



Im Fokus

Lernende in der Hotellerie
und Gastronomie

Geschäftsbericht 2022



GASTRO SOCIAL

Vorwort



Weltwirtschaft – turbulente Zeiten

Krieg, Inflation, Energiekrise – nach der Pandemie wurde die Weltwirtschaft erneut mit schwierigen Bedingungen konfrontiert. Dies führte zu einem historisch schwierigen Anlagejahr.

Unsere über viele Jahre ausgebauten Portfoliodiversifikation hat erwirkt, dass unsere Performance deutlich besser als der Durchschnitt der Pensionskassen und unser Deckungsgrad immer noch auf einem soliden Niveau von 112.4 % ist. Mit unserer risikobewussten Ausrichtung können wir das kommende Jahr auch im Fall anhaltend hoher Marktverunsicherung zuversichtlich angehen.

Zinssatz weiterhin höher als das BVG-Minimum

Die solide Finanzierung der Pensionskasse ermöglichte es, auch bei schwierigen Marktbedingungen und einer negativen Performance, die obligatorischen wie auch die überobligatorischen Pensionskassenguthaben für 2022 mit 2.0 % zu verzinsen, 1 Prozentpunkt über dem vom Bundesrat verordneten Mindestzins von 1.0 %.

Wachstum

Die Ausgleichskasse sowie die Pensionskasse verzeichneten trotz schwierigen Zeiten eine erfreuliche Zunahme der Anzahl angeschlossenen Betriebe sowie eine überproportionale Zunahme der versicherten Lohnsummen.

Blick in die Zukunft

Die Zukunft gestalten vor allem auch die jungen Menschen. Lesen Sie zwischen den Zahlen, was die Talente von morgen fasziniert und was deren Berufsbildende motiviert – im Hotel Collinetta in Ascona, im Grand Resort Bad Ragaz und im Pfänder's Gasthof zum Bären in Birmenstorf.

Wir wünschen Ihnen eine spannende Lektüre!

The signature of Urs-Peter Amrein, which is a cursive script of his name.

Urs-Peter Amrein
Vorsitzender des Präsidiums

The signature of Björn Wertli, which is a cursive script of his name.

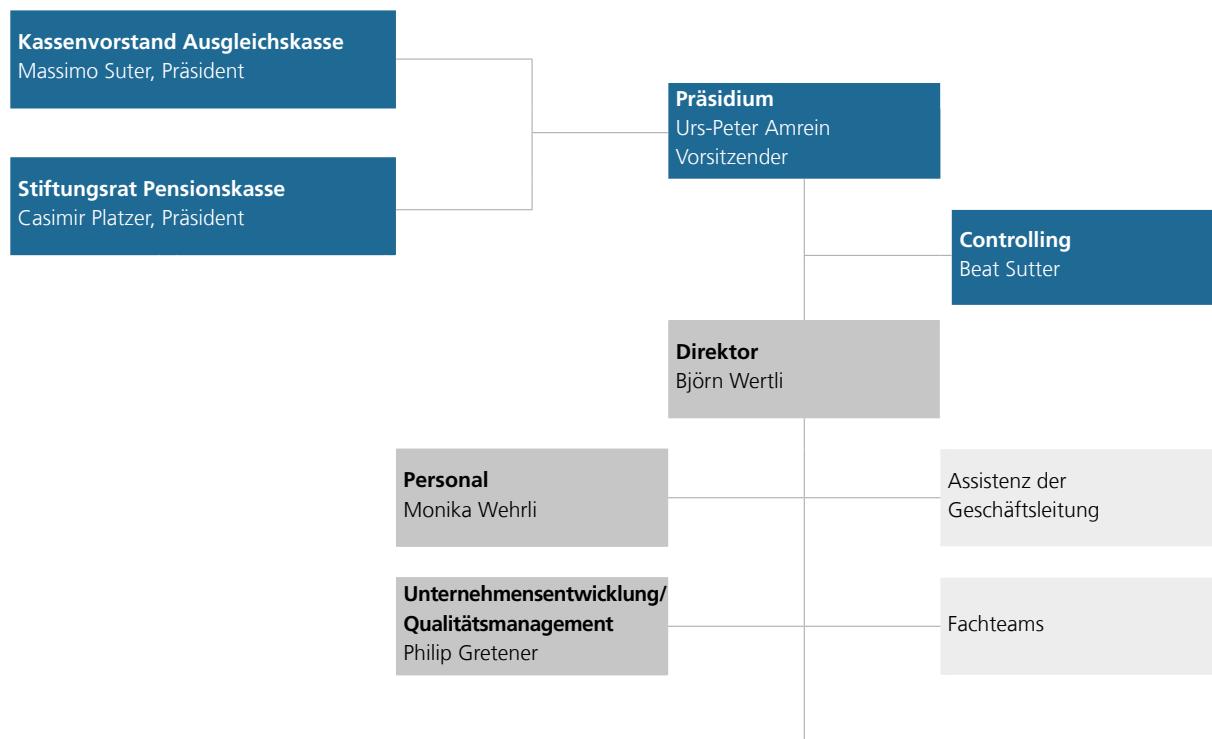
Björn Wertli
Direktor

Inhaltsverzeichnis

Organigramm	4
Wir sind GastroSocial!	5
Die Talente von morgen	6
Geschäftstätigkeit Ausgleichskasse	15
Kennzahlen auf einen Blick	16
Kennzahlen im Detail	24
Übertragene Aufgaben	27
Jahresrechnung	28
Rechtsform, Organe und Führung	29
Geschäftstätigkeit Pensionskasse	31
Kennzahlen auf einen Blick	32
Kennzahlen im Detail	40
Bilanz	42
Deckungsgrad und Verzinsung	43
Betriebsrechnung	44
Vermögensanlagen	46
Rechtsform, Organe und Führung	48

Organigramm

Stand Januar 2023



Kundendienst Felix Schwan	Administration AK Andreas Thode	Administration PK Patrick Nasciuti	Finanzen Andreas Beccarelli	Vermögensanlagen Beat Wüst	Ressourcen Stefan Mattenberger	Kernsysteme Stefan Brand
Aussendienst	Arbeitgeber- kontrolle	Beiträge	Finanzen	Immobilien	Informatik	Applikations- management
First-Level-Support	Beiträge	Freizügigkeiten	Inkasso	Wertschriften	Logistik	Koordination
GastroSocial@net	Familienzulagen	Leistungen				Fachverant- wortliche
Gastro-Kurse	Lohnabrechnungs- kontrolle	Rechtsdienst/ Spezialaufgaben				Wartung & Projekte
Kundenanschlüsse	Renten					
Marketing/ Kommunikation	Spezialaufgaben					
	Taggelder					

Wir sind GastroSocial!

GASTROSOCIAL



Die Talente von morgen

Der Arbeitsalltag bei unseren über 22'000 angeschlossenen Betrieben sieht ganz anders aus als bei GastroSocial. Sicher etwas haben wir aber gemeinsam: Wir engagieren uns für die Zukunft. Wir bilden die Fachkräfte von morgen aus. Zudem versichern wir die Fachkräfte von heute für Unvorhersehbares oder einen entspannten Ruhestand. Und wir setzen uns für unsere Gäste und Versicherten ein – mit Leidenschaft.

Für junge Talente bietet die Hotellerie und Gastronomie so einiges an Abwechslung und Lehrreichem. Nach dem Lehrabschluss starten die neuen Fachkräfte mit einem Rucksack voller wertvoller Erfahrungen – persönlichen und fachlichen – ihre berufliche Laufbahn mit vielen Möglichkeiten. Bis dahin werden sie von Berufsbildenden begleitet, die ihre Leidenschaft für die Branche weitergeben. Wir haben drei unterschiedliche Betriebe besucht und die Talente von morgen wie auch ihre Berufsbildenden getroffen – im Hotel Collinetta in Ascona, im Grand Resort Bad Ragaz und im Pfändler's Gasthof zum Bären in Birmenstorf. Lassen Sie sich überraschen, was die Berufsbildenden motiviert und die Talente von morgen fasziniert.

Wir stellen vor:



Pfändler's Gasthof zum Bären, Birmenstorf



Hotel Collinetta, Ascona

Die Talente von
morgen

Grand Resort Bad Ragaz, Bad Ragaz



Hotel Collinetta, Ascona



Pfändler's Gasthof zum Bären, Birmenstorf

Hotel Collinetta

Das Ferienhotel in Ascona mit Aussicht



«Ich möchte das Wissen an motivierte junge Menschen weitergeben, die eventuell auch in Zukunft bei uns arbeiten wollen.»

Direktor Luca Foster mit Berufsbildnerin Monica Micotti und den Lernenden Morena und Enea



Hotel Collinetta

Das Wahrzeichen des Hotels Collinetta in Ascona ist die atemberaubende Terrasse mit spektakulärem Blick auf den glitzernden Lago Maggiore und die umliegenden Berge. Das Hotel ist ein beliebter Ausgangspunkt, um die Region rund um den Lago Maggiore zu entdecken. Die Küche bietet eine bunte Vielfalt an Gerichten mit lokalen Köstlichkeiten und Genussvollem aus Italien und Frankreich.

Das Hotel Collinetta bildet Köchinnen, Köche und Hotel-Kommunikationsfachleute aus.

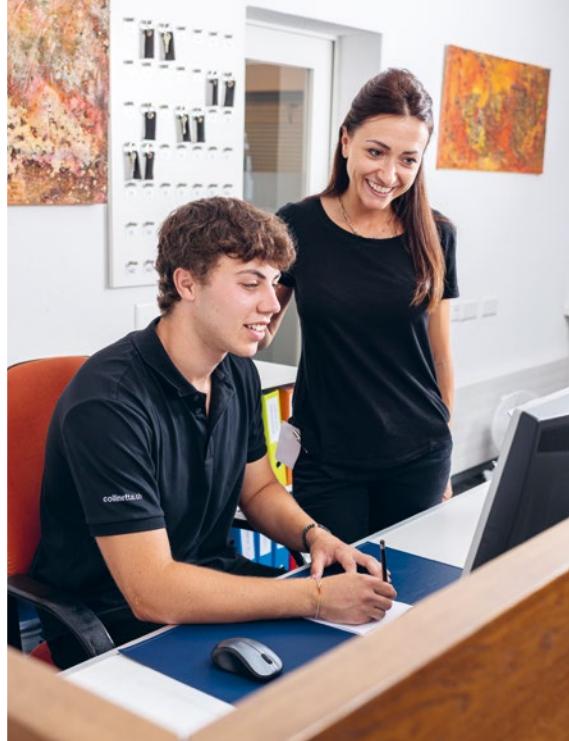
Die Berufsbildenden

«Der erste lernende Koch kam zufällig vor 15 Jahren zu uns. Er war der Sohn einer bekannten Familie. Dank der guten Erfahrung haben wir seitdem mit der Lernendenausbildung weitergemacht.» **Luca Foster, Direktor** im Hotel Collinetta, begeistert es, Wissen an motivierte junge Menschen weiterzugeben. Er stellt fest, dass die Gäste es schätzen, wenn auch Lernende im Betrieb tätig sind.

Seine Leidenschaft fürs Kochen weiterzugeben und die Zukunft des Berufs zu sichern, ist **Maurizio Zanta, Souschef und Berufsbildner**, ein grosses Anliegen. Es sei nicht immer ganz einfach, junge Menschen für den Beruf zu begeistern, da auch die Bereitschaft vorhanden sein muss, unregelmässig sowie an Wochenenden und Feiertagen zu arbeiten.

Monica Micotti, Direktionsassistentin, Service und Berufsbildnerin: «Es liegt mir am Herzen, junge Menschen in einem positiven Umfeld auszubilden. Gelingt es uns, ihnen im ersten Lehrjahr eine gute Grundlage, Selbstvertrauen und Zuversicht zu vermitteln, werden sie bald in der Lage sein, selbstständig zu arbeiten und ihre Leistung im Laufe ihrer Lehrzeit kontinuierlich zu steigern.»





Morena und Enea

Die Hotel-Kommunikationsfachleute

Morena Glanzmann, angehende Hotel-Kommunikationsfachfrau, wollte schon immer einen Beruf erlernen, bei welchem der Mensch im Zentrum steht. In ihrer Freizeit zeichnet, lernt und putzt sie gerne. Am liebsten isst sie Lammkotlets mit Bratkartoffeln. Später möchte sie gerne im Badrutt's Palace Hotel in St. Moritz arbeiten. Den Grundstein dazu legt sie mit ihrer Ausbildung zur Hotel-Kommunikationsfachfrau im Hotel Collinetta in Ascona – in einem familiären, gastfreundlichen und qualifizierten Betrieb, wie sie selbst das Hotel beschreibt.

So vielfältig wie die Gäste, so unterschiedlich sind auch die täglichen Aufgaben – jeden Tag gibt es viel Neues zu lernen. Da ist Morena froh, dass ihr Vorgesetzter Luca Foster so «geduldig und unterstützend ist». Die Ausbildung ist abwechslungsreich – ob an der Rezeption, im Service, Housekeeping, Backoffice oder in der Küche – um Menschen – die Gäste – geht es hier überall. Im Moment ist Morena aber am liebsten in der Küche, wie **Enea Cicio**, ebenfalls **Hotel-Kommunikationsfachmann** in Ausbildung. Für ihn war schon als Kind klar, dass er in der Hotellerie arbeiten möchte. «Später dann auch im Ausland – in Frankreich oder England.» Im Hotel Collinetta schätzt er besonders die familiäre Atmosphäre und die sympathische und professionelle Art seines Vorgesetzten.

Morena und Enea, wir wünschen euch weiterhin viel Freude mit eurem Traumberuf. Ob in St. Moritz, Frankreich oder England – viel Erfolg beim Erreichen eurer Ziele.

Geschäftstätigkeit Ausgleichskasse

Kennzahlen auf einen Blick

21 489



Angeschlossene Betriebe

+ 2.2 %

2021: 21 036

Die Anzahl der angeschlossenen Betriebe hat im Vergleich zum Vorjahr zugenommen.

169 754



Versicherte

- 0.9 %

2021: 171 310

Im Vergleich zum Vorjahr ist die Anzahl Versicherte bei der Ausgleichskasse leicht gesunken.

7 214 Mio. CHF



Bruttolohnsumme (inkl. steuerbare Einkommen)

+ 8.8 %

2021: 6 631 Mio. CHF

Die abgerechnete Bruttolohnsumme nahm im Vergleich zum Vorjahr zu.



1 159 Mio. CHF

Fakturierte Beiträge

+ 8.7 %

2021: 1 066 Mio. CHF

Die gesteigerte Bruttolohnsumme führt zu einem höheren Beitragsvolumen.



28 275

Rentenbestand

+ 1.3 %

2021: 27 925

Im Jahr 2022 zahlte GastroSocial AHV- und IV-Renten von rund 607 Millionen Franken aus.



20 439

Krankentaggeld- und Unfallversicherungsverträge (SWICA)

- 0.3 %

2021: 20 501

Sowohl die Anzahl der Krankentaggeld- als auch der Unfallversicherungsverträge nahmen im Vergleich zum Vorjahr leicht ab.

Grand Resort Bad Ragaz

Das Luxus & Lifestyle Resort



**«Wir bieten eine hochwertige Berufsausbildung
in einem internationalen Umfeld. Lernende
werden bei uns gefördert und gefordert.»**

Alle Lernenden und Berufsbildenden des Resorts



Grand Resort Bad Ragaz

Tief in der wildromantischen Taminaschlucht schlägt das Herz des Grand Resort Bad Ragaz – die Quelle, die dem Resort das körperwarme Thermalwasser schenkt. Die Kombination von Luxushotellerie, Gastronomie, Wellnessbereich mit eigenem Thermalwasser, medizinischem Zentrum, Seminarangebot und Golf zeichnet das Grand Resort Bad Ragaz aus. Es umfasst die beiden Fünsternehötel Grand Hotel Quellenhof & Spa Suites, das Grand Hotel Hof Ragaz und das Boutique Hotel Palais, das öffentliche Thermalbad Tamina Therme, das Casino Bad Ragaz, sieben Restaurants, drei Bars, ein Bistro, ein Sushi-Take-Away sowie ein Café.

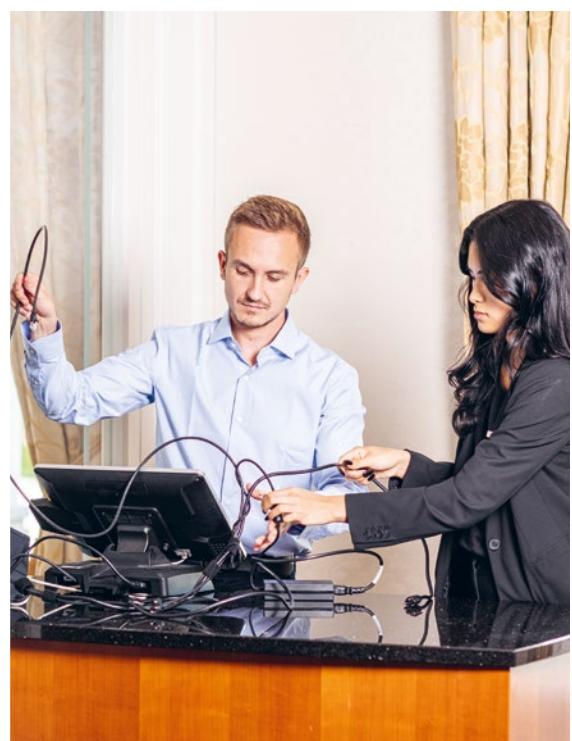
Das Grand Resort Bad Ragaz bildet Hotelfachleute, Kaufleute, Restaurationsfachleute, Hotel-Kommunikationsfachleute, Fachleute Betriebsunterhalt, Köchinnen und Köche, Kosmetikerinnen und Kosmetiker, Logistikerinnen und Logistiker, Mediamatikerinnen und Mediamatiker sowie Informatikerinnen und Infomatiker aus.

Die Berufsbildenden

Jasmin Sonderer-Wyss, Leiterin im Restaurant Namun und Berufsbildnerin, begleitet im Moment 7 Lernende bei ihrer Ausbildung zu Restaurationsfachleuten. Besonders wichtig dabei sind ihr eine gute Vertrauensbasis und Spass bei der Arbeit. Auch sie selbst profitiert von ihrer Rolle: «Wir Berufsbildner repetieren so auch immer wieder unser Wissen und lernen ständig Neues dazu.»

Renato Wüst ist Executive Chef im Grand Resort – und damit Chef einer grossen Küchenbrigade. «Den jungen Leuten die Freude zu vermitteln und sie für die Leidenschaft des Kochens zu begeistern, das motiviert mich», sagt Renato Wüst. Bereits über 45 Jahre ist er im Resort. Seine Leidenschaft fürs Kochen hat er bis heute an weit mehr als 100 Lernende weitergegeben.





Natascha und Fabio

Die Kauffrau und der Informatiker

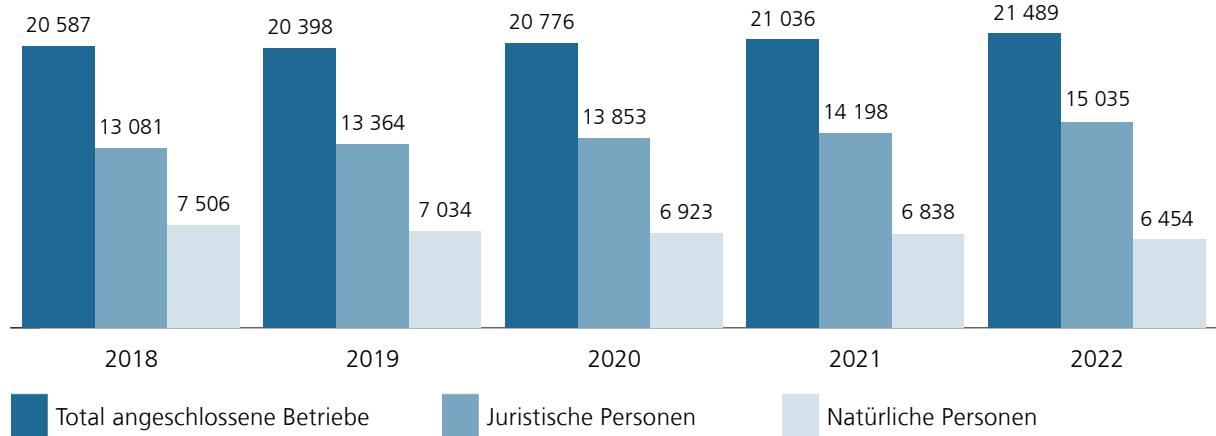
Natascha Lendi, angehende Kauffrau, arbeitet gerne kreativ und blüht beim Planen und Koordinieren auf. Für sie ist die Ausbildung im Grand Resort Bad Ragaz eine ideale Basis, um sich später weiterzubilden. «Das Marketing und die medizinische Abteilung interessieren mich sehr!» Sie schätzt es, dass sie hier so viel von den Erfahrungen ihrer Vorgesetzten profitieren kann. Gerne möchte sie später auch einmal im Ausland arbeiten – in den USA zum Beispiel.

Fabio Darms, Informatiker in Ausbildung, ist begeistert von Technik und Fortschritt. So faszinieren ihn bei seiner Ausbildung am meisten Projekte in den Bereichen Netzwerk, Firewall und Datacenter. Auch begeistert ist er von seinen Vorgesetzten. «Sie sind ehrlich interessiert am Wohlergehen und der Zufriedenheit ihrer Mitarbeitenden.» Aber sie seien auch fordernd, im positiven Sinn. Und deshalb ist Fabio überzeugt, dass seine Ausbildung im Resort eine gute Basis ist, um sich später vielfältig weiterzubilden.

Natascha und Fabio, wir wünschen euch weiterhin eine abwechslungsreiche Ausbildungszeit und viele Möglichkeiten für eure weitere berufliche Laufbahn.

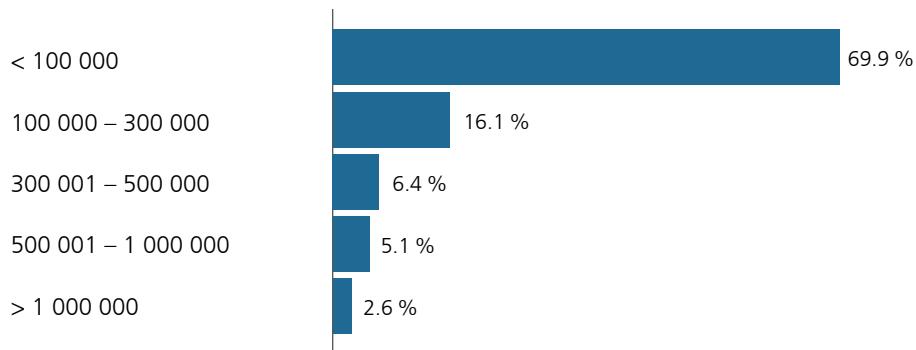
Kennzahlen im Detail

Angeschlossene Betriebe



Lohnsummenstruktur Betriebe (Anteil in %)

CHF



Das Diagramm zeigt die Verteilung der angeschlossenen Betriebe anhand der Brutto-lohnsummen und steuerbaren Einkommen. Bei den meisten Betrieben handelt es sich um Kleinunternehmen.

Fakturierte Beiträge

CHF	2021	2022
AHV/IV/EO, persönliche und paritätische Beiträge *	701 427 000	764 231 000
Mutterschaftsversicherung	401 000	437 000
ALV-Beiträge	136 052 000	148 685 000
Familienausgleichskassenbeiträge	126 416 000	135 959 000
Krankentaggeldprämien	51 461 000	56 123 000
Unfallversicherungsprämien	49 924 000	53 230 000
Gesamtes Beitragsvolumen	1 065 681 000	1 158 665 000

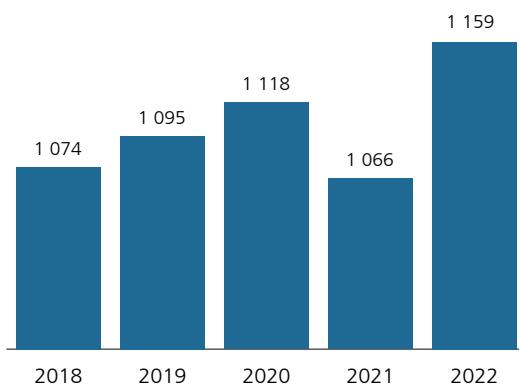
Auszahlte Leistungen

CHF	2021	2022
AHV-Renten *	– 509 688 000	– 519 716 000
AHV-Hilflosenentschädigungen *	– 6 103 000	– 6 271 000
IV-Renten *	– 64 869 000	– 64 573 000
IV-Hilflosenentschädigungen *	– 2 297 000	– 2 252 000
IV-Taggelder *	– 14 773 000	– 14 198 000
EO-Entschädigungen *	– 13 294 000	– 13 421 000
Mutterschaftsentschädigungen *	– 24 187 000	– 21 745 000
Vaterschaftsentschädigungen *	– 1 467 000	– 2 646 000
Betreuungsentschädigungen *	– 38 000	– 191 000
Corona-Erwerbsersatzentschädigungen	– 339 267 000	– 36 295 000
Familienzulagen	– 124 976 000	– 125 347 000
Gesamte auszahlte Leistungen	– 1 100 959 000	– 806 655 000

* Die Abrechnung erfolgt über den Ausgleichsfonds der AHV.

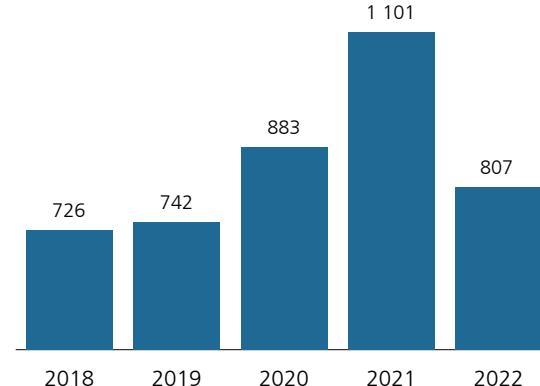
Entwicklung Beitragsvolumen

Mio. CHF



Auszahlte Leistungen

Mio. CHF



Das Beitragsvolumen der Ausgleichskasse bewegte sich in den letzten Jahren über der Milliardengrenze. Die auszahlten Leistungen nahmen aufgrund der Beruhigung der Corona-Pandemie ab, da deutlich weniger Anträge für Corona-Erwerbsersatzentschädigungen eingereicht wurden.

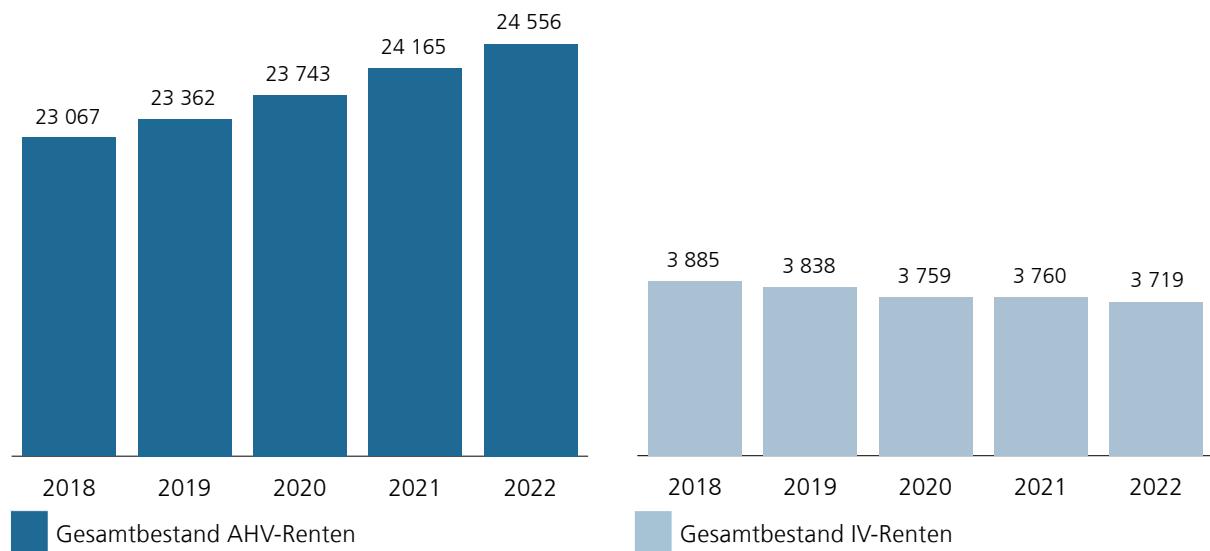
AHV-Rentenbestand

	2021	2022
Altersrenten	21 859	22 244
Witwen- und Witwerrenten	819	831
Waisenrenten	462	442
Zusatzrenten für Ehepartner	10	8
Zusatzrenten für Kinder	335	350
Hilflosenentschädigungen	680	681
Gesamtbestand AHV-Renten	24 165	24 556

IV-Rentenbestand

	2021	2022
Invalidenrenten	2 613	2 558
Zusatzrenten für Ehepartner und Kinder	928	945
Hilflosenentschädigungen	219	216
Gesamtbestand IV-Renten	3 760	3 719

Rentenbestand

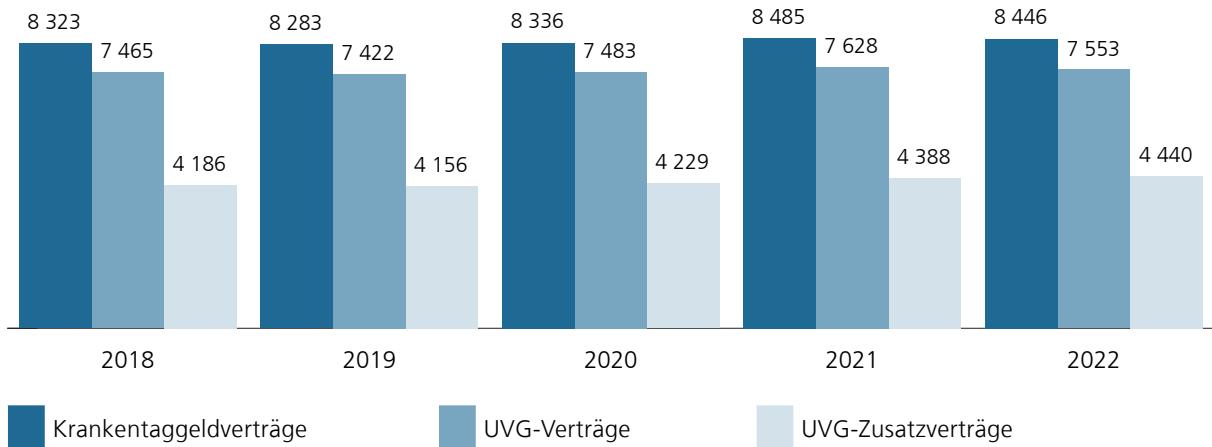


Übertragene Aufgaben

Aufteilung nach Institutionen

Institution	Aufgaben
SWICA	Vertragsverwaltung und Prämieninkasso
Kanton Genf	Abrechnungsstelle Mutterschaftsversicherung
Familienausgleichskassen	Geschäftsführung in 19 Kantonen, Abrechnungsstelle in 7 Kantonen
Schweizerische Eidgenossenschaft	Rückerstattung CO ₂ -Abgabe
GastroSuisse und Kantonalverbände	Beitragsbezug Berufsbildung
Kantone	Beitragsbezug für diverse kantonale Fonds

Krankentaggeld- und Unfallversicherung



Jahresrechnung

Ausgleichsbilanz

CHF	2021	2022
AHV/IV/EO-Beiträge	701 427 000	764 231 000
Ausbezahlte Leistungen	– 636 716 000	– 645 013 000
Überschuss an den Ausgleichsfonds der AHV	64 711 000	119 218 000

Verwaltungskosten

CHF	2021	2022
Betriebsaufwand		
Personalaufwand	17 356 000	17 562 000
Sachaufwand	3 227 000	3 678 000
Liegenschaftsaufwand	1 433 000	1 529 000
Rückstellungen	3 967 000	369 000
Abschreibungen	1 034 000	1 011 000
Sonstiger Aufwand	474 000	474 000
Ertragsüberschuss	214 000	226 000
Total Betriebsaufwand	27 705 000	24 849 000

CHF	2021	2022
Betriebsertrag		
Verwaltungskostenbeiträge Betriebe	13 542 000	15 029 000
Kostenbeiträge übertragene Aufgaben	11 668 000	8 509 000
Gebühren	1 043 000	998 000
Vermögensertrag	678 000	– 605 000
Sonstiger Ertrag	774 000	918 000
Total Betriebsertrag	27 705 000	24 849 000

Rechtsform, Organe und Führung

Rechtsform

Selbstständige, öffentlich-rechtliche Anstalt des Bundes

Kassenvorstand

Massimo Suter	Präsident
Maurus Ebneter	
Esther Friedli	
Muriel Hauser	
Bruno Lustenberger	
Gilles Meystre	
Casimir Platzer	
André Roduit	
Moritz Rogger	

Der Kassenvorstand besteht von Amtes wegen aus den Vorstandsmitgliedern von GastroSuisse.

Präsidium GastroSocial

Urs-Peter Amrein	Vorsitzender des Präsidiums
Casimir Platzer	Präsident Stiftungsrat
Massimo Suter	Präsident Kassenvorstand

Kassenleiter

Björn Wertli

Kontrolle und Aufsicht

Revisionsstelle	PricewaterhouseCoopers AG, Basel
Aufsichtsbehörde	Bundesamt für Sozialversicherungen, Bern

Geschäftstätigkeit Pensionskasse

Kennzahlen auf einen Blick

22 004



Angeschlossene Betriebe

+ 0.9 %

2021: 21 818

Die Pensionskasse erfuhr in den vergangenen 12 Monaten ein leichtes Wachstum bei den angeschlossenen Betrieben.

179 815



Versicherte

+ 10.3 %

2021: 162 985

Die Anzahl der Versicherten ist infolge der Beruhigung der Corona-Pandemie wieder beachtlich gestiegen.

3 356 Mio. CHF



Versicherte Lohnsumme

+ 7.4 %

2021: 3 124 Mio. CHF

Die versicherte Lohnsumme der angeschlossenen Betriebe hat im Vergleich zum Vorjahr ebenfalls zugenommen.

471 Mio. CHF**Fakturierte Beiträge**

+ 7.5 %

2021: 438 Mio. CHF

Die Zunahme bei der Lohnsumme hat sich auch in den fakturierten Beiträgen niedergeschlagen.

15 900**Rentenbestand**

+ 3.2 %

2021: 15 405

Das Verhältnis zwischen Rentnern und aktiven Versicherten bewegt sich nach wie vor auf einem sehr tiefen Niveau.

112.4 %**Deckungsgrad**

– 13.6 %

2021: 126.0 %

Die Vorsorgekapitalien und technischen Rückstellungen sind im Berichtsjahr um 429 Millionen Franken gestiegen. Aufgrund der negativen Performance nahmen die Wertschwankungsreserven um 603 Millionen Franken ab und die freien Mittel von 396 Millionen Franken wurden aufgelöst.

Pfändler's Gasthof zum Bären

Das Boutique-Hotel in Birmenstorf



**«Ich möchte die Leidenschaft und Begeisterung
für den Beruf wecken.»**

Inhaber Harry Pfändler mit den Lernenden Dan,
Larissa und Jennifer



Pfändler's Gasthof zum Bären

Pfändler's Gasthof zum Bären in Birmenstorf ist ein romantisches Boutique-Hotel mit 16 Zimmern und einem Gourmetrestaurant. Die saisonalen Gerichte ändern so schnell, dass es keine gedruckte Speisekarte gibt. Zum entspannten Schlemmen bieten die kreativ dekorierte Gaststube und der liebevoll gepflegte Garten den richtigen Rahmen.

Die Lernenden haben die Wahl zwischen einer Ausbildung als Restaurationsfachperson, Köchin oder Koch.

Der Berufsbildner

Seit 1998 gab **Harry Pfändler, Inhaber und Berufsbildner**, sein Wissen und seine Begeisterung bereits an 50 Lernende weiter. Pro Jahr sind es aktuell jeweils 5 bis 6 Jugendliche, die sich von Harry Pfändler ausbilden lassen.

Darin sieht er viele Vorteile: «Der Betrieb muss sich laufend mit den neuesten Trends der Branche wie Kochmethoden, Ausbildungen und Entwicklungen auseinandersetzen. Das hilft uns, objektiv zu reflektieren und nicht stehen zu bleiben. Der Betrieb muss für die Lernenden attraktiv bleiben und sich immer weiterentwickeln – Stillstand ist für mich ein Rückschritt.»

Als Berufsbildner sieht er die grösste Herausforderung in den sich ändernden Ansprüchen an das Verhältnis Arbeit und Freizeit. Umso wichtiger ist es ihm, die Leidenschaft und Begeisterung für den Beruf zu wecken und der nächsten Generation zu zeigen, wie schön und erfüllend ein Beruf in dieser dynamischen und teils hektischen Branche sein kann.





Jennifer, Larissa und Dan

Die Köchinnen und der Koch

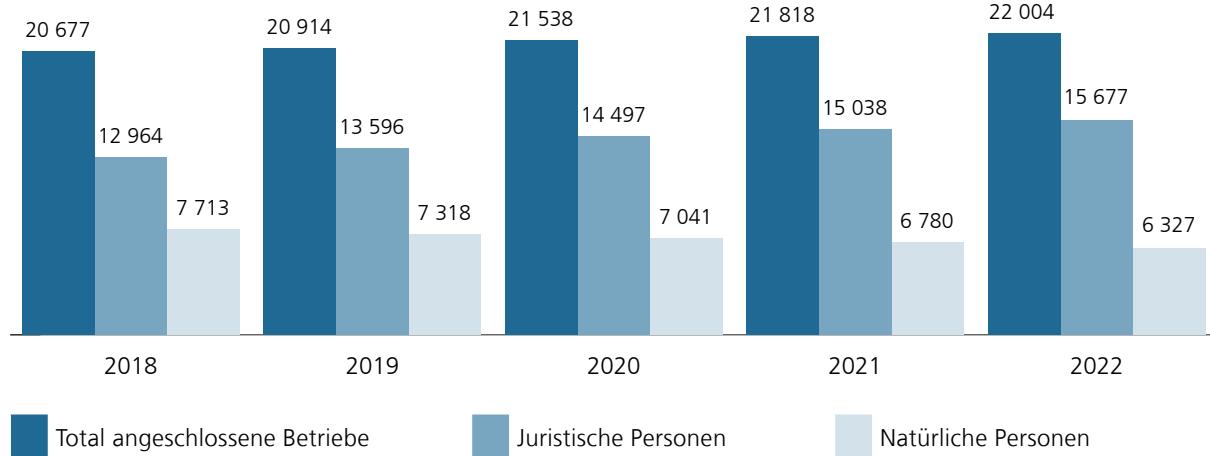
Für die **angehenden Köchinnen Jennifer Nairn und Larissa Menghini** sowie den **angehenden Koch Dan Vogelsang** ist Pfändler's Gasthof zum Bären die erste Station ihrer beruflichen Laufbahn. Danach möchten sie alle in ganz vielen verschiedenen Ländern kochen. Innovativ, erlebnisreich und diszipliniert – so beschreiben sie ihren Lehrbetrieb. An ihrem Vorgesetzten Harry Pfändler schätzen alle ganz besonders, dass sie in allen Bereichen ihre eigenen Ideen einbringen dürfen und er ihnen die Freiheit gibt, ihre ganz eigenen Gerichte zu konzipieren.

Jennifer ist Feuer und Flamme für ihren Beruf. So arbeitet sie auch am liebsten am grossen Grill. Aber sie liebt es auch, am Entremetier-Posten vegetarische und vegane Gerichte zuzubereiten. Larissa war nach ihrer Schnupperlehre im Pfändler's Gasthof zum Bären so begeistert vom Team, dass sie unbedingt ihre Ausbildung dort machen wollte. Cateringaufträge, bei welchen das gesamte Team motiviert zusammenarbeitet, um den Gästen ein besonderes Erlebnis zu bieten, machen ihr deshalb auch am meisten Spass. Dan wusste schon ganz früh, dass er Koch werden möchte. Er ist glücklich, wenn er kreativ Lebensmittel kombinieren kann, um Gäste mit einem guten Essen kulinarisch zu verwöhnen. Und dafür ist er hier am richtigen Platz.

Jennifer, Larissa und Dan, wir wünschen euch weiterhin viele Möglichkeiten, mit eurer Kreativität und Leidenschaft die Gäste zu begeistern.

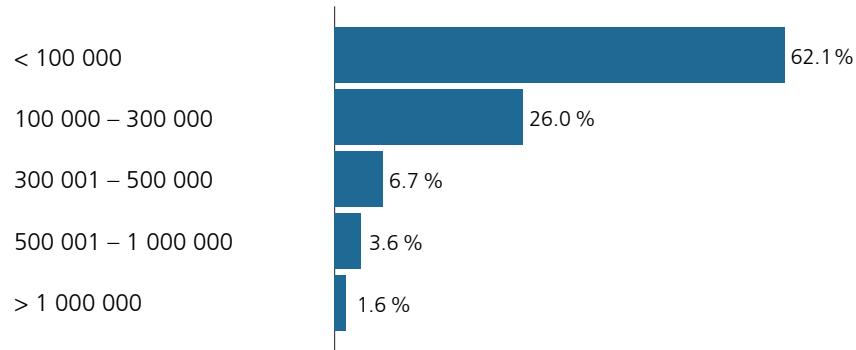
Kennzahlen im Detail

Angeschlossene Betriebe



Lohnsummenstruktur Betriebe (Anteil in %)

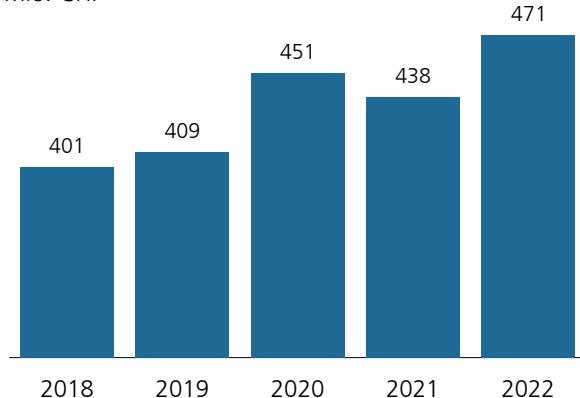
CHF



Das Diagramm zeigt die Verteilung der angeschlossenen Betriebe anhand der Lohnsumme. Analog der Ausgleichskasse handelt es sich bei den meisten Betrieben um Kleinunternehmen.

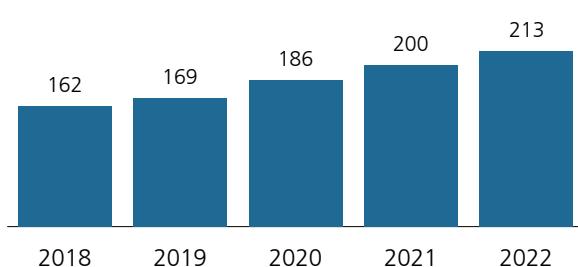
Fakturierte Beiträge

Mio. CHF



Ausbezahlte Leistungen

Mio. CHF



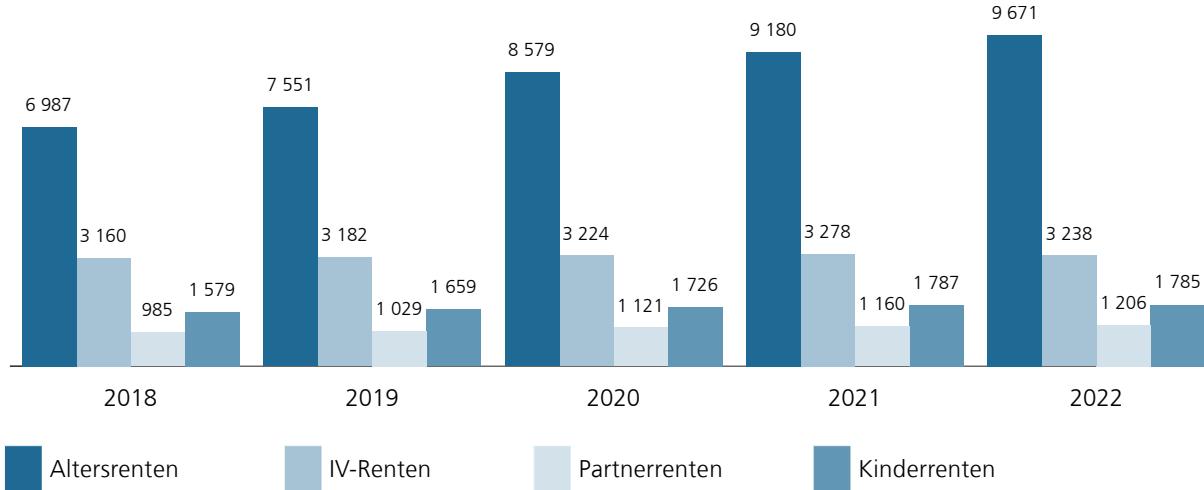
Anzahl Versicherte



Versicherte unter 25 Jahren

Versicherte über 25 Jahre

Rentenbestand



Altersrenten

IV-Renten

Partnerrenten

Kinderrenten

Bilanz

Aktiven

CHF	31.12.2021	31.12.2022
Vermögensanlagen	9 735 037 000	9 169 294 000
Flüssige Mittel und Geldmarkt	240 608 000	256 581 000
Obligationen	2 326 577 000	1 921 045 000
Darlehen/Infrastrukturanlagen	1 243 984 000	1 524 857 000
Aktien	3 976 449 000	3 542 495 000
Immobilien	1 947 419 000	1 924 316 000
Forderungen	50 665 000	59 024 000
Aktive Rechnungsabgrenzung	30 481 000	31 281 000
Total Aktiven	9 816 183 000	9 259 599 000

Passiven

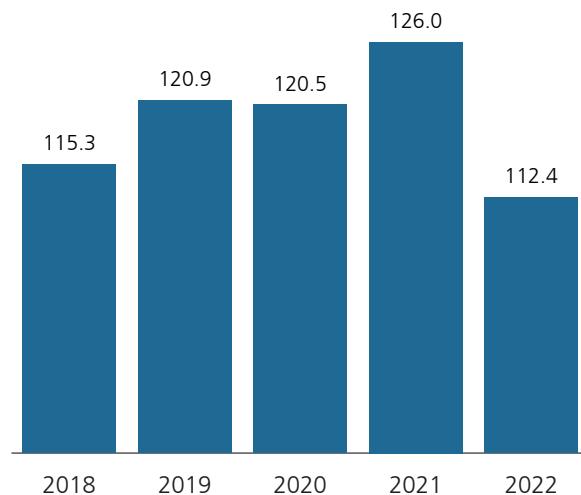
CHF	31.12.2021	31.12.2022
Verbindlichkeiten	53 442 000	56 834 000
Passive Rechnungsabgrenzung	1 474 000	1 026 000
Arbeitgeberbeitragsreserven	33 075 000	43 420 000
Vorsorgekapitalien und technische Rückstellungen	7 721 971 000	8 151 442 000
Vorsorgekapital aktive Versicherte	5 315 414 000	5 512 315 000
Vorsorgekapital Rentner	1 646 685 000	1 730 474 000
Technische Rückstellungen	759 872 000	908 653 000
Wertschwankungsreserve	1 610 031 000	1 006 872 000
Stiftungskapital	5 000	5 000
Freie Mittel	396 185 000	0
Total Passiven	9 816 183 000	9 259 599 000

Deckungsgrad	126.0 %	112.4 %
---------------------	----------------	----------------

Deckungsgrad und Verzinsung

Deckungsgrad

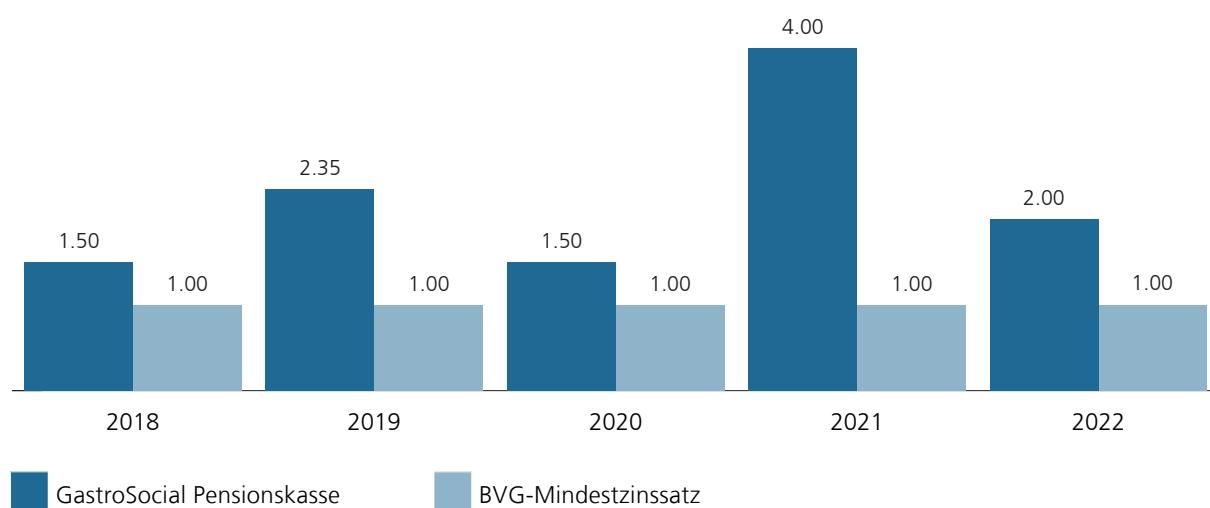
in %



Der Deckungsgrad stellt das Verhältnis zwischen dem Vorsorgevermögen und den Vorsorgeverpflichtungen dar. Mit 112.4 % befindet sich die GastroSocial Pensionskasse in einer sehr guten finanziellen Lage und weist deutlich mehr als die 100 % auf, welche notwendig sind, um die versicherten Leistungen bzw. die Verpflichtungen jederzeit zu erfüllen.

Verzinsung

in %



Die solide Finanzierung der Pensionskasse ermöglichte es, auch bei schwierigen Marktbedingungen und einer negativen Performance die obligatorischen wie auch die überobligatorischen Pensionskassenguthaben für 2022 mit 2.0 % zu verzinsen. Dies ist 1 Prozentpunkt mehr als der vom Bundesrat verordnete Mindestzins von 1.0 %. Die Berechnungen des Vorsorgekapitals der Rentner basieren per 31.12.2022 auf einem technischen Zinssatz von 2.75 %. Die GastroSocial Pensionskasse verwendet für die versicherungstechnischen Berechnungen die technischen Grundlagen BVG 2015, Periodentafel 2017. Für eine mögliche Senkung des technischen Zinssatzes auf 1.75 %, sowie den Wechsel auf die aktuellsten technischen Grundlagen BVG 2020 unter Verwendung der Generationentafel, wurden laufend Rückstellungen gebildet, welche per 31.12.2022 vollständig geäufnet sind. Dies ermöglicht per 01.01.2023 eine leichte Senkung auf einen technischen Zins von 2.25% und die Umstellung auf die aktuellsten technischen Grundlagen.

Betriebsrechnung

CHF	2021	2022
Zufluss aus Beiträgen und Einlagen	799 116 000	822 045 000
Beiträge und Zuschüsse	462 901 000	485 564 000
Einkäufe	103 484 000	47 829 000
Eintrittsleistungen	232 731 000	288 652 000
Abfluss für Leistungen und Vorbezüge	– 546 837 000	– 570 582 000
Reglementarische Leistungen	– 200 023 000	– 212 717 000
Altersrenten	– 70 899 000	– 75 932 000
Hinterlassenenrenten	– 9 173 000	– 9 465 000
Invalidenrenten	– 29 253 000	– 28 597 000
Übrige reglementarische Leistungen	– 4 986 000	– 3 873 000
Kapitalleistungen bei Pensionierung	– 80 976 000	– 88 500 000
Kapitalleistungen bei Tod	– 4 736 000	– 6 350 000
Ausserreglementarische Leistungen	– 24 000	– 103 000
Austrittsleistungen	– 346 790 000	– 357 762 000
Bildung (–)/Auflösung (+) Vorsorgekapitalien, technische Rückstellungen	– 512 974 000	– 437 127 000
Bildung (–)/Auflösung (+) Vorsorgekapitalien	– 358 705 000	– 288 345 000
Bildung (–)/Auflösung (+) technische Rückstellungen	– 154 269 000	– 148 782 000
Ertrag aus Versicherungsleistungen	6 227 000	5 152 000
Versicherungsaufwand	– 6 138 000	– 7 492 000
Nettoergebnis aus dem Versicherungsteil	– 260 606 000	– 188 004 000

CHF	2021	2022
Ertrag aus Vermögensanlagen	860 244 000	– 720 540 000
Geldmarkt	– 276 000	– 2 193 000
Obligationen	– 22 278 000	– 286 558 000
Darlehen/Infrastrukturanlagen	89 769 000	59 829 000
Aktien	693 395 000	– 510 341 000
Immobilien	99 634 000	18 723 000
Aufwand aus Vermögensanlagen	– 58 774 000	– 77 789 000
Nettoergebnis aus Vermögensanlagen	801 470 000	– 798 329 000
Verwaltungsaufwand	– 15 716 000	– 15 968 000
Allgemeine Verwaltung	– 13 732 000	– 13 854 000
Marketing und Werbung	– 484 000	– 471 000
Makler und Broker	– 1 239 000	– 1 390 000
Revisionsstelle und Experte für berufliche Vorsorge	– 189 000	– 180 000
Aufsichtsbehörde	– 72 000	– 73 000
Verwaltungsertrag	3 362 000	2 957 000
Nettoergebnis aus der Verwaltungsrechnung	– 12 354 000	– 13 011 000
Ertrags- (+)/Aufwandüberschuss (–) vor Bildung/Auflösung Wertschwankungsreserve	528 510 000	– 999 344 000
Bildung (–)/Auflösung (+) Wertschwankungsreserve	– 132 325 000	603 159 000
Ertrags-/Aufwandüberschuss	396 185 000	– 396 185 000

Die GastroSocial Pensionskasse ist eine nicht gewinnorientierte Stiftung. Mit rund 66 Franken pro Destinatär und Jahr weist sie sehr tiefe Verwaltungskosten aus.

Vermögensanlagen

Rückblick/Ausblick

Nach dem ausserordentlich starken Jahr 2021 geht das Anlagejahr 2022 als eines der herausforderndsten und schlechtesten in die Geschichte ein. Verursacht wurde dies durch folgende Entwicklungen:

Der in den Pandemiejahren 2020 und 2021 über Kapazitätsengpässe, eine expansive Geldpolitik und staatliche Unterstützungsmassnahmen aufgebaute Inflationsdruck verstärkte sich über markant angestiegene Energie- und Lebensmittelpreise im Zuge der Invasion Russlands in die Ukraine. Dadurch sahen sich die global führenden Notenbanken gezwungen, die Leitzinsen deutlich stärker und schneller anzuheben, als zuvor beabsichtigt. Da diese risikolosen Zinssätze in der einen oder anderen Form in die Marktbewertung aller Anlagen einfließen, kam es selbst bei gut diversifizierten Portfolios zu ausgeprägt negativen Renditen über die meisten Anlageklassen hinweg. Da sich zudem das Wirtschaftswachstum abzuschwächen begann, wurde das Marktgeschehen von hoher Unsicherheit und unvermittelten, markanten Richtungsänderungen geprägt. Die im Jahresverlauf abnehmenden wirtschaftlichen Auswirkungen von Covid, die global sehr tief bleibenden Arbeitslosenquoten, sowie die zum Jahresende hin sinkenden Inflationsraten konnten die negative Marktentwicklung dämpfen, jedoch nicht kompensieren.

Unsere Anlagestrategie, Portfoliopositionierung und umsichtige Umsetzung haben sich in diesem schwierigen Umfeld bewährt, auch wenn wir uns der oben beschriebenen generellen Marktentwicklung nicht entziehen konnten. Die im Vorjahr beschlossene Weiterentwicklung der Anlagestrategie wurde im ersten Quartal 2022 zügig umgesetzt und die Positionierung über das ganze Jahr hinweg leicht defensiver strategienah gehalten. Durch moderate taktische Anpassungen und eine vorteilhafte Umsetzung konnte die herausfordernde Benchmarkvorgabe annähernd erreicht und der BVG-Vergleichsindex bei weitem übertroffen werden, auch wenn die Rendite absolut betrachtet stark negativ ausfiel. Auch im Marktvergleich schnitten wir einmal mehr vorteilhaft ab.

Für das Jahr 2023 rechnen wir im ersten Halbjahr mit einem anhaltend schwierigen Marktumfeld, bis die Notenbanken den Zinserhöhungszyklus abgeschlossen haben, das Weltwirtschaftswachstum den Boden gefunden hat und die Inflationsraten weiter deutlich gesunken sind. Danach dürfte auf breiter Basis eine moderat positivere Entwicklung einsetzen.

Durch das im Vorjahr angestiegene globale Zinsniveau und die gesunkenen Aktienbewertungen hat sich zudem die Renditeperspektive für 2023 und darüber hinaus deutlich erhöht, so dass wir für das laufende Jahr, wie auch mittelfristig, für unser breit diversifiziertes Portfolio bei sorgfältiger risikobewusster Umsetzung von ansprechenden Renditen ausgehen können.

Vermögensstruktur, Strategie und Bandbreiten

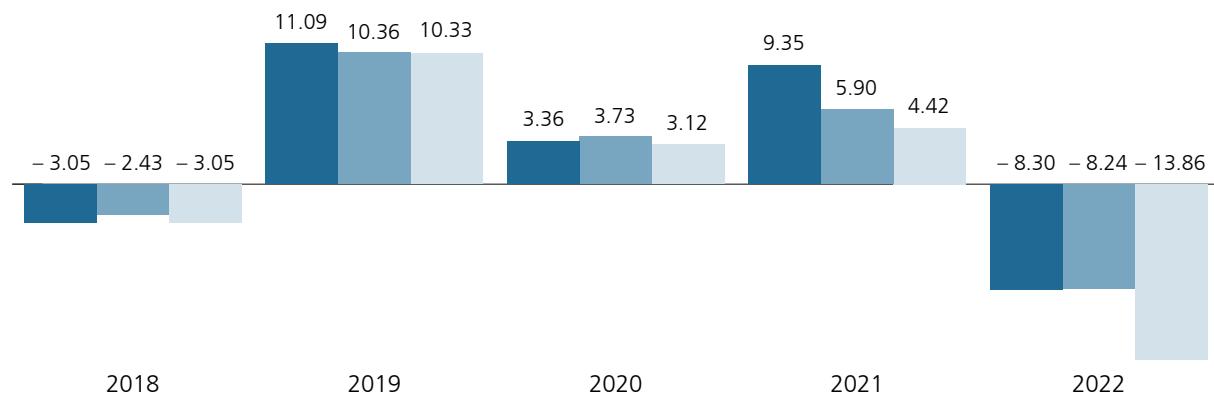
Anlageklasse	CHF	Anteil per 31.12.2022	Strategie	Bandbreite
Geldmarkt	256 581 000	2.8 %	2.0 %	0 – 10 %
Obligationen CHF	438 042 000	4.8 %	6.0 %	3 – 9 %
Obligationen Fremdwährung	1 483 003 000	16.2 %	16.0 %	9 – 28 %
Darlehen/Infrastrukturanlagen	1 524 857 000	16.6 %	17.0 %	10 – 24 %
Aktien Schweiz	760 835 000	8.3 %	9.0 %	6 – 11 %
Aktien Ausland	2 781 660 000	30.3 %	30.0 %	17 – 44 %
Immobilien Schweiz	1 534 038 000	16.7 %	15.0 %	13 – 18 %
Immobilien Ausland	390 278 000	4.3 %	5.0 %	3 – 8 %
Total	9 169 294 000	100.0 %	100.0 %	

Jahresperformance

Anlageklasse	Performance per 31.12.2022	Benchmark
Geldmarkt	0.00 %	– 0.41 %
Obligationen CHF	– 9.21 %	– 12.10 %
Obligationen Fremdwährung	– 13.91 %	– 15.65 %
Darlehen/Infrastrukturanlagen	2.74 %	1.85 %
Aktien Schweiz	– 18.59 %	– 16.48 %
Aktien Ausland	– 12.01 %	– 11.60 %
Immobilien Schweiz	0.07 %	2.25 %
Immobilien Ausland	1.89 %	2.25 %
Gesamtperformance	– 8.30 %	– 8.24 %

Mehrjahresvergleich

in %



	2021	2022
Performance GastroSocial	9.35 %	– 8.30 %
Benchmark	5.90 %	– 8.24 %
Pictet BVG Index 2015 (25 für 2021, 40 für 2022)	4.42 %	– 13.86 %

Die herausfordernde interne Benchmarkvorgabe konnte durch moderate taktische Anpassungen und eine vorteilhafte Umsetzung annähernd erreicht werden, wobei der BVG-Vergleichsindex bei weitem übertroffen wurde.

Rechtsform, Organe und Führung

Rechtsform

Paritätische Vorsorgestiftung

Stiftungsrat: Arbeitgebervertreter

Casimir Platzer	Präsident, Mitglied Anlageausschuss
Ruedi Bartel	
Muriel Hauser	
Peter Oesch	
Ruedi Stöckli	
Massimo Suter	Mitglied Anlageausschuss

Stiftungsrat: Arbeitnehmervertreter

Markus Kunz	Vizepräsident, Mitglied Anlageausschuss
Piera Dalla Via	
René Haas	Mitglied Anlageausschuss
Raphael Herzog	
Roger Lang	
Esther Lüscher	

Die Amtszeit der Stiftungsräte beträgt 3 Kalenderjahre. Die Arbeitgebervertreter sind durch GastroSuisse und die Arbeitnehmervertreter durch Hotel & Gastro Union gewählt.

Präsidium GastroSocial

Urs-Peter Amrein	Vorsitzender des Präsidiums und Anlageausschuss
Casimir Platzer	Präsident Stiftungsrat
Massimo Suter	Präsident Kassenvorstand

Geschäftsführer

Björn Wertli

Kontrolle und Aufsicht

Experte für berufliche Vorsorge Vertragspartner Ausführender Experte (Mandatsleiter)	Mercer Schweiz AG, Zürich Bruno Filiberti, eidg. dipl. Pensionskassenexperte SKPE
Revisionsstelle Leitender Revisor	PricewaterhouseCoopers AG, Basel Michael Stämpfli, Revisionsexperte
Aufsichtsbehörde	BVG- und Stiftungsaufsicht Aargau, Aarau (BVSA)

Impressum

Inhalt und Layout GastroSocial, Aarau
Fotografie Christa Minder Fotografie, Rohrbach
 zweidimensional Fotografie, Aarau

Die Drucksachen erscheinen in Deutsch, Französisch, Italienisch sowie Englisch und sind auf der Website gastrosocial.ch/download abrufbar.

GastroSocial

Bucherstrasse 1 | Postfach | 5001 Aarau | T 062 837 71 71

info@gastrosocial.ch | gastrosocial.ch

Institution GastroSuisse