi Svizzera» ingiustificati. Tuttavia, la controproposta non è sufficientemente incisiva e deve pertanto essere migliorata.

19.09.2018

Parlament korrigiert Systemfehler

National- und Ständerat nehmen die Motion «Familienzulagen. Für eine faire Lastenverteilung» an. Zusammen mit Allianzpartnern unterstützt GastroSuisse den Vorstoss. Die Vorlage ermöglicht eine gerechte Finanzierung der Familienzulagen. Sie greift damit ein wichtiges Anliegen des Gastgewerbes auf.

Le Parlement corrige les erreurs du système

Le Conseil national et le Conseil des Etats adoptent la proposition «Allocations familiales. Pour une répartition des charges équitable». En collaboration avec plusieurs partenaires, GastroSuisse soutient cette intervention. Le projet permet un financement équitable des allocations familiales. Il s'agit donc d'un enjeu important de l'hôtellerie-restauration.

Il Parlamento corregge l'errore di sistema

Il Consiglio nazionale e il Consiglio degli Stati approvano la mozione «Assegni familiari. Per un'equa ripartizione degli oneri». Insieme ai partner dell'alleanza GastroSuisse supporta questa iniziativa. Il progetto consente un equo finanziamento degli assegni familiari e si prende a cuore un'esigenza molto sentita del settore alberghiero e della ristorazione.

23.09.2018

Teure Agrar-Initiativen abgewendet

GastroSuisse engagiert sich im Abstimmungskomitee erfolgreich gegen die Agrar-Initiativen und begrüsst das klare Nein der Stimmbevölkerung. Eine Annahme hätte steigende Lebensmittelpreise zur Folge und würde das Angebot an Lebensmitteln verschlechtern.

Coûteuses initiatives agricoles évitées

GastroSuisse participe avec succès au comité de campagne contre les initiatives agricoles et se réjouit du non clair du peuple. Une approbation aurait entraîné une hausse des prix et une péjoration de l'offre des denrées alimentaires.

Respingimento di costose iniziative agrarie

GastroSuisse si impegna con successo nel comitato referendario contro le iniziative agricole e accoglie con favore il No espresso dalla popolazione votante. Un'approvazione avrebbe comportato l'aumento costante dei prezzi delle derrate alimentari e avrebbe peggiorato l'offerta del settore.

27.09.2018

Motion Baumann stärkt Sozialpartnerschaft

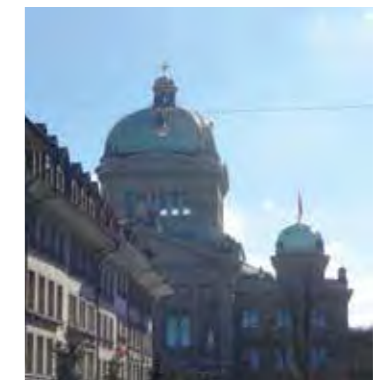
Ständerat Isidor Baumann fordert in einer Motion, dass allgemeinverbindlich erklärte Gesamtarbeitsverträge künftig sämtlichen Bestimmungen der Kantone vorgehen. GastroSuisse setzt sich für die Annahme des Vorstosses ein. Dieser schützt den Landes-Gesamtarbeitsvertrag für das Gastgewerbe vor kantonalen Eingriffen, stellt die Rechtssicherheit wieder her und stärkt die Sozialpartnerschaft.

La motion Baumann renforce le partenariat social

La motion du Conseiller aux Etats Isidor Baumann demande que les conventions collectives de travail déclarées de force obligatoire générale priment à l'avenir sur toutes les dispositions des cantons. GastroSuisse s'engage en faveur de cette intervention. La convention collective nationale de travail pour l'hôtellerie-restauration protège de l'intervention des cantons, rétablit la sécurité juridique et renforce le partenariat social.

La mozione Baumann rinforza il partenariato sociale

Il Consigliere degli Stati Isidor Baumann chiede in una mozione che i contratti collettivi di lavoro dichiarati di obbligatorietà generale in futuro prevedano tutte le disposizioni dei cantoni. GastroSuisse si adopera per l'approvazione di questo progetto, volto a proteggere il contratto collettivo di lavoro nazionale dalle ingerenze cantonali, ripristina la certezza del diritto e rinforza il partenariato sociale.





Engagement zahlt sich aus

National- und Ständerat sprachen sich 2018 dafür aus, einen obligatorischen Lastenausgleich zwischen den Familienzulagungskassen (FAK) einzuführen. Damit ermöglicht das Parlament eine gerechte Finanzierung der Familienzulagen.

Am 19. September 2018 beschloss das Parlament einen obligatorischen kantonalen Lastenausgleich bei den Familienzulagen. National- und Ständerat nahmen eine entsprechende Motion des Urner Ständerats Isidor Baumann an. GastroSuisse engagierte sich über den gesamten parlamentarischen Prozess hinweg intensiv für die Annahme der Motion. Im Rahmen einer breiten Allianz von Gewerbebranchen machte sich der Verband der Restauration

und Hotellerie für die gerechte Finanzierung der Familienzulagen stark. Denn das Familienzulagengesetz enthält einen schwerwiegenden Systemfehler, der insbesondere die KMU-Wirtschaft mit überdurchschnittlichen Arbeitgebersätzen belastet. Trotz starken Widerstands fand die Allianz «Faire Lastenverteilung bei Familienzulagen» mit ihrem Anliegen Gehör. Der Mangel muss nun innerhalb der nächsten zwei Jahre korrigiert werden.

Un engagement qui porte ses fruits

En 2018, le Conseil national et le Conseil des Etats ont appelé à l'instauration d'une répartition des charges équitable entre les caisses d'allocations familiales (CAF). Le Parlement permet ainsi un financement plus juste de ces prestations.

Le 19 septembre 2018, le Parlement a adopté l'obligation de répartir les charges cantonales en matière d'allocations familiales. Le Conseil national et le Conseil des Etats ont adopté une motion correspondante d'Isidor Baumann, Conseiller aux Etats uranais. GastroSuisse a participé activement à son adoption tout au long du processus parlementaire. Dans le cadre d'une large alliance des arts et métiers, la Fédération pour l'hôtellerie et la restauration a fait campagne pour un financement

équitable de ces prestations. En effet, la loi sur les allocations familiales contient un grave défaut de système, qui pèse particulièrement sur l'économie des PME en raison d'une part d'employeurs supérieure à la moyenne. Malgré une forte résistance, l'alliance «Partage équitable des charges pour les allocations familiales» a pu faire entendre sa voix. Ce défaut doit maintenant être corrigé dans l'espace des deux prochaines années.

Compendio

L'impegno ripaga

Nel 2018 il Consiglio nazionale e il Consiglio degli Stati si sono espressi a favore dell'introduzione di una ripartizione degli oneri tra le casse di compensazione per assegni familiari (CAF). Così facendo, il Parlamento consente un equo finanziamento degli assegni familiari.

Il 19 settembre 2018 il Parlamento ha approvato la ripartizione cantonale obbligatoria degli oneri per gli assegni familiari. Il Consiglio nazionale e il Consiglio degli Stati hanno accolto la relativa mozione del Consigliere degli Stati di Uri Isidor Baumann. GastroSuisse si è impegnata intensamente nel corso dell'intero processo parlamentare per l'approvazione della mozione. Nell'ambito di un'ampia alleanza di settori produttivi, l'associazione del settore alberghiero e della ristorazione si è adoperata a fondo a favore di un equo finanziamento degli assegni familiari. La legge disciplinante gli assegni familiari contiene infatti un grave errore di sistema, che va a scapito soprattutto del settore delle PMI con contributi dei datori di lavoro superiori alla media. Nonostante la forte resistenza, l'alleanza «Assegni familiari. Per un'equa ripartizione degli oneri» ha trovato ascolto. La lacuna sarà corretta nei prossimi due anni.

Stellenmeldepflicht im Gastgewerbe

GastroSuisse setzt sich für eine praktikable Handhabung bei der Umsetzung der Stellenmeldepflicht ein. Die Ergebnisse einer Mitgliederbefragung zeigen: Eine Mehrheit der gastgewerblichen Betriebe ist mit der Umsetzung mässig bis gar nicht zufrieden.

Nach Annahme der Masseneinwanderungsinitiative legt GastroSuisse ein besonderes Augenmerk auf deren Umsetzung. Der grösste Teil der gastgewerblichen Betriebe muss seit dem 1. Juli 2018 die offenen Stellen beim RAV melden. Die Erfahrungen der Mitglieder sind gemäss einer Umfrage durchgezogen: 57,8 % sind mit den Leistungen der RAV mässig bis gar nicht zufrieden. Sie kritisieren den hohen Aufwand sowie die Qualität der vom RAV zugestellten Dossiers. Letztere liesse sich durch eine verfeinerte Berufsnomenklatur verbessern.

Zudem ergab die Untersuchung, dass sich die RAV nicht immer an die gesetzlich vorgegebenen Fristen halten. So mussten viele Betriebe im Berichtsjahr noch zu lange auf die Validierung der Stellenmeldung vom RAV warten. Der Verband fordert eine Automatisierung der Prozesse, um die Wartezeiten zu verkürzen.

Das Gastgewerbe ist als personalintensive Branche auf eine praktikable Umsetzung angewiesen. GastroSuisse wird sich weiterhin für Nachbesserungen bei der Stellenmeldepflicht einsetzen.

Obligation d'annoncer les emplois vacants

GastroSuisse s'engage pour une solution pratique dans la mise en œuvre de l'obligation d'annoncer les postes vacants. Les résultats d'un sondage auprès des membres montrent que la majorité des établissements de l'hôtellerie-restauration est modérément voire pas du tout satisfaite.

Suite à l'adoption de l'initiative sur l'immigration de masse, GastroSuisse accorde une attention particulière à sa mise en œuvre. Depuis le 1er juillet 2018, la majorité des établissements de l'hôtellerie-restauration sont tenus de signaler les postes vacants aux ORP. Selon un sondage réalisé chez nos membres, le résultat est mitigé: 57,8% sont modérément et jusqu'à pas du tout satisfaits des prestations des ORP. Ils critiquent le surplus administratif chronophage et la qualité des dossiers soumis par les ORP. Ces derniers pourraient être améliorés par une nomenclature professionnelle plus précise.

En outre, le sondage a montré que les ORP ne respectent pas toujours les délais réglementaires. Par exemple, de nombreuses entreprises ont dû attendre trop longtemps l'accusé de réception de l'annonce du poste vacant par l'ORP. La Fédération appelle à l'automatisation des processus pour réduire les temps d'attente.

En tant que branche à forte intensité de personnel, l'hôtellerie-restauration dépend d'une solution réalisable. GastroSuisse continuera de plaider en faveur d'une amélioration de l'obligation d'annoncer les emplois vacants.

Compendio

Obbligo di notifica dei posti vacanti nel settore alberghiero e della ristorazione

GastroSuisse si adopera a favore di una gestione agevole dell'attuazione dell'obbligo di notificare i posti vacanti. Dai risultati di un sondaggio tra i soci emerge che la maggioranza delle aziende ricettive non è soddisfatta dell'attuazione.

Dopo l'approvazione dell'iniziativa contro l'immigrazione di massa GastroSuisse si concentra in particolare sulla sua attuazione. La maggior parte delle aziende ricettive sono tenute, dal 1° luglio 2018, a notificare i posti vacanti presso l'URC. Le esperienze dei soci che emergono da un sondaggio non lasciano dubbi: il 57,8% degli intervistati non è soddisfatto delle prestazioni degli URC. Le critiche riguardano l'elevata mole di lavoro necessaria e la qualità dei dossier messi a disposizione dall'URC, che potrebbero essere migliorati attraverso una nomenclatura professionale più accurata.

Dal sondaggio è inoltre emerso che l'URC non sempre si attiene ai termini previsti per legge. Per esempio, molte aziende nell'anno in esame hanno dovuto aspettare troppo a lungo la validazione della notifica dei posti di lavoro da parte dell'URC. L'associazione auspica l'automatizzazione dei processi al fine di ridurre i tempi di attesa. Essendo un settore dall'elevato impiego di personale, per il settore ricettivo è fondamentale un'attuazione fattibile. GastroSuisse continuerà a impegnarsi perché siano apportate delle migliorie all'obbligo di notifica dei posti vacanti.



Eine starke Stimme in Bundesbern

GastroSuisse begleitet eine breite Palette unterschiedlicher politischer Geschäfte, um den vielseitigen politischen Anliegen des Gastgewerbes zu entsprechen. Dabei behandelt der Verband ausgewählte Vorlagen prioritär. Zu diesen Fokusthemen zählen 2019 die Standortförderung und die AHV-Sanierung.

Zusammen mit Tourismusverbänden hat GastroSuisse einen gemeinsamen Forderungskatalog zur Standortförderungsbotschaft 2020–2023 erarbeitet und diesen Anfang Juli 2018 beim Vorsteher des Eidgenössischen Departements für Wirtschaft, Bildung und Forschung, Bundesrat Johann Schneider-Amman, eingereicht. Die Verbände fordern die Weiterentwicklungen der touristischen Förderinstrumente sowie Massnahmen zur Verbesserung der unternehmerischen Rahmenbedingungen.

Für eine nachhaltige AHV-Sanierung

Ebenfalls eng begleitet der Verband die AHV-Sanierung. GastroSuisse begrüsst die Einigung bei der Steuervorlage 17. Die herrschende Rechts- und Planungsunsicherheit

schadet dem Wirtschaftsstandort Schweiz. Ausserdem stellt der soziale Ausgleich über die AHV bei der Steuervorlage einen fairen Kompromiss dar. Jedoch reicht dieser für eine Stabilisierung der Altersvorsorge nicht aus. Für eine nachhaltige Sanierung der AHV wären strukturelle Anpassungen notwendig. Eine Erhöhung der Mehrwertsteuer, wie es der Vorentwurf zur Stabilisierung der AHV (AHV 21) vorsieht, vermag die eigentlichen Probleme nicht zu lösen. GastroSuisse wird 2019 die Ausarbeitung der AHV-Reform prioritär behandeln.

Une voix qui s'entend jusqu'à Berne

Afin de répondre aux diverses préoccupations de l'hôtellerie-restauration, GastroSuisse accompagne un large éventail de processus politiques différents. Elle sélectionne les projets selon leur priorité. En 2019, la promotion économique et l'assainissement de l'AVS font partie de ces thèmes centraux.

En collaboration avec les associations touristiques, GastroSuisse a élaboré, début juillet 2018, une liste commune d'exigences pour le message de la Promotion économique 2020–2023 et l'a soumise au conseiller fédéral Johann Schneider-Amman, chef du Département fédéral de l'économie, de la formation et de la recherche. Les associations appellent à la poursuite du développement des instruments de promotion du tourisme et des mesures visant à améliorer les conditions-cadres des entreprises.

Pour un assainissement durable de l'AVS

La Fédération a également suivi de près l'assainissement de l'AVS. GastroSuisse se réjouit de l'accord conclu sur le projet

fiscal 17, l'incertitude juridique et celle liée à la planification nuisant à la place économique suisse. En outre, la compensation sociale par l'AVS représente un compromis équitable dans le projet fiscal. Toutefois, cela ne suffit pas à stabiliser la prévoyance vieillesse. Pour un assainissement durable de l'AVS, des adaptations structurelles sont nécessaires. Une augmentation de la TVA, telle que prévue dans l'avant-projet de stabilisation de l'AVS (AVS 21), ne résoudra pas les vrais problèmes. En 2019, GastroSuisse donnera la priorité à l'élaboration de la réforme AVS.



Fredi Gmür, Andreas Züllig, Alexander Bernhard, Barbara Gisi, Marcel Perren und Casimir Platzer (von links nach rechts) / (de gauche à droite)

Compendio

Una voce forte nella Berna federale

GastroSuisse segue una serie considerevole di attività politiche diverse per soddisfare le variegate esigenze politiche del settore alberghiero e della ristorazione. Ad alcune istanze selezionate l'associazione ha dato priorità assoluta. Tra questi temi chiave nel 2019 rientrano la promozione della Svizzera come sito produttivo e il risanamento AVS.

Di concerto con le associazioni turistiche, GastroSuisse ha elaborato un catalogo comune di richieste relative alla promozione della Svizzera come sito produttivo 2020–2023 e lo ha poi inoltrato all'inizio di luglio 2018 al responsabile del Dipartimento federale dell'economia, della formazione e della ricerca, il Consigliere federale Johann Schneider-Amman. Le associazioni auspicano l'ulteriore sviluppo degli strumenti di promozione turistica e le misure volte a migliorare le condizioni quadro imprenditoriali.

Vorbereitungen auf das Wahljahr 2019

Am 20. Oktober 2019 finden die nächsten National- und Ständeratswahlen statt. GastroSuisse unterstützt im Wahlkampf gastgewerbe- und tourismusfreundliche Politiker.

Bundesbern braucht Parlamentarierinnen und Parlamentarier, welche die Interessen der Hoteliers und Restaurateure auf dem politischen Parkett vertreten. Die umfangreichen Kandidatenlisten machen es den Wählern jedoch nicht einfach, die passenden Kandidierenden zu erkennen. GastroSuisse schafft mit ihrer Wahlempfehlung Abhilfe. Zusammen mit den Kantonalverbänden prüft GastroSuisse die Kandidie-

renden und bestimmt danach die Top-Kandidaten des Gastgewerbes. Der Verband unterstützt diese im Wahlkampf mit eigenen Kommunikationsmitteln. Dazu gehören Flyer und weitere Printprodukte mit der Wahlempfehlung aus dem Gastgewerbe. GastroSuisse startete im Frühjahr 2018 mit den Vorarbeiten, damit das Gastgewerbe und seine Partner im Wahlkampf wahrgenommen werden.

Préparatifs pour l'année électorale 2019

Les prochaines élections au Conseil national et au Conseil des Etats auront lieu le 20 octobre 2019. GastroSuisse soutient les politiciens favorables à l'hôtellerie-restauration et au tourisme dans leur campagne électorale.

La Confédération a besoin de parlementaires qui représentent les intérêts des hôteliers et des restaurateurs sur la scène politique. Or, les longues listes de candidats empêchent les électeurs de bien identifier les candidats appropriés. GastroSuisse a remédié à cette situation au moyen d'une recommandation électorale. En collaboration avec les associations cantonales, GastroSuisse examine les candidats et détermine ensuite les meilleurs

pour l'hôtellerie-restauration. La Fédération soutient leur campagne électorale grâce à ses propres moyens de communication. Il s'agit notamment de flyers et d'autres produits imprimés avec les recommandations électorales de la branche. Au printemps 2018, GastroSuisse a entamé les travaux préparatoires de la campagne électorale, avec pour objectif d'aider à rendre l'hôtellerie-restauration et ses partenaires plus visibles.

Compendio

Preparativi per l'anno di elezioni 2019

Il 20 ottobre 2019 si terranno le prossime elezioni del Consiglio nazionale e del Consiglio degli Stati. GastroSuisse supporta nella campagna elettorale i politici che hanno a cuore il settore turistico, alberghiero e della ristorazione.

La capitale ha bisogno di parlamentari che abbiano a cuore gli interessi degli albergatori e dei ristoratori e che li rappresentino a livello politico. Il lungo elenco dei candidati rende tuttavia la vita difficile alle elettrici e agli elettori chiamati alle urne. GastroSuisse viene in aiuto dando alcuni suggerimenti elettorali. Insieme alle associazioni cantonali GastroSuisse esamina le liste e sceglie i candidati top del settore alberghiero e della ristorazione. L'associazione li



Kommunikation: wirkungsvoller Mix der Kanäle

Nach einer Reorganisation Mitte 2018 sind sämtliche Informationskanäle, off- und online, organisatorisch in der Abteilung Kommunikation zusammengefasst. Damit wurden wichtige Voraussetzungen für die wirkungsvolle Öffentlichkeitsarbeit und Mitgliederkommunikation geschaffen.

Mit ihrer Kommunikation will GastroSuisse aktiv zur Stärkung des Branchenimages beitragen und das Verständnis für die Branche und deren Anliegen fördern. Mit einer systematischen und möglichst proaktiven Kommunikation soll die Öffentlichkeit in Zukunft verstärkt über die Leistungen sowie die wirtschaftliche und kulturelle Bedeutung der Branche aufgeklärt werden. So will es auch die Strategie von GastroSuisse. Dabei werden die digitalen Medien in Zukunft weiter an Bedeutung gewinnen.

Medienarbeit 2018

Das Gastgewerbe steht unter einem enormen Kostendruck. Umso mehr muss die Branche Chancen nutzen, die der Markt signalisiert. Dieser Herausforderung war denn auch ein Schwerpunkt der Jahresmedienkonferenz 2018 gewidmet. Dazu zählt das zunehmende Gästeinteresse an direktvermarkteten Produkten ab Hof. Gastro-Unternehmerin Eveline Neeracher vom Gasthof «Sternen» Thörishaus und Gemüsebauer Jakob Schwab der Seeländerspargeln GmbH in Kerzers erzählten vor den Medien anschaulich von Chancen und Herausforderungen erfolgreicher Ko-



operationen zwischen Gastwirten und Landwirten. Gestützt wurden die Aussagen durch Erkenntnisse aus einer GastroSuisse-Befragung von gastgewerblichen Betrieben einerseits und Konsumenten andererseits. Dem Thema widmete sich auch eine Arbeitsgruppe von GastroSuisse und dem Schweizer Bauernverband.

Bei den 224 Medienanfragen des Berichtsjahres dominierten die politischen Themen. Allen voran die Stellenmeldepflicht im Zuge der Umsetzung der Masseneinwanderungsinitiative. Weiterhin richtete sich das Interesse der Medien unter anderem auf den Fachkräftemangel sowie die Bedeutung von Bewertungsplattformen, Nachhaltigkeitsthemen oder statistische Angaben zu Angebot und Nachfrage.

Genuss und Regionalität

Auch 2018 hat GastroSuisse die «Fondation pour la promotion du Goût» bei der Organisation der «Genusswoche» unterstützt. Die GastroSuisse-Mitglieder wurden auf allen Kommunikationskanälen des Verbands über die Veranstaltung informiert und zur Teilnahme aufgefordert. Die Philosophie der Genusswoche, Regionalität und Handwerk zu fördern, fügt sich ein in das Anliegen von GastroSuisse, die Zusammenarbeit zwischen Gastronomen und Produzenten zu stärken.



Online-Kommunikation

Die digitale Präsenz ist heutzutage die erste Visitenkarte. Ein Akzent der Kommunikationsarbeit lag deshalb auf dem Betrieb und der Weiterentwicklung der Website www.gastrosuisse.ch. Wichtigste Richtschnur ist die Nutzerfreundlichkeit. Ziel von GastroSuisse ist es, eine attraktive, mitglieder- und kundenorientierte Web-Plattform mit relevantem Branchen-Inhalt zu unterhalten. Dies ist ein stetiger Prozess, der auch künftig im Fokus stehen wird.

Mitgliedermailing

Der Postweg bietet die Möglichkeit, potenziell all unsere Mitglieder zu erreichen. So verschickte GastroSuisse 2018 zwei Mailings mit Inhalten von besonders hoher Relevanz, wie beispielsweise Löhne, Stellenmeldepflicht, Deklaration, Arbeitssicherheit oder Jugendschutz. Auch Mitgliedervorteile konnten auf diese Weise wirksam kommuniziert werden.

Kommunikation 2018 in Zahlen

- 28 Medienmitteilungen
- 224 Medienanfragen
- 3960 Artikel in Print- und Online-Medien
- 13 Newsletter «Verband aktuell»

La communication 2018 en chiffres

- 28 communiqués de presse
- 224 demandes de la presse et des médias
- 3960 articles dans la presse et les médias en ligne
- 13 newsletters «La Fédération au quotidien»

Comunicazione 2018 in cifre

- 28 comunicati stampa
- 224 richieste dei media
- 3960 articoli su stampa e online
- 13 newsletter «Verband aktuell»

Communication: combinaison efficace de canaux

Suite à une réorganisation à la mi-2018, tous les canaux d'information, tant hors ligne qu'en ligne, ont été regroupés dans le service Communication. Cela a créé d'excellentes conditions pour un travail efficace de relations publiques et de communication avec les membres.

Grâce à sa communication, GastroSuisse veut contribuer activement à promouvoir l'image de la branche et à faire connaître ses préoccupations. A l'avenir, une communication systématique et aussi proactive que possible informera encore mieux le public sur les prestations de services, ainsi que sur l'importance économique et culturelle de la branche. C'est l'objectif de la stratégie de GastroSuisse. Les médias numériques continueront à l'avenir de gagner en importance.

Travail médiatique 2018

L'hôtellerie-restauration subit une pression énorme sur les coûts. Raison de plus pour que la branche saisisse les opportunités signalées par le marché. La conférence de presse annuelle 2018 a été consacrée à ce défi. Il s'agit notamment de l'intérêt croissant des clients pour les produits en vente directe à la ferme. Eveline Neeracher, cheffe d'établissement de l'auberge «Sternen» à Thörishaus, et Jakob Schwab, maraîcher de Seeländerspargeln GmbH à Kerzers, ont présenté à la presse les opportunités

et les défis d'une coopération réussie entre restaurateurs et agriculteurs. Les résultats d'une enquête menée par GastroSuisse auprès des établissements de l'hôtellerie-restauration, d'une part, et des consommateurs, d'autre part, viennent étayer cette vision. Un groupe de travail regroupant GastroSuisse et l'Union suisse des paysans a également été consacré à ce thème.

Parmi les 224 demandes de renseignements des médias au cours de l'année sous revue, les questions politiques étaient prépondérantes. D'abord et avant tout celle de l'obligation d'annoncer les emplois vacants dans le cadre de la mise en œuvre de l'initiative sur l'immigration de masse. La presse s'est également intéressée, entre autres, à la pénurie de collaborateurs qualifiés et à l'importance des plateformes d'évaluation, aux questions de durabilité et aux données statistiques sur l'offre et la demande.

Plaisir et caractère régional

En 2018 également, GastroSuisse a soutenu la Fondation pour la promotion du Goût

en promouvant la Semaine du Goût. Les membres de GastroSuisse ont été informés de l'événement sur tous les canaux de communication de la Fédération et invités à y participer. La philosophie de la Semaine du Goût, qui vise à promouvoir le caractère régional et le savoir-faire, s'inscrit dans la volonté de GastroSuisse de renforcer la coopération entre restaurateurs et agriculteurs.

Communication en ligne

La présence numérique est de nos jours la meilleure carte de visite. Par conséquent, l'accent a été mis sur le fonctionnement et le développement du site Internet, www.gastrosuisse.ch, en veillant tout particulièrement à la convivialité. L'objectif de GastroSuisse est d'exploiter une plateforme web attrayante, orientée vers les membres et les clients, avec un contenu professionnel pertinent. Il s'agit d'un processus en continu qui restera au centre de nos préoccupations à l'avenir également.

Mailing aux membres

La voie postale offre la possibilité d'atteindre potentiellement tous nos membres. Ainsi, en 2018, GastroSuisse a envoyé deux mailings avec des contenus particulièrement importants, tels que les salaires, l'annonce obligatoire des emplois vacants, l'étiquetage, la sécurité au travail ou la protection de la jeunesse. Par ce biais, les avantages d'une adhésion ont également pu être communiqués de manière efficace.

Compendio

Comunicazione: mix efficace di canali

Dopo il lavoro di riorganizzazione effettuato a metà 2018, tutti i canali informativi, online e offline, sono stati raggruppati dal punto di vista organizzativo nel reparto comunicazione. Sono stati così creati importanti presupposti per un efficace lavoro di pubbliche relazioni e di comunicazione ai soci.

Con la sua comunicazione GastroSuisse intende contribuire attivamente al rafforzamento dell'immagine dell'industria alberghiera e della ristorazione e promuovere la comprensione verso il settore e le sue esigenze. Mediante una comunicazione sistematica e possibilmente proattiva l'opinione pubblica in futuro sarà informata ancora più approfonditamente sui servizi e sull'importanza tanto economica quanto culturale del settore, nonché sulla strategia di GastroSuisse. In futuro i media digitali saranno sempre più importanti.

Lavoro mediatico 2018:

Il settore alberghiero e della ristorazione sta subendo un'enorme pressione a livello di costi. Ragion per cui è quanto più importante sfruttare le opportunità che il mercato segnala. Questa sfida è stata anche uno dei punti centrali della conferenza stampa annuale del 2018. Tra questi vi è l'interesse sempre più crescente da parte dei clienti verso prodotti venduti direttamente dalle fattorie. L'imprenditrice gastronomica Eveline Neeracher della trattoria «Sternen» di Thörishaus e il frutticoltore Jakob Schwab della Seeländerspargeln GmbH di Kerzers hanno illustrato ai media in modo molto chiaro le sfide e le opportunità di successo di queste collaborazioni tra gastronomi e agricoltori. Tali dichiarazioni sono state avvalorate dai risultati di un recente sondaggio di GastroSuisse condotto da un lato tra le aziende del settore ricettivo dall'altro tra i consumatori. Al tema è stato dedicato anche un gruppo di lavoro congiunto di GastroSuisse e dell'Unione Svizzera dei Contadini.

Tra le 224 richieste dei media nell'anno in esame hanno prevalso i temi politici, in primis l'obbligo di annunciare i posti di lavoro vacanti in funzione dell'attuazione dell'iniziativa contro l'immigrazione di massa. L'interesse dei media ha riguardato anche la carenza di personale specializzato e l'importanza delle piattaforme di valutazione, la sostenibilità o i dati statistici su domanda e offerta.

Comunicazione online:

La presenza digitale è al giorno d'oggi il biglietto da visita più importante. Il lavoro di comunicazione è stato incentrato pertanto anche sulla gestione e sull'ulteriore sviluppo del sito www.gastrosuisse.ch.

Mailing ai soci:

Le vie postali offrono la possibilità di raggiungere potenzialmente tutti i nostri soci. Nel 2018 GastroSuisse ha infatti inviato due mailing con contenuti di particolare rilevanza.



Kernkompetenzen der Service-Profis gestärkt

Unter der neuen Bezeichnung Restaurantfachmann oder Restaurantfachfrau (vormals Restaurationsfachleute) mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis startet im Sommer 2019 die weiterentwickelte und reformierte Grundbildung. Gleichzeitig wurde die zweijährige Attest-Lehre Restaurantangestellte (vormals Restaurationsangestellte) umfassend aktualisiert.

Bei beiden Berufen steht die professionelle Gastfreundschaft im Mittelpunkt. So geht es um die Gestaltung des Ambientes, den Empfang der Gäste und die Erkennung deren Bedürfnisse sowie die Schaffung einer angenehmen Atmosphäre. Das Handwerk des Service-Profis wurde gestärkt.

Neben dem grundlegenden Handwerk für alle stehen bei den angehenden Restaurantfachleuten am Ende des ersten Lehrjahrs vier sogenannte Ergänzungskompetenzen zur Auswahl: Jung-Sommelier, Jung-Barista, Jung-Barkeeper oder Jung-Chef de Rang. Während der Jung-Sommelier am Ende der Ausbildung in der Lage

ist, den Gästen passende Weine und Biere zu empfehlen, bereitet der Jung-Barista spezielle Kreationen zum Kaffee- und Tee-genuss zu. Der Jung-Barkeeper berät Gäste über ein umfassendes Mixgetränkangebot sowie fertigt und serviert anspruchsvolle Cocktails. Schliesslich flammbiert, filetiert und tranchiert der Jung-Chef de Rang gekonnt ganz im klassischen und wieder sehr gefragten Stil vor den Gästen.

Im Zentrum der Reform der Grundbildung stehen die Stärkung und die Weiterentwicklung der Gastgeberrolle und der entsprechenden Kernkompetenzen.

Renforcement des compétences de base

Sous le titre de Spécialiste en restauration avec certificat fédéral de capacité, la formation initiale développée et réformée démarre en été 2019.

Dans le même temps, l'apprentissage de deux ans récompensé par une attestation d'Employé/e de restaurant a été entièrement mis à jour.

Les deux professions se concentrent sur l'hospitalité professionnelle. Il s'agit de personnaliser une ambiance, d'accueillir les clients, de reconnaître leurs besoins et de créer une atmosphère agréable.

En plus du savoir-faire de base pour tous, les futurs spécialistes en restauration auront le choix entre quatre compétences dites complémentaires à la fin de leur première année d'apprentissage: jeune sommelier, jeune barista, jeune barman ou jeune chef de rang. Alors que le jeune sommelier est, à la fin de sa formation, en mesure de recommander aux clients le vin ou

la bière appropriés, le jeune barista prépare des créations spéciales pour le plaisir du café et du thé. Le jeune barman conseille les clients sur une gamme complète de boissons mélangées, compose et sert des cocktails sophistiqués tandis que le jeune chef de rang flambe, découpe avec dextérité en filets et en tranches, devant les clients, dans un style classique qui est de nouveau très prisé.

La réforme de la formation initiale est axée sur le renforcement et le développement du rôle de l'accueil et des compétences de base correspondantes.



Compendio

Potenziamento delle competenze chiave dei professionisti del servizio

Con la nuova denominazione di «impiegata/impiegato di ristorazione» con attestato federale di capacità inizia nell'estate 2019 la formazione di base ampliata e riformata. Nel contempo l'apprendistato biennale con attestato di «addetta/addetto alla ristorazione» è stato completamente aggiornato.

Entrambe le professioni sono incentrate sull'ospitalità professionale e puntano per esempio sulla configurazione dell'ambiente, l'accoglienza degli ospiti e l'individuazione delle loro esigenze, nonché sulla creazione di un'atmosfera piacevole. Gli aspetti del mestiere del professionista del servizio sono stati potenziati.

Oltre alle competenze di base per tutti, alla fine del primo anno di apprendistato i futuri professionisti possono scegliere quattro cosiddette competenze integrative: giovane sommelier, giovane barista, giovane barkeeper o giovane chef de rang. Mentre il giovane sommelier alla fine della formazione è in grado di consigliare agli ospiti i vini e le birre idonee, il giovane barista prepara creazioni speciali per arricchire l'esperienza del caffè e del tè. Il giovane barkeeper consiglia gli ospiti sull'intera offerta di bevande e prepara e serve cocktail anche complessi. Il giovane chef de rang si occupa del flambé, sfiletta e taglia sapientemente nello stile classico e molto richiesto dagli ospiti.

Al centro della riforma della formazione di base ci sono il potenziamento e l'ulteriore sviluppo del ruolo di esercente e delle relative competenze chiave.

Gipfeltreffen für Genuss-handwerk

Zum zweiten Mal organisierte GastroSuisse die Fachtagung «Hochgenuss». Das Schweizer Gipfeltreffen für Gastronomie und Genuss Handwerk fand am 19. und 20. März 2018 in der «Startklar Bar und Restaurant» in Emmen LU statt.

Unter dem Motto «Wild und fräch» präsentierten Gastro-Persönlichkeiten innovative Konzepte, die überraschen und inspirieren. Dabei war unter anderem Rebecca Clopath, eines der grössten Kochtalente in der Schweiz. Wie beim ersten «Hochgenuss» standen regionale Produkte wie Fleisch, Fisch und Gemüse im Fokus. Ökologie, Ethik und Nachhaltigkeit bei der Produkti-

on und Verarbeitung von Lebensmitteln bildeten weitere Schwerpunkte. «Genuss neu denken», so lautete das Credo der Veranstaltung. Dafür standen Gastro-Experten wie Autor Dominik Flammer, Trendforscherin Christine Schäfer vom Gottlieb Duttweiler Institut, Food-Journalist Patrick Zbinden und Wurst-Experte Patrick Marxer.

Compendio

Incontro al vertice per l'industria del gusto

Per la seconda volta GastroSuisse ha organizzato il convegno specialistico «Hochgenuss». L'incontro al vertice svizzero per la gastronomia e l'industria del gusto si è svolto il 19 e 20 marzo 2018 presso lo «Startklar Bar und Restaurant» a Emmen LU.

All'insegna del motto «selvaggio e sfacciato» alcune personalità della gastronomia hanno presentato progetti innovativi, sorprendenti e stimolanti. Tra queste Rebecca Clopath, una dei più grandi talenti culinari della Svizzera. Come in occasione del primo «Hochgenuss», l'evento è stato incentrato sui prodotti regionali come carne, pesce e verdure. Ecologia, etica e sostenibilità nella produzione e nella lavorazione degli alimenti sono stati alcuni degli altri argomenti trattati. «Ripensare il gusto», è stato questo il credo dell'evento. A sostenerlo esperti della gastronomia come l'autore Dominik Flammer, la ricercatrice di tendenze Christine Schäfer dell'Istituto Gottlieb Duttweiler, il food journalist Patrick Zbinden e l'esperto di salumi Patrick Marxer.

Rencontre au sommet pour l'art du plaisir culinaire

GastroSuisse a organisé pour la deuxième fois le symposium «Hochgenuss». Ce Sommet suisse de la gastronomie et de l'art culinaire s'est tenu les 19 et 20 mars 2018 au Bar et Restaurant «Startklar» à Emmen LU.

Sous la devise «Wild und fräch» (sauvage et insolent), des personnalités de la gastronomie ont présenté des concepts innovants, qui surprennent et inspirent. Rebecca Clopath, un des plus grands talents culinaires de Suisse, en faisait partie. Comme pour le premier «Hochgenuss», l'accent a été mis sur les produits régionaux tels que la viande, le poisson et les légumes. L'écologie, l'éthique et la durabi-

lité dans la production et la transformation des aliments ont également été au centre des préoccupations. Le credo de l'événement était «repenser le plaisir culinaire». Des experts gastronomiques, tels que l'auteur Dominik Flammer, la spécialiste des tendances de l'Institut Gottlieb Duttweiler Christine Schäfer, le journaliste gastro Patrick Zbinden, et l'expert en saucisses Patrick Marxer, ont soutenu cette idée.



Bühne frei für Innovationen

Am 19. Juni 2018 fand im Best Western Hotel Spirgarten in Zürich der Hotel Innovations-Tag statt. Die Veranstaltung stand ganz im Zeichen des Schlafs, ein Kernthema in der Hotellerie.

Den 150 Teilnehmenden wurden Tipps und Tricks präsentiert, wie den Gästen ein grossartiges Schlaferlebnis geboten werden kann, denn Schlaf ist Kernthema der Hotellerie.

Erstmals begann der Hotel Innovations-Tag bereits am Vortag, und zwar mit der Hotel Innovations-Tour. Bei dieser erhielten die rund 50 teilnehmenden Gastgeberinnen und Gastgeber einen exklusiven Blick hinter die Kulissen von fünf Betrieben. Der Schwerpunkt der Tour lag auf den Hotel-Konzepten, doch auch die Gastronomie der jeweiligen Betriebe wurde beachtet.

Projekt «Nestwood» gewinnt

Im Rahmen des Hotel Innovations-Tags wurde der Hotel Innovations-Award 2018 verliehen: Siegerin war die Nestwood AG mit Sitz in Sion. Das Unternehmen hat sich mit dem neuartigen Hotel-Projekt «Nestwood» beworben, welches den Kindheits-

traum vom Schlafen in den Bäumen wahr werden lassen will. Mit dem Award fördern GastroSuisse und die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit (SGH) die Umsetzung des Konzepts.

Mit «Nestwood» plant die 2015 gegründete Nestwood AG ein einzigartiges und qualitativ hochstehendes Beherbergungsangebot, das acht Baumhütten mitten im Wald vorsieht inklusive Wellness- und Seminar-möglichkeiten. Die besondere Lage, die ein aussergewöhnliches Erlebnis verspricht, gepaart mit dem hohen Komfort eines Vier-Sterne-Hotels, soll als Alleinstellungsmerkmal wirken, das dem zunehmenden Kundenbedürfnis nach Ruhe, Rückzug und Nähe zur Natur entspricht. Die mit Branchen-Experten besetzte Jury des Hotel Innovations-Awards hat «Nestwood» aus über dreissig eingereichten Projekten ausgewählt.



HOTEL
INNOVATIONS
AWARD 2018

Für den Award nominiert waren auch das Hotel Waldhaus in Bettmeralp (VS), die Hotelkooperation Frutigland (BE) sowie das Langlaufzentrum Campra (TI). Gemeinsam ist allen nominierten Konzepten, dass sie auf eine klare Positionierung, Nachhaltigkeit und Kooperation setzen.

Der Gewinner des Hotel Innovations-Awards erhält ein individuelles Coaching für die Umsetzung des Konzepts im Wert von insgesamt 15'000 Franken. Weitere gute Konzepte werden mit einem Workshop bei der Weiterentwicklung unterstützt.

Ouvrir la voie à l'innovation

La Journée de l'Innovation hôtelière a eu lieu au Best Western Hotel Spirgarten de Zurich, le 19 juin 2018. La manifestation portait sur le sommeil, un thème central de l'hôtellerie.

Les 150 participants ont reçu des conseils et astuces sur la façon d'offrir aux clients de belles nuits réparatrices. En effet, le sommeil est un thème central dans l'hôtellerie.

Pour la première fois, la journée de l'Innovation hôtelière a débuté la veille avec l'Hotel Innovations-Tour. Lors de cet événement, les quelque 50 hôteliers participants ont eu l'occasion de jeter un coup d'œil exclusif dans les coulisses de cinq entreprises. La visite s'est focalisée sur les concepts hôteliers, mais la gastronomie des établissements respectifs a également été prise en compte.

Le projet «Nestwood» l'emporte

Dans le cadre de cette Journée, l'Hotel Innovations-Award 2018 a également été décerné. Le gagnant est Nestwood SA à Sion. Le projet hôtelier innovant présenté par cette entreprise permet de réaliser un rêve d'enfant: dormir dans les arbres. Au moyen de ce prix, GastroSuisse et la So-

ciété Suisse de crédit hôtelier (SCH) soutiennent la réalisation du concept.

Avec «Nestwood», la société fondée en 2015 prévoit une offre d'hébergement unique et de qualité supérieure, qui comprend huit cabanes perchées dans les arbres, au milieu de la forêt, avec possibilité de wellness et d'organiser des séminaires. L'originalité de l'emplacement, qui promet une expérience extraordinaire, jumelée au confort d'un hôtel quatre étoiles, servira d'élément différenciateur, en répondant au besoin croissant de paix, de recul et de proximité avec la nature. Le jury de l'Hotel Innovations-Award, composé d'experts de la branche, a sélectionné «Nestwood» parmi plus de 30 projets soumis.

L'Hôtel Waldhaus de Bettmeralp (VS), la Coopération hôtelière Frutigland (BE) et le Campra Cross-Country Skiing Centre (TI) ont également été nommés pour le prix. Tous ces concepts ont comme point com-

mun de se concentrer sur un positionnement clair, sur le développement durable et sur la coopération.

Le gagnant de l'Hotel Innovations Award reçoit un coaching individuel d'une valeur totale de CHF 15 000.- pour la réalisation de son concept. D'autres bons concepts sont soutenus dans leur développement par un atelier.



Compendio

Un palcoscenico per le innovazioni

Ai 150 partecipanti sono stati forniti consigli e suggerimenti su come offrire agli ospiti un'esperienza di riposo unica, poiché il sonno è il tema principale del settore alberghiero.

Per la prima volta l'Hotel Innovation Day è iniziato già il giorno prima, con l'Hotel Innovations-Tour, durante il quale i circa 50 esercenti presenti hanno avuto la possibilità di dare un'occhiata esclusiva dietro le quinte di cinque aziende. L'attenzione nel corso del tour è stata posta principalmente sui progetti alberghieri, senza tuttavia trascurare l'aspetto gastronomico.

Vince il progetto «Nestwood»

Nel corso dell'Hotel Innovations-Day è stato conferito l'Hotel Innovations-Award

2018: la vittoria è andata a Nestwood AG con sede a Sion. L'azienda si è candidata con l'innovativo progetto alberghiero «Nestwood», che realizza il sogno d'infanzia di dormire sugli alberi. Con l'Award GastroSuisse e la Società svizzera di credito alberghiero (SCA) sono lieti di sostenere questo progetto.

Con «Nestwood» la Nestwood AG, fondata nel 2015, intende creare un'offerta di ospitalità unica e di qualità, ovvero otto casette sugli alberi nel cuore del bosco, comprese possibilità di servizi benessere e seminari. La posizione particolare, che promette momenti straordinari, unitamente all'elevato comfort di un hotel a quattro stelle, fungono da caratteristica predominante, che risponde alla sempre crescente esigenza dei clienti di quiete, ritiro e vicinanza alla na-

tura. La giuria dell'Hotel Innovations-Award, costituita da esperti del settore, ha scelto «Nestwood» fra oltre trenta progetti presentati.

Per l'Award sono stati selezionati anche l'Hotel Waldhaus di Bettmeralp (VS), la cooperazione alberghiera Frutigland (BE) e il centro di fondo Campra (TI). Ad accomunare tutti i progetti selezionati è il fatto che essi puntano su un coordinamento chiaro, sulla sostenibilità e sulla collaborazione.

Il vincitore dell'Hotel Innovations Award riceve un coaching individuale per l'attuazione del progetto del valore complessivo di 15'000 CHF. Altri buoni progetti saranno supportati con un workshop di perfezionamento professionale.



Konsolidieren und weiterentwickeln

Das Jahr 2018 darf insgesamt als ein gutes und erfolgreiches Jahr für die Belvoirpark Hotelfachschule bezeichnet werden.

Das Belvoirpark Restaurant hat ausgezeichnete Arbeit geleistet. Der Umsatz gegenüber dem Vorjahr wurde übertroffen. Wiederum durfte der Belvoirpark als Caterer am «Zurich Film Festival» teilnehmen. Die unterdessen zur Tradition gewordene Metzgerei auf einem Bauernhof in Kilchberg ZH war ein voller Erfolg und ein tolles Ereignis für Gäste, Mitarbeitende und Studierende. Auch die Benefiz-Gala für den Förderverein «Kinder mit seltenen Krankheiten» fand dieses Jahr wieder im Belvoirpark Restaurant statt.

Die Hotelfachschule war auch 2018 an zahlreichen Berufsmessen vertreten und die daraus resultierende hohe Anzahl an Karriereberatungsgesprächen zeigt, dass die Ausbildung sehr attraktiv ist. Das aktuelle Ausbildungskonzept trifft den Nerv der Zeit und hat sich sehr bewährt. Regelmässige Befragungen haben eine hohe Zufriedenheit bei Studierenden ergeben. Ein grosses Augenmerk wurde zudem auf die Weiterentwicklung der praktischen Ausbildung gelegt.

Consolidation et développement

Dans l'ensemble, 2018 peut être décrite comme une cuvée réussie pour l'école hôtelière Belvoirpark.

Le restaurant Belvoirpark a fait un excellent travail. Le chiffre d'affaires est supérieur à celui de l'année précédente. Belvoirpark a de nouveau eu l'opportunité de participer en tant que traiteur au «Zurich Film Festival». La «Metzgerie», la bouchoyade devenue entre-temps une tradition, a eu lieu dans une ferme de Kilchberg ZH et a été un franc succès et un grand événement pour les invités, employés et étudiants. Le gala de bienfaisance d'une association de parrainage d'enfants avec maladies rares s'est déroulé cette année encore au restaurant du Belvoirpark.

L'école hôtelière a également été représentée lors de nombreux forums des métiers en 2018, et le nombre élevé d'entretiens d'orientation professionnelle qui en a résulté montre que la formation est très attractive. Le concept de formation actuel correspond à l'esprit du temps et fait ses preuves. Des enquêtes régulières montrent un haut niveau de satisfaction parmi les étudiants. Une grande attention a également été accordée au développement de la formation pratique.

La coopération avec la Haute école spécialisée de Kalaidos s'est intensifiée grâce au nouveau CAS Hospitality Excellence.

Die Zusammenarbeit mit der Fachhochschule Kalaidos konnte dank dem neuen Weiterbildungsangebot CAS FH in Hospitality Excellence intensiviert werden. Dieser berufsbegleitende Studiengang basiert auf dem HF-Lehrgang und legt den Fokus unter anderem auf die wissenschaftlichen Grundlagen der behandelten Modelle und Vorgehensweisen mit Schwerpunkt auf der Wissenserweiterung für eine nächste Karriere-Stufe.

Im Sommer 2018 fand die erste Hotelfachschule für Kids statt. In diesem Ferienkurs haben zwanzig Kinder eine Woche lang gelernt, was es alles braucht, um Hoteliers zu werden: Sie haben gekocht, einen Bauernhof besucht, um zu sehen, woher das Essen kommt, gingen auf den Gemüsemarkt einkaufen, machten Betten und vieles weitere. Zum Abschluss des Ferienkurses haben sie ihre Eltern in den Belvoirpark eingeladen, sie bekocht und bedient. Die Hofa für Kids stiess auch in den Medien auf ein grosses Echo, unter anderem berichtete Tele Züri eine Woche lang über diese Nachwuchsförderung. Aufgrund des riesigen Erfolges wird es auch während der Sommerferien 2019 eine zweite Ausgabe «Hofa für Kids» geben.



Ce programme d'études en cours d'emploi est basé sur le cursus ES et se concentre, entre autres, sur les bases scientifiques des modèles et procédures traités, en mettant l'accent sur le développement des connaissances pour le prochain échelon professionnel.

La première école hôtelière pour enfants («Hofa für Kids») a eu lieu à l'été 2018. Lors de ce cours de vacances, vingt enfants ont passé une semaine à apprendre tout ce qu'il faut pour devenir hôteliers. En raison de l'énorme succès, une deuxième édition est prévue pour les vacances d'été 2019.



EHG 2018 – mehr Kommunikation, mehr Strahlkraft

Im Jahr 2018 wurden verschiedene strategische Entwicklungsschwerpunkte gesetzt, mit dem Ziel, die Strahlkraft der EHG zu verstärken und neue Studierende zu gewinnen.

Es wurde eine neue Geschäftsführerin eingestellt. Claire Zendali, einst Jahrgangsbesterin an der EHG, ist nach einer internationalen Karriere in den grössten Hotelgruppen (Intercontinental, Jumeirah, Starwood), die sie nach New York und Dubai geführt hat, zum Team der EHG gestossen. Ihre Aufgabe ist die proaktive Vermarktung der EHG, aber auch des Cateringdienstes EHG Traiteur und der Schulrestaurants Vieux-Bois und l'Auberge.

Das Alumni-Netzwerk wurde weltweit gestärkt. 12 Absolventinnen und Absolventen

vertreten die EHG weltweit als Botschafter – in der Schweiz, in Frankreich, Belgien, Grossbritannien, den Vereinigten Arabischen Emiraten, China, Südostasien und Nordamerika. Sie tragen zum positiven Image der EHG bei und zur Gewinnung von neuen Studierenden. Für die Ausübung ihrer Tätigkeit stehen ihnen eine PowerPoint-Präsentation und Plakate zum Anwerben von Interessenten zur Verfügung. Ihre Hauptaufgaben bestehen darin, den Kontakt mit den frankophonen Netzwerken in ihren jeweiligen Ländern zu pflegen (Botschaften, Schulen, Vereinigungen)

2018 – Une communication renforcée

L'année 2018 comporte de nombreux axes de développement stratégiques pour le rayonnement de l'EHG et le recrutement de nouveaux étudiants.

Une nouvelle directrice commerciale est engagée. Claire Zendali, major de promotion EHG rejoint l'école, forte d'une carrière dans les plus grands groupes Hôtelières (Intercontinental, Jumeirah, Starwood) et d'une expérience de l'international : New York, Dubai. Sa mission est d'être très proactive pour commercialiser l'EHG, mais aussi EHG Traiteur, restaurant Vieux-Bois et l'Auberge.

En quelques mois Claire Zendali a reçu:

- Les principaux acteurs de l'enseignement du canton de Genève et participé à de nombreux salons ciblés étudiants.

- Les principales agences événementielles du canton de Genève pour promouvoir Vieux-Bois et EHG Traiteur.

Fortifier le réseau des Alumni dans le monde entier

12 ambassadeurs, tous diplômés EHG, se partagent la planète (Suisse, France, Belgique, Grande-Bretagne, Emirats Arabes Unis, Chine, Asie du sud-est, Amérique du nord) afin de faire rayonner le nom de l'EHG et recruter de nouveaux étudiants. Ils ont à leur disposition une présentation

Suite à la page 18

und diesen die EHG vorzustellen und Anlässe mit EHG-Alumni in ihrem Einzugsgebiet zu organisieren.

Es wurden mehrere Grossanlässe durchgeführt:

- Das Branchentreffen «Etats généraux du tourisme», das vom Genfer Staatsrat organisiert wird: 200 Branchenvertreter nahmen daran teil.
- Das Hotel Digital Lab, das in Zusammenarbeit mit den wichtigsten Akteuren im Bereich Digitalisierung (Google, Availpro, Fastbooking, Newcom4u) organisiert wurde: 106 Branchenvertreter waren anwesend.
- Die Präsidentenkonferenz von Gastro-Suisse mit einem Besuch im Palais des Nations in Genf.

Die Website der EHG www.ehg.ch wurde inhaltlich vollkommen überarbeitet und vor allem so optimiert, dass wir bei allen Suchmaschinen topplatziert sind. Unsere Präsenz auf den sozialen Netzwerken wurde massgeblich verstärkt und berücksichtigt nun die Kommunikationsgewohnheiten unseres Zielpublikums.

Es wurden mehr externe Mandate übernommen, was das Image der EHG als Branchenexpertin fördert.

Und schliesslich wurde die sommerliche Garden Party neu lanciert.

Compendio

2018 – più forza d'attrazione

Nel 2018 sono stati definiti degli elementi di sviluppo strategici con l'intento di aumentare la forza d'attrazione dell'EHG e quindi il numero di studenti.

È stata assunta una nuova amministratrice. La rete Alumni è stata potenziata in tutto il mondo. Il sito web dell'EHG www.ehg.ch è stato rielaborato a livello di contenuti e ottimizzato in modo tale che la scuola esca tra i primi risultati in tutti i motori di ricerca. La presenza nei social network è stata significativamente potenziata e sono stati accettati più mandati esterni per supportare l'immagine dell'EHG come esperta del settore. Infine, è stato rilanciato il Garden Party estivo.



Compendio

Consolidamento e ulteriore sviluppo

Il 2018 può essere considerato complessivamente un anno positivo e di successo per la Scuola superiore alberghiera Belvoirpark.

Il Ristorante Belvoirpark ha svolto un lavoro eccellente. Il fatturato dello scorso anno è stato superato. Inoltre, il Belvoirpark ha avuto il privilegio di partecipare allo Zurich Film Festival nella veste di Caterer. La «Metzgete» presso una fattoria di Kilchberg ZH è ormai tradizione, è stata un grande successo, un momento speciale per gli ospiti, i collaboratori e gli studenti. Anche la serata di gala a favore dell'associazione di beneficenza per i bambini affetti da malattie rare si è svolta nuovamente al Ristorante Belvoirpark.

Belvoirpark Hotelfachschule Zürich HF / Ecole Hôtelière Belvoirpark Zurich ES

Kurs / Cours	Frühling und Herbst / Printemps et Automne 2018
Frauen / Femmes	78
Männer / Hommes	53
Total	131

Nationalität / Nationalité

Schweizer / Suisses	108
Ausländer / Etrangers	23
Total	131

Vorbildung / Formation préalable

Koch / Cuisiniers	30
Restaurationsfachmann/-frau / Spécialiste en restauration	14
Hotelfachmann/-frau / Spécialiste en hôtellerie	7
Bäcker/Konditor / Boulangers, confiseurs	2
Matura / DMS / Maturité etc.	15
Quereinsteiger / Néophytes	63
Total	131

La Scuola superiore alberghiera è stata rappresentata anche nel 2018 in diverse fiere professionali e il numero elevato di colloqui di consulenza di carriera dimostra che la formazione è molto appetibile. L'attuale progetto di formazione è al passo con i tempi e si è ormai consolidato. I regolari sondaggi hanno evidenziato un elevato livello di soddisfazione tra gli studenti. Molta attenzione è stata rivolta inoltre all'ulteriore sviluppo della formazione pratica.

La collaborazione con la Scuola universitaria Kalaidos è stata intensificata grazie alla nuova offerta di formazione CAS FH nell'Hospitality Excellence. Questo corso di studi parallelo all'attività professionale si basa sul corso SS ed è incentrato, tra le altre cose, sulle basi scientifiche dei modelli trattati e sulle procedure con particolare focus sull'ampliamento delle conoscenze per un successivo livello di carriera.



PowerPoint, des affiches de recrutement. Leurs principales missions consistent à contacter les relais francophones de leur pays (ambassades, écoles, associations) pour leur présenter l'EHG et à organiser des événements avec les Alumni EHG basés dans leur zone.

L'EHG a relancé sa Garden party de l'été qui est un excellent outil de relations publiques avec ses partenaires locaux: recruteurs, officiels, médias...

Plusieurs manifestations d'envergure ont été organisées:

- Les États généraux du tourisme organisés par le Conseil d'état genevois ont rassemblé 200 professionnels de la branche.
- Hotel Digital Lab organisé avec le concours des principaux acteurs du Digital (Google, Availpro, Fastbooking, Newcom4u) ont accueilli 106 professionnels de la branche.

Hotelfachschule Genf HF / Ecole Hôtelière de Genève ES

Kurs / Cours	Frühling/Printemps 2018	Herbst/Automne 2018
Frauen / Femmes	39	52
Männer / Hommes	63	63
Total	102	115

Nationalität / Nationalité

Schweizer / Suisses	79	79
Ausländer / Etrangers	23	36
Total	102	115

Vorbildung / Formation préalable

Hotellerie und Restauration / Hôtellerie-restauration	22	21
Handel / Commerce	8	13
Abitur / Baccalauréat	24	34
Matura / Maturité	34	26
Diverse Berufe / Autres	14	21
Total	102	115

- Conférence des présidents de Gastro-Suisse avec une séance organisée au Palais des Nations Unies de Genève.

Le site internet de l'EHG www.ehg.ch a été entièrement repensé en terme de contenu, mais surtout d'efficacité digitale, assurant à l'école les meilleures places dans les moteurs de recherche.

La présence active de l'EHG sur les réseaux sociaux a fortement progressé et correspond aux habitudes de communica-

tion de son public cible. L'EHG est activement présente sur: Hosco, facebook, chaîne youtube, instagram, twitter, pinterest, linkedIn, Google my business.

Les mandats extérieurs ont été intensifiés et participent au rayonnement professionnel et d'expertise de l'EHG: Credit Suisse, Société Générale, études d'avocats, cliniques privées, restaurant gastronomique «La Bottega».

Dienstleistungen Services Servizi

Fachkundige Rechtsberatung

Die vielseitigen Dienstleistungen des Rechtsdienstes wurden von den Mitgliedern auch im Berichtsjahr 2018 sehr geschätzt. Erneut stark genutzt wurde die kostenlose Rechtsberatung, was mit der hohen gesetzlichen Regelungsdichte sowie dem herausfordernden wirtschaftlichen Alltag zusammenhängen dürfte.

Auch im Jahr 2018 stellte die Rechtsberatung eine der wichtigsten Dienstleistungen von GastroSuisse für ihre Mitglieder dar. Mit der modernisierten Telefonanlage wurde gewährleistet, dass die Mitglieder noch schneller und unkomplizierter zum individuellen Beratungsgespräch gelangen.

Rechtliche Hilfsmittel auf der Website

Auf der GastroSuisse-Website wurden die Inhalte des Rechtsdienstes vermehrt genutzt (unter «Angebot», Rubrik «Recht & Gesetz»). Sehr nützlich für die Mitglieder sind insbesondere die diversen Online-rechner in der Rubrik «Rechtliche Fragen im Betrieb», namentlich betreffend die Themen Stundenlohn, Sperrfristen und Saisonprivileg.

Merkblätter und InfoService

Wie immer äusserst gefragt waren die Merkblätter des Rechtsdienstes. Grosses

Interesse bestand naheliegenderweise an den diversen Merkblättern zum L-GAV, welche viele nützliche Tipps enthalten. Weitere Merkblätter kamen neu hinzu, wie beispielsweise betreffend die Stellenmeldepflicht und das Public-Viewing der Fussball-WM. Zudem hat der Rechtsdienst interessierte Kreise mehrmals mit dem InfoService bedient, welcher aktuelle Themen aufgreift sowie zentrale Fragen aus der Rechtsberatung behandelt.

Muster-Arbeitsverträge

In hohem Masse wurden die beliebten Muster-Arbeitsverträge von GastroSuisse genutzt, mit welchen man betreffend den L-GAV optimale Vorteile erzielen kann.

L-GAV-Ratgeber

Die Neuauflage des überarbeiteten L-GAV-Ratgebers erfreute sich einer hohen Nachfrage.

Conseils juridiques d'experts

En 2018 également, les prestations de service variées du Service juridique ont été très appréciées par les membres. Ces derniers ont très souvent eu recours aux conseils juridiques gratuits, ce qui est probablement dû à la forte densité des réglementations et au contexte économique difficile.

En 2018 également, les conseils juridiques ont été l'une des prestations de service les plus importantes de GastroSuisse pour ses membres.

Outils juridiques sur le site web

Sur le site Internet de GastroSuisse, les contenus du Service juridique ont été de plus en plus utilisés (sous «Portail de la branche», rubrique «Droit & lois»). Les différents calculateurs en ligne dans la rubrique «Questions juridiques dans l'hôtellerie et la restauration» sont particulièrement utiles pour les membres, notamment ceux concernant les salaires horaire, les périodes de protection et le privilège saisonnier.

Notices et InfoService

Comme toujours, les notices du Service juridique ont été très populaires. Les différentes notices sur la CCNT, qui contiennent de nombreux conseils utiles, ont évidemment suscité un vif intérêt. D'autres nouvelles notices ont été ajoutées, telles que

celle concernant l'obligation d'annoncer les emplois vacants et la retransmission publique des Championnats du monde de football. En outre, le Service juridique a envoyé plusieurs fois aux personnes intéressées un InfoService, qui aborde des thèmes d'actualité et traite des questions centrales du Service juridique.

Modèles de contrats de travail

Les modèles de contrats de travail de GastroSuisse, qui permettent d'obtenir des avantages optimaux par rapport à la CCNT, ont été utilisés dans une large mesure.

Conseils CCNT

La nouvelle édition révisée des Conseils CCNT a été très demandée.

Sécurité sur le lieu de travail

Un module d'apprentissage en ligne a été lancé sur le thème «Le maniement sûr des couteaux», au terme duquel un certificat peut être obtenu.

Arbeitsicherheit

Es wurde ein E-Learning-Modul lanciert zum Thema «Sicherer Umgang mit Messern», bei welchem man nach erfolgreichem Abschluss ein Zertifikat erlangen kann.

Compendio

Consulenza giuridica specialistica

Le variegata prestazioni del servizio giuridico sono state molto apprezzate dai soci anche nell'esercizio 2018.

Anche nel 2018 la consulenza giuridica è stato uno dei servizi più importanti che GastroSuisse ha fornito ai suoi soci. Con l'impianto telefonico modernizzato è stato possibile fare in modo che i soci potessero accedere al colloquio individuale in modo ancora più rapido e semplice.

Supporto giuridico sul sito web:

I contenuti del servizio giuridico presenti nel sito web di GastroSuisse sono stati molto utilizzati (su «Offerta», rubrica «Diritto e legislazione»). Molto utili per i soci sono soprattutto i diversi calcolatori online nella rubrica «Problemi di natura giuridica in azienda», ovvero in relazione a temi come la retribuzione oraria, i periodi di blocco e il privilegio stagionale.

Fogli informativi e InfoService:

Anche nel 2018 sono stati molto richiesti i fogli informativi del servizio giuridico. Grande interesse è stato manifestato nei confronti dei vari fogli informativi sul CCNT, contenenti molti utili consigli. Sono stati redatti anche altri nuovi fogli informativi, come quelli relativi all'obbligo di notifica dei posti vacanti e il Public Viewing dei Mondiali di calcio.

Modelli di contratti di lavoro:

Gli apprezzati modelli di contratti di lavoro di GastroSuisse, con i quali è possibile ottenere i vantaggi del CCNT in modo ottimale, sono stati molto utilizzati.

Guida CCNT:

La nuova edizione della guida rielaborata del CCNT è stata ampiamente richiesta.

Die Bedürfnisse der Mitglieder verstehen und erfüllen

Die Ansprüche des Marktes an zeitgemässe Marketingkonzepte sind hoch. Dazu gehören die Möglichkeiten der Digitalisierung und Automatisierung, die Berücksichtigung von Trends wie Nachhaltigkeit oder regionale und saisonale Angebote, aber auch die Schaffung von bedürfnisorientierten Mitgliedervorteilen. Um all diese Ansprüche zu erfüllen, bedarf es einer gesamtheitlichen Herangehensweise. Im Berichtsjahr wurde die Basis dafür gelegt.

Im Rahmen der Reorganisation von GastroSuisse sind der Ausbau und die Stärkung des Marketings für den Verband zentrale Aspekte. Damit ein bedürfnisorientiertes und nachhaltiges Gesamtleistungspaket gewährleistet werden kann, bedarf es einer koordinierenden Stelle. Nachdem der Vorstand im November 2017 diesem Vorgehen zugestimmt hatte, konnte im Juli 2018 die neu geschaffene Abteilung Marketing ihre Arbeit aufnehmen. Ein wichtiges Ziel dieser neuen Abteilung ist die Planung und der Aufbau eines stimmigen Portfolios von Leistungen und Angeboten, die der Verband seinen Mitgliedern zur Verfügung stellen kann.

Die Digitalisierung von Services ermöglicht eine effiziente und individuelle Ausgestaltung der benötigten Leistungen. Zusammen mit dem Versicherungsbroker esurance und basierend auf der langjährigen Partnerschaft mit SWICA konnte im Herbst 2018 die digitale Versicherungsplattform «GASTROVERSICHERUNGEN» aufgeschaltet werden. Dank Kollektivverträgen können über diese Plattform speziell auf das Gastgewerbe zugeschnittene Versicherungen im Sach- und Haftpflichtbereich mit wenigen Klicks digital abge-



schlossen werden. Die Entwicklung und Lancierung von gastroversicherungen.ch wurde von GastroSuisse eng begleitet und aktiv unterstützt.

Aktuelle Trends zu nachhaltigen und saisongerechten Angeboten führten dazu, dass die Chancen der Direktvermarktung im Branchenspiegel 2018 als Schwerpunktthema aufgenommen wurden. Der Verband macht sich zusammen mit dem Schweizer Bauernverband stark für eine direkte Zusammenarbeit von Landwirten und Gastronomen. In der gemeinsam erarbeiteten Broschüre werden einfache umzusetzende Möglichkeiten und Ansatzpunkte aufgezeigt, um den Kontakt zwischen Landwirten und Gastronomen zu suchen und zu fördern. Gastronomen und Bauern

sind aufgefordert, aktiv aufeinander zuzugehen und gemeinsam neue Wege in der Direktvermarktung zu gehen. Diese Zusammenarbeit wird auch im kommenden Jahr weiter gefördert und ausgebaut.

Das verstärkte Bedürfnis nach Transparenz nicht nur in der Gastronomie beantwortet das Label «Fait Maison», welches sich in den vergangenen 18 Monaten in der Westschweiz etabliert hat. Dieses Gütesiegel wird anhand eines strengen Anforderungskatalogs erteilt und zeichnet Betriebe aus, die ihre Gerichte frisch und ohne Verwendung von Fertigprodukten zubereiten. GastroSuisse prüft zusammen mit mehreren Kantonalverbänden, wie sich eine erfolgreiche Lancierung des Labels in der Deutschschweiz realisieren lassen könnte.

Bereits zum neunten Mal verlieh Bischofszell Nahrungsmittel im Zürcher Kaufleuten zusammen mit GastroSuisse und dem GastroJournal als Medienpartner die Auszeichnung «Zukunftsträger – Lehrmeister des Jahres». Der jährlich verliehene Preis ehrt Lehrmeisterinnen und Lehrmeister für ihren grossen Einsatz für das Schweizer Erfolgsmodell des dualen Bildungswegs.

Die Entwicklung der Marketingabteilung wird sich im laufenden Jahr im Rahmen der neuen Verbandsstrategie fortsetzen. Ein Gesamtkonzept für Leistungspartnerschaften befindet sich in der Entwicklung.

Der Fachbuchverlag édition gastronomique, der ebenfalls der Abteilung Marketing angegliedert worden ist, konzentrierte sich 2018 vor allem auf seine Kernaufgabe, nämlich den Verlag von Fachpublikationen. Die Entwicklung der letzten Jahre zeigt allerdings auf, dass ein Neustart notwendig ist. Die édition gastronomique muss sich dem veränderten Marktumfeld anpassen und wird vermehrt auf digitale Angebote und Verkaufswege setzen und neue Angebotskategorien erarbeiten. Dieser Erneuerungsprozess wird die Marketingabteilung über das aktuelle Geschäftsjahr hinaus beschäftigen.

Comprendre les besoins des membres et y répondre

Les exigences du marché imposées aux concepts modernes du marketing sont élevées. En font partie: les possibilités de numérisation et d'automatisation, la prise en compte des tendances, telles que la durabilité ou les offres régionales et saisonnières, mais aussi la création d'avantages pour les membres en fonction de leurs besoins. Pour répondre à toutes ces exigences, une approche globale est nécessaire. Les bases en ont été jetées au cours de l'exercice sous revue.

Dans le cadre de la réorganisation de GastroSuisse, l'expansion et le renforcement du marketing constituent pour la fédération un aspect central. Afin de garantir un ensemble de prestations de services axé sur les besoins et durable, un organe de coordination était nécessaire. Après l'approbation de cette procédure par le Conseil en novembre 2017, le service Marketing nouvellement créé a démarré ses travaux en juillet 2018. Un objectif important de ce nouveau service est de planifier et de constituer un portefeuille cohérent de prestations de services et d'offrir que la fédération puisse mettre à disposition de ses membres.

La numérisation des services permet une conception efficace et individuelle des prestations requises. En collaboration avec le courtier en assurances «esurance» et sur la base du partenariat de longue date avec SWICA, la plateforme d'assurance numérique «GASTROASSURANCES» a pu être mise en ligne à l'automne 2018. Grâce aux contrats collectifs, cette plateforme permet de conclure numériquement, en



quelques clics, des polices d'assurance dans le secteur de l'assurance responsabilité civile et de choses adaptées spécifiquement à l'hôtellerie-restauration. Le développement et le lancement de gastro-assurances.ch ont été étroitement accompagnés et activement soutenus par GastroSuisse.

Les tendances actuelles vers des offres durables et saisonnières ont été l'occasion d'inclure les opportunités de la vente directe comme thème-clé dans le Reflet économique 2018. En collaboration avec l'Union suisse des paysans, la Fédération s'efforce de promouvoir la coopération directe entre agriculteurs et restaurateurs. Une brochure, qui a été élaborée en commun, présente des possibilités et des points de départ faciles à mettre en œuvre afin de rechercher et de promouvoir le rapprochement entre agriculteurs et restaurateurs. Ceux-ci sont invités à rechercher activement les contacts et à explorer ensemble de nouvelles voies dans le domaine de la vente directe. Cette coopération continuera d'être encouragée et développée au cours de l'année à venir.

Le label «Fait Maison», qui s'est implanté en Suisse romande au cours des 18 derniers mois, répond à un besoin accru de transparence, également dans le domaine de la restauration. Ce label de qualité est octroyé sur la base d'un cahier des charges strict, et distingue les entreprises qui préparent leurs plats avec des produits frais sans utiliser le pré-cuisiné. En collabora-

tion avec plusieurs associations cantonales, GastroSuisse étudie les moyens de réussir le lancement de ce label en Suisse alémanique.

En collaboration avec GastroSuisse et GastroJournal comme partenaire médiatique, Bischofszell Nahrungsmittel a remis pour la neuvième fois déjà au Zürcher Kaufleuten le prix «Porteurs d'avenir – maîtres d'apprentissage de l'année». Ce prix annuel récompense les formateurs pour leur engagement en faveur du modèle suisse à succès de la formation duale.

Le développement du service Marketing se poursuivra au cours de l'année 2019 dans le cadre de la nouvelle stratégie de la Fédération. Un concept global pour les partenaires prestataires est en cours d'élaboration.

L'éditeur de livres spécialisés, édition gastronomique, également rattaché au service Marketing, s'est concentré en 2018 principalement sur sa mission principale, qui est d'éditer des publications spécialisées. Toutefois, l'évolution de ces dernières années montre qu'un nouveau départ est nécessaire. L'édition gastronomique doit s'adapter à l'évolution du marché et s'appuyer de plus en plus sur des offres et des canaux de vente numériques pour développer de nouvelles catégories d'offres. Ce processus de renouvellement occupera le service Marketing au-delà de l'année en cours.

Compendio

Comprendere e soddisfare le esigenze dei soci

Le aspettative del mercato relativamente a progetti di marketing al passo con i tempi sono elevate. In queste rientrano le possibilità di digitalizzazione e automatizzazione, la considerazione di tendenze come la sostenibilità o le offerte regionali e stagionali,

ma anche la creazione di vantaggi per i soci orientati alle esigenze. Per poter soddisfare tutte queste esigenze è necessario un modus operandi a 360°. Nell'anno in esame sono state poste le basi in questa direzione.

Nell'ambito della riorganizzazione di GastroSuisse il potenziamento e l'ampliamento

del marketing per l'associazione rivestono un'importanza centrale. Perché sia possibile garantire un pacchetto di prestazioni completo, sostenibile e orientato alle esigenze, è necessario disporre di un ufficio di coordinamento. Dopo l'approvazione di questa procedura da parte del Consiglio nel novembre del 2017, nel luglio

del 2018 è stato possibile rendere operativo il nuovo reparto Marketing. Un importante obiettivo di questo nuovo reparto è la pianificazione e configurazione di un portafoglio adeguato di servizi e offerte, che l'associazione può mettere a disposizione dei suoi soci.

La digitalizzazione dei servizi consente una configurazione efficiente e personalizzata delle prestazioni necessarie. Insieme al broker assicurativo «esurance» e grazie alla pluriennale collaborazione con SWICA nell'autunno del 2018 è stato possibile attivare la piattaforma assicurativa digitale «GASTROASSICURAZIONI». Grazie ai con-

tratti collettivi, attraverso questa piattaforma è possibile stipulare con pochi clic delle assicurazioni cose e responsabilità civile pensate specificatamente per il settore alberghiero e della ristorazione. Lo sviluppo e il lancio di gastroassicurazioni.ch è stato seguito da vicino e supportato attivamente da GastroSuisse.



Der Schweizer Wasser-Sommelier

Mit kompetenter Beratung zu Mineralwasser und anderen alkoholfreien Getränken können professionelle Gastgeber punkten. Seit Herbst 2018 bietet GastroSuisse die neue Weiterbildung «Der Schweizer Wasser-Sommelier» an.

Das fünftägige Seminar zielt darauf ab, Gastro-Profis die natürliche Mineralwasser-Vielfalt sowie die Grundlagen der Sensorik aufzuzeigen und ihnen wertvolle Tipps zu Pairing, Service und Verkauf zu geben. Neben dem Wasser wird im Seminar auch die alkoholfreie Essensbegleitung

mit Tee, Säften und weiteren Getränken thematisiert. Die theoretischen Module werden mit praktischen Erfahrungen wie dem Besuch einer Mineralquelle, der Besichtigung eines Betriebs und Degustationen verbunden.

Le sommelier suisse de l'eau

Les professionnels de l'hôtellerie-restauration peuvent marquer des points grâce à des conseils compétents sur l'eau minérale et autres boissons non alcoolisées. Depuis l'automne 2018, GastroSuisse propose en Suisse alémanique la nouvelle formation de «Sommelier suisse de l'eau».

Ce séminaire de cinq jours a pour but de montrer aux professionnels de la gastronomie la diversité naturelle de l'eau minérale et les bases de l'analyse sensorielle, ainsi que de leur donner de précieux conseils sur les mariages entre les mets et l'eau, le service et la vente. En plus de l'eau, le séminaire se concentre également sur la manière d'accompagner les mets de boissons

non alcoolisés, telles que thé, jus et autres boissons. Les modules théoriques sont combinés avec une expérience pratique, telle que la visite d'une source d'eau minérale, d'un établissement et des dégustations.

La nouvelle formation continue a été lancée conjointement par GastroSuisse et

Compendio

Il sommelier dell'acqua svizzero

I ristoratori professionali puntano su una consulenza professionale su acqua e altre bevande analcoliche. Dall'autunno 2018 GastroSuisse offre la nuova formazione continua «Il sommelier dell'acqua svizzero».

Il seminario di cinque giorni mira a illustrare ai professionisti della gastronomia

la varietà delle acque minerali naturali e le basi della percezione sensoriale e a fornire consigli preziosi su abbinamenti, servizio e vendita. Nel corso del seminario si parla oltre che dell'acqua anche delle bevande analcoliche da abbinare ai cibi con tè, succhi e altre bevande. I moduli teorici sono integrati con esperienze pratiche, come la visita di una fonte mi-



Die neue Weiterbildung wurde gemeinsam von GastroSuisse und dem Verband schweizerischer Mineralquellen und Soft-Drink-Produzenten lanciert. Damit hat GastroSuisse die bestehende Sommelier-Reihe Spirituosen, Wein und Bier erfolgreich erweitert.

L'Association suisse des sources d'eaux minérales et des producteurs de soft-drinks. GastroSuisse a ainsi élargi avec succès la gamme existante des sommeliers suisses des spiritueux, du vin et de la bière, dont certaines ne sont proposées qu'en Suisse alémanique.

nerale, la visita di un'azienda e degustazioni.

La nuova formazione è stata lanciata da GastroSuisse di concerto con l'Associazione svizzera delle fonti d'acqua minerale e dei produttori di soft drink. GastroSuisse ha così esteso con successo la gamma di sommelier di superalcolici, vino e birra.

Gastgeberinnen unter sich

Die Frauen haben einen massgebenden Anteil an der gastgewerblichen Leistung. Ein alljährlicher Fixpunkt in der Agenda ist für viele von ihnen das Forum für die Frau: Networking und Weiterbildung in einem.

GastroForum für die Frau in Neuenburg

30 Frauen nahmen vom 21. bis 24. Januar 2018 am Westschweizer Frauenforum im Hotel Beaulac in Neuenburg teil. «Le temps s'arrête pour moi» lautete das vielversprechende Jahresmotto. Demensprechend drehten sich die Themen rund um die eigene Persönlichkeit, die entscheidend ist für die Rolle als erfolgreiche Gastgeberin. Ein geführter Rundgang durch «Neuchâtel à la Belle Epoque» einschliesslich einem gediegenem Abendessen rundete das vielseitige Programm kulturell ab.

Deutschschweiz: Forum für Frauen im Gastgewerbe

«Organisation: Des Lebens grösste Kunst.» So lautete das Kernthema 2018 des Fo-

rum für Frauen in der Deutschschweiz, das vom 9. bis 13. September 2018 im Seerose-Resort Meisterschwanden stattfand. Nebst Tipps und Tools zur effizienten Büroarbeit sowie Möglichkeiten der Digitalisierung machten die 60 Kaderfrauen aus Gastronomie und Hotellerie Führungserfahrungen der besonderen Art, nämlich im Umgang mit Pferden. Ein Erlebnis der besonderen Art, bei dem Faktoren wie Beziehung und Vertrauen eine entscheidende Rolle spielten.

Einzigartige Begegnungen, Inspirationsquellen, die Werte der Branche und herzhaftes Lachen – sie gehören ganz typisch zum alljährlichen Forum für Frauen im Gastgewerbe.



Hôtelières-restauratrices entre elles

Les femmes apportent une contribution importante à la branche. Pour beaucoup d'entre elles, l'un des rendez-vous annuels incontournables est GastroForum pour la femme: création de réseau et formation continue, tout sous le même toit.

GastroForum pour la femme à Neuchâtel

Du 21 au 24 janvier 2018, 30 femmes ont participé au GastroForum romand pour la femme à l'hôtel Beaulac à Neuchâtel. «Le temps s'arrête pour moi» était la devise engageante de cette année. En conséquence, les thèmes tournaient autour de la propre personnalité, facteur décisif pour remplir son rôle d'hôtelière-restauratrice avec succès. Une visite guidée de «Neuchâtel à la Belle Epoque» avec un repas dans les règles de l'art a complété le programme culturel varié.

Suisse alémanique: Forum pour les femmes dans l'hôtellerie et la restauration

«Organisation: Des Lebens grösste Kunst» (Organisation: le plus grand art de la vie): tel était le thème central du Forum 2018 des femmes de Suisse alémanique, qui s'est tenu du 9 au 13 septembre 2018 au Seerose Resort à Meisterschwanden. Les 60 femmes cadres ont reçu des conseils sur les possibilités de numérisation et

acquis des outils pour un travail administratif efficace, de même qu'une expérience bien particulière en matière de conduite, à savoir la conduite de chevaux. Une expérience hors du commun, dans laquelle des facteurs tels que la relation et la confiance ont joué un rôle décisif.

Des rencontres uniques, des sources d'inspiration, les valeurs de la branche et les rires chaleureux si typiques des Gastro-Forums ont une nouvelle fois marqué cette édition 2018.



Compendio

Le ristoratrici e le albergatrici si danno appuntamento

Le donne prestano una parte considerevole del lavoro nel settore alberghiero e della ristorazione. Un appuntamento annuale immancabile nell'agenda di molte di loro è il Forum per la donna: fare rete e formazione in un unico evento.

GastroForum per la donna a Neuchâtel 30 donne hanno partecipato dal 21 al 24 gennaio 2018 al Forum per la donna della Svizzera occidentale all'Hotel Beaulac di Neuchâtel. «Le temps s'arrête pour moi» è stato il promettente motto di quest'anno. Uno degli argomenti trattati è stata la propria personalità, che è fondamentale per il ruolo di ristoratrice e albergatrice. Una visita guidata nella «Neuchâtel à la Belle Epoque» e un'ottima cena hanno dato un contributo culturale, completando il variegato programma dell'evento.

Svizzera tedesca: Forum per le donne nel settore alberghiero e della ristorazione «Organizzazione: l'arte più importante della vita.» È stato questo il tema principale del Forum per le donne del 2018, svoltosi nella Svizzera tedesca dal 9 al 13 settembre al Seerose Resort di Meisterschwanden. Oltre a consigli e strumenti per svolgere in modo efficiente il lavoro d'ufficio e le possibilità della digitalizzazione, le 60 donne quadro del settore alberghiero e della ristorazione hanno parlato delle esperienze dirigenziali particolari, per esempio in ambito di cavalli. Un'esperienza molto particolare, nella quale fattori come il rapporto e la fiducia rivestono un'importanza decisiva.

Incontri unici, fonti di ispirazione, valori del settore e un sorriso genuino sono immancabili nel Forum annuale per le donne del settore alberghiero e della ristorazione.



Aus der Branche für die Branche

2018 stand im Zeichen des Relaunches des GastroJournals. Die Zeitung machte Anfang 2019 den Schritt zum Magazin und präsentiert sich seither in einem neuen Kleid.

Die mehrsprachige Fach- und Verbandspublikation gehört zu den wichtigsten Kommunikationsmitteln von GastroSuisse. Sie erreicht wöchentlich rund 20'000 Unternehmerinnen und Unternehmer der Restauration und der Hotellerie.

Nebst der äusserlichen Veränderung folgt der Inhalt noch stärker dem Motto «Aus der Branche und für die Branche» – stets den Mehrwert für den Profi im Visier. Mit der Fo-

kussierung auf den Nutzwert für den Leser wird eine starke Identifikation der Mitglieder mit dem neuen GastroJournal angestrebt. Im laufenden Jahr stellt zudem die kommerzielle Verankerung im Markt ein wichtiges Ziel dar. Für die Zukunft ist geplant, auch das digitale Informationsangebot des GastroJournals auszubauen, sodass sich On- und Offline maximal ergänzen.

De la branche pour la branche

L'année 2018 a été marquée par la relance du GastroJournal. Début 2019, le journal a changé de peau et s'est transformé en magazine.

La publication multilingue spécialisée et associative est l'un des moyens de communication les plus importants de GastroSuisse. Elle touche environ 20 000 entrepreneurs de l'hôtellerie-restauration chaque semaine.

Non seulement l'apparence a changé, mais le contenu aussi a été amélioré avec encore plus d'articles «de la branche et pour la branche», avec toujours à l'esprit

les avantages pour le professionnel. En mettant l'accent sur la valeur utilitaire pour le lecteur, on vise une identification forte des membres avec le nouveau GastroJournal. Pour 2019, l'ancrage commercial est également un objectif important. Pour l'avenir, il est prévu d'élargir l'offre d'information numérique du GastroJournal afin que l'information en ligne et hors ligne puissent encore mieux se compléter.

Compendio

Dal settore per il settore

Il 2018 è stato l'anno del rilancio di GastroJournal. All'inizio del 2019 il giornale è diventato una rivista e si presenta da allora in una veste del tutto nuova.

La pubblicazione specialistica e associativa in più lingue è uno degli strumenti di comunicazione più importanti di GastroSuisse. Raggiunge ogni settimana circa 20'000 aziende del settore alberghiero e della ristorazione.

Oltre alle novità esteriori, i contenuti sono sempre più all'insegna del motto «Dal settore per il settore», senza mai perdere di vista il valore aggiunto per il professionista. Ponendo il focus sul plusvalore per il lettore si persegue una più forte identificazione dei soci con il nuovo GastroJournal. Nell'anno in corso un importante obiettivo è inoltre l'ancoramento commerciale nel mercato. In futuro vogliamo estendere anche l'offerta di informazioni digitale di GastroJournal, in modo che i mondi online e offline possano integrarsi al meglio.

Mitglieder
Membres
Associati

Fachgruppen Groupements sectoriels



Gilde etablierter Schweizer Gastronomen

Gilde Suisse des Restaurateurs-Cuisiniers

René F. Maeder, Relais et Châteaux Waldhotel Doldenhorn, Kandersteg, Präsident / président
Yvonne Steiner, 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



Schweizer Bar und Club Kommission SBCK

Commission suisse bar et club CSBC

Marc Blickenstorfer, Zürich, Präsident / président



ASCO, Verband Schweizerischer Konzertlokale, Cabarets, Dancings und Diskotheken

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

Jürg König, King's Club, Zürich, Präsident / président

Giulia Huber, Zürich (c/o Gastroconsult AG), Leiterin Verbandssekretariat / directrice du secrétariat de l'association

Mitgliederbestand / Effectif des membres

Kantonverbände / Associations cantonales

	2018	2017
AG	1'072	1'088
AI	78	82
AR	145	143
BE	2'061	2'077
BL	414	429
BS	528	524
FR	600	605
GE	1'207	1'158
GL	124	125
GR	965	993
JU	207	210
LU	693	694
NE	426	429
NW	103	105
OW	109	113
SG	1'026	1'048
SH	168	171
SO	478	487
SZ	470	467
TG	508	531
TI	1'426	1'436
UR	151	151
VD	1'588	1'585
VS	1'657	1'671
ZG	244	236
ZH	2'426	2'472
Partnermitglieder / Membres partenaires	154	132
TOTAL	19'028	19'162

Die Tendenz zu grösseren Mitgliedschaften nimmt zu.
La tendance à l'affiliation de grandes entreprises va croissant.

Stand: 30. November 2018
Etat: 30 novembre 2018

Ehrenmitglieder / Membres d'honneur

	seit / depuis
Abplanalp, Andy (Arosa)	2002
Aliesch, Peter, Dr. (Chur)	2001
Amrein, Urs-Peter (Küttigen)	2014
Bachmann, Ernst (Hombrechtikon)	2018
Balz, Verena (Bern)	2013
Benz, Willy (Lachen)	2002
Bühler, Martin (Weiningen)	2002
Camenzind, Alois (Ibach)	2000
Coquoz, Marcel (Monthey)	1999
Engelberger, Edi (Stans)	2009
Frei, Xaver, Dr. (Zürich)	1991
Ganguillet, André (Territet)	1986
Gessler, François (Zurzach)	2018
Gilgen, Hans-Peter (Horboden)	2009
Girardet, Fredy (Féchy)	1987
Haenni, Frédéric (Pully)	2015
Hammer, Urs (Dully)	2004
Hess, Hans (Sarnen)	2006
Hew, Florian, Dr. (Meilen)	2009
Huber, Marco (Lugano)	2012
Käser, Werner (Solothurn)	2003
Keller, Peter, Prof. Dr. (Wabern)	2008
Knecht, Georges (Döttingen)	2016
König, Max (Basel)	1987
Konrad, Walter (Muri) †	2002
Kramer, Christian (Lausanne)	2013
Künzli, Klaus (Ittigen)	2014
Lachat, François (Porrentruy)	1998
Lengwiler, Walter (Niederwil)	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 (Uitikon)	2010
Schneider, Ernst (Zürich)	2013
Schneider-Regli, Barbara (Göschenen & Winterthur)	2016
Schüpfer, Josef (Neuenkirch)	2018
Wehrli, Hans Jörg, Dr. (Küttigen)	2005
Weissenberger, Elisabeth (Meyrin)	1989
Zbinden, Tobias (Marly)	2015

Stand: 31. Dezember 2018
Etat: 31 décembre 2018



Vorstand GastroSuisse (von links nach rechts) / *Conseil GastroSuisse* (de gauche à droite): André Roduit, Bruno Lustenberger, Annalisa Giger-Sialm, Walter Höhener, Casimir Platzer, Massimo Suter, Muriel Hauser, Moritz Rogger, Gilles Meystre.

Organe GastroSuisse

Delegiertenversammlung

Bei schönstem Wetter trafen sich am 8. und 9. Mai 2018 in Locarno rund 600 Gäste und Delegierte zur 127. Delegiertenversammlung von GastroSuisse. Haupttraktandum der Delegiertenversammlung waren die Gesamterneuerungswahlen für den Vorstand. Der bisherige Präsident Casimir Platzer wurde in seinem Amt klar bestätigt. In das neu zu bestellende Amt des Vizepräsidenten wurde der Tessiner Massimo Suter gewählt. Ebenfalls glanzvoll in seinem Amt bestätigt wurde der Trésorier Walter Höhener. Neben den bisherigen Vorstandsmitgliedern Muriel Hauser, Gilles Meystre und Moritz Rogger wurden neu Annalisa Giger-Sialm, Bruno Lustenberger und André Roduit in den Vorstand gewählt.

Der langjährige Vizepräsident Ernst Bachmann und die beiden Vorstandsmitglieder Josef Schüpfer und François Gessler sind aus dem Vorstand ausgeschieden und wurden einstimmig und unter grossem Applaus zu Ehrenmitgliedern von GastroSuisse ernannt.

Ein weiterer Höhepunkt der Veranstaltung war der Besuch des Nationalratspräsidenten Dominique de Buman, der im Rahmen des eindrücklichen Gala-Abends seine Ansprache an die Gäste und Delegierten richtete.

Präsidentenkonferenz

Die Präsidentenkonferenz setzte sich im Berichtsjahr mit wichtigen politischen Themen wie der Motion Baumann zum Schutz der Gesamtarbeitsverträge vor kantonalen

Eingriffen sowie einer weiteren Motion für eine faire Lastenverteilung bei den Familienzulagen auseinander. Ebenfalls diskutiert wurde die Einführung der Stellenmeldepflicht per 1. Juli 2018, die unsere Branche erheblich betrifft.

Im September bestellte die Präsidentenkonferenz die Kommissionen neu.

An der Konferenz vom 27./28. November 2018 in Genf wurde das Budget verabschiedet und die Strategie 2019–2022 vorgestellt. Der Aufenthalt in Genf diente auch einer eingehenden Besichtigung der Hotelfachschule Ecole Hôtelière de Genève. Einerseits konnten die Präsidenten Kenntnis nehmen von dem 2017 fertiggestellten Erweiterungsbau, andererseits aber auch von weiterem Investitionsbedarf im Altbau.

Vorstand

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

Massimo Suter, Morcote, Vizepräsident (seit 2014 im Vorstand, seit 2018 Vizepräsident)

Walter Höhener, Urnäsch, Trésorier

(seit 2012 im Vorstand, seit 2015 Trésorier)

Annalisa Giger-Sialm, Disentis (seit 2018)

Muriel Hauser, Freiburg (seit 2015)

Bruno Lustenberger, Aarburg (seit 2018)

Gilles Meystre, Pully (seit 2015)

André Roduit, Saillon (seit 2018)

Moritz Rogger, Oberkirch (seit 2015)

Im Berichtsjahr 2018 traf sich der Vorstand zu acht Sitzungen. Nebst den wiederkeh-

renden Geschäften befasste er sich schwergewichtig mit der Strategie 2019–2022, der Neuverteilung der Mandate und Vertretungen der Vorstandsmitglieder sowie mit der Vorbereitung der Kommissionswahlen. Ebenso wurde ein neuer Führungsausschuss für die Hotelfachschulen gebildet. Die Agenda des Vorstands war weiter geprägt von zahlreichen branchen- und öffentlichkeitsrelevanten Themen. Dazu zählten unter anderem der Kampf gegen die Hochpreisinsel, die Einführung der Stellenmeldepflicht und die faire Lastenverteilung bei den Familienzulagen.

Konformitätskommission

Eveline Neeracher, Thörishaus (seit 2016)

Joe Herger-Gisler, Attinghausen UR (seit 2018)

Hansjürg Rhyner, Glarus (seit 2018)

Organisation und Personelles 2018

Per 1. Juli 2018 setzte die Geschäftsleitung die vom Vorstand im November 2017 genehmigte Reorganisation um. Dabei wurden die beiden neuen Abteilungen Marketing und Kommunikation gebildet. Die Abteilung Verlage wurde geschlossen resp. die Themen wurden auf die beiden neuen Abteilungen verteilt. Am 1. Juli 2018 trat Michael Siebenmann, Zürich, die Stelle als Leiter Marketing und Mitglied der Geschäftsleitung an.

Revisionsstelle

KPMG AG, Zürich

Stand: 31. Dezember 2018



Präsidentenkonferenz in Genf / *Conférence des présidents à Genève*.

Organes GastroSuisse

Assemblée des délégués

Les 8 et 9 mai 2018, sous le soleil de Locarno, quelque 600 invités et délégués se sont réunis pour la 127^e Assemblée des délégués de GastroSuisse. Le principal point à l'ordre du jour était les élections de renouvellement complet du Conseil. L'actuel président, Casimir Platzer, a clairement été confirmé dans sa fonction. Le Tessinois Massimo Suter a été élu au poste de vice-président. Le trésorier, Walter Höhener, a également été confirmé haut la main dans ses fonctions. Outre les membres actuels, Muriel Hauser, Gilles Meystre et Moritz Rogger, trois nouvelles personnalités ont été élues au Conseil: Annalisa Giger-Sialm, Bruno Lustenberger et André Roduit.

Le vice-président de longue date, Ernst Bachmann (Zürich) et les deux membres du Conseil, François Gessler (Sierre) et Josef Schüpfer (Bâle), ne se sont pas représentés à l'élection et ont été nommés, à l'unanimité et sous les applaudissements, membres d'honneur de GastroSuisse.

Autre temps fort de la journée, la visite du Président du Conseil national, Dominique de Buman, qui s'est adressé aux invités et aux délégués lors de la magnifique soirée de gala.

Conférence des présidents

Au cours de l'année sous revue, la Conférence des présidents s'est penchée sur des questions politiques importantes, telles que la motion Baumann visant à protéger les conventions collectives de travail contre l'intervention des cantons, ou la motion pour une répartition équitable de la charge des allocations familiales. L'introduction de l'obligation d'annoncer les postes vacants à partir du 1^{er} juillet 2018, qui a un impact considérable sur notre branche, a également fait l'objet de moult discussions.

En septembre, la Conférence des présidents a procédé aux nouvelles nominations dans les commissions.

Lors de la conférence tenue à Genève les 27 et 28 novembre 2018, le budget a été adopté et la Stratégie 2019–2022 présentée. Le séjour à Genève a également été l'occasion d'une visite approfondie de l'Ecole Hôtelière de Genève. Les présidents ont pu, d'une part, prendre acte de l'extension achevée en 2017 et, d'autre part, de la nécessité d'investir davantage dans l'ancien bâtiment.

Conseil

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

Massimo Suter, Morcote; vice-président (depuis 2014 au Conseil, depuis 2018 vice-président)

Walter Höhener, Urnäsch; (depuis 2012 au Conseil, depuis 2015 trésorier)

Annalisa Giger-Sialm, Disentis; membre du Conseil (depuis 2018)

Muriel Hauser, Fribourg; membre du Conseil (depuis 2015)

Bruno Lustenberger, Aarburg; membre du Conseil (depuis 2018)

Gilles Meystre, Pully; membre du Conseil (depuis 2015)

André Roduit, Saillon; membre du Conseil (depuis 2018)

Moritz Rogger, Oberkirch; membre du Conseil (depuis 2015)

Le Conseil s'est réuni huit fois au cours de l'exercice 2018. Outre les affaires courantes, il s'est concentré sur la Stratégie 2019–2022, la redistribution des mandats et représentations des membres du Conseil ainsi que la préparation des élections dans les commissions. Une nouvelle commission de conduite a également été formée pour les écoles hôtelières. L'ordre du jour du Conseil a continué d'être dominé par de nombreuses questions touchant la branche et le grand public. Il s'agit notamment de la lutte contre l'îlot de cherté, l'introduction de l'obligation d'annoncer les emplois vacants et la répartition équitable des charges pour les allocations familiales.

Commission de conformité

Eveline Neeracher, Thörishaus (depuis 2016)

Joe Herger-Gisler, Attinghausen UR (depuis 2018)

Hansjürg Rhyner, Glaris (depuis 2018)

Organisation et information personnelle 2018

Le 1^{er} juillet 2018, la direction a mis en œuvre la réorganisation approuvée par le Conseil en novembre 2017. Les deux nouveaux services Marketing et Communication ont été créés. Le service des éditions a été fermé et les sujets ont été répartis entre les deux nouveaux services. Le 1^{er} juillet 2018, Michael Siebenmann, de Zurich, a pris ses fonctions de responsable du Marketing et de membre de l'équipe de direction.

Organe de révision

KPMG SA, Zürich

Etat: 31 décembre 2018

Ständige Kommissionen *Commissions permanentes*

Kommission für Arbeitsrecht und Sozialfragen (ARK)

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

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

Kommission Beherbergung

Commission d'hébergement

Annalisa Giger-Sialm, Disentis, Präsidentin / présidente
Hans-Jörg Bernegger, Uitikon-Waldegg
Éric Fassbind, Villette
Christian Hasler, Weggis
Tamara Henderson, Davos Platz
Ketrin Kanalg, Locarno
René F. Maeder, Kandersteg
Thomas Steiner, Fribourg

Berufsbildungskommission (BBK)

Commission de la formation professionnelle (CFP)

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

Finanzkommission (FIKO)

Commission des finances (COFI)

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

Herausgeberrat GastroJournal

Conseil d'édition GastroJournal

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

Kommission Mitgliedermarketing (KMM)

Commission du marketing des membres (CMM)

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

Kommission Politfonds

Commission du fonds politique

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

Weitere Gremien / *Autres organes*

Führungsausschuss Hotelfachschulen

Commission de conduite des écoles hôtelières

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

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)

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
Jakob Huber, Zürich
Martin Huwiler, Neftenbach
Massimo Suter, Morcote

Prüfungskommission Höhere Fachprüfung dipl. Gastro-Unternehmer/-in

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

Massimo Suter, Morcote, Präsident / président
Bruno Lustenberger, Aargau
Barbara Schneider-Regli, Oberägeri
Daniel C. Jung, Zürich
Roland Furrer, Solothurn
Marco Garbani, Lugano

Qualitätssicherungskommission Berufsprüfung Gastro-Betriebsleiter/-in

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

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

Unabhängige Rekursinstanz Hotelklassifikation

Instance de recours indépendante classification hôtelière

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

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

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

Belvoirpark AG; Verwaltungsrat

Belvoirpark AG; Conseil d'administration

Walter Höhener, Präsident / président
Ernst Bachmann, Zürich, Vizepräsident / vice-président
Paul Nussbaumer, Zürich, Delegierter des Verwaltungsrates / délégué du Conseil d'administration
Urs Hammer, Dully
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

Josef Schüpfer, Basel, Präsident / président *
Ruedi Bartel, Balzerswil
Muriel Hauser, Fribourg
Peter Oesch, Stüsslingen
Ruedi Stöckli, Meierskappel
Massimo Suter, Morcote *

Arbeitnehmervertreter /
représentants des employés

Stefan Unternährer, Luzern, Vizepräsident / vice-président
René Haas, Luzern
Franziska Hänggi, Nunningen
Markus Kunz, Luzern *
Esther Lüscher, Leimbach
René Meier, Kriens

GastroSocial Ausgleichskasse;
Kassenvorstand

Caisse de compensation GastroSocial; Comité de caisse

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

* Diese bilden den Anlageausschuss
* Ces personnes constituent le Comité de placement

GastroSuisse

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

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

Brigitte Meier-Schmid, Leiterin Kommunikation, Mitglied der Geschäftsleitung / responsable Communication, membre de la direction

Michael Siebenmann, Leiter Marketing, Mitglied der Geschäftsleitung / responsable Marketing, 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

Björn Wertli, Aarau, Direktor / directeur

Tochtergesellschaften / Filiales

Gastroconsult AG / Gastroconsult SA

Jakob Huber, Zürich, 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

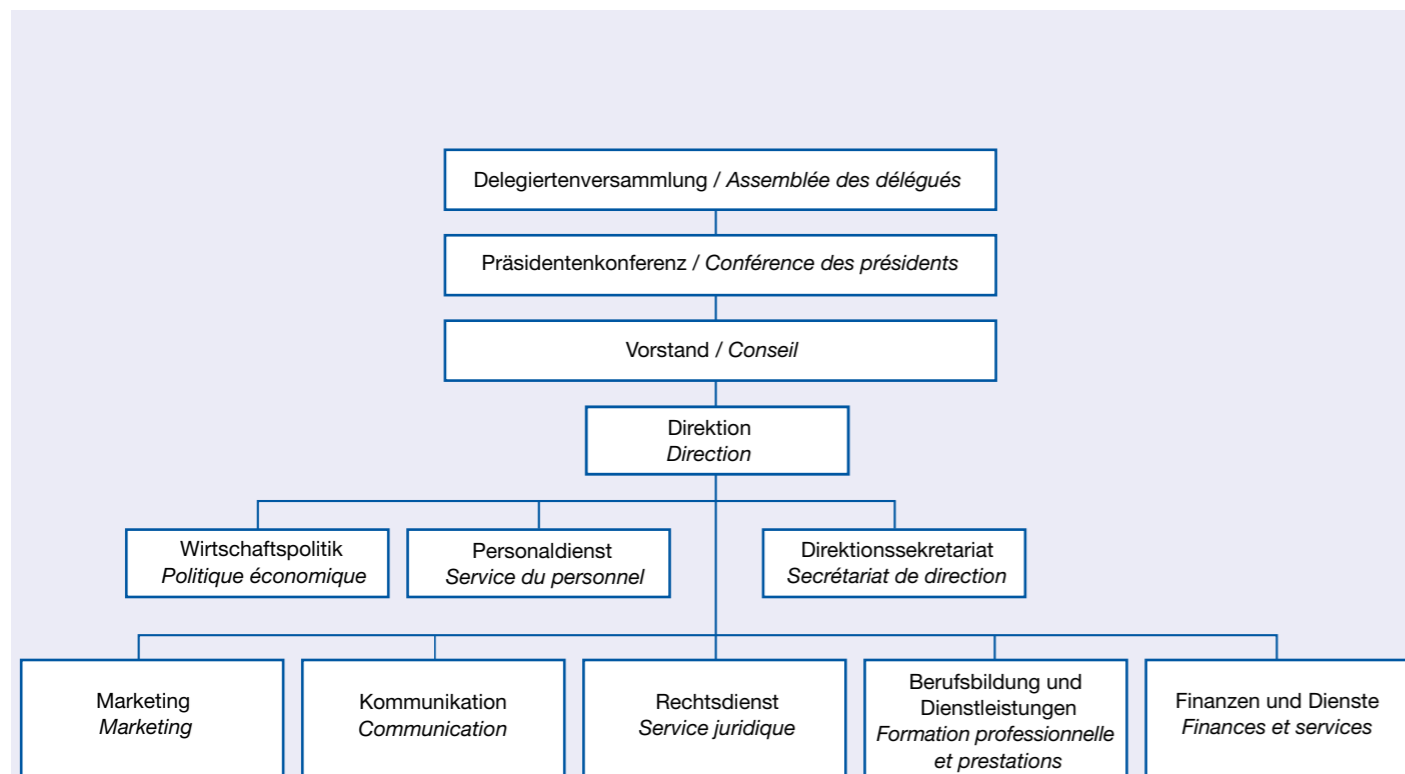
Paul Nussbaumer, Zürich, Direktor / directeur

Hotelfachschule Genf HF und Restaurant Vieux-Bois

Ecole Hôtelière de Genève ES et restaurant Vieux-Bois

Alain Brunier, Genève, Direktor / directeur

Stand: 31. Dezember 2018
Etat: 31 décembre 2018



Stand: 31. Dezember 2018
Etat: 31 décembre 2018

Eidgenössische Kommissionen und Ausschüsse

Commissions fédérales et comités

Arbeitsgruppe «Wirtschaftliche Landesversorgung, Bereich Ernährung»

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

Daniel Borner, Zürich, (Mitglied / membre)

Parlamentarische Gruppe Gastgewerbe

Intergroupe parlementaire
Hôtellerie-restauration

Casimir Platzer, Kandersteg

Parlamentarische Gruppe für Tourismus

Intergroupe parlementaire du tourisme

Casimir Platzer, Kandersteg

Tripartite Kommission des Bundes für die flankierenden Massnahmen zum freien Personenverkehr

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

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

Berufsorganisationen und -institutionen

Associations 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

Casimir Platzer, Kandersteg (Vorstand, Beirat / comité, Conseil consultatif)

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

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

Daniel Borner, Zürich, (Mitglied / membre)

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

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

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

Verwaltung der Schweizerischen Reisekasse (REKA)

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

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

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

Koordinationsgruppe der EKAS – Branchenlösung Gastgewerbe

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

Christian Belser / Sonja Semprini

Hotel & Gastro formation Schweiz

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

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

Daniel Borner, Zürich

Daniel C. Jung, Zürich

Proviande

Moritz Rogger, Oberkirch (Verwaltungsratsmitglied / membre conseil d'administration)
Brigitte Meier-Schmid, Zürich (Ersatz / remplaçante)

Swica Gesundheitsorganisation, Winterthur
Organisation de santé Swica, Winterthur

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

Verband elektronischer Zahlungsverkehr (VEZ)
Association pour les paiements électroniques

Christian Belser, Zürich (Vorstand / comité)

Schweizerisches Institut für Klein- und Mittelunternehmen an der Universität St. Gallen
Institut suisse pour PME de l'Université de St-Gall

Daniel Borner, Zürich, (Mitglied / membre)

Stiftungsrat des Schweizerischen Gastronomiemuseums in Thun

Conseil de fondation du Musée Suisse de la Gastronomie de Thoune

Barbara Schneider-Regli, Oberägeri

Interessengemeinschaft Agrarstandort Schweiz (IGAS)

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

Moritz Rogger, Oberkirch

Groupe romand des arts et métiers GRAM

André Roduit, Saillon

Schweizer Bar und Club Kommission SBCK

Commission suisse bar et club CSBC

Christian Belser (Vorstand / comité)

Stand: 31. Dezember 2018
Etat: 31 décembre 2018

Geschäftsjahr 2018

GastroSuisse verfügt über eine gute finanzielle Basis und über eine solide Bilanz. Trotz tieferen Erträgen wurde dank geringerem Betriebsaufwand ein gutes Resultat erzielt. Das Geschäftsjahr 2018 schliesst mit einem Reingewinn von CHF 207'610 ab.

Das Berichtsjahr 2018 stand ganz im Zeichen wichtiger Projekte. Besonders nennenswert ist der Relaunch der Verbandszeitung GastroJournal und der Wechsel per Anfang 2019 in ein zeitgemässes Magazinformat. Für die zielgerichtete Weiterentwicklung der Website GastroSuisse wurde eine Betriebsorganisation eingeführt. Die neu geschaffene Marketing-Abteilung wird die Marktanstrengungen zugunsten der Mitglieder vorantreiben. Zugunsten der Datenpflege OM, die für GastroSuisse einen zentralen Wert darstellt, wurde die Software erweitert. In der Informatik standen Neuanschaffungen von Hard- und Software auf dem Investitionsplan.

Zielgerichtet wurden 2018 auch Mittel für die erfolgreiche politische Arbeit eingesetzt. Im Bereich der Berufsbildung stand die laufende Reform der Grundbildung im Zentrum. Zahlreiche Weiterbildungsangebote unterstützten die Branche zudem bei der Innovationsförderung.

Erfolgsrechnung Verband

Die Erträge von **TCHF 11'456** aus der Mitgliedschaft und von Dritten sind gegenüber dem Vorjahr um TCHF 119 gestiegen. Die Weiterbildungskurse wurden vermehrt besucht, dadurch stiegen die Kursumsätze um TCHF 83 auf **TCHF 1'591**. Die Verlage (GastroJournal und édition gastronomique) erzielten einen Umsatz von **TCHF 2'760**, gegenüber dem Vorjahr eine starke Verminderung von netto TCHF 667. Diverse Grosskunden haben die Werbebudgets gekürzt, was sich direkt im Annoncengeschäft niederschlägt. Der Umsatz ist deshalb gegenüber dem Vorjahr um TCHF 553 gesunken. Der Umsatz im Fachbuchverlag war ebenfalls rückläufig und ist gegenüber dem Vorjahr um TCHF 114 gesunken. Der Grund dafür ist, dass die Lehrmittel nun mehr als drei Jahre auf dem Markt sind und deshalb in den meisten Betrieben bereits vorhanden sind. Die Finanzerträge belaufen sich auf **TCHF 305**. Die Liegenschaftsrechnung leistete zum Jahresergebnis einen Net-

tobeitrag von **TCHF 435**. Das ist eine Verminderung von TCHF 356 gegenüber dem Vorjahr. Die Abschreibungen auf den Liegenschaften haben sich gegenüber dem Vorjahr um TCHF 446 erhöht.

Der direkte Aufwand beläuft sich auf **TCHF 2'641** und ist gegenüber dem Vorjahr um TCHF 168 gesunken. Der Aufwand im Verlag reduzierte sich gegenüber dem Vorjahr um TCHF 160. Der Personalaufwand beträgt **TCHF 8'537** und liegt gegenüber dem Vorjahr um TCHF 133 höher. Der übrige Betriebsaufwand von **TCHF 6'415** ist gegenüber dem Vorjahr um TCHF 754 höher. Die Abschreibungen und Rückstellungen belaufen sich auf **TCHF 1'584** und sind gegenüber dem Vorjahr um TCHF 1'295 tiefer.

Die Fondsrechnungen weisen einen Gesamtertrag von **TCHF 1'265** gegenüber dem Gesamtaufwand von **TCHF 820** aus. Dies bewirkt eine **Erhöhung des Fondsvermögens um TCHF 445**.

Hotelfachschulen

Die Erträge der Schulen sind gegenüber dem Vorjahr um TCHF 497 auf **TCHF 13'595** gesunken. Die Subventionen belaufen sich auf **TCHF 2'603** und verminderten sich gegenüber dem Vorjahr um TCHF 275. Die Gesamtaufwendungen von **TCHF 17'083** erhöhten sich gegenüber dem Vorjahr um TCHF 8. Die beiden Fachschulen in Zürich und Genf weisen einen **Ertrags-/Aufwandsüberschuss von TCHF 4 und TCHF 889** aus.

Gesamtbilanz

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

Das Umlaufvermögen hat gegenüber dem Vorjahr um TCHF 3'631 auf **TCHF 28'146** abgenommen. Die Liquidität ist gut. Das Anlagevermögen verzeichnet eine Abnahme um TCHF 1'839 auf **TCHF 43'644**. Es wurden Abschreibungen in der Höhe von TCHF 2'300 vorgenommen.

Das Fremdkapital hat gegenüber dem Vorjahr um TCHF 6'122 auf **TCHF 61'476** abgenommen. Das kurzfristige Fremdkapital hat sich um TCHF 363 erhöht. Infolge zusätzlicher Amortisation auf Hypotheken wurden diese um TCHF 6'650 reduziert; die Reserven und Rückstellungen haben sich um TCHF 165 erhöht.

Das gesamte Fondsvermögen beträgt **TCHF 3'273** und hat sich gegenüber dem Vorjahr um TCHF 445 erhöht. Das ausgewiesene Eigenkapital beträgt **TCHF 7'042**. Die Bilanzsumme nahm um TCHF 5'470 gegenüber dem Vorjahr auf **TCHF 71'790** ab.

Exercice 2018

GastroSuisse dispose d'une bonne base financière et d'un bilan solide. Malgré une baisse des recettes, un bon résultat a été obtenu grâce à la baisse des charges d'exploitation. L'exercice 2018 s'achève avec un bénéfice net de CHF 207 610.

L'année 2018 a été marquée par d'importants projets. Il convient de souligner la relance du journal de la Fédération, GastroJournal, et le passage début 2019 au format moderne de magazine. Une organisation de gestion a été mise en place pour le développement ciblé du site Internet de GastroSuisse. Le service Marketing nouvellement créé va faire fructifier les efforts de développement du marché, en faveur des membres. Le logiciel OM, qui représente une valeur centrale pour GastroSuisse, a été étendu en vue d'une meilleure gestion des données. Dans le domaine des technologies de l'information, le plan d'investissement a inclus l'achat de nouveau matériel et de logiciels.

En 2018, des fonds ont également été utilisés de manière ciblée pour un travail politique efficace. Dans le domaine de la formation professionnelle, l'accent a été mis sur la réforme en cours de la formation initiale. En outre, de nombreux programmes de formation continue ont aidé la branche dans sa promotion de l'innovation.

Compte de pertes et profits

Les recettes d'un montant de **KCHF 11 456** provenant des affiliations et de tiers ont progressé par rapport à l'année précédente de KCHF 119. Les cours de formation continue ont été mieux fréquentés, ce qui a entraîné une augmentation du chiffre d'affaires des cours de KCHF 83, qui a atteint **KCHF 1591**. Les éditions (GastroJournal et édition gastronomique) ont réalisé un chiffre d'affaires de **KCHF 2760**, ce qui représente une forte baisse nette de KCHF 667 comparé à l'année précédente. Divers importants clients ont réduit leur budget publicitaire, ce qui se répercute directement sur le chiffre d'affaires des éditions accuse une baisse de KCHF 553 par rapport à 2017. Le chiffre d'affaires de l'édition de livres spécialisés a également régressé de KCHF 114 par rapport à l'année précédente. Ceci est dû au fait que les moyens didactiques restent désormais plus de trois ans sur le marché et qu'ils sont donc déjà disponibles dans la plupart des établissements. Les revenus financiers se montent à **KCHF 305**. Le compte des biens immobiliers a participé à hauteur d'un montant net de **KCHF 435** au résultat annuel. Ceci représente une baisse de KCHF 356 par rapport à l'année précédente. Les amortissements sur les biens immobiliers ont augmenté de KCHF 446 comparés à l'année précédente.

Les coûts directs s'élèvent à **KCHF 2641** et sont inférieurs de KCHF 168 à ceux de l'année précédente. Les dépenses GastroJournal ont chuté par rapport à l'année précédente, de KCHF 160. Les coûts liés au personnel se montent à **KCHF 8537** et sont

supérieurs de KCHF 133 par rapport à l'exercice précédent. Les autres coûts d'exploitation, de **KCHF 6415**, ont augmenté de KCHF 754. Quant aux amortissements et provisions, ils s'élèvent à **KCHF 1584** et ont diminué de KCHF 1295 par rapport à 2017.

Les comptes du fonds affichent un revenu global de **KCHF 1265**, alors que les dépenses totales s'élèvent à **KCHF 820**. Il en résulte une **hausse du capital du fonds de KCHF 445**.

Ecoles hôtelières

Versus 2017, les revenus des écoles ont chuté de KCHF 497 pour s'établir à **KCHF 13 595**. Les subventions ont diminué pour atteindre **KCHF 2603**, ce qui représente une diminution de KCHF 275 par rapport à l'année précédente. Les dépenses totales s'élèvent à **KCHF 17 083**, ce qui représente une augmentation de KCHF 8 par rapport à l'année précédente. Les deux écoles hôtelières de Zurich et Genève font état d'un **excédent recettes/dépenses** respectivement de **KCHF 4 et de KCHF 889**.

Bilan global

Le bilan global montre que GastroSuisse dispose d'une bonne base financière et d'un solide bilan.

Le capital de roulement a diminué de KCHF 3631 en comparaison de l'année précédente et s'élève à présent à **KCHF 28 146**. Les liquidités sont bonnes. Le fonds de placement a enregistré une diminution de KCHF 1839 et passe à **KCHF 43 644**. Des amortissements à raison de KCHF 2300 ont été effectués.

Le capital étranger a baissé de KCHF 6122 au regard de l'année précédente, passant ainsi à **KCHF 61 476**. Le capital étranger à court terme a augmenté de KCHF 363. En raison d'amortissements supplémentaires sur les hypothèques, celles-ci ont été réduites de KCHF 6650, et les réserves et provisions ont augmenté de KCHF 165. Le capital total en fonds se monte à **KCHF 3273**, dénotant une hausse de KCHF 445 par rapport à l'année précédente. Le capital propre certifié s'élève à **KCHF 7042**. La somme du bilan a diminué de KCHF 5470 par rapport à l'année précédente et est passée à **KCHF 71 790**.

Compendio

Finanze GastroSuisse: esercizio 2018

GastroSuisse può contare su una buona base finanziaria e su un bilancio solido. Nonostante la diminuzione dei proventi, grazie a costi gestionali più contenuti, è stato raggiunto un buon risultato. L'esercizio 2018 si chiude con un utile netto di CHF 207'610.

Erfolgsrechnung / Comptes de pertes et profits	GastroSuisse				Belvoirpark AG				Restaurant Vieux-Bois SA			
	inkl. Hotelfachschulen und Fonds / Écoles hôtelières et Fonds inclus											
(in / en CHF 1000)	2018	%	2017	%	2018	%	2017	%	2018	%	2017	%
Total Erträge / Total revenus	37'247	100.0	41'969	100.0	6'345	100.0	6'326	100.0	4'425	100.0	4'306	100.0
Total Betriebsaufwand / Total charges d'exploitation	18'374	49.3	23'254	55.4	3'308	52.1	3'421	54.1	1'651	37.3	1'550	36.0
Total Personalaufwand / Total frais de personnel	18'665	50.1	18'488	44.1	3'033	47.8	2'901	45.8	2'758	62.3	2'622	60.9
Reingewinn /-verlust Bénéfice / Perte	208	0.6	227	0.5	4	0.1	4	0.1	16	0.4	134	3.1
Bilanz / Bilan												
(in / en CHF 1000)	31.12.18	%	31.12.17	%	31.12.18	%	31.12.17	%	31.12.18	%	31.12.17	%
Umlaufvermögen / Actif circulant	28'146	39.2	31'777	41.1	1'036	85.5	876	76.3	928	94.1	851	95.4
Anlagevermögen / Actif immobilisé	43'644	60.8	45'483	58.9	175	14.5	272	23.7	58	5.9	41	4.6
Fremdkapital / Capital étranger	61'476	85.6	67'598	87.5	879	72.6	820	71.5	823	83.5	745	83.5
Fondsvermögen / Capital constituant le fonds	3'273	4.6	2'828	3.7								
Eigenkapital / Capital propre	6'834	9.5	6'607	8.5	328	27.1	324	28.2	147	14.9	13	1.5
Reingewinn /-verlust Bénéfice / Perte	208	0.3	227	0.3	4	0.3	4	0.3	16	1.6	134	15.0
Bilanzsumme / Total du bilan	71'790	100.0	77'260	100.0	1'211	100.0	1'148	100.0	986	100.0	892	100.0

Konzernrechnung 2018

Die Konzernrechnung bestätigt die solide Finanzlage des Verbandes und seiner Gruppengesellschaften. Der konsolidierte Rechnungsabschluss 2018 weist einen Jahresgewinn von CHF 476'259 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. Die Darstellung der Vorjahreszahlen wurde aus Gründen der Vergleichbarkeit angepasst.

Konsolidierungskreis

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

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

31. Dezember: Verband GastroSuisse, Belvoirpark AG, Restaurant Vieux-Bois SA

30. September: die Gesellschaften der Gruppe Gastroconsult

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

Die Kapitalkonsolidierung erfolgt nach der Erwerbsmethode. Konzerninterne Forderungen und Verbindlichkeiten sowie Transaktionen und noch nicht durch Verkäufe an Konzerninternen Lieferungen und Dienstleistungen werden eliminiert.

Beteiligungen an Tochtergesellschaften

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

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

Nebst dem Verband GastroSuisse gehören folgende Aktiengesellschaften, die in der TABELLE auf Seite 36 aufgeführt sind, zum Konsolidierungskreis.

Minderheitsbeteiligungen

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

Wertschriften und Finanzanlagen

Wertschriften in den Fondsrechnungen sind zum Börsenkurs am Bilanzstichtag bewertet. Aufgrund dessen wird auf die Bildung einer Schwankungsreserve verzichtet. Wertschriften in der Verbandsrechnung sind zu Anschaffungskosten abzüglich einer Schwankungsreserve bewertet. Die Finanzanlagen umfassen langfristig gehaltene Wertschriften ohne Börsenkurs oder beobachtbaren Marktpreis.

Sie sind höchstens zu Anschaffungskosten abzüglich allfälliger Wertberichtigungen bewertet.

Vorräte und nicht fakturierte Dienstleistungen

a) Warenvorräte / Stocks

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

b) Nicht fakturierte Dienstleistungen

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

Sachanlagen

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

Rückstellungen und Reserven

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

Fonds / 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 vereinbarte Methode angewendet.

Comptes consolidés 2018

Les comptes consolidés confirment la bonne situation financière de la Fédération et des sociétés de son groupe. La clôture consolidée des comptes 2018 présente un bénéfice annuel de CHF 476 259.

Principes

Généralités

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

Sociétés consolidées

Les comptes consolidés comprennent les comptes de l'association GastroSuisse

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

Les sociétés du groupe clôturent les comptes aux dates suivantes:

31 décembre: Association GastroSuisse, Belvoirpark AG, Restaurant Vieux-Bois SA
30 septembre: Les sociétés du groupe Gastroconsult

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

Konsolidierte Jahresrechnung 2018 / Comptes annuels consolidés 2018

Konsolidierte Erfolgsrechnung / Comptes de pertes et profits consolidés

(in / en CHF 1'000)	2018	%	2017	%
Total Erträge / Total revenus	65'037	100.0	68'544	100.0
Total Betriebsaufwand / Total charges d'exploitation	25'297	38.9	29'874	43.6
Total Personalaufwand / Total frais de personnel	39'264	60.4	38'158	55.7
Reingewinn / Bénéfice	476	0.7	512	0.7
– Anteil Mehrheit am Gewinn / Participation de la majorité au bénéfice	463	0.7	500	0.7
– Anteil Dritte am Gewinn / Participation de tiers au bénéfice	13	0.0	12	0.0

Konsolidierte Bilanz / Bilan consolidé

(in / en CHF 1'000)	31.12.18	%	31.12.17	%
Umlaufvermögen / Actif circulant	41'798	49.7	45'155	50.6
Anlagevermögen / Actif immobilisé	42'336	50.3	44'136	49.4
Fremdkapital / Capital étranger	71'670	85.2	77'733	87.0
Fondsvermögen / Capital constituant le fonds	3'273	3.9	2'828	3.2
Eigenkapital / Capital propre	8'179	9.7	7'682	8.6
Anteil Dritte am Kapital / Participation de tiers au capital	536	0.6	537	0.6
Reingewinn / Bénéfice	463	0.6	500	0.6
Anteil Dritte am Gewinn / Participation de tiers au bénéfice	13	0.0	12	0.0
Bilanzsumme / Total du bilan	84'134	100.0	89'292	100.0

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

Participations aux sociétés du groupe

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

Les sections cantonales sont des associations juridiquement indépendantes. Ces dernières ne sont pas contrôlées par l'association GastroSuisse et ne sont, par conséquent, pas consolidées.

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

Stocks et Services non facturés a) Stocks

Le stock de marchandises est évalué selon les coûts d'achat ou les coûts de 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 productions englobent les coûts des matières premières, les coûts de fabrica-

tion ainsi que des frais généraux attribuables à la production. Une correction de la valeur est effectuée sur le stock de marchandises douteux. Une prise d'inventaire a lieu chaque année. Les positions sont évaluées selon la valeur d'achat. Une correction de valeur est effectuée sur la base des risques individualisés.

b) Services non facturés

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

Immobilisations corporelles

L'évaluation des immobilisations corporelles s'effectue au coût d'acquisition ou au coût de revient, moins les amortissements cumulés et les corrections de valeur. Les immobilisations corporelles, à l'exception des terrains, sont amorties de manière linéaire. En cas de signe de surévaluation, les valeurs comptables sont vérifiées et font éventuellement l'objet d'une correction de valeur.

Provisions et fonds de réserve

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

Fonds

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

Comptabilisation des produits

Le chiffre d'affaires dans les présents comptes annuels comprend tous les produits issus de la vente des produits du groupe GastroSuisse. L'organisation comptabilise les montants bruts déclarés sur les factures des ventes de biens et de services, après déduction de la TVA, comme produits bruts issus des livraisons et prestations. Les produits bruts issus des livraisons et prestations constituent de ce fait le produit du groupe GastroSuisse pour l'exercice. Les revenus des cotisations des membres constituent une exception dans la constatation générale du chiffre d'affaires selon la méthode convenue, ceux-ci sont pertinents pour la comptabilisation au moment du paiement effectif de la facture. En conséquence, la méthode selon les prestations reçues est employée lors de la comptabilisation des cotisations de membres.

Compendio

Bilancio di gruppo 2018

Il bilancio di gruppo conferma la solida base finanziaria della Federazione e delle aziende che fanno parte del gruppo. Il bilancio consolidato 2018 si conclude con un utile di CHF 476'259.

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		Konsolidierungsart / Méthode de consolidation
	31.12.2018	31.12.2017	31.12.2018	31.12.2017	
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 gut versichert

GastroSocial ist der grösste Sozialversicherer der Schweiz für das Gastgewerbe und die Hotellerie und bietet alle obligatorischen Versicherungen der 1. und 2. Säule an. Über 20'000 Betriebe und rund 172'000 Versicherte profitieren von den umfassenden Sozialversicherungsleistungen des Branchenspezialisten. GastroSocial blickt insgesamt auf ein erfreuliches Jahr 2018 zurück. Die versicherte Lohnsumme und das Beitragsvolumen stiegen weiter an.

Das Anlagejahr 2018 war geprägt durch negative Renditebewegungen in den globalen Staats- und Unternehmungsobligationen sowie von Kursrückgängen in den Aktienmärkten und Immobilienfonds. Die

Schweizer Pensionskassen mussten im Gegensatz zu den erfolgreichen Vorjahren einen Rückschlag von durchschnittlich minus 3.45 % hinnehmen. GastroSocial erzielte eine Performance von minus 3.05 %, was dem BVG-Vergleichsindex entspricht. Der Deckungsgrad beträgt 115.3 % bei einem Anlagevermögen von rund 7 Milliarden Franken.

Die nach wie vor solide finanzielle Situation der GastroSocial Pensionskasse ermöglichte dem Stiftungsrat sowohl die obligatorischen wie auch die überobligatorischen Pensionskassenguthaben für 2018 mit 1.5 % zu verzinsen. Dies sind 0.5 Prozentpunkte mehr als der vom Bundesrat verordnete Mindestzins von 1 %.

GastroSocial – plus que bien assuré

GastroSocial est le plus grand assureur social de toute la Suisse dans le domaine de la restauration et de l'hôtellerie. Il propose toutes les assurances obligatoires des 1^{er} et 2^{ème} piliers. Plus de 20'000 établissements et quelque 172'000 assurés bénéficient de la vaste gamme de solutions d'assurance sociale de ce spécialiste de la branche. Les résultats de l'année 2018 ont été réjouissants pour GastroSocial. La masse salariale assurée et le volume des cotisations ont à nouveau progressé.

En termes de placement, l'année 2018 a été marquée par des mouvements de rendement négatifs sur les obligations d'État et d'entreprises mondiales, ainsi que par

un recul des cours des marchés boursiers et des fonds immobiliers. Contrairement aux années précédentes, les caisses de pension suisses ont subi un recul moyen de 3.45 %. GastroSocial a réalisé une performance de -3.05 %, ce qui correspond à l'indice de référence LPP. Le taux de couverture est de 115.3 % pour une fortune de placement d'environ 7 milliards de francs.

En 2018, la bonne situation financière de la Caisse de pension GastroSocial a permis au conseil de fondation d'appliquer une rémunération de 1.5 % aux avoirs de vieillissement obligatoires et surobligatoires de ses assurés. C'est 0.5 % de plus que le taux d'intérêt minimal fixé par le Conseil fédéral.

GastroSocial Aarau / GastroSocial Aarau

Anzahl angeschlossene Betriebe / Nombre d'établissements affiliés	2018	2017
Ausgleichskasse / Caisse de compensation	20'587	20'516
Pensionskasse / Caisse de pension	20'677	20'380
Beiträge (in Mio. Franken) / Cotisations (en millions de francs)		
Ausgleichskasse / Caisse de compensation	1'073.8	1'057.1
Pensionskasse / Caisse de pension	401.4	383.9
Leistungen (in Mio. Franken) / Prestations (en millions de francs)		
Ausgleichskasse / Caisse de compensation	726.2	723.4
Pensionskasse / Caisse de pension	162.3	159.6

Tochtergesellschaften
Institutionen
Filiales, institutions
Società affiliate,
istituzioni

 GASTROSOCIAL



Compendio

GastroSocial – più che bene assicurato

GastroSocial è la più grande assicurazione sociale svizzera per l'industria alberghiera e della ristorazione e offre tutte le assicurazioni obbligatorie del 1° e del 2° pilastro. Oltre 20'000 aziende e circa 172'000 assicurati usufruiscono, per le loro assicurazioni sociali, di soluzioni complete offerte dalla specialista del ramo. Nel complesso GastroSocial può guardare ad un 2018 positivo. La somma dei salari assicurata e il volume dei contributi hanno registrato una crescita ulteriore.

Nel 2018 gli investimenti sono stati caratterizzati da andamenti negativi dei rendimenti delle obbligazioni di Stato e societarie mondiali, così come dalle flessioni dei corsi dei mercati azionari e dei fondi immobiliari. A differenza degli anni precedenti positivi, le casse pensioni svizzere hanno dovuto incassare un contraccolpo che in media è stato del -3.45 %. GastroSocial ha ottenuto una performance del -3.05 %, che corrisponde all'indice di riferimento LPP. Il grado di copertura è pari al 115.3 %, con un patrimonio investito di circa 7 miliardi di franchi.

La situazione finanziaria sempre solida della Cassa pensione GastroSocial ha consentito al consiglio di fondazione di remunerare con un tasso di interesse dell'1.5 % gli averi della cassa pensione per il 2018, sia obbligatori che sovraobbligatori. Si tratta di un tasso di 0.5 punti percentuali superiore al tasso minimo dell'1 % prescritto dal Consiglio federale.

Die Gastroconsult jubelt und verändert sich

Den höchsten Umsatz seit der Abspaltung der ehemaligen Schätzungsabteilung in eine eigene Aktiengesellschaft; sämtliche Filialen mit positiven Geschäftsergebnissen und erstmals ein Gewinn nach Steuern von mehr als Hunderttausend Franken. Das sind die Schlagzeilen des vergangenen Geschäftsjahres.

Wahrlich ein Grund zum Jubeln.

Wiederkehrende Arbeitsvorgänge werden nach und nach automatisiert beziehungsweise von digitalen Geräten, Maschinen und Programmen übernommen.

Im Bereich der Buchführung findet eine eigentliche Trennung zwischen einfachen, routinemässigen Transaktionen und Tätigkeiten, die «Hirnschmalz» verlangen, statt.

Für routinemässige Transaktionen bietet die Gastroconsult mit GastroBasic, GastroTime, Gastrofix, GastroCash und GastroCash'n'Clock schon heute geeignete Lösungen, zur Erleichterung des Arbeitsalltags von Restaurateuren und Hoteliers an.

Damit die Gastroconsult mit «Hirnschmalz» gleichermaßen punkten kann, hat der Verwaltungsrat mit Wirkung ab dem 1. Ok-

tober 2019 entschieden, die Geschäftsleitung des Unternehmens um vier auf acht Personen zu erweitern.

Neu werden je eine fachverantwortliche Person für die Exzellenzzentren Treuhand und Beratung, Steuern, Wirtschaftsprüfung und Kunden-Tools mit voller Stimmkraft in die Geschäftsleitung Einsitz nehmen.

Diese Leiterinnen und Leiter der Exzellenzzentren werden die Fach- und Branchenkompetenz an sämtlichen Standorten des Unternehmens weiter stärken; eine Veränderung zum Wohle der Kundinnen und Kunden.

Gastroconsult, plein de joies ... et de changements

Le chiffre d'affaires le plus élevé depuis le détachement de l'ancien service des estimations pour devenir une société anonyme distincte; toutes les filiales avec des résultats financiers positifs, et pour la première fois un bénéfice après impôts de plus de 100 000 francs. Tels sont les grands titres de l'exercice écoulé.

C'est vraiment un motif de réjouissance.

Les processus de travail récurrents sont progressivement automatisés, c'est-à-dire pris en charge par des appareils, machines et logiciels.

Dans le domaine de la comptabilité, il existe une séparation claire entre les tran-

sactions simples, courantes et les opérations qui nécessitent de la «matière grise».

Pour les transactions courantes, Gastroconsult avec GastroBasic, GastroTime, Gastrofix, GastroCash et GastroCash'n'Clock offrent déjà aujourd'hui des solutions adaptées pour faciliter le travail quotidien des restaurateurs et hôteliers.

Afin que Gastroconsult puisse obtenir le même score avec les opérations «matière grise», le Conseil d'administration a décidé d'élargir la direction de l'entreprise de quatre à huit personnes à compter du 1^{er} octobre 2019.

Désormais, une personne responsable par centre d'excellence: Fiducie et conseils, Fiscalité, Audit et Outils informatiques pour clients, se joindra à l'équipe de direction avec plein droit de vote.

Ces responsables de centres d'excellence renforceront encore l'expertise des spécialistes et de la branche sur l'ensemble des sites de l'entreprise, un changement au bénéfice du client.

Gastroconsult
proche. compétente.

Gastroconsult AG / Gastroconsult SA

(in / en CHF 1000)	01.10.2017/ 30.09.2018	01.10.2016/ 30.09.2017
Unternehmensertrag / Chiffre d'affaires de l'entreprise	15'331	14'492
Betriebsertrag / Produit d'exploitation	15'217	14'220
Personalaufwand / Coûts liés au personnel	11'313	10'686
Jahresgewinn / Bénéfice annuel	116	73
Cashflow	1'024	889
Mitarbeiterbestand inkl. Lernende / Postes, y compris les apprentis	108	110
– davon Lernende / dont apprentis	2	3
Vollzeitäquivalente exkl. Lernende / Equivalence à plein temps, sans apprentis	84	81
Geschäftsstellen / Succursales	15	15

Direkte und indirekte Beteiligungen / Participations directes et indirectes

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

Gastroconsult
nahe. kompetent.

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

Compendio

Gastroconsult festeggia e cambia veste

Il più alto fatturato dalla separazione dall'ex reparto valutazioni e dalla trasformazione in una società anonima propria; tutte le filiali con risultati commerciali positivi e per la prima volta un utile netto di oltre centomila franchi. Ecco i titoli del rapporto di gestione dello scorso anno.

Un valido motivo per cui gioire.

Procedure lavorative ricorrenti vengono sempre più automatizzate e vengono svolte da apparecchi digitali, macchinari e programmi.

A livello di contabilità si osserva una vera e propria separazione tra le transazioni semplici di routine e le attività che richiedono molto impegno.

Per le transazioni di routine Gastroconsult offre con GastroBasic, GastroTime, Gastrofix, GastroCash e GastroCash'n'Clock già oggi soluzioni idonee per semplificare la vita lavorativa quotidiana di ristoratori e albergatori.

Affinché Gastroconsult possa contribuire in egual misura alle attività più complesse, il Consiglio di amministrazione, a decorrere dal 1° ottobre 2019, ha deciso di ampliare la direzione dell'azienda, passando da quattro a otto persone.

Da allora ci sarà una persona responsabile rispettivamente di ogni centro di eccellenza fiduciaria e consulenza, fisco, revisione aziendale e tool clienti con pieno potere di voto in direzione.

I responsabili di questi centri di eccellenza potenzieranno ulteriormente la competenza specialistica e di settore presso tutte le sedi dell'azienda; un cambiamento a beneficio della clientela.

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

0848 377 111

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

Blumenfeldstrasse 20
8046 Zürich

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

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

GASTRO  **SUISSE**