

# Unser Engagement

**236**

Medianfragen haben wir zeitnah beantwortet.

**17**

Vernehmlassungen wurden von der Abteilung Wirtschaftspolitik zu Gesetzesentwürfen verfasst.

**35 839**

Mal haben wir unsere Mitglieder per Telefon und Mail in rechtlichen Fragen beraten.

**20 562**

Follower hat GastroSuisse in den Sozialen Medien.

**3.8**

Millionen Personen wurden in der Westschweiz mit unserer Avanti!-Imagekampagne erreicht.

**53**

Posts haben wir auf Instagram nach dem Go-Live im September abgesetzt.

# Fragen?

**GASTROSUISSE**

Für Hotellerie und Restauration

Copyright und Herausgeberin:  
GastroSuisse  
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich  
T 0848 377 111, [gastrosuisse.ch](http://gastrosuisse.ch)

HOTELFACHSCHULE  
ZÜRICH

Hotelfachschule Zürich  
Seestrasse 141  
8002 Zürich  
[hfz.swiss](http://hfz.swiss)

ÉCOLE HÔTELIÈRE  
GENÈVE

Ecole Hôtelière Genève  
Avenue de la Paix 12  
1202 Genève  
[ehg.ch](http://ehg.ch)

**GASTROSOCIAL**

GastroSocial  
Ausgleichs- und  
Pensionskasse  
[gastrosocial.ch](http://gastrosocial.ch)

**Gastroconsult**

Gastroconsult AG  
[gastroconsult.ch](http://gastroconsult.ch)



Auflage 19 505 Exemplare  
Druck: Ostschweiz Druck

Bilder: GastroSuisse

Lesen Sie hier die  
Online-Ausgabe:  
[jahresbericht.gastrosuisse.ch](http://jahresbericht.gastrosuisse.ch)

# GASTROSUISSE

Für Hotellerie und Restauration

## Jahresbericht 2024



# Liebe Leserin, Lieber Leser

2024 wurde bei den Wahlen in Neuenburg der Vorstand neu zusammengesetzt. Dieser setzt sich mit der strategischen Neuausrichtung des Verbandes auseinander. Im Fokus stehen unsere Mitglieder sowie die Innovations- und Schlagkraft unseres Verbandes. Wir stärken das Branchenimage und inspirieren mit unserer Initiative Avanti! junge Menschen für eine berufliche Ausbildung im Gastgewerbe. Mit den Kantonalverbänden und Fachgruppen arbeiten wir Hand in Hand. Gemeinsam können wir viel bewegen – für unsere Mitglieder, unsere Branche und Gäste.



Beat Imhof, Präsident



Patrik Hasler-Olbrych,  
Direktor a.i.

# Unser Jahresrückblick

Im Jahr 2024 stellten der Personalmangel und die steigenden Preise das Gastgewerbe vor Herausforderungen. Dennoch gab es viele Höhepunkte.

## 1. Februar:

Das Produktionsland von Brot und Feinbackwaren im Offenerwerb muss schriftlich angegeben werden. Der Bund beschliesst eine einjährige Übergangszeit, in welcher die Betriebe die Deklaration umsetzen konnten. Diese Übergangsfrist endet am 31. Januar 2025.

## 28. Februar:

Die Plattform BERUFE HOTEL GASTRO von HotellerieSuisse und GastroSuisse präsentiert einen neuen Markenauftritt. Dieser hebt die Vielfalt, Kreativität und Leidenschaft der Hotel- und Gastrobranche hervor.



## 19. Juni:

Am Galaabend in La Chaux-de-Fonds im Anschluss an die Delegiertenversammlung wird der Sternekoch Craig Penlington mit der «Flamme de l'accueil» für seine Verdienste im Schweizer Gastgewerbe ausgezeichnet. Der abtretende Casimir Platzer wird zum Ehrenpräsidenten ernannt.



## 19. Juni:

Die 133. Delegiertenversammlung von GastroSuisse findet in Neuchâtel statt. Mehr als 200 Delegierte wählen Beat Imhof zum neuen Präsidenten von GastroSuisse.

## 1. September:

GastroSuisse und das GastroJournal sind nun auch auf der Social Media Plattform Instagram vertreten. Gepostet werden Videos von Berufsleuten, die über ihr Engagement in der Branche sprechen, sowie Tipps für Betriebe.



## 15. Oktober:

Zum neunten Mal vergibt GastroSuisse zusammen mit der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit den Hotel Innovations-Award. Dieser geht in den Jura ans «Château de Raymontpierre». Das Projekt zeigt wie Innovationen und Traditionen verknüpft werden können.

- 1 Beat Imhof
- 2 Craig Penlington am Galaabend
- 3 Hotel Innovations-Award
- 4 Historisches Hotel und Restaurant 2025

## 18. November:

Das Historische Restaurant 2025 ist das «Baratella» in St. Gallen. Als Historisches Hotel des Jahres 2025 zeichnet ICOMOS das Hotel Restaurant Kreuz in Herzogenbuchsee aus.



## 25. November:

Der Auftakt der Imagekampagne im Rahmen unserer Avanti!-Initiative macht die Westschweiz. In einem eindrucksvollen Kurzfilm verwandelt der renommierte Koch Franck Giovannini mit einem Team junger Talente ein tristes Parkhaus in Biel in einen magischen Ort.

