



2019

Jahresbericht  
*Rapport annuel*  
Rapporto annuale

Vorwort <i>Avant-propos</i> Editoriale	Mitglieder <i>Membres</i> Associati	<b>3</b>	<b>25</b>
Schwerpunkte 2019 <i>Priorités 2019</i> Punti chiave 2019	Organe <i>Organes</i> Organi	<b>4</b>	<b>26</b>
Interessenvertretung <i>Défense des intérêts</i> Rappresentanza degli interessi	Kommissionen <i>Commissions</i> Commissioni	<b>6</b>	<b>28</b>
Öffentlichkeitsarbeit <i>Relations publiques</i> Pubbliche relazioni	Direktion <i>Direction</i> Direzione	<b>10</b>	<b>30</b>
Berufsbildung <i>Formation professionnelle</i> Formazione professionale	Vertretungen <i>Représentations</i> Rappresentanze	<b>13</b>	<b>31</b>
Hotelfachschulen <i>Ecoles hôtelières</i> Scuole superiori alberghiere	Finanzen <i>Finances</i> Finanze	<b>18</b>	<b>32</b>
Dienstleistungen <i>Services</i> Servizi	Tochtergesellschaften, Institutionen <i>Filiales, institutions</i> Società affiliate, istituzioni	<b>21</b>	<b>37</b>



**Titelbild**  
*Image de la couverture*  
Frontespizio

Delegiertenversammlung von GastroSuisse, 14. Mai 2019 in Amriswil TG

*Assemblée des délégués de GastroSuisse le 14 mai 2019 à Amriswil (TG)*

Assemblea dei Delegati, 14 maggio 2019, ad Amriswil TG

## 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, Fachbuchverlag édition gastronomique, GastroJournal, Belvoirpark Hotelfachschule Zürich, Ecole Hôtelière de Genève, Epic.cx GmbH – Photo + Film, Mattias Nutt Photography, Reto Schlatter, Marco Zanoni

**Druck**  
*Impression*  
Stampa  
Engelberger Druck AG, Stans

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

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

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



**Geschätzte Mitglieder**  
Liebe Gastgeberinnen und Gastgeber

Im Zentrum des Berichtsjahrs 2019 stand die Delegiertenversammlung im Frühjahr in Amriswil: sie brachte den ersten Tag der Schweizer Gastfreundschaft hervor und eine bedeutungsvolle Resolution für eine faire und echte Sozialpartnerschaft. Ein grosser Erfolg für das Gastgewerbe waren die Parlamentswahlen im Herbst des Jahres.

Mit dem Jahr 2020 stehen wir kurz vor einer neuen Dekade. Die Vorzeichen sind extrem schwierig. Zum Zeitpunkt der Drucklegung des Jahresberichts 2019 besteht in der Schweiz eine ausserordentliche Lage. Die weltweite Corona-Krise trifft insbesondere auch das Gastgewerbe mitten ins Herz. Die Massnahmen zur Eindämmung des Virus bedrohen die Existenz unzähliger KMU.

Zusammen mit unseren Kantonalverbänden und den Partnern der Tourismuswirtschaft unternehmen wir alles in unserer Macht stehende dafür, dass unsere Branche die harte Prüfung bestehen wird.

*Madame, Monsieur,*  
*Cher et chère membre,*

*L'assemblée des délégués qui s'est tenue au printemps dernier à Amriswil a été l'évènement au cœur de l'exercice 2019: l'inauguration de la première Journée suisse de l'accueil a eu lieu ce jour-là, et une résolution importante pour un partenariat social juste et authentique a été adoptée. Les élections parlementaires de l'automne dernier ont quant à elles été un grand succès pour l'hôtellerie-restauration: en effet, six membres de GastroSuisse ont été élus au Conseil national.*

*Avec 2020, se profile l'aube d'une nouvelle décennie. Ce n'est pas là un début d'année de très bon augure. Au moment où nous mettons sous presse le rapport annuel 2019, la Suisse se trouve dans une situation extraordinaire. La crise mondiale du coronavirus frappe notamment l'hôtellerie-restauration en plein cœur. Les mesures visant à contenir la pandémie menacent l'existence d'innombrables PME.*

*Avec nos associations cantonales et les partenaires de l'économie du tourisme, nous faisons tout ce qui est en notre pouvoir pour que notre branche surmonte ce cap difficile.*

**Stimati soci**  
Gentili esercenti

Un ruolo centrale nel rapporto annuale 2019 è stato rivestito dall'Assemblea dei Delegati di primavera ad Amriswil, che ha dato la giusta enfasi alla 1a Giornata dell'ospitalità svizzera e ha deliberato un'importante risoluzione per un partenariato sociale equo e autentico. Un grande successo per il settore alberghiero e della ristorazione sono state le elezioni parlamentari in autunno.

Nel 2020 ci apprestiamo a iniziare un nuovo decennio. Gli auspici non sono confortanti. Al momento della stampa del rapporto annuale 2019 la Svizzera sta vivendo una situazione straordinaria. La crisi mondiale causata dal coronavirus colpisce al cuore anche il settore alberghiero e della ristorazione. Le misure intraprese per arginare il virus minacciano la sopravvivenza di numerose PMI.

Noi facciamo tutto quanto è in nostro potere insieme alle nostre associazioni cantonali e ai partner dell'economia turistica affinché il nostro settore possa sopravvivere a questa dura prova.

*C. Platzer*

Casimir Platzer, Präsident/  
Président / Presidente GastroSuisse

*D. Borner*

Daniel Borner, Direktor/  
Directeur / Direttore GastroSuisse



## 18./19.03. 2019

### Inspirationen für Gastro-Profis

An der Fachtagung «Hochgenuss» in der Kartause Ittingen lassen sich rund 140 Teilnehmende rund um das Thema Hausgemacht inspirieren.

### Inspiration pour les professionnels

Lors de la réunion spécialisée «Hochgenuss» (Sommet des saveurs) à la chartreuse d'Ittingen, environ 140 participants se sont laissé inspirer par le thème des produits faits maison.

### Ispirazioni per i professionisti

Al convegno specialistico «Hochgenuss» ospitato presso la Certosa di Ittingen circa 140 partecipanti hanno trovato ispirazione nel settore dei prodotti fatti in casa.

## 01.04.2019

### Neue Vorteile für die Betriebe

Sehr positive Anpassungen der Verordnung 2 zum Arbeitsgesetz treten in Kraft. GastroSuisse setzt sich seit Jahren dafür ein.

### De nouveaux avantages

Des amendements très positifs à l'Ordonnance 2 relative à la Loi sur le travail entrent en vigueur. GastroSuisse s'engage dans ce sens depuis des années.

### Nuovi vantaggi per le aziende

Sono entrati in vigore significativi adeguamenti dell'Ordinanza 2 sulla Legge sul lavoro. GastroSuisse è in prima linea da anni in questo settore.

## 25.04.2019

### Mehr Gäste und mehr Stellen

Aufgrund der guten Konjunktur und der positiven Konsumentenstimmung gibt es deutlich mehr Stellen im Gastgewerbe. Die Erholung hält an, aber nicht überall; so der Tenor der Jahresmedienkonferenz in Bern.

### Plus de clients et plus d'emplois

En raison de la bonne situation économique et de l'humeur au beau fixe des consommateurs, les emplois dans l'hôtellerie-restauration sont nettement plus nombreux. La reprise se poursuit, mais pas partout; c'est ce qui ressort de la conférence de presse annuelle à Berne.

### Più ospiti e più posti di lavoro

Grazie alla buona congiuntura e all'umore positivo dei consumatori, vi sono molti più posti di lavoro nel settore alberghiero e della ristorazione. La crescita tiene, ma non ovunque; questo è emerso dalla conferenza stampa annuale.

## 14.05.2019

### Resolution zur Sozialpartnerschaft

An ihrer 128. Versammlung fordern die Delegierten von den Gewerkschaften ein klares Bekenntnis zu allgemeinverbindlichen Gesamtarbeitsverträgen und verabschieden eine Resolution.

### Résolution sur le partenariat social

Lors de leur 128<sup>e</sup> assemblée, les délégués exigent des syndicats un engagement clair en faveur des conventions collectives de travail de force obligatoire générale et adoptent une résolution.

### Risoluzione sul partenariato sociale

In occasione della 128a Assemblea, i delegati chiedono ai sindacati una posizione chiara a favore dei contratti collettivi di lavoro dichiarati di obbligatorietà generale e approvano una risoluzione.

## 14.05.2019

### Ehrenpreis für Anton Mosimann

Die erstmals von GastroSuisse verliehene «Flamme de l'accueil» geht an den Spitzenkoch und Träger des «Order of the British Empire» Anton Mosimann.

### Prix d'honneur pour Anton Mosimann

La «Flamme de l'accueil», décernée pour la première fois par GastroSuisse, est remise à Anton Mosimann, grand chef cuisinier et titulaire de l'«Order of the British Empire».

### Onorificenza per Anton Mosimann

Il primo premio «Flamme de l'accueil» conferito da GastroSuisse va al famoso cuoco e titolare dell'«Order of the British Empire» Anton Mosimann.



## 19.05.2019

### Ja zu Schengen

Die Tourismusbranche ist erleichtert über die Annahme des revidierten Waffengesetzes und das Ja zu Schengen. Auch positiv für den Wirtschaftsstandort ist die Annahme des Bundesgesetzes über die Steuerreform und die AHV-Finanzierung.

### «Oui» à Schengen

La branche du tourisme est soulagée de l'adoption de la loi révisée sur les armes et du «oui» à l'accord de Schengen. L'adoption de la loi fédérale relative à la réforme fiscale et au financement de l'AVS est également positive pour la place économique.

### Si a Schengen

Il settore turistico tira un respiro di sollievo per l'approvazione della revisione alla legge sulle armi e per il Sì a Schengen. Positiva per l'andamento economico è anche l'approvazione della Legge federale concernente la riforma fiscale e il finanziamento dell'AVS.

## 25.06.2019

### Hotel Innovations-Award

Das Gewinner-Konzept «Stay Kooook» ist eine Pionierleistung, richtet sich auf neue Gästebedürfnisse aus und nutzt die Vorteile digitaler Prozesse.

### Prix de l'innovation hôtelière

Le concept gagnant «Stay Kooook» est une réalisation pionnière, qui s'oriente vers les nouveaux besoins des clients et utilise les avantages des processus numériques.

### Hotel Innovations Award

Il progetto vincitore «Stay Kooook» è un lavoro pionieristico rivolto alle nuove esigenze degli ospiti che sfrutta i vantaggi dei processi digitali.

## 06.08.2019

### Neue Einkaufsplattform

GastroSuisse und Horego AG lancieren eine neue digitale Einkaufsplattform. Der Gastro-Pool greift auf 170 Lieferanten zu, die gemeinsam über ein breites Sortiment verfügen.

### Nouvelle plateforme d'achat

GastroSuisse et Horego SA lancent une nouvelle plateforme d'achat numérique. Gastro-Pool a accès à 170 fournisseurs qui, ensemble, proposent une vaste gamme de produits.

### Nuova piattaforma acquisti

GastroSuisse e Horego AG lanciano una nuova piattaforma acquisti digitale. Il Gastro-Pool consente di accedere a 170 fornitori, che dispongono insieme di un ampio assortimento.

## 03.09.2019



### Engagement für Lernende

Im Zürcher Kaufleuten werden die besten Berufsbildner der Lebensmittelbranche ausgezeichnet. Dazu gehören Fabian Aegerter von der «Waldmannsburg» in Dübendorf und Rolf Fuchs, «Panorama Hartlisberg» in Steffisburg.

### Engagement en faveur des apprentis

Les meilleurs formateurs professionnels de la branche alimentaire sont récompensés au Kaufleuten de Zurich. Parmi eux, Fabian Aegerter de la «Waldmannsburg» de Dübendorf et Rolf Fuchs de la «Panorama Hartlisberg» de Steffisburg.

### Impegno a favore degli apprendisti

Al Kaufleuten di Zurigo vengono premiati i migliori formatori del settore alimentare. Tra questi Fabian Aegerter della «Waldmannsburg» di Dübendorf e Rolf Fuchs della «Panorama Hartlisberg» di Steffisburg.

## 16.09.2019

### Dating mit Land- und Gastwirten

Der Schweizer Bauernverband, GastroSuisse und HotellerieSuisse stärken die Zusammenarbeit zwischen Landwirtschafts- und Gastrobetrieben und lancieren das Projekt «Land Gast Wirt».

### Rencontres avec des agriculteurs et des restaurateurs

L'Union suisse des paysans, GastroSuisse et HotellerieSuisse renforcent la collaboration entre les entreprises agricoles et les établissements de restauration et lancent le projet «Le terroir au menu».

### Appuntamento con agricoltori e ristoratori

L'Unione Svizzera dei Contadini, GastroSuisse e HotellerieSuisse rafforzano la collaborazione tra aziende agricole e aziende ricettive e lanciano il progetto «Land Gast Wirt».

## 18.10.2019

### Neue Schweizer Berufsnomenklatur

Der Bund revidiert die Berufsnomenklatur und behebt Fehler in der Umsetzung der Stellenmeldepflicht.

### Nouvelle nomenclature suisse des professions

La Confédération révisé la nomenclature suisse des professions et corrige les erreurs dans la mise en œuvre de l'obligation d'annoncer les emplois vacants.

### Nuova nomenclatura professionale svizzera

La Confederazione modifica la nomenclatura professionale ed elimina gli errori di implementazione dell'obbligo di annunciare i posti di lavoro vacanti.

## 19.12.2019

### Sozialpartnerschaft

Der Ständerat lehnt die Motion zur Stärkung der Sozialpartnerschaft ab. Eine Allianz von 29 Verbänden sieht die Sozialpartnerschaft in Gefahr und prüft weitere Schritte.

### Partenariat social

Le Conseil des États rejette la motion visant à renforcer le partenariat social. Une alliance de 29 associations voit le partenariat social en danger et envisage de nouvelles mesures.

### Partenariato sociale

Il Consiglio agli Stati respinge la mozione per il potenziamento del partenariato sociale. Un'alleanza di 29 associazioni ritiene che il partenariato sociale sia in pericolo e verifica la possibilità di intraprendere ulteriori passi.

Interessenvertretung  
Défense des intérêts  
Rappresentanza  
degli interessi

## Wahlen 2019: Erfolg für das Gastgewerbe

Die Eidgenössischen Wahlen 2019 waren ein grosser Erfolg für das Gastgewerbe. Sechs Mitglieder von GastroSuisse haben die Wahl in den Nationalrat geschafft. GastroSuisse unterstützte mit ihrer Kampagne «Wahlen à la carte» branchennahe Kandidierende im Wahlkampf.

Wahlen  
à la carte

Am 20. Oktober 2019 wählte die Stimmbürgerin ein neues Parlament. In Bundesbern ist das Gastgewerbe nach den Wahlen so gut vertreten wie lange nicht mehr. Dies stimmt GastroSuisse zuversichtlich, dass die Branche mit ihren Anliegen auch zukünftig Gehör finden wird.

Mit Esther Friedli (SVP SG, neu), Alois Gmür (CVP SZ, bisher), Nik Gugger (EVP ZH, bisher), Fabio Regazzi (CVP TI, bisher), Andri Silberschmidt (FDP ZH, neu) und Manuel Strupler (SVP TG, neu) haben sechs Mitglieder von GastroSuisse die Wahl in

den Nationalrat geschafft. Das Gastgewerbe war in den letzten 80 Jahren nie besser vertreten als in dieser Amtsperiode. Insgesamt stellten sich 16 Mitglieder von GastroSuisse und viele weitere Kandidierende mit Branchenbezug zur Wahl. Das Gastgewerbe ist auch in der neuen Legislatur bereit, Verantwortung zu übernehmen und wichtige Herausforderungen mitanzupacken.

GastroSuisse engagierte sich im Wahlkampf für branchennahe Kandidierende. Im Rahmen der Wahlkampagne «Wahlen à la carte» empfahl der nationale Verband zusammen mit den Kantonalverbänden 232 Politikerinnen und Politiker zur Wahl in den National- und Ständerat. Die unterstützten Kandidierenden haben einen besonderen Bezug zum Gastgewerbe und Tourismus oder setzten sich in der Vergangenheit in besonderer Masse für die Branche ein.

Die Kampagne umfasste sowohl physische als auch elektronische Werbemittel. GastroSuisse erstellte 37 unterschiedliche Flyer oder Plakate und versandte davon 30'261 Stück als Beilage im GastroJournal. Zudem empfahl der Verband ausgewählte Top-Kandidierende auf Pfefferminzdosens, Zuckersachets oder Bierdeckeln. Davon bestellten die Kandidierenden rund 250'000 Stück. Über Facebook erreichte der Verband 580'000 Personen mit seiner

## Élections 2019: succès pour l'hôtellerie-restauration

Les élections fédérales de 2019 ont été un grand succès pour l'hôtellerie-restauration. Six membres de GastroSuisse ont obtenu leur ticket d'entrée au Conseil national. Avec sa campagne «Élections à la carte», GastroSuisse a soutenu les candidats proches de la branche durant la campagne électorale.

Le 20 octobre 2019, le peuple a élu un nouveau parlement. Après ces élections, le renforcement de la représentation de l'hôtellerie-restauration dans la Berne fédérale est réjouissant. Cela n'avait en effet plus été le cas depuis de nombreuses années. GastroSuisse est convaincue que la

branche et ses préoccupations continueront ainsi d'être entendues à l'avenir.

Six membres de GastroSuisse ont été élus au Conseil national: les sortants Alois Gmür (PDC SZ), Nik Gugger (PEV ZH), Fabio Regazzi (PDC Tessin) et les

Élections  
à la carte

nouveaux venus Esther Friedli (UDC SG), Andri Silberschmidt (PLR ZH) et Manuel Strupler (UDC TG). L'hôtellerie-restauration n'a jamais été aussi bien représentée au cours des 80 dernières années que pour cette législature. Au total, 16 membres de GastroSuisse et de nombreux autres candidats ayant des liens avec la branche se sont présentés aux élections. L'hôtellerie-restauration est dès lors prête à prendre ses responsabilités et à relever des défis importants lors de cette nouvelle période législative.

Entscheidungshilfe. Zusätzlich gelangten 18'800 Google-Nutzer dank Werbemassnahmen zur Wahlempfehlung des Gastgewerbes.

Mit den «Wahlen à la Carte» leistete GastroSuisse einen wichtigen Beitrag dazu, dass das Gastgewerbe mit mehr als 260'000 Beschäftigten in der nationalen Politik angemessen vertreten ist.

GastroSuisse a participé à la campagne électorale des candidats proches de la branche. Dans le cadre de ses «Élections à la carte», la Fédération nationale, en collaboration avec les associations cantonales, a recommandé 232 politiciennes et politiciens pour l'élection au Conseil national et au Conseil des États. Les candidats soutenus ont une relation particulière avec l'hôtellerie-restauration et le tourisme ou se sont particulièrement engagés dans cette branche par le passé.

La campagne comprenait des supports publicitaires aussi bien physiques qu'électroniques. GastroSuisse a produit 37 flyers ou affiches différents et en a envoyé 30'261 exemplaires comme encarts dans GastroJournal. La Fédération a également recom-

mandé les meilleurs candidats sélectionnés via des impressions sur des boîtes de pastilles à la menthe, des sachets de sucre et des sous-bocks. Les candidats en ont commandé environ 250'000 pièces. Via Facebook, la Fédération a en outre atteint 580'000 personnes avec son aide à la prise de décision. De plus, elle a recommandé à 18'800 utilisateurs Google de voter pour l'hôtellerie-restauration.

Avec ses «Élections à la carte», GastroSuisse a largement contribué à ce que l'hôtellerie-restauration, qui emploie plus de 260'000 personnes, soit représentée de manière adéquate dans la politique nationale.



(von links nach rechts) /  
(de gauche à droite): Alois Gmür,  
Andri Silberschmidt, Esther Friedli,  
Fabio Regazzi, Nik Gugger,  
Manuel Strupler

Elezioni  
à la carte

### Elezioni 2019: un successo per l'industria alberghiera e della ristorazione

Le elezioni federali del 2019 sono state un grande successo per il settore alberghiero e della ristorazione. Sei soci di GastroSuisse sono stati eletti al Consiglio nazionale. GastroSuisse ha supportato con la sua campagna «Elezioni à la carte» dei candidati vicini al nostro settore.

Il 20 ottobre 2019 i cittadini aventi diritto al voto hanno eletto un nuovo Parlamento. Era da tempo che nella Berna federale il settore alberghiero e della ristorazione non era così ben rappresentato come ora.

Con Esther Friedli (UDC SG, nuova eletta), Alois Gmür (PPD SZ, rieletto), Nik Gugger (PEV ZH, rieletto), Fabio Regazzi (PPD TI, rieletto), Andri Silberschmidt (PLR ZH, nuovo eletto) e Manuel Strupler (UDC TG, nuovo eletto) sei soci di GastroSuisse sono stati eletti al Consiglio nazionale. Era da 80 anni che il settore alberghiero e della ristorazione non era così ben rappresentato come in questo mandato. Complessivamente si sono candidati 16 soci di GastroSuisse e molti altri candidati legati al nostro settore.

GastroSuisse si è impegnata durante la campagna elettorale a favore di candidati vicini al nostro settore. Nell'ambito della campagna «Elezioni à la carte» l'associazione nazionale, insieme alle associazioni cantonali, ha supportato 232 politiche e politici nella corsa al Consiglio nazionale e degli Stati. I candidati supportati sono particolarmente vicini al settore alberghiero, turistico e della ristorazione o si sono adoperati in passato in larga misura a favore del settore.

La campagna si è avvalsa di strumenti sia fisici sia elettronici. GastroSuisse ha prodotto 37 diversi volantini o manifesti e ne ha inviate 30'261 unità come allegato a GastroJournal. Inoltre, l'associazione ha raccomandato dei candidati top selezionati su confezioni di mentine, bustine di zucchero o sottobicchieri. I candidati ne hanno ordinati circa 250'000. Attraverso Facebook l'associazione ha raggiunto 580'000 persone con i suoi suggerimenti di voto. Inoltre, 18'800 utenti Google sono stati raggiunti, grazie alle misure pubblicitarie, dalla raccomandazione di voto del settore alberghiero e della ristorazione.

## Branchenanliegen vertreten

GastroSuisse begleitet eine Vielzahl von politischen Geschäften. Zu den Fokus-Themen zählten 2019 etwa wichtige Verbesserungen bei der Umsetzung der Stellenmeldepflicht und der Verbleib der Schweiz im europäischen Visaverbund.

### Verbesserungen bei der Stellenmeldepflicht

Seit dem 1. Januar 2020 kommen neue Berufsbezeichnungen bei der Stellenmeldepflicht zur Anwendung. Diese sind realitätsnaher und sorgen dafür, dass die Arbeitslosigkeit genauer erfasst wird. Deshalb fallen die meisten gastgewerblichen Berufe nicht mehr unter die Stellenmeldepflicht. Das erspart dem Gastgewerbe administrativen Aufwand. GastroSuisse hatte die Korrekturen bereits in der Vernehmlassung gefordert und begrüsst die Entwicklung. Der Verband engagiert sich weiterhin gegen Leerläufe bei der Stellenmeldepflicht.

### Stimmvolk passt Waffenrecht an und sagt Ja zu Schengen

GastroSuisse hat sich im Abstimmungskampf erfolgreich für die Anpassung des



## Travail politique systématique

GastroSuisse accompagne un grand nombre d'objets politiques. En 2019, l'accent a été mis sur les améliorations importantes à apporter à la mise en œuvre de l'obligation d'annoncer les postes vacants et sur le maintien de la Suisse au sein de l'association européenne en matière de visas.

### Amélioration de l'obligation d'annoncer les postes vacants

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2020, une nouvelle liste des genres de professions soumises à l'obligation d'annonce des postes vacants est en vigueur. Celle-ci est plus réaliste et permet d'enregistrer le chômage de manière plus précise. La plupart des professions de l'hôtellerie-restauration ne sont désormais plus soumises à cette obligation. Ceci allège le travail administratif de l'hôtellerie-restauration. GastroSuisse avait déjà demandé ces corrections lors de la procédure de consultation et se félicite de cette évolution. La Fédération continue à faire campagne contre les démarches inutiles dans le cadre de l'obligation d'annoncer les postes vacants.

### Les votants adaptent la loi sur les armes et disent oui à Schengen

GastroSuisse a mené avec succès la campagne de votation pour l'adaptation du droit suisse à la directive de l'UE sur les armes. En collaboration avec dix autres associations du tourisme, GastroSuisse

a fondé le comité «Tourisme suisse pour le oui à la loi sur les armes» afin de lutter ensemble contre le référendum. Avec le «oui» clair sorti des urnes le 19 mai 2019, les votants ont empêché que la Suisse soit exclue de l'association européenne en matière de visas, et, par suite, une forte baisse du chiffre d'affaires de sa branche du tourisme.

### Traditionnelle manifestation parlementaire

Un bon réseautage et le maintien des contacts sont une condition préalable importante pour une défense réussie des intérêts des membres et de la branche. Dans cet esprit, la manifestation parlementaire annuelle de GastroSuisse a eu lieu le 11 septembre 2019. Les 150 invités ont pu déguster une délicieuse fondue fribourgeoise dans une ambiance chaleureuse. Cette manifestation constitue le point culminant du calendrier politique de GastroSuisse.

Schweizer Waffenrechts an die EU-Waffenrichtlinie eingesetzt. Zusammen mit zehn weiteren Tourismusverbänden gründete GastroSuisse das Komitee «Schweizer Tourismus für ein Ja zum Waffenrecht», um gemeinsam das Referendum zu bekämpfen. Mit dem klaren Ja zur Anpassung des Schweizer Waffenrechts im 2019 verhinderte die Stimmbevölkerung den Ausschluss der Schweiz aus dem europäischen Visaverbund und hohe Umsatzeinbußen für den Schweizer Tourismus.

### Traditioneller Parlamentarieranlass

Die gute Netzwerk- und Kontaktpflege sind eine wichtige Voraussetzung für die erfolgreiche Interessenvertretung im Sinne der Mitglieder und Branche. Am 11. September 2019 fand der jährliche Parlamentarier-Anlass von GastroSuisse statt. Die 150 Gäste konnten bei gemütlicher Atmosphäre ein feines Fondue fribourgeoise genießen. Der Anlass ist der Höhepunkt im politischen Kalender von GastroSuisse.

### Compendio

#### Miglioramenti nell'obbligo di annunciare i posti vacanti

Dal 1° gennaio 2020 nel sistema di notifica dei posti vacanti vengono utilizzate nuove denominazioni professionali, che sono più vicine alla realtà e consentono di rilevare meglio la disoccupazione. Pertanto, la maggior parte delle professioni del settore alberghiero e della ristorazione non rientra più nell'obbligo di notifica dei posti vacanti. Questo solleva il nostro settore da considerevoli incombenze amministrative. GastroSuisse aveva richiesto la correzione già in fase di consultazione e accoglie pertanto con favore gli sviluppi. L'associazione continua ad adoperarsi per evitare che il sistema di notifica dei posti vacanti giri a vuoto.

#### Tradizionale evento dei Parlamentari

La proficua cura dei contatti e della rete è un presupposto importante per rappresentare con successo gli interessi dei soci e del settore. Per questo l'11 settembre 2019 si è svolto l'evento annuale dei Parlamentari di GastroSuisse. I 150 ospiti hanno potuto godersi una gustosa fondue fribourgeoise in un'atmosfera davvero gradevole. L'evento è stato il momento culminante del calendario politico di GastroSuisse.

## Fair-Preis-Initiative: Parlament muss nachbessern

Der Bundesrat hat dem Parlament einen Gegenvorschlag zur Fair-Preis-Initiative unterbreitet. Die Initianten fordern Nachbesserungen des bundesrätlichen Gegenvorschlags. Es liegt nun am Parlament, ein griffiges Gesetz für faire Beschaffungspreise zu verabschieden.



## Initiative des prix équitables

Le Conseil fédéral a soumis au Parlement un contre-projet à l'Initiative pour des prix équitables. Les initiateurs demandent des améliorations au contre-projet du Conseil fédéral. Il appartient maintenant au Parlement d'adopter une loi efficace pour des prix d'achat équitables.

Cette année encore, GastroSuisse s'est mobilisée, en collaboration avec les co-initiateurs de l'Initiative Stop à l'îlot de cherté – pour des prix équitables. Le 29 mai 2019, le Conseil fédéral a adopté le message relatif à l'initiative et a élaboré un contre-projet indirect. Les initiateurs de l'initiative approuvent sur le fond l'intention du Conseil fédéral de prendre des mesures contre l'îlot de cherté Suisse. Son contre-projet n'est toutefois guère efficace et doit être amélioré. En ouverture du débat parlementaire, la Commission de l'économie et des redevances (CER-N) du Conseil natio-

nal a procédé à des adaptations décisives. Malheureusement, la CER-N a manqué l'occasion de faire passer une interdiction de géoblocage.

#### Loi efficace requise

Les initiateurs exigent du Conseil national et du Conseil des États un engagement clair en faveur de prix d'achat équitables. Si les chambres ne parviennent pas à adopter une contre-proposition efficace, le peuple tranchera.

Auch in diesem Jahr engagierte sich GastroSuisse zusammen mit den Mitinitianten der Fair-Preis-Initiative gegen die Hochpreisinsel Schweiz und für faire Preise. Der Bundesrat hatte am 29. Mai 2019 die Botschaft zur Fair-Preis-Initiative verabschiedet und dazu einen indirekten Gegenvorschlag vorgelegt. Die Initianten der Fair-Preis-Initiative begrüßen es grundsätzlich, dass der Bundesrat gegen die Hochpreisinsel Schweiz vorgehen will. Dennoch greift der bundesrätliche Gegenvorschlag kaum und muss nachgebessert werden. Zum Auftakt der parlamentarischen Beratung nahm die Kommission für Wirtschaft und Abgaben des Nationalrates (WAK-N) entscheidende Anpassungen vor. Leider versäumte es aber auch die WAK-N, ein Geoblocking-Verbot zu verabschieden.

#### Griffiges Gesetz gefordert

Die Initianten fordern von National- und Ständerat ein klares Bekenntnis für faire Beschaffungspreise. Gelingt es den Räten nicht, einen wirksamen Gegenvorschlag zu verabschieden, werden die Stimmberechtigten darüber befinden.

### Compendio

#### Iniziativa prezzi equi: il Parlamento deve apportare delle migliorie

Anche quest'anno GastroSuisse, di concerto con i promotori dell'Iniziativa prezzi equi, si è adoperata contro la Svizzera come isola dei prezzi elevati e a favore di prezzi equi. Il 29 maggio 2019 il Consiglio federale aveva approvato il messaggio relativo all'Iniziativa prezzi equi e aveva elaborato una controproposta indiretta. I promotori dell'Iniziativa prezzi equi sono lieti che il Consiglio federale voglia agire contro l'isola dei prezzi elevati, ovvero la Svizzera. Tuttavia, la controproposta del Consiglio federale non è sufficientemente incisiva e deve essere migliorata. All'inizio della consulenza parlamentare la Commissione dell'economia e dei tributi del Consiglio nazionale (CET-CN) ha provveduto alle modifiche necessarie. Purtroppo, nemmeno la CET-CN è riuscita ad approvare un divieto al geoblocking.

#### Richiesta una legge incisiva

I promotori chiedono al Consiglio nazionale e degli Stati una presa di posizione chiara a favore di prezzi d'acquisto equi. Se i Consigli non saranno in grado di approvare una controproposta valida, spetterà agli elettori giudicare.

## Kommunikation zum Nutzen der Mitglieder

Die gute Mitgliederinformation war ein Hauptziel der Kommunikation im Jahre 2019, ebenso wie die wirkungsvolle Öffentlichkeitsarbeit im Interesse der Branche und des Verbands. Zu diesem Zweck wurden verschiedene Print- und Online-Instrumente eingesetzt.

The screenshot shows the GastroSuisse website interface. At the top, there's a header with the logo and date '27. Dezember 2019'. Below it, several news items are visible, each with a small image and a title. The items include: 'Verbesserungen bei der Stellenmeldepflicht', 'Wirtschaft sieht Sozialpartnerschaft in Gefahr', 'G1 wird vom L-GAV finanziell unterstützt', 'Wilde Interventionen', 'HOCHGENUSS'20: Raritäten und Originale', 'Branchenwissen Hotellerie', 'Mitglieder-Vorteile: Bleiben Sie auf dem Laufenden', and 'Für Sie nur das Beste – auch im neuen Jahr'. Each item has a small red button with text like 'Zur Medienmitteilung' or 'Zum Programm'.

Im Mix der verschiedenen Kommunikationskanäle finden die digitalen Instrumente zunehmend Zuspruch. Das belegen die Rückmeldungen der Mitglieder. Doch ebenso deutlich kommt dabei zum Ausdruck, dass Drucksachen keinesfalls ausgedient haben. Die Kunst besteht in der optimalen Kombination.

### Online-Kommunikation

Die Website ist die wichtigste Plattform für die Präsentation der Verbandsleistungen. Ihre Bedeutung wird künftig noch weiter wachsen. Dies im Sinne der Vernetzung mit anderen digitalen Kommunikationsmitteln wie Newsletter und Social Media sowie zunehmend auch als zentrale Interaktionsplattform.

Seinen festen Platz in der Online-Mitgliederkommunikation hat der monatliche Newsletter «Verband aktuell» gefunden. Es sind vor allem Themen wie Aktuelles aus der Rechtsberatung, Tipps zu Hygiene und Deklaration, Empfehlungen zur Nachhaltigkeit (Energie sparen, Foodwaste reduzieren) und exklusive Angebote, welche speziell geschätzt werden. Gut geklickt wurden auch die Wahlempfehlungen.

### Mitgliedermailing

Zusätzlich zum GastroJournal, das die Mitglieder wöchentlich auf dem Postweg erreicht, wurde im Oktober 2019 ein Printmailing versandt. Es stand ganz im Zeichen der neuen Mitgliedervorteile, wie zum Beispiel dem Einkaufsportale Gastro-Pool, und motivierte die Mitglieder mit einem kostenlosen Eintritt für den Besuch der Fachmesse Igeho. Bei den Informationen im Zentrum standen die Stellenmeldepflicht, ein Merkblatt je zur Allergendeckelung und zur Arbeitssicherheit sowie Verhaltenstipp, wenn Gewerkschaften Betriebe besuchen wollen.



### Branche präsentieren

Die Vielfalt der gastwerblichen Betriebe aufzuzeigen, war auch im Berichtsjahr 2019 Teil der Öffentlichkeitsarbeit. Eine gute Gelegenheit dazu bot die «Genusswoche» resp. «Semaine du Goût» mit ihrer Veranstaltungsreihe im September. In einem sehr branchennahen Rahmen wurden im vergangenen Jahr die Auszeichnungen «Historisches Hotel/Restaurant des Jahres 2020» verliehen, nämlich in Basel am Igeho-Montag. Das «Historische Hotel des Jahres 2020» ist die «Chesa Grischuna» in Klosters; zum «Historischen Restaurant des Jahres 2020» wurde das Gasthaus «Rössli hü» in Root gekürt. Den Spezialpreis für ein ganz besonderes Umnutzungsprojekt erhielten «Les Wagons», Bistro und Bar, in Winterthur.

### Medienarbeit 2019

Diese und viele andere Ereignisse wurden gebührend für die Medienarbeit genutzt, in deren Mittelpunkt die Jahresmedienkonferenz vom 25. April 2019 in Bern stand. Präsident Casimir Platzer präsentierte zum Auftakt des Wahljahres 2019 die Ergebnisse des erstmals veröffentlichten Abstimmungsrankings von GastroSuisse, welches die Gastgewerbe- und Tourismusfreundlichkeit der politischen Fraktionen feststellte. Dieses Ranking prägte massgeblich die Wahlempfehlungen des Gastgewerbes zu den Eidgenössischen Wahlen im Oktober 2019.



## Communication au profit des membres

Une bonne information des membres a été l'un des principaux objectifs de la communication en 2019, tout comme un travail de relations publiques efficace dans l'intérêt de la branche et de la Fédération. A cet effet, divers instruments imprimés et en ligne ont été utilisés.

Dans l'éventail des différents canaux de communication, les instruments numériques sont de plus en plus populaires. C'est ce que révèlent les retours des membres. Or, il est également clair que l'imprimé n'est en aucun cas obsolète. L'art réside dans une combinaison optimale.

### Communication en ligne

La principale plateforme de présentation des prestations de la Fédération est son site Internet. Son importance continuera de croître à l'avenir, dans l'esprit d'une mise en réseau avec d'autres moyens de communication numériques tels que les newsletters et les réseaux sociaux. Le site Internet gagnera aussi en importance au titre de plateforme d'interaction centrale.

La newsletter mensuelle «La Fédération au quotidien» a trouvé sa juste place dans la communication en ligne avec les membres. Elle se concentre sur des sujets tels que les conseils juridiques les plus récents, les conseils en matière d'hygiène et de déclaration, les recommandations en matière de durabilité (économie d'énergie, réduction

des déchets alimentaires) et les offres exclusives, qui sont particulièrement appréciées. Les recommandations de vote ont également enregistré de nombreux clics.

### Mailing aux membres

Outre le GastroJournal envoyé chaque semaine par la poste, les membres ont reçu en octobre 2019 un mailing imprimé. Il concernait d'une part les nouveaux avantages pour les membres, tels que le portail d'achat Gastro-Pool, et d'autre part l'offre d'une entrée gratuite incitant les membres à visiter le salon professionnel Igeho. Quant aux informations fournies, il s'agissait principalement de l'obligation d'annoncer les postes vacants, une notice sur la déclaration des allergènes, une notice sur la sécurité au travail ainsi que des conseils sur la manière de se comporter lorsque les syndicats entendent visiter un établissement.

### Présenter la branche

La mise en évidence de la diversité des établissements de l'hôtellerie-restauration a de nouveau fait partie du travail de relations publiques de l'année en revue. A cet effet, une bonne occasion était la «Genusswoche», soit la «Semaine du Goût», une série d'événements organisés en septembre. En 2019, les prix «Hôtel/Restaurant historique de l'année 2020» ont été remis dans le cadre très proche de la branche constitué par le salon Igeho de Bâle. Le «Chesa Grischuna» de Klosters

### Kommunikation 2019 in Zahlen

26 Medienmitteilungen  
174 Medienanfragen  
3447 Artikel in Print- und Online-Medien  
13 Newsletter «Verband aktuell»

### La communication 2019 en chiffres

26 communiqués de presse  
174 demandes de la presse et des médias  
3447 articles dans la presse et les médias en ligne  
13 newsletters «La Fédération au quotidien»

### Comunicazione 2019 in cifre

26 comunicati stampa  
174 richieste dei media  
3447 articoli su stampa e online  
13 newsletter «Verband aktuell»

### Compendio

#### Comunicazione a beneficio dei soci

Tra i diversi canali di comunicazione, gli strumenti digitali riscontrano un favore sempre maggiore. Ciò è confermato dai feedback dei soci. Tuttavia emerge chiaramente anche che i formati cartacei non sono affatto considerati obsoleti. L'arte consiste nel trovare la combinazione ottimale.

#### Comunicazione online

Il sito web è la piattaforma principale per la presentazione dei servizi dell'associazione. La sua importanza continuerà a crescere in futuro sia per quanto riguarda l'interconnessione con altri strumenti di comunica-

The screenshot shows a news article on the GastroSuisse website. The headline is 'Le G1 est soutenu financièrement par la CCNT'. Below the headline, there's a sub-headline 'A partir du 1er janvier 2020, les diplômés du G1 bénéficieront d'un généreux soutien financier de la CCNT.' There are several images and text blocks, including a section titled 'Avantages pour les membres: restez au courant!' and another titled 'Pour vous, rien que le meilleur – aussi en 2020'. The article is dated '27.12.2019'.

GR a été nommé «Hôtel historique de l'année 2020». Le titre de «Restaurant historique de l'année 2020» a été décerné à l'auberge «Rössli hü» à Root (LU). Le prix spécial pour un projet de transformation hors du commun a quant à lui été attribué au bistro et bar «Les Wagons» de Winterthur (ZH).

### Travail médiatique 2019

Ces événements et bien d'autres ont été dûment accompagnés par un travail médiatique, dont le point culminant a été la conférence de presse annuelle du 25 avril 2019 à Berne. Pour démarrer l'année électorale, le président de la Fédération Casimir Platzer a présenté les résultats du tout premier rating politique publié par GastroSuisse, qui mesure la sympathie des groupes parlementaires pour l'hôtellerie-restauration et le tourisme. Ce classement a exercé une influence décisive sur les recommandations de l'hôtellerie-restauration pour les élections fédérales d'octobre 2019.

zione digitale come le newsletter e i social media sia come piattaforma interattiva centrale.

La newsletter mensile «Verband aktuell» ha trovato il suo posto fisso nella comunicazione online ai soci. Al suo interno sono trattati soprattutto temi come attualità nel settore della consulenza giuridica, consigli su igiene e dichiarazione, raccomandazioni sulla sostenibilità (risparmio energetico, riduzione degli sprechi alimentari) e le apprezzatissime offerte esclusive. Sono molto cliccate anche le raccomandazioni di voto.



## Auf den Relaunch folgt das Jubiläum

Das «GastroJournal»-Jahr 2019 stand ganz im Zeichen der Erneuerung. Nach intensiver Vorbereitung konnten der geplante Relaunch und der damit verbundene Wechsel von der Zeitung zum Magazin planmässig realisiert werden.

Das «GastroJournal» hat im Berichtsjahr als Magazin Fuss gefasst. Und schon steht das nächste Ereignis vor der Tür: Der Grundstein zum heutigen «GastroJournal» liegt 125 Jahre zurück, nämlich im Jahr 1895.

Bei Erscheinen des vorliegenden Jahresberichts ist das Jubiläum bereits in vollem Gange. Redaktion und Verkauf wollen das Jubiläum mit ihren Lesern, den Mitgliedern, mit den Kunden und Partnern teilen.

## La relance fait place à l'anniversaire

L'année 2019 était placée sous le signe du renouveau pour GastroJournal. Après d'intenses préparatifs, la relance prévue et le passage du journal au format magazine ont pu être réalisés selon le plan.

Le «GastroJournal» s'est transformé en magazine au cours de l'année sous revue. Et déjà, un prochain événement frappe à sa porte. En effet, la première pierre de l'actuel GastroJournal a été posée en 1895, soit il y a 125 ans. Au moment de la publication de ce rapport annuel, l'année anniversaire bat déjà son plein.

La rédaction et le service des ventes souhaitent faire partager cet anniversaire à leurs lecteurs, membres, clients et partenaires.

Après la relance du produit imprimé, les premières réflexions concernant le développement de la présentation numérique ont eu lieu au cours de l'exercice sous revue. La poursuite des travaux visant à renforcer la présence en ligne constitue une priorité.

Nach dem Relaunch des Printproduktes wurden im Berichtsjahr erste Überlegungen zur Weiterentwicklung des digitalen Auftritts erarbeitet. Die Arbeiten zugunsten eines gestärkten Online-Auftritts werden mit Priorität fortgesetzt.



### Compendio

**Dopo il rilancio arriva l'anniversario**  
Nell'anno in esercizio, GastroJournal ha preso piede nel suo formato di magazine. Ed ecco già il primo prossimo imminente evento: la prima pietra dell'attuale GastroJournal è stata posta ben 125 anni fa, ovvero nel 1895. Alla pubblicazione del presente rapporto di gestione, l'anniversario è già in pieno svolgimento.

La redazione e le vendite desiderano condividere con voi lettori, soci, clienti e partner questo anniversario.

## Gastgewerbliche Berufe: Chancen und Herausforderungen

Grundsätzlich ist heute und in Zukunft in allen vier klassischen Berufsfeldern des Gastgewerbes – in der Küche, im Service, in der Hauswirtschaft und am Empfang – viel Kompetenz gefragt. Um den steigenden Ansprüchen zu genügen, ist lebenslanges Lernen angesagt.

Das Verhältnis zwischen Gast und Gastgeber hat sich in den letzten Jahren tiefgreifend verändert. Selbst in Fünfsternehäusern erwartet der Kunde heute einen unverkrampften und offenen Dialog. Das heisst nicht, dass die Dienstleistungsbereitschaft an Bedeutung verloren hat; das Gegenteil ist der Fall.

Die Frage der Augenhöhe zwischen Gast und Gastgeber ist in Sachen Sozialkompetenz besonders anspruchsvoll. Der unmittelbare Kontakt mit dem Gast ist branchentypisch. Er setzt voraus, dass Mitarbeitende im Gastgewerbe ganz grundsätzlich Menschen mögen, und zwar mit all ihren persönlichen und kulturellen Facetten. Der eine Gast bevorzugt einen eher kollegialen Umgang, ein anderer hat eine tra-

ditionellere Erwartung und hinzu kommen Gepflogenheiten aus anderen Kulturkreisen, die es zu kennen und berücksichtigen gilt. Dieser Umgang mit unterschiedlichen Persönlichkeiten gehört mit zum Reiz der gastgewerblichen Tätigkeiten, ebenso wie das kreative Arbeiten mit Lebensmitteln und das Gestalten von Räumen.

Um den tendenziell steigenden Ansprüchen auch in Zukunft genügen zu können – dies gilt notabene für alle Branchen – werden Berufe und Tätigkeiten noch klarer zwei Gruppen zugeordnet. Die eine Gruppe umfasst die kommunikationsintensiven, kundenorientierten Tätigkeiten, die hohe Sozial-, Sprach- und Kulturkompetenzen verlangen. Bei der zweiten, produktionsorientierten Gruppe sind ausgeprägte

Berufsbildung  
Formation  
professionnelle  
Formazione  
professionale

Fach-, Technik- und Methodenkompetenzen gefragt.

Über alle Funktionen hinweg steht jedoch unbestritten fest: Ein hohes Mass an Agilität ist unabdingbar. Dies, um den schnellen Entwicklungen begegnen zu können. Lebenslanges Lernen lautet die Devise.

### Compendio

**Professioni del settore alberghiero e della ristorazione: sfide e opportunità**  
Il rapporto tra cliente ed esercente è cambiato profondamente negli ultimi anni. Persino negli hotel a cinque stelle il cliente si aspetta oggi un dialogo aperto e spontaneo. Questo non significa che il servizio abbia perso importanza; tutt'altro.

L'esigenza di un rapporto paritetico tra cliente e gestore è particolarmente impegnativo sul piano delle competenze sociali. Il contatto diretto con il cliente è tipico del settore e presuppone che i collaboratori dell'industria alberghiera e della ristorazione apprezzino in linea generale le persone, con tutte le loro sfaccettature culturali e di personalità. Ci sono clienti che preferiscono un approccio collegiale e altri che hanno aspettative tradizionali, e poi ci sono le abitudini di altri ambiti culturali, che è importante conoscere e tenere ben presenti. La gestione di diverse personalità è uno degli aspetti stimolanti delle attività del nostro settore, unitamente al lavoro creativo con gli alimenti e la configurazione degli spazi.

Per poter soddisfare anche in futuro le esigenze tendenzialmente crescenti – cosa che vale peraltro per tutti i settori – le professioni e attività vengono assegnate in modo ancora più chiaro a due gruppi. Un gruppo comprende le attività che presuppongono più comunicazione e sono maggiormente orientate ai clienti, e che contemplano competenze sociali, linguistiche e culturali elevate. Il secondo gruppo è orientato alla produzione e richiede spiccate competenze specialistiche, tecniche e metodologiche.

## Les métiers de la branche: opportunités et défis

Aujourd'hui et demain, de vastes compétences sont requises dans les quatre domaines professionnels classiques de l'hôtellerie et de la restauration: la cuisine, le service, l'intendance et la réception. Pour répondre aux exigences croissantes, la formation continue est à l'ordre du jour.

Les relations entre le client et l'hôtelier-restaurateur ont profondément changé au cours des dernières années. Même dans les hôtels cinq étoiles, le client attend aujourd'hui un dialogue ouvert et décontracté. Cela ne signifie pas que le service à la clientèle soit devenu moins important, bien au contraire.

partie de l'attrait des activités de l'hôtellerie-restauration que le travail créatif dans la cuisine et l'agencement des lieux.

Afin de pouvoir répondre à l'avenir aux exigences toujours plus élevées en matière de service à la clientèle – et cela vaut pour toutes les branches –, les professions et les activités seront encore plus nettement divisées en deux groupes. Le premier groupe comprend les activités axées sur la communication et la clientèle, qui demandent des compétences sociales, linguistiques et culturelles étendues. Le second groupe, orienté vers la production, exige des compétences spécialisées, techniques et méthodologiques élevées.

Cependant, quelle que soit la fonction, une chose est sûre: une agilité hors pair est essentielle. Ceci afin de pouvoir faire face aux changements rapides. Apprentissage à vie, voilà le mot d'ordre.

## Impulse und Inspirationen für Gastro-Profis

Hausgemachtes wird in der Gastronomie immer mehr nachgefragt. Die Fachtagung «Hochgenuss», organisiert von GastroSuisse, beleuchtete im Jahr 2019 das Spannungsfeld zwischen frisch und fertig. Das zweitägige Gipfeltreffen von Gastronomie und Genusshandwerk fand in der Kartause Ittingen statt.

Gegen 140 Teilnehmende liessen sich durch insgesamt 14 Vorträge, Workshops, Diskussionen und Präsentationen rund um das Thema «hausgemacht» inspirieren, präsentiert von hochkarätigen Referenten, darunter Dominik Flammer, Patrick Zbinden und Richard Kägi.



nen beispielsweise Obst und Gemüse im Sommer geerntet und im Winter genossen werden.

Bevor es ans Eingemachte ging, wurden anhand einer neuen Analyse die Bedeutung, Chancen und Herausforderungen von hausgemachten und Convenience-Produkten aufgezeigt. Anhand verschiedener Produkte von Fruchtsaft über Pastete bis hin zu Saucen und fermentiertem Gemüse wurde die Praxis beleuchtet. Auch Geschmack, Design, Technik und Trends kamen nicht zu kurz. Abschliessend berichtete Markus Stöckle, GaultMillau-Koch, Mitinhaber und Küchenchef im Restaurant «Rosi» in Zürich, von seinen ganz praktischen Erfahrungen mit Hausgemachtem.

Die Veranstaltung «Hochgenuss» von GastroSuisse spricht Genuss-Botschafterinnen und -Botschafter wie Gastro-Unternehmer, Köche, Servicefachkräfte, Sommeliers und Produzenten an und bietet ihnen eine wertvolle Plattform, sich auszutauschen und weiterzubilden.



HOTEL  
INNOVATIONS  
AWARD 2020

## Impulsions et inspirations pour les professionnels

Le fait maison est de plus en plus demandé dans le secteur de la restauration. En 2019, la rencontre spécialisée «Hochgenuss» (Sommet des saveurs) organisée par GastroSuisse a mis en évidence la zone de tension entre les produits frais et les produits précuisinés. La rencontre de deux jours au sommet de la gastronomie et de l'art du plaisir culinaire a eu lieu à la chartreuse d'Ittingen.

Quelque 140 participants se sont laissés inspirer lors des 14 conférences, ateliers, discussions et exposés sur le thème du «fait maison», présentés par des orateurs de premier ordre, dont Dominik Flammer, Patrick Zbinden et Richard Kägi.

Que signifie exactement «fait maison» et où se situe, par exemple, la limite entre le frais et le précuisiné? Les techniques de conservation des aliments permettant de les consommer en dehors de la haute saison sont connues depuis des siècles. Ainsi, les fruits et légumes peuvent par exemple être récoltés en été et dégustés en hiver.

Avant de s'attaquer aux conserves, une nouvelle analyse a permis de démontrer l'importance, les opportunités et les défis relatifs aux produits faits maison et aux produits pré-transformés. En présentant divers produits allant des jus de fruits aux sauces et aux légumes fermentés en pas-

sant par les pâtés, la pratique a été mise en évidence. Le goût, l'aspect, la technique et les tendances n'ont pas été négligés non plus. Enfin, Markus Stöckle, cuisinier «GaultMillau», copropriétaire et chef de cuisine du restaurant «Rosi» à Zurich, a fait part de son expérience toute pratique autour des produits faits maison.

La manifestation «Hochgenuss» (Sommet des saveurs) organisée par GastroSuisse s'adresse aux ambassadeurs du plaisir des papilles, tels que les entrepreneurs de la restauration, cuisiniers, spécialistes du service, sommeliers et producteurs, et leur offre une précieuse plateforme d'échange d'idées et de formation continue.



### Compendio

#### Impulsi e ispirazioni per i professionisti del settore gastronomico

I piatti fatti in casa sono sempre più richiesti. Nel corso del convegno specialistico «Hochgenuss», organizzato da GastroSuisse, nel 2019 è stato trattato il tema delicato dei prodotti freschi e pronti. L'incontro al vertice per la gastronomia e l'industria del gusto si è svolto presso la Certosa di Ittingen.

Circa 140 partecipanti hanno tratto ispirazione dai complessivamente 14 relazioni, workshop, discussioni e presentazioni incentrati sul tema «fatto in casa», presentati da relatori prestigiosi, tra cui Dominik Flammer, Patrick Zbinden e Richard Kägi.

Cosa significa esattamente «fatto in casa» e qual è la delimitazione tra fresco e pronto? Già da secoli sono note tecniche di conservazione che prolungano la durata degli alimenti, affinché questi possano es-

sere consumati anche oltre l'alta stagione. In questo modo è possibile per esempio raccogliere frutta e verdura in estate e gustarla in inverno.

L'evento «Hochgenuss» di GastroSuisse è rivolto alle ambasciatrici e agli ambasciatori del gusto come imprenditori del settore gastronomico, cuochi, specialisti del servizio, sommelier e produttori e offre loro una preziosa piattaforma per scambiarsi le esperienze e formarsi ulteriormente.



## Besonders grosses Spektrum an Innovationen 2019

Aus über dreissig Bewerbungen hat eine Experten-Jury die Nominierten für den Hotel Innovations-Award 2019 gewählt. Das Gewinner-Konzept wurde anlässlich des Hotel Innovations-Tages vom 25. Juni 2019 in Zürich vor rund 200 Hoteliers ausgezeichnet.

Das Spektrum der eingereichten Konzepte war im Berichtsjahr 2019 besonders breit: Es reichte von abgelegenen Wohlfühlloasen bis hin zu Multifunktionswohneinheiten für das urbane Umfeld. Erstmals zielten die Innovationen auch auf digitale Lösungen ab.

Die Jury des Hotel Innovations-Awards, bestehend aus ausgewiesenen Hotel- und Tourismusexperten, sprach den Hotel Innovations-Award 2019 dem Projekt «Stay Kooook» zu. Das neuartige Konzept vereint die Vorteile verschiedener Übernachtungsformen in einem Angebot und

## Un éventail d'innovations 2019 particulièrement large

Un jury d'experts a sélectionné les nominés pour l'Hotel Innovations-Award 2019 parmi plus de 30 candidatures. Le concept gagnant a été récompensé lors de la Journée de l'innovation hôtelière du 25 juin 2019 à Zurich devant environ 200 hôteliers.

La gamme des concepts présentés pendant l'année en revue 2019 était particulièrement large et passe des oasis de bien-être dans des régions reculées aux résidences multifonctionnelles pour usage urbain. Pour la première fois, les innovations ont également porté sur les solutions numériques.

Le jury de l'Hotel Innovations-Award, composé d'experts renommés de l'hôtellerie et du tourisme, a décerné l'award 2019 au

projet «Stay Kooook». Ce concept novateur combine les avantages de différents types de nuitée en une seule offre, et propose une expérience individuelle adaptée aux multiples besoins des clients. Grâce à une conception intelligente de l'espace, cette idée commerciale peut être mise en œuvre dans différents endroits.

Avec cette récompense, GastroSuisse et la Société Suisse de Crédit Hôtelier encouragent des concepts hôteliers innovants.

bietet ein individuelles Erlebnis für unterschiedliche Gästebedürfnisse. Dank intelligentem Raumdesign kann die Geschäftsidee an verschiedenen Orten umgesetzt werden.

Mit dem Award fördern GastroSuisse und die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit innovative Konzepte für die Hotellerie.

### Compendio

#### Una gamma particolarmente ampia di innovazioni nel 2019

Tra le oltre trenta candidature una giuria di esperti ha scelto i nominati per l'Hotel Innovations Award 2019. L'idea vincitrice è stata premiata in occasione dell'Hotel Innovation Day del 25 giugno 2019 a Zurigo davanti a circa 200 albergatori.

La gamma di progetti presentati nel 2019 è stata particolarmente ampia: da oasi benessere appartate a unità abitative multifunzionali per il contesto urbano. Per la prima volta le innovazioni hanno puntato anche su soluzioni digitali.

La giuria dell'Hotel Innovations Award, costituita da esperti rinomati nel settore dell'albergheria e del turismo, ha assegnato il premio Hotel Innovations Award 2019 al progetto «Stay Kooook». L'innovativo concetto coniuga i vantaggi di diverse forme di pernottamento in un'unica offerta e propone un'esperienza individuale per diverse esigenze di clienti. Grazie al design intelligente degli spazi l'idea imprenditoriale può essere implementata in diversi luoghi.

Con l'Award GastroSuisse e la Società svizzera di credito alberghiero sostengono progetti innovativi per il settore alberghiero.

Die Gewinner und die Nominierten des Hotel-Innovations-Awards 2019

Les gagnants et les nominés de l'Hotel Innovations-Award



## Impulstagungen für Gastgeberinnen

Die Frauen sind eine wichtige Stütze des Gastgewerbes. Sie verantworten als Unternehmerinnen viele Betriebe und sind unentbehrlich in allen Bereichen der Hotellerie und der Restauration. Impulstagungen für professionelle Gastgeberinnen haben ihren festen Platz in der GastroSuisse-Agenda. So war es auch im Jahr 2019.



## Journée d'impulsion pour les hôtelières-restauratrices

Les femmes sont un pilier important de l'hôtellerie-restauration. En tant qu'entrepreneuses, elles sont responsables de nombreux établissements et sont indispensables dans tous les domaines de la branche. Les journées d'impulsion pour les hôtelières-restauratrices occupent une place importante dans l'agenda de GastroSuisse. Ce fut également le cas en 2019.

### 33° forum en Suisse alémanique

En 2019, GastroSuisse organisait le 33° forum pour les femmes dans l'hôtellerie-restauration. Du 8 au 12 septembre, environ 70 entrepreneuses et collaboratrices issues de la branche se sont rencontrées au Seerose Resort & Spa de Meisterschwanden. Le forum, qui a une longue tradition et qui jouit d'une grande communauté de fans, a une fois de plus permis d'encourager la formation continue, les échanges et les contacts. L'édition 2019 s'est déroulée sous la devise «Service. Comprendre la nouveauté. Créer des moments de bonheur».

### GastroForum 19 en Suisse romande

32 professionnelles se sont retrouvées pour le GastroForum 19, qui s'est tenu à Neuchâtel du 20 au 23 janvier 2019 à l'Hotel Beaulac. Sous le thème «Lâcher prise», l'accent a été mis cette fois-ci davantage sur les aspects de la personnalité au quotidien. Au programme, des séminaires sur des thèmes tels que la «Prise de parole en public» et «La confiance en soi». Le point culminant du programme-cadre a été l'excursion d'un jour au Val-de-Travers avec une visite du Musée de l'absinthe et le jeu Team Building Cluedo.

### 33. Forum in der deutschen Schweiz

Zum 33. Mal veranstaltete GastroSuisse das Forum für Frauen im Gastgewerbe. Vom 8. bis 12. September 2019 trafen sich gegen 70 Unternehmerinnen und Mitarbeiterinnen der Branche im Seerose Resort und Spa in Meisterschwanden. Das Forum mit langer Tradition und grosser Fangemeinde bot erneut Gelegenheit zu Weiterbildung, Austausch und Kontaktpflege. Die Ausgabe 2019 stand unter dem Motto «Service. Neu verstehen. Glücksmomente zaubern.»

### GastroForum 19 in der Romandie

32 Gastgeberinnen trafen sich zum GastroForum 19, das vom 20. bis 23. Januar 2019 in Neuenburg im Hotel Beau Lac durchgeführt wurde. Unter dem Thema «Lâcher prise» standen diesmal eher Aspekte der Persönlichkeit im Berufsalltag im Zentrum. Auf dem Plan standen Seminare wie «Prise de parole en public» und «La confiance en soi». Höhepunkt des Rahmenprogrammes war der Tagesausflug in das Val-de-Travers mit einem Besuch im Musée de l'absinthe und einem Cluedo-Team-Building-Spiel.



### Compendio

#### 33° forum nella Svizzera tedesca

GastroSuisse ha organizzato la 33a edizione del Forum per le donne nel settore alberghiero e della ristorazione. Dall'8 al 12 settembre 2019 una settantina di imprenditrici e collaboratrici del settore si sono date appuntamento al Seerose Resort & Spa a Meisterschwanden.

#### GastroForum 19 in Romandia

32 esercenti si sono incontrati al GastroForum 19, che si è svolto dal 20 al 23 gennaio 2019 a Neuchâtel all'Hotel Beau Lac. Con il tema «Lâcher prise» quest'anno è stata portata l'attenzione sugli aspetti della personalità nella vita lavorativa quotidiana.

## 2019: Wechsel und Wandel

Die Belvoirpark Hotelfachschule Zürich wie auch das Restaurant blicken auf ein bewegtes Geschäftsjahr zurück. 2019 war für die Mitarbeitenden beider Institutionen am Belvoirpark geprägt von Veränderungen, Neuerungen und Neustarts.

Im Februar 2019 konnte das Studienprogramm Dipl. Hotelière-Restauratrice resp. Dipl. Hotelier-Restaurateur das Anerkennungsverfahren des Staatssekretariats für Bildung, Forschung und Innovation SBFI erfolgreich abschliessen. Dieser Meilenstein ist ein Zeichen für die klare Positionierung im Schweizer Bildungssystem sowie die hohe Reputation der Ausbildung.

Der Start von je drei Klassen mit motivierten und begeisterungsfähigen jungen Menschen an der Hotelfachschule ist im März und im September, wie auch in den letzten Jahren, gelungen. Um den Erwartungen des Arbeitsmarktes Rechnung zu tragen und für die Zukunft gerüstet zu sein, ist die Kooperation zwischen der Fachhochschule Kalaidos und Belvoirpark ein wichtiger Pfeiler: Das speziell für die Absolventen des Belvoirpark erstellte Bachelorprogramm konnte mit Erfolg weitergeführt und stetig ausgebaut werden. Auch im Bereich der modularen Weiterbildung kann ein CAS-Kurs mit der FH Kaleidos angeboten werden. Trotz der fast 95-jährigen Geschichte blickt die Belvoirpark Hotelfachschule mit Stolz auf ein junggebliebenes, attraktives und anziehendes Unternehmen.

Die Jugendlichkeit wurde auch im Sommer zum zweiten Mal unter Beweis gestellt. Es konnten die Hoteliers und Gastronomen

der Zukunft begrüsst werden: 21 junge Nachwuchshoteliere – die Hofa-Kids – haben die ersten Erfahrungen in den verschiedenen Bereichen eines Hotels resp. Gastronomiebetriebs sammeln können. Eine Woche unbeschwertes Treiben der jüngsten Generation war inspirierend und vielversprechend. Eine dritte Ausgabe ist bereits geplant.

Ende August konnte den Mitarbeitenden und der Öffentlichkeit die neue Führungsriege vorgestellt werden. Restaurant, Eventabteilung, die AG und auch die Hotelfachschule haben sich neu aufgestellt und konnten optimistisch in die Zukunft starten. Das zweite Halbjahr war durch einen intensiven Sommerbetrieb im Restaurant und im Bistro geprägt. Der Belvoirpark konnte grosse und anspruchsvolle Veranstaltungen mit wichtigen Partnern durchführen, hat seine Alumnis «heimgeholt», und es fanden viele Kochkurse und kleinere Events statt. Die Zufriedenheit der Event-, Seminar- oder Kursteilnehmer war sehr hoch und wurde auch durch die Verbesserung der Platzierung bei Tripadvisor beeindruckend unterstrichen.

«Le Guide Michelin» kürte das gute Preis-Leistungs-Verhältnis mit dem «Bib Gourmand». Die «Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch» würdigte die Fischküche mit



ihrer Auszeichnung. «Zürich geht aus» belohnte die Anstrengungen mit einem dritten Platz in der Rubrik «Zürcher Institutionen». Ein besonderer Moment war, als Jendrik Wollesen (Küchenchef à la carte) beim landesweiten Wettbewerb «marmite youngster» einen sensationellen zweiten Platz erreichte.

Der jüngster Bereich, das Catering, blickt auf ein anspruchsvolles, aber erfolgreiches 2019 zurück: es konnten Tausende Gäste, national und international, zu Lande und auf dem Wasser, verwöhnt werden. Highlights bei den Studierenden war erneut das «Zürich Film Festival», und der Auftritt an der Igeho in Basel mit zwei Restaurants überzeugte mit Professionalität und Begeisterung.

### Compendio

#### 2019: cambiamento e trasformazione

La Scuola superiore alberghiera Belvoirpark di Zurigo si lascia alle spalle, anche come ristorante, un anno molto movimentato. Per i collaboratori di entrambe le istituzioni del Belvoirpark il 2019 è stato un anno di cambiamenti, novità e nuovi avvisi. Nel mese di febbraio 2019 si è conclusa con successo la procedura di riconoscimento del programma di studi Albergatore-ristoratore/Albergatrice-ristoratrice Dipl. da parte della Segreteria di Stato per la formazione, la ricerca e l'innovazione SEFRI. Questa pietra miliare è un segnale del posizionamento chiaro nel sistema di formazione svizzero e dell'elevata reputazione di cui la formazione gode.

## 2019: changements et évolution

L'école hôtelière Belvoirpark de Zurich et son restaurant ont tous deux connu une année mouvementée. Pour les employés des deux institutions, 2019 a été marquée par des changements, des innovations et de nouveaux départs.

En février 2019, le programme d'études pour la filière hôtelière-restauratrice diplômée et hôtelier-restaurateur diplômé a pu clore avec succès la procédure de reconnaissance du Secrétariat d'État à la formation, à la recherche et à l'innovation, SEFRI. Ce jalon est le fruit d'un positionnement clair dans le système de formation et de la bonne réputation de la formation.

Une fois de plus, les mois de mars et de septembre ont vu le démarrage réussi de trois classes regroupant de jeunes gens

motivés et enthousiastes. Pour pouvoir répondre aux attentes du marché du travail et préparer l'avenir, la coopération entre la Haute Ecole spécialisée Kalaidos et Belvoirpark est un pilier important: le programme de bachelors spécialement créé pour les diplômés de Belvoirpark a été poursuivi avec succès et constamment élargi. Un cours CAS a également pu être proposé dans le domaine de la formation continue modulaire avec la HES

Suite à la page 20

## EHG 2019 – Erneuerung

Nach umfassenden Renovationsarbeiten und der Schaffung eines neuen Restaurationsbereichs für die Studierenden und Mitarbeitenden während der letzten drei Jahre waren die Klassen von 2019 schliesslich die, welche im April und Oktober ihre Ausbildung wieder im normalen Betrieb beginnen konnten.

Die konkrete Umsetzung des Digitalisierungsprozesses für die Kursmodule ist abgeschlossen: Dazu wurde eine Plattform gekauft und das System von einem Fachmann eingerichtet, der auch die Schulung der Lehrpersonen für die Vorbereitung der Kursreihen und die Verwendung der verschiedenen Tools durchführte.

Durch die Neuorganisation und Erweiterung des Lehrkörpers und seiner Zuständigkeiten, die mit der Ernennung von Christophe Dubois zum Leiter des Unterrichtswesens einhergingen, konnten einige Kurse neu gestaltet und sinnvolle Anpassungen vorgenommen werden, mit dem Ziel, die Ausbildung laufend zu verbessern und den Bedürfnissen der Branche und der Personalverantwortlichen noch eher nachzukommen.

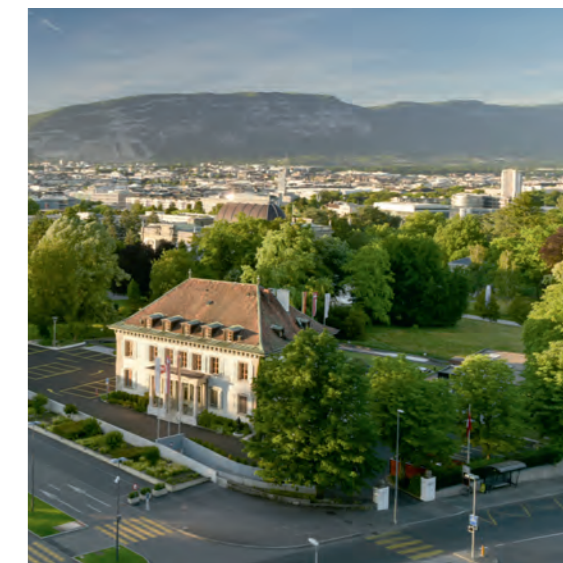
Die Partnerschaft mit dem Drei-Sterne-Hotel Ramada Encore by Wyndham, das über 154 Zimmer und ein angeschlossenes Kongresszentrum im Stade de Genève verfügt, hat die Einzigartigkeit und Besonderheit der EHG, die stark auf die praktische Umsetzung der theoretischen Ausbildung setzt, noch verstärkt. Mit der Nähe zu

den Gästen wird den Studierenden ermöglicht, noch während ihrer Ausbildung in den Bereich Beherbergung einzutauchen und den Hotelbetrieb hautnah zu erleben.

Das Vieux-Bois SA hat mit seinen zwei Praxisrestaurants tolle Leistungen erzielt und im Verlaufe des Jahres zahlreiche prestigeträchtige Veranstaltungen durchgeführt.

Zusammen mit der Vereinigung Les Clefs d'Or und der Association Suisse des Gouvernantes Générales hat die EHG im Val d'Anniviers einen für die Schweiz ganz neuen Bildungsgang für «Concierges» und «Gouvernantes» lanciert. Der Lehrgang ANIFOR ist in 8-wöchige Module gegliedert, die alternierend mit einem Betriebspraktikum stattfinden, und bildet Studierende, welche nicht unbedingt eine Hotelfachschule besuchen möchten, zu leistungsbereiten und qualifizierten Mitarbeitenden aus.

Des Weiteren haben die Mitarbeitenden der EHG und der Vieux-Bois SA durch zahlreiche Fortbildungs-, Consulting- und Begleitmandate die Möglichkeit erhalten, im Austausch mit der Berufswelt zu blei-



ben und einen Einblick in die Entwicklungen der Branche und der Erwartungen der Kunden zu erhalten und so zusammen mit den Studierenden die Nachwuchsförderung weiter voranzutreiben.

Letzteres hat der EHG über die Schweizer Grenzen hinaus zu noch grösserem Ansehen verholfen. Seit Juni 2019 rangiert die École Hôtelière de Genève auf Platz 6 der zehn besten Hotelfachschulen Europas.

### Compendio

#### EHG 2019 – In grande spolvero

Dopo aver portato a conclusione i lavori di ristrutturazione e creato una nuova area ristorante per gli allievi e i collaboratori – impegno che ha richiesto ben tre anni di lavoro – le classi del 2019 sono state quelle che in aprile e ottobre hanno potuto riprendere la loro normale attività formativa. L'implementazione completa del processo di digitalizzazione per i moduli del corso è conclusa: è stata acquistata una piattaforma ed è stato allestito un sistema da un professionista, che si è anche occupato della formazione del personale docente ai fini della preparazione dei corsi e dell'utilizzo dei diversi tool.

Il Vieux-Bois SA, con i suoi due ristoranti in cui è possibile fare pratica, si è distinto per le sue ottime prestazioni e nel corso dell'anno ha realizzato numerosi eventi prestigiosi.

## 2019: le renouveau

Après trois années d'activités ralenties en raison d'importants travaux de rénovation et de la création d'un nouvel espace de restauration pour les étudiants et les collaborateurs, l'année 2019 a renoué avec une fréquentation normale pour les rentrées scolaires d'avril et d'octobre.

Le projet de digitalisation des modules de cours s'est concrétisé avec l'achat d'une plateforme dédiée, l'engagement d'un spécialiste chargé de mettre en place le système et de former les enseignants pour la création de séquences de cours, ainsi que l'utilisation de divers outils.

Une réorganisation du corps enseignant avec la nomination de Christophe Dubois en qualité de Chef de l'enseignement, ainsi que l'arrivée de compétences nouvelles ont permis une refonte de certains cours et des mises à jour pertinentes pour poursuivre l'amélioration de la formation et être toujours plus en adéquation

avec les besoins de l'industrie et des recruteurs.

L'unicité et la spécificité de l'EHG, avec une forte mise en application pratique de la formation théorique, ont été renforcées avec le partenariat d'un nouvel hôtel d'appartenance, le Ramada Encore by Wyndham, établissement 3\* de 154 chambres avec un centre de congrès adjacent au Stade de Genève. Cela permet aux étudiants une immersion en hébergement durant leur formation et la découverte réelle de la vie d'un hôtel, tout en vivant la mise en relation avec la clientèle.

Suite à la page 20

Kalaidos. Malgré ses presque 95 ans d'histoire, l'école hôtelière Belvoirpark est fière d'être une entreprise jeune, dynamique et attrayante.

En été 2019, la jeunesse était en outre placée au centre de l'attention pour la seconde fois. L'école accueillait en effet 21 jeunes hôteliers-restaurateurs en herbe. Ces jeunes en formation au sein de l'école hôtelière ont pu acquérir de premières expériences dans les différents domaines de l'hôtellerie et de la restauration. Ce fut une semaine d'activité insouciant, inspirante et prometteuse en compagnie de la relève professionnelle. Une troisième édition est déjà prévue.

Fin août, la nouvelle équipe de direction a été présentée aux employés et au public. Le restaurant, le département événementiel, la SA et l'école hôtelière se sont repositionnés et ont pu aborder l'avenir avec optimisme.

Le deuxième semestre a été marqué par une activité estivale intense au restaurant et au bistrot. Belvoirpark a pu mettre sur



Vieux-Bois SA avec ses deux restaurants d'application a réalisé de belles performances et a servi d'écrin à de nombreuses manifestations de prestige tout au long de l'année.

L'EHG a lancé dans le Val d'Anniviers une formation inédite en Suisse pour concierges et gouvernantes d'hôtels en partenariat avec l'Association des Clés d'Or et l'Association Suisse des Gouvernantes Générales. Cette formation (ANIFOR), dispensée par modules de huit semaines en alternance avec un stage en entreprise, permet de former de futurs collaborateurs performants et qualifiés qui ne souhaitent pas forcément faire une école hôtelière.



#### Belvoirpark Hotelfachschule Zürich HF / Ecole Hôtelière Belvoirpark Zurich ES

Kurs / Cours	Frühling/Printemps 2019	Herbst/Automne 2019
Frauen / Femmes	60	96
Männer / Hommes	52	84
	<b>112</b>	<b>180</b>
<b>Nationalität / Nationalité</b>		
Schweizer / Suisses	88	159
Ausländer / Etrangers	24	21
	<b>112</b>	<b>180</b>
<b>Vorbildung / Formation préalable</b>		
Hotellerie und Restauration / Hôtellerie-Restauration	66	102
Handel / Commerce	32	39
Abitur / Baccalauréat	1	1
Matura / Maturité	3	14
Diverse Berufe / Autres	10	24
<b>Total</b>	<b>112</b>	<b>180</b>

pie avec des partenaires importants des événements de taille à l'organisation complexe, «faire revenir» ses anciens élèves, et organiser de nombreux cours de cuisine, ainsi que des événements d'envergure plus modeste. La satisfaction des participants aux événements, séminaires et cours a été grande, comme en témoigne l'amélioration impressionnante du placement dans Tripadvisor.

L'institution a en outre obtenu de nouvelles distinctions: le Guide Michelin lui a attribué son «Bib Gourmand» pour le bon rapport qualité-prix. La «Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch» lui a décerné son prix pour sa cuisine du poisson. «Zurich geht aus» a récompensé ses efforts en la

plaçant à la troisième place dans la catégorie «Zürcher Institutionen». Et le moment où Jendrik Wollesen (chef de cuisine à la carte) a obtenu une sensationnelle deuxième place dans le concours national des «marmite youngster» restera gravé dans les mémoires.

Le domaine traiteur, plus récent, passe une année 2019 ardue mais réussie: des milliers de clients, nationaux et internationaux ont pu être choyés sur la terre ferme comme sur les eaux. Les points forts pour les étudiants ont une fois de plus été le «Zurich Film Festival», et la présence à l'Igheo de Bâle, avec deux restaurants au professionnalisme et à l'enthousiasme convaincants.

De plus, de nombreux mandats de formation continue, de consulting et d'accompagnement ont permis aux collaborateurs de l'EHG et de Vieux-Bois SA de rester au contact du monde professionnel et de prendre la mesure de l'évolution des métiers, des attentes des clients

et ainsi poursuivre la préparation de la relève avec les étudiants. Cela a participé grandement à la reconnaissance de l'EHG bien au-delà des frontières suisses puisque l'Ecole Hôtelière de Genève a été classée 6<sup>e</sup> école hôtelière en Europe en juin 2019.

#### Hotelfachschule Genf HF / Ecole Hôtelière de Genève ES

Kurs / Cours	Frühling/Printemps 2019	Herbst/Automne 2019
Frauen / Femmes	61	67
Männer / Hommes	45	47
	<b>106</b>	<b>114</b>
<b>Nationalität / Nationalité</b>		
Schweizer / Suisses	82	76
Ausländer / Etrangers	24	38
	<b>106</b>	<b>114</b>
<b>Vorbildung / Formation préalable</b>		
Hotellerie und Restauration / Hôtellerie-Restauration	20	15
Handel / Commerce	19	12
Abitur / Baccalauréat	24	23
Matura / Maturité	23	25
Diverse Berufe / Autres	20	39
<b>Total</b>	<b>106</b>	<b>114</b>

## Umfassende Rechtsberatung

Die umfassenden Dienstleistungen des Rechtsdienstes wurden von den Mitgliedern auch im Berichtsjahr 2019 sehr geschätzt. Stark genutzt wurde erneut die kostenlose Rechtsberatung, was mit der hohen gesetzlichen Regeldichte sowie dem herausfordernden Betriebsalltag zusammenhängt.

Die telefonische Rechtsberatung zählt zu den wichtigsten Dienstleistungen von GastroSuisse für ihre Mitglieder. Es ist deshalb besonders wichtig, dass die Mitglieder möglichst schnell und unkompliziert zum individuellen Beratungsgespräch gelangen.

Zudem wurden im Berichtsjahr 2019 auch die Inhalte des Rechtsdienstes auf der GastroSuisse-Website (unter «Angebot», Rubrik «Recht & Gesetz») einmal mehr intensiv genutzt. Sehr hilfreich für die Mitglieder sind insbesondere die diversen Online-rechner in der Rubrik «Rechtliche Fragen im Betrieb», namentlich betreffend die Themen Stundenlohn, Kündigungs-/Sperrfristen und Saisonprivileg.

#### Merkblätter und InfoService

Wie immer äusserst gefragt waren die zahlreichen Merkblätter des Rechtsdienstes. Grosses Interesse bestand naheliegenderweise an den diversen Merkblättern zum L-GAV, welche viele nützliche Tipps enthalten. Es kamen neue Merkblätter hinzu (bspw. Lärm, austretende Mitarbeiter), andere wurden aktualisiert, wie etwa betreffend die Stellenmeldepflicht, bei welcher wesentliche positive Änderungen für die Branche erwirkt werden konnten. Zudem hat der Rechtsdienst interessierte Kreise mehrmals mit dem InfoService bedient, welcher aktuelle Themen aufgreift sowie zentrale Fragen aus der Rechtsberatung vertieft behandelt.

## Conseil juridique global

En 2019 également, la gamme complète des prestations du Service juridique a été très appréciée par les membres. Une fois de plus, ces derniers ont très souvent eu recours aux conseils juridiques gratuits, ce qui est lié à la forte densité des réglementations juridiques et aux défis quotidiens à relever.

Les conseils juridiques par téléphone comptent parmi les prestations de services les plus importantes de GastroSuisse pour ses membres. Il est donc particulièrement important que les membres puissent accéder à une consultation individuelle aussi rapidement et simplement que possible.

En 2019, les contenus du Service juridique publiés sur le site Internet de GastroSuisse («Portail de la branche», rubrique «Droit & lois») ont en outre été une fois de plus très populaires. Les différents calculateurs en ligne dans la sous-rubrique «Questions juridiques dans l'hôtellerie et la restauration» sont quant à eux particulièrement utiles aux membres, notamment pour ce qui concerne le salaire horaire, les délais de congé, les périodes de protection et le privilège saisonnier.

#### Notices et InfoService

Comme d'habitude, les notices du Service juridique ont enregistré un taux de clics élevé. Les différentes notices sur la CCNT, qui contiennent de nombreux conseils utiles, ont naturellement suscité un vif inté-

rêt. De nouvelles notices juridiques ont été ajoutées (par exemple sur le bruit ou sur les employés qui quittent l'entreprise), d'autres ont été mises à jour, comme celle sur l'obligation d'annoncer les postes vacants, pour laquelle des changements positifs importants ont été obtenus pour la branche. En outre, le Service juridique a mis à la disposition des milieux intéressés plusieurs lettres InfoService, qui abordent des thèmes d'actualité et traitent de questions centrales du Service juridique.

#### Modèles de contrats

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

La solution de branche «Sécurité au travail pour l'hôtellerie-restauration» a été recertifiée.

Dienstleistungen  
Services  
Servizi

#### Muster-Verträge

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

Überarbeitet und neu aufgelegt wurde der anerkannte Muster-Mietvertrag.

Einer hohen Nachfrage erfreut sich weiterhin die Neuauflage des L-GAV-Ratgebers.

Erneut zertifiziert wurde die Branchenlösung «Arbeitssicherheit für das Gastgewerbe».

#### Compendio

#### Consulenza giuridica completa

I variegati servizi del servizio giuridico sono stati ampiamente apprezzati dai soci anche nel 2019. Anche lo scorso anno i soci hanno usufruito in larga misura della consulenza giuridica gratuita, presumibilmente per effetto della sempre più crescente complessità normativa e della difficile quotidianità lavorativa.

La consulenza giuridica telefonica è tra i servizi principali che GastroSuisse offre ai suoi soci. Pertanto è particolarmente importante che i soci possano avvalersi del colloquio di consulenza individuale in modo semplice e veloce.

Nell'esercizio 2019 sono stati utilizzati nuovamente con elevata frequenza i contenuti del servizio giuridico pubblicati sul sito web di GastroSuisse (alla voce «Offerta», rubrica «Diritto e leggi»). 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/licenziamento e il privilegio stagionale.

## Starkes Serviceangebot für die Mitglieder

Mitglieder von GastroSuisse profitieren von einer breiten Palette an Mitgliederangeboten. 2019 wurde unter anderem eine neue Einkaufsplattform [gastro-pool.ch](http://gastro-pool.ch) lanciert. Über diese können die Mitglieder zu hervorragenden Konditionen über einen einzigen Partner Sammelbestellungen tätigen.

Die angebotenen Produkte und Dienstleistungen werden von GastroSuisse in Zusammenarbeit mit vielen langjährigen Partnern verhandelt und den Mitgliedern stets zu vorteilhaften Konditionen und zum Teil sogar exklusiv angeboten.

Das wichtigste Auswahlkriterium für alle Angebote ist selbstverständlich immer der Nutzen für die Branche und die Mitglieder. So soll sichergestellt werden, dass alle Angebote den Berufsalltag sinnvoll unterstützen. Gleichzeitig müssen die Dienst-

leistungen aber auch mit wenig Aufwand beansprucht oder gebucht werden können. Mit den neuen Mitteln, die uns die Digitalisierung zur Verfügung stellt, soll dieser Aufwand 2020 weiter reduziert werden. Dafür wurde 2019 der Grundstein gelegt.



<b>Interessenvertretung</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Repräsentation der Branche</li> <li>– Politische Arbeit</li> <li>– Öffentlichkeitsarbeit</li> </ul>	<b>Rechtsdienst</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Tel. Rechtsberatung</li> <li>– Vertragsformulare</li> <li>– Musterbriefe</li> <li>– Merkblätter</li> </ul>	<b>Beratung</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Treuhand</li> <li>– Steuern</li> <li>– Unternehmensberatung</li> </ul>	<b>Versicherung</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Sozialversicherungen</li> <li>– Sach- und Haftpflichtversicherungen</li> <li>– Krankenversicherungen</li> </ul>
<b>Einkauf</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Digitale Plattform «Gastro-Pool»</li> <li>– Persönliche Beratung</li> <li>– Bequeme Monatsrechnung</li> </ul>	<b>Zahlungslösung</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Partnerschaft mit BS PAYONE</li> <li>– Exklusive Sonderkonditionen</li> <li>– Massgeschneiderte Angebote</li> </ul>	<b>Brancheninformationen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Verbandsmagazin GastroJournal</li> <li>– Fachbuchverlag édition gastronomique</li> <li>– Branchenspiegel</li> </ul>	<b>Aus- und Weiterbildung</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Nachwuchsmarketing</li> <li>– Weiterbildung</li> <li>– Gastro-Unternehmerausbildung</li> </ul>
<b>Hotelfachschulen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Belvoirpark Hotelfachschule in Zürich</li> <li>– École Hôtelière in Genf</li> </ul>	<b>Hotelklassifikation</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Qualitätssicherung</li> <li>– International bekanntes Label</li> </ul>	<b>Impulstagungen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Forum für Frauen</li> <li>– Hotel Innovations-Tag</li> <li>– Hochgenuss</li> </ul>	<b>GastroSuisse</b> <p>Weitere Informationen finden Sie unter <a href="http://www.gastrosuisse.ch">www.gastrosuisse.ch</a></p>

## Une offre de services forte pour les membres

Les membres de GastroSuisse bénéficient d'un large éventail d'offres qui leur sont destinées. Une nouvelle plateforme d'achat, [gastro-pool.ch](http://gastro-pool.ch), a notamment été lancée en 2019. Elle permet aux membres de passer des commandes groupées à d'excellentes conditions, par l'intermédiaire d'un seul partenaire.

Les produits et prestations de services proposés sont négociés par GastroSuisse en collaboration avec de nombreux partenaires de longue date, et sont toujours offerts aux membres à des conditions avantageuses, voire, dans certains cas, en exclusivité.

Le principal critère de sélection pour toutes les offres est bien sûr toujours l'avantage pour la branche et les membres. Il s'agit de veiller à ce que toutes les offres apportent un soutien judicieux dans le cadre du quotidien professionnel. En

même temps, les prestations de services doivent pouvoir être acquises ou commandées sans trop d'efforts. Avec les nouvelles ressources que la numérisation met à notre disposition, cet effort devrait encore être réduit en 2020. La première pierre a été posée en 2019.

### Compendio

#### Ampia offerta di servizi per i soci

I soci di GastroSuisse beneficiano di un'ampia gamma di offerte riservate ai soci. Nel 2019 è stata anche lanciata la nuova piattaforma di acquisti [gastro-pool.ch](http://gastro-pool.ch). Attraverso questa piattaforma i soci possono effettuare acquisti collettivi a condizioni imperdibili da un unico partner.

I prodotti e servizi offerti vengono negoziati da GastroSuisse in collaborazione con diversi partner pluriennali e sono offerti ai soci sempre a condizioni vantaggiose, talvolta persino esclusive.

Il criterio di selezione principale per tutte le offerte è naturalmente sempre il beneficio per il settore e i soci. In questo modo si vuole garantire che tutte le offerte supportino in modo efficace la vita lavorativa quotidiana. Nel contempo tuttavia è necessario poter richiedere o prenotare i servizi senza troppe incombenze. Con i nuovi strumenti offerti dalla digitalizzazione nel 2020 queste incombenze saranno ulteriormente ridotte.

<b>Défenses des intérêts</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Représentation de la branche</li> <li>– Travail politique</li> <li>– Relations publiques</li> </ul>	<b>Service juridique</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Conseils juridiques au téléphone</li> <li>– Contrats types</li> <li>– Modèles de lettres</li> <li>– Notices juridiques</li> </ul>	<b>Conseil</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Fiduciaire</li> <li>– Impôts</li> <li>– Conseil en management</li> </ul>	<b>Assurance</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Assurances sociales</li> <li>– Assurance de biens et responsabilité civile</li> <li>– Assurances maladie</li> </ul>
<b>Achat</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Plateforme numérique «Gastro-Pool»</li> <li>– Conseil personnalisé</li> <li>– Facture mensuelle pratique</li> </ul>	<b>Solution de paiement</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Partenariat avec BS PAYONE</li> <li>– Conditions spéciales exclusives</li> <li>– Offres sur mesure</li> </ul>	<b>Information à la branche</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– GastroJournal, le magazine de la fédération</li> <li>– Littérature spécialisée d'édition gastronomique</li> <li>– Reflet économique</li> </ul>	<b>Formation initiale et continue</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Marketing de la relève</li> <li>– Formation continue</li> <li>– Formation de cafetier-restaurateur-hôtelier</li> </ul>
<b>Ecoles hôtelières</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Ecole hôtelière Belvoirpark de Zurich</li> <li>– Ecole Hôtelière de Genève</li> </ul>	<b>Classification hôtelière</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Assurance de la qualité</li> <li>– Label de renommée internationale</li> </ul>	<b>Conférences d'impulsion</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Forum pour les femmes</li> <li>– Journée de l'innovation hôtelière</li> <li>– Le Sommet des saveurs</li> </ul>	<b>GastroSuisse</b> <p>Pour de plus amples informations, veuillez consulter le site <a href="http://www.gastrosuisse.ch/fr">www.gastrosuisse.ch/fr</a></p>

# Impressionen Igeho 2019

## Impressions de Igeho 2019

### Galleria fotografica Igeho 2019



16.–20.11.2019, Messe Basel



#### Mitgliederbestand / Effectif des membres

##### Kantonalverbände / Associations cantonales

	2019	2018
AG	1'060	1'072
AI	81	78
AR	141	145
BE	2'062	2'061
BL	408	414
BS	536	528
FR	594	600
GE	1'232	1'207
GL	117	124
GR	974	965
JU	208	207
LU	711	693
NE	423	426
NW	107	103
OW	107	109
SG	1'021	1'026
SH	165	168
SO	491	478
SZ	473	470
TG	510	508
TI	1'409	1'426
UR	144	151
VD	1'595	1'588
VS	1'634	1'657
ZG	251	244
ZH	2'462	2'426
Partnermitglieder / Membres partenaires	158	154
<b>TOTAL</b>	<b>19'074</b>	<b>19'028</b>

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

Stand: 30. November 2019  
État: 30 novembre 2019

#### 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
Kramer, Christian (Lausanne)	2013
Künzli, Klaus (Ittigen)	2014
Lachat, François (Porrentruy)	1998
Lengwiler, Walter (Niederwil)	2012
Leupin, Hans-Ulrich, Dr. (Gelterkinden)	2000
Maeder, René-François (Kandersteg)	2019
Müller, Bruno (Basel)	1982
Müller, Hansruedi, Prof. Dr. (Bern)	2011
Müller-Tschirky, Josef (Staad)	2012
Nussbaumer, Paul (Kilchberg)	2019
Oppliger, Eric (Concise)	1990
Peyer, Hans (Küsnacht)	2008
Poma, Bruno (Brusino Arsizio)	2009
Regius, Hans-Ueli (Teufen)	2010
Romano, Rodolphe (Porrentruy)	2005
Sauvain, Régis (Meyrin)	2000
Schaerz, Hanspeter (Widen)	1993
Schmid, Jürg (Uitikon)	2010
Schneider, Ernst (Zürich)	2013
Schneider-Regli, Barbara (Göschenen & Winterthur)	2016
Schüpfer, Josef (Neuenkirch)	2018
Wehrli, Hans Jörg, Dr. (Küttigen)	2005
Weissenberger, Elsbeth (Meyrin)	1989
Zbinden, Tobias (Marly)	2015

Mitglieder  
Membres  
Associati

## Fachgruppen Groupements sectoriels



Gilde etablierter Schweizer Gastronomen

Gilde Suisse des Restaurateurs-Cuisiniers

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



CafetierSuisse

CafetierSuisse

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



Schweizer Bar und Club Kommission SBCK

Commission suisse bar et club CSBC

Marc Blickenstorfer, Zürich, Präsident / président



ASCO, Verband Schweizerischer Konzertlokale, Cabarets, Dancings und Diskotheken

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

Andreas Wyss, Red Ox, Thun, Präsident / président

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

Stand: 31. Dezember 2019  
État: 31 décembre 2019



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, Moritz Rogger, Muriel Hauser, Gilles Meystre.

## Organe GastroSuisse

### Delegiertenversammlung

An der 128. Delegiertenversammlung am 14./15. Mai 2019 in Amriswil TG verabschiedeten 221 GastroSuisse-Delegierte eine Resolution zur Sozialpartnerschaft. Weiter genehmigten die Delegierten die Jahresrechnung 2018 und legten den Mitgliederbeitrag für das Jahr 2020 fest.

Unter der Leitung des OK-Präsidenten Ruedi Bartel verbrachten die Delegierten schöne Tage an den Gestaden des Bodensees. Sie erlebten dabei eine Premiere: So hat GastroSuisse zum ersten Mal die Auszeichnung «Flamme de l'accueil» verliehen. Geehrt wurde der Spitzenkoch und Träger des «Order of the British Empire» Anton Mosimann. GastroSuisse-Präsident Casimir Platzer liess das Verbandsjahr Revue passieren und hob die aktuellen wirtschaftlichen und politischen Herausforderungen hervor.

Im Rahmen der Delegiertenversammlung wurde das Wirken von zwei profilierten Persönlichkeiten verdankt und gewürdigt: René-François Maeder hat die Gilde etablierter Schweizer Gastronomen in den letzten 17 Jahren als 8. Gilde-Präsident geprägt. Paul Nussbaumer, der von 1993 bis 2019 als Direktor die Belvoirpark Hotelfachschule Zürich führte, trat im Sommer 2019 in den Ruhestand. Beiden wurde auf Antrag der Präsidentenkonferenz die GastroSuisse-Ehrenmitgliedschaft verliehen.

### Präsidentenkonferenz

Die Präsidentenkonferenz setzte sich im Berichtsjahr mit wichtigen politischen Themen wie der Motion des Alt-Ständerats

Isidor Baumann auseinander, welche darauf abzielt, dass allgemein verbindliche Gesamtarbeitsverträge nicht durch kantonale Bestimmungen übersteuert werden können, und debattierte über dringend nötige Anpassungen bei der Stellenmeldepflicht. Im Rahmen einer ausserordentlichen Präsidentenkonferenz vom 13. Mai 2019 wurde eine Resolution zur Sozialpartnerschaft verabschiedet.

An der Konferenz vom 26./27. November 2019 in La Chaux-de-Fonds wurden das Budget 2020 und verschiedene revidierte Kommissionsreglemente genehmigt. Diese mussten im Nachgang zur Verabschiedung des Geschäftsreglements 2018 angepasst werden. Ebenfalls verabschiedete die Präsidentenkonferenz einen Antrag zur Renovation der Küche im Restaurant der Ecole Hôtelière de Genève.

### 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 2019 traf sich der Vorstand zu acht Sitzungen. Nebst den wiederkehrenden Geschäften befasste er

sich schwergewichtig mit dem Thema Gruppenstrategie. Die Agenda des Vorstands war weiter geprägt von zahlreichen branchen- und öffentlichkeitsrelevanten Themen. Dazu zählten unter anderem der Kampf gegen die Hochpreisinsel, die Anpassung der Stellenmeldepflicht und die eidgenössischen Wahlen.

### Konformitätskommission

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

### Organisation und Personelles 2019

Ende Juli 2019 wurde das Geschäftsleitungsmitglied Josef Wachter verabschiedet. Der Leiter Finanzen und Dienste trat nach fast 18 Dienstjahren den vorzeitigen Ruhestand an. Am 1. Juli 2019 übernahm Ronny Christen als sein Nachfolger die Verantwortung.

Mit der ersten Ausgabe im Januar 2019 wurde der geplante und seit Monaten vorbereitete Relaunch des GastroJournals realisiert. Die bisherige Zeitung machte den Schritt in ein neues Layout und in ein Magazinformat. Der nötige Relaunch wurde bedauerlicherweise nicht von allen Mitarbeitenden gleichermassen unterstützt. In der Folge kam es zu einem Wechsel in den Teams, die jedoch zügig neu besetzt werden konnten.

### Revisionsstelle

KPMG AG, Zürich

Stand: 31. Dezember 2019



Präsidentenkonferenz in La Chaux-de-Fonds / Conférence des présidents à La Chaux-de-Fonds.

## Organes GastroSuisse

### Assemblée des délégués

Lors de la 128<sup>e</sup> assemblée des délégués des 14 et 15 mai 2019 à Amriswil TG, 221 délégués de GastroSuisse ont adopté une résolution sur le partenariat social. En outre, les délégués ont approuvé les comptes annuels 2018 et fixé la cotisation des membres pour 2020.

Sous la houlette de Ruedi Bartel, président du CO, les délégués ont passé des journées agréables sur les rives du lac de Constance. Ils ont vécu une première: GastroSuisse a décerné pour la première fois la «Flamme de l'accueil». Le grand chef cuisinier Anton Mosimann, titulaire de l'«Order of the British Empire», a été honoré. Le président de GastroSuisse, Casimir Platzer, a fait le bilan de l'année de la Fédération.

L'Assemblée des délégués a reconnu et honoré pour leur travail deux personnalités particulièrement éminentes: René-François Maeder qui, en tant que 8<sup>e</sup> président de la Gilde suisse des restaurateurs-cuisiniers, a marqué de son empreinte ce groupement professionnel au cours des 17 dernières années. Paul Nussbaumer, qui a occupé la fonction de directeur de l'école hôtelière Belvoirpark Zurich de 1993 à 2019, a pris sa retraite à l'été 2019. Tous deux ont été nommés membres d'honneur de GastroSuisse.

### Conférence des présidents

Au cours de l'année sous revue, la Conférence des présidents a traité des questions politiques importantes, comme la motion d'Isidor Baumann, anc. membre du Conseil des États, qui vise à garantir que les conventions collectives de travail de force obligatoire générale ne puissent pas être annulées par

des dispositions cantonales, et a débattu des adaptations nécessaires et urgentes de l'obligation d'annoncer les emplois vacants. Une résolution sur le partenariat social a été adoptée lors d'une conférence extraordinaire des présidents le 13 mai 2019.

Lors de la conférence à La Chaux-de-Fonds les 26 et 27 novembre 2019, le budget 2020 et divers règlements de commission révisés ont été approuvés. Ceux-ci ont dû être adaptés suite à l'adoption du Règlement interne en 2018. La Conférence des présidents a également approuvé une proposition visant à rénover la cuisine du restaurant de l'Ecole hôtelière de Genève.

### 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)

Au cours de l'exercice 2019, le Conseil a tenu huit réunions. Outre les affaires récurrentes,

il a principalement traité le thème de la stratégie du groupe. L'ordre du jour du Conseil a continué d'être dominé par de nombreux sujets pertinents pour la branche et le public. Il s'agissait notamment de la lutte contre l'ilot de cherté, de l'ajustement de l'obligation d'annoncer les emplois vacants et des élections fédérales.

### Commission de conformité

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

### Organisation et information personnelle 2019

Fin juillet 2019, Josef Wachter, membre de la direction, a fait ses adieux. Le responsable des Finances et services a pris une retraite anticipée après près de 18 ans de service. Le 1<sup>er</sup> juillet 2019, Ronny Christen lui a succédé.

Avec son premier numéro en janvier 2019, la relance prévue du GastroJournal, en plein préparatifs depuis des mois, a été réalisée. L'ancien journal a cédé le pas à une nouvelle mise en page et un nouveau format de magazine. Malheureusement, la relance nécessaire n'a pas été soutenue de manière égale par tous les employés. Des changements ont par conséquent eu lieu au sein des équipes, qui ont cependant rapidement pu être reconstituées.

### Organe de révision

KPMG SA, Zurich

État: 31 décembre 2019

## 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 Kanalga**, Locarno  
**René F. Maeder**, Kandersteg  
**Thomas Steiner**, Fribourg

### Berufsbildungskommission (BBK)

#### *Commission de la formation professionnelle (CFP)*

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

### Finanzkommission (FIKO)

#### *Commission des finances (COFI)*

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

### Herausgeberrat GastroJournal

#### *Conseil d'édition GastroJournal*

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

### Kommission Mitgliedermarketing (KMM)

#### *Commission du marketing des membres (CMM)*

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

### Kommission Politfonds

#### *Commission du fonds politique*

**Moritz Rogger**, 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

### Stiftungsrat Pensionsfonds

#### *Gruppe GastroSuisse*

#### *Conseil de fondation fonds de pension Groupe GastroSuisse*

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

### Prüfungskommission Höhere Fachprüfung

#### *dipl. Gastro-Unternehmer/-in*

#### *Commission d'examen Examen professionnel supérieur Chef d'entreprise de l'hôtellerie et de la restauration diplômé*

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

### Qualitätssicherungskommission

#### *Berufsprüfung Gastro-Betriebsleiter/-in*

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

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

### Unabhängige Rekursinstanz

#### *Hotelklassifikation*

#### *Instance de recours indépendante classification hôtelière*

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

## 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**, Urnäsch, Präsident / président  
**Casimir Platzer**, Kandersteg, Vizepräsident / vice-président  
**Irene Baumann**, Flawil  
**René Kaufmann**, Turbenthal  
**Ulrike Kuhnhen**, Zürich, Delegierte des Verwaltungsrates / déléguée du Conseil d'administration

### 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  
**Philippe Echenard**, Herrliberg  
**Walter Höhener**, Urnäsch  
**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  
**Piera Dalla Via**, Wettswil am Albis  
**Markus Kunz**, Luzern \*  
**Esther Lüscher**, Leimbach  
**René Meier**, Kriens

### GastroSocial Ausgleichskasse;

#### *Kassenvorstand*

#### *Caisse de compensation GastroSocial; Comité de caisse*

**Massimo Suter**, Morcote, Präsident / président  
**Annalisa Giger-Sialm**, Disentis  
**Muriel Hauser**, Fribourg  
**Walter Höhener**, Urnäsch  
**Bruno Lustenberger**, Aarburg  
**Gilles Meystre**, Pully  
**Casimir Platzer**, Kandersteg  
**André Roduit**, Saillon  
**Moritz Rogger**, 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  
**Ronny Christen**, Leiter Finanzen und Dienste, Mitglied der Geschäftsleitung / responsable Finances et services, membre de la direction  
**Brigitte Meier-Schmid**, Leiterin Kommunikation, Mitglied der Geschäftsleitung / responsable Communication, membre de la direction  
**Michael Siebenmann**, Leiter Marketing, Mitglied der Geschäftsleitung / responsable Marketing, membre de la direction

## Institution / Institution

GastroSocial, Sozialversicherungen  
GastroSuisse Aarau

GastroSocial, Assurances sociales  
GastroSuisse Aarau

**Björn Wertli**, Aarau, Direktor / directeur

## Tochtergesellschaften / Filiales

Gastroconsult AG / Gastroconsult SA

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

Belvoirpark AG / Belvoirpark SA

**Ulrike Kuhnenn**, Zürich, Delegierte des Verwaltungsrates / déléguée 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

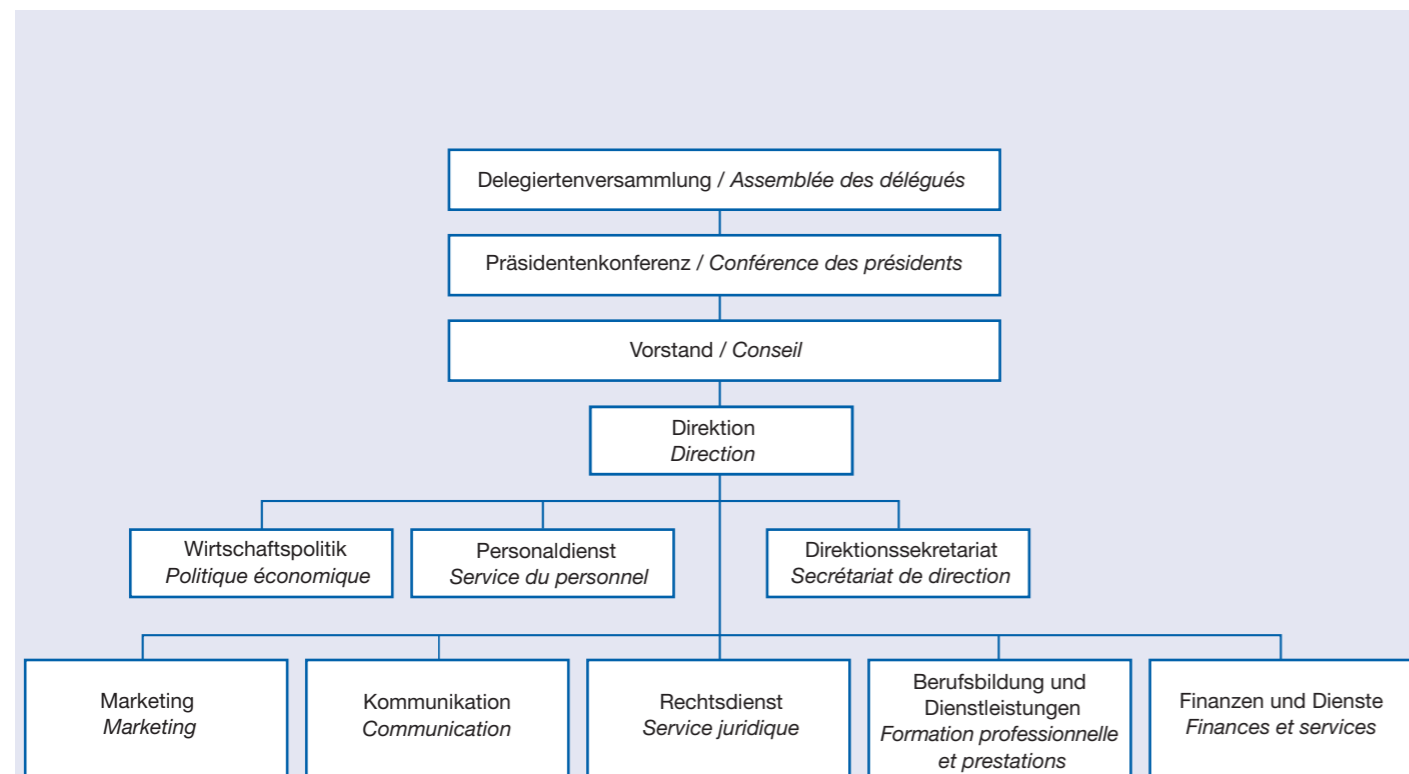
**Ulrike Kuhnenn**, Zürich, Direktorin / directrice

Hotelfachschule Genf HF und Restaurant Vieux-Bois

Ecole Hôtelière de Genève ES et restaurant Vieux-Bois

**Alain Brunier**, Genève, Direktor / directeur

Stand: 31. Dezember 2019  
État: 31 décembre 2019



Stand: 31. Dezember 2019  
État: 31 décembre 2019

## 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 / comité)

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

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

**Daniel Borner**, Zürich, (Mitglied / membre)

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

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

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

Verwaltung der Schweizerischen Reisekasse (REKA)

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

**Daniel Borner**, Zürich (Verwaltung / administration)

HOTREC, Hotels, Restaurants & Cafés en Europe, Bruxelles

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

Aufsichtskommission über den Landes-Gesamtarbeitsvertrag des Gastgewerbes

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

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

Koordinationsgruppe der EKAS – Branchenlösung Gastgewerbe

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

**Christian Belser / Sonja Semprini**

Hotel & Gastro formation Schweiz

Hotel & Gastro formation Suisse

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

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

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

**Casimir Platzer**, Kandersteg

**Daniel Borner**, Zürich

**Daniel C. Jung**, Zürich

Proviande

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

**Brigitte Meier-Schmid**, Zürich (Ersatz / remplaçante)

Schweizer Lunch-Check

Lunch-Check Suisse

**Gilles Meystre**, Pully

Swica Gesundheitsorganisation, Winterthur

Organisation de santé Swica, Winterthur

**Casimir Platzer**, Kandersteg

(Verwaltungsrat / conseil d'administration)

Verband elektronischer Zahlungsverkehr (VEZ)

Association pour les paiements électroniques

**Christian Belser**, Zürich (Vorstand / comité)

Stiftungsrat des Schweizerischen

Gastronomiemuseums in Thun

Conseil de fondation du Musée Suisse de la Gastronomie de Thoune

**Barbara Schneider-Regli**, Oberägeri

Interessengemeinschaft Agrarstandort

Schweiz (IGAS)

Communauté d'intérêts pour le secteur 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)

**Jonas Weinhold** (Vorstand / comité)

Stand: 31. Dezember 2019  
État: 31 décembre 2019



## Geschäftsjahr 2019

Der Verband GastroSuisse verfügt über eine gute finanzielle Basis und über eine solide Bilanz. Die Erträge konnten gegenüber dem Vorjahr wiederum gesteigert werden. Allerdings erfuhr auch der Betriebsaufwand eine Steigerung. Dieser wurde durch das unerwartet negative Ergebnis einer Tochterfirma belastet. Das Berichtsjahr 2019 schliesst dementsprechend mit einem Reinverlust von CHF 51'211 ab.

Das abgelaufene Jahr 2019 wurde finanziell durch verschiedene Projekte beeinflusst. Im Zentrum standen die eidgenössischen Wahlen, was insbesondere den Politfonds finanziell betraf. Aber auch für eidg. Abstimmungen wurden 2019 gezielt Mittel des Politfonds eingesetzt. Ebenfalls zu erwähnen ist der Relaunch des GastroJournals, welches 2019 erstmals während eines ganzen Jahres in der neuen Form als Fachmagazin herausgegeben wurde. In der Informatik wurde in neue Hard- und Software investiert. Zudem gilt es die Entwicklung der digitalen Umsetzungshilfe der Hygienerichtlinien zu erwähnen, welche im ersten Halbjahr 2020 in Form einer App auf den Markt kommen wird.

### Erfolgsrechnung Verband Ertrag

Wiederum konnten die Erträge aus der Mitgliedschaft und von Dritten um TCHF 230 gegenüber dem Vorjahr gesteigert werden und betragen im Jahr 2019 **TCHF 11'686**. Die anderen Erträge haben sich nur unwesentlich verändert.

### Aufwand

Der direkte Aufwand belief sich auf **TCHF 4'693** und ist gegenüber dem Vorjahr um TCHF 243 gestiegen. Der Personalaufwand betrug **TCHF 17'657** und liegt entsprechend um TCHF 1'039 tiefer als in der Vorjahresperiode. Die Abschreibungen beliefen sich auf **TCHF 2'256** und waren gegenüber dem Vorjahr stabil.

### Bereiche

Die Annoncenerträge im GastroJournal konnten mit dem neuen Produkt leicht gesteigert werden, was zusammen mit realisierten Kosteneinsparungen die gestiegenen Druck- und Speditionskosten mehr als auffing. Das GastroJournal schliesst dementsprechend mit einem um TCHF 112 besseren Ergebnis als im Vorjahr.

### Hotelfachschulen

Die Erträge der Schulen sind gegenüber dem Vorjahr um markante TCHF 600 auf **TCHF 12'994** gesunken. Die Subventionen beliefen sich auf **TCHF 2'544** und verminderten sich gegenüber dem Vorjahr um TCHF 60. Die Gesamtaufwendungen von **TCHF 15'942** fielen um TCHF 1'141 tiefer aus. Die beiden Fachschulen in Zürich und Genf weisen einen **Aufwandüberschuss von TCHF 224 resp. TCHF 179** 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 332 auf **TCHF 28'478** zugenommen. Die Liquidität ist sehr gut. Das Anlagevermögen verzeichnete eine Abnahme von TCHF 1'981 auf **TCHF 41'663**. Es wurden Abschreibungen in der Höhe von TCHF 2'256 vorgenommen.

Das kurzfristige Fremdkapital konnte um TCHF 598 auf **TCHF 21'150** reduziert werden. Auch beim langfristigen Fremdkapital konnte eine Reduktion von TCHF 1'467 auf **TCHF 38'261** verzeichnet werden. Dies insbesondere durch weitere Amortisationen von fälligen Hypotheken.

Die Reserven und Rückstellungen haben sich um TCHF 1'023 auf neu **TCHF 10'131** erhöht.

Das gesamte Fondsvermögen beträgt **TCHF 3'740** und hat sich gegenüber dem Vorjahr um TCHF 467 erhöht. Das ausgewiesene Eigenkapital beträgt **TCHF 6'990**. Die Bilanzsumme hat insgesamt um TCHF 1'649 gegenüber dem Vorjahr abgenommen und beträgt **TCHF 70'141**.

## Exercice 2019

La Fédération GastroSuisse dispose d'une bonne base financière et d'un bilan solide. Le rendement a de nouveau augmenté par rapport à l'année précédente. Cependant, les coûts d'exploitation ont également augmenté. Ceux-ci ont été grevés par le résultat négatif inattendu d'une filiale. En conséquence, l'exercice 2019 s'est clôturé par une perte nette de CHF 51 211.

L'année 2019 a été influencée financièrement par divers projets. L'accent a été mis sur les élections fédérales, qui ont particulièrement affecté le fonds politique sur le plan financier. Mais aussi pour les votations fédérales en 2019, les ressources du fonds politique ont été utilisées de manière spécifique. Il convient également de mentionner la relance du GastroJournal, qui, en 2019, a été publié pour la première fois pendant une année entière sous sa nouvelle forme de revue spécialisée. Des investissements ont été réalisés dans du nouveau matériel et des nouveaux logiciels dans le secteur de l'informatique. Il convient également de mentionner le développement de l'aide à la mise en œuvre numérique du Guide sur l'hygiène, qui sera lancée sous la forme d'une application au cours du premier semestre 2020.

### Compte de pertes et profits Revenus

Une fois de plus, les revenus provenant des membres et des tiers ont augmenté de KCHF 230 par rapport à l'année précédente et se sont élevés à **KCHF 11 686** en 2019. Les autres revenus n'ont connu qu'une évolution négligeable.

### Dépenses

Les dépenses directes se sont élevées à **KCHF 4693** et ont augmenté de KCHF 243 par rapport à l'année précédente. Les coûts liés au personnel se sont élevés à **KCHF 17 657** et ont donc été inférieurs de KCHF 1039 à ceux de la même période de l'année précédente. Les amortissements se sont élevés à **KCHF 2256** et sont restés stables par rapport à l'année précédente.

### Services

Les recettes publicitaires de GastroJournal ont légèrement augmenté avec le nouveau produit, ce qui, associé aux économies de coûts réalisées, a largement compensé l'augmentation des coûts d'impression et d'expédition. GastroJournal a donc clôturé avec un résultat de KCHF 112 supérieur à celui de l'année précédente.

### Événement extraordinaire

La décision sur opposition concernant la TVA des périodes fiscales 2010 à 2014 a été favorable à GastroSuisse. La charge supplémentaire correspondante de **KCHF 138** est incluse dans le résultat de 2019. Un prêt d'actif à la filiale Belvoirpark AG n'était plus recouvrable en raison de l'état du bilan et a entraîné une postposition de

la créance de la Fédération. La correction de valeur correspondante de **KCHF 150** a dû être effectuée au cours de l'année de référence.

### Fonds

Les comptes du fonds affichent un revenu global de **KCHF 1579**, alors que les dépenses totales s'élèvent à **KCHF 1112**. Il en résulte **une hausse correspondante du capital en fonds de KCHF 467**.

### Ecoles hôtelières:

Par rapport à 2018, les revenus des écoles ont chuté de KCHF 600, pour s'établir à **KCHF 12 994**. Les subventions se sont élevées à KCHF 2544 et ont diminué de KCHF 60 par rapport à l'année précédente. Les dépenses totales de **KCHF 15 942** ont diminué de KCHF 1141. Les deux écoles hôtelières de Zurich et de Genève font état d'un **excédent de recettes/dépenses respectivement de KCHF 224 et KCHF 179**.

### Bilan global

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

Le capital de roulement a augmenté de KCHF 332 par rapport à l'année précédente, pour atteindre **KCHF 28 478**. Les liquidités sont très bonnes. Le fonds de placement a enregistré une diminution de KCHF 1981 et passe à **KCHF 41 663**. Des amortissements de KCHF 2256 ont été effectués.

Le capital étranger à court terme a été réduit de KCHF 598 millions pour atteindre **KCHF 21 150**. Le capital étranger à long terme a également été réduit de KCHF 1467 et passe à **KCHF 38 261**. Cela s'explique notamment par la poursuite de l'amortissement des hypothèques arrivées à échéance.

Les réserves et provisions ont augmenté de KCHF 1023 pour atteindre désormais **KCHF 10 131**. Le capital total en fonds s'élève à **KCHF 3740** et a augmenté de KCHF 467 par rapport à l'année précédente. Le capital propre certifié s'élève à **KCHF 6990**.

La somme du bilan a diminué au total de KCHF 1649 par rapport à l'année précédente et s'élève à **KCHF 70 141**.

### Compendio

L'associazione GastroSuisse vanta una buona base finanziaria e un bilancio solido. I proventi sono aumentati nuovamente rispetto all'anno precedente. Tuttavia, si è osservato un aumento dei costi di gestione. Questo è stato aggravato dall'inaspettato risultato negativo di una società affiliata. L'esercizio 2019 chiude con una perdita netta di CHF 51'211.

Erfolgsrechnung / Comptes de pertes et profits	GastroSuisse inkl. Hotelfachschulen und Fonds / Écoles hôtelières et Fonds inclus				Belvoirpark AG				Restaurant Vieux-Bois SA			
	2019	%	2018	%	2019	%	2018	%	2019	%	2018	%
(in / en CHF 1000)												
Total Erträge / Total revenus	38'672	100.0	37'500	100.0	6'294	100.0	6'235	100.0	4'298	100.0	4'425	100.0
Total Betriebsaufwand / Total charges d'exploitation	21'067	54.5	18'596	49.6	3'448	54.8	3'198	51.3	1'621	37.7	1'652	37.3
Total Personalaufwand / Total frais de personnel	17'657	45.7	18'696	49.9	3'256	51.7	3'033	48.6	2'655	61.8	2'758	62.3
Reingewinn /-verlust   Bénéfice / Perte	-51	-0.1	208	0.6	-410	-6.5	4	0.1	22	0.5	16	0.4
<b>Bilanz / Bilan</b>												
(in / en CHF 1000)	31.12.19	%	31.12.18	%	31.12.19	%	31.12.18	%	31.12.19	%	31.12.18	%
Umlaufvermögen / Actif circulant	28'478	40.6	28'146	39.2	1'251	86.9	1'036	85.5	907	95.0	928	94.1
Anlagevermögen / Actif immobilisé	41'663	59.4	43'644	60.8	189	13.1	175	14.5	48	5.0	58	5.9
Fremdkapital / Capital étranger	59'411	84.7	61'476	85.6	1'517	105.4	879	72.6	769	80.6	822	83.4
Fondsvermögen / Capital constituant le fonds	3'740	5.3	3'273	4.6	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
Eigenkapital / Capital propre	7'042	10.0	6'834	9.5	332	23	328	27.1	163	17.1	148	15.0
Reingewinn /-verlust   Bénéfice / Perte	-51	-0.1	208	0.3	-410	-28.5	4	0.3	22	2.3	16	1.6
Bilanzsumme / Total du bilan	70'141	100.0	71'790	100.0	1'439	100.0	1'211	100.0	954	100.0	986	100.0

## Konzernrechnung 2019

Die konsolidierte Bilanz zeigt ein solides finanzielles Bild, auch wenn im Berichtsjahr 2019 der konsolidierte Rechnungsabschluss einen Verlust von CHF 232'502 ausweist. Grund dafür ist das unerwartet schlechte Ergebnis der Tochtergesellschaft Belvoirpark AG (Restaurant).

### 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 Dritte realisierte Zwischengewinne auf konzerninternen Lieferungen und Dienstleistungen werden eliminiert.

#### Beteiligungen an Tochtergesellschaften

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

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

Nebst dem Verband GastroSuisse gehören folgende Aktiengesellschaften, die in der Tabelle auf Seite 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. Eingelegte Vorräte werden zu Anschaffungskosten bewertet, selbst erstellte zu Herstellkosten. Als Herstellkosten gelten die Material- und Fertigungseinzelkosten sowie ein Teil der anrechenbaren Gemeinkosten. Zweifelhafte Vorräte werden wertberichtigt. Die Bestände werden Ende Jahr mittels Inventur aufgenommen.

##### b) Nicht fakturierte Dienstleistungen

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

#### Sachanlagen

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

#### Rückstellungen und Reserven

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

#### Fonds

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

#### Umsatzlegung

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

## Comptes consolidés 2019

Le bilan consolidé révèle une image financière solide, même si la clôture consolidée des comptes 2019 affiche une perte de CHF 232 502. La raison en est le mauvais résultat inattendu de la filiale Belvoirpark AG (restaurant).

### 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 acquises pendant l'exercice en cours, sont consolidées à partir du moment où GastroSuisse exerce le contrôle sur la société. Les sociétés vendues sont déconsolidées à partir du moment où GastroSuisse n'exerce plus de contrôle.

Les sociétés du groupe clôturent les comptes aux dates suivants:

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

### Konsolidierte Jahresrechnung 2019 / Comptes annuels consolidés 2019

#### Konsolidierte Erfolgsrechnung / Comptes de pertes et profits consolidés

(in / en CHF 1'000)	2019	%	2018	%
Total Erträge / Total revenus	65'861	100.0	65'836	100.0
Total Betriebsaufwand / Total charges d'exploitation	27'467	41.7	26'095	39.6
Total Personalaufwand / Total frais de personnel	38'627	58.6	39'264	59.6
Reingewinn /-verlust   Bénéfice / Perte	-233	-0.4	476	0.7
- Anteil Mehrheit am Erfolg / Participation de la majorité	-240	-0.4	463	0.7
- Anteil Dritte am Erfolg / Participation de tiers	8	0.0	13	0.0

#### Konsolidierte Bilanz / Bilan consolidé

(in / en CHF 1'000)	31.12.19	%	31.12.18	%
Umlaufvermögen / Actif circulant	41'960	50.8	41'798	49.7
Anlagevermögen / Actif immobilisé	40'573	49.2	42'337	50.3
Fremdkapital / Capital étranger	69'871	84.7	71'670	85.2
Fondsvermögen / Capital constituant le fonds	3'740	4.5	3'273	3.9
Eigenkapital / Capital propre	8'376	10.1	8'641	10.3
Anteil Dritte am Kapital / Participation de tiers au capital	538	0.7	536	0.6
Reingewinn /-verlust   Bénéfice / Perte	-240	-0.3	463	0.6
Anteil Dritte am Erfolg / Participation de tiers	8	0.0	13	0.0
Bilanzsumme / Total du bilan	82'533	100.0	84'134	100.0

**30. septembre:** Les sociétés du groupe Gastroconsult

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

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

#### Participations aux sociétés du groupe

Les sociétés filiales sont entièrement consolidées. Sont considérées comme société filiale, les sociétés qui sont directement ou indirectement contrôlées 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 et 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 produc-

tion. Si le prix du marché est inférieur, ce dernier est appliqué. Les produits achetés sont évalués selon le prix d'achat. Ceux qui ont été fabriqués en interne sont évalués selon les coûts de production. Les coûts de productions englobent les coûts des matières premières, les coûts de fabrication ainsi que des frais généraux attribuable 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 2019

Il bilancio consolidato evidenzia un quadro finanziario solido, sebbene nell'esercizio 2019 dalla chiusura dei conti emerge una perdita di CHF 232'502. Il motivo è l'inaspettato scarso risultato della società affiliata Belvoirpark AG (ristorante).

**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
	31.12.2019	31.12.2018	31.12.2019	31.12.2018	
Gastroconsult AG, Zürich	100	100	1'200'000	1'200'000	V
Belvoirpark AG, Zürich	100	100	200'000	200'000	V
Restaurant Vieux-Bois SA, Genève	100	100	100'000	100'000	V
HRT Revisions AG, Zürich	100	100	100'000	100'000	V
SBC Treuhand AG, Bern	50	50	100'000	100'000	V
Käser-Treuhand AG, Bern	34	34	150'000	150'000	V**
Hotel Consulting Group AG, Bern <sup>1)</sup>	0	100	0	100'000	<sup>1)</sup>
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 <sup>2)</sup>	0	100	0	50'000	<sup>2)</sup>

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.

\*\* La société Käser-Treuhand AG, Berne est consolidée intégralement. Malgré une participation minoritaire, la société Gastroconsult SA est en situation de contrôler la société.

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

<sup>1)</sup> La société Hotel Consulting Group AG, Berne a fusionné avec la société Gastroconsult AG avec effet au 1<sup>er</sup> octobre 2018.

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

<sup>2)</sup> La société WT Wirte-Treuhand AG, Zurich a fusionné avec la société HRT Revisions AG avec effet au 1<sup>er</sup> octobre 2018.

## GastroSocial – mehr als gut versichert

GastroSocial blickt auf ein sehr erfreuliches Geschäftsjahr 2019 zurück. Die versicherte Lohnsumme und das Beitragsvolumen stiegen weiter an. Ungeachtet aller politischen und wirtschaftlichen Risiken wurde 2019 ein herausragendes Anlagejahr für Pensionskassen. Im Gegensatz zum Vorjahr lieferten die allermeisten Anlageklassen 2019 positive und im langjährigen Vergleich weit überdurchschnittliche Renditen. Durch taktische Positionierung, eine breit diversifizierte Anlagestrategie und deren erfolgreiche Umsetzung konnte die GastroSocial Pensionskasse eine Performance von 11.09% erreichen. Damit

übertraf sie ihre eigene Benchmark wie auch den BVG-Vergleichsindex deutlich. Der Deckungsgrad beträgt 120.9% (per 31.12.2019) bei einem Anlagevermögen von rund 8 Milliarden Franken.

Die hervorragende Performance und die solide finanzielle Situation der GastroSocial Pensionskasse ermöglichten es dem Stiftungsrat einerseits, sowohl die obligatorischen als auch die überobligatorischen Pensionskassenguthaben für 2019 mit 2.35% zu verzinsen. Dies sind 1.35 Prozentpunkte mehr als der vom Bundesrat verordnete BVG-Mindestzinssatz von 1%.

## GastroSocial – plus que bien assuré

Pour GastroSocial, les résultats de l'année 2019 ont été très réjouissants. La masse salariale assurée et le volume des cotisations ont à nouveau progressé. En dépit de tous les risques politiques et économiques, 2019 a été une année exceptionnelle en termes de placements pour les caisses de pension. Contrairement à l'année précédente, la plupart des catégories de placement ont fourni en 2019 des rendements positifs et largement supérieurs à la moyenne calculée sur une longue période. Grâce à un positionnement tactique, à une stratégie de placement largement diversifiée mise en œuvre avec succès, la Caisse de pension GastroSocial a réussi à atteindre une performance de 11.09%, nettement supérieure à son propre indice de référence ainsi qu'à l'indice LPP. Le taux de

couverture est de 120.9% (au 31.12.2019) pour une fortune de placement d'environ 8 milliards de francs.

En 2019, la performance remarquable et la situation financière solide de la Caisse de pension GastroSocial ont, d'une part, permis au conseil de fondation d'appliquer une rémunération de 2.35% aux avoirs non seulement obligatoires mais aussi surobligatoires détenus auprès de la caisse de pension. C'est 1.35 point de pourcentage de plus que le taux d'intérêt minimal de la LPP fixé à 1% par le Conseil fédéral. D'autre part, le bon résultat annuel a également permis d'accumuler une partie des réserves nécessaires pour des ajustements futurs du taux technique. Les jalons sont ainsi posés pour conserver

#### GastroSocial Aarau / GastroSocial Aarau

Anzahl angeschlossene Betriebe / Nombre d'établissements affiliés	2019	2018
Ausgleichskasse / Caisse de compensation	20'398	20'587
Pensionskasse / Caisse de pension	20'914	20'677
<b>Beiträge (in Mio. Franken) / Cotisations (en millions de francs)</b>		
Ausgleichskasse / Caisse de compensation	1'094.6	1'073.8
Pensionskasse / Caisse de pension	408.7	401.4
<b>Leistungen (in Mio. Franken) / Prestations (en millions de francs)</b>		
Ausgleichskasse / Caisse de compensation	742.0	726.2
Pensionskasse / Caisse de pension	169.2	162.3

Tochtergesellschaften  
Institutionen  
*Filiales, institutions*  
Società affiliate,  
istituzioni

Andererseits erlaubte es das gute Jahresergebnis, einen Teil der notwendigen Reserven für zukünftige Anpassungen des technischen Zinses zu öffnen. Damit sind die Weichen für eine weiterhin gesunde Pensionskasse richtig gestellt und GastroSocial bleibt auch künftig ein verlässlicher Partner des Gastgewerbes für die Pensionskasse und die AHV.



une caisse de pension saine. GastroSocial demeure donc pour l'avenir également un partenaire fiable de l'hôtellerie-restauration pour la caisse de pension et l'AVS.

#### Compendio

##### GastroSocial – più che bene assicurato

Nel complesso GastroSocial vanta un esercizio 2019 molto positivo. La massa salariale assicurata e il volume di contributi hanno registrato una crescita ulteriore. Nonostante tutti i rischi politici ed economici, le casse pensioni hanno avuto un'annata eccellente sul fronte degli investimenti. Contrariamente allo scorso anno, la maggior parte delle classi di investimento ha realizzato nel 2019 rendimenti positivi e, nel raffronto a lungo termine, nettamente superiori alla media. Il posizionamento tattico, una strategia di investimento ampiamente diversificata e la sua attuazione riuscita, hanno permesso alla Cassa pensione GastroSocial di segnare una performance dell'11.09%. Ciò le ha consentito di superare di gran lunga il benchmark nonché l'indice di riferimento LPP. Il grado di copertura è pari al 120.9% (al 31.12.2019), con un patrimonio investito di circa 8 miliardi di franchi.

L'eccellente performance e la solida situazione finanziaria della Cassa pensione GastroSocial hanno consentito al Consiglio di fondazione di remunerare con un tasso di interesse del 2.35% gli averi sia obbligatori che sovraobbligatori della cassa pensione per il 2019.

## Erfolgreichstes Geschäftsjahr – und die Zukunft hat begonnen

Das Ende des Geschäftsjahres 2018/2019 ist gleichzeitig der Beginn einer neuen Ära.

Im Rahmen des Projekts Transformation haben in alphabetischer Reihenfolge die Herren Claude Babey, Hans Haueter, Urs Schüpbach und Ezio Zago am 1. Oktober 2019 als Fachdirektoren in der Geschäftsleitung der Gastroconsult AG Einsitz genommen.

Die genannten Personen sorgen zusammen mit den übrigen Geschäftsleitungsmitgliedern dafür, dass in den Fachbereichen Kunden-Tools, Treuhand und Beratung, Wirtschaftsprüfung, Steuern Arbeitspro-

zesse und -hilfsmittel vereinheitlicht und damit der Arbeitsalltag der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und der Kundinnen und Kunden so weit als möglich erleichtert wird.

Im am 30. September 2019 zu Ende gegangenen Geschäftsjahr konnten der Betriebsertrag aus Lieferungen und Leistungen, der gesamte Unternehmensertrag und der Jahresgewinn im Vergleich zum Vorjahr noch einmal gesteigert werden.

Alle drei Regionen haben zu diesem erfreulichen Geschäftsjahr in etwa gleichermassen beigetragen.

## Le meilleur de tous les exercices, et le futur a commencé

La fin de l'exercice 2018/2019 est aussi le début d'une nouvelle ère.

Dans le cadre du projet Transformation, Messieurs (par ordre alphabétique) Claude Babey, Hans Haueter, Urs Schüpbach et Ezio Zago ont pris place le 1<sup>er</sup> octobre 2019 en qualité de directeurs techniques au sein de la direction de Gastroconsult AG.

Avec les autres membres de la direction, ils veillent à l'harmonisation des processus et des outils de travail dans les domaines spécialisés des outils destinés aux clients, du service fiduciaire et du conseil, de l'audit, des impôts, dans le but de faciliter le plus possible le travail quotidien des col-

laboratrices et collaborateurs ainsi que des clients et clientes.

Pour l'exercice clôturé le 30 septembre 2019, le produit d'exploitation des livraisons et des prestations, le total des produits de la société et le bénéfice annuel ont encore pu être augmentés par rapport à l'année précédente.

Les trois régions ont contribué à peu près à parts égales à cet exercice réjouissant.

La société mère Gastroconsult et ses sociétés affiliées sont en principe bien positionnées. Toutefois, la branche de la boulangerie-pâtisserie-confiserie ainsi

Das Stammhaus Gastroconsult und deren Beteiligungsgesellschaften sind grundsätzlich gut positioniert. Die Bäcker-, Konditoren- und Confiseurbranche sowie das Gastgewerbe erfahren aber nach wie vor spürbare strukturelle Veränderungen.

Der Verwaltungsrat der Gastroconsult AG achtet stets darauf, dass die Gruppe Gastroconsult am Markt der Anbieter von Treuhand-, Steuer-, Prüfungs- und Beratungsdienstleistungen wettbewerbsfähig bleibt.

Drei Branchenschwerpunkte (Gastgewerbe, Bäcker, Konditoren und Confiseur sowie Milchveredler) und ein ernstzunehmender Generalist im KMU-Umfeld ist ein bewährtes Ist-Modell. Die wohl überlegte Weiterentwicklung dieser Strategie ein Muss.

que l'hôtellerie-restauration connaissent encore des changements structurels notables.

Le conseil d'administration de Gastroconsult AG veille en permanence à ce que le groupe Gastroconsult reste compétitif sur le marché des services fiduciaires, fiscaux, d'audit et de conseil.

Trois grandes branches d'activité (l'hôtellerie-restauration, la boulangerie-pâtisserie-confiserie ainsi que la transformation du lait) et un généraliste à prendre au sérieux dans le milieu des PME constituent un modèle à valeur réelle qui a fait ses preuves. Poursuivre le développement de cette stratégie de manière réfléchie est indispensable.

**Gastroconsult**  
proche. compétente.

### Gastroconsult AG / Gastroconsult SA

(in / en CHF 1000)	01.10.2018/ 30.09.2019	01.10.2017/ 30.09.2018
Unternehmensertrag / Chiffre d'affaires de l'entreprise	15'884	15'331
Betriebsertrag / Produit d'exploitation	15'642	15'217
Personalaufwand / Coûts liés au personnel	11'543	11'313
Jahresgewinn / Bénéfice annuel	152	116
Cashflow	1091	1'024
Mitarbeiterbestand inkl. Lernende / Postes, y compris les apprentis	108	108
– davon Lernende / dont apprentis	3	2
Vollzeitäquivalente exkl. Lernende / Equivalence à plein temps, sans apprentis	86	84
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

#### Un anno di successi – e il futuro è iniziato

La fine dell'esercizio 2018/2019 coincide con l'inizio di una nuova era.

Nell'ambito del progetto di trasformazione i signori Claude Babey, Hans Haueter, Urs Schüpbach ed Ezio Zago, elencati in ordine alfabetico, il 1° ottobre 2019 sono entrati a far parte della Direzione di Gastroconsult SA in veste di direttori specializzati.

I nuovi arrivati si adoperano insieme agli altri membri della Direzione, affinché nei settori specialistici tool clienti, fiduciaria e consulenza, revisione aziendale e fisco sia possibile uniformare le procedure e gli ausili lavorativi e quindi agevolare il più possibile la quotidianità lavorativa delle collaboratrici, dei collaboratori e della clientela.

L'esercizio conclusosi il 30 settembre 2019 ci ha consentito di migliorare nuovamente il risultato di esercizio da forniture e prestazioni, i proventi aziendali complessivi e l'utile annuo rispetto all'anno precedente.

Tutte e tre le regioni hanno contribuito in misura pressoché pari a questo soddisfacente anno d'esercizio.

La casa madre Gastroconsult e le rispettive società di partecipazione sono fondamentalmente ben posizionate. Il settore panifici e pasticcerie nonché il settore alberghiero e della ristorazione stanno tuttavia attraversando dei cambiamenti strutturali chiari. Il Consiglio di amministrazione di Gastroconsult SA fa sempre in modo che il Gruppo Gastroconsult sia sempre concorrenziale nel mercato dei fornitori di prestazioni fiduciarie, fiscali, di revisione e consulenza.

Tre ambiti cruciali (settore ricettivo, panifici, pasticcerie e aziende lavoratrici del latte) e uno generalista da prendere in seria considerazione nel settore delle PMI costituiscono un modello esistente ben consolidato. Un ulteriore ponderato sviluppo di questa strategia rimane tuttavia necessario.



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

**0848 377 111**

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

Blumenfeldstrasse 20  
8046 Zürich

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

[www.gastrouisse.ch](http://www.gastrouisse.ch)  
[www.gastroconsult.ch](http://www.gastroconsult.ch)  
[www.gastrosocial.ch](http://www.gastrosocial.ch)  
[www.belvoirpark.ch](http://www.belvoirpark.ch)  
[www.ehg.ch](http://www.ehg.ch)

**GASTRO SUISSE**