

Jahresbericht / Rapport annuel / Rapporto annuale

2010

Das Jahr der Volksinitiative

L'année de l'initiative populaire

L'anno dell'iniziativa popolare



Inhalt

Sommaire

Sommario

Editorial <i>Avant-propos</i> Editoriale	Mitgliederzahlen <i>Nombre de membres</i> Numeri degli associati	3	25
Schwerpunkte 2010 <i>Priorités 2010</i> Punti cruciali del 2010	Organe <i>Organes</i> Organi	4	26
Interessenvertretung <i>Défense des intérêts</i> Rappresentanza degli interessi	Kommissionen <i>Commissions</i> Commissioni	6	28
Berufsbildung <i>Formation professionnelle</i> Formazione professionale	Direktion <i>Direction</i> Direzione	11	30
Öffentlichkeitsarbeit <i>Travail d'information du public</i> Pubbliche relazioni	Vertretungen <i>Représentations</i> Rappresentanze	16	30
Mitgliedernutzen im Überblick <i>Aperçu des avantages pour les membres</i> Panoramica dei benefici per i clienti	Finanzen <i>Finances</i> Finanze	18	32
Dienstleistungen <i>Services</i> Servizi	Kennzahlen <i>Données de référence</i> Cifre di riferimento	20	34

Impressum

Herausgeber

Editeur

Editore

GastroSuisse

Verband für Hotellerie und Restauration

Blumenfeldstrasse 20

8046 Zürich

Telefon 0848 377 111

Fax 0848 377 112

info@gastrosuisse.ch

www.gastrosuisse.ch

Projektleitung

Responsable du projet

Direzione progetto

GastroSuisse

Marketing und Kommunikation

Brigitte Meier-Schmid

Telefon 044 377 53 82

Fax 044 377 55 82

communication@gastrosuisse.ch

Gestaltung

Conception et graphisme

Realizzazione

Olga Krejci, Zürich

Facing AG, Zürich

Bilder

Photos

Immagini

GastroJournal, Belvoirpark Hotelfach-

schule Zürich, Ecole Hôtelière de

Genève, Tony Baggenstos, Marcel Bieri /

Photopress, Tom Kawara, Bruno

Maillard, Edouard Rieben

Druck

Impression

Stampa

Engelberger Druck AG, Stans



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



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.



Editorial
 Avant-Propos
 Editoriale

Sehr geehrte Mitglieder

Das Jahr 2010 wird in unsere Geschichte eingehen: Zum ersten Mal hat GastroSuisse zum Mittel der eidgenössischen Volksinitiative gegriffen.

Unsere Initiative ist zustande gekommen. In nur neun Monaten wurden 127'974 Unterschriften gesammelt. Wir danken den unzähligen tatkräftigen Gastgeberinnen und Gastgebern für ihren unermüdlichen Einsatz im Kampf gegen die MwSt-Diskriminierung des Gastgewerbes!

Wir kämpfen auf der politischen Bühne weiter. Zudem wollen wir auch 2011 alles daran setzen, um unseren Mitgliedern mit geeigneten Verbandsleistungen den Rücken freizuhalten, damit sie sich bestmöglich ihrer Hauptaufgabe widmen können: Gastgeberin und Gastgeber sein.

Klaus Künzli
 Zentralpräsident GastroSuisse / *Président central GastroSuisse* / *Presidente centrale GastroSuisse*

Cher membre

L'année 2010 rentrera dans notre histoire : pour la première fois, GastroSuisse a eu recours au moyen de l'initiative populaire fédérale.

Notre initiative a abouti. En seulement 9 mois, 127'974 signatures ont été récoltées. Nous remercions les innombrables chefs d'établissement énergiques pour leurs efforts infatigables dans la lutte contre la discrimination de l'hôtellerie-restauration face à la TVA.

Nous continuons la lutte sur la scène politique. Nous voulons, en 2011 également, grâce à des services appropriés, tout mettre en œuvre pour que nos membres aient les mains libres afin de se consacrer pleinement à leur tâche principale : choyer les clients.

Bernhard Kuster, Dr. oec. publ.
 Direktor GastroSuisse / *Directeur GastroSuisse* / *Direttore GastroSuisse*

Gentili soci,

il 2010 entrerà nella storia: per la prima volta GastroSuisse ha intrapreso un'iniziativa popolare federale.

La nostra iniziativa sta facendo passi da gigante. In soli nove mesi sono state raccolte 127'974 firme. Ringraziamo i numerosi esercenti per il loro instancabile impegno nella lotta contro l'IVA discriminatoria per la ristorazione!

Continuiamo a lottare sul palcoscenico politico. Nel 2011 desideriamo inoltre impiegare tutti i nostri mezzi per alleggerire, con servizi adeguati, i nostri soci, affinché essi possano occuparsi nel miglior modo possibile della loro attività principale: gestire i propri alberghi e ristoranti.

Schwerpunkte 2010

Priorités 2010

Punti chiave 2010



Ein Überblick

1. Januar 2010:

Neue L-GAV-Bestimmungen

Am 1. Januar 2010 treten wesentliche neue L-GAV-Bestimmungen in Kraft. Die praktische Umsetzung in den einzelnen Betrieben verläuft insgesamt reibungslos. Die Informationskampagne für die GastroSuisse-Mitglieder, Schulungen und Vorträge leisten dazu einen wichtigen Beitrag.

29. März 2010:

Keine Gebührenerhöhungen für Radio und TV

GastroSuisse kann erfolgreich erwirken, dass die Verwertungsgesellschaften die zentralen Urheberrechtstarife nicht erhöhen können. Gleich mehrmals hat die eidgenössische Schiedskommission zugunsten von GastroSuisse entschieden. Bei dem für das Gastgewerbe wichtigsten Tarif GT 3a (Radio und TV/Leinwand bis zu drei Metern Bildhöhe) kommt es bis Ende 2013 definitiv zu keinen Gebührenerhöhungen. Der Tarif GT 3c (Public Viewing; Bildhöhe über drei Meter) bleibt voraussichtlich bis Ende 2014 unverändert.

19. April 2010:

Erste Volksinitiative lanciert

Ein Tag, der in die Geschichte eingeht. GastroSuisse lanciert zum ersten Mal eine eidgenössische Volksinitiative. Nämlich: «Schluss mit der MwSt-Diskriminierung des Gastgewerbes!». Rund 3000 Gastgeberinnen und Gastgeber aus der ganzen Schweiz reisen in über 50 Reisecars und Postautos nach Bern und marschieren durch die Altstadt auf den Bundesplatz. Sie kämpfen für die Beseitigung der Mehrwertsteuer-Diskriminierung des Gastgewerbes.

25. Mai 2010:

Weiterer Sieg im Sterne-Verfahren

Nach dem Zürcher Handelsgericht urteilt auch das Kassationsgericht zugunsten von GastroSuisse. Demnach dürfte GastroSuisse Sterne für ihre eigene Hotelkategorisierung verwenden, was sowohl für die Branche als auch für die Gäste ein Gewinn wäre. Doch der Schweizer Hotelierein hotelleriesuisse akzeptiert auch dieses fundierte Urteil nicht und ergreift Beschwerde an das Bundesgericht, das 2011 endgültig zugunsten von GastroSuisse entscheidet.

10. Juni 2010:

Kampf für vernünftigen Kompromiss

GastroSuisse kämpft in der Frage des Passivrauchschutzes auch auf kantonaler Ebene dafür, dass die Bundeslösung zum Tragen kommt. So auch im Vorfeld der Abstimmung im Kanton Solothurn. GastroSuisse setzt sich im Interesse ihrer rund 21'000 Mitglieder für bediente Raucheräume und für Raucherlokale von höchstens 80 m² im Rahmen einer national einheitlichen Regelung ein. Der Verband lehnt die radikalen Forderungen der Lungenliga und ihre Volksinitiative entschieden ab.

21. September 2010:

Dritter Schweizer KMH-Tag

Rund 200 Unternehmerinnen und Unternehmer treffen sich in Solothurn zur Fachtagung unter dem Motto «Zimmer mit Ausichten. Braucht die KMH neue Blickwinkel?». Der Schweizer Tag für die Klein- und Mittelhotellerie (KMH) ist zu einem festen Termin in der GastroSuisse-Agenda geworden.

8. / 23. Dezember 2010:

Zwei kantonale Initiativen

In Basel und in Herisau werden je eine kantonale Volksinitiative eingereicht. Das Ziel: Übernahme der Bundeslösung in der Frage des Nichtrauchererschutzes.

Un aperçu

1^{er} janvier 2010 :

Nouvelles dispositions CCNT

Le 1^{er} janvier 2010, entrent en vigueur d'importantes nouvelles dispositions de la CCNT. La mise en œuvre dans les divers établissements fonctionne dans l'ensemble sans heurt. La campagne d'information pour les membres de GastroSuisse, les formations et les exposés y contribuent fortement.

29 mars 2010 :

Aucune augmentation de tarif pour la radio et la TV

GastroSuisse peut obtenir que les sociétés de gestion ne puissent pas augmenter les redevances de droits d'auteur centrales. La Commission fédérale d'arbitrage a maintes fois statué en faveur de GastroSuisse. Concernant le tarif le plus important pour l'hôtellerie-restauration, TC 3a (radio et télévision / écran jusqu'à trois mètres de diagonale d'image), on est assuré de ne pas avoir d'augmentation des tarifs jusqu'à la fin de l'année 2013. Le tarif TC 3c (Public Viewing : diagonale de l'écran supérieur à trois mètres) devrait rester inchangé jusqu'à la fin 2014.

19 avril 2010 :

Lancement de la première initiative populaire

Ce jour entre dans l'histoire. GastroSuisse lance, pour la première fois de son histoire, une initiative populaire fédérale : «Stop à la TVA discriminatoire pour la restauration!». Environ 3000 chefs d'établissement de toute la Suisse partent pour Berne dans plus de 50 autobus et cars postaux pour une marche à travers la vieille ville bernoise, direction Place fédérale. Ils se battent pour l'élimination de la discrimination face à la TVA de l'hôtellerie-restauration.

25 mai 2010 :

Une victoire de plus dans la procédure des étoiles

Après le Tribunal de commerce de Zurich, la Cour de cassation décide également en faveur de GastroSuisse. Par conséquent, GastroSuisse devrait pouvoir utiliser les étoiles dans sa propre catégorisation hôtelière, ce qui serait un atout tant pour la branche que pour les clients. Or, l'association des entrepreneurs de l'hôtellerie suisse, hotelleriesuisse n'accepte pas non plus ce verdict motivé, et dépose un recours au Tribunal fédéral, qui prend en 2011 la décision finale en faveur de GastroSuisse.

10 juin 2010 :

Lutte pour un compromis raisonnable

GastroSuisse lutte dans la question de la protection contre le tabagisme passif, aussi au niveau cantonal, afin d'assurer que la solution fédérale soit mise en œuvre, ainsi par exemple en amont de la votation dans le canton de Soleure.

21 septembre 2010 :

Troisième journée suisse de la PMH

Environ 200 chefs d'établissement se rencontrent à Soleure pour une conférence, qui a pour titre «Chambres avec vue. Les PMH ont-ils besoin de nouvelles perspectives?». La Journée suisse de la petite et moyenne hôtellerie (PMH) est devenue une date incontournable dans l'agenda de GastroSuisse.

8 et 23 décembre 2010 :

Deux initiatives cantonales

A Bâle et à Herisau, on dépose une initiative populaire cantonale. L'objectif : mise en œuvre de la solution fédérale dans la question de la protection contre le tabagisme passif.

Sommario

1^o gennaio 2010:

Nuove disposizioni C-CNL

Il 1^o gennaio 2010 entrano in vigore nuove norme essenziali del C-CNL. Grazie al notevole contributo della campagna informativa per i membri GastroSuisse, degli addestramenti e delle conferenze, la concreta attuazione nei singoli esercizi avviene tutto sommato senza intoppi.

29 marzo 2010:

Nessun aumento del canone radio e TV

GastroSuisse riesce nel suo intento di impedire alle società incaricate della riscossione di aumentare le tariffe generali dei diritti d'autore. La commissione arbitrale federale ha deciso più volte a favore di GastroSuisse. Per quanto riguarda la tariffa TC 3a (radio e TV/schermo con diagonale d'immagine fino a tre metri), il canone di maggiore incidenza per il settore della ristorazione, è stato deciso che fino alla fine del 2013 non verrà applicato alcun aumento. La tariffa TC 3c (Public Viewing; diagonale d'immagine oltre i tre metri) presumibilmente rimarrà invariata fino alla fine del 2014.

19 aprile 2010:

Lanciata la prima iniziativa popolare

Una giornata che passerà alla storia. GastroSuisse per la prima volta nella sua vita lancia un'iniziativa popolare federale: «Basta con l'IVA discriminatoria per la ristorazione!» All'incirca 3000 ristoratori provenienti da tutta la Svizzera si dirigono verso Berna su oltre 50 tra pullman e autobus.

25 maggio 2010:

Ulteriore vittoria nella causa delle stelle

Dopo il tribunale commerciale di Zurigo, anche la corte di cassazione si esprime in favore di GastroSuisse. Di conseguenza, a GastroSuisse dovrebbe essere consentito l'utilizzo delle stelle per la propria categorizzazione alberghiera, cosa che si rivelerebbe vantaggiosa sia per il ramo che per gli ospiti. Tuttavia, l'associazione degli albergatori svizzeri hotelleriesuisse non accetta neanche questa ben motivata sentenza e presenta ricorso al tribunale federale che nel 2011 prenderà la decisione finale.

10 giugno 2010:

Lotta per un compromesso ragionevole

Nella questione della protezione contro il tabagismo passivo, GastroSuisse lotta anche a livello cantonale affinché venga applicata la soluzione federale.

21 settembre 2010:

Terza giornata svizzera dedicata alle PMI alberghiere

All'incirca 200 esercenti si ritrovano a Soletta per il convegno professionale dal motto «Camere con vista. Le PMI alberghiere necessitano di nuove prospettive?». La terza giornata svizzera per le piccole e medie imprese alberghiere (PMI alberghiere) è diventata ormai una ricorrenza fissa nell'agenda di GastroSuisse.

8 / 23 dicembre 2010:

Due iniziative cantonali

A Basilea ed a Herisau viene presentata un'iniziativa popolare cantonale. L'obiettivo: l'attuazione della soluzione federale nella questione della protezione dei non fumatori.

Interessenvertretung
Défense des intérêts
 Rappresentanza degli
 interessi



Das Jahr der Volksinitiative

Das Jahr 2010 stand im Zeichen der eidgenössischen Volksinitiative «Schluss mit der MwSt-Diskriminierung des Gastgewerbes!». Nach einem eindrücklichen Lancierungs-Event im April wurden in neun Monaten 127'974 Unterschriften gesammelt.

Nach umfangreichen Vorbereitungsarbeiten war es am 19. April 2010 soweit: An einem strahlenden Frühlingstag marschierten 3000 Gastgeberinnen und Gastgeber aus allen Kantonalsektionen durch die Berner Altstadt auf den Bundesplatz. Sie machten mit einem starken Auftritt auf die steuerliche Benachteiligung des Gastgewerbes aufmerksam und gaben an diesem Tag den Startschuss zur Unterschriftensammlung für die Volksinitiative «Schluss mit der MwSt-Diskriminierung des Gastgewerbes!». GastroSuisse nahm damit zum ersten Mal in ihrer Verbandsgeschichte das politische Mittel einer Volksinitiative wahr.

Die darauf folgenden Monate waren von der Unterschriftensammlung geprägt. Verteilt über den ganzen Sommer haben die Kantonalsektionen und GastroSuisse Präsenz an verschiedenen Messen und Volksfesten gezeigt. Weitere Unterschriften wurden an zwei nationalen Sammeltagen in verschiedenen Städten in der ganzen Schweiz gesammelt.

Besonders hervorzuheben ist auch das grosse Engagement der Mitglieder. In vielen tausend Betrieben, verteilt über das ganze Land, wurden die Gäste auf die MwSt-Diskriminierung des Gastgewerbes aufmerksam gemacht und zehntausende Unterschriften gesammelt.

Nach einem eher verhaltenen Start entwickelte sich die Unterschriftensammlung im Verlaufe des Jahres sehr erfreulich, so dass GastroSuisse die notwendigen Unterschriften sicher zusammen bekam. Bis Mitte Januar 2011 wurden 127'974 Unterschriften gesammelt. Dazu reichten neun Monate aus oder nur gerade mal die Hälfte der gesetzlich zur Verfügung stehenden Sammelzeit.

Parallel zur Unterschriftensammlung kam 2010 auch die Revision des MwSt-Gesetzes Teil B voran, bei der es um die Änderung der heute bestehenden Satzifferenzen geht. Noch im Dezember entschied der Nationalrat, die MwSt-Revision zur Neubearbeitung an den Bundesrat zurückzuweisen. Der Nationalrat verlangt vom Bundesrat die Ausarbeitung eines Zweisatzmodells, bei dem die Gastronomie wie auch die Lebensmittel unter den reduzierten Satz fallen. Im März 2011 entschied sich der Ständerat im Gegensatz zum Nationalrat für einen Einheitssatz. Die Chancen stehen damit gut, dass die MwSt-Diskriminierung des Gastgewerbes behoben wird, da beide Lösungen geeignet sind, die steuerliche Benachteiligung des Gastgewerbes aufzuheben.

L'année de l'initiative populaire

L'année 2010 a été marquée par l'initiative populaire fédérale «Stop à la TVA discriminatoire pour la restauration!». Après un impressionnant événement de lancement en avril, en seulement neuf mois, 127'974 signatures ont été récoltées.

Après un travail de préparation considérable, le jour J est enfin arrivé. C'est en effet le 19 avril 2010 que, sous un soleil de printemps radieux, 3'000 chefs d'établissement de toutes les sections cantonales se sont mis en marche dans la vieille ville de Berne, direction Palais fédéral. Par leur présence massive, ils ont attiré l'attention sur le désavantage fiscal de l'hôtellerie-restauration, et ont donné ce jour-là le coup d'envoi à la récolte des signatures pour l'initiative populaire «Stop à la TVA discriminatoire pour la restauration!». Pour la première fois de son histoire, la Fédération GastroSuisse se donnait les moyens politiques d'une initiative populaire.

Les mois suivants ont été consacrés à la récolte des signatures. Tout au long de l'été, les sections cantonales et GastroSuisse ont marqué de leur présence divers salons et fêtes populaires. Davantage de signatures ont été recueillies lors de deux journées de récolte nationales dans plusieurs villes du pays entier.

Ce qui a été particulièrement remarquable à cette occasion, c'est le fort engagement des membres. Dans plusieurs milliers d'établissements répartis sur tout le pays, les clients ont été rendus attentifs à la discrimination de l'hôtellerie-restauration face à la TVA, et des dizaines de milliers de signatures ont été récoltées.

Après un démarrage plutôt timide, la récolte des signatures s'est développée au cours de l'année de manière très satisfaisante, de sorte que GastroSuisse a pu rassembler sans problème les 100'000 signatures nécessaires. On en comptait à la mi-janvier 2011 : 127'974. Il n'a fallu pour cela que neuf mois ou la moitié du délai légal de 18 mois imparti.

Parallèlement à la récolte des signatures, a eu lieu en 2010 la révision de la Loi sur la TVA, partie B, qui comporte la modification des différences de taux existant aujourd'hui. En décembre, le Conseil national a décidé de renvoyer la révision de la TVA pour nouveau traitement au Conseil fédéral. Le Conseil national exige du Conseil fédéral l'élaboration d'un modèle à deux taux, l'hôtellerie-restauration ainsi que les denrées alimentaires étant soumises au taux réduit. En mars 2011, le Conseil des États se décidait, contrairement au Conseil national, pour un taux unique. Ces deux solutions étant aptes à combattre le désavantage fiscal de l'hôtellerie-restauration, il y a donc de bonnes chances pour que la discrimination de celle-ci face à la TVA soit supprimée.

Compendio

2010 – l'anno dell'iniziativa popolare

Il 2010 è stato un anno all'insegna dell'iniziativa popolare federale «Basta con l'IVA discriminatoria per la ristorazione!» Dopo un imponente evento per il suo lancio in aprile, in nove mesi sono state raccolte 127'974 firme.

Dopo innumerevoli preparativi, il 19 aprile 2010 finalmente ci siamo: in una splendida giornata primaverile 3000 ristoratori, di svariate sezioni cantonali, attraversano il centro storico di Berna per raggiungere la piazza Federale. Con una forte presenza richiamano l'attenzione sulla penalizzazione della ristorazione in materia d'imposta e allo stesso tempo danno il via alla raccolta firme per l'iniziativa popolare «Basta con l'IVA discriminatoria per la ristorazione!». Dunque, GastroSuisse sfrutta il mezzo politico dell'iniziativa popolare per la prima volta nella sua storia di federazione.

I mesi successivi sono caratterizzati dalla raccolta firme. Le sezioni cantonali e GastroSuisse sono presenti in occasione di varie fiere e feste popolari durante tutta l'estate. Le due giornate nazionali di raccolta in diverse città permettono di raccogliere ulteriori firme in tutta la Svizzera.

Bisogna sottolineare in modo particolare anche il grande impegno degli associati. In migliaia di strutture, distribuite in tutto il paese, si richiama l'attenzione degli ospiti sulla discriminazione della ristorazione riguardo al tasso IVA e vengono raccolte decine di migliaia di firme.

Dopo un inizio piuttosto contenuto, la raccolta firme nel corso dell'anno si evolve in modo molto positivo e GastroSuisse raggiunge senza difficoltà le firme necessarie. Entro metà gennaio 2011, cioè entro la metà del tempo messo a disposizione per legge per la raccolta, si contano 127'974 firme.

Parallelamente alla raccolta firme, nel 2010 procede anche la parte B della revisione della legge sull'IVA. Il Consiglio nazionale già nel mese di dicembre decide di rinviare la revisione della legge sull'IVA al Consiglio federale al fine di una rielaborazione. Il Consiglio nazionale richiede al Consiglio federale l'elaborazione di un modello a due aliquote che consenta di far rientrare nell'aliquota ridotta sia la gastronomia che gli alimentari. A marzo 2011 il Consiglio degli Stati ha deciso, diversamente dal Consiglio nazionale, a favore di un'aliquota unica. Vi sono quindi buone opportunità che l'IVA discriminatoria del settore alberghiero e della ristorazione sia rimossa, poiché entrambe le soluzioni sono valide per eliminare lo svantaggio fiscale del nostro settore.



Der Parlamentarier-Apéro

Auch 2010 lud GastroSuisse die eidgenössischen Parlamentarier während der Herbstsession zum traditionellen Fondue-Essen in ein Zelt auf den Berner Waisenhausplatz ein. Neben über 40 Parlamentariern fanden auch Spitzenbeamte sowie die damalige Bundesratspräsidentin Doris Leuthard den Weg zu GastroSuisse.

Die weit überdurchschnittlich gute Beteiligung der Parlamentarier zeigt die tiefe Verbundenheit vieler Politiker mit unserer Branche. Diese Verbundenheit ist äusserst wichtig.

Es braucht viele individuelle Gespräche, in denen die Probleme und Sorgen des Gastgewerbes im Detail erläutert werden. Genau dazu dient der traditionelle Parlamentarier-Apéro von GastroSuisse. Die Verbandsspitze von GastroSuisse sowie die Kantonalpräsidenten nahmen die Ge-

legenheit wahr, mit der anwesenden Bundesrätin und den Parlamentariern ins Gespräch zu kommen und die Anliegen der Branche darzulegen.

L'apéritif des Parlementaires

En 2010 également, GastroSuisse a invité les parlementaires fédéraux, au cours de la session d'automne, à la traditionnelle fondue sous tente à la Waisenhausplatz à Berne. Outre plus de 40 parlementaires, ont également trouvé le chemin de GastroSuisse : de hauts fonctionnaires et la présidente de la Confédération, Doris Leuthard.

La participation des parlementaires de loin supérieure à la moyenne prouve les liens profonds du monde politique avec notre branche. Cette relation est primordiale. De nombreux entretiens individuels, dans lesquels les problèmes et les préoccupations de l'hôtellerie-restauration sont expliqués en détail, sont une nécessité.

C'est justement à cela que sert le traditionnel apéritif des Parlementaires de GastroSuisse. La tête de la Fédération GastroSuisse et les présidents cantonaux ont saisi l'occasion de nouer des contacts avec l'actuelle conseillère fédérale et les parlementaires afin de les sensibiliser aux conditions de notre branche.

Compendio

L'aperitivo di GastroSuisse per i parlamentari

Anche nel 2010, durante la sessione autunnale, GastroSuisse invita i parlamentari federali a mangiare la tradizionale fonduta in una tenda sulla Waisenhausplatz a Berna. Oltre alla presenza di più di 40 parlamentari, GastroSuisse viene raggiunta anche da alti funzionari statali nonché dall'ex presidente della Confederazione Doris Leuthard.

La grandissima partecipazione dei parlamentari dimostra il profondo legame che molti politici hanno con il nostro settore. Questa unione è estremamente importante. Sono necessarie tante conversazioni individuali per poter illustrare dettagliatamente i problemi e le preoccupazioni della ristorazione.



© PARLAMENTSDIENSTE, 3003 BERN

Kampf für Rahmenbedingungen

Das Jahr 2010 war geprägt von vielen wichtigen politischen Geschäften. Bei all diesen Geschäften hat GastroSuisse mit Vehemenz für gute Rahmenbedingungen gekämpft und sich mit aller Kraft gegen Einschränkungen gewehrt.

Lebensmittelgesetz

Beim Lebensmittelgesetz kamen bedenkliche Vorschläge für eine Gesetzesrevision auf den Tisch. So soll das Lebensmittelgesetz neu die «sachkundige Wahl» des Konsumenten ermöglichen. Dabei könnte es beispielsweise um ein gutes Preis-Leistungsverhältnis oder den Kaloriengehalt einer Speise gehen und bald auch um entsprechende Deklarationsbestimmungen. Dass das keine Befürchtungen aus dem luftleeren Raum sind, zeigt der Blick ins Ausland. So ist in New York die Deklaration der Kalorien auf der Speisekarte unter gewissen Voraussetzungen heute schon Pflicht.

Des Weiteren beabsichtigt das Bundesamt für Gesundheit, Betriebe mit einer Beanstandung bei der Lebensmittelkontrolle an den mittelalterlichen Pranger zu stellen, obwohl die meisten Beanstandungen nicht direkt mit Hygiene zu tun haben. Unklar ist, warum eine solche elementare Verletzung des Persönlichkeitsschutzes nur für Gastwirte gelten soll.

Alkoholgesetz

Leider muss festgestellt werden, dass die Verwaltung die legitimen Bedürfnisse des Gastgewerbes im Entwurf für ein revidier-

tes Alkoholgesetz kaum berücksichtigt hat. So soll die Abgabe von Bier und Wein zu nicht kostendeckenden Preisen verboten werden. Ein Gastwirt könnte so beispielsweise beim Sieg der Schweizer Fussballnationalmannschaft gegen Brasilien unter Umständen keine Lokalrunde mehr spendieren, denn eine Gratisrunde ist kaum kostendeckend. Weiter möchte die Verwaltung für Bier und Wein Happy Hour-Verbote einführen, wie sie heute schon für Spirituosen existieren.

GastroSuisse wird gegen diese unnötigen Gesetzesbestimmungen kämpfen. Jeder Unternehmer soll selber entscheiden, ob er seine Gäste zu einem alkoholischen Gratisgetränk einlädt oder nicht.

Passivrauchschutz

Das Jahr 2010 war geprägt durch das Thema Passivrauchschutz. So wurde auf den 1. Mai das Passivrauchschutzgesetz auf Bundesebene in Kraft gesetzt. GastroSuisse bekennt sich dazu. Ein vernünftiger Passivrauchschutz ist heute unbestritten. Dieser muss jedoch praktikabel sein und dem gesunden Menschenverstand ent-

sprechen. Die teilweise bestehenden kantonalen Verschärfungen sind unverhältnismässig und stellen vor allem kleinste und getränkegeprägte Betriebe vor grosse Probleme wie zum Beispiel Umsatzrückgänge oder Lärm vor der Tür.

Die Glarner Landsgemeinde von Anfang Mai 2010 war ein gutes Beispiel dafür, dass das Volk die Bundeslösung für angemessen erachtet. Weiterhin keine Raucherlokale zulassen wollte allerdings die solothurnische Stimmbevölkerung. Ermutigende Schritte gegen überbordende kantonale Regelungen unternahmen jedoch der Wirtverband Basel-Stadt und Gastro Appenzellerland AR. In beiden Fällen gelang es, in kurzer Zeit eine Rekordzahl von Unterschriften für eine kantonale Volksinitiative zu sammeln, welche die Übernahme der Bundeslösung fordert.

In den nächsten Jahren gilt es, die extreme Volksinitiative der Lungenliga zu bekämpfen, die landesweit alle bedienten Fumoirs verbieten will. Ein solches Verbot hat nichts mit Passivrauchschutz zu tun. Jeder Gast kann für sich selber entscheiden, ob er in einem Nichtraucherzimmer oder in einem abgetrennten Fumoir konsumieren möchte.

Lutte pour des conditions cadres

L'année 2010 a été marquée par de nombreuses affaires politiques importantes. Vous en trouverez ci-après une sélection. Dans toutes ces questions, GastroSuisse a lutté avec véhémence pour de bonnes conditions cadres, et s'est défendue de toutes ses forces contre les restrictions.

Loi sur les denrées alimentaires

Des propositions inquiétantes ont été mises sur la table dans le cadre d'une révision de la Loi sur les denrées alimentaires. Ainsi, la nouvelle loi doit, par exemple, permettre un «choix en connaissance de cause» des consommateurs. Il pourrait s'agir là d'un bon rapport prix/prestation ou de la teneur en calories des aliments et bientôt aussi de dispositions de déclaration correspondantes.

En outre, l'Office fédéral de la santé publique prévoit également de mettre au pilori médiéval les établissements faisant l'objet d'une réclamation en matière de contrôle alimentaire, bien que la plupart des réserves ne soient pas directement liées à l'hygiène. Il est difficile de comprendre pourquoi une telle violation fondamentale de la protection de la personnalité s'applique seulement aux tenanciers de restaurant.

Loi sur l'alcool

Il faut malheureusement constater que l'administration a peu tenu compte, dans ce projet de révision de la Loi sur l'alcool, des besoins légitimes de l'hôtellerie-restauration. Ainsi, la vente de bière et de vin à des prix inférieurs au prix de revient

devrait être interdite. Il pourrait par exemple, dans certains cas, devenir problématique qu'un aubergiste offre, à l'occasion de la victoire de l'équipe suisse de football contre le Brésil, une tournée gratuite de bière, celle-ci pouvant difficilement couvrir les frais. En outre, l'administration voudrait introduire une interdiction des Happy Hours pour la bière et le vin, à l'instar de celle qui existe aujourd'hui déjà concernant les spiritueux.

GastroSuisse va lutter contre ces dispositions législatives inutiles. Tout chef d'établissement doit pouvoir décider lui-même s'il invite ses clients à une boisson gratuite, qu'elle soit alcoolisée ou non.

Protection contre le tabagisme passif

2010 a été en termes de tabagisme passif une année très mouvementée. Ainsi, le 1^{er} mai est entrée en vigueur la Loi sur la protection contre le tabagisme passif au niveau fédéral. GastroSuisse l'accepte. Une protection contre le tabagisme passif raisonnable est aujourd'hui acquise. Celle-ci doit toutefois être réalisable et faire preuve de bon sens. Certains renforcements cantonaux existants sont parfois excessifs et posent, avant tout aux plus petits établis-

sements dépendants de la vente des boissons, des problèmes majeurs, tels qu'une baisse des recettes ou du bruit devant la porte.

La Landsgemeinde glaronnaise au début mai 2010 a apporté la preuve que le peuple considère la solution fédérale comme appropriée. Les électeurs soleurois ne veulent à vrai dire toujours pas autoriser les établissements fumeurs, des pas courageux contre les réglementations cantonales excessives ont cependant été faits par la Wirteverband Bâle-Ville et GastroAppenzell Rh. ext. Dans les deux cas, il a été possible de récolter dans un court laps de temps un nombre record de signatures pour une initiative populaire cantonale qui préconise l'adoption de la solution fédérale.

Il s'agira dans les prochaines années de lutter contre l'initiative populaire extrême de la Ligue pulmonaire, qui veut interdire les fumoirs avec service dans tout le pays. Une telle interdiction n'a rien à voir avec la protection contre le tabagisme passif. Chaque client peut décider lui-même de consommer dans un espace non-fumeur ou dans un fumoir séparé.

Compendio

Legge federale sulle derrate alimentari

Per quanto riguarda la legge sulle derrate alimentari vengono discusse delle proposte per una revisione della legge che destano molti dubbi. L'obiettivo della rivodata legge sulle derrate alimentari sarebbe quello di permettere al consumatore una «scelta competente». Potrebbe trattarsi, per esempio, di un buon rapporto qualità-prezzo, oppure del contenuto calorico di un alimento e presto anche delle relative norme di dichiarazione.

Inoltre, l'ufficio federale della sanità pubblica intende mettere alla berlina medievale tutti gli esercizi che hanno subito un reclamo presso l'ufficio per il controllo delle derrate alimentari, sebbene il fattore scatenante della maggior parte dei reclami non sia direttamente l'igiene.

Legge sull'alcol

Purtroppo bisogna constatare che nel progetto di revisione della legge sull'alcol l'amministrazione non ha considerato quasi per niente le legittime esigenze della ristorazione.

Protezione contro il tabagismo passivo

Per quanto concerne la protezione contro il fumo passivo il 2010 è stato un anno molto movimentato. Il 1° maggio entra in vigore la legge per la protezione contro il fumo passivo a livello federale. GastroSuisse si dichiara a favore. Al giorno d'oggi una ragionevole tutela dal fumo passivo è incontestabile, quest'ultima, però, deve essere attuabile e deve rispettare il buon senso. Le disposizioni cantonali aggiuntive parzialmente in vigore sono esagerate e soprattutto per le piccolissime imprese e i locali che lavorano quasi esclusivamente con le bevande comportano dei grandi

problemi, come per esempio il calo di fatturato e il chiasso fuori dalla porta.

Il consiglio cantonale di Glarona di inizio maggio 2010 è un ottimo esempio che dimostra come la gente ritenga adeguata la soluzione federale. Tuttavia, gli aventi diritto al voto di Soletta continuano ad opporsi ai locali per fumatori. Le associazioni ristoratori del canton Basilea Città e Gastro Appenzellerland (Appenzello) AR, invece, intraprendono dei passi incoraggianti contro le regolamentazioni cantonali sproporzionate. In entrambi i casi in pochissimo tempo si è riusciti a raccogliere un numero record di firme per un'iniziativa popolare cantonale a favore dell'adozione della soluzione federale.

Nei prossimi anni si tratta di combattere l'iniziativa popolare estremista della lega polmonare che intende vietare in tutto il paese le sale fumatori con servizio.



Berufsbildung
Formation
professionnelle
Formazione
professionale



Eidgenössische Anerkennung

Wer das Gastro-Betriebsleiterseminar (G2) mit Erfolg abschliesst, erhält neu den Eidg. Fachausweis. Aus G2 wurde G2 Plus. Das war 2010 ein Meilenstein in der Entwicklung der Gastro-Unternehmergeausbildung.

Seit der Reduktion oder gar gänzlichen Aufhebung der obligatorischen Wirtekurse respektive Wirteprüfung in zahlreichen Kantonen sind die erforderlichen Qualifikationen eines Verantwortlichen für einen gastgewerblichen Betrieb gesamtschweizerisch sehr uneinheitlich geworden. Mit der eidgenössischen Anerkennung des seit 15 Jahren bestens bekannten und in

der Branche etablierten Gastro-Betriebsleiters (G2) wurde schweizweit ein verbindlicher und vom Bundesamt für Berufsbildung und Technologie (BBT) genehmigter Standard gesetzt. Erfolgreiche Absolventen der Grundmodule des G1 sowie der neuen Aufbaumodule des G2 mit den drei Wahlpflichtmodulen Systemgastronomie, Beherbergung und Gas-

tronomie können sich fortan Gastro-Betriebsleiter oder Gastro-Betriebsleiterin mit eidgenössischem Fachausweis nennen.

Das ist ein Meilenstein in der Entwicklung der dreistufigen Gastro-Unternehmergeausbildung (G1, G2, G3) von GastroSuisse, die auf oberster Ebene (G3) mit dem eidgenössischen Diplom gipfelt.

Reconnaissance fédérale

Celui qui achève le séminaire de chef d'établissement de l'hôtellerie et de la restauration (G2) avec succès obtient désormais le brevet fédéral. Le G2 est devenu G2 Plus.

Depuis la réduction ou la totale suppression des cours de cafetier et de l'examen de cafetier obligatoires dans de nombreux cantons, les qualifications nécessaires d'un responsable d'un établissement de l'hôtellerie-restauration sont devenues très diverses dans toute la Suisse. Avec la reconnaissance fédérale du réputé G2 : chef d'établissement de l'hôtellerie et de la restauration établi depuis 15 ans dans la branche, une norme contraignante a été fixée au niveau suisse, et approuvée par l'Office fédéral de la formation professionnelle et de la technologie (OFTT). Les di-

plômés du module de base G1 ainsi que du nouveau module de formation continue G2 avec les trois modules optionnels obligatoires : gastronomie de système, hébergement et gastronomie obtiennent désormais le titre de «Chef/fe d'établissement de l'hôtellerie et de la restauration avec brevet fédéral».

C'est une étape décisive dans le développement de la formation de cafetier-restaurateur-hôtelier à 3 niveaux, qui culmine au niveau supérieur avec le diplôme fédéral.

Compendio

Riconoscimento federale

Chi frequenta con successo il seminario di direzione aziendale nel settore gastronomico (G2) riceverà da ora l'attestato professionale federale. Da G2 a G2 Plus. Questa novità è stata nel 2010 una pietra miliare nello sviluppo della formazione aziendale a tre livelli nel settore gastronomico.



Wissen und Handwerk sichern

Aufgrund der demographischen Entwicklung ist der Kampf um die besten Talente in vollem Gange. Nach Jahren, in denen die Lehrbetriebe mit vielen Bewerbungen rechnen konnten, sieht sich die Branche mit einer rückläufigen Zahl von Schulabgängern konfrontiert.

In einer zunehmend globalisierten Welt gewinnen betriebliche und auch regionale Spezialitäten an Wertschätzung. Profilierte und gut positionierte Betriebe der Individualgastronomie behaupten ihren wichtigen Platz neben der sich dynamisch entwickelnden System- und Markengastronomie.

Für den Erhalt des hohen Niveaus des Schweizer Gastgewerbes braucht es den nötigen beruflichen Nachwuchs, der das Handwerk beherrscht und in der Lage ist, das Wissen seinerseits weiterzugeben. Gemeinsam mit den Betrieben nimmt GastroSuisse diese Herausforderung an,

um mit vereinten Kräften den Berufsnachwuchs auch in Zukunft zu sichern.

Die Nachwuchsförderung ist Bindeglied zwischen den Jugendlichen im Berufswahlalter, der Branche und den einzelnen Betrieben. Dank der gut gepflegten Beziehungen sind die Berufe des Gastgewerbes an den Schulen und in den Berufsberatungen schweizweit stark präsent.

Im Zeitalter von elektronischen Medien, Internet und Sozialnetzwerken gilt es auch die neuen Kommunikationskanäle sinnvoll in die Netzwerkarbeit miteinzubeziehen. So ist im Sommer 2010 die Internetseite www.berufe-gastgewerbe.ch komplett neu gestaltet worden. Gleichzeitig wurde auch Facebook aktiv eingebunden.

Die alles entscheidende Begegnung mit der Branche und den Berufsbildnern findet jedoch in den Lehrbetrieben statt. Die Lehrmeister und Berufsbildner sind die Botschafter vor Ort, die mit Engagement und Herzblut das Handwerk und die Leidenschaft für das Gastgewerbe weitergeben. Ihr Verhalten prägt die Berufswahl der Jugendlichen massgeblich. Sie sind der wesentliche Motor der Nachwuchsförderung. Auf sie zählt die Branche auch in Zukunft.

Savoir et savoir-faire

En raison de l'évolution démographique, la lutte pour les meilleurs talents bat son plein. Après plusieurs années où les entreprises de formation pouvaient compter sur de nombreuses candidatures, la branche se voit confrontée à une baisse du nombre de jeunes sortant de l'école.

Dans un monde de plus en plus globalisé, les spécialités régionales et artisanales gagnent en estime. Des entreprises spécialisées et bien positionnées de la gastronomie individuelle revendiquent une place importante face à la suprématie de la gastronomie de système et de marque évoluant de manière dynamique.

Pour maintenir le niveau élevé de l'hôtellerie-restauration suisse, on a besoin d'une relève professionnelle, qui maîtrise le métier et qui soit en mesure de transmettre elle-même son savoir. En unissant ses forces avec celles des entreprises, GastroSuisse relève le défi d'assurer la relève professionnelle à l'avenir également.

La promotion de la relève représente un point de rencontre entre les jeunes en âge de choisir leur métier, la branche et les diverses entreprises. Grâce aux relations

bien entretenues avec les écoles et les orientations professionnelles, les professions de l'hôtellerie-restauration sont représentées dans toute la Suisse de manière optimale.

A l'ère des médias électroniques sociaux et d'Internet, il s'agit d'utiliser de manière judicieuse également les nouveaux canaux de communication dans la mise en réseau. Ainsi, en été 2010, le site www.berufe-gastgewerbe.ch a été entièrement reconçu. Dans le même temps, Facebook a été activement impliqué.

La réunion capitale entre la branche et les formateurs professionnels a toutefois lieu dans les entreprises de formation. Les maîtres d'apprentissage et les formateurs sont les messagers sur le terrain, qui transmettent avec engagement et conviction le métier et la passion pour l'hôtellerie-restauration. Leur attitude marque le choix de carrière des jeunes de façon significative. Êtes-vous un moteur essentiel de la promotion de la relève? A l'avenir, c'est sur vous que la branche compte.

Compendio

Assicurare le conoscenze e promuovere il mestiere

A causa dell'andamento demografico, la lotta per accaparrarsi i migliori talenti è in pieno svolgimento anche nel settore della gastronomia. Dopo anni in cui le aziende di formazione potevano contare su molti aspiranti, il settore si trova ora a confrontarsi con un numero sempre minore di persone che concludono con successo il loro percorso di formazione.

In un mondo sempre più globalizzato, le specialità aziendali e regionali assumono un'importanza sempre maggiore. Aziende ben posizionate nel settore della gastronomia dal profilo personalizzato si sono conquistate un posto importante accanto alla gastronomia dei marchi e di sistema, in crescente e dinamico sviluppo.

Per conservare l'elevato livello del settore ricettivo svizzero, è importante poter contare su nuove leve che abbiano dimestichezza con il mestiere e siano in grado di trasmettere, a loro volta, le proprie conoscenze. GastroSuisse coglie questa sfida insieme alle aziende, onde assicurare anche in futuro nuove leve ben preparate.



Eine Erfolgsgeschichte

Insgesamt über 700 Teilnehmerinnen durfte GastroSuisse am GastroForum für die Frau und an den «Rencontres féminines de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme» seit Lancierung dieser Events begrüßen. Das Format ist Tradition, die Inhalte sind zukunftsgerichtet.

Alljährlich kommen Entscheidungsträgerinnen aus Hotellerie, Restauration und Tourismus zusammen, um sich während mehrerer Tage intensiv mit gastgewerblichen Themen zu befassen. 2010 war dies vom 10. bis 14. Januar auf der Lenzerheide für die deutsche Schweiz und vom 18. bis 21. Januar in Delémont für die Westschweiz. Während das deutschsprachige Frauenforum unter dem Motto «Ge-

nüsse und andere gastrophile Gefahren» stand, zogen im Westschweizer Forum Themen wie «Mariage vin et chocolat» oder «Mise en scène de l'offre» die Damen in ihren Bann.

Beide GastroForen feierten im Januar 2011 ein Jubiläum: auf das 25. GastroForum für die Frau auf der Lenzerheide folgten we-

nige Tage später die 20. «Rencontres féminines de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme» in La Chaux-de-Fonds.

Anlässlich der Treffen werden auch wertvolle Kontakte geknüpft und Beziehungsnetze geflochten.

Un succès qui dure

Depuis le lancement des GastroForums pour la femme, GastroSuisse a accueilli aux «Rencontres féminines de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme» en tout 700 participantes. La forme est fidèle à la tradition, le fond orienté vers l'avenir.

Les décideuses de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme se réunissent chaque année pour traiter pendant plusieurs jours à fond des sujets concernant la branche. En 2010, on s'est rencontré du 10 au 14 janvier à Lenzerheide pour la Suisse allemande, et du 18 au 21 janvier à Delémont pour la Suisse romande. Alors que les dames germanophones se réunissaient sous le slogan «Genüsse und andere gastrophile Gefahren» («Délites et autres dangers gourmands»), celles de

Suisse romande savouraient des sujets tels que «Mariage vin et chocolat» ou «Mise en scène de l'offre».

Les deux GastroForums fêtaient leur anniversaire en janvier 2011 : au 25^e GastroForum pour la femme à Lenzerheide, a suivi quelques jours plus tard les 20^e «Rencontres féminines de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme» à La Chaux-de-Fonds.

Compendio

Una storia coronata di successo

Ogni anno gli organi decisionali del ramo alberghiero, della ristorazione e del turismo si riuniscono per dedicarsi intensamente per più giorni alle tematiche del settore ricettivo. Nel 2010, per la Svizzera tedesca l'incontro si è svolto dal 10 al 14 gennaio a Lenzerheide e per la Svizzera francese dal 18 al 21 gennaio a Delémont. Mentre il forum al femminile di lingua tedesca seguiva il motto «Genüsse und andere gastrophile Gefahren» «i godimenti ed altri pericoli gastrofilli», il forum della Svizzera francese ammaliaava le partecipanti con temi quali «Mariage vin et chocolat» «l'amalgamarsi tra il vino e il cioccolato» oppure «Mise en scène de l'offre» «Mettere in scena l'offerta».

Erfolgreiche Aussenauftritte 2010

Die Hotelfachschule Genf, EHG, konnte die Zahl der Studierenden erneut steigern. Sie erreichte den Höchststand von 136; dazu kommen weitere 90, die sich im Praktikum befinden. Ein wichtiger Leistungsausweis für die ganze Schule. Bedeutende Aussenauftritte festigten auch 2010 den guten Ruf der Schule. Highlights waren der «Salon Gourmet» in Genf und das Europa-Finale des «Bocuse d'Or», wel-

ches es den Studenten ermöglichte, mit den besten Köchen in Kontakt zu kommen und selber aktiv zum Erfolg dieses hochkarätigen Events beizutragen. An der Messe Gastronomie in Lausanne waren die Studierenden der EHG für die Restauration im VIP-Village zuständig.

Das schulische Angebot ist um einen neuen Weiterbildungskurs ergänzt worden,

der auch Krankenhauspersonal offen steht. 2010 wurde die Ecole Hôtelière in Casablanca (Marokko) unter der Lizenz der EHG eröffnet.



2010, une année riche

L'Ecole Hôtelière de Genève a encore vu ses effectifs augmenter pour atteindre le chiffre record de 136 étudiants à l'école et 90 en stage. Une belle reconnaissance du travail entrepris par toute l'équipe des collaborateurs. En outre, le rayonnement de l'EHG est assuré par des manifestations d'importance comme le Salon Gourmet et

la finale du Bocuse d'Or Europe permettant aux étudiants de côtoyer des grands chefs, et de participer activement au succès de cette manifestation renommée, tout comme à celui rencontré au Salon Gastronomie, où les étudiants ont assuré avec brio les prestations de restauration du Village VIP.

Un nouveau cours de formation continue en restauration et service hospitalier est également dispensé au personnel hospitalier. Le projet de l'ouverture de l'Ecole Hôtelière de Casablanca au Maroc sous licence EHG a également été concrétisé.

Ein Glanzjahr

Die Belvoirpark Hotelfachschule Zürich hat ein erfolgreiches und spannendes Jahr mit vielen Aktivitäten und Neuerungen hinter sich. Die Schule ist unverändert ausgebucht. Das Interesse, sie zu besuchen, ist gross.

Neben vielen anderen Innovationsschritten im Unterricht ist Belvoirpark als einzige Hotelfachschule in der Schweiz berechtigt, das Diplom des Berufsbildners auszuhandigen. Die Schule hat von der Zürcher Bildungsdirektion die Akkreditierung als Anbieterin von Bildungsgängen für Berufsbildner erhalten und ist damit berech-

tigt, entsprechende vom Bund anerkannte Diplome auszustellen und von der Bildungsdirektion beglaubigen zu lassen. Hervorragend gearbeitet hat 2010 auch das Restaurant Belvoirpark. Das Budget wurde übertroffen. Es wurden viele Events durchgeführt. Auch die Catering-Abteilung hat ein Glanzjahr hinter sich. Das Staatsbankett im Auftrag für die Bundespräsidentin Doris Leuthard in Oslo, an welches die Königsfamilie eingeladen war, bildete den Höhepunkt.

BELVOIRPARK

Une année brillante

L'Ecole hôtelière, Belvoirpark Zurich a vécu une année couronnée de succès et passionnante avec de nombreuses activités et innovations. L'école bénéficie d'un grand intérêt et sa fréquentation est restée inchangée.

Outre de nombreuses autres mesures innovantes concernant l'enseignement, Belvoirpark est la seule Ecole hôtelière en Suisse ayant le droit de remettre le diplôme de formateur. L'école a reçu du Département de l'instruction publique de Zurich l'accréditation en tant que prestataire de cycles de cours pour formateurs

professionnels, et est donc en droit de délivrer des diplômes reconnus par la Confédération et de les faire légaliser par le Département de l'instruction publique. Le restaurant Belvoirpark a également travaillé de manière exemplaire en 2010. Le budget a été dépassé. Il y a eu de nombreux events. Le service de Catering a passé une année sensationnelle. Point culminant : le banquet d'Etat à la demande de la Présidente de la Confédération à Oslo, auquel la famille royale a été invitée.

Compendio

Scuola superiore alberghiera di Ginevra

Ancora più studenti hanno scelto nel 2010 la scuola alberghiera di Ginevra, che ne conta ormai 136 oltre a 90 stage. Un bel riconoscimento per il lavoro svolto da tutti i collaboratori. In più l'EHG si fa buona pubblicità tramite manifestazioni importanti come il Salon Gourmet e la finale del Bocuse d'Or europeo.

Scuola superiore alberghiera di Zurigo

La Scuola superiore alberghiera Belvoirpark di Zurigo si lascia alle spalle un 2010 di successi e momenti entusiasmanti, con numerose attività e novità. È stata per esempio attivata la nuova homepage, che sta riscuotendo successo ed è molto utilizzata. I posti presso la scuola sono sempre esauriti. Il desiderio di frequentarla è grande.

Öffentlichkeitsarbeit Travail d'information du public Pubbliche relazioni



Sprachrohr der Branche

Die kommunikative Begleitung der ersten Volksinitiative von GastroSuisse «Schluss mit der MwSt-Diskriminierung des Gastgewerbes!» war der Themenschwerpunkt der Medienarbeit 2010. Im Mittelpunkt stand die Medienkonferenz vom 19. April im Medienzentrum Bundeshaus.

Die Pressestelle GastroSuisse wurde tagtäglich sehr rege konsultiert und nutzte die vielen Chancen, kompetente Auskünfte zum ganzen Spektrum gastgewerblicher Themen, Hotellerie und Restauration, zu erteilen sowie Interviews und Hintergrundgespräche zu vermitteln. Eine nachhaltige, kontinuierliche Kommunikation begleitete

nicht nur unsere Volksinitiative, sondern erfolgte zu allen relevanten politischen Geschäften wie etwa dem Passivrauchschutz resp. den Rauchverboten, der Revision des Alkoholgesetzes oder des Lebensmittelgesetzes sowie zu spezifischen Fragestellungen rund um die Hotellerie und den Tourismus.

Darüber hinaus wurde GastroSuisse oft über die Rechte und Pflichten von Gästen angegangen. Häufige Themen waren die Rauchverbote und die Preisbildung im Gastgewerbe im Allgemeinen oder die Abgabe von Hahnenwasser im Speziellen.

Porte-voix de la branche

Soutenir la communication de la première initiative populaire fédérale de GastroSuisse «Stop à la TVA discriminatoire pour la restauration!» a été le thème principal du travail médiatique 2010. En point de mire : la conférence de presse du 19 avril dans le centre de presse du Palais fédéral.

Le bureau de presse de GastroSuisse a été quotidiennement et assidûment consulté, et a profité des nombreuses occasions de fournir des informations spécialisées sur le spectre complet des thèmes de l'hôtellerie-restauration, ainsi que d'accorder des interviews et des discussions de fond. Une communication continue et durable a non seulement accompagné notre initiative populaire, mais a été assurée sur tous les objets politiques significatifs, tels que la protection contre le tabagisme passif, l'interdiction de fumer, la

révision de la Loi sur l'alcool ou de la Loi sur les denrées alimentaires ainsi que les questions plus spécifiques sur l'hôtellerie et le tourisme.

En outre, GastroSuisse a souvent été sollicitée sur les droits et obligations des clients. Les thèmes les plus fréquents ont été l'interdiction de fumer et la formation des prix dans l'hôtellerie-restauration en général, ou la remise de l'eau du robinet en particulier.

Compendio

Portavoce del settore

Il supporto comunicativo alla prima iniziativa popolare elvetica di GastroSuisse "Basta con l'IVA discriminatoria per la ristorazione!" ha costituito il fulcro delle attività mediatiche del 2010. Particolare attenzione è stata posta sulla conferenza mediatica del 19 aprile tenutasi presso il Centro media di Palazzo federale.

Una comunicazione costante e continua ha accompagnato non solo la nostra iniziativa popolare ma anche tutte le questioni politiche di rilievo, come per esempio la protezione dal fumo passivo o il divieto di fumo, la revisione della Legge sull'alcool o della Legge sulle derrate alimentari, oltre a problematiche specifiche relative agli alberghi e al turismo.

GastroSuisse nutzt Plattformen

GastroSuisse nutzte 2010 gezielt wichtige Plattformen für wirkungsvolle Aussenauftritte: einerseits für die Imagearbeit, andererseits für die Vertretung dringender wirtschaftspolitischer Brancheninteressen.

Der Europa-Final des «Bocuse d'Or» bildete 2010 einen Schwerpunkt in der Öffentlichkeitsarbeit. Verschiedene Länder bemühten sich um die Austragung dieses hochkarätigen Anlasses; die Schweiz bekam den Zuschlag. Es war ein besonderes Ereignis, als die Elite der Spitzenköche am 7. und 8. Juni 2010 in Genf begrüsst wurde. Mit der Unterstützung des «Bocuse d'Or Europe» leistete GastroSuisse einen wertvollen Beitrag zur internationalen Wahrnehmung der Schweizer Kochkunst.

Weitere Plattformen boten 2010 die ZAGG, die Schweizer Fachmesse für Gastgewerbe, Hotellerie und Gemeinschaftsgastronomie vom 12. bis 16. September in Luzern, und die Gastronomica vom 7. bis 10. November in Lausanne. Es wurden rege Unterschriften für die Volksinitiative «Schluss mit der MwSt-Diskriminierung des Gastgewerbes!» gesammelt. Die überregionalen Fachmessen wurden zudem für Auftritte von GastroSuisse zusammen mit den Kantonalen Sektionen vor Ort genutzt.

Eine Plattform der besonderen Art erhielten 2010 erneut die historischen Hotels und Restaurants in der Schweiz. Mitgetragen von GastroSuisse, verlieh die Landesgruppe Schweiz des Icomos (Internationaler Rat für Denkmalpflege) den Preis für das Jahr 2011. Bereits zum fünfzeh-

ten Mal hat die Jury, die sich aus Fachleuten der Bereiche Denkmalpflege, Architektur, Geschichte, Restauration und Hotellerie zusammensetzt, «das historische Hotel resp. Restaurant des Jahres» erkorren. Zum Sieger ernannt wurde das «Hotel Bellevue des Alpes» auf der Kleinen Scheidegg. Eine besondere Auszeichnung erhielt das Restaurant «Harmonie» in Bern. Der Spezialpreis für ein historisches Einrichtungsstück ging an das «Restaurant Schloss Wülflingen» in Winterthur.

Les plateformes importantes

GastroSuisse a utilisé en 2010 des plateformes importantes de manière ciblée pour des déploiements extérieurs efficaces : d'une part pour le travail d'image, et d'autre part pour la représentation des intérêts politico-économiques urgents de la branche.

La finale européenne du «Bocuse d'Or» en 2010 a été l'un des événements phares du travail de relations publiques. Différents pays étaient en lice pour organiser cette manifestation d'envergure; la Suisse a remporté l'attribution. Ce fut un événement prestigieux, lorsque l'élite des plus grands chefs a été accueillie les 7/8 juin 2010 à Genève. Avec le soutien du «Bocuse d'Or Europe», GastroSuisse apporte sa précieuse contribution à la reconnaissance de l'art culinaire suisse.

ZAGG, le salon professionnel suisse pour l'hôtellerie, la restauration et la gastronomie collective du 12 au 16 septembre à Lucerne ainsi que Gastronomica du 7 au 10 novembre à Lausanne ont offert d'autres plateformes. Des signatures pour l'initiative populaire «Stop à la TVA discriminatoire pour la restauration!» ont été recueillies de manière active. De plus, les foires spécialisées suprarégionales ont été utilisées sur place par GastroSuisse pour des déploiements communs avec les sections cantonales.

Les hôtels et les restaurants historiques de Suisse se virent accorder de nouveau une plateforme particulière en 2010. Avec le soutien de GastroSuisse, la section nationale suisse d'Icomos (Conseil international des monuments et des sites) a décerné le prix pour l'année 2011. Pour la quinzième édition, le jury, composé de spécialistes des domaines de la protection des monuments, de l'architecture, de l'histoire, de la restauration et de l'hôtellerie, a élu «l'hôtel/le restaurant historique de l'année». C'est l'«Hôtel Bellevue des Alpes» à la Petite Scheidegg qui a obtenu le prix. Le restaurant «Harmonie» à Berne a reçu une mention spéciale. Le prix spécial qui récompense un agencement intérieur authentique a été décerné au «Restaurant Schloss Wülflingen» à Winterthur.

Compendio

GastroSuisse sfrutta le piattaforme

Nel 2010 GastroSuisse ha sfruttato, in modo mirato, importanti piattaforme per presentarsi efficacemente, impegnandosi da una parte nelle pubbliche relazioni e dall'altra come portavoce di urgenti questioni politico-economiche concernenti il settore.

Nel 2010 la finale europea del «Bocuse d'Or» ha rappresentato uno dei momenti fondamentali delle pubbliche relazioni. Diversi paesi si sono contesi la possibilità di ospitare questo concorso di grande prestigio; la Svizzera ha avuto la meglio. È stato un evento particolare che ha accolto l'élite dei migliori chef il 7/8 giugno 2010 a Ginevra. Supportando il «Bocuse d'Or Europe» GastroSuisse ha offerto un prezioso contributo al riconoscimento internazionale della haute cuisine svizzera.

Nel 2010 ulteriori piattaforme sono state messe a disposizione da ZAGG, la fiera svizzera della gastronomia alberghiera, della ristorazione e della gastronomia collettiva del 12-16 settembre a Lucerna, e da Gastronomica, il salone svoltosi dal 7 al 10 novembre a Losanna. Sono state raccolte numerose firme per l'iniziativa popolare «Basta con l'IVA discriminatoria per la ristorazione!». Inoltre in occasione delle fiere specialistiche interregionali GastroSuisse ha potuto presentarsi insieme alle sezioni cantonali.

Mitgliedernutzen
im Überblick
*Aperçu des
avantages pour les
membres*
Panoramica dei
benefici per i clienti



Mitgliedernutzen im Überblick

GastroSuisse bietet den Mitgliedern umfassende Dienstleistungen an, die auf die Bedürfnisse der Hotellerie und Restauration zugeschnitten sind. Je nach Umfang und Tragweite sind diese Dienstleistungen in der Mitgliedschaft enthalten oder entgeltlich.

Aperçu des avantages pour les membres

GastroSuisse offre aux membres de vastes services conçus en fonction des besoins de l'hôtellerie et de la restauration. Selon leur ampleur et portée, GastroSuisse offre ces services dans le cadre de l'affiliation ou moyennant une rémunération.

I vantaggi per i nostri associati – sinottica

GastroSuisse ai suoi associati offre delle ampie prestazioni, che riflettono le esigenze dell'albergheria e della ristorazione. Conforme al volume ed alla portata richiesti, GastroSuisse propone queste prestazioni nell'ambito dell'adesione o dietro un compenso.

9

Vorteile für Mitglieder

Avantages pour les membres

Profitto per associati

1

Sozialversicherungen:

- GastroSocial
- Zusammenarbeit mit SWICA

Assurances sociales:

- GastroSocial
- Collaboration avec SWICA

Assicurazioni sociali:

- GastroSocial
- Collaborazione con SWICA

2

Rechtsberatung:

- Telefonische Beratung
- Merkblätter
- InfoService

Conseil juridique:

- Conseil par téléphone
- Notices
- InfoService

Consulenza giuridica:

- Consulenza telefonica
- Note informative
- InfoService

3

gastroprofessional.ch:

- Know-how online

gastroprofessional.ch:

- *Savoir-faire en ligne*

gastroprofessional.ch:

- Know-how online

4

Brancheninformationen:

- GastroJournal
- GastroEdition
- Branchenspiegel

Information de la branche:

- GastroJournal
- GastroEdition
- *Reflet économique de la branche*

Informazioni sul ramo:

- GastroJournal
- GastroEdition
- Riflesso economico del ramo

5

Hotellerie- und Tourismus:

- Hotelklassifikation
- Benchmark-Tool
- SchweizDirekt
- Preiswerte Hotels

Hôtellerie et tourisme:

- *Classification hôtelière*
- *Benchmark-Tool*
- *SuisseDirecte*
- *Hôtels avantageux*

Ramo alberghiero e turismo:

- Classifica alberghiera
- Benchmark-Tool
- SvizzeraDiretta
- Alberghi a prezzi vantaggiosi

6

Berufsbildung:

- Gastro-Unternehmerausbildung
- Kurse, Training, Coaching
- Lehrmeisterunterstützung
- Nachwuchsmarketing

Formation professionnelle:

- *Formation pour chefs d'établissement*
- *Cours, Training, Coaching*
- *Soutien des maîtres d'apprentissage*
- *Marketing de la relève*

Formazione professionale:

- Formazione esercenti Gastro
- Corsi, Training, Coaching
- Sostegno ai maestri di tirocinio
- Marketing delle nuove leve

7

Interessenvertretung:

- Politische Arbeit
- Öffentlichkeitsarbeit

Défense des intérêts:

- *Travail politique*
- *Travail d'information du public*

Rappresentanza degli interessi:

- Lavoro politico
- Pubbliche relazioni

8

Treuhand-Vollservice:

- Gastroconsult AG

Service fiduciaire complet:

- Gastroconsult SA

Servizio fiduciario completo:

- Gastroconsult SA

9

Hotelfachschulen:

- Belvoirpark Hotelfachschule Zürich
- Ecole Hôtelière de Genève

Ecoles hôtelières:

- *Ecole Hôtelière Belvoirpark de Zurich*
- *Ecole Hôtelière de Genève*

Scuole alberghiere:

- Scuola superiore alberghiera Belvoirpark di Zurigo
- Scuola superiore alberghiera di Ginevra



Engagement für die Hotellerie

GastroSuisse hat das umfassende Dienstleistungspaket für die Hotellerie im Berichtsjahr um wichtige Aktivitäten erweitert. Einen besonderen Schwerpunkt bildeten spannende Projekte zur kantonalen Hotelförderung. Seit dem wegweisenden Urteil des Bundesgerichts im Januar 2011 dürfen zudem auch GastroSuisse-Hotels mit Sternen gekennzeichnet werden.

Ohne marktfähige Hotels nützt das beste Destinationsmarketing nichts. Aus dieser Überzeugung heraus sind der Kanton Appenzell Ausserrhoden und der Kanton Thurgau aktiv geworden mit dem Ziel, diesen wichtigen Wirtschaftszweig gezielt zu fördern und zu entwickeln.

Basis dazu bilden umfassende Analysen der Arbeitsgemeinschaft GastroSuisse, des Instituts für Tourismus und öffentliche Dienstleistungen an der Universität St. Gallen, der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit (SGH) und Max Nadig, Strategieentwicklung & Kommunikation.

Der ganzheitliche Beurteilungsansatz ist ein sinnvolles Instrument im Umgang mit den anstehenden Herausforderungen und der Suche nach wirkungsvollen Massnahmen, die Hand in Hand mit den Betrieben, den Tourismusorganisationen und dem Kanton erarbeitet werden.

Hotelklassifikation

GastroSuisse bietet ein Klassifikationssystem an, das Teil eines umfassenden Förderprogramms ist. Es ist die erste Hotelklassifikation der Schweiz, welche von Beginn an die europäischen Hotrec-Normen (europäischer Hotel- und Restaurantverband) erfüllt. Die Hotel- und Beherbergungsbetriebe werden in fünf Kategorien, 1-Stern (einfach) bis 5-Stern (luxuriös), eingeteilt und mit einem entsprechenden Label ausgezeichnet.

Fast fünf Jahre lang kämpfte GastroSuisse darum, Sterne zur Kennzeichnung der Betriebe ihrer Mitglieder verwenden zu können, wie das Hotels weltweit seit rund 100 Jahren tun. hotelleriesuisse versuchte dies durch alle Instanzen zu verhindern, obwohl die grosse Mehrheit der Beherbergungsbetriebe in der Schweiz GastroSuisse angeschlossen ist. Nun hat das Bundesgericht abschliessend zugunsten von GastroSuisse entschieden.

SchweizDirekt:

Kampagne mit Schweiz Tourismus

Seit April 2010 wird SchweizDirekt ganz prominent im Rahmen einer Kampagne mit Schweiz Tourismus beworben. Mit der Fullbannerwerbung auf www.MySwitzerland.com, Spezialangeboten sowie mit Newsletter-Präsenz in den relevanten Zielmärkten ist eine weitere Steigerung der Bekanntheit von SchweizDirekt realisiert worden.

3. Schweizer KMH-Tag

Der Schweizer Tag für die Klein- und Mittelhotellerie (KMH) ist zu einem festen Termin in der GastroSuisse-Agenda geworden. 2010 hat er bereits zum dritten Mal stattgefunden. Diesmal im Alten Spital in Solothurn, wo sich am 21. September 2010 gegen 200 Unternehmerinnen und Unternehmer einfanden. An der Fachtagung unter dem Motto „Zimmer mit Ausichten. Braucht die KMH neue Blickwinkel?“ erhielten sie wertvolle Tipps und Anregungen für eine effiziente Hilfe zur Selbsthilfe.

En faveur de l'hôtellerie

GastroSuisse a, dans l'année sous rapport, élargi son vaste paquet de prestations par des activités importantes. Des projets passionnants de promotion cantonale de l'hôtellerie sont au centre de celles-ci. Depuis le jugement du Tribunal fédéral en janvier 2011, les hôtels GastroSuisse peuvent en outre également être dotés d'étoiles.

Sans hôtels adaptés au marché, le meilleur marketing ciblé ne sert à rien. Animés par cette conviction, les cantons d'Appenzell Rh. ext. et de Thurgovie ont œuvré pour promouvoir et développer cette branche économique importante de manière ciblée.

Des analyses complètes de la communauté de travail GastroSuisse, de l'Institut des services publics et du tourisme de l'Université de St-Gall, de la Société suisse de crédit hôtelier (SCH) et de Max Nadig, développement stratégique et communication, sont à la base de cette démarche.

Le concept d'une évaluation complète est un instrument précieux pour faire face aux enjeux de l'avenir et pour la recherche de mesures judicieuses mises au point de concert avec les entreprises, les organisations de tourisme et le canton.

Classification hôtelière

Dans le cadre d'un vaste programme de promotion, GastroSuisse offre un propre système. Cette classification hôtelière est la première de Suisse, qui dès le début a satisfaisait aux normes européennes de la Hotrec (Confédération des Associations Nationales d'Hôtels et Restaurants). Les établissements de l'hôtellerie et de l'hébergement sont répartis en 5 catégories, de 1 étoile (simple) à 5 étoiles (luxueux) et dotés du label correspondant.

Pendant près de 5 ans, GastroSuisse a lutté pour pouvoir utiliser les étoiles afin de classer les entreprises de ses membres, comme le font les hôtels dans le monde entier depuis 100 ans. hotelleriesuisse a essayé de l'en empêcher auprès de toutes les instances, bien que la grande majorité des établissements de l'hébergement en Suisse soit affiliée à GastroSuisse. Or, le Tribunal fédéral a statué de manière définitive en faveur de GastroSuisse.

SuisseDirecte :

campagne avec Suisse Tourisme

Depuis avril 2010, SuisseDirecte est promue au tout premier plan dans le cadre d'une campagne avec Suisse Tourisme. SuisseDirecte a pu augmenter encore davantage sa notoriété grâce à une publicité phare sur www.MySwitzerland.com, des offres spéciales ainsi que la présence par la Newsletter sur les marchés cibles pertinents.

3^e Journée suisse des PMH

La Journée suisse pour les petits et moyens hôtels est devenue un rendez-vous incontournable dans l'agenda de GastroSuisse. En 2010, on vivait la troisième édition déjà, cette fois-ci dans l'ancien hôpital de Soleure, où quelque 200 entrepreneurs, hommes et femmes, se sont retrouvés le 21 septembre.

Compendio

Impegno intero per l'albergheria

Nell'anno considerato, GastroSuisse ha complementato il ricco pacchetto dei servizi per l'albergheria e la ristorazione con nuove, importanti attività. Punto cruciale di questo ampliamento sono gli interessanti progetti per la promozione cantonale alberghiera. Con la sentenza indicativa del gennaio 2001 da parte del Tribunale federale, inoltre, gli alberghi GastroSuisse potranno utilizzare le stelle.

Senza alberghi forti di mercato neanche il miglior marketing del turismo è in grado di portar frutti. Su questa base il cantone Appenzello esterno e il cantone Turgovia si sono attivati con l'obiettivo di sostenere e sviluppare quest'importante ramo economico.

L'associazione di GastroSuisse, l'istituto per il turismo e i servizi pubblici dell'università di San Gallo, la società svizzera di credito alberghiero (SCA) come Max Nadig, sviluppo strategico & comunicazione, mettono a disposizione, per questo scopo, accurate analisi.

Tutti i criteri di giudizio permettono di avere un buono strumento per poter affrontare al meglio le sfide future, in modo che aziende, organizzazioni turistiche e cantone possano sviluppare insieme misure efficaci.

GastroSuisse offre un sistema di classifica alberghiera che fa parte di un ampio programma di promozione, e che si presenta come un sistema funzionale ed efficiente. Le strutture alberghiere e ricettive sono suddivise in cinque categorie: da 1-stella (semplice) fino a 5-stelle (lussuoso), distinte dalla categoria corrispondente.

Da quasi 5 anni GastroSuisse lotta, affinché le strutture dei suoi soci possano servirsi delle stelle, come gli alberghi a livello mondiale fanno già da 100 anni. Hotelleriesuisse ha cercato di impedirlo con tutte le istanze possibili, anche se la maggioranza delle strutture alberghiere-ricettive in Svizzera aderisce a GastroSuisse. Ora, il tribunale federale ha emesso la sentenza decisiva e conclusiva in favore di GastroSuisse.

Da aprile 2010 SvizzeraDiretta fa gran pubblicità con Svizzera Turismo. Con banner pubblicitari su www.MySwitzerland.com, offerte speciali, newsletter, nei mercati d'utenza principali si è riusciti a rendere SvizzeraDiretta più conosciuta.

La giornata delle PMI svizzere è diventata un appuntamento fisso nell'agenda di GastroSuisse. Nel 2010 ci si è ritrovati già per la terza volta. Nel vecchio ospedale di Soletta hanno partecipato al congresso alberghiero, il 21 settembre 2010, circa 200 imprenditori sotto il motto "Camere con panorama. Hanno bisogno le PMI di nuovi punti di vista?". In quest'occasione sono stati scambiati ottimi consigli e impressioni per un efficace aiuto all'iniziativa personale.



Nutzen für Mitglied und Branche

Die telefonische Rechtsberatung, Musterverträge und Merkblätter zu aktuellen Themen wurden stark nachgefragt. Die eigenen Verlage Gastro-Journal/GastroEdition brachten erfolgreich neue Produkte auf den Markt. Die Wochenzeitung behauptet sich auch im schwierigen Umfeld gut.

InfoCenter

Rund 35'000 Telefonanrufe gingen im Berichtsjahr im InfoCenter von GastroSuisse ein. Dabei könnten die Anliegen der Anrufer unterschiedlicher nicht sein. So gab es Fragen rund um die Mitgliedschaft, rechtliche oder wirtschaftspolitische Fragen, solche zu Dienstleistungen oder zum Landes-Gesamtarbeitsvertrag sowie Bücherbestellungen.

Rechtsberatung

Die Mitglieder und die Kantonssektionen machten von der individuellen Rechtsberatung rege Gebrauch. Auch 2010 wurden für die Mitglieder zahlreiche Merkblätter erstellt. Sie reichten vom Passivrauchschutz über die kantonalen Gastgewerbesetze bis hin zu Informationen über die Ausstrahlungsmöglichkeiten (Public Viewing) von Spielen der Fussballweltmeisterschaft. Weiter wurden eine Mustervorlage «Allgemeine Geschäftsbedingungen» sowie ein entsprechendes Informationsblatt erarbeitet. Bewährt hat sich der jährlich mehrmals erscheinende Info-Service mit umfangreichen Artikeln zu aktuellen Themen. Auf grossen Anklang stiessen die auf den Landes-Gesamtarbeitsvertrag 2010 zugeschnittenen Arbeitsverträge.

Verlage

Die Wochen- und Fachzeitung Gastro-Journal, das offizielle Fachorgan von GastroSuisse, wurde auch im Berichtsjahr laufend weiterentwickelt. Dabei wird grundsätzlich weniger auf Äusserlichkeiten geachtet als vielmehr auf die Interessen und Bedürfnisse der Leser, die im Mittelpunkt stehen. Auch wenn die Wochenzeitung das offizielle Organ von GastroSuisse ist, werden Verbandsmitteilungen gekennzeichnet und getrennt von den redaktionellen Leistungen publiziert. Dasselbe gilt für die Werbetexte der Anzeigenkunden. So hat der Betrachter jederzeit Gewähr dafür, dass der Gastro-Journal-Inhalt eine freie, redaktionelle Leistung ist. Die Zeitung hält ihre Glaubwürdigkeit hoch. Dieser Weg ist richtig. Das beweist auch die wirtschaftliche Situation. Das GastroJournal schneidet im sehr schwierig gewordenen Umfeld der gedruckten Medien gut ab und befindet sich weiterhin auf Wachstumskurs.

Das Service-Lehrbuch hat sich im Laufe des Jahres 2010 gut im Markt etabliert und bildet einen wichtigen Pfeiler des Buchverlages GastroEdition. Ende 2010 kam das Buch «Saucen nach Escoffier» neu auf den Markt. 2011 werden zahlreiche Publi-

kationen und Hilfsmittel zu den Themengebieten Hygiene, Deklaration, Rechnungswesen, oder Landes-Gesamtarbeitsvertrag überarbeitet.

10 Jahre www.gastroprofessional.ch

Zehn Jahre nach ihrer Einführung ist die Nachfrage nach der umfassendsten Know-how-Plattform für die Hotellerie und Restauration ungebrochen. Inzwischen sind es über 8000 Nutzer und Abonnenten, die regelmässig von Tipps, Musterverträgen, Checklisten bis hin zu praktischen Wissenstests profitieren.

Vor zehn Jahren noch ein visionäres Projekt, ist GastroProfessional heute ein fester und wichtiger Bestandteil des Dienstleistungspakets, das GastroSuisse den Mitgliedern bietet. Und das Angebot wird laufend weiterentwickelt. So bietet GastroProfessional beispielsweise ein neuartiges Kalkulations-Tool an, das eine einfache, praxisgerechte und zuverlässige Basis für die individuelle Preisfestlegung in einem Betrieb sein kann.

Bien plus que des informations

Le conseil juridique téléphonique, les contrats-types et les notices d'information ont été en forte demande. Les éditions GastroJournal / GastroEdition ont lancé de nouveaux produits sur le marché avec succès. L'hebdomadaire s'affirme bien, même dans un environnement difficile.

InfoCenter

Quelque 35'000 appels téléphoniques sont parvenus à l'InfoCenter de GastroSuisse pendant l'année sous rapport, alors même que les préoccupations des appelants ne pouvaient pas être plus différentes. Ainsi, il y a eu des questions autour de l'adhésion, des questions juridiques et politico-économiques, des demandes de renseignements sur les services ou sur le contrat-type de travail ainsi que des commandes de livres.

Conseil juridique

Les membres et les sections cantonales ont fait un usage intensif du conseil juridique personnalisé. En 2010 également, de nombreuses notices d'information ont été élaborées à l'intention des membres. Elles portaient sur des sujets allant de la protection contre le tabagisme passif jusqu'aux informations sur les possibilités de diffusion (Public viewing) des matchs du Championnat du Monde de football, en passant par les lois cantonales sur l'hôtellerie-restauration. Par ailleurs, un modèle des «Conditions commerciales générales» ainsi qu'une notice d'information correspondante ont été élaborés. Info-Service avec des articles détaillés sur des su-

jets d'actualité publiés plusieurs fois par année a fait ses preuves. Les contrats-types basés sur la Convention collective de travail 2010 ont reçu un accueil très favorable.

Éditions

L'hebdomadaire spécialisé, GastroJournal, organe officiel de GastroSuisse n'a cessé de se développer au cours de l'année sous rapport. A cet égard, le principe est de donner moins d'importance aux apparences et davantage aux intérêts et besoins des lecteurs, centre de toute notre attention. Même si l'hebdomadaire est l'organe officiel de GastroSuisse, les communications de la Fédération sont identifiées et publiées séparément de la partie rédactionnelle. La même chose s'applique aux messages publicitaires des clients annonceurs. Ainsi, le lecteur a à tout moment la garantie que le contenu de GastroJournal est un service rédactionnel libre, et l'hebdomadaire maintient sa crédibilité à un niveau élevé. Ceci est la voie à suivre, comme l'atteste également la situation économique. GastroJournal s'en sort bien dans un environnement devenu très difficile pour les médias imprimés et poursuit sa progression.

Le manuel de service s'est bien implanté au cours de l'année 2010 et constitue un pilier important de la maison d'édition, GastroEdition. Fin 2010, l'ouvrage «Le saucier d'Escoffier» est paru sur le marché. En 2011, de nombreuses publications et outils sur les thèmes de l'hygiène, la déclaration, la comptabilité, les conseils relatifs au contrat-type de travail seront révisés.

www.gastroprofessional.ch

Dix ans après son introduction, la demande relative à la plateforme de savoir-faire la plus complète pour l'hôtellerie-restauration continue sur sa lancée. Entre-temps, plus de 8000 utilisateurs et abonnés profitent régulièrement des conseils, contrats-types, listes de contrôle et jusqu'aux tests pratiques de connaissance.

Il y a dix ans encore un projet visionnaire, GastroProfessional constitue désormais un volet solide et important du paquet de services, que GastroSuisse met à la disposition de ses membres. Ainsi, GastroProfessional propose par exemple un outil de calcul d'un type nouveau, qui peut être une base simple, conforme à la pratique et fiable pour la détermination individuelle des prix dans un établissement.

Compendio

Vantaggi per il socio e il ramo

Consultazioni legali telefoniche, modelli contrattuali e volantini con temi attuali, hanno avuto un forte eco. Le case editrici private, GastroJournal/GastroEdition, hanno lanciato con successo nuovi prodotti sul mercato. Anche nell'arduo settore il giornale settimanale trova buon riscontro.

Nell'anno a cui si riferisce il rapporto sono state effettuate circa 35'000 chiamate all'InfoCenter di GastroSuisse.

Consulenza legale

Sia i membri che le sezioni cantonali hanno approfittato molto della consulenza legale individuale. Anche nel 2010 sono stati creati per i soci numerosi volantini, come per esempio per la protezione dal fumo passivo o per le leggi cantonali dell'industria alberghiera, come per le possibilità di diffusione (Public Viewing) delle partite del

campionato mondiale di calcio. Inoltre sono stati creati un'edizione modello sulle „condizioni generali“ e un relativo foglio informativo. L'Info-Service, pubblicato più volte all'anno, ha dato con i suoi attuali articoli ancora una volta buona prova di sé. I contratti di lavoro basati sul contratto collettivo nazionale di lavoro 2010 hanno avuto una gran risonanza.

Edizioni

GastroJournal, il giornale specifico settimanale nonché organo ufficiale di GastroSuisse, è stato redatto costantemente anche nell'anno di cui si rapporta. GastroJournal più che della forma tiene conto degli interessi e dei bisogni dei lettori. Anche se il settimanale è l'organo ufficiale di GastroSuisse, le comunicazioni dell'associazione vengono messe in risalto e pubblicate separatamente dai servizi redazionali. Lo stesso principio vale per le insegne

pubblicitarie dei clienti. In questo modo l'osservatore ha sempre la garanzia che il contenuto di GastroJournal sia sempre di tipo redazionale.

Il manuale del servizio si è ben stabilito nel mercato nel corso del 2010 e rappresenta un importante pilastro della casa editrice di GastroEdition. Alla fine del 2010 è stato pubblicato il libro «Le salse di Escoffier».

10 anni di www.gastroprofessional.ch

Dieci anni dopo la sua introduzione, la richiesta della piattaforma di know how per l'alberghiera e la ristorazione è andata sempre più in crescendo. Attualmente la piattaforma conta più di 8000 utenti e abbonati che approfittano regolarmente di consigli, modelli di contratti, liste di controllo e pratici test di conoscenza.

Sicherheit und Stabilität

Im Jahr 2010 hat GastroSocial bei der Anzahl der angeschlossenen Betriebe eine Stagnation, beim Beitragsvolumen jedoch ein Wachstum verzeichnet. Bei der Ausgleichskasse waren Ende Jahr 20'753, bei der Pensionskasse 20'171 Betriebe angeschlossen. Der Zuwachs fand vor allem bei grösseren Betrieben und Hotels statt. GastroSocial hat ein Beitragsvolumen von über 1,25 Milliarden Franken abgerechnet.

Dank einer soliden Anlagepolitik konnte die Pensionskasse eine Jahresperformance von 4,25% erwirtschaften. Der Deckungsgrad per Ende 2010 betrug rund 104%. Das Vermögen der Pensionskasse beläuft sich auf rund 4 Milliarden Franken.

Sécurité et stabilité

En 2010, le nombre d'établissements affiliés à GastroSocial est resté stable, mais une augmentation de la somme des cotisations est à relever. En fin d'année, la caisse de compensation comptait 20'753 établissements et la caisse de pension 20'171. Surtout les grands établissements et les hôtels sont en augmentation. GastroSocial a décompté une somme de cotisations dépassant 1.25 milliard de francs.

Grâce à une politique de placement solide, la caisse de pension a pu réaliser une performance annuelle de 4%. Le degré de

Das neue Familienzulagengesetz hat zu Kostenverschiebungen zu Lasten des Gastgewerbes geführt. Die Ursachen sind die neue Berechtigungsordnung sowie der Ersatz von Teilzulagen durch volle Zulagen.

GastroSocial ist mit dem Qualitätslabel ISO 9001:2008 und dem Datenschutz-Gütesiegel GoodPriv@cy zertifiziert.



couverture atteint environ 104%. La fortune de la caisse de pension se chiffre à quelque 4 milliards de francs.

La nouvelle Loi sur les allocations familiales est à l'origine d'un transfert des coûts à charge de l'hôtellerie-restauration. Les nouvelles règles donnant droit aux prestations ainsi que le remplacement des allocations partielles par des allocations complètes en sont la cause.

GastroSocial est certifié par les labels de qualité ISO 9001:2008 et protection des données GoodPriv@cy.

Compendio

GastroSocial: Sicurezza e stabilità

Nel 2010 il numero di stabilimenti affiliati a GastroSocial è rimasto invariato ma si è verificato un aumento dell'ammontare dei contributi. In chiusura annuale la cassa compensazione contava 20'753 stabilimenti e la cassa pensione 20'171. Sono soprattutto i grandi stabilimenti e gli alberghi ad essere in aumento. GastroSocial vanta un ammontare di contributi pari ad oltre 1,25 miliardi di franchi.

Grazie ad una solida politica di piazzamento la cassa pensione ha potuto realizzare una prestazione annuale del 4%. Il grado di copertura raggiunge quindi circa il 104%. Il patrimonio della cassa pensione si posiziona di questo modo intorno ai 4 miliardi di franchi.

GastroSocial ha il certificato dei label di qualità ISO 9001:2008 e della protezione dati GoodPriv@cy.

Gastroconsult: Servizi fiduciari

La Gastroconsult SA si lascia alle spalle un esercizio con ottimi risultati. La sua posizione eminente tra le società di revisione specializzate nell'ambito del settore ricettivo è confermata sia dal fatturato (+ CHF 702'000 = 4.7%) sia dal numero di clienti dello stesso ramo (+ 226 nuovi clienti).

Il consiglio d'amministrazione e i collaboratori perseguono costantemente l'obiettivo di continuare ad ampliare, sia qualitativamente che quantitativamente, la collocazione di Gastroconsult nel mercato.

Treuhanddienstleistungen

Die Gastroconsult AG schaut auf ein sehr erfolgreiches Geschäftsjahr zurück. Sowohl der Umsatz (+ CHF 702'000 = 4,7%) als auch die Anzahl Kunden aus dem Gastgewerbe (+ 226 neue Kunden) bestätigen die überragende Position von Gastroconsult innerhalb der auf das Gastgewerbe spezialisierten Treuhandunternehmen.

Verwaltungsrat und Mitarbeitende verfolgen konsequent das Ziel, die Stellung von Gastroconsult im Markt sowohl qualitativ als auch quantitativ stetig noch weiter auszubauen. Zwei Beispiele:

a) Die Organisation der Führung wird nach gründlicher Analyse auf Oktober 2011 angepasst; die Nachfolge in der Geschäftsführung wurde frühzeitig und mit Bedacht geregelt.

Service fiduciaire de qualité

L'année écoulée fut couronnée de succès pour Gastroconsult SA. Le chiffre d'affaires (+ CHF 702 000 = 4.7%), et aussi le nombre de clients de l'hôtellerie-restauration (+ 226 nouveaux clients) confirment l'excellente position de Gastroconsult parmi les services fiduciaires spécialisés en hôtellerie-restauration.

Le conseil d'administration et les collaborateurs poursuivent résolument le but d'améliorer en permanence la position de Gastroconsult dans le marché de manière aussi bien qualitative que quantitative. Deux exemples :

a) L'organisation de la direction est adaptée, en octobre 2011, aux connaissances acquises; la succession de la direction a

Gastroconsult

b) Eine Umfrage bei den Anwendern von GastroTime hat gezeigt, dass ein grosses Bedürfnis nach Integration einer Stempeluhr mit «Badge» in dieses Programm besteht. Ab Mitte 2011 wird den Anwendern die erweiterte Option kostengünstig zur Verfügung stehen.

été réglée assez tôt et après mûre réflexion.

b) Un sondage chez les utilisateurs de GastroTime a indiqué qu'il existe un grand besoin d'intégration d'une pointeuse avec «badge» dans ce programme. Dès le milieu de 2011, l'option élargie sera à la disposition à peu de frais des utilisateurs.

20'536 Mitglieder

Membres

Fachgruppen

Groupements sectoriels

Mitgliederbestand / Effectif des membres

Kantone / Cantons	2010	2009
AG	1'164	1'188
AI	90	87
AR	169	167
BE	2'279	2'298
BL	485	513
BS	494	481
FR	628	622
GE	1'192	1'238
GL	148	149
GR	1'071	1'054
JU	216	228
LU	726	739
NE	410	431
NW	124	125
OW	117	115
SG	1'211	1'260
SH	185	195
SO	560	572
SZ	489	482
TG	608	634
TI	1'637	1'635
UR	176	185
VD	1'647	1'637
VS	1'739	1'772
ZG	250	254
ZH	2'633	2'648
Partnermitglieder / Membres partenaires	88	73
TOTAL	20'536	20'782

Ehrenmitglieder / Membres d'honneur

	seit / depuis
Abplanalp, Andy (Arosa)	2002
Aliesch, Peter, Dr. (Chur)	2001
Bächtold, Kurt (Aarau)	1986
Belloli, Claudio (Solduno)	2005
Benz, Willy (Lachen)	2002
Bühler, Martin (Weiningen)	2002
Camenzind, Alois (Ibach)	2000
Cevey, Jean-Jacques (Montreux)	1987
Coquoz, Marcel (Monthey)	1999
Engelberger, Edi (Stans)	2009
Equey, Michel (Fribourg)	1986
Frei, Xaver, Dr. (Zürich)	1991
Frunz, Karl Heinz (St. Gallen) †	1984
Ganguillet, André (Territet)	1986
Gerber, Otto (Schönbühl)	1987
Gilgen, Hans-Peter (Horboden)	2009
Girardet, Fredy (Féchy)	1987
Hammer, Urs (Dully)	2004
Hew, Florian, Dr. (Meilen)	2009
Hess, Hans (Sarnen)	2006
Hohl, Hans (Zürich)	1990
Indermühle, Alexandre (Vésenaz)	1981
Käser, Werner (Solethurn)	2003
Keller, Peter, Prof. Dr. (Wabern)	2008
König, Max (Basel)	1987
Konrad, Walter (Muri)	2002
Lachat, Françoise (Porrentruy)	1998
Leupin, Hans Ulrich, Dr. (Gelterkinden)	2000
Müller, Bruno (Basel)	1982
Oppliger, Eric (Concise)	1990
Peyer, Hans, (Küsnacht)	2008
Poma, Bruno (Brusino Arsizio)	2009
Prager, Ueli (Berkshire/GB)	1985
Regius, Hans-Ueli (Teufen)	2010
Rochat, Philipp (Crissier)	2003
Romano, Rodolphe (Porrentruy)	2005
Sauvain, Régis (Meyrin)	2000
Schaerz, Hanspeter (Widen)	1993
Schmid, Jürg (Uitikon)	2010
Sutter, Ernst (Herisau)	1993
Trachsel, Hanspeter (Thal)	2001
Wehrli, Hans Jörg, Dr. (Küttigen)	2005
Weissenberger, Elsbeth (Meyrin)	1989

ASCO, Verband Schweizerischer Konzertlokale, Cabarets, Dancings und Diskotheken

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

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

Yvonne Graf-Wenger, Zürich (c/o Gastroconsult AG), Geschäftsführung / direction

Schweizer Cafetier Verband

Association Suisse des cafetiers

Hans-Peter Oettli, Zürich, Präsident / président

Marcus Isler, Zürich, Geschäftsführung / direction

Gilde etablierter Schweizer Gastronomen

Gilde Suisse des Restaurateurs-Cuisiniers

René F. Maeder, Waldhotel Doldenhorn, Kandersteg, Präsident / président

Yvonne Graf-Wenger, Zürich (c/o Gastroconsult AG), Geschäftsführung / direction

Vereinigung Schweizerischer Bahnhofwirte

Association Suisse des Buffetiers

Hans Berchtold, Bahnhofrestaurants Basel, Präsident / président

Maya Faden c/o Berchtold Catering AG, Basel, Sekretariat / secrétariat



Präsidentenkonferenz in Freiburg
Conférence des présidents à Fribourg

Organe GastroSuisse

Delegiertenversammlung

An der 119. Delegiertenversammlung vom 18. Mai 2010 in Baar haben die Delegierten den Jahresbericht und die Jahresrechnung 2010 abgenommen sowie über den Jahresbeitrag 2011 entschieden. Ebenfalls auf der Traktandenliste standen Ersatzwahlen für die Geschäftsprüfungskommission. Die Delegierten haben für den austretenden Christian Burri neu Urs Emmenegger in die Geschäftsprüfungskommission gewählt. Ruedi Ulmann wurde für eine weitere Amtsperiode bestätigt.

Präsidentenkonferenz

Die Agenda der Präsidentenkonferenzen war geprägt von politischen Themen rund um die am 19. April 2010 lancierte eidgenössische Volksinitiative «Schluss mit der MwSt-Diskriminierung des Gastgewerbes!» sowie die Revision verschiedener Gesetze wie beispielsweise das Mehrwertsteuergesetz, das Lebensmittelgesetz oder das Alkoholgesetz.

Vorstand

Klaus Künzli, Ittigen, Zentralpräsident (seit 2002)
Ernst Bachmann, Zürich, Vizepräsident (seit 1996 Vorstand, seit 2005 Vizepräsident)
Tobias Zbinden, Marly, Tresorier (seit 1992 Vorstand, seit 2000 Tresorier)
Frédéric Haenni, Pully (seit 2005)
Marco Huber, Lugano (seit 2005)
Josef Müller-Tschirky, Staad (seit 2001)
Barbara Schneider-Regli, Oberägeri (seit 2005)

Der Vorstand GastroSuisse hat statutarisch auch die Funktion des Kassenvorstands der GastroSocial Ausgleichskasse, Aarau.

Das Verbandsjahr war von verschiedensten, sehr unterschiedlichen und öffentlichkeitsrelevanten Themen geprägt. Weiter hat sich der Vorstand mit der Rekrutierung eines neuen Direktors befasst, nachdem Anton Schmutz Ende August 2010 GastroSuisse verliess.

Geschäftsprüfungskommission (GPK)

Ruedi Ulmann, Gonten, Präsident (seit 2006)
Urs Emmenegger, Stans (seit 2010)
Ruedi Notz, Kerzers (seit 2004)

Revisionsstelle

KPMG AG, Zürich



Vorstand GastroSuisse
Conseil GastroSuisse

Organes GastroSuisse

Assemblée des délégués

Le 18 mai 2010 à Baar, lors de leur 119^e assemblée, les délégués ont approuvé le rapport annuel ainsi que les comptes 2010, et fixé la cotisation annuelle pour 2011. Egalement à l'ordre du jour : les élections de remplacement de la commission de contrôle de gestion. Les délégués ont élu Urs Emmenegger pour remplacer Christian Burri sortant. Ruedi Ulmann a été reconduit pour un autre mandat.

Conférence des présidents

La conférence des présidents a traité en particulier des thèmes politiques tels que l'initiative populaire fédérale lancée le 19 avril 2010 «Stop à la TVA discriminatoire pour la restauration!», ainsi que la révision de diverses lois comme par exemple la Loi sur la TVA, la Loi sur les denrées alimentaires ou la Loi sur l'alcool.

Conseil

Klaus Künzli, Ittigen, président central (depuis 2002)
Ernst Bachmann, Zurich, vice-président (membre du conseil depuis 1996, vice-président depuis 2005)
Tobias Zbinden, Marly, trésorier (membre du conseil depuis 1992, trésorier depuis 2000)
Frédéric Haenni, Pully (depuis 2005)
Marco Huber, Lugano (depuis 2005)
Josef Müller-Tschirky, Staad (depuis 2001)
Barbara Schneider-Regli, Oberägeri (depuis 2005)

Conformément aux statuts, le conseil GastroSuisse assume également la fonction de comité de caisse de la Caisse de compensation GastroSocial, Aarau.

Cette année a été marquée par de nombreux thèmes très différents, importants pour le public. En outre, le conseil s'est chargé de l'engagement d'un nouveau directeur, Anton Schmutz ayant quitté GastroSuisse en août 2010.

Commission de contrôle de gestion (CCG)

Ruedi Ulmann, Gonten, président (depuis 2006)
Urs Emmenegger, Stans (depuis 2010)
Ruedi Notz, Kerzers (depuis 2004)

Organe de révision

KPMG SA, Zurich

Ständige Kommissionen *Commissions permanentes*

Kommission für Arbeitsrecht und Sozialfragen (ARK)

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

Ernst Bachmann, Zürich, Präsident / président
Carmen Bundi-Melotti, Hospental
Daniel Carugati, Genève
Maurus Ebnetter, Basel
Annalisa Giger, Disentis
Frédéric Haenni, Pully
Marco Huber, Lugano
Hans-Peter Hübscher, Adliswil
Jean-Daniel Martz, Dr. iur., Bern
Josef Müller-Tschirky, Staad
Benvenuto Savoldelli, Olten
Urs-Peter Amrein, Aarau (ständiger Gast / invité permanent)
Jean-Luc Piguët, Genève (ständiger Gast / invité permanent)

Kommission Beherbergung

Commission d'hébergement

Jürg Ingold, Madiswil, Präsident / président
Hans-Jörg Bernegger, Uitikon-Waldegg
Lisbeth Burch, Sarnen
Riet Campell, Chinuos-chel
Marco Huber, Lugano
Silvio Perren, Zermatt

Berufsbildungskommission (BBK)

Commission de la formation professionnelle (CFP)

Willy Benz, Lachen, Präsident / président
Muriel Hauser, Fribourg
Jürg Ingold, Madiswil
Bruno Lustenberger, Aarburg
René Maeder, Kandersteg
Mattia Manzocchi, Rodi Fiesso
Daniel Müller, Zürich
Josef Müller-Tschirky, Staad
Barbara Schneider-Regli, Oberägeri
Peter Weber, Kappel
Arthur Wälti, Reinach

Finanzkommission (FIKO)

Commission des finances (COFI)

Tobias Zbinden, Marly, Präsident / président
Bernard Bieri, Lengwil-Oberhofen
Josef Füglistaller, Oberlunkhofen
François Gessler, Sitten
Frédéric Haenni, Pully
Walter Hoehener, Urnäsch
Marco Huber, Lugano
Peter Oesch, Olten
Casimir Platzer, Kandersteg
Laurent Terlinchamp, Genève

Herausgeberrat GastroJournal

Conseil d'édition GastroJournal

Jürg Ingold, Madiswil, Präsident / président
Gabriele Beltrami, Lugano
François Gessler, Sion
Bernhard Kuster, Dr., Zürich
René Maeder, Kandersteg (ständiger Gast / invité permanent)
Tobias Zbinden, Marly

Kommission Mitgliedermarketing

Commission du marketing des membres

Josef Müller-Tschirky, Staad, Präsident / président
Urs-Peter Amrein, Aarau (Vertreter GastroSocial / représentant GastroSocial)
Mattia Manzocchi, Rodi Fiesso
Jean-Daniel Martz, Dr., Bern
Tanja Posch-Tschanz, Hurden
Edgar Schiesser, Pully
Barbara Schneider-Regli, Oberägeri
Karl E. Schroeder, Dr., Zürich

Kommission Politfonds

Commission du fonds politique

Klaus Künzli, Ittigen, Präsident / président
François Gessler, Sion
Frédéric Haenni, Pully
Marco Huber, Lugano
Walter Küchler, Flüeli-Ranft
Karl E. Schroeder, Dr., Zürich
Josef Schüpfer, Basel

Kommission für Wirtschaftsfragen (KfW)

Commission des affaires économiques (CAE)

Ernst Bachmann, Zürich, Präsident / président
Claudio Bernasconi, St. Moritz
Norbert Bolinger, Zürich
Christian Burri, Sisseln
Walter Küchler, Flüeli-Ranft
Mattia Manzocchi, Rodi Fiesso
Arthur Wälti, Reinach BL
Paul Nussbaumer, Zürich

Weitere Gremien

Autres organes

Ecole Hôtelière de Genève

Cercle de direction

Alain Brunier, Genève, Direktor / directeur
Marcel Coquoz, Monthey
Yves Curchod, Meyrin
Frédéric Haenni, Pully
Christian Rubi, Bern (Vertreter Bund / représentant de la Confédération)
Pierre André Stevan, Genève (Vertreter Kanton / représentant du canton)

Belvoirpark Hotelfachschule Zürich

Steuerungszirkel

Ecole Hôtelière Belvoirpark Zurich

Cercle de direction

Paul Nussbaumer, Zürich, Direktor / directeur
Robert Haupt, Zürich
Hans-Rudolf Rütli, Interlaken
Kurt Straub, Zürich
Tobias Zbinden, Marly

Prüfungskommission «Höhere Fachprüfung dipl. Restaurateure»

Commission d'examen «Examen professionnel supérieur restaurateur»

Barbara Schneider-Regli, Oberägeri, Präsidentin / présidente
Roland Baltermi, Seedorf
Willy Benz, Lachen
Marco Garbani, Lugano
François Gessler, Sion
Monique Grossrieder Zimmer, Bern
Daniel C. Jung, Zürich
Erich Rätz, Busswil
Marcel Senn, Werdenberg

Qualitätssicherungs-Kommission Berufsprüfung Gastro-Betriebsleiter/in

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

Barbara Schneider-Regli, Oberägeri, Präsidentin / présidente
Willy Benz, Lachen
Fluregn Fravi, Chur
Daniel C. Jung, Zürich
Elisabeth Ruf, Zürich
Ruth Walther-Moser, Bern
Tobias Zbinden, Marly

Stiftungsrat Pensionsfonds Gruppe GastroSuisse

Conseil de fondation Groupe GastroSuisse

Tobias Zbinden, Marly, Präsident / président
Carmen Fux, Möriken, Vize-Präsidentin / vice-présidente
Urs-Peter Amrein, Küttigen
Christian Belser, Zürich
Willy Benz, Lachen
Dolores Boldini-Herzog, Zürich
Walter Lengwiler, Niederwil
Cornelia Pellet, Givisiez

Tochtergesellschaften und Institutionen

Filiales et institutions

Gastroconsult AG; Verwaltungsrat

Gastroconsult SA; conseil d'administration

Tobias Zbinden, Marly, Präsident / président
Martin Angehrn, Herisau
Chantal Bochud, Corminboeuf
Jakob Huber, Rorbas
Klaus Künzli, Ittigen, Vizepräsident / vice-président
Walter Lengwiler, Niederwil, Delegierter des Verwaltungsrates / délégué du conseil d'administration
Martin Müller, Bremgarten

Belvoirpark AG; Verwaltungsrat

Belvoirpark AG; conseil d'administration

Tobias Zbinden, Marly, Präsident / président
Ernst Bachmann, Zürich
Urs Hammer, Dully
Klaus Künzli, Ittigen
Paul Nussbaumer, Zürich, Delegierter des Verwaltungsrates / délégué du conseil d'administration

Vieux-Bois SA; Verwaltungsrat

Vieux-Bois SA; conseil d'administration

Tobias Zbinden, Marly, Präsident / président
Ernst Bachmann, Zürich
Alain Brunier, Genève, Delegierter des Verwaltungsrates / délégué du conseil d'administration
Urs Hammer, Dully
Klaus Künzli, Ittigen

GastroSocial Pensionskasse: Stiftungsrat

Caisse de pension GastroSocial, conseil d'administration

Dieser setzt sich (paritätisch) wie folgt zusammen:
 Il se compose (de manière paritaire) comme suit:
Tobias Zbinden, Marly, Präsident / président *
Willy Benz, Lachen
Frédéric Haenni, Pully
Hannes Jaisli, Zürich
Peter Oesch, Olten
Josef Schüpfer, Basel *
René Haas, Luzern
Markus Kunz, Dagmarsellen *
Christine Leimer, Biberstein
Urs Masshardt, Langenthal
Bruno Poma, Brusino Arsizio
Stefan Unternährer, Buchrain *

* Diese bilden den Ausschuss

* Ces personnes constituent le bureau

Direktion Direction Direzione

Vertretungen Représentations Rappresentanze

GastroSuisse

Bernhard Kuster, Dr. oec. publ., Direktor / directeur

Hannes Jaisli, Leiter Wirtschaft und Recht, stellvertr. Direktor / responsable Economie et droit, directeur adjoint

Romeo Brodmann, Leiter Verlage, Vizedirektor / responsable des éditions, vice-directeur

Daniel C. Jung, Leiter Berufsbildung und Dienstleistungen, Vizedirektor / responsable Formation professionnelle et prestations, vice-directeur

Brigitte Meier-Schmid, Leiterin Marketing und Kommunikation, Vizedirektorin / responsable Marketing et communication, vice-directrice

Josef Wachter, Leiter Finanzen und Dienste, Vizedirektor / responsable Finances et services, vice-directeur

Institution / Institutions

GastroSocial, Sozialversicherungen
GastroSuisse Aarau

GastroSocial, Assurances sociales
GastroSuisse Aarau

Urs-Peter Amrein, Direktor / directeur

Tochtergesellschaften / Filiales

Gastroconsult AG / Gastroconsult SA

Walter Lengwiler, Delegierter des Verwaltungsrates / délégué du conseil d'administration

Belvoirpark AG / Belvoirpark SA

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

Vieux-Bois AG / Vieux-Bois SA

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

Fachschulen / Ecoles professionnelles

Belvoirpark, Hotelfachschule Zürich HF und Restaurant «Belvoirpark»

Belvoirpark, Ecole Hôtelière de Zurich ES et restaurant «Belvoirpark»

Paul Nussbaumer, Direktor / directeur

Hotelfachschule Genf HF und Restaurant «Vieux-Bois»

Ecole Hôtelière de Genève ES et restaurant «Vieux-Bois»

Alain Brunier, Direktor / directeur

Eidgenössische Kommissionen und Ausschüsse / Commissions et comités fédéraux

Arbeitsgruppe «Wirtschaftliche Landesversorgung, Bereich Ernährung»

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

Vakant / vacant

Parlamentarische Gruppe für Tourismus und Verkehr

Groupe parlementaire pour le tourisme et les transports

Klaus Künzli, Ittigen

Tripartite Kommission des Bundes für die flankierenden Massnahmen zum freien Personenverkehr

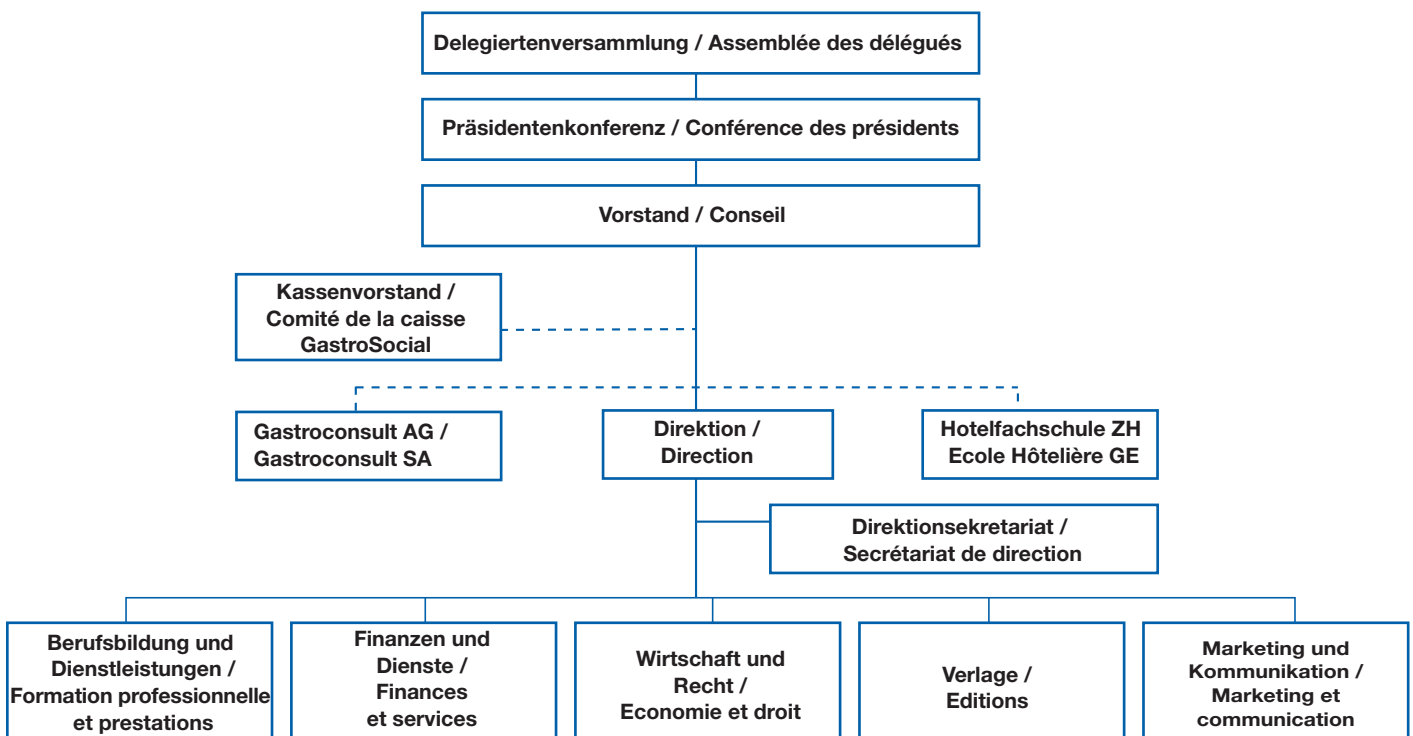
Commission tripartite fédérale pour les mesures d'accompagnement à la libre circulation des personnes

Hannes Jaisli, Zürich

Eidgenössische Kommission für Höhere Fachschulen (BBT)

Commission fédérale pour les Ecoles supérieures (OFFT)

Daniel C. Jung, Zürich



Berufsorganisationen und Institutionen / Associations professionnelles et institutions

Schweizerischer Gewerbeverband

Union suisse des arts et métiers

Klaus Künzli, Ittigen (Vorstand und Gewerkekammer / comité directeur et Chambre des arts et métiers)

Tobias Zbinden, Marly (Gewerkekammer / Chambre des métiers)

Schweizerischer Arbeitgeberverband

Union patronale suisse

Klaus Künzli, Ittigen

Schweiz Tourismus / Suisse Tourisme

Casimir Platzer, Kandersteg (Vorstand / conseil)

Vakant / vacant (Tourismusrat / conseil du tourisme)

Schweizer Tourismus-Verband

Fédération suisse du tourisme

Klaus Künzli, Ittigen (Vorstand / comité)

Bernhard Kuster, Dr., Zürich (Ausschuss und Vorstand / comité directeur et comité)

Institut für Öffentliche Dienstleistungen und Tourismus der Universität St. Gallen

Institut pour les prestations de service publiques et le tourisme de l'Université de St-Gall

Vakant / vacant (Vorstand der Fördergesellschaft / comité de la société de promotion)

Forschungsinstitut für Freizeit und Tourismus der Universität Bern

Institut de Recherche sur les Loisirs et le Tourisme de l'Université de Berne

Vakant / vacant (Beirat / membre du conseil consultatif)

Verwaltung der Schweizerischen Reisekasse (REKA)

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

Klaus Künzli, Ittigen (Mitglied geschäftsleitender Ausschuss, Verwaltung / membre du comité de gérance, administration)

International Hotel & Restaurant Association (IH&RA), Paris

Tobias Zbinden, Marly (Finanzkommission / commission des finances)

Casimir Platzer, Kandersteg (Vize-Präsident Restaurants / vice-président restaurants)

HOTREC, Hotels, Restaurants & Cafés in Europe, Bruxelles

Vakant / vacant

Aufsichtskommission über den Landes-Gesamtarbeitsvertrag des Gastgewerbes

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

Ernst Bachmann, Zürich

Frédéric Haenni, Pully

Josef Müller-Tschirky, Staad

Hannes Jaisli, 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

Hannes Jaisli, Zürich

Hotel & Gastro formation

Willy Benz, Lachen (Vorstand und Delegierter / comité et délégué)

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

Jean-Luc Pittet, Mont-Crosin (Delegierter / délégué)

Barbara Schneider-Regli, Oberägeri (Delegierte / déléguée)

Verein Schweizerischer Hotel- und Restaurantfachschulen (ASEH)

Association suisse des Ecoles Hôtelières (ASEH)

Barbara Schneider-Regli, Oberägeri (Vorstand / conseil)

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

Klaus Künzli, Ittigen

Tobias Zbinden, Marly

Bernhard Kuster, Dr., Zürich

Proviande

Klaus Künzli, Ittigen (Verwaltungsrat / membre du conseil d'administration)

Swica Gesundheitsorganisation, Winterthur

Organisation de santé Swica, Winterthour

Tobias Zbinden, Marly (Verwaltungsrat / conseil d'administration)

GBZ Zentralstelle für das gewerbliche Bürgerschaftswesen der Schweiz

CSC Centrale suisse de cautionnement pour les arts et métiers

Tobias Zbinden, Marly (Verwaltung-Ausschuss / conseil d'administration)

Verband elektronischer Zahlungsverkehr (VEZ)

Association pour les paiements électroniques (VEZ)

Bernhard Kuster, Dr., Zürich (Vorstand / comité)

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

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

Josef Müller-Tschirky, Staad (Vorstand der Fördergesellschaft / comité de la société de promotion)

Stiftungsrat des Schweiz. Gastronomie-Museums in Thun

Conseil de fondation du Musée Suisse de la Gastronomie de Thoune

Barbara Schneider-Regli, Oberägeri

Il Caffè / 2R Media SA, Locarno

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

Geschäftsjahr 2010

GastroSuisse weist erneut ein erfolgreiches Geschäftsjahr vor. Dank diszipliniertem Vorgehen erreichten bzw. übertrafen die Sparten die Budgetziele sowohl auf der Ertrags- als auch auf der Aufwandseite. Die Verbandsrechnung schliesst mit einem Reingewinn von CHF 546'933 ab.

Das Geschäftsjahr 2010 stand ganz im Zeichen von Um- und Aufbruchstimmung. Die Verwirklichung verschiedener Projekte beanspruchte wesentliche finanzielle Mittel sowie interne und externe Ressourcen.

Aus dem Gewerbeschutz- und vor allem Politfonds wurden erhebliche finanzielle Mittel zur Erreichung der politischen Ziele der Branche ausgegeben.

Erfolgsrechnung Verband

Die Erträge von TCHF 11'327 aus der Mitgliedschaft und von Dritten konnten gegenüber dem Vorjahr um TCHF 772 gesteigert werden. Die Weiterbildungskurse wurden wieder vermehrt besucht; dadurch stiegen die Umsätze um TCHF 23 auf TCHF 1'365. Die Verlage (GastroJournal und GastroEdition) erzielten einen Umsatz von TCHF 5'110, gegenüber dem Vorjahr eine Steigerung von TCHF 520 dank zusätzlich verkauftem Anzeigenvolumen und neuen Produkten im Fachverlag. Die Liegenschaftsrechnung leistete zum Jahresergebnis einen Nettobeitrag von TCHF 598.

Der direkte Aufwand beläuft sich auf TCHF 3'527 und ist gegenüber dem Vorjahr um TCHF 78 höher. Der Personalaufwand beträgt TCHF 8'195 und liegt gegenüber dem Vorjahr TCHF 131 höher. Der übrige Betriebsaufwand von TCHF 6'993 ist gegenüber dem Vorjahr TCHF 539 höher. Die Abschreibungen und Rückstellungen belaufen sich auf TCHF 2'054 und sind gegenüber dem Vorjahr um TCHF 207 höher.

Die Fondsrechnungen weisen einen Gesamtertrag von TCHF 1'537 gegenüber dem Gesamtaufwand von TCHF 1'520 aus, dies bewirkt eine Erhöhung des Fondsvermögens von TCHF 17.

Hotelfachschulen

Die Erträge der Schulen konnten gegenüber dem Vorjahr um TCHF 605 auf TCHF 8'998 gesteigert werden. Die Subventionen belaufen sich auf TCHF 3'249 und reduzierten sich gegenüber dem Vorjahr um TCHF 77. Die Gesamtaufwände mit TCHF 12'107 erhöhten sich gegenüber dem Vorjahr um TCHF 148. Die beiden Fachschulen in Zürich und Genf weisen einen Aufwandüberschuss von TCHF 1 bzw. einen Ertragsüberschuss von TCHF 141 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 1'442 auf TCHF 31'113 zugenommen. Die Liquidität ist sehr gut. Das Anlagevermögen verzeichnet eine Abnahme von TCHF 134 auf TCHF 11'763. Das Fremdkapital hat gegenüber dem Vorjahr um TCHF 994 auf TCHF 33'819 zugenommen. Die Reserven und Rückstellungen haben sich um TCHF 594 erhöht.

Das gesamte Fondsvermögen beträgt TCHF 4'051 und hat sich gegenüber dem Vorjahr um TCHF 17 erhöht. Das ausgewiesene Eigenkapital beträgt TCHF 5'006. Die Bilanzsumme nahm um TCHF 1'308 gegenüber dem Vorjahr auf TCHF 42'876 zu.

Erfolgsrechnung / Comptes de pertes et profits

(in / en CHF 1000)

	GastroSuisse			
	inkl. Hotelfachschulen und Fonds			
	2010	%	2009	%
Total Erträge / Total recettes	35'919	100.0	32'959	100.0
Total Betriebsaufwand / Total charges d'exploitation	19'828	55.2	17'228	52.2
Total Personalaufwand / Total frais de personnel	15'544	43.3	15'348	46.6
Reingewinn / Bénéfice net	547	1.5	383	1.2

Bilanz / Bilan

(in / en CHF 1000)

	31.12.10	%	31.12.09	%
Umlaufvermögen / Capital d'exploitation	31'113	72.6	29'671	71.4
Anlagevermögen / Capital investi	11'763	27.4	11'897	28.6
Fremdkapital / Capital tiers	33'819	78.9	32'825	79.0
Fondsvermögen / Capital constituant le fonds	4'051	9.4	4'034	9.7
Eigenkapital / Capital propre	4'459	10.4	4'326	10.4
Reingewinn / Bénéfice net	547	1.3	383	0.9
Bilanzsumme / Total du bilan	42'876	100.0	41'568	100.0

Exercice 2010

GastroSuisse achève l'exercice avec succès. Grâce à une politique disciplinée, tous les services ont atteint, parfois même dépassé les objectifs du budget, aussi bien du côté des dépenses que des revenus. Les comptes de la Fédération clôturent sur un bénéfice net de CHF 546'933.

L'exercice 2010 a été placé sous le signe d'un nouvel état d'esprit, d'une nouvelle dynamique. La réalisation de divers projets a nécessité des moyens financiers considérables ainsi que des ressources internes et externes. Pour atteindre les objectifs politiques de la branche, des moyens financiers conséquents ont été puisés dans le fonds de protection du métier, et avant tout dans le fonds politique.

Compte de pertes et profits de la Fédération :

Les revenus de KCHF 11'327 provenant des affiliations et de tiers ont progressé par rapport à l'année précédente de KCHF 772. Les cours de perfectionnement ont à nouveau été davantage fréquentés, ce qui a permis aux chiffres d'affaires d'augmenter de KCHF 23 et de passer à KCHF 1'365. Grâce à une augmentation du volume des annonces vendues et des nouveaux produits dans l'édition spécialisée, GastroJournal et GastroEdition ont obtenu un chiffre d'affaires de KCHF 5'110, ce qui représente une augmentation de KCHF 520 par rapport à l'année précédente. Le compte immobilier a réalisé une contribution nette de KCHF 598 au résultat annuel.

Les coûts directs s'élèvent à KCHF 3'527 et sont supérieurs de KCHF 78 par rapport à l'année précédente. Les coûts liés au personnel se montent à KCHF 8'195 et sont supérieurs de KCHF 131 par rapport à l'année précédente. Les autres coûts d'exploitation de KCHF 6'993 sont supérieurs de KCHF 539 par rapport à l'année précédente. Quant aux amortissements et provisions, ils s'élèvent à KCHF 2'054 et sont plus élevés que l'année précédente de KCHF 207.

Les comptes de fonds affichent un revenu global de KCHF 1'537 alors que les dépenses totales s'élèvent à KCHF 1'520. Il en résulte une augmentation du capital en fonds de KCHF 17.

Ecoles hôtelières

Par rapport à l'année précédente, les revenus des écoles ont progressé de KCHF 605 pour atteindre KCHF 8'998. Les subventions ont diminué pour atteindre KCHF 3'249, soit une diminution de KCHF 77 par rapport à l'année précédente. Les dépenses totales s'élèvent à KCHF 12'107, soit une augmentation de KCHF 148 par rapport à l'année précédente. Les deux

Ecoles hôtelières de Zurich et Genève font état d'un excédent des dépenses de KCHF 1, respectivement d'un excédent des recettes de KCHF 141.

Bilan global

Le bilan global met en évidence le fait que GastroSuisse dispose d'une bonne base financière et d'un bilan solide. Le capital de roulement a augmenté de KCHF 1'442 par rapport à l'année précédente et s'élève à présent à KCHF 31'113. Les liquidités se portent très bien. Le fonds de placement enregistre une baisse de KCHF 134 pour passer à KCHF 11'763. Le capital étranger a augmenté de KCHF 994 par rapport à l'année précédente, passant ainsi à KCHF 33'819. Les réserves et les provisions ont augmenté de KCHF 594. Le capital total en fond se monte à KCHF 4'051 et a augmenté de KCHF 17 par rapport à l'année précédente. Le capital propre certifié s'élève à KCHF 5'006. La somme du bilan a augmenté de KCHF 1'308 par rapport à l'année précédente et est passée à KCHF 42'876.

Belvoirpark AG				Restaurant Vieux-Bois SA			
2010	%	2009	%	2010	%	2009	%
7'747	100.0	7'708	100.0	2'113	100.0	2'019	100.0
4'316	55.8	4'236	55.0	1'238	58.6	1'211	60.0
3'426	44.2	3'464	44.9	809	38.3	807	40.0
5	0.0	8	0.1	66	3.1	1	0.0
31.12.10	%	31.12.09	%	31.12.10	%	31.12.09	%
2'656	85.6	2'191	83.3	427	49.6	514	46.9
448	14.4	439	16.7	434	50.4	583	53.1
2'773	89.3	2'304	87.6	760	88.2	1'062	96.8
326	10.5	318	12.1	35	4.1	34	3.1
5	0.2	8	0.3	66	7.7	1	0.1
3'104	100.0	2'630	100.0	861	100.0	1'097	100.0

Compendio

Esercizio 2010

GastroSuisse vanta nuovamente un esercizio di successo. L'adozione di una procedura ferrea ha permesso a tutti i settori di raggiungere gli obiettivi budgetari, sia per quanto riguarda i ricavi che per quanto riguarda i costi. La federazione chiude i conti con un utile netto di CHF 546'933. L'esercizio 2010 è stato un anno all'insegna di profondi cambiamenti e numerose iniziative. La realizzazione di diversi progetti ha richiesto considerevoli mezzi finanziari, come pure risorse interne ed esterne.

Dai fondi per la tutela professionale e soprattutto dai fondi politici sono stati prelevati mezzi finanziari rilevanti al fine di raggiungere gli interessi politici del settore.

Gastroconsult AG Gastroconsult SA

	01.10.2009/ 30.09.2010	01.10.2008/ 30.09.2009
Unternehmensumsatz / Chiffre d'affaires de l'entreprise	CHF 15'774'000	CHF 15'072'000
Personalaufwand / Coûts liés au personnel	CHF 10'397'000	CHF 10'360'000
Jahresgewinn / Bénéfice annuel	CHF 83'000	CHF 87'000
Cash-flow	CHF 1'378'000	CHF 1'077'000
Mitarbeiterbestand inkl. Lehrlinge / Postes, y compris les apprenants	104	104
Mitarbeiterstellen à 100% / Postes à 100%	88	87
- davon Lehrlinge / dont apprenants	6	4
Geschäftsstellen / Succursales	14	14
Tochtergesellschaften, Beteiligungen / Filiales, participations:		
	HRT Revisions AG / SA	100%
	HotelConsultingGroup AG / SA	100%
	BKT Treuhand AG / Fiduciaire des boulangers BKT SA	50%
	Käser-Treuhand AG / Fiduciaire des fromagers SA	34%

GastroSocial Aarau GastroSocial Aarau

Anzahl angeschlossene Betriebe / Nombre d'établissements affiliés	2010	2009
Ausgleichskasse / Caisse de compensation	20'753	20'965
Pensionskasse / Caisse de pension	20'171	19'959
Beiträge (in Mio. Franken) / Cotisations (en millions de francs)		
Ausgleichskasse / Caisse de compensation	933.2	931.6
Pensionskasse / Caisse de pension	438.0	422.5
Leistungen (in Mio. Franken) / Prestations (en millions de francs)		
Ausgleichskasse / Caisse de compensation	644.1	620.0
Pensionskasse / Caisse de pension	500.0	473.7

Hotelfachschule Genf «HF» Ecole Hôtelière de Genève «ES»

Frühjahr / Printemps 2010		Herbst / Automne 2010	
Geschlecht / Sexe		Geschlecht / Sexe	
Männer / Hommes	64	Männer / Hommes	61
Frauen / Femmes	70	Frauen / Femmes	66
	134		127
Nationalität / Nationalité		Nationalität / Nationalité	
Schweizer / Suisses	101	Schweizer / Suisses	103
Ausländer / Etrangers	33	Ausländer / Etrangers	24
	134		127
Vorbildung / Formation préalable		Vorbildung / Formation préalable	
Hotellerie und Restauration / Hôtellerie - Restauration	10	Hotellerie und Restauration / Hôtellerie - Restauration	11
Handel / Commerce	52	Handel / Commerce	46
Abitur / Baccalauréat	49	Abitur / Baccalauréat	38
Matura / Maturité	12	Matura / Maturité	15
Diverse Berufe / Autres	11	Diverse Berufe / Autres	17
Total	134	Total	127

Belvoirpark Hotelfachschule Zürich «HF» Ecole Hôtelière Belvoirpark Zurich «ES»

Kurs / Cours 2009/2010		Kurs / Cours 2010/2011	
Geschlecht / Sexe		Geschlecht / Sexe	
Männer / Hommes	71	Männer / Hommes	69
Frauen / Femmes	73	Frauen / Femmes	75
	144		144
Nationalität / Nationalité		Nationalität / Nationalité	
Schweizer / Suisses	120	Schweizer / Suisses	117
Ausländer / Etrangers	24	Ausländer / Etrangers	27
	144		144
Vorbildung / Formation préalable		Vorbildung / Formation préalable	
Köche / Cuisiniers	52	Köche / Cuisiniers	57
Restaurationsfachmann/-frau / Spécialiste en restauration	21	Restaurationsfachmann/-frau / Spécialiste en restauration	28
Hotelfachmann/-frau / Spécialiste en hôtellerie	5	Hotelfachmann/-frau / Spécialiste en hôtellerie	9
KV im Hotel / CFC au sein de l'hôtel	6	KV im Hotel / CFC au sein de l'hôtel	7
Matura / DMS / Maturité, etc.	36	Matura / DMS / Handelsschule / FMS / Maturité, etc.	25
Quereinsteiger / Néophytes	24	Quereinsteiger / Néophytes	18
Total	144	Total	144

Eine Nummer für alles:
*Un seul numéro pour tous les
renseignements:*
Un solo numero telefonico per tutto:

0848 377 111

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

info@gastrosuisse.ch
Fax 0848 377 112

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

GastroSuisse

Verband für Hotellerie und Restauration
*Fédération de l'Hôtellerie et
de la Restauration*
Federazione dell'Albergheria
e della Ristorazione

Blumenfeldstrasse 20
8046 Zürich

