

RAPPORT DE GESTION

2019



Avant-propos



Pour GastroSocial, les résultats de l'année 2019 ont été très bons. Le 31.12.2019, jour de référence, 20 398 établissements étaient affiliés à la caisse de compensation, ce qui représente environ 6.92 milliards de francs de masse salariale décomptée. Le nombre d'établissements affiliés à la caisse de pension a progressé à 20 914, la masse salariale décomptée s'établissant à 5.36 milliards de francs. En hausse, le volume des cotisations a atteint 1.09 milliard de francs à la caisse de compensation et 408 millions à la caisse de pension.

Les frais d'administration ont pu être maintenus à leur bas niveau – avec quelque 63 francs par destinataire, GastroSocial affiche un très bas niveau à l'échelle de la Suisse. Les assurés ont en outre bénéficié d'une rémunération attractive – 2.35 % – de leurs avoirs détenus auprès de la caisse de pension. C'est 1.35 point de pourcentage de plus que le taux d'intérêt minimal de la LPP, fixé à 1 %.

En dépit de tous les risques politiques et économiques, 2019 a été une année exceptionnelle en termes de placement. Grâce à un positionnement tactique, à une

stratégie de placement largement diversifiée mise en œuvre avec succès, la Caisse de pension GastroSocial a réussi à atteindre une performance de 11.09 % nettement supérieure à son propre indice de référence ainsi qu'à l'indice LPP.

Le taux de couverture est de 120.9 % pour une fortune de placement d'environ 8 milliards de francs.

Le présent rapport de gestion donne un aperçu de la marche des affaires de GastroSocial et met par ailleurs l'accent sur le thème de la durabilité. Découvrez les activités, bénéfiques pour l'environnement, de nos clients Bürgenstock Hotels & Resort, Albergo Colmanicchio, Gare à toi et Tibits.

Bonne lecture !

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

Urs-Peter Amrein
Président

Björn Wertli
Directeur

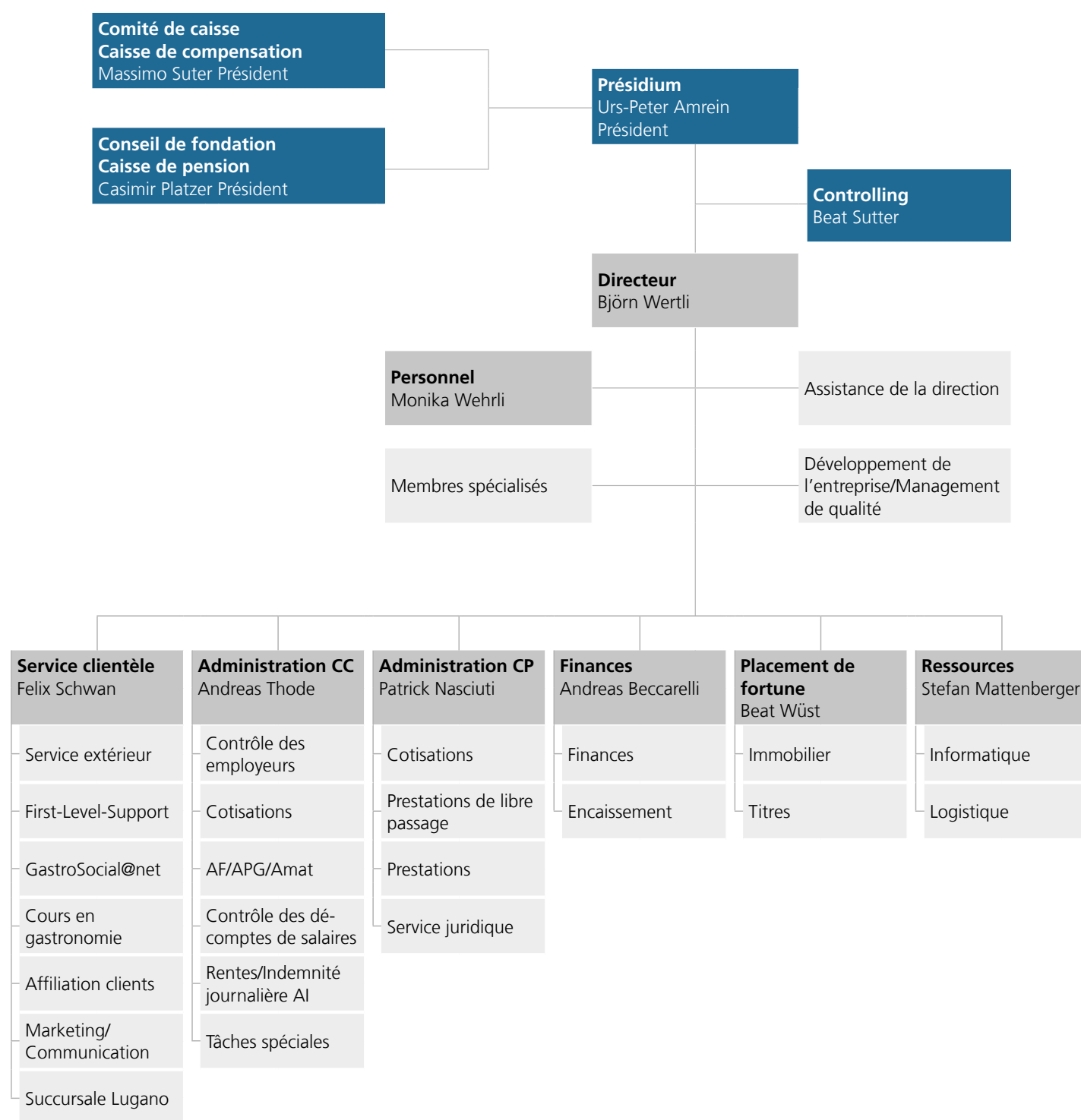
Contenu

Organigramme	4
La durabilité n'est pas seulement une tendance	5

Activité de la caisse de compensation	13
Les chiffres-clés en un coup d'œil	14
Les chiffres-clés en détail	22
Tâches déléguées	25
Comptes annuels	32
Forme juridique, organes et direction	33

Activité de la caisse de pension	35
Les chiffres-clés en un coup d'œil	36
Les chiffres-clés en détail	44
Bilan	46
Taux de couverture et rémunération	47
Compte d'exploitation	48
Placement de fortune	50
Forme juridique, organes et direction	52

Organigramme



État en janvier 2020

La durabilité n'est pas seulement une tendance

La plus grande partie des entreprises se demande comment elles doivent gérer des ressources limitées. La durabilité est devenue une démarche bien établie – GastroSocial s'engage elle aussi en sa faveur :

Au quotidien

- Impression recto-verso sur papier FSC
- Distributeurs d'eau et remplacement des gobelets en plastique par des tasses en porcelaine
- Tri minutieux et recyclage des déchets
- La priorité est donnée aux transports publics pour les déplacements professionnels

Prestations de services

- Nos programmes des salaires, associés à diverses interfaces dédiées à la transmission en ligne des déclarations des salaires, génèrent des gains de temps, d'argent et de papier
- Le centre de téléchargement gastrosocial.ch/download permet de remplir et d'expédier des documents en ligne
- Suppression des annexes pour les envois de masse (les carnets des salaires, guides, rapports de gestion etc. ne sont envoyés que sur demande sous forme imprimée)
- Pas de publipostages ni de courriers publicitaires

Placements

- Le département Placements de fortune sélectionne les placements sur le moyen et le long terme dans l'optique d'une génération de rendements à caractère durable
- Ils suivent et évaluent l'évolution de la thématique de durabilité sur les marchés de placement dans le cadre de symposiums, de publications et d'échanges avec d'autres investisseurs institutionnels
- Pour la réduction des risques, une importance essentielle est accordée aux aspects ESG (Environmental, Social and Governance) dans l'évaluation des opportunités de placement

Infrastructure

- La nouvelle GastroSocial Tower, construite à Aarau en 2016 selon la norme Minergie, est dotée d'un chauffage urbain pour l'hiver et d'un refroidissement urbain pour l'été
- Lampes LED basse consommation à détecteurs de mouvement dans toutes les pièces
- Mise en mode veille automatique des appareils électroniques
- Réchauffement de l'eau des boilers la nuit
- Le bâtiment a obtenu le certificat DGNB or (pour la construction durable)

Prestations sociales pour le personnel

- Prestations sociales attrayantes : le financement des primes de l'assurance-accidents et de l'assurance indemnités journalières maladie est pris en charge
- Pas de limite d'âge pour les embauches
- Postes de travail ergonomiques, accessibilité des bureaux par fauteuils roulants
- Remise de Lunch-Checks pouvant être utilisés auprès de nos clients
- Promotion de la santé en interne avec l'organisation d'événements sportifs et sociaux.

Bürgenstock Hotels & Resort, Obbürgen



« Nous nous réjouissons des améliorations proactives proposées par GastroSocial. Elles simplifient notre travail et le rendent plus efficient. »

Astrid Kaiser
Director of Human Resources,
Bürgenstock Hotels & Resort



Site de prestige au-dessus du lac des Quatre-Cantons

Le Bürgenstock Resort a été inauguré officiellement en 2018. L'aspect durabilité a été scrupuleusement pris en compte tout au long des dix années de planification et de construction. Les déblais ont été par exemple recyclés, évitant quelque 18 000 trajets en camion. Au quotidien, les responsables veillent au tri minutieux des déchets et à l'utilisation de pailles et d'agitateurs cocktails biologiques. L'introduction de nouveaux processus de commande permet la réduction des emballages, celle des factures et bulletins de livraison numériques, l'économie de papier. Selon Astrid Kaiser, Director of Human Resources :

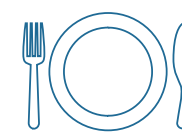
« Nous avons une responsabilité sociale à assumer, et chacun peut y contribuer. »

Ainsi la chaleur est-elle puisée dans les profondeurs du lac des Quatre-Cantons. Les piscines sont alimentées par l'eau du lac. Les légumes issus des jardins des agriculteurs voisins sont biologiques. Le restaurant sert essentiellement de la viande d'origine suisse, des produits MSC et même du saumon suisse (Alpine Salmon). La bière est brassée par un partenaire régional. En 2018, c'est avec fierté que l'entreprise s'est vu attribuer le EHMA Sustainability Award.



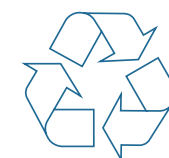


Durabilité – Faits Bürgenstock Hotels & Resort



Cuisine

- Options végétariennes/végétaliennes dans les restaurants de l'hôtel et du personnel
- Produits de la ferme, biologiques et locaux
- Produits de la pêche certifiés (MSC), Alpine Salmon (saumon suisse)
- Jus fraîchement pressés
- Bière et vin du terroir
- Réduction du gaspillage alimentaire : petites parts et demi-portions
- Approche « Farm to Table », approvisionnement local en denrées alimentaires et démarche « Nose to Tail » pour la consommation de l'animal tout entier



Recyclage

- Recyclage et compacteurs pour les déchets
- Pailles et agitateurs cocktails biologiques
- Réduction des emballages



Infrastructure

- Chauffage et refroidissement par l'eau du lac
- Production d'énergie par utilisation d'une turbine lors du rejet de l'eau dans le lac
- Réduction des trajets en camion pendant les travaux de transformation
- Recyclage des déblais de construction
- 20 bornes de recharge pour voitures électriques
- Courant certifié 100 % neutre en CO₂
- Économie de papier grâce aux factures électroniques



Prestations sociales pour le personnel

- Réduction sur les offres locales et internes
- Consultations médicales et soins dentaires à tarifs préférentiels
- Participation aux frais de crèches et garderies
- Formations continues externes, formations et stages internes
- Insertion professionnelle en collaboration avec l'ORP, l'office AI et l'office des réfugiés

Activité de la caisse de compensation

Les chiffres-clés en un coup d'œil

20 398



Établissements affiliés

– 0.9 % 2018 : 20 587

Bien que le nombre des établissements affiliés soit en légère baisse, la masse salariale décomptée a continué sa progression.

176 744



Assurés

+ 1.4 % 2018 : 174 348

Le nombre d'assurés affiliés à la caisse de compensation a de nouveau progressé.

6 917 Mio de CHF



Masse salariale brute (revenus imposables inclus)

+ 2.2 % 2018 : 6 767 Mio de CHF

La masse salariale décomptée, de même que les revenus imposables des personnes de condition indépendante, a augmenté par rapport à l'année précédente.

1 095 Mio de CHF



Cotisations facturées

+ 1.9 % 2018 : 1 074 Mio de CHF

Le volume des cotisations a légèrement progressé, non seulement dans le domaine de l'AVS/AI/APG, mais également dans celui des tâches déléguées, par exemple celui des caisses d'allocations familiales.

27 200



Nombre de rentes

+ 0.9 % 2018 : 26 952

En 2019, GastroSocial a versé des prestations d'un montant d'environ 579 millions de francs aux bénéficiaires de rentes AVS et AI.

19 861



Contrats d'assurance indemnités journalières maladie et d'assurance- accidents (SWICA)

– 0.6 % 2018 : 19 974

Le nombre des contrats, de même que le volume des primes, a légèrement baissé par rapport à l'année précédente.

Gare à toi, Bulle



« Le centre de téléchargement du site web GastroSocial permet d'économiser papier, temps et argent – c'est la solution idéale pour nous. »

Sylvie Terrettaz

Cheffe de service/Titulaire du brevet, Gare à toi



Patrimoine socio-culturel

Qu'il s'agisse du thé à la cannelle, des pâtes à gâteaux, crêpes ou tartes flambées, des accompagnements, sauces ou assaisonnements, Gare à toi favorise largement le fait-maison. Le marc de café trouve sa place au jardin. Les contenants réutilisables sont repris et les emballages réduits au maximum. En provenance de la ferme, les légumes sont préparés directement en cuisine. La priorité est donnée aux produits végétaliens, végétariens et issus du commerce équitable. Pour les fruits, légumes et herbes aromatiques, le restaurant mise sur les produits biologiques.

Les restes emballés sont proposés aux clients, les surplus sont distribués aux collaborateurs afin qu'aucune denrée alimentaire ne soit jetée. Les déchets de cuisine servent à la production de biogaz.

« Nombreux sont ceux qui pensent ne pouvoir rien faire. Ils ont tort. Nous n'avons qu'une planète. Si chacun apporte sa contribution, si petite soit-elle – nous pourrions réaliser de grandes choses. »

Telle est l'opinion de Sylvie Terrettaz, Cheffe de service/Titulaire du brevet.

Ici, la contribution sociale n'est pas non plus en reste, la réinsertion professionnelle est exemplaire.



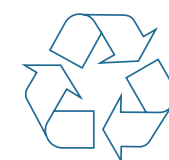


Durabilité – Faits Gare à toi



Cuisine

- Légumes et fruits en provenance directe des fermes de la région
- Nombreux produits faits maison
- Offre de produits végétaliens et végétariens
- Produits du commerce équitable : café, thé, céréales, jus d'orange et lait de soja
- Produits de qualité bio : fruits, légumes, céréales, herbes aromatiques
- Utilisation exclusive de viande suisse et de produits de la pêche certifiés MSC
- Jus de fruits frais, eau du robinet gratuite
- Réduction du gaspillage alimentaire : petites parts et demi-portions
- Les restes sont emballés pour le client ou transformés en biogaz
- Deux fois par semaine, un buffet est proposé pour éviter le gaspillage



Recyclage

- Recyclage intégral (utilisation du marc de café comme engrais)
- Réduction des déchets grâce à une collaboration avec des partenaires locaux (contenants réutilisables)
- La cire de bougie et les bouchons sont cédés à titre gratuit pour des activités de bricolage

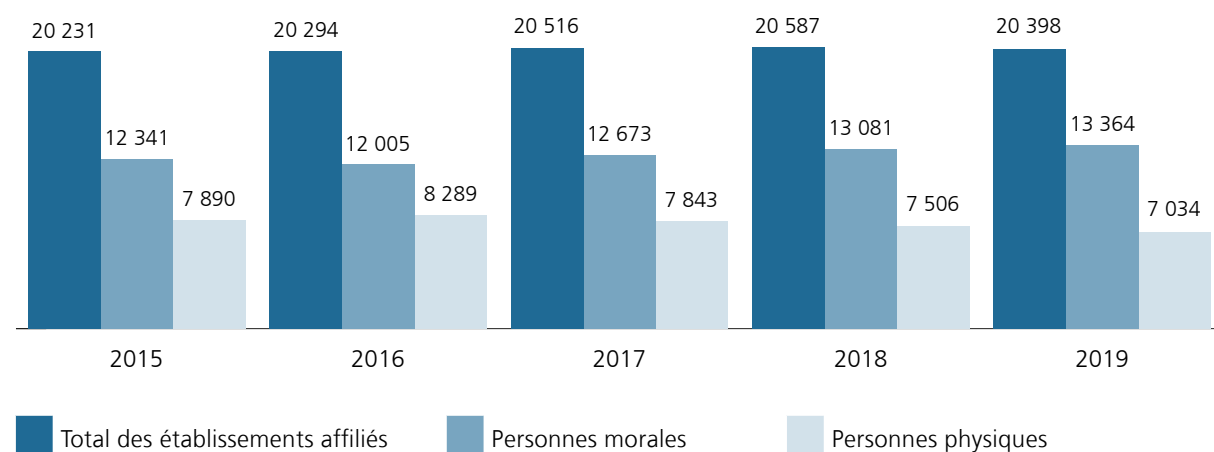


Prestations sociales pour le personnel

- Réductions de prix sur les repas au restaurant
- Possibilité de consommation des surplus par le personnel
- Réinsertion et intégration de personnes
- Possibilité, pour les jeunes ayant des difficultés psychologiques, d'effectuer une année préparatoire à la formation professionnelle

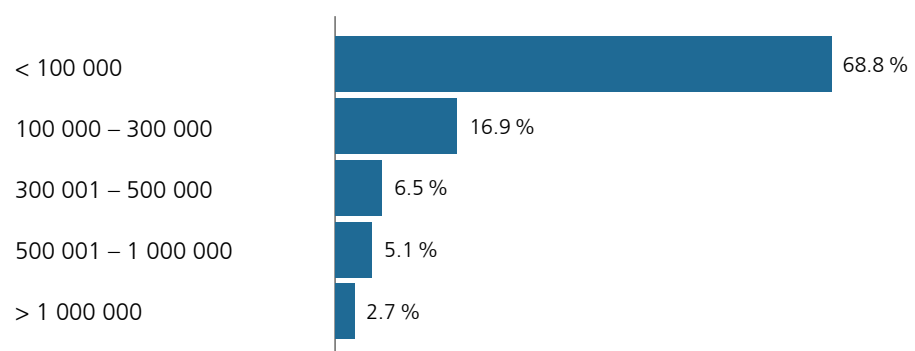
Les chiffres-clés en détail

Établissements affiliés



Répartition des établissements en fonction de la masse salariale (en %)

CHF



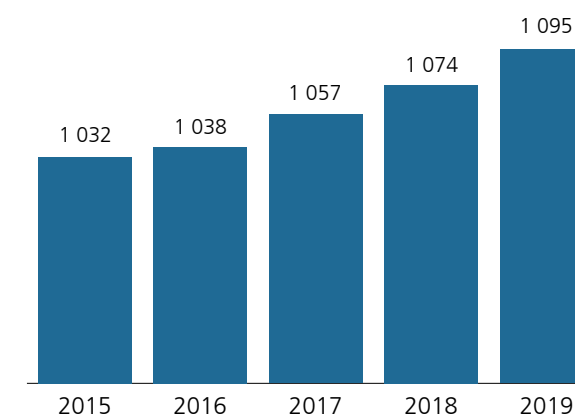
Le diagramme illustre la répartition des établissements affiliés en fonction de la masse salariale brute et du revenu imposable. La plupart des établissements sont des micro-entreprises.

Cotisations facturées

CHF	2018	2019
AVS/AI/APG, cotisations personnelles et paritaires	691 641 000	707 384 000
Assurance maternité	467 000	474 000
Cotisations AC	136 779 000	140 568 000
Cotisations CAF	134 238 000	137 334 000
dont cotisations issues des tâches déléguées	14 329 000	14 842 000
Primes indemnité journalière maladie	56 093 000	55 040 000
Primes assurance-accidents	54 610 000	53 813 000
Volume de cotisations global	1 073 828 000	1 094 613 000

Évolution du volume des primes

Mio de CHF



Ces dernières années, le volume des cotisations de la caisse de compensation a franchi le seuil du milliard.

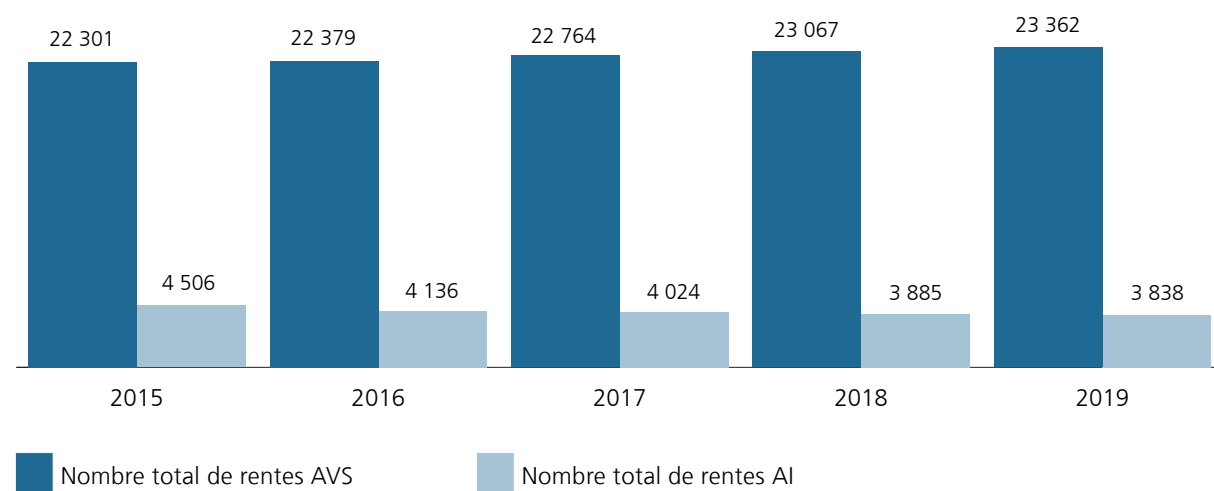
Nombre de rentes AVS

	2018	2019
Rentes de vieillesse	20 777	21 077
Rentes de veufs et de veuves	838	831
Rentes d'orphelins	479	474
Rentes complémentaires pour conjoints	17	14
Rentes complémentaires pour enfants	303	316
Allocations pour impotents	653	650
Nombre total de rentes AVS	23 067	23 362

Nombre de rentes AI

	2018	2019
Rentes d'invalidité	2 713	2 674
Rentes complémentaires pour conjoints et enfants	954	932
Allocations pour impotents	218	232
Nombre total de rentes AI	3 885	3 838

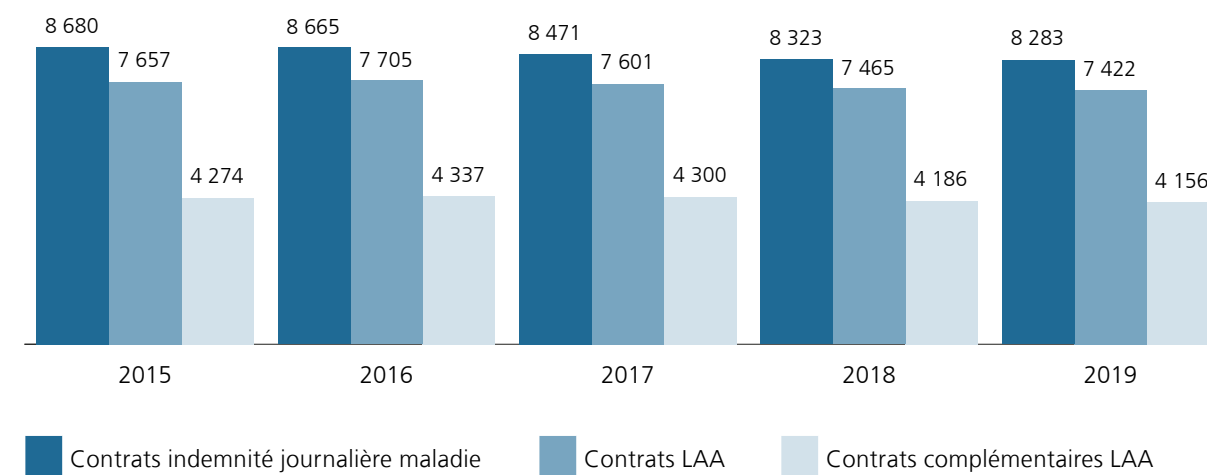
Évolution des rentes



Tâches déléguées

Institution	Tâches
SWICA	Gestion des contrats et encaissement des primes
Canton de Genève	Office de décompte pour l'assurance maternité
Caisses d'allocations familiales	Gestion dans 19 cantons, office des décomptes dans 7 cantons
Confédération suisse	Remboursement des taxes sur le CO ₂
GastroSuisse et associations cantonales	Perception des cotisations de formation professionnelle
Cantons	Perception des cotisations pour divers fonds cantonaux

Assurance indemnités journalières maladie et assurance-accidents



tibits, Saint-Gall



« Grâce à l'interface entre notre programme des salaires et GastroSocial, nous bénéficions d'un transfert des données rapide, efficient et sans papier. »

Katalin Löte
Gérante, tibits Saint-Gall



Végétal, délicieux et urbain

Le tibits présenté ici est l'un des 11 restaurants tibits de Suisse. À l'origine, le bâtiment abritait une banque, aujourd'hui, la salle des coffres a cédé la place aux toilettes. L'upcycling est ici une démarche essentielle. Les bocaux contenant l'essence de Matcha sont ainsi réutilisés comme vases. Les 40 plats sont fraîchement préparés plusieurs fois par jour. La gamme proposée est entièrement végétarienne, 80 % des plats sont végétaliens. Le restaurant cuisine des produits régionaux de saison et sélectionne la qualité bio ou Demeter pour les produits laitiers.

« La durabilité implique une approche globale. »

Restaurant végétarien, le tibits répond aux exigences de durabilité. Concrètement, cela représente 62 % d'équivalents CO₂ en moins par an en comparaison avec un restaurant proposant de la viande. Les clients se servant en fonction de leur faim, le gaspillage alimentaire peut être minimisé. S'il y a des surplus, ils trouvent acquéreurs peu avant la fermeture grâce à l'application « Too Good To Go ». Pour Katalin Löte, la durabilité est une approche globale qu'on s'applique en premier lieu à soi-même. Elle utilise les transports en commun et se nourrit en mode végétarien depuis 25 ans.





Durabilité – Faits tibits



Cuisine

- Gaspillage alimentaire : les clients se servent en fonction de leur faim
- Les repas sont fraîchement préparés plusieurs fois dans la journée
- Grâce à l'application « Too Good To Go », les surplus sont vendus pour un tiers du prix
- Ce qui ne trouve pas acquéreur est donné aux organisations de foodsharing
- Les petits pains de la veille servent à la fabrication d'une bière régionale
- Collaboration avec les fournisseurs pour la réduction des emballages
- Production en interne de thé Chai et d'essence de curcuma
- Eau du robinet gratuite, jus fraîchement pressés
- Offre de vins suisses
- Produits de saison, régionaux, qualité bio ou Demeter
- Réduction des produits venant d'outre-mer



Infrastructure

- Là où c'est possible, démarche d'upcycling
- L'architecture existante a été complétée par des technologies modernes



Prestations sociales pour le personnel

- Participation aux abonnements fitness
- Rabais familiaux
- Promotion des collaborateurs et développement de leur potentiel
- Priorité à la relève professionnelle en interne
- Soutien dans le cadre du développement professionnel et personnel ; cours d'allemand par exemple

Comptes annuels

Bilan de compensation

CHF	2018	2019
Cotisations AVS/AI/APG	691 641 000	707 384 000
Prestations versées	- 602 528 000	- 614 960 000
Rentes AVS	- 479 977 000	- 492 428 000
Allocations pour impotents AVS	- 5 865 000	- 6 076 000
Rentes AI	- 65 974 000	- 65 176 000
Allocations pour impotents AI	- 2 244 000	- 2 488 000
Indemnités journalières AI	- 13 023 000	- 13 172 000
Indemnités APG	- 13 340 000	- 13 946 000
Allocations de maternité	- 22 105 000	- 21 674 000
Excédent au fonds de compensation de l'AVS	89 113 000	92 424 000

Frais d'administration

CHF	2018	2019
Charges d'exploitation		
Frais de personnel	16 155 000	16 508 000
Charges matérielles	2 527 000	2 827 000
Charges immobilières	1 508 000	1 622 000
Provisions	1 280 000	1 700 000
Amortissements	1 807 000	1 219 000
Autres charges	474 000	474 000
Excédent sur produit	294 000	306 000
Total des charges d'exploitation	24 045 000	24 656 000

CHF	2018	2019
Produit d'exploitation		
Contributions des établissements aux frais d'administration	13 417 000	13 627 000
Indemnités pour tâches déléguées	8 415 000	8 409 000
Émoluments	1 571 000	1 427 000
Produits de fortune	229 000	659 000
Autres produits	413 000	534 000
Total des produits d'exploitation	24 045 000	24 656 000

Forme juridique, organes et direction

Forme juridique

Établissement autonome de droit public de la Confédération

Comité de caisse

Massimo Suter	Président
Annalisa Giger-Sialm	
Muriel Hauser	
Walter Höhener	
Bruno Lustenberger	
Gilles Meystre	
Casimir Platzer	
André Roduit	
Moritz Rogger-Riechsteiner	

Le comité de caisse est composé d'office des membres du conseil d'administration de GastroSuisse.

Présidium GastroSocial

Urs-Peter Amrein	Président
Josef Schüpfer	Président du Conseil de fondation (jusqu'au 31.12.2019)
Casimir Platzer	Président du Conseil de fondation (dès le 01.01.2020)
Massimo Suter	Président du Comité de caisse

Directeur de caisse

Björn Wertli	
--------------	--

Contrôle et surveillance

Organe de révision	PricewaterhouseCoopers SA, Bâle
Surveillance	Office fédéral des assurances sociales, Berne

Activité de la caisse de pension

Les chiffres-clés en un coup d'œil

20 914



Établissements affiliés

+ 1.1 % 2018 : 20 677

Le nombre des établissements affiliés est en hausse par rapport à l'année précédente.

175 157



Assurés

+ 1.9 % 2018 : 171 890

Le nombre des assurés augmente depuis des années.

3 054 Mio de CHF



Masse salariale assurée

+ 1.1 % 2018 : 3 021 Mio de CHF

Tout comme l'année précédente, nous avons, en 2019, réussi à acquérir comme clients des établissements issus de tous les segments. La masse salariale assurée des établissements affiliés a donc progressé en conséquence par rapport à l'année précédente.

409 Mio de CHF



Cotisations facturées

+ 1.8 % 2018 : 401 Mio de CHF

Le nouveau chiffre record confirme la croissance constante de GastroSocial.

13 421



Nombre de rentes

+ 5.6 % 2018 : 12 711

Le rapport entre les bénéficiaires de rentes et les assurés actifs demeure à un niveau très bas.

120.9 %



Taux de couverture

+ 5.6 % 2018 : 115.3 %

Le taux de couverture a nettement augmenté, confirmant la stabilité financière de la Caisse de pension GastroSocial.

7 986 Mio de CHF



Capital placé

+ 14.3 % 2018 : 6 989 Mio de CHF

La fortune de placement se situe à 8 milliards de francs environ.

Albergo Colmanicchio, Cardada



« J'apprécie beaucoup le caractère prospectif et réfléchi de l'investissement sur le long terme de GastroSocial. »

Alex Stocker, Propriétaire
Susana de Freitas, Hôtesse/Service
 Albergo Colmanicchio



Un rêve au cœur des montagnes du Tessin

La plus grande maison écologique privée se dresse à 1 360 mètres d'altitude au-dessus de Locarno. Les jours de beau temps, elle produit 100 kilowatts d'énergie alternative. Ici, pas de compost vert, ce sont les poules qui s'en chargent. Le café est biologique. Avec les pailles en carton, il rejoint l'établissement en téléphérique – car ici, il n'y a pas non plus de voitures.

Le style des années 1950 a été délibérément conservé lorsque la famille Stocker a transformé le bâtiment de ses propres mains en 2012 et l'a équipé de technologies écologiques modernes. Les panneaux photovoltaïques et la cheminée fournissent l'énergie nécessaire à l'eau chaude et au chauffage, soit environ 90 % des besoins en électricité. En cuisine aussi, tout le monde participe : pâtes, soupes, bouillons et mélanges d'herbes aromatiques sont faits maison. Le riz provient de la région et seuls viande et poisson suisses ont droit de cité sur la cuisinière.

« Il y a tout ce qu'il faut, dans la région aussi. »

Pour Alex Stocker, la durabilité est une évidence, synonyme de qualité de vie.





Durabilité – Faits Albergo Colmanicchio



Cuisine

- Café biologique
- Dans la mesure du possible, ni emballage ni plastique pour les denrées alimentaires
- Riz, lait, fromage, légumes, poisson, viande et vin proviennent de la région
- Tout ou presque est fait maison (pâtes, gâteaux, soupes, bouillons, mélanges d'herbes aromatiques, thé)
- Utilisation de produits biologiques régionaux
- Choix de plats végétariens
- Eau du robinet gratuite
- Réduction du gaspillage alimentaire : petites parts et demi-portions
- Les clients sont incités à emporter les restes de leur repas



Recyclage

- Les déchets verts viennent nourrir les poules



Infrastructure

- Les panneaux photovoltaïques et la cheminée fournissent l'énergie nécessaire à l'eau et au chauffage
- Travaux de transformation durables, réalisés dans le respect des ressources, avec beaucoup de travail manuel
- Absence totale de circulation automobile

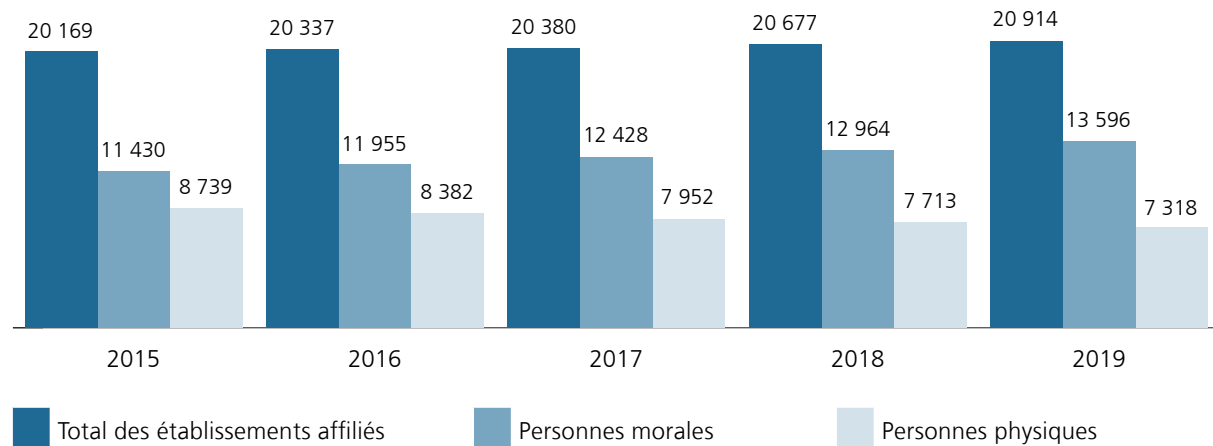


Prestations sociales pour le personnel

- Restauration gratuite pour le personnel
- Horaires de travail flexibles (de 9h00 à 18h00)
- Air pur des Alpes, atmosphère familiale et véritable travail d'équipe

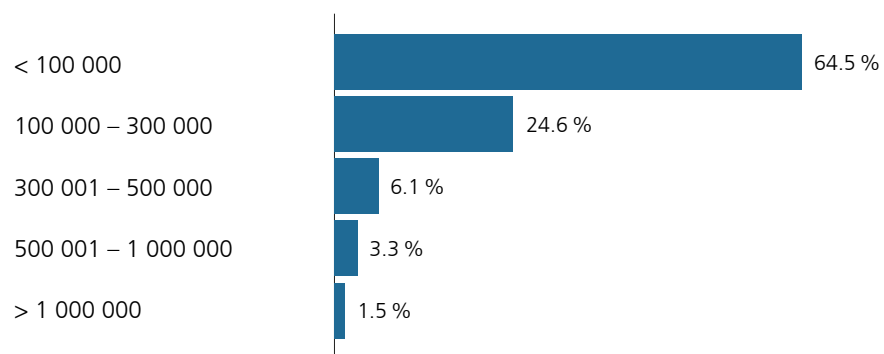
Les chiffres-clés en détail

Établissements affiliés



Répartition des établissements en fonction de la masse salariale (en %)

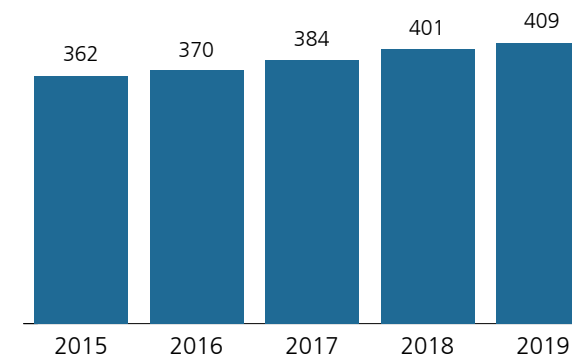
CHF



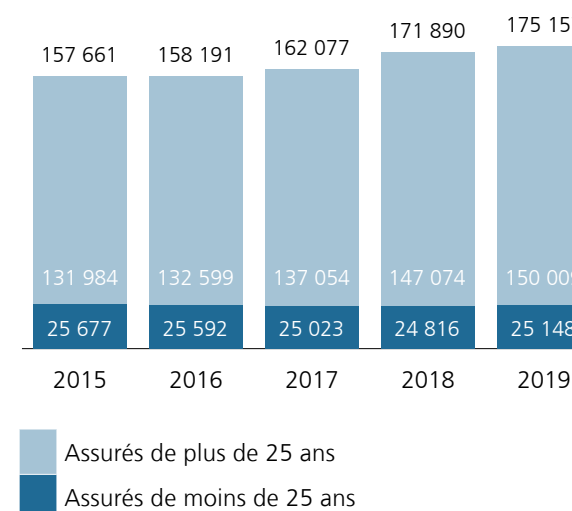
Le diagramme illustre la répartition des établissements affiliés en fonction de la masse salariale. Tout comme pour la caisse de compensation, les établissements sont pour la plupart des micro-entreprises.

Cotisations facturées

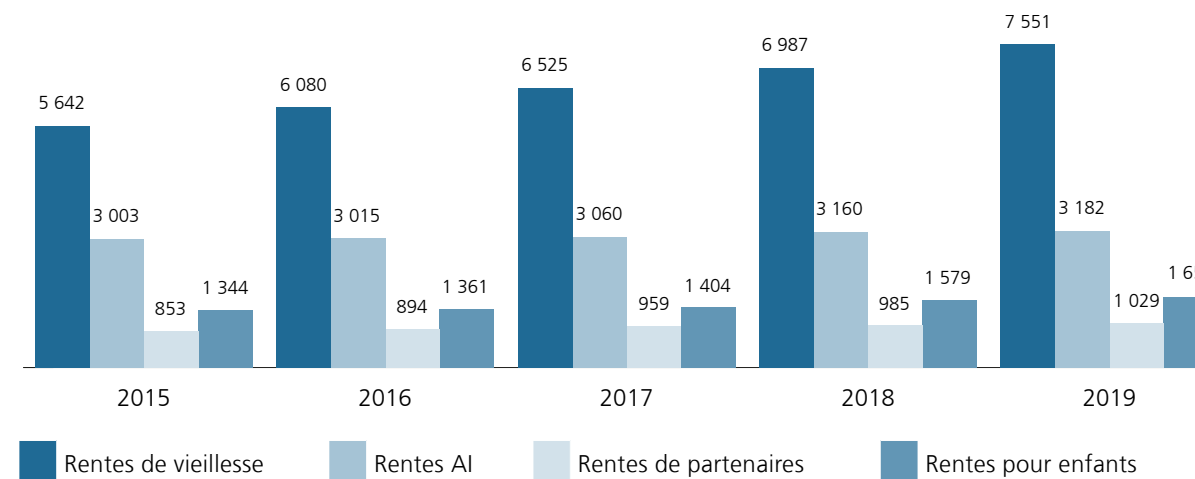
Mio de CHF



Nombre d'assurés



Nombre de rentes



Bilan

Actifs

CHF	31.12.2018	31.12.2019
Placement de fortune	6 989 278 000	7 985 904 000
Liquidités et marché monétaire	157 431 000	121 196 000
Obligations	1 960 611 000	2 113 689 000
Hypothèques/Constant Cash Flow	810 375 000	962 994 000
Actions	2 478 537 000	3 039 270 000
Biens immobiliers	1 582 324 000	1 748 755 000
Créances	59 869 000	55 185 000
Actifs transitoires	26 513 000	27 197 000
Total des actifs	7 075 660 000	8 068 286 000

Passifs

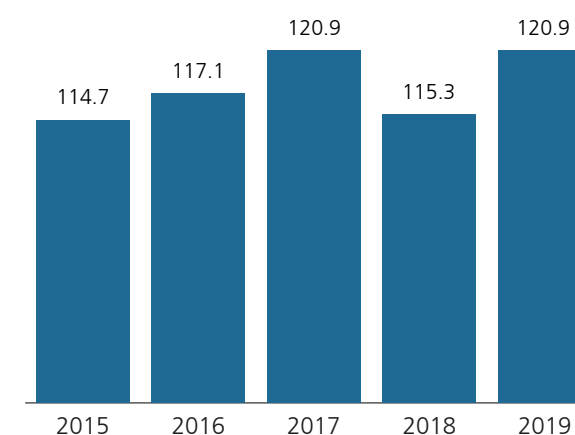
CHF	31.12.2018	31.12.2019
Engagements	21 035 000	19 135 000
Passifs transitoires	791 000	1 461 000
Réserves de cotisations des employeurs	12 263 000	15 387 000
Capitaux de prévoyance et provisions techniques	6 105 588 000	6 646 462 000
Capital de prévoyance assurés actifs	4 477 882 000	4 717 540 000
Capital de prévoyance rentiers	1 326 968 000	1 415 746 000
Provisions techniques	300 738 000	513 176 000
Réserve de fluctuation de valeur	935 978 000	1 385 836 000
Capital de fondation	5 000	5 000
Total des passifs	7 075 660 000	8 068 286 000

Taux de couverture	115.3 %	120.9 %
---------------------------	---------	----------------

Taux de couverture et rémunération

Taux de couverture

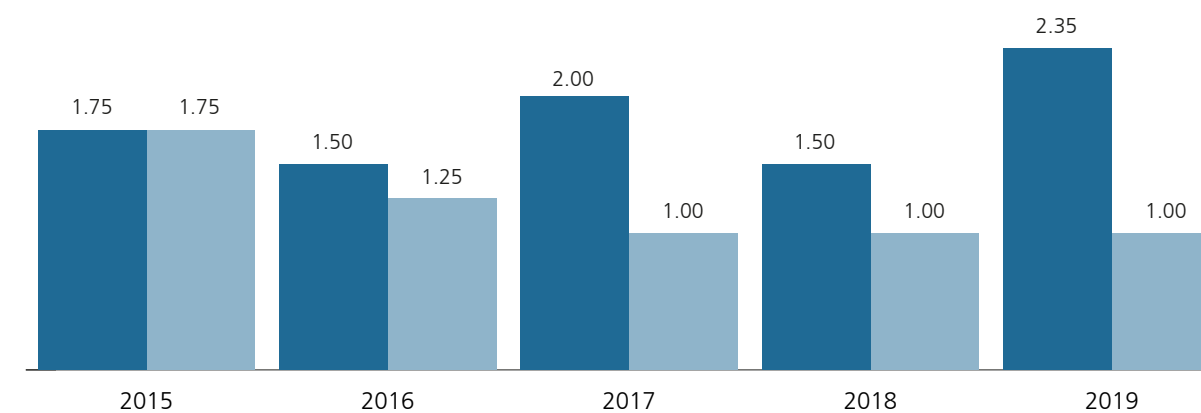
en %



Le taux de couverture représente le rapport entre la fortune de prévoyance et les engagements en matière de prévoyance.

Rémunération

en %



■ GastroSocial Caisse de pension ■ Taux d'intérêt minimal LPP

La bonne performance réalisée en 2019 permet, pour la même année, d'appliquer une rémunération de 2.35 % non seulement aux avoirs obligatoires, mais aussi aux avoirs subobligatoires détenus auprès de la caisse de pension. C'est 1.35 point de pourcentage de plus que le taux d'intérêt minimal fixé à 1 % par le Conseil fédéral. Les calculs du capital de prévoyance des bénéficiaires de rentes reposent, au 31.12.2019, sur un taux d'intérêt technique de 2.75 %. La Caisse de pension GastroSocial utilise les bases techniques LPP 2015, table périodique 2017, pour les calculs actuariels. Des provisions sont constituées en permanence pour la baisse du taux d'intérêt technique ainsi que pour le passage à la table par générations.

Compte d'exploitation

CHF	2018	2019
Afflux venant des cotisations et apports	644 629 000	700 816 000
Cotisations	405 582 000	414 964 000
Rachats	21 888 000	34 843 000
Prestations d'entrée	217 159 000	251 009 000
Sortie pour prestations et prélèvements anticipés	- 445 561 000	- 459 296 000
Prestations réglementaires	- 162 344 000	- 169 193 000
Rentes de vieillesse	- 50 595 000	- 56 063 000
Prestations de survivants	- 7 654 000	- 8 198 000
Rentes d'invalidité	- 27 908 000	- 27 205 000
Autres prestations réglementaires	- 5 008 000	- 4 958 000
Prestations en capital à la retraite	- 67 965 000	- 68 726 000
Prestations en capital en cas de décès	- 3 214 000	- 4 043 000
Prestations extraordinaires	- 100 000	- 78 000
Prestations de sortie	- 283 117 000	- 290 025 000
Constitution (-)/Dissolution (+) de capitaux de prévoyance et provisions techniques	- 253 417 000	- 540 086 000
Constitution (-)/Dissolution (+) de capitaux de prévoyance	- 238 567 000	- 327 648 000
Constitution (-)/Dissolution (+) de provisions techniques	- 14 850 000	- 212 438 000
Produit issu des prestations d'assurance	7 242 000	4 964 000
Charges d'assurance	- 5 944 000	- 6 347 000
Résultat net de la partie assurance	- 53 051 000	- 299 949 000

CHF	2018	2019
Produits de placement de fortune	- 177 948 000	804 184 000
Marché monétaire	- 1 911 000	- 2 119 000
Obligations	- 51 600 000	97 052 000
Hypothèques/Constant Cash Flow	36 309 000	26 547 000
Actions	- 199 628 000	544 884 000
Biens immobiliers	38 882 000	137 820 000
Coûts de la gestion de fortune	- 41 197 000	- 42 562 000
Résultat net du placement de fortune	- 219 145 000	761 622 000
Frais de gestion	- 13 995 000	- 14 279 000
Administration générale	- 12 271 000	- 12 327 000
Marketing et publicité	- 378 000	- 451 000
Courtiers et intermédiaires	- 1 114 000	- 1 268 000
Organe de révision et expert en prévoyance professionnelle	- 164 000	- 157 000
Autorités de surveillance	- 68 000	- 76 000
Produits de l'administration	2 415 000	2 464 000
Résultat net des comptes de gestion	- 11 580 000	- 11 815 000
Excédent de produits (+)/de charges (-) avant la constitution/dissolution de réserve de fluctuation de valeur	- 283 776 000	449 858 000
Constitution (-)/Dissolution (+) de réserve de fluctuation de valeur	283 776 000	- 449 858 000
Excédent de produits/de charges	0	0

La Caisse de pension GastroSocial est une fondation à but non lucratif. Avec environ 63 francs par destinataire et par an, elle affiche des frais d'administration très bas à l'échelle de la Suisse.

Placement de fortune

Rétrospective/Perspectives

Du point de vue des investisseurs, l'année 2019 restera en mémoire comme une année extrêmement positive. La plupart des catégories de placement ont atteint des rendements largement supérieurs aux valeurs historiques. C'est la conjonction de plusieurs facteurs, plus faciles à identifier a posteriori, qui ont permis ce résultat. Dans le courant de l'année, ces facteurs ont souvent été éclipsés par la présence, dans les médias, de revirements politiques peu prévisibles.

Le principal facteur, à savoir le retour de la politique des taux bas des banques centrales, est apparu dès le début de l'année et s'est renforcé au fil des mois. Au deuxième semestre, les craintes diffuses de récession qui ont émergé en milieu d'année ont fait place à un regain de confiance ; dans le conflit commercial entre les États-Unis et la Chine, une détente s'est profilée. Les marchés d'actions ont donc pu poursuivre leur envolée. Après avoir chuté au plus bas, les rendements des marchés obligataires sont repartis à la hausse. Ces facteurs majeurs sont intervenus dans un contexte de valorisations fortement en baisse au dernier semestre de l'année précédente, ce qui a valu à 2019 d'être une année de placement de tout premier ordre.

Avec un positionnement largement diversifié et prudent, GastroSocial a atteint un rendement de 11.09%. Comparée au marché, cette valeur est tout à fait positive. Elle est par ailleurs sensiblement supérieure à l'indice de référence. L'évolution de la stratégie de placement implémentée au premier trimestre a fait ses preuves.

Pour l'année 2020, nous nous attendons à des marchés de placement fluctuant plus fortement, dans l'ensemble toutefois légèrement positifs. L'évolution ne sera pas uniquement marquée par le comportement des banques centrales et par les incertitudes politiques grandissantes, mais également par la propagation du coronavirus.

Structure de la fortune, stratégie et marges de manœuvre

Catégorie d'actifs	CHF	Part au 31.12.2019	Stratégie	Marge de manœuvre
Marché monétaire	121 196 000	1.5 %	1 %	0 – 10 %
Obligations CHF	510 284 000	6.4 %	8 %	5 – 12 %
Obligations monnaie étrangère	1 603 405 000	20.1 %	20 %	11 – 29 %
Hypothèques/Constant Cash Flow	962 994 000	12.1 %	14 %	8 – 20 %
Actions Suisse	734 092 000	9.2 %	9 %	5 – 11 %
Actions étrangères	2 305 179 000	28.9 %	27 %	16 – 38 %
Biens immobiliers Suisse	1 433 365 000	17.9 %	17 %	15 – 20 %
Biens immobiliers étrangers	315 389 000	3.9 %	4 %	1 – 6 %
Total	7 985 904 000	100.0 %	100 %	

La stratégie de placement développée pour le début de 2019 a été entièrement implémentée, et toutes les marges de manœuvre ont été respectées.

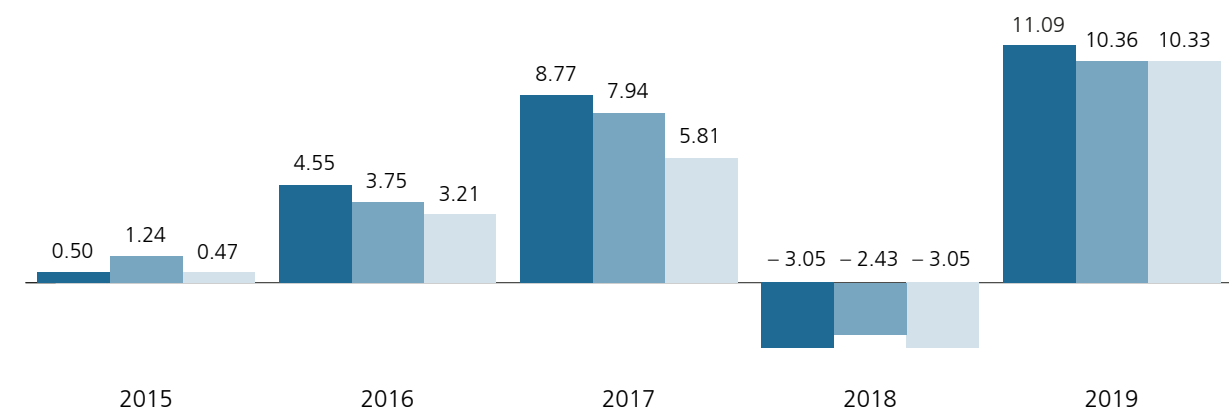
Performance

Catégorie d'actifs	Performance au 31.12.2019	Indice de référence
Marché monétaire	- 0.92 %	- 0.86 %
Obligations CHF	1.96 %	3.05 %
Obligations monnaie étrangère	5.60 %	5.79 %
Hypothèques/Constant Cash Flow	1.65 %	2.05 %
Actions Suisse	31.70 %	30.60 %
Actions étrangères	18.17 %	20.34 %
Biens immobiliers Suisse	9.04 %	3.25 %
Biens immobiliers étrangers	3.94 %	3.25 %
Performance globale	11.09 %	10.36 %

La performance extraordinairement élevée de 11.09% était bien supérieure à l'indice de référence et à l'indice de référence LPP.

Performance annuelle

en %



	2018	2019
Performance GastroSocial	- 3.05 %	11.09 %
Indice de référence	- 2.43 %	10.36 %
Indice de référence Pictet pour les caisses de pension	- 3.05 %	10.33 %

Forme juridique, organes et direction

Forme juridique

Fondation de prévoyance paritaire

Conseil de fondation : Représentants des employeurs

Josef Schüpfer	(jusqu'au 31.12.2019)	Président, Membre de la commission de placements
Casimir Platzer	(dès le 01.01.2020)	Président, Membre de la commission de placements
Ruedi Bartel		
Muriel Hauser		
Peter Oesch		
Ruedi Stöckli		
Massimo Suter		Membre de la commission de placements

Conseil de fondation : Représentants des employés

Stefan Unternährer		Vice-président, Membre de la commission de placements
Piera Dalla Via		
René Haas		
Markus Kunz		Membre de la commission de placements
Esther Lüscher		
René Meier		

La durée du mandat des membres du conseil de fondation est de 3 années civiles. Les représentants des employeurs sont élus par GastroSuisse tandis que les représentants des employés le sont par Hotel & Gastro Union.

Présidium GastroSocial

Urs-Peter Amrein		Président
Josef Schüpfer	(jusqu'au 31.12.2019)	Président du Conseil de fondation
Casimir Platzer	(dès le 01.01.2020)	Président du Conseil de fondation
Massimo Suter		Président du Comité de caisse

Directeur

Björn Wertli

Contrôle et surveillance

Expert en prévoyance professionnelle		
Partenaires contractuels		Mercer Schweiz AG, Zurich
Expert chargé de l'application (chef de mandat)		Bruno Filiberti, expert de la Caisse fédérale suisse de pensions SKPE
Organe de révision		PricewaterhouseCoopers SA, Bâle
Réviseur responsable		Michael Stämpfli
Autorité de surveillance		BVG- und Stiftungsaufsicht Aargau, Aarau (BVSA)

Impression

Contenu et disposition GastroSocial, Aarau
Photographie Christa Minder Fotografie, Rohrbach

Les publications paraissent en français, allemand, italien ainsi qu'en anglais et peuvent être consultés sur le site web gastrosocial.ch/download.

© 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