

GESCHÄFTSBERICHT

2019



Vorwort



GastroSocial blickt auf ein sehr gutes Geschäftsjahr 2019 zurück. Per Stichtag 31.12.2019 waren der Ausgleichskasse 20 398 Betriebe angeschlossen und rund 6.92 Milliarden Franken Lohnsumme wurden abgerechnet. Die Anzahl der angeschlossenen Betriebe bei der Pensionskasse stieg auf 20 914 mit 5.36 Milliarden Franken abgerechneter Lohnsumme. Das Beitragsvolumen erhöhte sich bei der Ausgleichskasse auf 1.09 Milliarden Franken und bei der Pensionskasse auf 408 Millionen Franken.

Die Verwaltungskosten konnten auf tiefem Niveau gehalten werden – mit rund 63 Franken pro Destinatär weist GastroSocial einen schweizweit sehr tiefen Wert aus. Die Versicherten profitieren zudem von einer attraktiven Verzinsung ihrer Pensionskassenguthaben von 2.35%. Dies sind 1.35 Prozentpunkte mehr als der BVG-Mindestzinssatz von 1%.

Ungeachtet aller politischen und wirtschaftlichen Risiken wurde 2019 ein herausragendes Anlagejahr. Durch taktische Positionierung, eine breit diversifizierte Anlagestrategie und deren erfolgreiche Umsetzung konnte die

GastroSocial Pensionskasse eine Performance von 11.09% erreichen. Damit übertraf sie die Benchmark wie auch den BVG-Vergleichsindex deutlich.

Der Deckungsgrad beträgt 120.9% bei einem Anlagevermögen von rund 8 Milliarden Franken.

Neben dem Einblick in den Geschäftsverlauf von GastroSocial wird in diesem Geschäftsbericht auf das Thema Nachhaltigkeit fokussiert. Erfahren Sie mehr über die umweltschonenden Aktivitäten unserer Kunden Bürgenstock Hotels & Resort, Albergo Colmanicchio, Gare à toi und Tibits.

Wir wünschen Ihnen eine unterhaltsame Lektüre.

Two handwritten signatures in black ink. The first signature is 'Urs-Peter Amrein' and the second is 'Björn Wertli'.

Urs-Peter Amrein
Vorsitzender des Präsidiums

Björn Wertli
Direktor

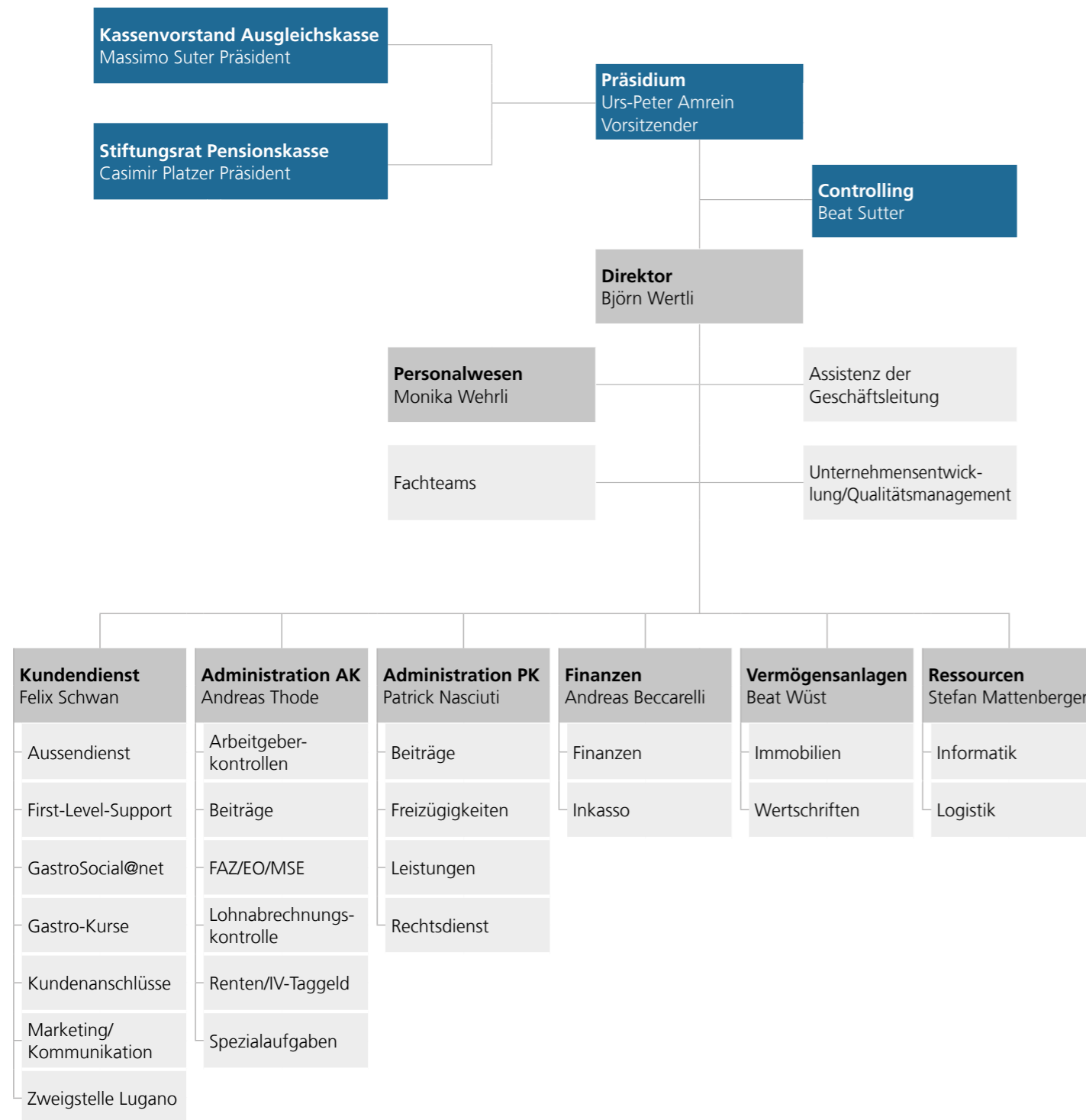
Inhaltsverzeichnis

Organigramm	4
Nachhaltigkeit ist nicht nur ein Trend	5

Geschäftstätigkeit Ausgleichskasse	13
Kennzahlen auf einen Blick	14
Kennzahlen im Detail	22
Übertragene Aufgaben	25
Jahresrechnung	32
Rechtsform, Organe und Führung	33

Geschäftstätigkeit Pensionskasse	35
Kennzahlen auf einen Blick	36
Kennzahlen im Detail	44
Bilanz	46
Deckungsgrad und Verzinsung	47
Betriebsrechnung	48
Vermögensanlage	50
Rechtsform, Organe und Führung	52

Organigramm



Stand Januar 2020

Nachhaltigkeit ist nicht nur ein Trend

Die meisten Unternehmen hinterfragen, wie sie mit begrenzten Ressourcen umgehen sollen. Nachhaltigkeit wird zur etablierten Massnahme – auch GastroSocial setzt sich dafür ein:

Im Alltag

- Doppelseitiger Druck auf FSC-Papier
- Wasserspender und Porzellantassen anstelle von Einwegbechern
- Akribische Abfalltrennung und Recycling
- Für Geschäftsreisen werden öffentliche Verkehrsmittel vorgezogen

Dienstleistungen

- Hauseigene Lohnprogramme sowie diverse Schnittstellen zur Online-Übermittlung der Lohnmeldungen – diese sparen Zeit, Geld und Papier
- Das Downloadcenter gastrosocial.ch/download ermöglicht das Ausfüllen und Versenden von Dokumenten online
- Verzicht auf Beilagen bei Massenversänden (Lohnhefte, Leitfaden, Geschäftsbericht usw. werden nur noch auf Wunsch in gedruckter Form verschickt)
- Keine Direct Mailings und Werbepost

Anlagen

- Die Abteilung Vermögensanlagen wählt die Anlagen unter einem mittel- und langfristigen Anlagehorizont im Hinblick auf eine nachhaltige Renditegenerierung aus
- Sie verfolgen und beurteilen die Entwicklung von Nachhaltigkeitsthemen an den Anlagemärkten im Rahmen von Symposien, Publikationen und im Austausch mit anderen institutionellen Anlegern
- Zur Risikominimierung sind ESG-(Environmental, Social and Governance-)Aspekte wichtig bei der Beurteilung der Anlagemöglichkeiten

Infrastruktur

- Der 2016 neu erbaute GastroSocial Tower in Aarau mit Minergie-Standard wird mit Fernwärme beheizt (Winter) und mit Fernkälte gekühlt (Sommer)
- Stromsparende LED-Lampen mit Bewegungssensoren in allen Räumen
- Automatischer Stand-by-Modus bei elektronischen Geräten
- Die Warmwasser-Boiler werden in der Nacht aufgeheizt
- Das Gebäude erhielt das DGNB Zertifikat in Gold (für nachhaltiges Bauen)

Sozial für das Personal

- Fortschrittliche Sozialleistungen: Prämien für Unfall- und Krankentaggeldversicherung werden finanziert
- Keine Alterslimite bei Einstellungen
- Ergonomische Arbeitsplätze, die Büroräumlichkeiten sind rollstuhlgängig
- Abgabe von Lunch-Checks, die bei unseren Kunden eingelöst werden können
- Betriebsinterne Gesundheitsförderung mit Sport- und Social-Events

Bürgenstock Hotels & Resort, Obbürgen



«Wir freuen uns über die proaktiven Verbesserungsvorschläge von GastroSocial, die unsere Arbeit vereinfachen und effizienter gestalten.»

Astrid Kaiser
Director of Human Resources,
Bürgenstock Hotels & Resort



Imperium am Vierwaldstättersee

Das Bürgenstock Resort wurde 2018 feierlich eröffnet. Während der 10-jährigen Bau- und Planungsphase wurde auf Nachhaltigkeit geachtet, so wurde zum Beispiel das Aushubmaterial wiederverwendet, um 18 000 Lastwagenfahrten zu sparen. Im Alltag werden Abfall getrennt und biologische Strohhalme und Cocktailsticks verwendet. Dank neuen Bestellprozessen verringern sich die Verpackungen und mit digitalen Rechnungen und Lieferscheinen wird viel Papier gespart. Astrid Kaiser, Director of Human Resources, meint:

«Wir haben eine gesellschaftliche Verantwortung und jeder kann dazu beitragen.»

So wird Wärme aus den Tiefen des Vierwaldstättersees gewonnen. Die Pools sind mit Seewasser aufbereitet. Das Gemüse aus den Gärten der benachbarten Bauern ist biologisch. Verwendet wird vorwiegend Schweizer Fleisch, MSC-Produkte und sogar Schweizer Lachs (Alpine Salmon). Das hauseigene Bier wird von einem regionalen Partner gebraut. Im Jahr 2018 durfte man stolz den EHMA Sustainability Award entgegennehmen.





Facts Nachhaltigkeit Bürgenstock Hotels & Resort



Küche

- Vegetarische/Vegane Optionen in Hotel- und Personalrestaurants
- Biologische, lokale Produkte vom Bauernhof
- Zertifizierte Fischprodukte (MSC), Alpine Salmon (Schweizer Lachs)
- Frisch gepresste Säfte
- Bier und Wein aus der Region
- Reduktion Foodwaste: kleine und halbe Portionen
- «Farm to Table»-Ansatz, Lebensmittel werden lokal bezogen und im Sinn von «Nose to Tail» das komplette Tier verwertet



Recycling

- Recycling und Pressmulden für Abfälle
- Biologische Strohhalme und Cocktailsticks
- Reduktion von Verpackungen



Infrastruktur

- Heizung und Kühlung mit Seewasser
- Bei der Rückführung des Wassers in den See Energiegewinnung mittels Turbine
- Reduktion der Lastwagenfahrten während des Umbaus
- Wiederverwendung von Bauschutt
- 20 Ladestationen für Elektroautos
- Der Strom ist zu 100 % CO₂-neutral zertifiziert
- Elektronische Rechnungen sparen Papier



Sozial für das Personal

- Ermässigungen für lokale und interne Angebote
- Medizinische Konsultationen und Zahnarzttermine zu Vorzugspreisen
- Beteiligung an Kosten von Kindertagesstätten
- Externe Weiterbildungen sowie interne Schulungen und Trainings
- Arbeitsintegration durch Zusammenarbeit mit RAV, IV-Stelle und Amt für Flüchtlinge

Geschäftstätigkeit Ausgleichskasse

Kennzahlen auf einen Blick



Angeschlossene Betriebe

– 0.9 % 2018: 20 587

Obschon die Anzahl der angeschlossenen Betriebe leicht abgenommen hat, wuchs die abgerechnete Lohnsumme weiterhin.



Versicherte

+ 1.4 % 2018: 174 348

Die Anzahl der Versicherten bei der Ausgleichskasse stieg weiter.



Bruttolohnsumme (inkl. steuerbare Einkommen)

+ 2.2 % 2018: 6 767 Mio. CHF

Die abgerechnete Lohnsumme sowie die steuerbaren Einkommen der Selbstständigerwerbenden nahmen im Vergleich zum Vorjahr zu.

1 095 Mio. CHF



Fakturierte Beiträge

+ 1.9 % 2018: 1 074 Mio. CHF

Das Beitragsvolumen erfuhr nebst der AHV/IV/EO auch im Bereich der übertragenen Aufgaben, wie zum Beispiel der Familienausgleichskassen, eine Steigerung.

27 200



Rentenbestand

+ 0.9 % 2018: 26 952

Im Jahr 2019 zahlte GastroSocial den AHV- und IV-Rentnern Leistungen im Umfang von rund 579 Millionen Franken aus.

19 861



Krankentaggeld- und Unfallversicherungsverträge (SWICA)

– 0.6 % 2018: 19 974

Sowohl die Anzahl Verträge wie auch das Prämienvolumen nahmen im Vergleich zum Vorjahr leicht ab.

Gare à toi, Bulle



«Das Downloadcenter auf der GastroSocial-Website spart Papier, Zeit und Geld – es ist die ideale Lösung für uns.»

Sylvie Terrettaz
Serviceleiterin/Patentinhaberin, Gare à toi



Soziales Kulturgut

Im Gare à toi wird vieles selbst gemacht, so der Zimttee, Kuchen-, Crêpe- und Flammkuchenteig, alle Beilagen, die Saucen und die Dressings. Der Kaffeesatz kommt in den Garten. Mehrwegbehälter werden zurückgenommen und Verpackungen möglichst reduziert. Das Gemüse kommt vom Bauernhof, es wird frisch in der Küche verarbeitet. Vegane, vegetarische und Fairtradeprodukte haben Vorrang, bei Früchten, Gemüse und den frischen Kräutern wird auf biologische Produkte gesetzt.

Die Reste werden dem Gast eingepackt oder an die Mitarbeitenden verteilt, damit sicher keine Lebensmittel weggeworfen werden. Aus Küchenabfällen wird Biogas hergestellt.

«Viele denken, sie können nichts tun. Da liegen sie falsch. Wir haben nur einen Planeten. Wenn jeder auch nur in einem kleinen Mass seinen Beitrag leistet – können wir gemeinsam Grosses bewirken.»

So die Serviceleiterin/Patentinhaberin Sylvie Terretaz.

Auch der soziale Beitrag wird hier erfüllt, die Reintegration von Menschen ins Arbeitsleben ist vorbildlich.



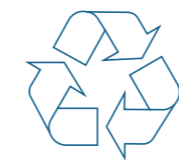


Facts Nachhaltigkeit Gare à toi



Küche

- Gemüse und Früchte kommen direkt vom Bauernhof aus der Region
- Viele hausgemachte Produkte
- Vegane und vegetarische Speisen im Angebot
- Fairtradeprodukte: Kaffee, Tee, Getreide, Orangensaft und Sojamilch
- Produkte in Bioqualität: Früchte, Gemüse, Getreide, frische Kräuter
- Ausschliesslich Schweizer Fleisch und Fisch mit MSC-Label
- Frisch gepresste Fruchtsäfte, kostenloses Leitungswasser
- Reduktion Foodwaste: kleine und halbe Portionen
- Die Reste werden den Gästen mitgegeben oder dann für Biogas verwertet
- Zweimal pro Woche ein Buffet zur Vermeidung von Resten



Recycling

- Komplettes Recycling und Wiederverwertung (Kaffeessatz als Dünger für den Garten)
- Reduktion von Abfällen durch Zusammenarbeit mit lokalen Partnern (Mehrwegbehälter)
- Kerzenwachs und Weinzapfen werden zum Basteln verschenkt

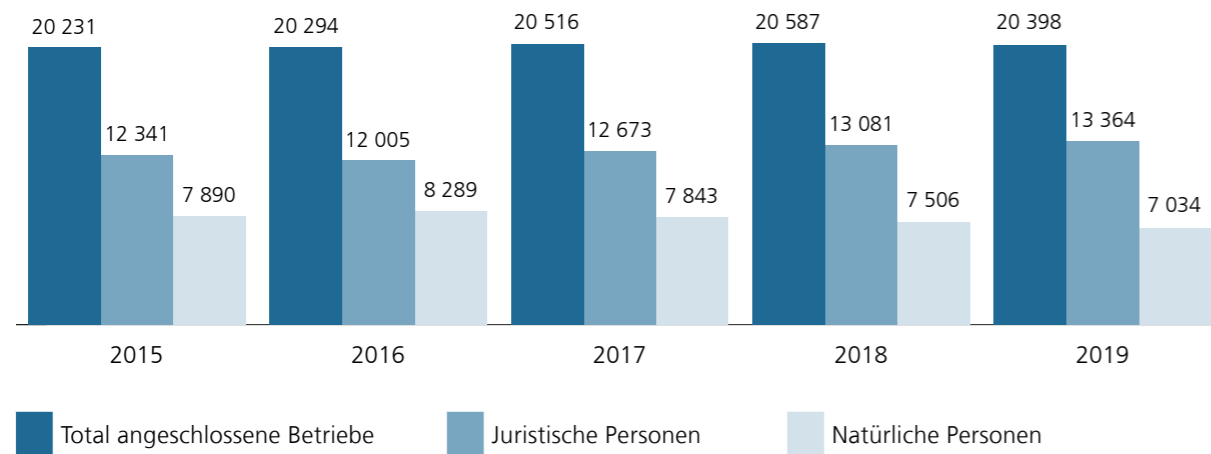


Sozial für das Personal

- Vergünstigungen auf Speisen im Restaurant
- Die Reste können vom Personal verköstigt werden
- Wiedereingliederung und Integration von Menschen
- Für junge Menschen mit psychologischen Schwierigkeiten ist ein Vorbereitungsjahr auf die Berufsbildung möglich

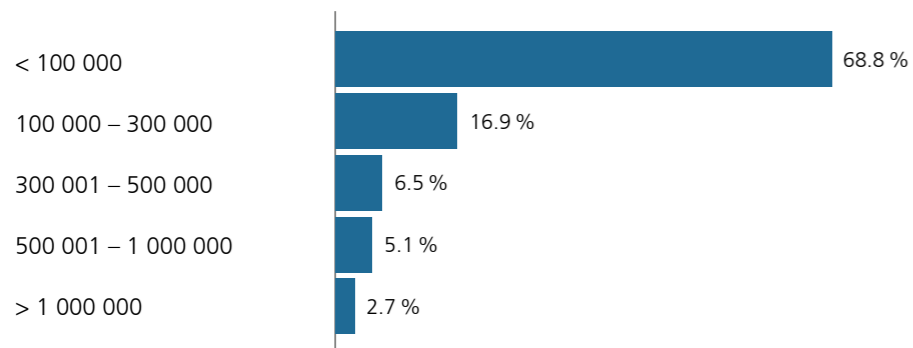
Kennzahlen im Detail

Angeschlossene Betriebe



Lohnsummenstruktur Betriebe (Anteil in %)

CHF



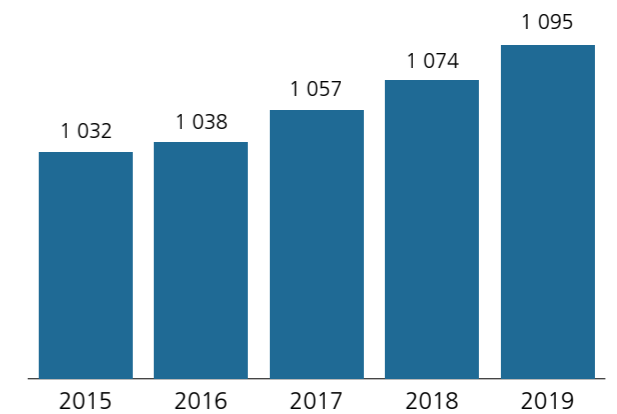
Das Diagramm zeigt die Verteilung der angeschlossenen Betriebe anhand der Bruttolohnsummen und steuerbaren Einkommen. Bei den meisten Betrieben handelt es sich um Kleinunternehmen.

Fakturierte Beiträge

CHF	2018	2019
AHV/IV/EO, persönliche und paritätische Beiträge	691 641 000	707 384 000
Mutterschaftsversicherung	467 000	474 000
ALV-Beiträge	136 779 000	140 568 000
FAK-Beiträge	134 238 000	137 334 000
davon Beiträge aus übertragenen Aufgaben	14 329 000	14 842 000
Krankentaggeldprämien	56 093 000	55 040 000
Unfallversicherungsprämien	54 610 000	53 813 000
Gesamtes Beitragsvolumen	1 073 828 000	1 094 613 000

Entwicklung Beitragsvolumen

Mio. CHF



Das Beitragsvolumen der Ausgleichskasse bewegte sich in den letzten Jahren über der Milliardengrenze.

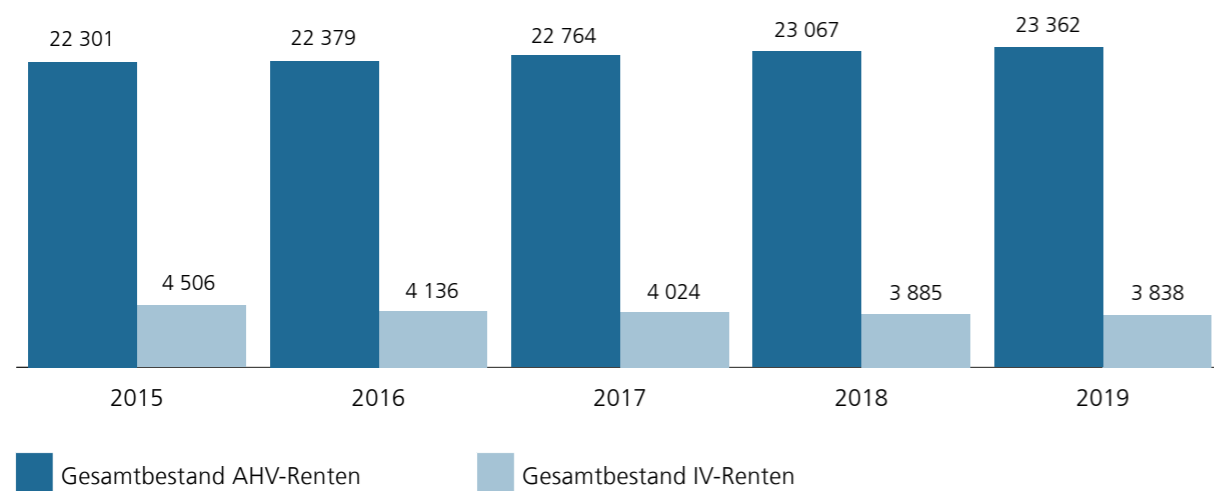
AHV-Rentenbestand

	2018	2019
Altersrenten	20 777	21 077
Witwen- und Witwerrenten	838	831
Waisenrenten	479	474
Zusatzrenten für Ehepartner	17	14
Zusatzrenten für Kinder	303	316
Hilflosenentschädigungen	653	650
Gesamtbestand AHV-Renten	23 067	23 362

IV-Rentenbestand

	2018	2019
Invalidenrenten	2 713	2 674
Zusatzrenten für Ehepartner und Kinder	954	932
Hilflosenentschädigungen	218	232
Gesamtbestand IV-Renten	3 885	3 838

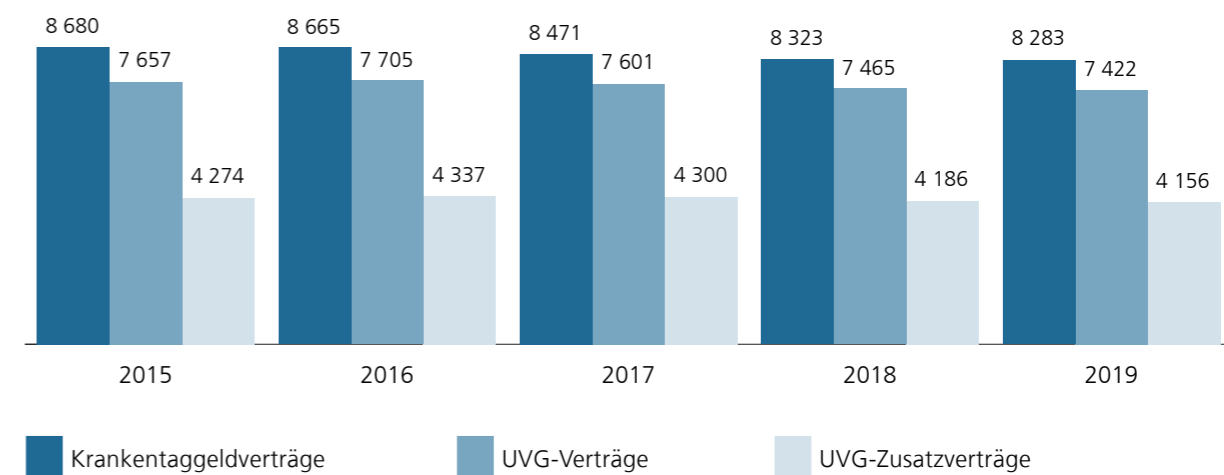
Rentenbestand



Übertragene Aufgaben

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



tibits, St. Gallen



«Dank der Schnittstelle von unserem Lohnprogramm zu GastroSocial profitieren wir von einer schnellen, effizienten und papierlosen Datenübermittlung.»

Katalin Löte
Geschäftsführerin, tibits St. Gallen



Urbaner pflanzlicher Genuss

Das hier vorgestellte Tibits ist eines von 11 Tibits-Restaurants in der Schweiz. Im Gebäude war ursprünglich eine Bank, heute ist der ehemalige Tresor die Toilette. Auch im Alltag wird Upcycling grossgeschrieben: die Matcha-Essenz-Gläser werden als Blumenvasen weiterverwendet. Die 40 Gerichte werden täglich mehrmals frisch zubereitet. Das Angebot ist komplett vegetarisch und 80 % der Speisen sind vegan. Die Produkte sind saisonal und aus der Region, bei Milchprodukten wird auf Bio- oder Demeterqualität geachtet.

«Nachhaltigkeit bedeutet ganzheitliches Denken.»

Als vegetarisches Restaurant ist das Tibits schon nachhaltig, konkret sind dies 62 % weniger CO₂-Äquivalente pro Jahr im Vergleich zu einem Restaurant mit Fleisch. Da die Gäste so viel schöpfen, wie sie essen möchten, kann der Foodwaste minimiert werden. Bleibt doch etwas übrig, finden die Speisen kurz vor Ladenschluss mit der App «Too Good To Go» Abnehmer. Für Katalin Löte ist Nachhaltigkeit ein ganzheitliches Denken und beginnt im eigenen Tun. Sie selbst fährt ÖV und lebt seit 25 Jahren vegetarisch.





Facts Nachhaltigkeit tibits



Küche

- Foodwaste: die Kunden schöpfen entsprechend ihrem Hunger
- Mehrmals täglich frisch produziert
- Reste werden via App «Too Good To Go» für einen Drittel des Preises abgegeben
- Weitere Reste werden durch Foodsharing-Organisationen abgeholt
- Aus den Brötchen vom Vortag wird regionales Bier gebraut
- Zusammenarbeit mit Lieferanten zur Reduktion von Verpackungen
- Eigene Produktion von Chai-Tee und Kurkuma-Essenz
- Kostenloses Leitungswasser, frisch gepresste Säfte
- Schweizer Weine im Angebot
- Saisonal, regional, Bio- oder Demeterqualität
- Reduktion von Überseeprodukten



Infrastruktur

- Upcycling wo möglich
- Die bestehende Architektur wurde mit modernen Technologien ergänzt



Sozial für das Personal

- Beteiligung an Fitnessabo
- Familienrabatte
- Förderung der Mitarbeitenden und Entwicklung deren Potenzial
- Interne Nachfolgeplanung wird angestrebt
- Unterstützung bei der beruflichen und persönlichen Weiterentwicklung, z.B. Deutschkurse

Jahresrechnung

Ausgleichsbilanz

CHF	2018	2019
AHV/IV/EO-Beiträge	691 641 000	707 384 000
Ausbezahlte Leistungen	- 602 528 000	- 614 960 000
AHV-Renten	- 479 977 000	- 492 428 000
AHV-Hilflosenentschädigungen	- 5 865 000	- 6 076 000
IV-Renten	- 65 974 000	- 65 176 000
IV-Hilflosenentschädigungen	- 2 244 000	- 2 488 000
IV-Taggelder	- 13 023 000	- 13 172 000
EO-Entschädigungen	- 13 340 000	- 13 946 000
Mutterschaftsentschädigungen	- 22 105 000	- 21 674 000
Überschuss an den Ausgleichsfonds der AHV	89 113 000	92 424 000

Verwaltungskosten

CHF	2018	2019
Betriebsaufwand		
Personalaufwand	16 155 000	16 508 000
Sachaufwand	2 527 000	2 827 000
Liegenschaftsaufwand	1 508 000	1 622 000
Rückstellungen	1 280 000	1 700 000
Abschreibungen	1 807 000	1 219 000
Sonstiger Aufwand	474 000	474 000
Ertragsüberschuss	294 000	306 000
Total Betriebsaufwand	24 045 000	24 656 000

CHF	2018	2019
Betriebsertrag		
Verwaltungskostenbeiträge Betriebe	13 417 000	13 627 000
Kostenbeiträge übertragene Aufgaben	8 415 000	8 409 000
Gebühren	1 571 000	1 427 000
Vermögensertrag	229 000	659 000
Sonstiger Ertrag	413 000	534 000
Total Betriebsertrag	24 045 000	24 656 000

Rechtsform, Organe und Führung

Rechtsform

Selbstständige, öffentlich-rechtliche Anstalt des Bundes

Kassenvorstand

Massimo Suter Präsident

Annalisa Giger-Sialm

Muriel Hauser

Walter Höhener

Bruno Lustenberger

Gilles Meystre

Casimir Platzer

André Roduit

Moritz Rogger-Riechsteiner

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

Präsidium GastroSocial

Urs-Peter Amrein Vorsitzender des Präsidiums

Josef Schüpfer Präsident Stiftungsrat (bis 31.12.2019)

Casimir Platzer Präsident Stiftungsrat (ab 01.01.2020)

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



Angeschlossene Betriebe

+ 1.1 % 2018: 20 677

Die Anzahl der angeschlossenen Betriebe nahm im Vergleich zum Vorjahr zu.



Versicherte

+ 1.9 % 2018: 171 890

Die Anzahl der Versicherten steigt seit Jahren.



Versicherte Lohnsumme

+ 1.1 % 2018: 3 021 Mio. CHF

Wie im Vorjahr konnten auch im Jahr 2019 erfolgreich Betriebe aus allen Segmenten akquiriert werden. Die versicherte Lohnsumme der angeschlossenen Betriebe stieg im Vergleich zum Vorjahr entsprechend an.

409 Mio. CHF



Fakturierte Beiträge

+ 1.8 % 2018: 401 Mio. CHF

Der neue Höchststand belegt das stetige Wachstum von GastroSocial.

13 421



Rentenbestand

+ 5.6 % 2018: 12 711

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

120.9 %



Deckungsgrad

+ 5.6 % 2018: 115.3 %

Der Deckungsgrad konnte deutlich gesteigert werden und bestätigt die solide Finanzierung der GastroSocial Pensionskasse.

7 986 Mio. CHF



Anlagekapital

+ 14.3 % 2018: 6 989 Mio. CHF

Das Anlagevermögen lag bei rund 8 Milliarden Franken.

Albergo Colmanicchio, Cardada



«Das vorausschauende, bedachte und langfristige Investieren von GastroSocial schätze ich sehr.»

Alex Stocker, Inhaber
Susana de Freitas, Gastgeberin/Service
 Albergo Colmanicchio



Bergidylle im Tessin

Das grösste private Ökohaus steht auf 1 360 M.ü.M. oberhalb von Locarno. An schönen Tagen liefert es 100 Kilowatt alternative Energie. Grünkompost ist auf dem Berg nicht vorhanden, diesen fressen die Hühner. Der Kaffee ist biologisch, er fährt zusammen mit den Strohhalmen aus Karton mit der Gondel zum Domizil – denn Autos gibt es hier auch nicht.

Der 50er Jahre Stil wurde bewusst erhalten, als die Stockers das Gebäude 2012 eigenhändig umbauten und mit modernsten ökologischen Techniken bereicherten. So liefern Sonnenkollektoren und das Cheminée die Energie für Wasser und Heizung, rund 90 % des Strombedarfs werden so gedeckt. In der Küche wird ebenfalls Hand angelegt: Pasta, Suppen, die Bouillon und Kräutermischungen werden selbst hergestellt. Der Reis ist aus der Region und auf die Platten kommen nur Schweizer Fleisch oder Fisch.

«Es gibt alles, was man braucht, auch in der Region.»

Für Alex Stocker ist Nachhaltigkeit selbstverständlich und bedeutet Lebensqualität.





Facts Nachhaltigkeit Albergo Colmanicchio



Küche

- Biologischer Kaffee
- Die Lebensmittel sind soweit wie möglich unverpackt und ohne Plastik
- Reis, Milch, Käse, Gemüse, Fisch, Fleisch und Wein sind aus der Region
- Fast alles wird hausgemacht (Teigwaren, Kuchen, Suppen, Bouillon, Kräutermischungen, Tee)
- Verwendung von regionalen biologischen Produkten
- Vegetarische Gerichte im Angebot
- Kostenloses Leitungswasser
- Reduktion Foodwaste: kleine und halbe Portionen
- Gäste werden motiviert, die Reste mitzunehmen



Recycling

- Grünabfälle sind Futter für die Hühner



Infrastruktur

- Sonnenkollektoren und Cheminée liefern Energie für Wasser und Heizung
- Ressourcenschonender, nachhaltiger Umbau mit viel Handarbeit
- Komplett autofrei

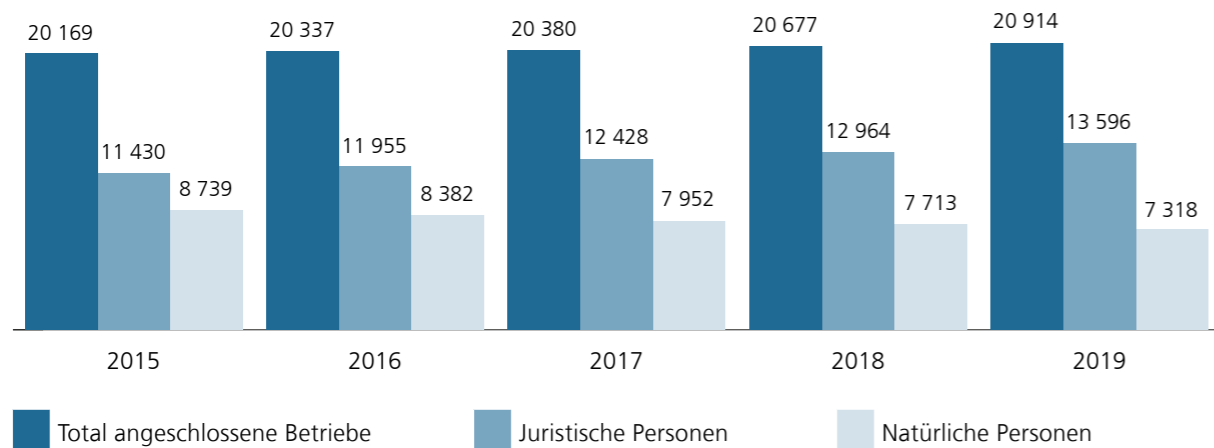


Sozial für das Personal

- Kostenlose Verpflegung für das Personal
- Kulante Arbeitszeiten (09.00 bis 18.00 Uhr)
- Frische Alpenluft, familiäre Atmosphäre und echtes Teamwork

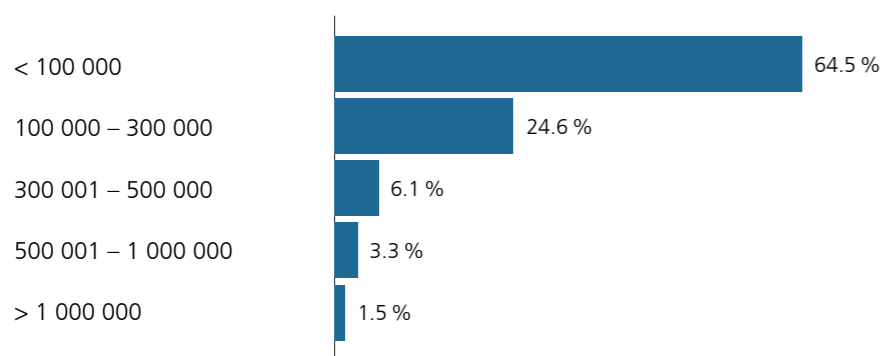
Kennzahlen im Detail

Angeschlossene Betriebe



Lohnsummenstruktur Betriebe (Anteil in %)

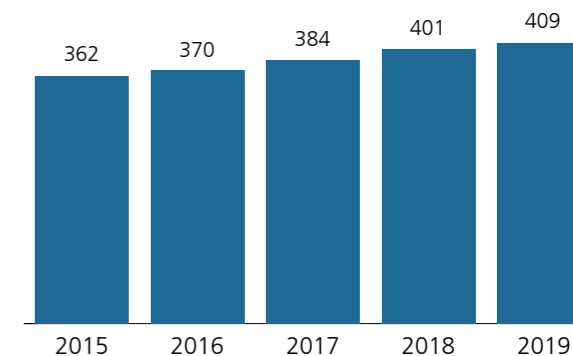
CHF



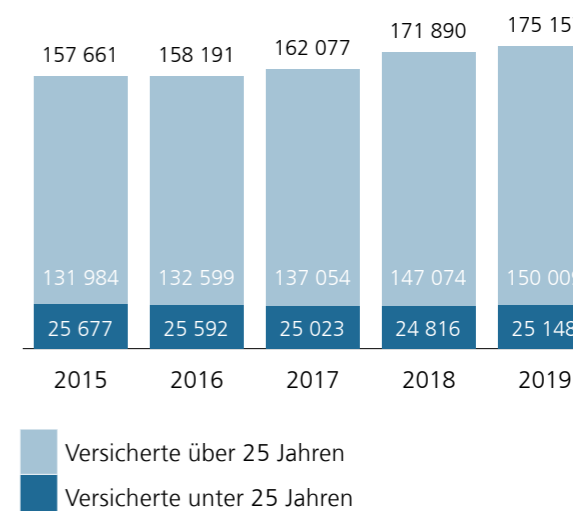
Das Diagramm zeigt die Verteilung der angeschlossenen Betriebe anhand der Lohnsumme. Analog der Ausgleichskasse handelt es sich bei den meisten Betrieben um Kleinunternehmen.

Fakturierte Beiträge

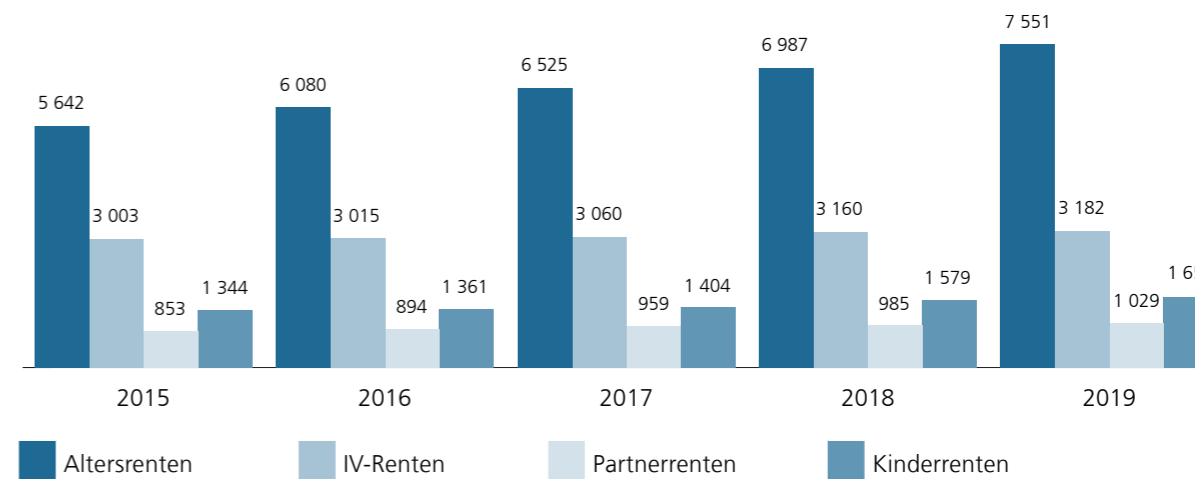
Mio. CHF



Anzahl Versicherte



Rentenbestand



Bilanz

Aktiven

CHF	31.12.2018	31.12.2019
Vermögensanlage	6 989 278 000	7 985 904 000
Flüssige Mittel und Geldmarkt	157 431 000	121 196 000
Obligationen	1 960 611 000	2 113 689 000
Hypotheken/Constant Cash Flow	810 375 000	962 994 000
Aktien	2 478 537 000	3 039 270 000
Immobilien	1 582 324 000	1 748 755 000
Forderungen	59 869 000	55 185 000
Aktive Rechnungsabgrenzung	26 513 000	27 197 000
Total Aktiven	7 075 660 000	8 068 286 000

Passiven

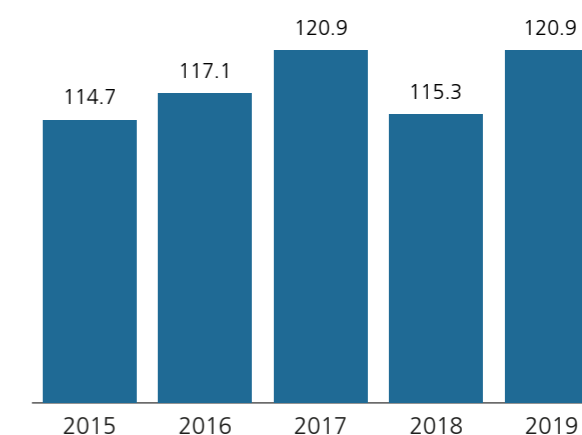
CHF	31.12.2018	31.12.2019
Verbindlichkeiten	21 035 000	19 135 000
Passive Rechnungsabgrenzung	791 000	1 461 000
Arbeitgeberbeitragsreserven	12 263 000	15 387 000
Vorsorgekapitalien und technische Rückstellungen	6 105 588 000	6 646 462 000
Vorsorgekapital aktive Versicherte	4 477 882 000	4 717 540 000
Vorsorgekapital Rentner	1 326 968 000	1 415 746 000
Technische Rückstellungen	300 738 000	513 176 000
Wertschwankungsreserve	935 978 000	1 385 836 000
Stiftungskapital	5 000	5 000
Total Passiven	7 075 660 000	8 068 286 000

Deckungsgrad	115.3 %	120.9 %
---------------------	---------	----------------

Deckungsgrad und Verzinsung

Deckungsgrad

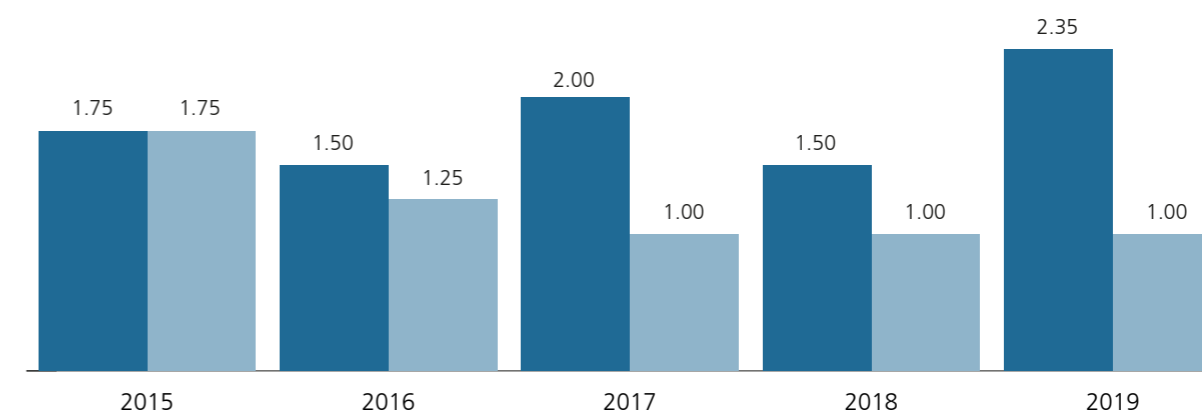
in %



Der Deckungsgrad stellt das Verhältnis zwischen dem Vorsorgevermögen und den Vorsorgeverpflichtungen dar.

Verzinsung

in %



■ GastroSocial Pensionskasse ■ BVG-Mindestzinssatz

Die gute Performance im Jahr 2019 ermöglicht es, sowohl die obligatorischen wie auch die überobligatorischen Pensionskassenguthaben für das Jahr 2019 mit 2.35 % zu verzinsen. Dies sind 1.35 Prozentpunkte mehr als der vom Bundesrat verordnete Mindestzins von 1 %. Die Berechnungen des Vorsorgekapitals der Rentner basieren per 31.12.2019 auf einem technischen Zinssatz von 2.75 %. Die GastroSocial Pensionskasse verwendet für die versicherungstechnischen Berechnungen die technischen Grundlagen BVG 2015, Periodentafel 2017. Für die Senkung des technischen Zinssatzes sowie den Wechsel auf die Generationentafel werden laufend Rückstellungen gebildet.

Betriebsrechnung

CHF	2018	2019
Zufluss aus Beiträgen und Einlagen	644 629 000	700 816 000
Beiträge	405 582 000	414 964 000
Einkäufe	21 888 000	34 843 000
Eintrittsleistungen	217 159 000	251 009 000
Abfluss für Leistungen und Vorbezüge	- 445 561 000	- 459 296 000
Reglementarische Leistungen	- 162 344 000	- 169 193 000
Altersrenten	- 50 595 000	- 56 063 000
Hinterlassenenrenten	- 7 654 000	- 8 198 000
Invalidenrenten	- 27 908 000	- 27 205 000
Übrige reglementarische Leistungen	- 5 008 000	- 4 958 000
Kapitalleistungen bei Pensionierung	- 67 965 000	- 68 726 000
Kapitalleistungen bei Tod	- 3 214 000	- 4 043 000
Ausserreglementarische Leistungen	- 100 000	- 78 000
Austrittsleistungen	- 283 117 000	- 290 025 000
Bildung (-)/Auflösung (+) Vorsorgekapitalien, technische Rückstellungen	- 253 417 000	- 540 086 000
Bildung (-)/Auflösung (+) Vorsorgekapitalien	- 238 567 000	- 327 648 000
Bildung (-)/Auflösung (+) technische Rückstellungen	- 14 850 000	- 212 438 000
Ertrag aus Versicherungsleistungen	7 242 000	4 964 000
Versicherungsaufwand	- 5 944 000	- 6 347 000
Nettoergebnis aus dem Versicherungsteil	- 53 051 000	- 299 949 000

CHF	2018	2019
Ertrag aus Vermögensanlage	- 177 948 000	804 184 000
Geldmarkt	- 1 911 000	- 2 119 000
Obligationen	- 51 600 000	97 052 000
Hypotheken/Constant Cash Flow	36 309 000	26 547 000
Aktien	- 199 628 000	544 884 000
Immobilien	38 882 000	137 820 000
Aufwand aus Vermögensanlage	- 41 197 000	- 42 562 000
Nettoergebnis aus Vermögensanlage	- 219 145 000	761 622 000
Verwaltungsaufwand	- 13 995 000	- 14 279 000
Allgemeine Verwaltung	- 12 271 000	- 12 327 000
Marketing und Werbung	- 378 000	- 451 000
Makler und Broker	- 1 114 000	- 1 268 000
Revisionsstelle und Experte für berufliche Vorsorge	- 164 000	- 157 000
Aufsichtsbehörde	- 68 000	- 76 000
Verwaltungsertrag	2 415 000	2 464 000
Nettoergebnis aus der Verwaltungsrechnung	- 11 580 000	- 11 815 000
Ertrags- (+)/Aufwandüberschuss (-) vor Bildung/Auflösung Wertschwankungsreserve	- 283 776 000	449 858 000
Bildung (-)/Auflösung (+) Wertschwankungsreserve	283 776 000	- 449 858 000
Ertrags-/Aufwandüberschuss	0	0

Die GastroSocial Pensionskasse ist eine nichtgewinnorientierte Stiftung. Mit rund 63 Franken pro Destinatär und Jahr weist sie schweizweit sehr tiefe Verwaltungskosten aus.

Vermögensanlage

Rückblick/Ausblick

Aus Anlegersicht wird das Jahr 2019 als aussergewöhnlich positiv in Erinnerung bleiben. Die meisten Anlageklassen lieferten Renditen, die weit über historischen Werten lagen. Dies wurde durch das Zusammentreffen mehrerer Faktoren ermöglicht, welche im Nachhinein offensichtlicher erscheinen. Während dem Jahr wurden diese Faktoren oft von medialen und kaum vorhersehbaren politischen Kapriolen überlagert.

Der wichtigste Faktor, die Rückkehr der Notenbanken zur Tiefzinspolitik, kam gleich zu Jahresbeginn zum Tragen und verstärkte sich im Jahresverlauf. In der zweiten Jahreshälfte wichen die um Mitte Jahr aufgekommenen vagen Rezessionsängste einer grösseren Zuversicht und im Handelskonflikt zwischen den USA und China zeichnete sich eine Entspannung ab. Dadurch konnten die Aktienmärkte ihren Höhenflug fortsetzen und die Renditen der Anleihemärkte lösten sich von ihren Tiefstständen. Diese Hauptfaktoren wirkten vor dem Hintergrund der im Schlussquartal des Vorjahres stark gefallenem Bewertungen, wodurch 2019 zu einem erstklassigen Anlagejahr wurde.

Dank der breit diversifizierten und risikobewussten Positionierung erreichte GastroSocial eine Rendite von 11.09%. Dieser Wert ist im Marktvergleich durchaus positiv und liegt deutlich über der Benchmark. Die im ersten Quartal eingeführte weiterentwickelte Anlagestrategie hat sich bewährt.

Für das Jahr 2020 gehen wir von stärker schwankenden, jedoch insgesamt moderat positiven Anlagemärkten aus. Die Entwicklung wird nicht nur vom Verhalten der Notenbanken und weiterhin erhöhten politischen Unsicherheiten geprägt sein, sondern auch von der Ausbreitung des Coronavirus.

Vermögensstruktur, Strategie und Bandbreiten

Anlageklasse	CHF	Anteil per 31.12.2019	Strategie	Bandbreite
Geldmarkt	121 196 000	1.5 %	1 %	0 – 10 %
Obligationen CHF	510 284 000	6.4 %	8 %	5 – 12 %
Obligationen Fremdwährung	1 603 405 000	20.1 %	20 %	11 – 29 %
Hypotheken/Constant Cash Flow	962 994 000	12.1 %	14 %	8 – 20 %
Aktien Schweiz	734 092 000	9.2 %	9 %	5 – 11 %
Aktien Ausland	2 305 179 000	28.9 %	27 %	16 – 38 %
Immobilien Schweiz	1 433 365 000	17.9 %	17 %	15 – 20 %
Immobilien Ausland	315 389 000	3.9 %	4 %	1 – 6 %
Total	7 985 904 000	100.0 %	100 %	

Die auf Anfang 2019 weiterentwickelte Anlagestrategie wurde vollständig implementiert und alle Bandbreiten eingehalten.

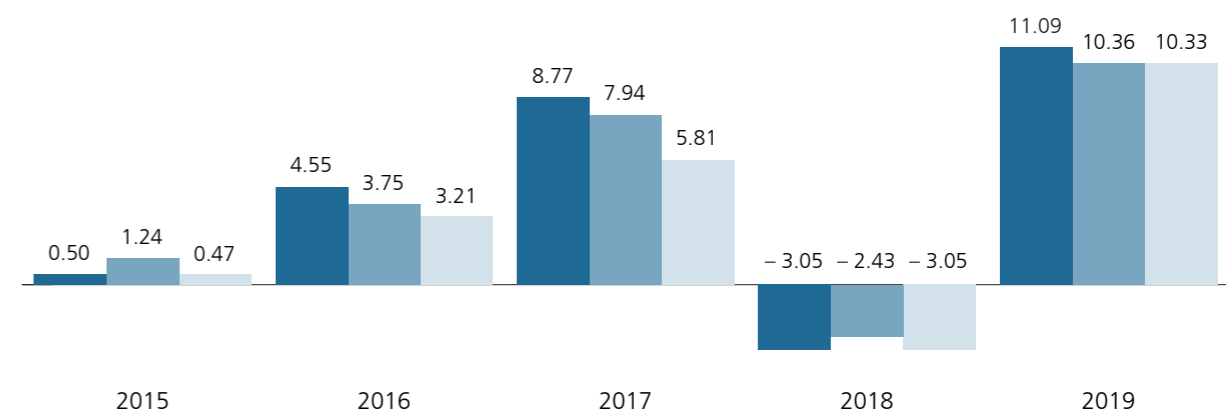
Performance

Anlageklasse	Performance per 31.12.2019	Benchmark
Geldmarkt	- 0.92 %	- 0.86 %
Obligationen CHF	1.96 %	3.05 %
Obligationen Fremdwährung	5.60 %	5.79 %
Hypotheken/Constant Cash Flow	1.65 %	2.05 %
Aktien Schweiz	31.70 %	30.60 %
Aktien Ausland	18.17 %	20.34 %
Immobilien Schweiz	9.04 %	3.25 %
Immobilien Ausland	3.94 %	3.25 %
Gesamtperformance	11.09 %	10.36 %

Die ausserordentlich hohe Performance von 11.09% lag weit über der Benchmark und dem BVG-Vergleichsindex.

Jahresperformance

in %



	2018	2019
Performance GastroSocial	- 3.05 %	11.09 %
Benchmark	- 2.43 %	10.36 %
Pictet Pensionskassen Referenzindex	- 3.05 %	10.33 %

Rechtsform, Organe und Führung

Rechtsform

Paritätische Vorsorgestiftung

Stiftungsrat: Arbeitgebervertreter

Josef Schüpfer	Präsident, Mitglied Anlageausschuss (bis 31.12.2019)
Casimir Platzer	Präsident, Mitglied Anlageausschuss (ab 01.01.2020)
Ruedi Bartel	
Muriel Hauser	
Peter Oesch	
Ruedi Stöckli	
Massimo Suter	Mitglied Anlageausschuss

Stiftungsrat: Arbeitnehmervertreter

Stefan Unternährer	Vizepräsident, Mitglied Anlageausschuss
Piera Dalla Via	
René Haas	
Markus Kunz	Mitglied Anlageausschuss
Esther Lüscher	
René Meier	

Die Amtsdauer 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
Josef Schüpfer	Präsident Stiftungsrat (bis 31.12.2019)
Casimir Platzer	Präsident Stiftungsrat (ab 01.01.2020)
Massimo Suter	Präsident Kassenvorstand

Geschäftsführer

Björn Wertli

Kontrolle und Aufsicht

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

Impressum

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

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

© 2020, GastroSocial, 5001 Aarau
ISO 9001 / GoodPriv@cy

GastroSocial

Buchserstrasse 1 | Postfach | 5001 Aarau | T 062 837 71 71
info@gastrosocial.ch | gastrosocial.ch

Institution GastroSuisse