



Focus

Les apprenties et apprentis
de l'hôtellerie et de la
restauration

Rapport de gestion 2022

Avant-propos



Économie mondiale : une période de turbulences

Guerre, inflation, crise énergétique... Après la pandémie, l'économie mondiale a de nouveau été confrontée à un contexte compliqué. Il en a résulté une année de placement historiquement difficile.

La diversification de notre portefeuille, développée au fil des ans, nous a permis de réaliser une performance nettement supérieure à la moyenne des caisses de pension, et notre taux de couverture se situe toujours à un solide niveau de 112.4%. Grâce à notre approche attentive aux risques, nous pouvons aborder la nouvelle année avec confiance, même en cas de persistance de l'incertitude qui règne sur les marchés.

Le taux d'intérêt reste supérieur au minimum LPP

Le financement solide de la caisse de pension a permis, même dans des conditions de marché difficiles et malgré une performance négative, de rémunérer les avoirs détenus auprès de la caisse de pension, tant obligatoires que subobligatoires, au taux de 2.0% en 2022, soit un point de pourcentage de mieux que le taux minimum de 1.0% fixé par le Conseil fédéral.

Croissance

Malgré un environnement compliqué, la caisse de compensation et la caisse de pension ont enregistré une hausse réjouissante du nombre d'établissements affiliés, ainsi qu'une augmentation exceptionnelle des masses salariales assurées.

Regard vers l'avenir

Les jeunes façonnent l'avenir. Vous allez découvrir ce qui fascine les talents de demain et ce qui motive leurs formatrices et formateurs à l'Hôtel Collinetta à Ascona, au Grand Resort Bad Ragaz et au Pfändler's Gasthof zum Bären à Birmenstorf.

Nous vous souhaitons une lecture captivante !

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Urs-Peter Amrein'.

Urs-Peter Amrein
Président

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Björn Wertli'.

Björn Wertli
Directeur

Contenu

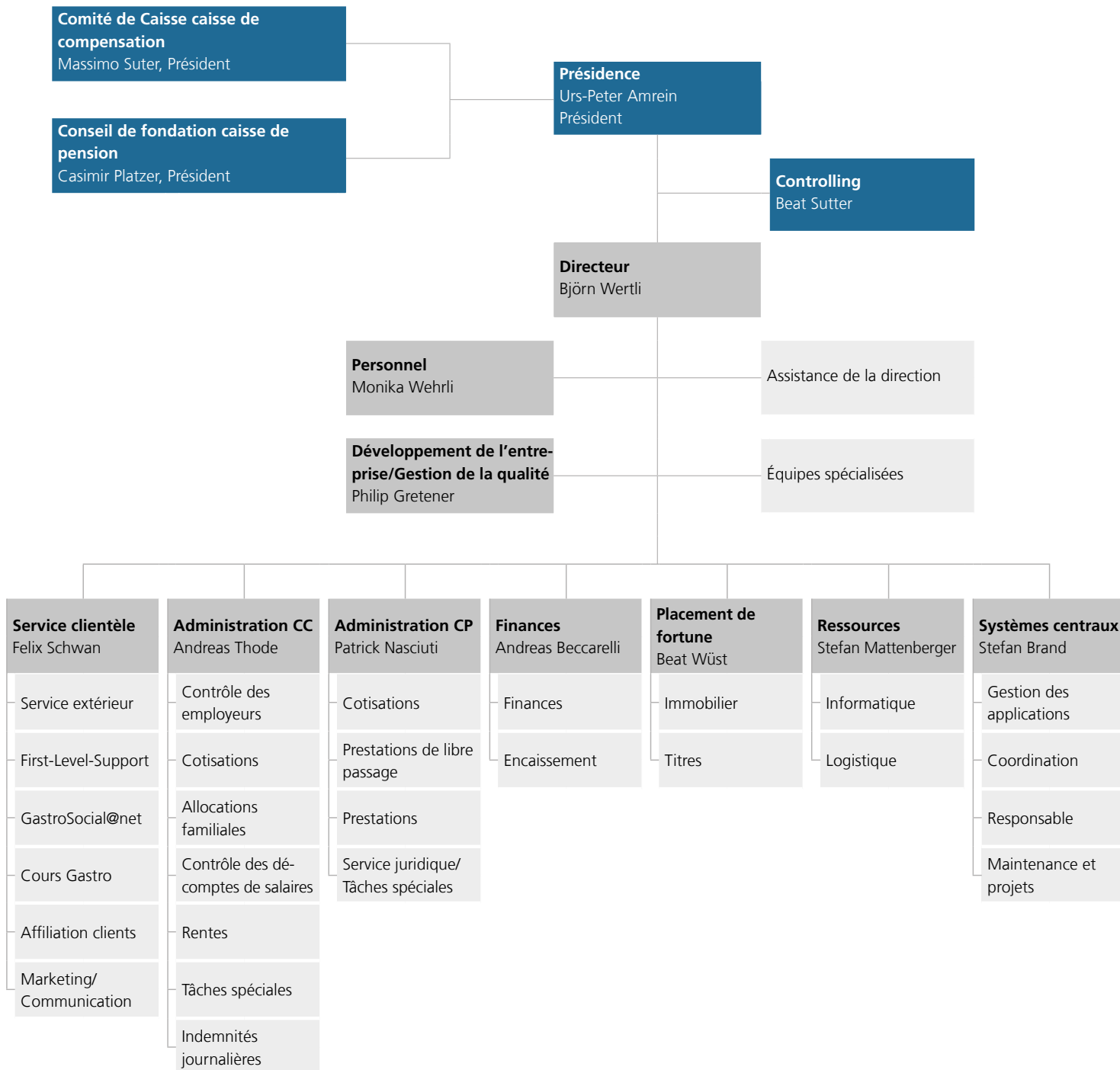
Organigramme	4
Nous sommes GastroSocial !	5
Les talents de demain	6

Activité de la caisse de compensation	15
Les chiffres-clés en un coup d'oeil	16
Les chiffres-clés en détail	24
Tâches déléguées	27
Comptes annuels	28
Forme juridique, organes et direction	29

Activité de la caisse de pension	31
Les chiffres-clés en un coup d'oeil	32
Les chiffres-clés en détail	40
Bilan	42
Taux de couverture et rémunération	43
Compte d'exploitation	44
Placement de fortune	46
Forme juridique, organes et direction	48

Organigramme

État janvier 2023



Nois sommes CastroSocial!

GASTROSOCI



Les talents de demain

Le quotidien professionnel de nos quelque 22 000 établissements affiliés est très différent de celui de GastroSocial. Néanmoins, nous avons une chose en commun : nous nous engageons pour l'avenir. Nous formons les spécialistes de demain. Par ailleurs, nous assurons les spécialistes d'aujourd'hui contre les impondérables et leur garantissons une retraite paisible. Nous nous engageons aussi avec passion pour nos hôtes et assurés.

Pour de jeunes talents, l'hôtellerie et la gastronomie offrent énormément de variété et d'expériences enrichissantes. Après leur apprentissage, les nouveaux spécialistes débutent leur carrière professionnelle avec de nombreuses possibilités et un bagage plein de précieuses expériences tant personnelles que professionnelles. Dans l'intervalle, ils sont encadrés par des formateurs professionnels qui transmettent leur passion pour la branche. Nous avons rendu visite à trois établissements et rencontré les talents de demain ainsi que leurs formateurs – à l'Hôtel Collinetta, au Grand Resort Bad Ragaz et au Pfändler's Gasthof zum Bären à Birmenstorf. Vous allez pouvoir découvrir ce qui motive les formateurs et ce qui fascine les talents de demain.

Faisons les présentations :



Pfändler's Gasthof zum Bären, Birnenstorf



Grand Resort Bad Ragaz, Bad Ragaz



Hôtel Collinetta, Ascona

Les talents de demain



Hôtel Collinetta, Ascona



Pfändler's Gasthof zum Bären, Birnenstorf

Hôtel Collinetta

L'hôtel de villégiature avec vue, à Ascona



« J'aimerais transmettre un savoir à des jeunes motivés qui pourraient aussi vouloir travailler chez nous dans le futur. »

Luca Foster, directeur de l'hôtel, en compagnie de Monica Micotti, formatrice, et des apprentis Morena et Enea



Hôtel Collinetta

La pièce maîtresse de l'Hôtel Collinetta à Ascona est sa terrasse à couper le souffle, qui offre une vue spectaculaire sur les eaux étincelantes du lac Majeur et les montagnes environnantes. L'hôtel est un pied-à-terre apprécié pour découvrir la région du lac Majeur. Le restaurant propose une grande diversité de plats locaux ou issus de la cuisine italienne et française.

L'Hôtel Collinetta forme des cuisinières, des cuisiniers et des spécialistes en communication hôtelière.

Les formateurs professionnels

« Le premier apprenti cuisinier, fils d'une famille connue, nous a rejoint un peu par hasard il y a 15 ans. Après cette expérience positive, nous avons continué à former des apprentis. » **Luca Foster, directeur** de l'Hôtel Collinetta, est heureux de pouvoir transmettre un savoir à des jeunes motivés. Il constate que la clientèle apprécie aussi que l'établissement emploie des apprentis.

Maurizio Zanta, sous-chef et formateur, transmet avec conviction sa passion de la cuisine et contribue ainsi à assurer l'avenir de la profession. Ce n'est pas toujours facile d'enthousiasmer les jeunes pour le métier, car ils doivent être prêts à travailler de façon irrégulière, ainsi que le week-end et les jours fériés.

Monica Micotti, assistante de direction, service et formatrice professionnelle : « Cela me tient à cœur de former des jeunes dans un environnement positif. Si nous arrivons à leur offrir une bonne base dès la première année d'apprentissage et à leur donner confiance, y compris en eux-mêmes, ils seront très vite capables de travailler de façon autonome et d'améliorer sans cesse leurs performances durant leur apprentissage. »





Morena et Enea

Les spécialistes en communication hôtelière

Morena Glanzmann, future spécialiste en communication hôtelière, a toujours voulu apprendre un métier accordant une place centrale à l'humain. Elle consacre son temps libre à l'étude et au nettoyage. Elle adore les côtelettes d'agneau accompagnées de pommes de terre sautées. Plus tard, elle aimerait travailler au Badrutt's Palace Hotel à St-Moritz. Elle prépare le terrain avec sa formation de spécialiste en communication hôtelière à l'Hôtel Collinetta à Ascona, un établissement familial, accueillant et compétent, ainsi qu'elle décrit son employeur.

Les tâches quotidiennes sont aussi diverses que peut l'être la clientèle, chaque jour qui passe apportant son lot de nouveautés. Morena est ravie que son supérieur, Luca Foster, « soit aussi patient et lui accorde tout son soutien ». La formation est variée – que ce soit à la réception, au service, à l'intendance, au back-office ou en cuisine – et tout tourne autour de l'humain, autrement dit les clients. Mais pour l'instant, c'est en cuisine que Morena est le plus à l'aise, tout comme **Enea Cicio**, lui aussi **spécialiste en communication hôtelière** en formation. Dès l'enfance, il savait qu'il travaillerait un jour dans l'hôtellerie. « Plus tard aussi à l'étranger, en France ou en Angleterre. » À l'Hôtel Collinetta, il apprécie en particulier l'ambiance familiale et l'approche sympathique et professionnelle de son supérieur.

Morena et Enea, nous vous souhaitons beaucoup de plaisir dans l'exercice du métier de vos rêves. Que ce se soit à St-Moritz, en France ou en Angleterre, plein succès à vous deux dans la poursuite de vos objectifs.

Activité de la caisse de compensation

Les chiffres-clés en un coup d'œil

21 489



Établissements affiliés

+ 2.2 %

2021 : 21 036

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

169 754



Assurés

- 0.9 %

2021 : 171 310

Le nombre de personnes assurées auprès de la caisse de compensation est en léger recul par rapport à l'année précédente.

7 214 Mio de CHF



Masse salariale brute (revenus imposables inclus)

+ 8.8 %

2021 : 6 631 Mio de CHF

La masse salariale brute ayant fait l'objet d'un décompte a augmenté par rapport à l'année précédente.


1 159 Mio de CHF

Cotisations facturées

+ 8.7 %

2021 : 1 066 Mio de CHF

L'augmentation de la masse salariale brute entraîne une hausse du volume des cotisations.


28 275

Nombre de rentes

+ 1.3 %

2021 : 27 925

En 2022, GastroSocial a versé des prestations d'un montant d'environ 607 millions de francs aux bénéficiaires de rentes AVS et AI.


20 439

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

- 0.3 %

2021 : 20 501

Le nombre de contrats d'assurance d'indemnités journalières en cas de maladie et de contrats d'assurance-accidents a légèrement diminué par rapport à l'année précédente.

Grand Resort Bad Ragaz

Le resort où tout est luxe et lifestyle



« Nous proposons une formation professionnelle de qualité dans un environnement international. Les jeunes en formation chez nous sont à la fois soutenus et sollicités. »

Tous les apprentis et apprenties et l'équipe de formation du resort



Grand Resort Bad Ragaz

Le véritable cœur du Grand Resort Bad Ragaz – la source à laquelle le resort doit son eau thermale à la température du corps – est niché au plus profond des gorges de la Tamina et de leur décor tellement romantique. Ce qui fait l'identité du Grand Resort Bad Ragaz, c'est sa façon unique de combiner hôtellerie de luxe, gastronomie, bien-être grâce à son eau thermale, centre médical, offre de séminaires et golf. Le resort réunit les deux hôtels cinq étoiles Grand Hotel Quellenhof & Spa Suites, le Grand Hotel Hof Ragaz et l'hôtel boutique Palais, les thermes publics Tamina Therme, le Casino Bad Ragaz, sept restaurants, trois bars, un bistrot, un bar à sushis à l'emporter ainsi qu'un café.

Le Grand Resort Bad Ragaz forme des spécialistes en hôtellerie, des employées et employés commerciaux, des spécialistes en restauration, des spécialistes en communication hôtelière, des agentes et agents d'exploitation, des cuisinières et cuisiniers, des esthéticiennes et esthéticiens, des logisticiennes et logisticiens, des médiamaticiennes et médiamaticiens, ainsi que des informaticiennes et informaticiens.

Les formateurs professionnels

Jasmin Sonderer-Wyss, directrice du restaurant Namun et formatrice professionnelle, encadre actuellement sept apprenties et apprentis dans leur formation de spécialiste en restauration. Le plus important pour elle est de créer un climat de confiance et de permettre aux jeunes de prendre du plaisir dans leur travail. Elle aussi tire profit de son rôle : « Nous, formateurs professionnels, répétons sans cesse nos connaissances et en acquérons en permanence de nouvelles. »

Renato Wüst est Chef exécutif au Grand Resort et dirige de ce fait une grande brigade. « Cela me motive énormément de transmettre aux jeunes la passion de la cuisine et de leur faire découvrir les joies qu'elle apporte », déclare Renato Wüst. Il est au resort depuis plus de 45 ans déjà. Il a transmis sa passion de la cuisine à plus d'une centaine d'apprenties et d'apprentis.





Natascha et Fabio

L'employée de commerce et l'informaticien

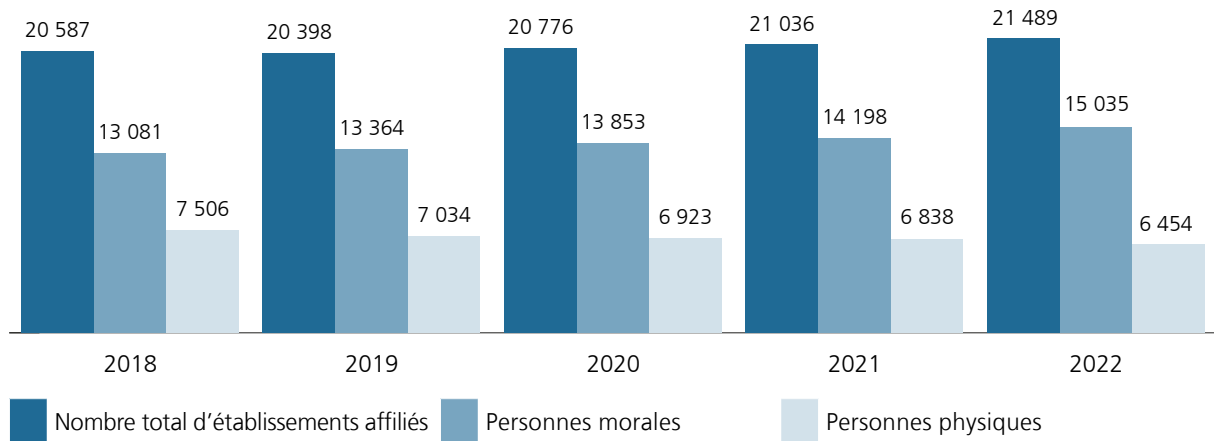
Natascha Lendi, future employée de commerce, aime faire preuve de créativité et excelle dans la planification et la coordination. À ses yeux, la formation au Grand Resort Bad Ragaz est une base idéale pour sa formation continue ultérieure. « Le marketing et le département médical m'intéressent beaucoup ! » Elle est ravie de pouvoir profiter autant de l'expérience de ses supérieurs. Elle aimerait aussi travailler à l'étranger un jour, aux États-Unis par exemple.

Fabio Darms, informaticien en formation, est féru de technique et de progrès. Ce qui le fascine le plus dans sa formation, ce sont les projets dans les domaines des réseaux, des pare-feux et des centres de données. Ses supérieurs l'enthousiasment tout autant. « Ils veillent réellement au bien-être et à la satisfaction de leurs collaboratrices et collaborateurs. » Ils mettent toutefois un peu la pression aussi, mais une pression positive. C'est pourquoi Fabio est convaincu que sa formation au resort est une bonne base pour pouvoir se développer plus tard dans différentes directions.

Natascha et Fabio, nous vous souhaitons une formation intéressante et variée, ainsi que de multiples possibilités pour la suite de votre carrière professionnelle.

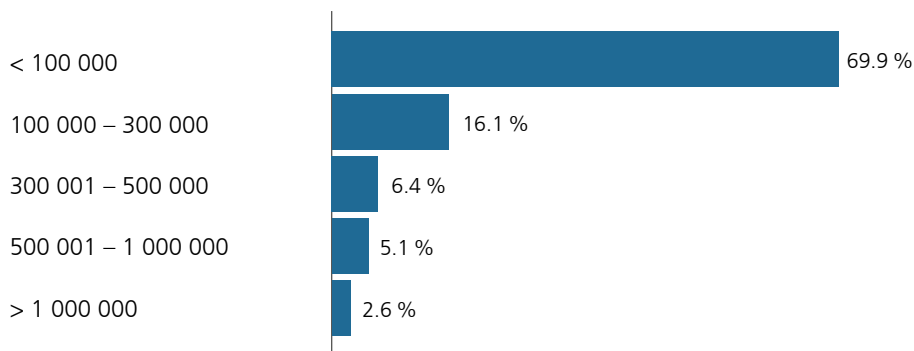
Les chiffres-clés en détail

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 petites entreprises.

Cotisations facturées

CHF	2021	2022
AVS/AI/APG, cotisations personnelles et paritaires *	701 427 000	764 231 000
Assurance maternité	401 000	437 000
Cotisations AC	136 052 000	148 685 000
Cotisations à la caisse d'allocations familiales	126 416 000	135 959 000
Primes indemnité journalière maladie	51 461 000	56 123 000
Primes assurance-accidents	49 924 000	53 230 000
Volume de cotisations global	1 065 681 000	1 158 665 000

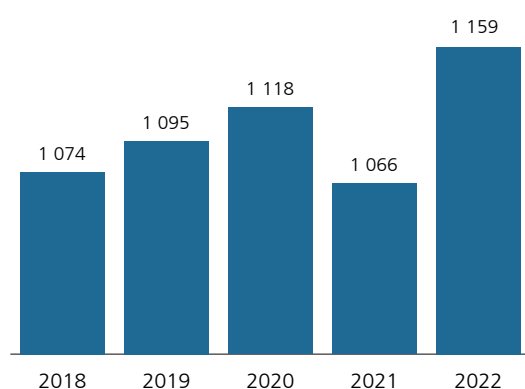
Prestations versées

CHF	2021	2022
Rentes AVS *	- 509 688 000	- 519 716 000
Allocations pour impotents AVS *	- 6 103 000	- 6 271 000
Rentes AI *	- 64 869 000	- 64 573 000
Allocations pour impotents AI *	- 2 297 000	- 2 252 000
Indemnités journalières AI *	- 14 773 000	- 14 198 000
Indemnités APG *	- 13 294 000	- 13 421 000
Allocations de maternité *	- 24 187 000	- 21 745 000
Allocations de paternité *	- 1 467 000	- 2 646 000
Allocations de prise en charge *	- 38 000	- 191 000
Allocations pour perte de gain liée au coronavirus	- 339 267 000	- 36 295 000
Allocations familiales	- 124 976 000	- 125 347 000
Total des prestations versées	- 1 100 959 000	- 806 655 000

* Le décompte se fait avec le fonds de compensation de l'AVS.

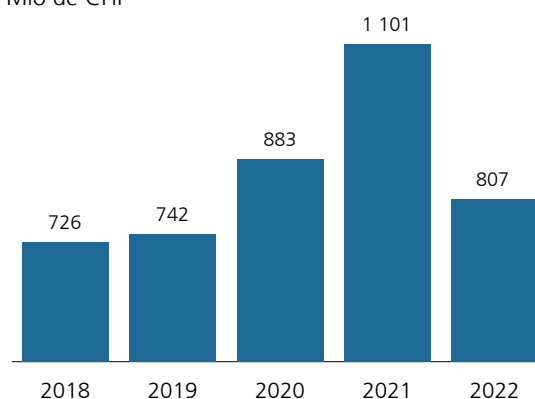
Évolution du volume des cotisations

Mio de CHF



Prestations versées

Mio de CHF



Ces dernières années, le volume des cotisations de la caisse de compensation a franchi le seuil du milliard. Les prestations versées ont diminué en raison de l'apaisement de la pandémie de coronavirus, le nombre de demandes d'allocation pour perte de gain liée au coronavirus ayant considérablement baissé.

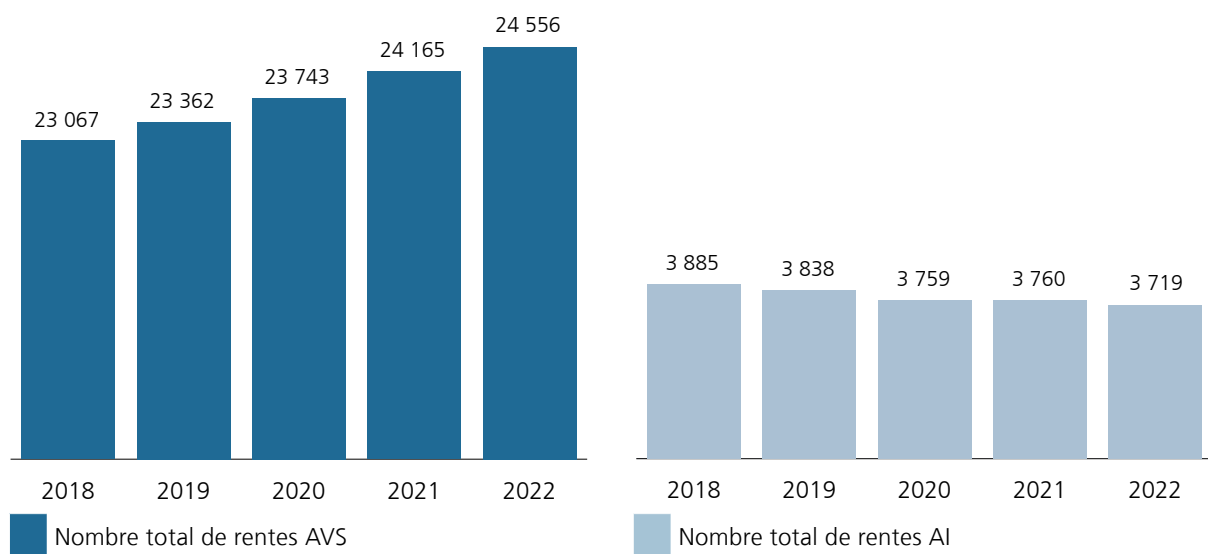
Nombre de rentes AVS

	2021	2022
Rentes de vieillesse	21 859	22 244
Rentes de veufs et de veuves	819	831
Rentes d'orphelins	462	442
Rentes complémentaires pour conjoints	10	8
Rentes complémentaires pour enfants	335	350
Allocations pour impotents	680	681
Nombre total de rentes AVS	24 165	24 556

Nombre de rentes AI

	2021	2022
Rentes d'invalidité	2 613	2 558
Rentes complémentaires pour conjoints et enfants	928	945
Allocations pour impotents	219	216
Nombre total de rentes AI	3 760	3 719

Nombre de rentes

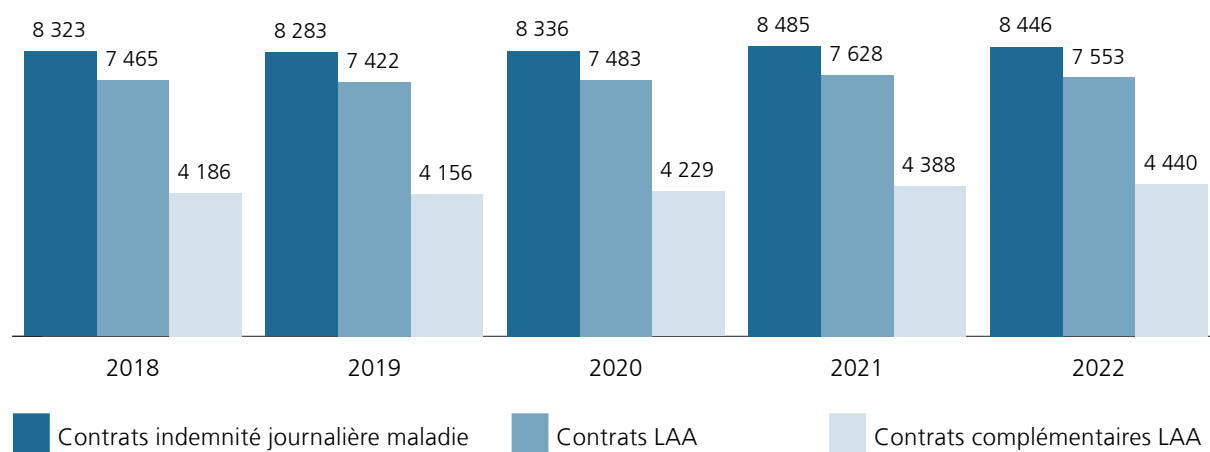


Tâches déléguées

Répartition par institution

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 de décompte dans 7 cantons
Confédération suisse	Remboursement des taxes sur le CO ₂
GastroSuisse et associations cantonales	Perception des cotisations formation professionnelle
Cantons	Perception des cotisations pour divers fonds cantonaux

Assurance indemnités journalières maladie et assurance-accidents



Comptes annuels

Bilan de compensation

CHF	2021	2022
Cotisations AVS/AI/APG	701 427 000	764 231 000
Prestations versées	- 636 716 000	- 645 013 000
Excédent au fonds de compensation de l'AVS	64 711 000	119 218 000

Frais d'administration

CHF	2021	2022
Charges d'exploitation		
Frais de personnel	17 356 000	17 562 000
Frais de matériel	3 227 000	3 678 000
Frais d'immobilier	1 433 000	1 529 000
Provisions	3 967 000	369'000
Amortissements	1 034 000	1 011 000
Autres charges	474 000	474 000
Excédent de produit	214 000	226 000
Total des charges d'exploitation	27 705 000	24 849 000

CHF	2021	2022
Produit d'exploitation		
Contributions des établissements aux frais d'administration	13 542 000	15 029 000
Indemnités touchées pour les tâches annexes	11 668 000	8 509 000
Émoluments	1 043 000	998 000
Produits de la fortune	678 000	- 605 000
Autres produits	774 000	918 000
Total des produits d'exploitation	27 705 000	24 849 000

Forme juridique, organes et direction

Forme juridique

Établissement autonome de droit public de la Confédération

Comité de caisse

Massimo Suter	Président
---------------	-----------

Maurus Ebnetter	
-----------------	--

Esther Friedli	
----------------	--

Muriel Hauser	
---------------	--

Bruno Lustenberger	
--------------------	--

Gilles Meystre	
----------------	--

Casimir Platzer	
-----------------	--

André Roduit	
--------------	--

Moritz Rogger	
---------------	--

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

Présidence GastroSocial

Urs-Peter Amrein	Président de la Présidence
------------------	----------------------------

Casimir Platzer	Président du Conseil de fondation
-----------------	-----------------------------------

Massimo Suter	Président du Comité de caisse
---------------	-------------------------------

Directeur de la caisse

Björn Wertli	
--------------	--

Contrôle et surveillance

Organe de révision	PricewaterhouseCoopers AG, Bâle
--------------------	---------------------------------

Autorité de surveillance	Office fédéral des assurances sociales, Berne
--------------------------	---

Activité de la caisse de pension

Les chiffres-clés en un coup d'œil

22 004



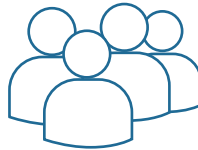
Établissements affiliés

+ 0.9%

2021 : 21 818

Au cours des 12 derniers mois, la caisse de pension a enregistré une légère croissance du nombre d'établissements affiliés.

179 815



Assurés

+ 10.3 %

2021 : 162 985

Le nombre de personnes assurées a de nouveau considérablement augmenté suite à l'apaisement de la pandémie de coronavirus.

3 356 Mio de CHF



Masse salariale assurée

+ 7.4 %

2021 : 3 124 Mio de CHF

La masse salariale assurée des établissements affiliés a également augmenté par rapport à l'année précédente.


471 Mio de CHF

Cotisations facturées

+ 7.5%

2021 : 438 Mio de CHF

La hausse de la masse salariale s'est également répercutée sur les cotisations facturées.


15 900

Nombre de rentes

+ 3.2 %

2021 : 15 405

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


112.4 %

Taux de couverture

- 13.6 %

2021 : 126.0 %

Les capitaux de prévoyance et les provisions techniques ont augmenté de 429 millions de francs au cours de l'année sous revue. En raison de la performance négative, les réserves de fluctuation de valeur ont baissé de 603 millions de francs, et les fonds libres de 396 millions de francs ont été liquidés.

Pfändler's Gasthof zum Bären

L'hôtel boutique à Birmenstorf



« J'aimerais éveiller la passion et l'enthousiasme pour le métier. »

Le propriétaire, Harry Pfändler, et ses apprenties et apprentis Dan, Larissa et Jennifer



Pfändler's Gasthof zum Bären

Le Pfändler's Gasthof zum Bären à Birmenstorf est un hôtel boutique romantique proposant 16 chambres et un restaurant gastronomique. Les plats de saison changent si rapidement qu'aucune carte imprimée n'est présentée aux convives. La salle de restaurant, décorée avec créativité, et le magnifique jardin créent le cadre idéal pour savourer les repas en toute quiétude.

Les apprenties et apprentis peuvent suivre une formation de spécialiste en restauration, de cuisinière ou de cuisinier.

Le formateur professionnel

Depuis 1998, **Harry Pfändler, propriétaire et formateur professionnel**, a déjà transmis son savoir et sa passion à 50 apprenties et apprentis. Chaque année, il forme ainsi cinq à six jeunes.

Il y voit de nombreux avantages : « L'établissement doit sans cesse se confronter aux dernières tendances de la branche, entre méthodes culinaires, formations et développements. Cela nous aide à engager une réflexion objective et à ne pas nous reposer sur nos lauriers. L'établissement doit rester attractif pour les jeunes en formation et se développer sans cesse – pour moi, l'immobilisme est synonyme de régression. »

En tant que formateur professionnel, il pense que le plus grand défi réside dans l'évolution des exigences quant au rapport entre travail et loisirs. Il est d'autant plus important à ses yeux d'éveiller la passion et l'enthousiasme pour le métier et de montrer à la prochaine génération combien un métier dans cette branche dynamique, parfois un peu mouvementée, peut être une expérience positive et valorisante.





Jennifer, Larissa et Dan

Les cuisinières et le cuisinier

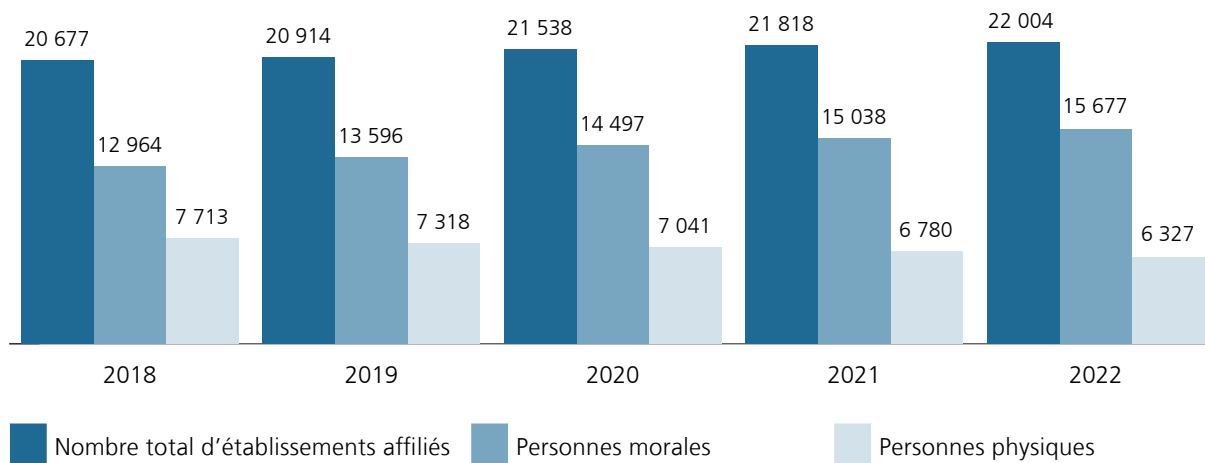
Pour les **futures cuisinières Jennifer Nairn et Larissa Menghini** et le **futur cuisinier Dan Vogelsang**, l'établissement Pfändler's Gasthof zum Bären est la première station de leur carrière professionnelle. Ils aimeraient ensuite s'adonner à la cuisine dans des pays très différents. Innovant, captivant et discipliné – c'est ainsi qu'ils décrivent leur établissement formateur. Ce qu'ils apprécient tout particulièrement chez leur patron Harry Pfändler, c'est qu'il leur donne la possibilité d'apporter leurs propres idées dans tous les domaines et d'élaborer leurs propres plats.

Jennifer est tout feu tout flamme pour son métier. Le grill est d'ailleurs son dada. Mais elle adore aussi le poste d'entremetier, où elle prépare des mets végétariens et véganes. Larissa, quant à elle, était tellement sous le charme de l'équipe du Pfändler's Gasthof zum Bären après son stage qu'elle a voulu absolument y faire sa formation. Elle a un faible pour les opérations de catering, où toute l'équipe collabore avec énormément de motivation pour proposer la meilleure expérience possible aux convives. Dan, enfin, a su très tôt qu'il voulait devenir cuisinier. Il est heureux lorsqu'il peut combiner des denrées avec créativité, afin de proposer un beau moment culinaire aux hôtes. Et il est clairement à la bonne adresse.

Jennifer, Larissa et Dan, nous vous souhaitons encore de nombreuses possibilités d'enchanter la clientèle avec toute votre créativité et toute votre passion.

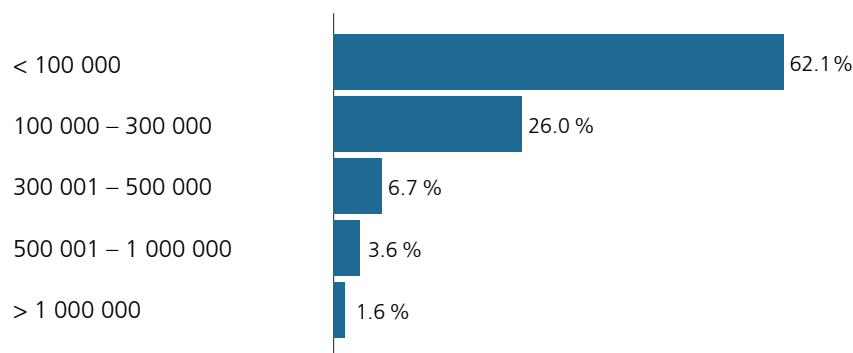
Les chiffres-clés en détail

Établissements affiliés



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

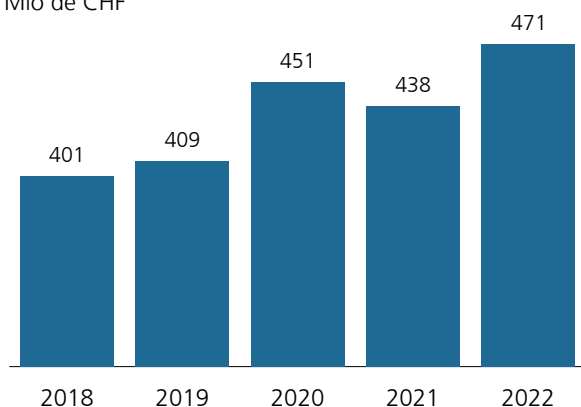
CHF



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 petites entreprises.

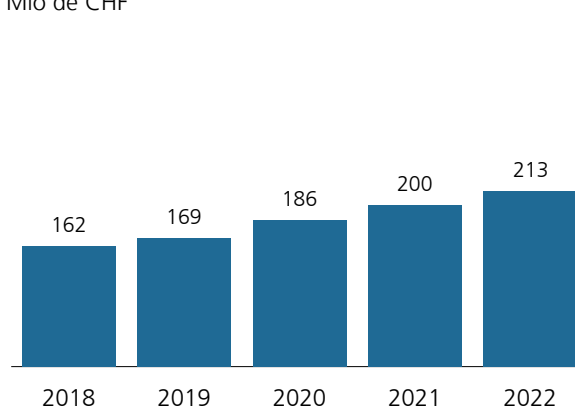
Cotisations facturées

Mio de CHF

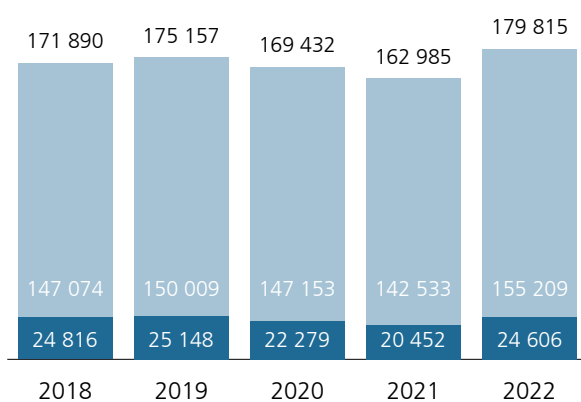


Prestations versées

Mio de CHF

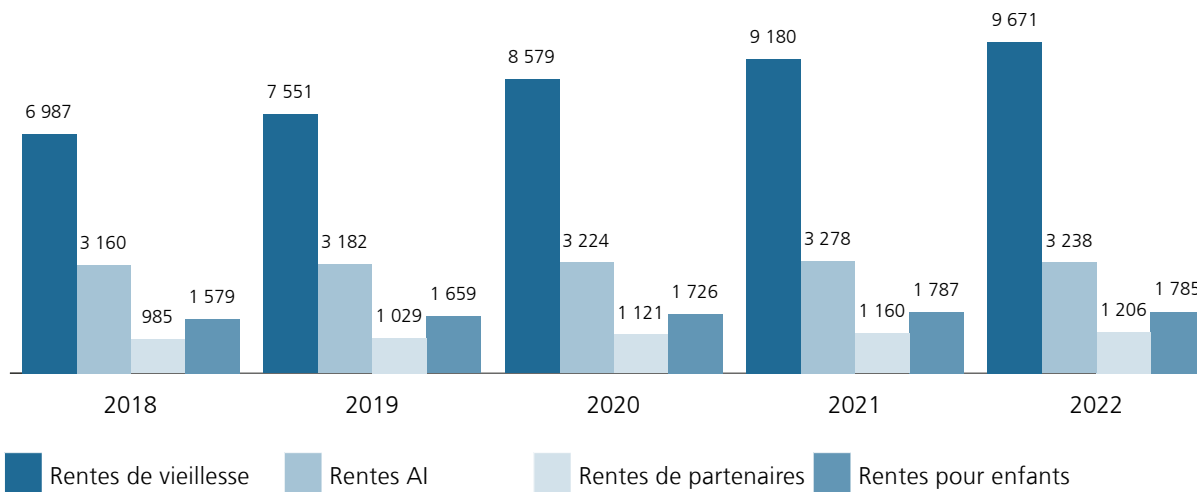


Nombre d'assurés



Assurés de moins de 25 ans Assurés de plus de 25 ans

Nombre de rentes



Rentes de vieillesse Rentes AI Rentes de partenaires Rentes pour enfants

Bilan

Actifs

CHF	31.12.2021	31.12.2022
Placement de fortune	9 735 037 000	9 169 294 000
Liquidités et marché monétaire	240 608 000	256 581 000
Obligations	2 326 577 000	1 921 045 000
Prêts/Infrastructure	1 243 984 000	1 524 857 000
Actions	3 976 449 000	3 542 495 000
Immobilier	1 947 419 000	1 924 316 000
Créances	50 665 000	59 024 000
Actifs transitoires	30 481 000	31 281 000
Total des actifs	9 816 183 000	9 259 599 000

Passifs

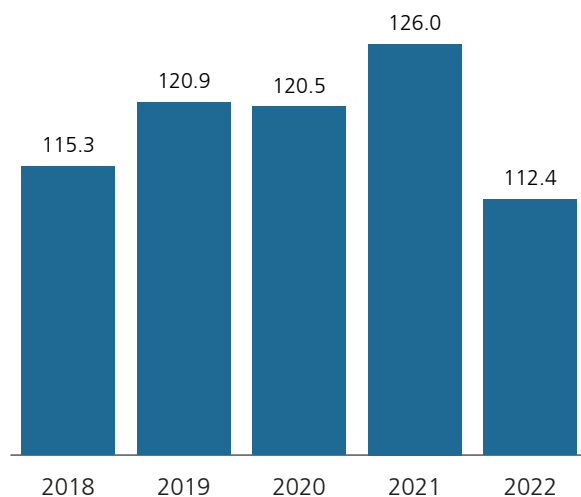
CHF	31.12.2021	31.12.2022
Engagements	53 442 000	56 834 000
Passifs transitoires	1 474 000	1 026 000
Réserves de cotisations de l'employeur	33 075 000	43 420 000
Capitaux de prévoyance et provisions techniques	7 721 971 000	8 151 442 000
Capital de prévoyance assurés actifs	5 315 414 000	5 512 315 000
Capital de prévoyance bénéficiaires de rentes	1 646 685 000	1 730 474 000
Provisions techniques	759 872 000	908 653 000
Réserve de fluctuation de valeur	1 610 031 000	1 006 872 000
Capital de fondation	5 000	5 000
Fonds libres	396 185 000	0
Total des passifs	9 816 183 000	9 259 599 000

Taux de couverture	126.0 %	112.4 %
---------------------------	----------------	----------------

Taux de couverture et rémunération

Taux de couverture

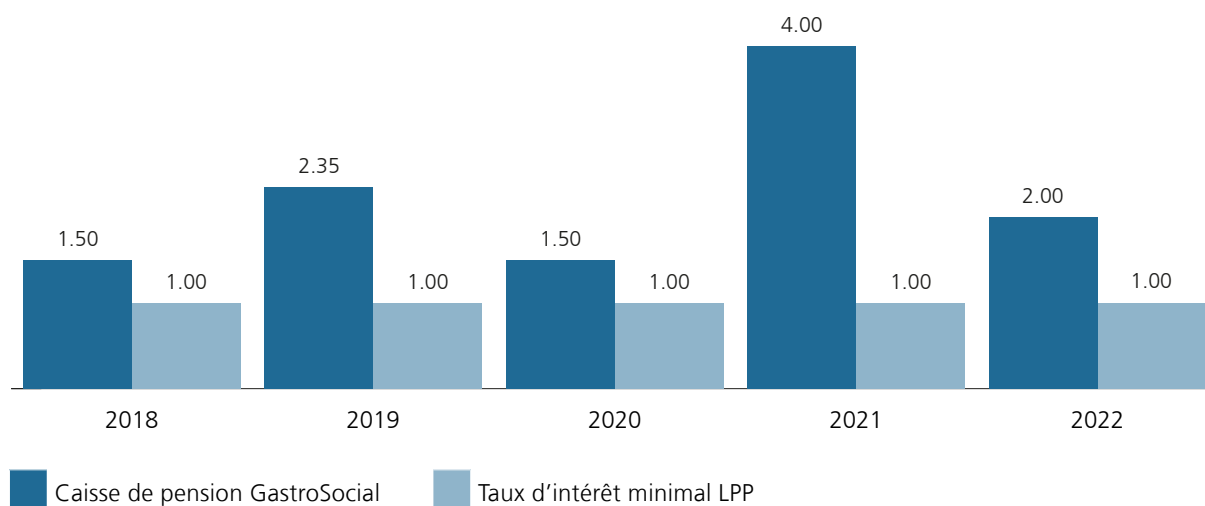
en %



Le taux de couverture représente le rapport entre la fortune de prévoyance et les engagements en matière de prévoyance. Avec un taux de couverture de 112.4 %, la Caisse de pension GastroSocial se trouve dans une très bonne situation financière, puisqu'elle affiche un taux nettement supérieur aux 100 % requis pour couvrir à tout moment les prestations assurées et ses autres obligations.

Rémunération

en %



Pour 2022, le financement solide de la caisse de pension a permis, malgré les conditions difficiles du marché et la performance négative, d'appliquer une rémunération de 2.0 % aux avoirs de vieillesse tant obligatoires que surobligatoires. Cela représente 1 point de pourcentage de plus que le taux d'intérêt minimal fixé à 1.0 % par le Conseil fédéral. Les calculs du capital de prévoyance des bénéficiaires de rentes reposent, au 31.12.2022, sur un taux d'intérêt technique de 2.75 %. Pour les calculs actuariels, la Caisse de pension GastroSocial utilise les bases techniques LPP 2015, table périodique 2017. Des provisions ont été constituées en permanence dans l'optique d'une baisse possible du taux d'intérêt technique à 1.75 % et compte tenu du passage aux nouvelles bases techniques LPP 2020, avec l'utilisation de la table par générations, et elles ont pu être entièrement accumulées au 31.12.2022. Cela permet, au 01.01.2023, une légère baisse à un taux technique de 2.25 %, ainsi que le passage aux nouvelles bases techniques.

Compte d'exploitation

CHF	2021	2022
Afflux venant des cotisations et apports	799 116 000	822 045 000
Cotisations et subventions	462 901 000	485 564 000
Rachats	103 484 000	47 829 000
Prestations d'entrée	232 731 000	288 652 000
Sortie pour prestations et retraits anticipés	- 546 837 000	- 570 582 000
Prestations réglementaires	- 200 023 000	- 212 717 000
Rentes de vieillesse	- 70 899 000	- 75 932 000
Rentes de survivants	- 9 173 000	- 9 465 000
Rentes d'invalidité	- 29 253 000	- 28 597 000
Autres prestations réglementaires	- 4 986 000	- 3 873 000
Prestations en capital à la retraite	- 80 976 000	- 88 500 000
Prestations en capital en cas de décès	- 4 736 000	- 6 350 000
Prestations extraordinaires	- 24 000	- 103 000
Prestations de sortie	- 346 790 000	- 357 762 000
Constitution (-)/Dissolution (+) de capitaux de prévoyance et provisions techniques	- 512 974 000	- 437 127 000
Constitution (-)/Dissolution (+) de capitaux de prévoyance	- 358 705 000	- 288 345 000
Constitution (-)/Dissolution (+) de provisions techniques	- 154 269 000	- 148 782 000
Produit issu des prestations d'assurance	6 227 000	5 152 000
Charges d'assurance	- 6 138 000	- 7 492 000
Résultat net de la partie assurance	- 260 606 000	- 188 004 000

CHF	2021	2022
Produit des placements de fortune	860 244 000	– 720 540 000
Marché monétaire	– 276 000	– 2 193 000
Obligations	– 22 278 000	– 286 558 000
Prêts/Infrastructure	89 769 000	59 829 000
Actions	693 395 000	– 510 341 000
Immobilier	99 634 000	18 723 000
Coûts liés au placement de fortune	– 58 774 000	– 77 789 000
Résultat net du placement de fortune	801 470 000	– 798 329 000
Frais d'administration	– 15 716 000	– 15 968 000
Administration générale	– 13 732 000	– 13 854 000
Marketing et publicité	– 484 000	– 471 000
Courtiers et intermédiaires	– 1 239 000	– 1 390 000
Organe de révision et expert en prévoyance professionnelle	– 189 000	– 180 000
Autorité de surveillance	– 72 000	– 73 000
Produit de gestion	3 362 000	2 957 000
Résultat net des comptes de gestion	– 12 354 000	– 13 011 000
Excédent de produits (+)/de charges (-) avant la constitution/ dissolution de réserves de fluctuation de valeur	528 510 000	– 999 344 000
Constitution (-)/Dissolution (+) de réserve de fluctuation de valeur	– 132 325 000	603 159 000
Excédent de produits/charges	396 185 000	– 396 185 000

La Caisse de pension GastroSocial est une fondation à but non lucratif. Avec environ 66 francs par destinataire et par an, elle affiche des frais d'administration très bas.

Placement de fortune

Rétrospective et perspectives

Après une année 2021 particulièrement faste, l'année de placement 2022 est apparue comme l'une des pires et des plus compliquées de l'histoire. Une situation due aux développements suivants :

La pression inflationniste créée par les difficultés d'approvisionnement observées en 2020 et 2021 (années de pandémie), une politique monétaire expansive et les mesures de soutien étatiques s'est renforcée en raison de la forte hausse des prix de l'énergie et des produits alimentaires à la suite de l'invasion de l'Ukraine par la Russie. Les principales banques nationales ont dès lors été contraintes de relever leurs taux directeurs de manière beaucoup plus nette et rapide que prévu. Comme ces taux d'intérêt sans risque se répercutent d'une manière ou d'une autre sur la valeur de marché de tous les placements, même les portefeuilles bien diversifiés ont affiché des rendements nettement négatifs dans la plupart des classes d'actifs. Comme, de plus, la croissance économique s'est mise à ralentir, le marché a été marqué par une forte incertitude et des fluctuations soudaines et d'ampleur. L'atténuation en cours d'année des conséquences économiques de la crise du Covid-19, les taux de chômage demeurant très bas partout dans le monde, ainsi que la baisse des taux d'inflation en fin d'année ont tempéré l'évolution négative du marché sans parvenir cependant à la compenser.

Notre stratégie de placement, le positionnement de notre portefeuille et une mise en œuvre prudente se sont révélés efficaces dans cet environnement difficile, même si nous n'avons pas pu nous soustraire à l'évolution générale du marché décrite plus haut. Le développement de la stratégie de placement décidée l'année précédente a été mis en œuvre promptement au premier trimestre 2022, et le positionnement a été maintenu légèrement défensif, ainsi que le veut la stratégie, tout au long de l'année. Grâce à des adaptations tactiques modérées et à une mise en œuvre réussie, l'indice de référence interne extrêmement ambitieux a pu être quasiment atteint, et l'indice comparatif LPP a pu être largement dépassé même si, en valeur absolue, le rendement s'est inscrit très nettement en territoire négatif. Une fois encore, nous avons aussi fait mieux que le marché.

Pour l'année 2023, nous tablons, au premier semestre, sur un environnement de marché qui restera difficile jusqu'à ce que les banques nationales clôturent leur cycle de hausse des taux, que la croissance de l'économie mondiale se stabilise après son mouvement de recul et que les taux d'inflation aient de nouveau considérablement baissé. Ensuite, nous devrions pouvoir compter sur un développement modérément plus positif, et ce sur une large base.

En raison de la hausse mondiale des taux l'année précédente ainsi que de la baisse des valorisations des actions, les perspectives de rendement se sont nettement améliorées pour 2023 et au-delà, de sorte que, tant pour l'année en cours qu'à moyen terme, nous pouvons tabler sur des rendements intéressants pour notre portefeuille largement diversifié, moyennant une mise en œuvre prudente et attentive aux risques.

Structure de la fortune, stratégie et marges de manœuvre

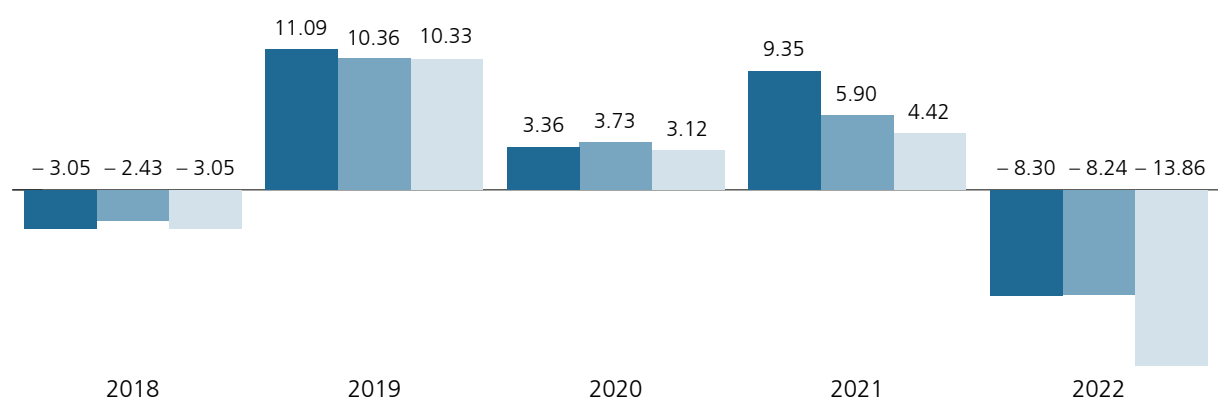
Catégorie d'actifs	CHF	Part au 31.12.2022	Stratégie	Marge de manœuvre
Marché monétaire	256 581 000	2.8 %	2.0 %	0 – 10 %
Obligations CHF	438 042 000	4.8 %	6.0 %	3 – 9 %
Obligations monnaie étrangère	1 483 003 000	16.2 %	16.0 %	9 – 28 %
Prêts/Infrastructure	1 524 857 000	16.6 %	17.0 %	10 – 24 %
Actions Suisse	760 835 000	8.3 %	9.0 %	6 – 11 %
Actions Étranger	2 781 660 000	30.3 %	30.0 %	17 – 44 %
Biens immobiliers Suisse	1 534 038 000	16.7 %	15.0 %	13 – 18 %
Biens immobiliers Étranger	390 278 000	4.3 %	5.0 %	3 – 8 %
Total	9 169 294 000	100.0 %	100.0 %	

Performance annuelle

Catégorie d'actifs	Performance au 31.12.2022	Indice de référence
Marché monétaire	0.00 %	- 0.41 %
Obligations CHF	- 9.21 %	- 12.10 %
Obligations monnaie étrangère	- 13.91 %	- 15.65 %
Prêts/Infrastructure	2.74 %	1.85 %
Actions Suisse	- 18.59 %	- 16.48 %
Actions Étranger	- 12.01 %	- 11.60 %
Biens immobiliers Suisse	0.07 %	2.25 %
Biens immobiliers Étranger	1.89 %	2.25 %
Performance globale	- 8.30 %	- 8.24 %

Comparaison pluriannuelle

en %



	2021	2022
Performance GastroSocial	9.35 %	- 8.30 %
Indice de référence	5.90 %	- 8.24 %
Indice Pictet LPP 2015 (25 pour 2021, 40 pour 2022)	4.42 %	- 13.86 %

L'indice de référence interne ambitieux a pu être quasiment atteint grâce à des adaptations tactiques modérées et à une mise en œuvre réussie, l'indice comparatif LPP ayant été largement dépassé.

Forme juridique, organes et direction

Forme juridique

Fondation de prévoyance paritaire

Conseil de fondation : Représentants des employeurs

Casimir Platzer	Président, Membre du comité de placement
Ruedi Bartel	
Muriel Hauser	
Peter Oesch	
Ruedi Stöckli	
Massimo Suter	Membre du comité de placement

Conseil de fondation : Représentants des employés

Markus Kunz	Vice-président, Membre du comité de placement
Piera Dalla Via	
René Haas	Membre du comité de placement
Raphael Herzog	
Roger Lang	
Esther Lüscher	

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.

Présidence GastroSocial

Urs-Peter Amrein	Président de la Présidence et du comité de placement
Casimir Platzer	Président du Conseil de fondation
Massimo Suter	Président du Comité de caisse

Directeur

Björn Wertli

Contrôle et surveillance

Expert en matière de prévoyance professionnelle	
Partenaires contractuels	Mercer Schweiz AG, Zurich
Expert exécutant (responsable de mandat)	Bruno Filiberti, expert en caisses de pension dipl. CSEP
Organe de révision	PricewaterhouseCoopers AG, Bâle
Réviseur responsable	Michael Stämpfli, expert-réviseur
Autorité de surveillance	BVG- und Stiftungsaufsicht Aargau, Aarau (BVSA)

Impression

Contenu et mise en page GastroSocial, Aarau
Photographie Christa Minder Fotografie, Rohrbach
 zweidimensional Fotografie, Aarau

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

© 2023, 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