GESCHÄFTSBERICHT

2018

GASTROSOCIAL

Vorwort

Im Geschäftsjahr 2018 verzeichnete GastroSocial wiederum ein erfreulich stabiles Wachstum. Die Anzahl der angeschlossenen Betriebe stieg bei der Ausgleichskasse auf 20 587 und bei der Pensionskasse auf 20 677. Die abgerechnete Lohnsumme steigerte sich bei der Ausgleichskasse auf rund 6.69 Milliarden Franken und bei der Pensionskasse auf 5.43 Milliarden Franken. Das Beitragsvolumen erreichte bei der Ausgleichskasse 1.07 Milliarden Franken und bei der Pensionskasse 401 Millionen Franken.

Das Anlagejahr 2018 war geprägt durch negative Renditebewegungen in den globalen Staats- und Unternehmungsobligationen sowie von Kursrückgängen in den Aktienmärkten und Immobilienfonds. Die Schweizer Pensionskassen mussten im Gegensatz zu den erfolgreichen Vorjahren einen Rückschlag von durchschnittlich minus 3.45 % hinnehmen. GastroSocial erzielte eine Performance von minus 3.05 %, was dem BVG-Vergleichsindex entspricht. Der Deckungsgrad beträgt 115.3 % bei einem Anlagevermögen von rund 7 Milliarden Franken.

Die Mitarbeitenden in der Ausgleichs- und Pensionskasse setzen sich täglich mit Freude für unsere Kunden ein. Unser Ziel ist es, ihnen die administrativen Arbeiten zu erleichtern und die Verwaltungskosten weiterhin tief zu halten.

In diesem Bericht stellen wir Ihnen ein Menü quer durch unsere Gastro-Kundschaft vor. Nachkochen empfehlenswert!

Urs-Peter Amrein
Vorsitzender des Präsidiums

Björn Wertli
Direktor

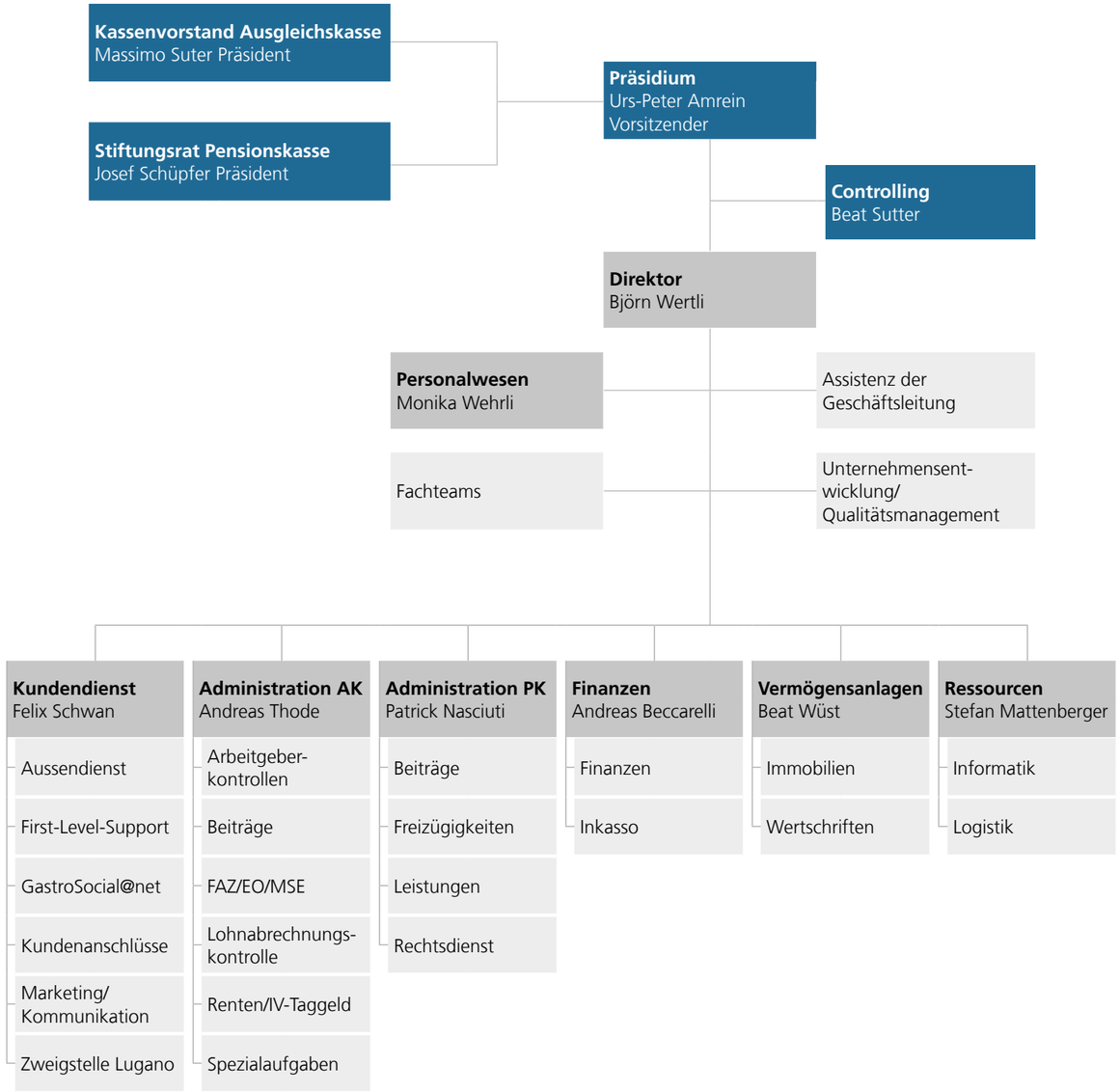
Inhaltsverzeichnis

Organigramm 4
Nachkochen erlaubt! 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 2019

Australien

Superfood Veggie-Burger

Outback Lodge, Winterthur

* * *

Japan

Thunfisch Tataki

The Alpina Gstaad, Gstaad

* * *

Tessin

Offenes Raviolo gefüllt mit Rindstatar

Fattoria L'Amorosa, Sementina

* * *

Orient

Pastilla

Le Palais Oriental, Montreux

Nachkochen erlaubt!

GastroSocial wird unterschiedlichen Bedürfnissen gerecht. Im aktuellen Geschäftsbericht stellen wir vier verschiedenartige Betriebe aus unserer Kundschaft vor. Wir haben sie gebeten, uns ein Rezept aus ihrem Restaurant zu verraten. Kochen Sie sich durch das GastroSocial-Menü und geniessen Sie die Inspirationen. Spannend wurde es, als wir die Köche nach ihren Lieblingsgerichten fragten und nach der Zutat, mit der sie nie kochen würden.

Die Steckbriefe der interviewten Gastronomen finden Sie komplett unter: gastrosocial.ch/interview-de

GastroSocial dankt Ihnen für die Loyalität – wir dürfen per Ende Jahr rund 172 000 Arbeitnehmende und Selbstständigerwerbende zu unseren geschätzten Versicherten zählen, die bei insgesamt über 20 300 Betrieben arbeiten. Auch Versicherungslösungen für Unternehmen ausserhalb der Gastronomie- und Hotelleriebranche sind möglich. Zum Kundenportfolio von GastroSocial zählen neben Bergbahnen, Thermalbädern, Detailhandelsunternehmen und Casinos auch Kliniken und Gesundheitsorganisationen.

Seit 1948 (Ausgleichskasse) und 1974 (Pensionskasse) beweist GastroSocial Qualität und ausgeprägte Kundenorientierung sowie Serviceleistungen mit Blick über den Tellerrand hinaus.

Nun wünschen wir Ihnen viel Vergnügen mit dem Blick in die Teller.

OUTBACK LODGE

Winterthur

Ein Erlebnis ist bei einem Besuch der Outback Lodge garantiert, experimentierfreudig hantieren Fodor Gyula und sein Team in der Küche. Die meisten Zutaten stammen aus der Schweiz, einfache Speisen auf besondere Art zubereiten, so lautet das Konzept.

Die Gäste lieben die Giga Spareribs, die 24 Stunden in der speziellen BBQ-Cola-Marinade ruhen, um danach noch 5 Stunden mit Kirschenholz geräuchert zu werden. Dazu gibt es Downunder-Fries, Coleslaw und Sauercreme. Nicht nur die Gerichte auch die Atmosphäre ist australisch, sie besticht im rustikalen einfachen Holzlook.

Fodor Gyula würde mit allem kochen, was erlaubt ist, sein Lieblingsgewürz ist Chili. Am liebsten isst er Känguru-Entrecôte, medium grilliert, glasiert mit australischer Zitronen-Myrte-Kräuterbutter. Serviert wird das Gericht mit einem traditionellen Ragout aus grünen Bohnen, aufgepeppt mit Buschtomaten-Chutney und Papadam – einem Linsenfladen. Dazu trinkt man am besten ein Chopfab Amber-Bier.

Küche	Australien
Geschäftsführer	Sebastian Schmider
Souschef	Fodor Gyula
Gericht	Superfood Veggie-Burger

AUSTRALIEN

Outback Lodge, Winterthur

«Es gibt mir grosse Sicherheit, von einem kompetenten Branchenspezialisten wie GastroSocial unterstützt zu werden, das Beste ist: Ich muss mich um fast nichts kümmern.»

Fodor Gyula
Souschef, Outback Lodge, Winterthur

Superfood Veggie-Burger

Quinoa-Patty im Brioche-Brötchen mit Guacamole & Buschtomatensauce
(4 Burger)

Patty

100 g Quinoa
20 g Chiasamen
10 g Zwiebeln, in Würfeln
½ Bund Petersilie
Salz, Pfeffer, Kardamon, Curry
1 TL Margarine

4 TL Tomaten-Ingwer-Chutney (Tomaten, Rohrzucker, Zwiebeln, Sonnenblumenöl, Essig, Ingwer, Zimt und Nelken)
4 TL Guacamole
1 kleine rote Zwiebel in Streifen geschnitten
4 Mini-Brötchen (Brioche)
1 Essiggurke in Scheiben
4 Peretti-Tomaten in Scheiben
4 Blätter Chinakohl

Zubereitung

– Quinoa ca. 15 Minuten köcheln, abkühlen lassen
– Petersilie fein schneiden
– Quinoa, Chiasamen, Zwiebeln, Gewürze und Petersilie zu einer festen Masse mischen, 20 Minuten ruhen lassen
– zu einem Patty formen, in einer Bratpfanne knusprig ausbacken
– Brötchen toasten und mit den Saucen bestreichen, Brötchen mit Chinakohl, Zwiebeln, Tomate, Essiggurke belegen
– grilliertes Quinoa-Patty auflegen und mit Brötchendeckel schliessen

Geschäftstätigkeit Ausgleichskasse

Kennzahlen auf einen Blick

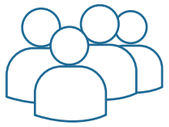
20 587

Angeschlossene Betriebe

+ 0.3 % 2017: 20 516

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

174 348



Versicherte

+ 1.8 % 2017: 171 314

Die Anzahl der Versicherten bei der Ausgleichskasse stieg erneut an.

6 688 Mio. CHF

Bruttolohnsumme

+ 2.3 % 2017: 6 537 Mio. CHF

Wie im Vorjahr konnten auch im Jahr 2018 erfolgreich Betriebe aus allen Segmenten akquiriert werden. Die Bruttolohnsumme (inkl. steuerbares Einkommen der Selbstständigerwerbenden) der angeschlossenen Betriebe stieg im Vergleich zum Vorjahr entsprechend an.

1 074 Mio. CHF

Fakturierte Beiträge

+ 1.6 % 2017: 1 057 Mio. CHF

Das Beitragsvolumen erfuhr nebst der AHV/IV/EO auch im Bereich der übertragenen Aufgaben wie z.B. der Familienausgleichskassen eine leichte Steigerung.

26 952

Rentenbestand

+ 0.6 % 2017: 26 788

Im Jahr 2018 zahlte GastroSocial den AHV- und IV-Rentnern Leistungen im Umfang von rund 567 Millionen Franken aus.

19 974

Krankentaggeld- und Unfallversicherungsverträge (SWICA)

– 2.0 % 2017: 20 372

Das Prämienvolumen blieb trotz einem Rückgang der Anzahl Verträge stabil.

THE ALPINA GSTAAD

Gstaad

In der Küche von Martin Göschel sind regionale Produkte in der Überzahl, die Höhenluft lässt gewisse Produkte langsamer gedeihen, dafür wird dies mit einem intensiven Geschmack und einer ausgezeichneten Qualität belohnt. Obendrein wird eine natürliche, ausgewogene und gesunde Küche zelebriert.

Martin Göschel ist überzeugt, dass Gesundheit beim Essen zum Topthema wird. Im The Alpina Gstaad ist Nachhaltigkeit schon länger etabliert, entsprechend gross ist die Auswahl an vegetarischen und veganen Gerichten. Mit den Lieferanten wird die Verwendung von Mehrwegboxen gepflegt, um Abfall zu minimieren.

Viele Gewürzmischungen werden selber hergestellt, wie zum Beispiel die Mischung aus sieben verschiedenen Pfeffersorten, ein mildes und ein scharfes Curry sowie das Fischgewürz für das BBQ. Im Team ist Harmonie und Kreativität angesagt, so wird die klassische Männerdomäne – der Posten für die Fleisch- und Fischgerichte – von einer Frau geführt.

Küche	Japan
Executive Chef	Martin Göschel
Chef Restaurant Megu	Takumi Murase
Gericht	Thunfisch Tataki

JAPAN

The Alpina Gstaad, Gstaad

«Die Mitarbeitenden von GastroSocial haben ein ausgeprägtes Dienstleistungsdenken, sie beantworten meine Fragen kompetent und schnell.»

Martin Göschel
Executive Chef, The Alpina Gstaad, Gstaad

Thunfisch Tataki

mit Kanzuri-Rettich, Ponzu und Nori-Vinaigrette (4 Portionen)

Yellowfin Tuna Loins

400g Thunfischfilet

Mit einem Bunsenbrenner kurz von allen Seiten anrösten und in Eiswasser abschrecken

Kanzuri-Dressing

40 g Kanzuri-Paste (fermentierte Chilipaste)

30 ml Yamae Sojasauce

Beides miteinander vermengen

Ponzugel

70 ml Yuzu-Saft

70 ml Reisessig

30 ml Kikkomann Sojasauce

30 ml Mirin

40 ml Tamari Sojasauce

1 Spritzer Zitronensaft

Alles zusammen aufkochen und etwa bis zur Hälfte einreduzieren lassen

Für den Kanzuri-Rettich-Salat

100 g Bierrettich

60 g Karotten

In feine Streifen schneiden

Nori-Dressing

40 ml Reisessig

2 g Zucker

1 Spritzer Zitronensaft

30 ml Kikkoman Sojasauce

3 Blatt Nori Algenblätter

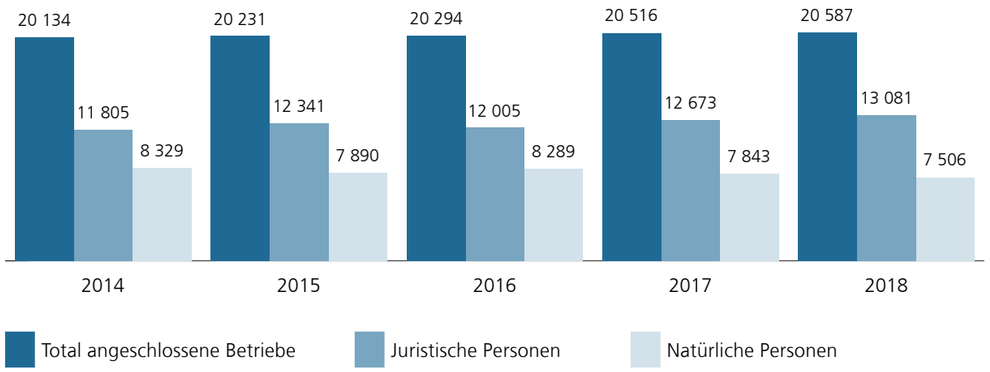
Alles zusammen aufkochen und einreduzieren lassen

Anrichten

- Auf den Tellergrund einen dicken Strich mit dem Nori-Dressing ziehen
- Die Gemüsestreifen miteinander mischen und nach Geschmack mit dem Kanzuri-Dressing abschmecken
- Thunfischfilet 0.5cm dick aufschneiden und zusammen mit dem Kanzuri-Rettich-Salat auf den Teller platzieren
- Wenn der Thunfisch auf dem Teller liegt, mit Ponzugel marinieren
- Gerne kann das Gericht mit Mangowürfeln und Mangopüree abgerundet werden

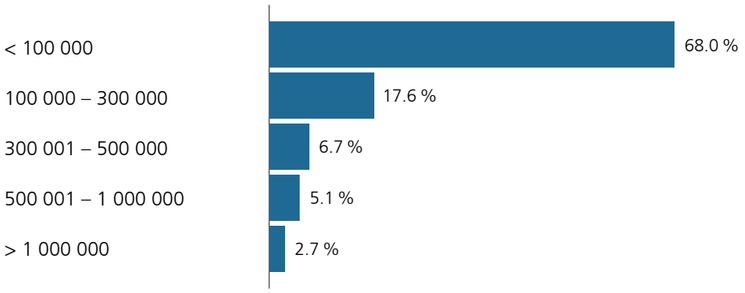
Kennzahlen im Detail

Angeschlossene Betriebe



Lohnsummenstruktur

CHF



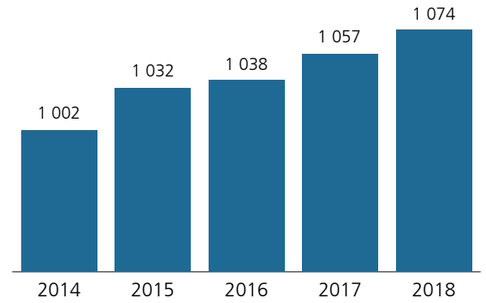
Das Diagramm zeigt die Verteilung der angeschlossenen Betriebe anhand der Bruttolohnsummen (inkl. steuerbare Einkommen der Selbstständigerwerbenden). Bei den meisten Betrieben handelt es sich um Kleinstunternehmen.

Fakturierte Beiträge

CHF	2017	**2018**
AHV/IV/EO, persönliche und paritätische Beiträge	679 296 000	**691 641 000**
Mutterschaftsversicherung	396 000	**467 000**
ALV-Beiträge	133 856 000	**136 779 000**
FAK-Beiträge	132 789 000	**134 238 000**
davon Beiträge aus übertragenen Aufgaben	13 930 000	**14 329 000**
Krankentaggeldprämien	56 539 000	**56 093 000**
Unfallversicherungsprämien	54 195 000	**54 610 000**
Gesamtes Beitragsvolumen	**1 057 071 000**	**1 073 828 000**

Entwicklung Beitragsvolumen

Mio. CHF



Das Bundesamt für Sozialversicherungen schreibt den Ausgleichskassen das Beitragsinkasso, Gebühren, Verzugszinsen und Fristen detailliert vor und achtet auf eine konsequente Umsetzung. Das Beitragsvolumen der Ausgleichskasse bewegte sich in den letzten Jahren um die Milliardengrenze.

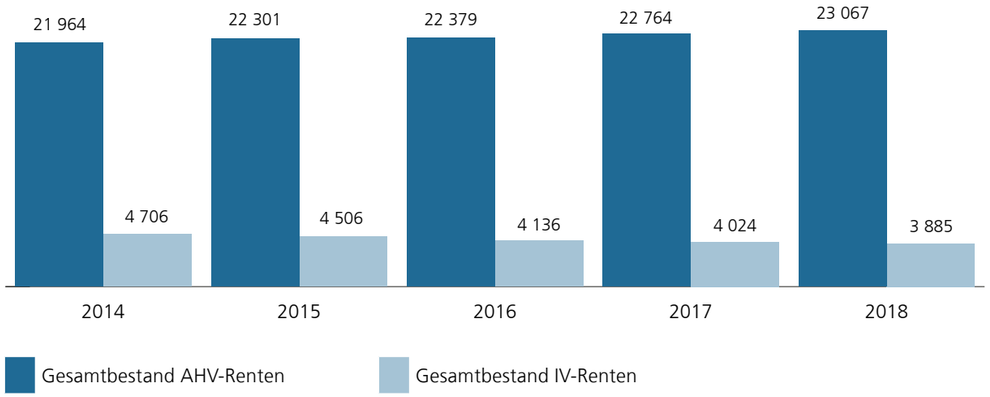
AHV-Rentenbestand

	2017	**2018**
Altersrenten	20 425	**20 777**
Witwen- und Witwerrenten	872	**838**
Waisenrenten	519	**479**
Zusatzrenten für Ehepartner	17	**17**
Zusatzrenten für Kinder	294	**303**
Hilflosenentschädigungen	637	**653**
Gesamtbestand AHV-Renten	**22 764**	**23 067**

IV-Rentenbestand

	2017	**2018**
Invalidenrenten	2 793	**2 713**
Zusatzrenten für Ehepartner und Kinder	1 009	**954**
Hilflosenentschädigungen	222	**218**
Gesamtbestand IV-Renten	**4 024**	**3 885**

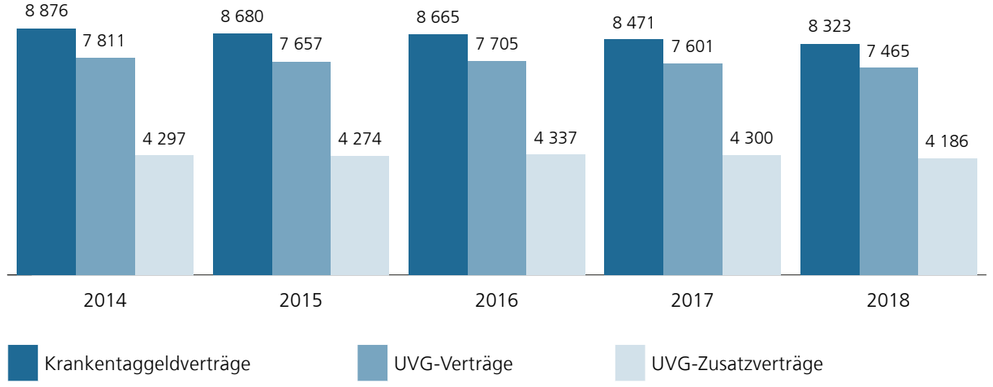
Rentenbestand



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



FATTORIA L'AMOROSA

Sementina

Das rustikale Landhaus Fattoria L'Amorosa liegt zwischen Kräutern, Olivenbäumen und Reben, unweit von Bellinzona. Die Menüauswahl ist klein, dafür immer frisch, lokal und hausgemacht. Die einfachen mediterranen Tessiner Speisen werden mit viel Herz authentisch zubereitet und mit frischen Kräutern aus dem Garten abgeschmeckt. Das Lieblingsgewürz von Nuno Correia ist Basilikum, er liebt sein intensives Aroma und die fantastische Frische.

Der Direktor empfiehlt Brasato di Manzo al Merlot – im Merlot geschmortes Rindfleisch. Es ist das meistverkaufte Gericht im Betrieb, dank höchster Fleischqualität und der geduldigen Zubereitung.

Die passenden Weine reifen in Sichtweite im eigenen Rebberg. Die Maccheroni sind hausgemacht und werden mit schwarzem Trüffel oder Tessiner Wurst und Safran serviert. Abgerundet wird das Menü traditionellerweise mit Espresso und Grappa.

Küche	Tessin
Direktor & Sommelier	Nuno Correia
Küchenchef	Carmine Pierino
Gericht	Offenes Raviolo gefüllt mit Rindstatar

TESSIN

Fattoria L’Amorosa, Sementina

«Die langjährige Erfahrung sowie der solide Geschäftsverlauf von GastroSocial geben mir grosse Sicherheit.»

Nuno Correia
Direktor & Sommelier

Offenes Raviolo gefüllt mit Rindstatar

parfümiert mit Trüffel an einer Curry-Senf-Sauce (4 Portionen)

200 g frischer Nudelteig
280 g frisches Rindfleisch ohne Fett (1. Qualität)
Trüffelöl nach Geschmack
Petersilie nach Geschmack
12 g Salz
exotischer Pfeffer nach Geschmack

Sauce

0.2 cl frische Sahne
20 g Curry
15 g Senf
5 cl frischer Orangensaft

Zubereitung

- Nudelteig dünn auswallen und Rondellen ausstechen, im Salzwasser kochen und auf einem Küchenpapier abtrocknen
- Fleisch mit einem scharfen Messer in feine Würfel schneiden, mit Salz, etwas Petersilie, ein wenig Trüffelöl und Orangensaft marinieren
- Zutaten für die Sauce mit einem Schwingbesen mischen
- Saucenspiegel auf dem Teller anrichten, ein Nudelrondell darauf platzieren, Fleisch auf den Teig füllen und mit einem weiteren Nudelrondell zudecken
- mit Petersilie, Pfeffer, Trüffelöl und feinen Trüffelhobeln garnieren

Jahresrechnung

Ausgleichsbilanz

CHF	2017	2018
AHV/IV/EO-Beiträge	679 296 000	**691 641 000**
Ausbezahlte Leistungen	– 599 891 000	**– 602 528 000**
AHV-Renten	– 475 649 000	**– 479 977 000**
AHV-Hilflosenentschädigungen	– 5 784 000	**– 5 865 000**
IV-Renten	– 67 420 000	**– 65 974 000**
IV-Hilflosenentschädigungen	– 2 505 000	**– 2 244 000**
IV-Taggelder	– 13 379 000	**– 13 023 000**
EO-Entschädigungen	– 13 584 000	**– 13 340 000**
Mutterschaftsentschädigungen	– 21 570 000	**– 22 105 000**
Überschuss an den Ausgleichsfonds der AHV	**79 405 000**	**89 113 000**

Verwaltungskosten

CHF	2017	2018
Betriebsaufwand		
Personalaufwand	15 773 000	**16 155 000**
Sachaufwand	2 380 000	**2 527 000**
Liegenschaftsaufwand	1 324 000	**1 508 000**
Rückstellungen Projekte	2 210 000	**1 280 000**
Abschreibungen	1 214 000	**1 807 000**
Sonstiger Aufwand	475 000	**474 000**
Ertragsüberschuss	325 000	**294 000**
Total Betriebsaufwand	**23 701 000**	**24 045 000**

CHF	2017	2018
Betriebsertrag		
Verwaltungskostenbeiträge Betriebe	13 468 000	**13 417 000**
Kostenbeiträge übertragene Aufgaben	8 230 000	**8 415 000**
Gebühren	1 255 000	**1 571 000**
Vermögensertrag	421 000	**229 000**
Sonstiger Ertrag	327 000	**413 000**
Total Betriebsertrag	**23 701 000**	**24 045 000**

Rechtsform, Organe und Führung

Rechtsform

Selbstständige, öffentlich-rechtliche Anstalt des Bundes

Kassenvorstand

Massimo Suter	Präsident
Ernst Bachmann	Vizepräsident (bis 30.06.2018)
François Gessler	(bis 30.06.2018)
Annalisa Giger	(ab 01.07.2018)
Muriel Hauser	
Walter Höhener	
Bruno Lustenberger	(ab 01.07.2018)
Gilles Meystre	
Casimir Platzer	
André Roduit	(ab 01.07.2018)
Moritz Rogger-Riechsteiner	
Josef Schüpfer	(bis 30.06.2018)

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

Präsidium GastroSocial

Urs-Peter Amrein	Vorsitzender des Präsidiums
Josef Schüpfer	Präsident Stiftungsrat
Massimo Suter	Präsident Kassenvorstand

Kassenleiter

Björn Wertli

Kontrolle und Aufsicht

Revisionsstelle	PricewaterhouseCoopers AG, Basel
Aufsichtsbehörde	Bundesamt für Sozialversicherungen, Bern

Geschäftstätigkeit Pensionskasse

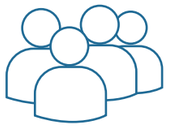
Kennzahlen auf einen Blick

20 677

Angeschlossene Betriebe

+ 1.5 % 2017: 20 380

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



171 890

Versicherte

+ 6.1 % 2017: 162 077

Die Anzahl der Versicherten steigt seit Jahren.

3 021 Mio. CHF

Versicherte Lohnsumme

+ 7.3 % 2017: 2 815 Mio. CHF

Wie im Vorjahr konnten auch im Jahr 2018 erfolgreich Betriebe aus allen Segmenten akquiriert werden. Die versicherte Lohnsumme der angeschlossenen Betriebe stieg im Vergleich zum Vorjahr entsprechend an.

401 Mio. CHF

Fakturierte Beiträge

+ 4.6 % 2017: 384 Mio. CHF

Diese Kennzahl belegt das stetige Wachstum von GastroSocial.

12 711

Rentenbestand

+ 6.4 % 2017: 11 948

Der Rentenbestand bewegt sich nach wie vor auf einem sehr tiefen Niveau.

115.3

Deckungsgrad

– 5.6 % 2017: 120.9 %

Der Deckungsgrad verringerte sich aufgrund der negativen Performance, der Erhöhungen der Vorsorgekapitalien sowie der technischen Rückstellungen. Die GastroSocial Pensionskasse ist weiterhin solide finanziert.

6 989 Mio. CHF

Anlagekapital

– 0.7 % 2017: 7 036 Mio. CHF

Das Anlagevermögen liegt bei rund 7 Milliarden Franken.

LE PALAIS ORIENTAL

Montreux

In der Küche des Le Palais Oriental lassen Herr und Frau Gharibi ihrem Koch, Daniel Moguen, freie Hand. Safran ist sein Lieblingsgewürz – das passt gut, denn die Küche ist orientalisch. Gerichte aus dem Iran, Libanon und Marokko werden mit frischen regionalen Produkten und typischen Gewürzen aus dem Nahen Osten zubereitet.

Die Zutaten müssen frisch und von höchster Qualität sein. Wechselnde Tagesgerichte ermöglichen es, die Produkte schnell zu verwenden, um Reste zu vermeiden. Fertigprodukte und somit viel Verpackung gibt es nicht.

Der orientalische Charakter aller Speisen ist besonders und beliebt. Die Gäste sind nebst Einheimischen, Iraner sowie Diplomaten von verschiedenen ausländischen Botschaften. Sie sind mit den Gerichten vertraut, daher sind die meistbestellten Gerichte «Tchelo-kebab-e-barg» – ein Lammspiess, «Djoudjeh-kebab» – ein Hühnerspiess oder «Tchelo-kebab-e-kubideh» – der gehackte Lammspiess. Letzteres ist gleichzeitig das Lieblingsgericht von Daniel Moguen.

Küche	Orient
Geschäftsführung	Therese & Shahriar Gharibi
Koch	Daniel Moguen
Gericht	Pastilla

ORIENT

Le Palais Oriental, Montreux

«GastroSocial kennt meine Bedürfnisse und die Herausforderungen meiner Arbeit. Genau wie bei uns stehen die Kunden im Mittelpunkt.»

Daniel Moguen
Koch, Le Palais Oriental, Montreux

Pastilla

mit Milch, Mandeln und Honig (4 Portionen)

20 runde Brickblätter*
200 g im Ofen geröstete Mandelblättchen
50cl Milch
2 TL Maizena
80 g Zucker
1 bis 2 EL Orangenblütenwasser
etwas Zimt und Honig und gehackte Pistazien zum Garnieren

Zubereitung

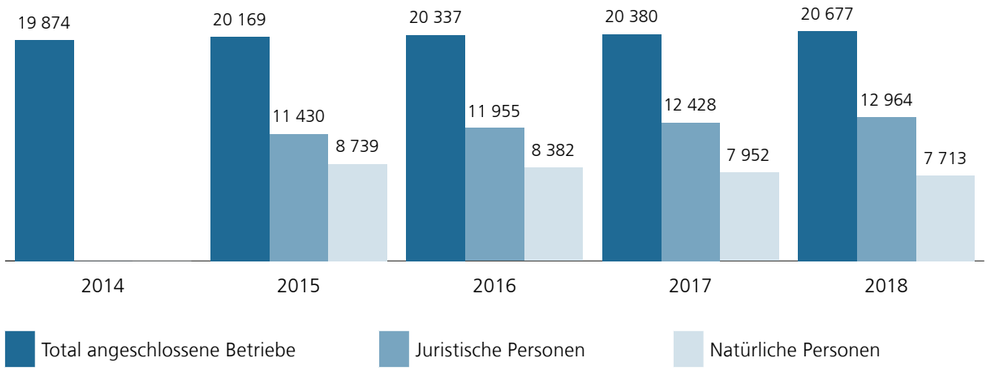
- 40cl Milch mit dem Zucker erwärmen
- Maizena mit der restlichen kalten Milch gut mischen, hinzufügen
- Orangenblütenwasser hinzufügen und mit einem Holzlöffel bei kleiner Hitze rühren, bis eine cremige Masse entsteht
- vom Herd nehmen und abkühlen lassen
- ein wenig neutrales Öl in eine grosse Pfanne geben und die Brickblätter darin frittieren, bis sie Farbe annehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen
- ein wenig Crème auf ein Brickblatt geben und mit gerösteten Mandelblättchen bestreuen, ein weiteres Blatt darauflegen und mit Crème und Mandelblättchen belegen und so weiter (pro Person 5 Brickblätter)
- mit gehackten Pistazien und Zimt bestreuen, mit Honig verfeinern

Wichtig: Die Pastilla muss sofort serviert werden, da sonst die Brickblätter weich werden.

* Anstatt Brickblätter kann man Yufka-, Strudel- oder Filoteig verwenden.

Kennzahlen im Detail

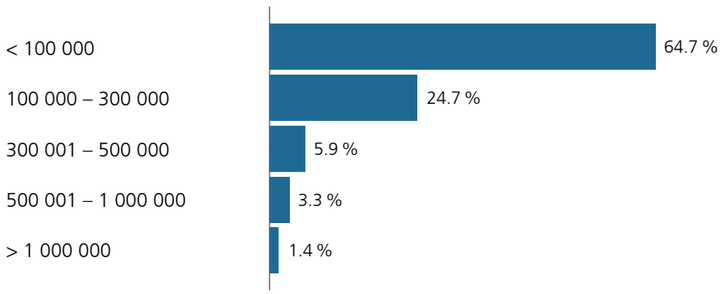
Angeschlossene Betriebe



Die Segmentierung der angeschlossenen Betriebe wurde ab 2015 erfasst.

Lohnsummenstruktur

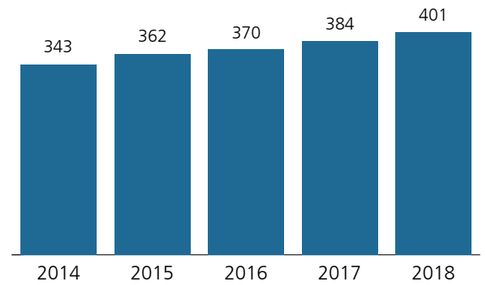
CHF



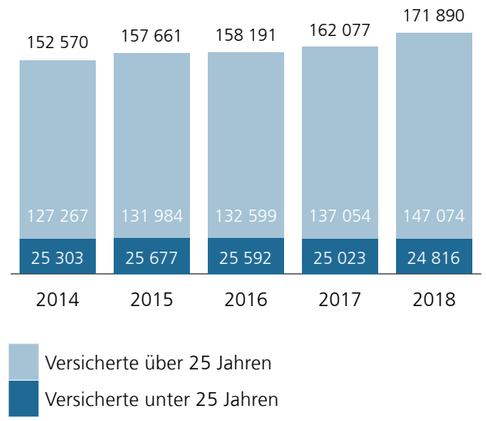
Das Diagramm zeigt die Verteilung der angeschlossenen Betriebe anhand der Lohnsumme. Bei den meisten Betrieben handelt es sich um Kleinstunternehmen.

Fakturierte Beiträge

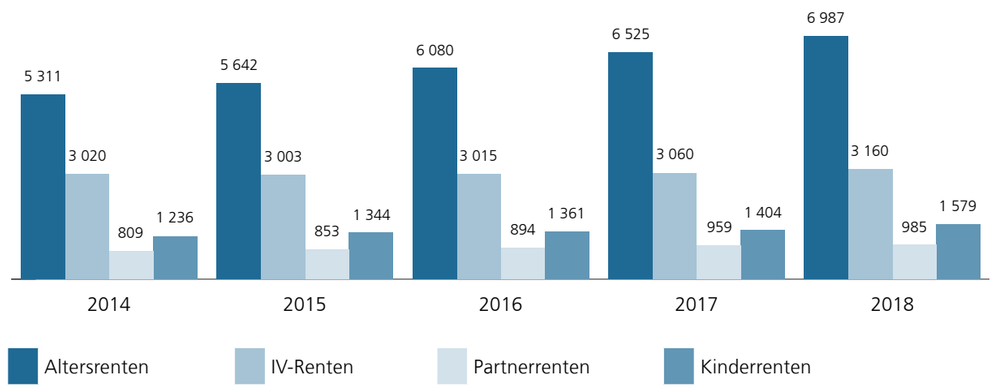
Mio. CHF



Anzahl Versicherte



Rentenbestand



Bilanz

Aktiven

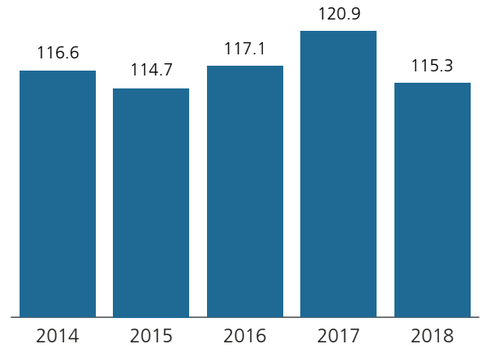
CHF	31.12.2017	31.12.2018
Vermögensanlage	7 036 022 000	**6 989 278 000**
Flüssige Mittel und Geldmarkt	150 045 000	**157 431 000**
Obligationen	1 993 181 000	**1 960 611 000**
Hypotheken/Constant Cash Flow	747 218 000	**810 375 000**
Aktien	2 605 751 000	**2 478 537 000**
Immobilien	1 539 827 000	**1 582 324 000**
Forderungen	52 796 000	**59 869 000**
Aktive Rechnungsabgrenzung	27 675 000	**26 513 000**
Total Aktiven	**7 116 493 000**	**7 075 660 000**

Passiven

CHF	31.12.2017	31.12.2018
Verbindlichkeiten	35 633 000	**21 035 000**
Passive Rechnungsabgrenzung	648 000	**791 000**
Arbeitgeberbeitragsreserven	11 550 000	**12 263 000**
Vorsorgekapitalien und technische Rückstellungen	5 848 903 000	**6 105 588 000**
Vorsorgekapital aktive Versicherte	4 304 742 000	**4 477 882 000**
Vorsorgekapital Rentner	1 258 273 000	**1 326 968 000**
Technische Rückstellungen	285 888 000	**300 738 000**
Wertschwankungsreserve	1 219 754 000	**935 978 000**
Stiftungskapital	5 000	**5 000**
Total Passiven	**7 116 493 000**	**7 075 660 000**
Deckungsgrad	120.9 %	**115.3 %**

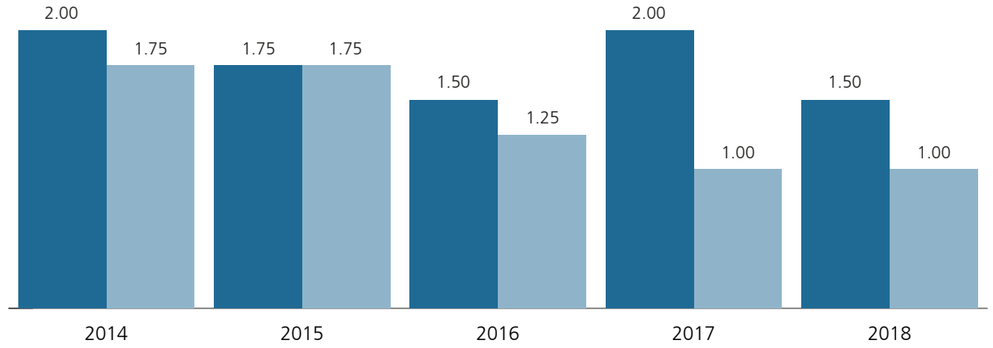
Deckungsgrad und Verzinsung

Deckungsgrad
in %



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

Verzinsung
in %



Die solide Finanzierung der Pensionskasse ermöglichte es, auch bei negativer Performance die obligatorischen wie auch die überobligatorischen Pensionskassenguthaben für 2018 mit 1.5 % zu verzinsen. Dies sind 0.5 Prozentpunkte mehr als der vom Bundesrat verordnete Mindestzins von 1 %.

Die Berechnungen des Vorsorgekapitals der Rentner basieren per 31.12.2018 auf einem technischen Zinssatz von 2.75 %. Die GastroSocial Pensionskasse verwendet für die versicherungstechnischen Berechnungen die technischen Grundlagen BVG 2015, Periodentafel 2017.

Betriebsrechnung

CHF	2017	2018
Zufluss aus Beiträgen und Einlagen	638 762 000	**644 629 000**
Beiträge	385 738 000	**405 582 000**
Einkäufe	19 594 000	**21 888 000**
Eintrittsleistungen	233 430 000	**217 159 000**
Abfluss für Leistungen und Vorbezüge	– 427 462 000	**– 445 561 000**
Reglementarische Leistungen	– 159 635 000	**– 162 344 000**
Altersrenten	– 46 442 000	**– 50 595 000**
Hinterlassenenrenten	– 7 810 000	**– 7 654 000**
Invalidenrenten	– 25 561 000	**– 27 908 000**
Übrige reglementarische Leistungen	– 5 607 000	**– 5 008 000**
Kapitalleistungen bei Pensionierung	– 69 436 000	**– 67 965 000**
Kapitalleistungen bei Tod	– 4 779 000	**– 3 214 000**
Ausserreglementarische Leistungen	0	**– 100 000**
Austrittsleistungen	– 267 827 000	**– 283 117 000**
Bildung (–)/Auflösung (+) Vorsorgekapitalien, technische Rückstellungen	– 443 509 000	**– 253 417 000**
Bildung (–)/Auflösung (+) Vorsorgekapitalien	– 302 988 000	**– 238 567 000**
Bildung (–)/Auflösung (+) technische Rückstellungen	– 140 521 000	**– 14 850 000**
Ertrag aus Versicherungsleistungen	7 196 000	**7 242 000**
Versicherungsaufwand	– 4 771 000	**– 5 944 000**
Nettoergebnis aus dem Versicherungsteil	**– 229 784 000**	**– 53 051 000**

CHF	2017	2018
Ertrag aus Vermögensanlage	571 811 000	**– 177 948 000**
Geldmarkt	– 751 000	**– 1 911 000**
Obligationen	58 077 000	**– 51 600 000**
Hypotheken/Constant Cash Flow	25 146 000	**36 309 000**
Aktien	409 290 000	**– 199 628 000**
Immobilien	80 049 000	**38 882 000**
Aufwand aus Vermögensanlage	– 35 908 000	**– 41 197 000**
Nettoergebnis aus Vermögensanlage	**535 903 000**	**– 219 145 000**
Verwaltungsaufwand	– 13 507 000	**– 13 995 000**
Allgemeine Verwaltung	– 11 722 000	**– 12 271 000**
Marketing und Werbung	– 556 000	**– 378 000**
Makler und Broker	– 984 000	**– 1 114 000**
Revisionsstelle und Experte für berufliche Vorsorge	– 175 000	**– 164 000**
Aufsichtsbehörde	– 70 000	**– 68 000**
Verwaltungsertrag	2 497 000	**2 415 000**
Nettoergebnis aus der Verwaltungsrechnung	**– 11 010 000**	**– 11 580 000**
Ertrags- (+)/Aufwandüberschuss (–) vor Bildung/Auflösung Wertschwankungsreserve	**295 109 000**	**– 283 776 000**
Bildung (–)/Auflösung (+) Wertschwankungsreserve	**– 295 109 000**	**283 776 000**
Ertrags-/Aufwandüberschuss	**0**	**0**

Die GastroSocial Pensionskasse ist eine nichtgewinnorientierte Stiftung. Mit 66 Franken pro Destinatär und Jahr weist sie vergleichsweise schweizweit die tiefsten Verwaltungskosten aus.

Vermögensanlage

Rückblick/Ausblick

Die politischen Unsicherheiten blieben über das ganze Jahr hinweg in vielen Bereichen hoch und die Notenbanken setzten ihren eingeschlagenen Weg der behutsamen geldpolitischen Normalisierung fort. Sie sind bestrebt, das Weltwirtschaftswachstum auf dem aktuellen Niveau zu unterstützen, ohne Inflationsrisiken aufkommen zu lassen.

Die Anlagemärkte gingen vor diesem Hintergrund durch verschiedene, teilweise intensive Phasen der Verunsicherung. Diese gipfelten in einem historisch schlechten Dezember für Aktienmärkte. Mit unserem breit diversifizierten Portfolio konnten wir uns diesen Entwicklungen nicht entziehen und erreichten eine Rendite von minus 3.05 %, analog BVG-Vergleichsindex, jedoch hinter unserer anspruchsvollen internen Benchmark.

Für 2019 erwarten wir ein weiterhin volatiles, jedoch moderat positives Anlageumfeld, welches wie bereits im Vorjahr stark von politischen Entwicklungen geprägt sein wird. Wir beobachten die globalen Entwicklungen weiterhin eng, um in einem Krisenfall gut informiert und zeitnah steuernd eingreifen zu können. Im ersten Quartal werden wir dabei die bisherige Anlagestrategie, unter Berücksichtigung des taktischen Umfelds, in die neue, breiter diversifizierte Strategie überführen. Unser Hauptaugenmerk gilt unverändert der risikobewussten mittelfristigen Portfolio-Optimierung und nicht den oft stimmungsgetriebenen kurzfristigen Marktschwankungen.

Vermögensstruktur, Strategie und Bandbreiten

Anlageklasse	CHF	Anteil per 31.12.2018	Strategie	Bandbreite
Geldmarkt	157 431 000	2.3 %	1.0 %	0 – 10 %
Obligationen CHF	537 978 000	7.7 %	12.0 %	8 – 16 %
Obligationen Fremdwährung	1 422 632 000	20.4 %	19.0 %	10 – 28 %
Hypotheken/Constant Cash Flow	810 375 000	11.6 %	10.0 %	4 – 16 %
Aktien Schweiz	632 831 000	9.1 %	10.0 %	6 – 12 %
Aktien Ausland	1 845 706 000	26.4 %	24.0 %	13 – 35 %
Immobilien Schweiz	1 291 961 000	18.5 %	20.0 %	18 – 22 %
Immobilien Ausland	290 364 000	4.2 %	4.0 %	1 – 6 %
Total	**6 989 278 000**	**100.0 %**	**100.0 %**	

Unterschreitung untere Bandbreite bei Obligationen CHF durch Anlageausschuss bewilligt.

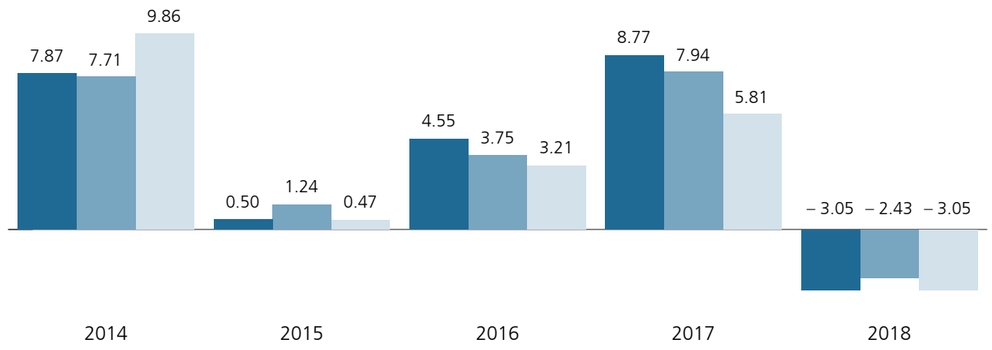
Performance

Anlageklasse	Performance per 31.12.2018	Benchmark
Geldmarkt	0.69 %	– 0.86 %
Obligationen CHF	– 0.26 %	0.07 %
Obligationen Fremdwährung	– 3.71 %	– 2.09 %
Hypotheken/Constant Cash Flow	3.44 %	2.37 %
Aktien Schweiz	– 9.22 %	– 8.57 %
Aktien Ausland	– 7.52 %	– 9.39 %
Immobilien Schweiz	2.03 %	4.00 %
Immobilien Ausland	1.73 %	4.00 %
Gesamtperformance	**– 3.05 %**	**– 2.43 %**

Die erzielte Performance von minus 3.05 % lag auf dem BVG-Vergleichsindex, blieb jedoch hinter der anspruchsvollen internen Benchmark zurück.

Jahresperformance

in %



	2017	**2018**
Performance GastroSocial	8.77 %	– 3.05 %
Benchmark	7.94 %	– 2.43 %
Pictet Pensionskassen Referenzindex	5.81 %	– 3.05 %

Rechtsform, Organe und Führung

Rechtsform

Paritätische Vorsorgestiftung

Stiftungsrat: Arbeitgebervertreter

Josef Schüpfer	Präsident, Mitglied Anlageausschuss
Ruedi Bartel	
Muriel Hauser	
Peter Oesch	
Ruedi Stöckli	
Massimo Suter	Mitglied Anlageausschuss

Stiftungsrat: Arbeitnehmervertreter

Stefan Unternährer	Vizepräsident, Mitglied Anlageausschuss
René Haas	
Franziska Hänggi	
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
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	Adrian Ehrbar Photography, Umiken

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

© 2019, 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