

# Fragen? Wir sind gerne für Sie da

**GASTROSUISSE**  
Für Hotellerie und Restauration

Copyright und Herausgeberin:  
GastroSuisse  
Blumenfeldstrasse 20  
8046 Zürich  
T 0848 377 111  
gastrosuisse.ch

HOTELFACHSCHULE

ZÜRICH

Hotelfachschule Zürich  
Seestrasse 141  
8002 Zürich  
hfz.swiss

ÉCOLE HÔTELIÈRE

GENÈVE

Ecole Hôtelière Genève  
Avenue de la Paix 12  
1202 Genève  
ehg.ch

**GASTROSOCIAL**

GastroSocial  
Ausgleichs- und Pensionskasse  
gastrosocial.ch

**Gastroconsult**  
nahe. kompetent.

Gastroconsult AG  
gastroconsult.ch



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

Auflage 21 520 Exemplare  
Druck: Engelberger Druck

Bilder: GastroSuisse  
Frontbild: unsplash.com

## Gremien

Unsere neun Vorstandsmitglieder kamen im letzten Jahr zu acht ordentlichen Treffen an verschiedenen Orten in der Schweiz zusammen dazu kamen drei ausserordentliche Sitzungen per Video-Konferenz. Auch die 26 Präsidentinnen und Präsidenten der Kantonalverbände von GastroSuisse waren 2022 wieder stark gefordert. Sie trafen sich zu zwei ordentlichen und zu zwei ausserordentlichen Konferenzen. Letztere wurden digital durchgeführt. An den Präsidentenkonferenzen wurden die Forderungen an die Politik festgelegt und koordiniert.



Der Vorstand v.l.n.r.: Muriel Hauser, Bruno Lustenberger, Massimo Suter, Maurus Ebnetter, Casimir Platzer, Gilles Meystre, Esther Friedli, André Roduit und Moritz Rogger

## Fünf-Punkte-Plan



Im Frühsommer 2022 präsentierte GastroSuisse den Fünf-Punkte-Plan, wie das Gastgewerbe wieder zu mehr Fachkräften kommen soll. Ende Oktober 2022 fand hierzu ein Kick-Off statt, an dem Ideen und Vorschläge zusammengetragen wurden. Anfang März 2023 wurden dann in Bern anlässlich eines Sounding Boards erstmals Massnahmen vorgestellt und mit Vertreterinnen und Vertreter der Kantonalverbände und Fachgruppen von GastroSuisse diskutiert. Die Umsetzung hat bereits begonnen und erstreckt sich über die nächsten zwei bis drei Jahre. Bis diese greifen, braucht es seine Zeit. Es sind alle gefordert mitzuarbeiten, es braucht das Engagement jedes einzelnen.

- 7 Fünf-Punkte-Plan
- 8 Kick-Off
- 9 Medienkonferenz
- 10 Käse-Sommelier



## Unser Engagement

Ob Rechtsberatung oder Fragen rund ums Thema Mitgliedschaft – die rund 70 Mitarbeitenden von GastroSuisse setzen sich mit Tat und Kraft für die verschiedenen Anliegen der Mitglieder ein.



**22 000**

Betriebe sind Mitglied bei GastroSuisse per 31. Dezember 2022.

**302**

Medianfragen haben wir zeitnah beantwortet.

**2133**

G1 E-Learning-Module sind 2022 gebucht worden.

**200 000**

Personen lesen das zweiwöchentlich erscheinende GastroJournal.

**30 826**

Rechtsberatungen wurden per Telefon (Hotline) und Mail erteilt.

**1088**

Seiten Lesestoff aus der Branche bot das GastroJournal in seinen 25 Printausgaben.

**479**

Posts und Tweets hat GastroSuisse in den Sozialen Medien (Twitter, Facebook, LinkedIn) abgesetzt.

**44**

Stellungnahmen zu verschiedenen politischen Geschäften veröffentlichte GastroSuisse.

**3,6**

Millionen Mails gehen jährlich bei unserer Geschäftsstelle ein. 90% davon sind SPAM und werden aussortiert.

**1816**

Schülerinnen und Schüler haben an Berufsorientierungen von GS teilgenommen.

**17**

Personen absolvierten 2022 zum ersten Mal die Weiterbildung zum Käse-Sommelier.

**1,45**

Millionen Mal wurden Inhalte auf unserer Verbandswebsite aufgerufen bzw. angeschaut.



**GASTROSUISSE**  
Für Hotellerie und Restauration



Jahresbericht 2022  
**Engagiert für die Branche**

# Liebe Leserin Lieber Leser



Unsere Branche hat sich nach schwierigen Jahren wieder aufgebaut. Entsprechend positiv fallen die Prognosen für das laufende Jahr aus. Die Aussichten fürs Gastgewerbe seien sogar überdurchschnittlich gut, liess die Konjunkturforschungsstelle der ETH Anfangs Jahr verlauten. Auch unsere Mitgliederzahlen sind stabil geblieben.

Es ist wichtig, solch gute Nachrichten auszusprechen und sich bewusst zu machen. Denn diese Entwicklung zeigt, dass es nach schwierigen Jahren endlich bergauf geht – und zwar nachhaltig. Die Inflation, die steigenden Warenkosten und die Ansprüche der Gäste, die zunehmend diversifizierter sind, fordern uns aber weiterhin. Erfreulich ist, dass unsere Branche bewiesen hat und immer wieder deutlich macht, wie resilient und innovativ sie ist.

Als Verband spüren wir eine grosse Solidarität bei unseren Mitgliedern. Das motiviert und spornt uns immer wieder an, unser Bestes zu geben. Herzlichen Dank.

Casimir Platzer  
Präsident

## Unser Jahresrückblick

Im Jahr 2022 machte dem Gastgewerbe besonders der Fachkräftemangel zu schaffen. Dennoch gab es erneut viele Höhepunkte.

### 17. Februar

Am 17. Februar hebt der Bundesrat die Zertifizierungspflicht auf. Die Branche darf endlich wieder alle Gäste bedienen. «Auf diesen Moment haben wir lange gewartet», freut sich GastroSuisse-Präsident Casimir Platzer.

### 11. April:

Der Belvoirpark wird zur Hotelfachschule Zürich. Ein neues Logo, welches sich an der Schwesterschule Ecole Hôtelière de Genève orientiert, unterstützt das Rebranding.



### 13. Juli:

Der Branchenverband intensiviert die Zusammenarbeit mit dem Unterstützungs- und Auszeichnungssystem TOP-Ausbildungsbetrieb. Damit engagiert sich GastroSuisse für eine hohe Ausbildungsqualität im Gastgewerbe.



### 21. Oktober:

Das «Ortstockhaus» in Braunalp ist das Historische Hotel des Jahres 2023. Zum Historischen Restaurant des Jahres 2023 wird «Le Tonnelier» in Bulle gekürt.



### 8. November:

Der diesjährige Hotel Innovations-Award gewinnt das Projekt «Votre Cercle e Vie» in Châteaude-Vie in Châteaude-Vie. Das Projekt steht im Zeichen der Kreislaufwirtschaft und verknüpft unterschiedliche Wirtschaftszweige.

### 31. Dezember:

Das Restaurant Belvoirpark schliesst seine Türen. Grund: Das Gebäude ist spätestens Ende 2024 zu sanieren und ab 2023 wird das Restaurant für den Schulbetrieb an der Hotelfachschule Zürich nicht mehr benötigt. Noch offen ist die zwischenzeitliche Nutzung.



### 31. Mai:

Mehr als 200 Delegierte nehmen an der Delegiertenversammlung in der Olma-Halle in St. Gallen teil. Am Gala-Abend wird der Spitzenkoch Franck Giovannini mit der «Flamme de l'accueil» für seine Verdienste im Schweizer Gastgewerbe ausgezeichnet.

### 31. Mai:

GastroSuisse lanciert einen 5-Punkte-Plan gegen den Fachkräftemangel. Die Attraktivität der Berufsbilder und der Branche sowie Ausbildungsangebote für Quereinsteiger und fremdsprachiges Personal sollen gefördert werden.

### 31. August:

Mit einer Checkliste sensibilisiert GastroSuisse seine Mitglieder fürs Energiesparen. Die Mitglieder bekommen 92 Tipps, um eine drohende Energiemangel-lage zu überstehen.



### 19. September:

Bereits zum 11. Mal zeichnen GastroSuisse und SwissGastro Solutions die besten Berufsbildner der Lebensmittelbranche aus. Die Preisverleihung des Zukunftsträgers findet im Zürcher Kaufleuten statt.

- 1 Frank Giovannini
- 2 TOP-Ausbildungsbetrieb
- 3 Zukunftsträger
- 4 Historisches Hotel 2023
- 5 Hotel Innovations-Award
- 6 DV GastroSuisse

## Ziele und Strategie 2023

Wir sind der führende Arbeitgeberverband für Hotellerie und Restauration in der Schweiz. 22.000 gastgewerbliche Betriebe sind uns angeschlossen, die rund 250.000 Mitarbeitende beschäftigen. Als moderner und schlagkräftiger Verband unterstützen wir unserer Mitglieder, indem wir deren Interessen aktiv gegenüber Öffentlichkeit, Politik, Behörden und Medien vertreten. Dabei wollen wir die Nähe zu unseren Mitgliedern steigern und uns mit ihnen vermehrt über Marktentwicklungen und Innovationen austauschen. Auf diese Weise stärken wir die Attraktivität des Schweizer Gastgewerbes.

