

Focus

Une profession qui a du sens –
hôtellerie et restauration

Rapport de gestion 2024

Avant-propos



Stabilité financière et rémunération attrayante

La Caisse de compensation GastroSocial a connu une année marquée par un développement stable. Le nombre de personnes assurées a progressé de 2.9% pour atteindre 194'391, tandis que la masse salariale décomptée s'est inscrite avec une légère hausse à 8.041 milliards de francs. Avec 1.287 milliard de francs, le volume des cotisations est stable par rapport à l'exercice précédent.

La Caisse de pension GastroSocial a vu le nombre de personnes assurées augmenter de 4.7%, à 205'843. La masse salariale ayant bondi de 5.4% pour atteindre 3.981 milliards de francs. Le taux de couverture a augmenté pour s'inscrire à 118.0%, une progression rendue possible par la rémunération élevée des avoirs de vieillesse obligatoires et surobligatoires de 5.0% – un chiffre bien supérieur au taux d'intérêt minimal LPP fixé à 1.25% par le Conseil fédéral.

Des rendements des placements élevés dans des marchés dynamiques

Au cours de l'exercice 2024, les caisses de pension suisses ont réalisé des rendements réjouissants. Les marchés ont été marqués par des spéculations sur les baisses de taux et par une économie stable, tandis que les marchés des

actions US ont atteint des niveaux records. Notre portefeuille, qui comporte une grande part de placements sur les marchés privés, a conservé son orientation légèrement offensive. Dans les phases de fortes hausses de la Bourse, ces placements n'ont pas pu suivre la cadence, mais nous avons réalisé une performance réjouissante de 6.52% à fin décembre 2024.

La vocation du secteur de l'hôtellerie-restauration

Le secteur des hôtels, restaurants et cafés n'est pas uniquement une branche professionnelle, c'est aussi un univers de passion et de créativité. Dans ce rapport de gestion, nous présentons trois personnalités inspirantes qui reflètent chacune à leur manière la fascination et la diversité de ce secteur.

Préparez-vous à une lecture captivante !

Casimir Platzer
Président de la Présidence

Björn Wertli
Directeur

Contenu

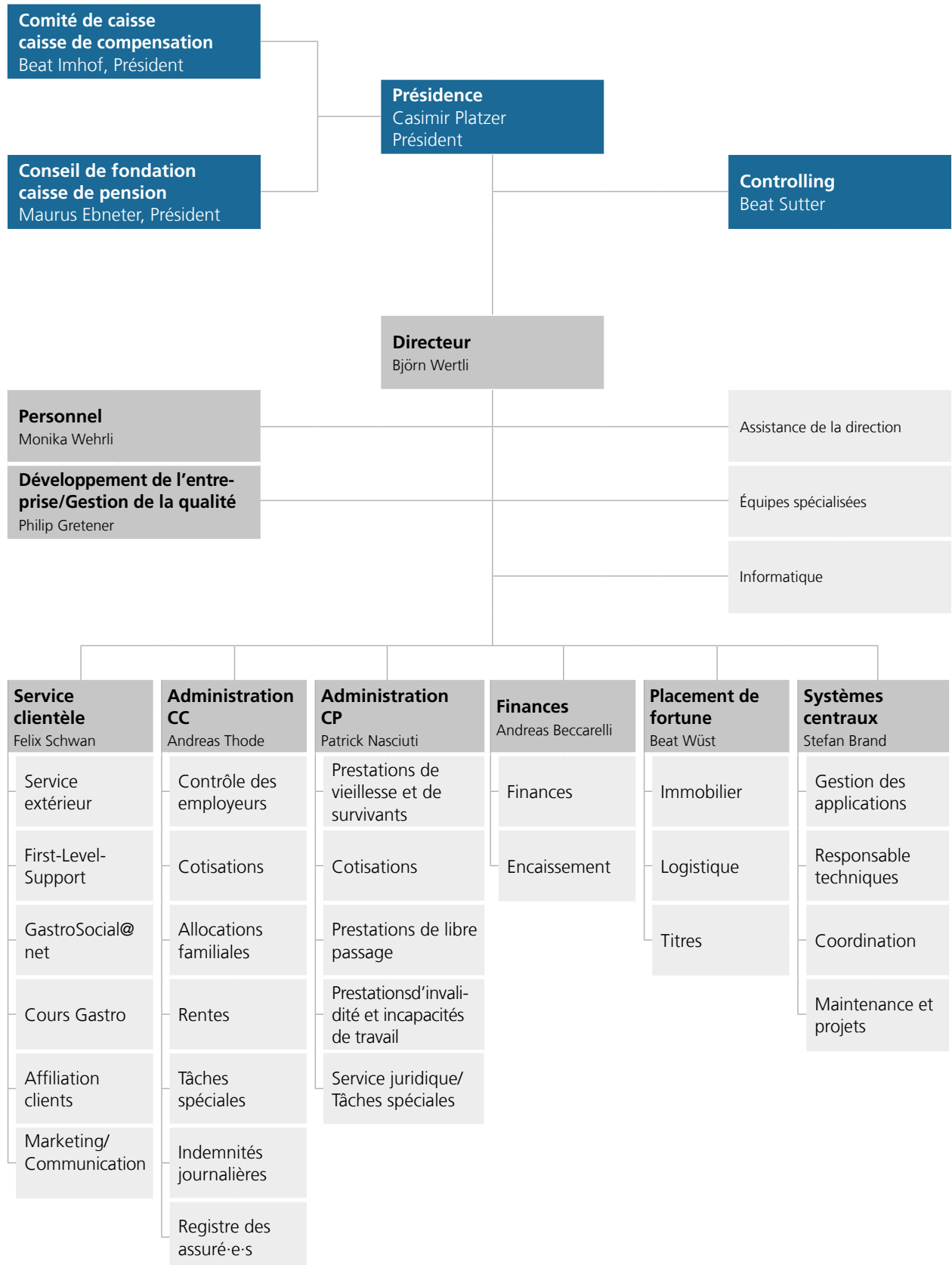
Organigramme	4
Nous sommes GastroSocial !	5
La vocation de l'hôtellerie-restauration – des histoires qui parlent de diversité et de succès	6

Activité de la caisse de compensation	15
Les chiffres clés en un coup d'œil	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'œil	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

au 01.01.2025



Nous sommes GastroSocial !

Nous assurons le secteur suisse de l'hôtellerie et la restauration – de manière conforme à la branche, simple et peu coûteuse.

GastroSocial réunit pour l'ensemble du pays la caisse de compensation et la caisse de pension de l'hôtellerie-restauration et propose des solutions sur mesure pour les assurances sociales. Il s'agit de la plus grande caisse de compensation professionnelle et de la plus grande institution de prévoyance professionnelle de Suisse. Son siège est à Aarau.

Secteurs d'activité

Caisse de compensation

Établissement de droit public autonome de la Confédération, la Caisse de compensation GastroSocial propose toute la gamme des assurances sociales du 1^{er} pilier, et ce, dans toute la Suisse.

Caisse de pension

La Caisse de pension GastroSocial est une fondation commune pour quelque 22'000 établissements affiliés et gère une fortune d'environ 11 milliards de francs.



La vocation de l'hôtellerie-restauration – des histoires qui parlent de diversité et de succès

Le secteur des hôtels, restaurants et cafés n'est pas uniquement une branche professionnelle, c'est aussi un univers où l'on travaille avec passion et enthousiasme. Cet univers, caractérisé par sa diversité et son dynamisme, est façonné par des acteurs qui ont trouvé leur véritable vocation dans l'hospitalité.

Dans les portraits suivants, nous faisons la connaissance de trois personnalités qui incarnent, chacune à sa manière, l'esprit de ce secteur. **Stefan Wiesner, philosophe de la cuisine et alchimiste** au Wiesner Mysterion à Bramboden dans le canton de Lucerne, invite ses clients à un fascinant voyage de découverte dans l'univers des arômes. **Katja Marshall, General Manager** de l'hôtel Crans Ambassador à Crans-Montana, vit sa passion pour l'hôtellerie et montre toute la diversité des possibilités professionnelles offertes par ce secteur. Enfin, nous découvrirons l'histoire de **Nuno Lavoura, ancien ingénieur**, qui a été sacré « Housekeeper de l'année 2023 » après une reconversion professionnelle et a trouvé sa passion dans l'intendance.

Ces histoires montrent non seulement l'enthousiasme des hôtes, mais aussi l'importance et la diversité du secteur. Elles illustrent le fait qu'en plus d'offrir des opportunités professionnelles, l'hôtellerie et la restauration permet aux gens de découvrir et réaliser leur véritable vocation.

Notre passion chez GastroSocial consiste, grâce à nos connaissances de longue date de la branche, à assurer nos clientes et clients de manière optimale et à leur offrir un conseil personnalisé – et ce, depuis plus de 75 ans.

Faisons les présentations :



Katja Marshall, Hôtel Crans Ambassador



Stefan Wiesner, Wiesner Mysterion



Wiesner Mysterion, Restaurant Weitsicht, Bramboden (LU)

Les maîtres de l'hospitalité



Nuno Lavoura, Chenot Palace, Weggis



Hôtel Crans Ambassador, Crans-Montana

Wiesner Mysterion, Restaurant Weitsicht, Bramboden (LU)

Où la gastronomie confine à l'art et la nature constitue la scène.



« Je suis un touche-à-tout, un artiste, un philosophe, un chercheur et un découvreur. »

Stefan Wiesner, un chef étoilé qui cuisine avec des pierres.



La cuisine en tant que philosophie – Stefan Wiesner, Wiesner Mysterion

Sur les hauteurs de l'Entlebuch, sur la terrasse du Restaurant Weitsicht du Wiesner Mysterion, Stefan Wiesner se tient devant le barbecue et grille des oignons fanes. La fumée se mêle à la brume qui s'étire doucement au-dessus de la colline. Son fils Jo est en train de forger de nouveaux couteaux pour la cuisine du restaurant. Ici au Wiesner Mysterion, Stefan Wiesner incarne sa philosophie qui conjugue nature, éthique et créativité.

Distingué par une étoile Michelin et surnommé le « **sorcier de l'Entlebuch** », ce natif de la région est un touche-à-tout toujours en quête d'innovation. « **Je cuisine tout ce qu'offre la nature : l'arbre, les écorces ou les pierres** », déclare-t-il. Dans les plats qu'il confectionne, il allie arômes, texture et histoires de la nature. Il trouve son inspiration dans l'ayurvéda, la philosophie, la mythologie et la littérature – ses plats invitent à un voyage de découverte de l'univers des arômes. « **Nous distillons et pulvérisons des ingrédients bruts pour nos plats, par exemple des pierres. Nous le faisons à la manière des alchimistes d'antan. Et nous racontons des histoires passionnantes.** »

Les clientes et clients peuvent vivre ici une expérience unique : une nuitée, un menu gourmet 9 services, un petit déjeuner – beaucoup de choses sont préparées sur le barbecue de la terrasse. Quant au menu de midi 4 services, il offre une pause culinaire plus brève. En revanche, le Weitsicht-Treff est un restaurant libre-service qui attire randonneurs et cyclistes. L'atmosphère du restaurant est détendue, familiale et sans chichi.





Stefan Wiesner a en outre à cœur de former des cuisinières et cuisiniers en devenant ainsi que des gourmets amateurs. « J'enseigne que cuisiner ne se résume pas à suivre des recettes – je m'efforce de faire comprendre les bases, les arômes et leurs combinaisons », explique-t-il. Il aime particulièrement montrer comment et pourquoi associer des ingrédients : **« Le basilic, par exemple, a la même molécule de base que les fraises, raison pour laquelle ces deux ingrédients se marient si bien. »** Stefan Wiesner veut favoriser la créativité et transmettre sa connaissance approfondie des ingrédients aux cuisinières et cuisiniers. **« Je souhaite qu'ils apprennent à composer un plat comme un accord en trouvant les meilleures harmonies entre les arômes et les textures. »**

Stefan Wiesner traite ses collaborateur·trice·s avec respect dans une ambiance familiale. Dans son restaurant, les horaires sont réguliers – on ne travaille ni le soir ni le week-end, ce qui permet un équilibre sain entre vie professionnelle et vie familiale. Stefan Wiesner et son équipe passent leurs pauses ensemble autour d'un repas gourmet fraîchement préparé. **« Je tiens aussi à ce que tout le monde soit bien payé et se sente à l'aise ici »**, souligne-t-il.

Le Wiesner Mysterion est plus qu'un restaurant – c'est un lieu où fusionnent cuisine, art et nature. Stefan Wiesner insuffle sa passion dans chaque détail – de la sélection des ingrédients à la présentation, en passant par la préparation. **« Je cuisine ce qui me plaît, ce qui me procure de la joie. Et je mets cette joie dans les plats que je prépare »**, poursuit-il. Ses clients le sentent lorsqu'ils entrent au Wiesner Mysterion et savourent une cuisine qui ravit non seulement les papilles, mais aussi l'esprit.

Activité de la caisse de compensation

Les chiffres clés en un coup d'œil

21 477



Établissements affiliés

– 0.2 %

2023 : 21 526

Le nombre d'établissements affiliés est en légère baisse par rapport à l'année précédente.

194 391



Assuré-e-s

+ 2.9 %

2023 : 188 968

La caisse de compensation assure à nouveau plus d'employé-e-s que l'année précédente.

8 041 Mio de CHF



Masse salariale brute

(revenus imposables inclus)

+ 0.4 %

2023 : 8 013 Mio de CHF

Et cette année, la tendance positive se poursuit : la masse salariale déterminante est supérieure à celle de l'année précédente.


1 287 Mio de CHF

Cotisations facturées

+ 0.0 %

2023 : 1 287 Mio de CHF

Le volume des cotisations est stable par rapport à l'année précédente.


29 781

Nombre de rentes

+ 3.0 %

2023 : 28 912

En 2024, GastroSocial a versé des prestations d'un montant d'environ 641 millions de francs aux bénéficiaires de rentes AVS et AI.


19 438

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

- 2.8 %

2023 : 19 990

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.

Hôtel Crans Ambassador, Crans-Montana

L'hôtel de luxe au cœur des Alpes suisses



« Il faut aimer faire plaisir à autrui. »

Pour Katja Marshall, General Manager, l'hospitalité est un état d'esprit.



Hôtesse corps et âme – Katja Marshall, Hôtel Crans Ambassador

Katja Marshall, General Manager de l'hôtel 5 étoiles Crans Ambassador à Crans-Montana, se tient face à l'immense baie vitrée du restaurant Le Lounge et admire la vue sur les impressionnantes Alpes valaisannes. **« On a l'impression de planer »**, explique-t-elle. Même dans son rôle d'hôtesse, Katja Marshall se sent comme sur un nuage – sa passion pour sa profession est manifeste. Le Crans Ambassador est un luxueux lieu de retraite. Outre les chambres stylées, l'hôtel propose des restaurants de premier ordre ainsi qu'un généreux espace de spa et de fitness. Quelque 70 collaborateur·trice·s s'activent sur le devant de la scène et en coulisses et contribuent à garantir un excellent séjour aux clientes et clients.

Katja Marshall a débuté sa vie professionnelle par une formation commerciale dans une agence de voyages avant d'intégrer des écoles hôtelières en Suisse et aux États-Unis. Elle a poursuivi sa carrière professionnelle au sein des chaînes hôtelières Ritz-Carlton et Fairmont Hotels & Resorts, où elle a occupé diverses fonctions avant de se hisser au poste de directrice d'hôtel. En 2020, elle a repris la direction du Crans Ambassador. **« J'aime ce que je fais. La passion ne s'apprend pas – on l'a ou on ne l'a pas. »**

Lors de la réunion matinale quotidienne, Katja Marshall rencontre les collaborateur·trice·s de divers secteurs pour discuter du déroulement de la journée. **« Les techniciens, le personnel de nettoyage, les employé·e·s de la laverie et de la cuisine – tous contribuent avec passion à ce que tout se passe bien »**, explique-t-elle. L'hôtellerie offre de multiples possibilités de carrière.





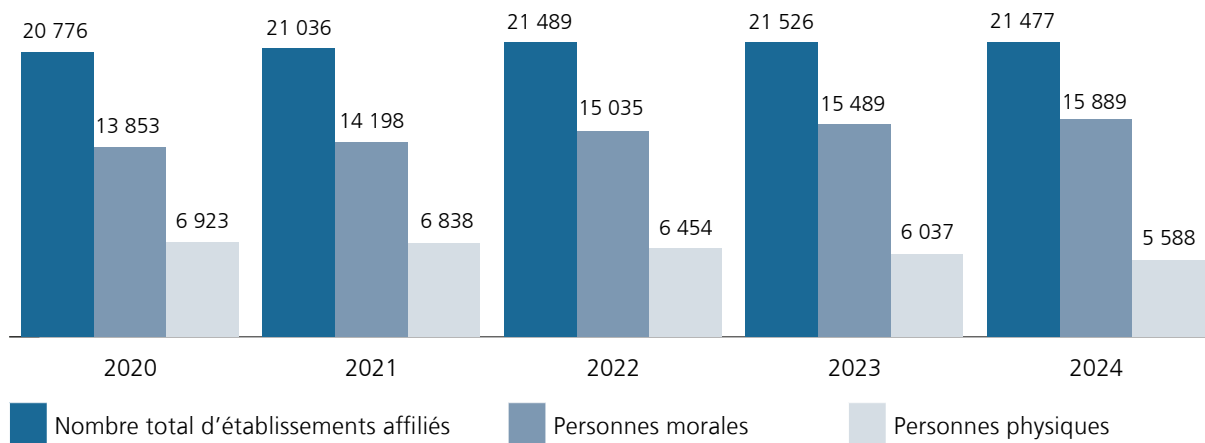
« Nous avons un personnel nombreux qui passe du service à d'autres fonctions. Un collaborateur du service voiturier qui a commencé comme valet de chambre, un plongeur qui est aujourd'hui commis de cuisine ou une cheffe de rang, qui travaille actuellement comme responsable événements et réservations – les histoires de ce type sont légion. » Toute personne motivée a la possibilité de faire ses preuves et de progresser dans différents secteurs. L'hôtellerie offre aussi des possibilités de carrière passionnantes aux personnes en reconversion professionnelle.

« L'équilibre entre travail et vie privée est de plus en plus important », précise Katja Marshall. **« Nous nous efforçons de créer pour nos collaborateur·trice·s un environnement dans lequel ils peuvent s'épanouir non seulement sur le plan professionnel, mais où leurs besoins personnels sont également pris en compte. »** L'hôtellerie a beaucoup changé : la numérisation offre de nouvelles opportunités, le contact humain reste toutefois primordial. **« Nous devons comprendre les besoins de notre personnel et de notre clientèle pour pérenniser notre succès »,** explique Katja Marshall. Travailler dans l'hôtellerie implique capacité d'adaptation rapide et polyvalence. **« C'est la seule façon de réussir, par exemple, à organiser dans les plus brefs délais un mariage indien avec des centaines d'invités »,** dit-elle en souriant.

En faisant preuve de passion, de flexibilité et de curiosité, tout le monde peut s'épanouir dans ce secteur passionnant et varié. **« Celles et ceux qui travaillent dans l'hôtellerie ne vivent pas seulement leur profession, mais ont aussi une attitude particulière dans la vie »,** précise Katja Marshall. Cela explique également les relations amicales mais respectueuses que l'on sent entre les collaborateur·trice·s de tous les secteurs et tous les niveaux hiérarchiques.

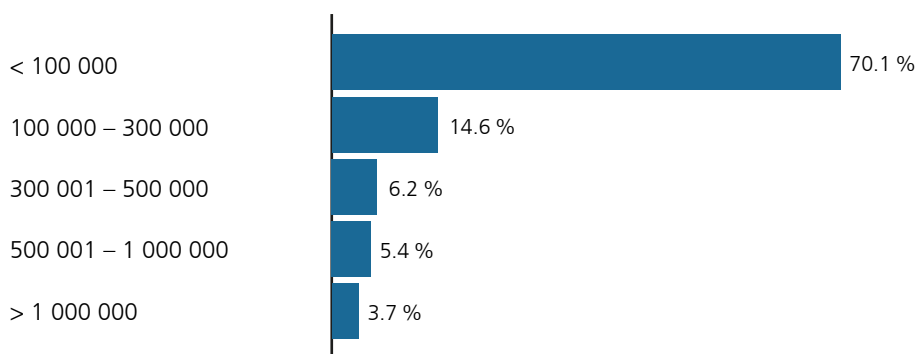
Les chiffres clés en détail

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	2023	2024
AVS/AI/APG, cotisations personnelles et paritaires *	849 710 000	852 710 000
Assurance maternité	480 000	465 000
Cotisations AC	165 229 000	164 802 000
Cotisations à la caisse d'allocations familiales	150 213 000	150 375 000
Primes indemnité journalière maladie	61 170 000	60 149 000
Primes assurance-accidents	60 073 000	58 184 000
Volume de cotisations global	1 286 875 000	1 286 685 000

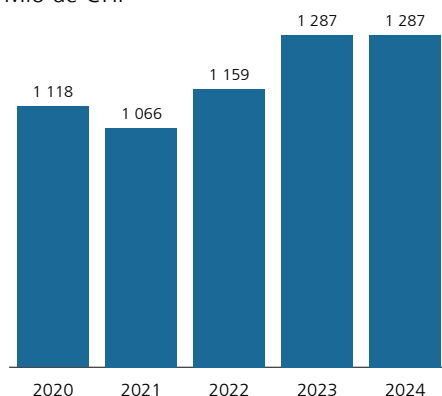
Prestations versées

CHF	2023	2024
Rentes AVS *	- 539 439 000	- 550 056 000
Allocations pour impotents AVS *	- 6 689 000	- 7 603 000
Rentes AI *	- 66 298 000	- 66 746 000
Allocations pour impotents AI *	- 2 344 000	- 2 276 000
Indemnités journalières AI *	- 14 516 000	- 13 840 000
Indemnités APG *	- 14 878 000	- 16 348 000
Allocations de maternité *	- 21 248 000	- 20 740 000
Allocations de paternité *	- 2 630 000	- 2 629 000
Allocations de prise en charge *	- 248 000	- 172 000
Allocations familiales	- 161 662 000	- 148 313 000
Total des prestations versées	- 829 952 000	- 828 723 000

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

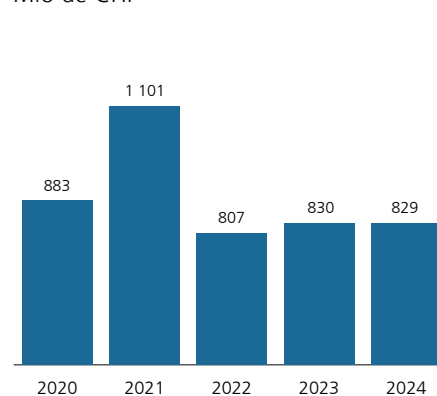
Évolution du volume des cotisations

Mio de CHF



Prestations versées

Mio de CHF



Le volume des cotisations de la caisse de compensation est resté inchangé. S'agissant des prestations versées, on constate une normalisation après la forte hausse en 2021 en raison des allocations pour perte de gain à l'époque du coronavirus.

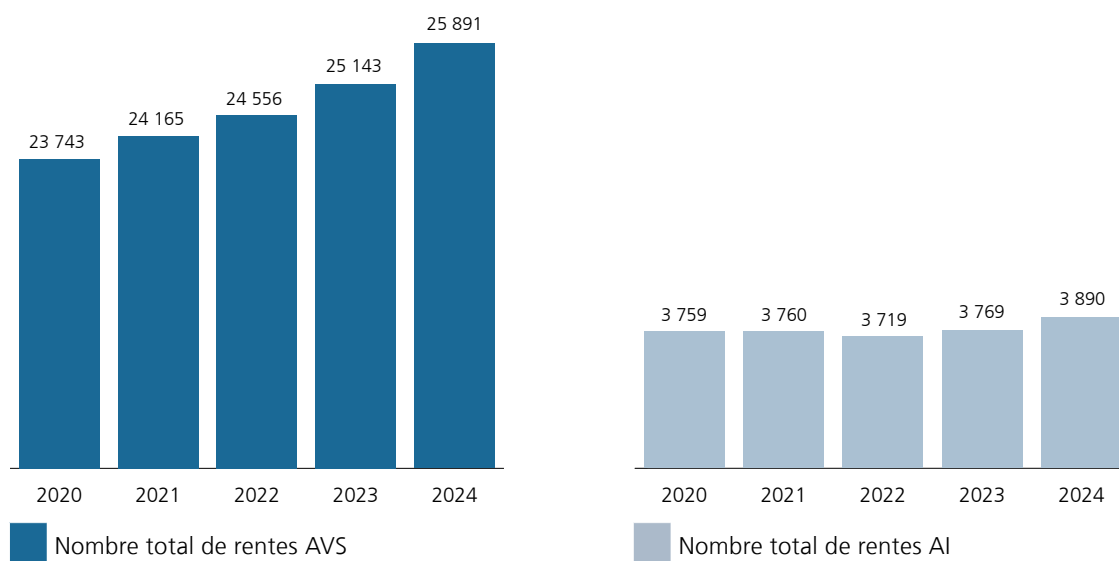
Nombre de rentes AVS

	2023	2024
Rentes de vieillesse	22 733	23 379
Rentes de veufs et de veuves	825	824
Rentes d'orphelin·e·s	435	437
Rentes complémentaires pour conjoints	3	2
Rentes complémentaires pour enfants	398	424
Allocations pour impotents	749	825
Nombre total de rentes AVS	25 143	25 891

Nombre de rentes AI

	2023	2024
Rentes d'invalidité	2 571	2 637
Rentes complémentaires pour conjoints et enfants	984	1 045
Allocations pour impotents	214	208
Nombre total de rentes AI	3 769	3 890

Nombre de rentes

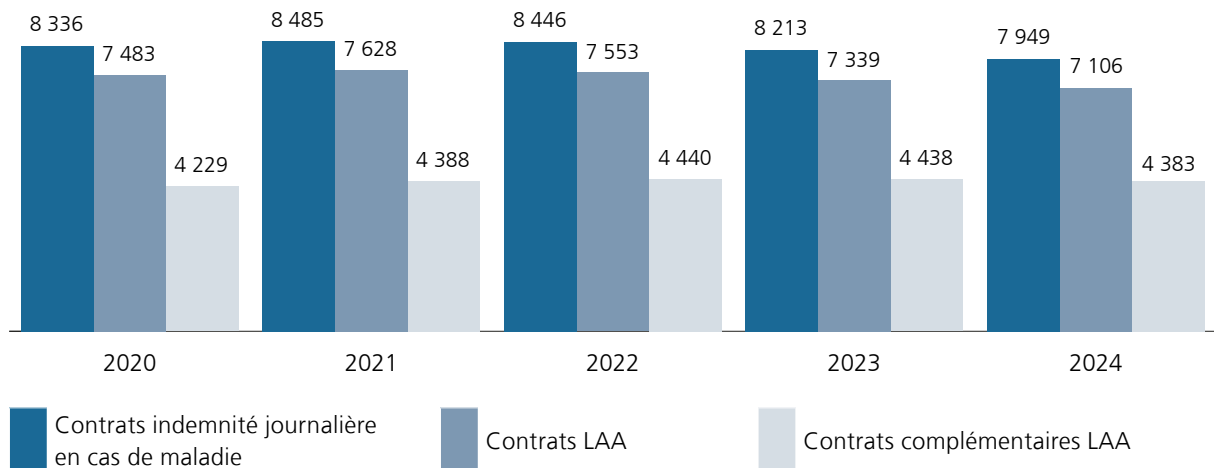


Tâches déléguées

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 indemnité journalière en cas de maladie et assurance-accidents



Comptes annuels

Bilan de compensation

CHF	2023	2024
Cotisations AVS/AI/APG	849 710 000	852 710 000
Prestations versées	- 668 290 000	- 680 411 000
Excédent au fonds de compensation de l'AVS	181 420 000	172 299 000

Frais d'administration

CHF	2023	2024
Charges d'exploitation		
Frais de personnel	18 873 000	19 422 000
Frais de matériel	3 544 000	3 436 000
Frais d'immobilier	1 580 000	1 556 000
Provisions	1 129 000	3 602 000
Amortissements	2 173 000	316 000
Autres charges	474 000	476 000
Excédent de produit	289 000	331 000
Total des charges d'exploitation	28 062 000	29 139 000

CHF	2023	2024
Produit d'exploitation		
Contributions des établissements aux frais d'administration	16 408 000	16 689 000
Indemnités touchées pour les tâches déléguées	8 532 000	8 791 000
Émoluments	1 219 000	1 476 000
Produits de la fortune	1 020 000	1 263 000
Autres produits	883 000	920 000
Total des produits d'exploitation	28 062 000	29 139 000

Forme juridique, organes et direction

Forme juridique

Établissement de droit public autonome de la Confédération

Comité de caisse

Beat Imhof	Président à partir du 01.07.2024
Massimo Suter	Président jusqu'au 30.06.2024
Maurus Ebnetter	
Esther Friedli	
Bruno Lustenberger	
David Maye	à partir du 01.07.2024
Gilles Meystre	
André Roduit	
Daniela Segmüller	à partir du 01.07.2024
Samuel Vörös	à partir du 01.07.2024
Muriel Hauser	jusqu'au 30.06.2024
Casimir Platzer	jusqu'au 30.06.2024
Moritz Rogger	jusqu'au 30.06.2024

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

Présidence GastroSocial

Casimir Platzer	Président à partir du 01.07.2024
Urs-Peter Amrein	Président jusqu'au 30.06.2024
Maurus Ebnetter	à partir du 01.07.2024
Beat Imhof	à partir du 01.07.2024
Massimo Suter	jusqu'au 30.06.2024

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

21 983



Établissements affiliés

+ 0.1 %

2023 : 21 962

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

205 843



Assuré·e·s

+ 4.7 %

2023 : 196 686

Le nombre de personnes assurées a de nouveau augmenté.

3 981 Mio de CHF



Masse salariale assurée

+ 5.4 %

2023 : 3 776 Mio de CHF

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


563 Mio de CHF

Cotisations facturées

+ 6.4 %

2023 : 529 Mio de CHF

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


17 171

Nombre de rentes

+ 4.0 %

2023 : 16 513

Le rapport entre les bénéficiaires de rentes et les assuré-e-s actif-ve-s reste à un niveau très bas.


118.0 %

Taux de couverture

+ 2.9 %

2023 : 115.1 %

En raison de la performance positive, la réserve de fluctuation de valeur a enregistré une hausse de 354 millions de francs. En outre, les capitaux de prévoyance et les provisions techniques ont progressé de 613 millions de francs au cours de l'exercice sous revue.

Chenot Palace, Weggis

L'hôtel bien-être panoramique



« Ma reconversion dans le secteur des hôtels, restaurants et cafés a révélé une vocation chez moi. »

Nuno Lavoura, intendant par passion



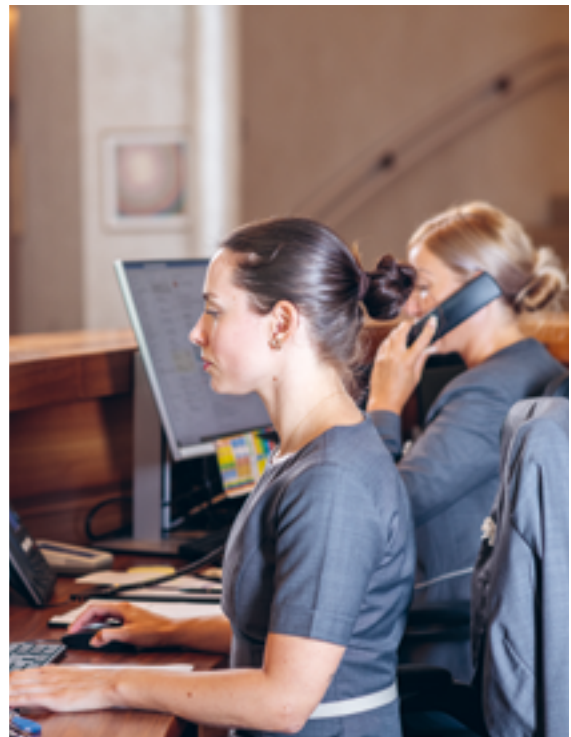
D'ingénieur à « Housekeeper de l'année » – Nuno Lavoura, Chenot Palace Weggis

Dès le lever du soleil, Nuno Lavoura entre dans l'hôtel Chenot Palace à Weggis. Situé sur la rive du Lac des Quatre-Cantons, ce centre de santé et de bien-être offre une vue à couper le souffle sur les majestueux sommets que sont le Rigi et le Pilate. Élégantes chambres et suites, spa médicalisé de 5'000 m² ultramoderne ainsi que diagnostic avancé, traitement personnalisé et techniques de détox : tels sont les atouts du lieu. Depuis son ouverture en 2019, l'hôtel est comme une deuxième maison pour Nuno Lavoura, qui fait en sorte qu'il en soit de même pour les clients.

En sa qualité de Housekeeping Manager, il veille non seulement à ce que les lits et les fleurs soient changés, mais montre aussi à son équipe comment maintenir le haut niveau de qualité de cet hôtel bien-être. À leur arrivée, les clientes et clients trouvent toujours une chambre répondant à leurs souhaits spécifiques – jusque dans les moindres détails. En 2023, cette passion lui a valu le titre de « **Housekeeper de l'année** » décerné par la Société professionnelle Hôtellerie & Intendance Suisse.

De par son expérience dans le secteur des constructions de machines, Nuno Lavoura avait une solide base professionnelle. Mais lorsqu'il s'est installé en Suisse avec sa famille, tout a changé. « **Je ne parlais pas allemand et au début, je n'ai pas trouvé de travail dans mon domaine. J'ai commencé comme serveur dans un hôtel, puis je suis devenu intendant** », raconte Nuno Lavoura. Une reconversion qui a été tout sauf simple, car auparavant, il avait surtout travaillé dans un bureau. Mais son ambition a fini par payer.





Nuno Lavoura a rapidement compris que le housekeeping était bien plus qu'une solution provisoire. **« Je suis toujours fasciné par la manière dont on peut aménager un espace de manière si impeccable et personnalisée que les clients ont le sentiment d'être chez eux »**, explique-t-il dans un sourire. Avec son éthique professionnelle et son orientation clients, il fixe des références en matière de service : **« Pour réussir dans le housekeeping, il faut non seulement des connaissances spécialisées, mais aussi des aptitudes telles que la fiabilité, la flexibilité, une éthique forte et une attention pour les détails. »**

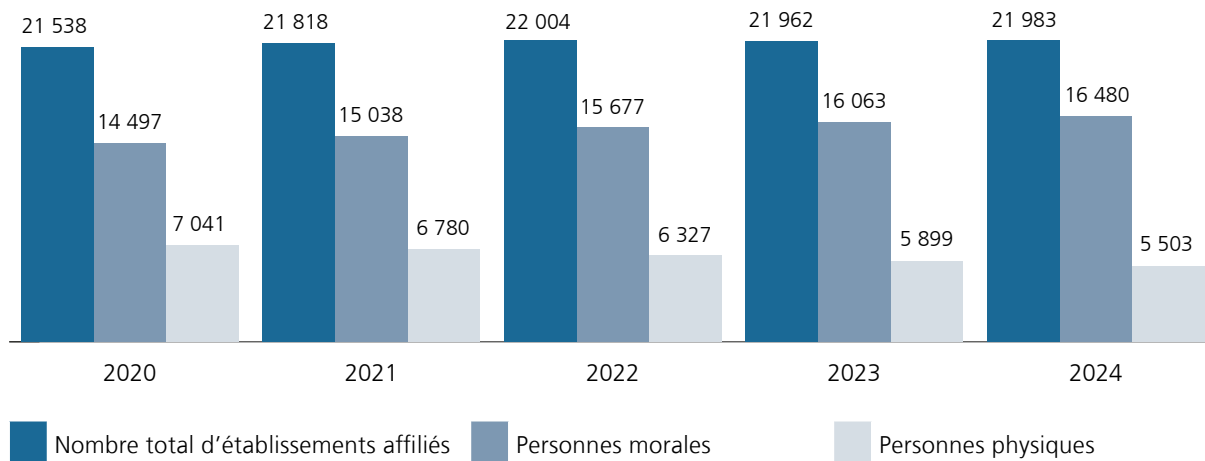
En tant que cadre, il favorise le développement professionnel de son équipe et attache une grande importance à la diversité. **« J'encourage les membres de mon équipe à assumer différents rôles au sein du département et à améliorer leurs capacités et leurs relations »**, poursuit-il. Il attache aussi une grande importance à l'attitude positive et au développement continu – pour lui, comme pour son équipe.

L'un des grands moments de sa carrière a été la préparation de l'hôtel à une importante certification. **« Ce fut une tâche exigeante, car nous avons dû préparer tous les secteurs de l'hôtel en même temps »**, se rappelle le housekeeper. En dépit de l'importante charge de travail, l'effort collectif a permis d'atteindre l'objectif, ce qui a valu des félicitations au personnel.

Sa reconversion dans le housekeeping n'a pas seulement été une décision professionnelle – elle a donné naissance à une vocation. Pour Nuno Lavoura, les choses sont claires : pour réussir dans l'hôtellerie, le développement personnel prime – avec à la clé l'épanouissement et la satisfaction de la clientèle.

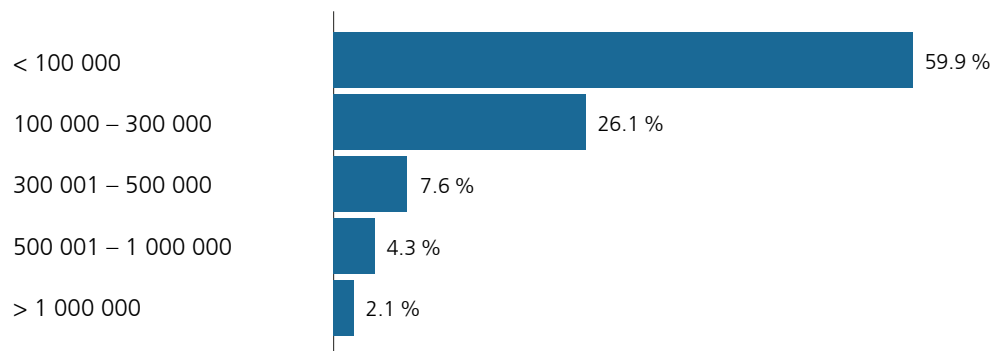
Les chiffres clés en détail

Établissements affiliés



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

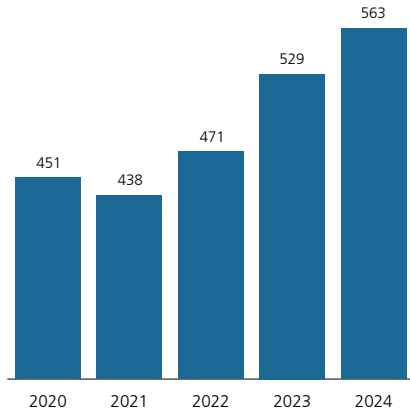
CHF



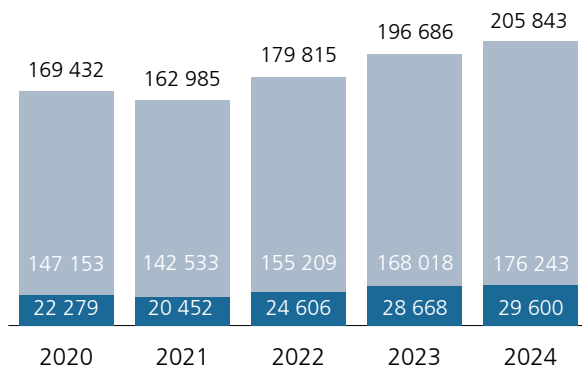
Le diagramme illustre la répartition des établissements affiliés en fonction de la masse salariale. Tout comme pour la caisse de compensation, les établissements sont pour la plupart des petites entreprises.

Cotisations facturées

Mio de CHF

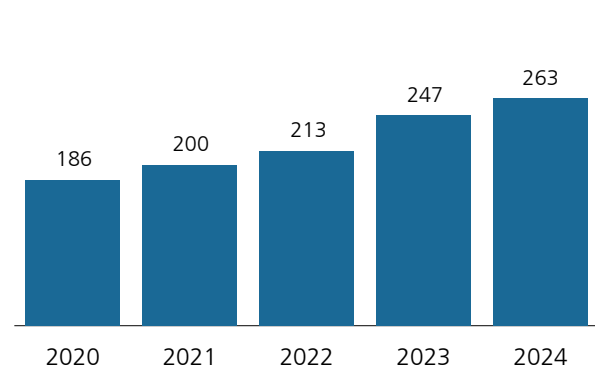


Nombre d'assuré·e·s



Prestations versées

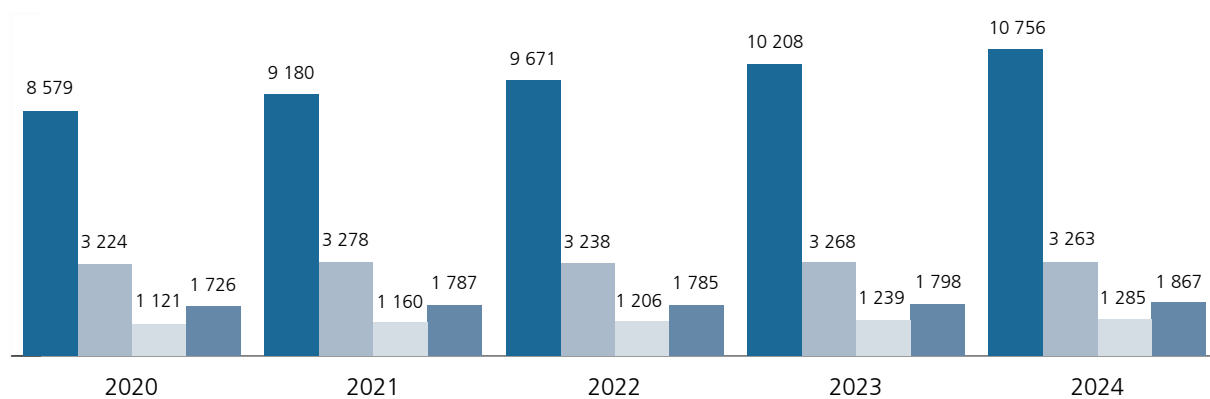
Mio de CHF



Assuré·e·s de moins de 25 ans

Assuré·e·s de plus de 25 ans

Nombre de rentes



Rentes de vieillesse

Rentes AI

Rentes de partenaires

Rentes pour enfants

Bilan

Actifs

CHF	31.12.2023	31.12.2024
Placement de fortune	9 733 588 000	10 913 477 000
Liquidités et marché monétaire	253 905 000	282 120 000
Obligations	2 030 285 000	2 143 081 000
Prêts/Infrastructure	1 708 845 000	1 977 515 000
Actions	3 771 207 000	4 446 573 000
Immobilier	1 969 346 000	2 064 188 000
Créances	73 918 000	77 144 000
Actifs transitoires	8 431 000	8 449 000
Total des actifs	9 815 937 000	10 999 070 000

Passifs

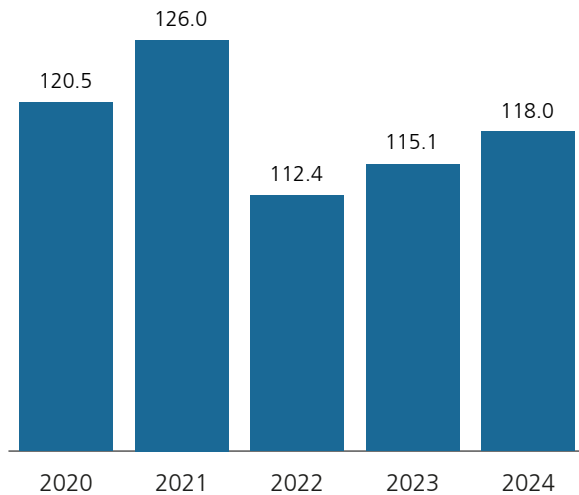
CHF	31.12.2023	31.12.2024
Engagements	28 873 000	244 945 000
Passifs transitoires	6 459 000	6 738 000
Réserves de cotisations de l'employeur	45 784 000	45 372 000
Capitaux de prévoyance et provisions techniques	8 457 577 000	9 070 637 000
Capital de prévoyance assuré-e-s actif-ve-s	5 715 595 000	6 191 564 000
Capital de prévoyance bénéficiaires de rentes	1 960 681 000	2 089 842 000
Provisions techniques	781 301 000	789 231 000
Réserve de fluctuation de valeur	1 277 239 000	1 631 373 000
Capital de fondation	5 000	5 000
Total des passifs	9 815 937 000	10 999 070 000

Taux de couverture	115.1 %	118.0 %
---------------------------	----------------	----------------

Taux de couverture et rémunération

Taux de couverture

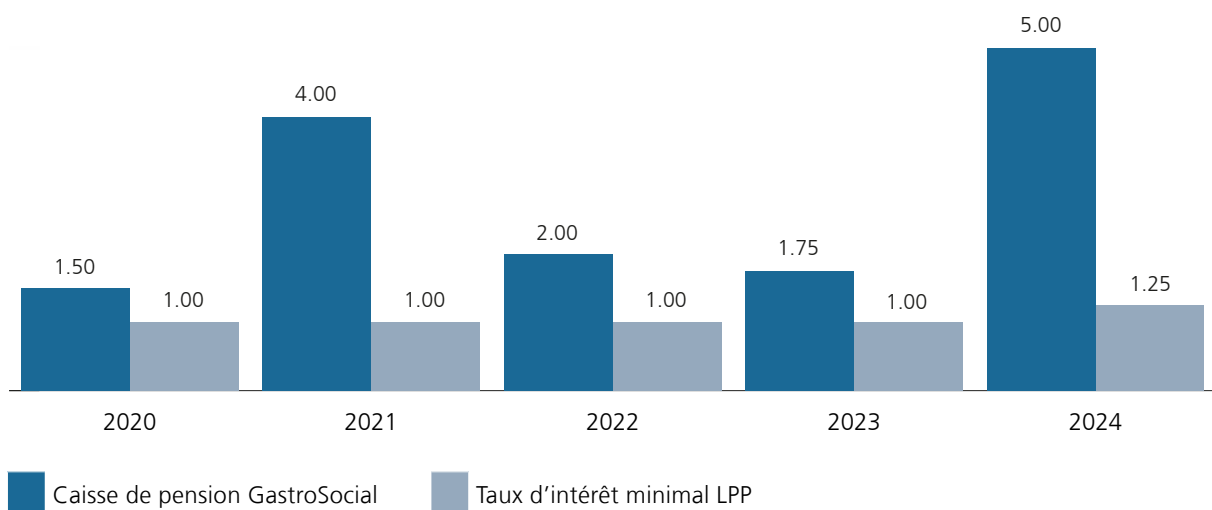
en %



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 118 %, la Caisse de Pension GastroSocial affiche un taux nettement supérieur au 100 % requis pour couvrir à tout moment les prestations assurées et ses autres obligations. Ce chiffre démontre une situation financière très saine.

Rémunération

en %



Pour 2024, le financement solide de la caisse de pension a permis, malgré des conditions de marché difficiles, d'appliquer une rémunération de 5.0 % non seulement aux avoirs obligatoires, mais aussi aux avoirs surobligatoires détenus auprès de la caisse de pension. Cela représente 3.75 % de plus que le taux d'intérêt minimal LPP fixé à 1.25 % par le Conseil fédéral. Les calculs du capital de prévoyance des bénéficiaires de rentes reposent, au 31.12.2024, sur un taux d'intérêt technique de 2.25 %. Pour les calculs actuariels, la Caisse de pension GastroSocial utilise les bases techniques LPP 2020 actuelles, avec la table par générations. Des provisions ont été constituées en cas de baisse éventuelle du taux d'intérêt technique à 1.75 %.

Compte d'exploitation

CHF	2023	2024
Afflux venant des cotisations et prestations d'entrée	873 231 000	1 000 134 000
Cotisations et subventions	536 666 000	567 221 000
Apports uniques et sommes de rachat	43 199 000	28 510 000
Prestations d'entrée	293 366 000	404 403 000
Sortie pour prestations et retraits anticipés	- 639 155 000	- 664 967 000
Prestations réglementaires	- 246 867 000	- 263 153 000
Rentes de vieillesse	- 81 521 000	- 92 311 000
Rentes de survivants	- 9 851 000	- 11 060 000
Rentes d'invalidité	- 29 400 000	- 29 359 000
Autres prestations réglementaires	- 4 874 000	- 5 117 000
Prestations en capital à la retraite	- 114 402 000	- 120 939 000
Prestations en capital en cas de décès	- 6 819 000	- 4 367 000
Prestations extraordinaires	- 50 000	- 25 000
Prestations de sortie	- 392 238 000	- 401 789 000
Constitution (-)/Dissolution (+) de capitaux de prévoyance et provisions techniques	- 304 770 000	- 608 740 000
Constitution (-)/Dissolution (+) de capitaux de prévoyance	- 432 123 000	- 600 810 000
Constitution (-)/Dissolution (+) de provisions techniques	127 353 000	- 7 930 000
Produit issu des prestations d'assurance	5 981 000	7 707 000
Charges d'assurance	- 8 189 000	- 8 738 000
Résultat net de la partie assurance	- 72 902 000	- 274 604 000

CHF	2023	2024
Produit des placements de fortune	419 524 000	719 165 000
Marché monétaire	97 000	4 545 000
Obligations	109 394 000	86 914 000
Prêts/Infrastructure	119 825 000	103 430 000
Actions	165 324 000	448 249 000
Immobilier	24 884 000	76 027 000
Coûts liés au placement de fortune	- 62 720 000	- 76 441 000
Résultat net du placement de fortune	356 804 000	642 724 000
Frais d'administration	- 16 149 000	- 16 900 000
Administration générale	- 13 753 000	- 14 377 000
Marketing et publicité	- 496 000	- 504 000
Courtiers et intermédiaires	- 1 669 000	- 1 700 000
Organe de révision et expert en prévoyance professionnelle	- 158 000	- 230 000
Autorité de surveillance	- 73 000	- 89 000
Produit de gestion	2 614 000	2 914 000
Résultat net des comptes de gestion	- 13 535 000	- 13 986 000
Excédent de produits (+)/de charges (-) avant la constitution/ dissolution de réserves de fluctuation de valeur	270 367 000	354 134 000
Constitution (-)/Dissolution (+) de la réserve de fluctuation de valeur	- 270 367 000	- 354 134 000
Excédent de produits/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 moindres.

Placement de fortune

Rétrospective et perspectives

L'année de placement positive 2023 été suivie d'une autre année où les caisses de pension suisses ont engrangé, en dépit des frais de couverture de change en hausse, des rendements élevés dans une comparaison historique. En 2024, l'évolution du marché a une fois de plus été dominée par la politique monétaire des banques centrales leaders au plan mondial. Les estimations de l'ampleur et de la durée des baisses des taux directeurs ont été au centre des préoccupations des marchés et n'ont cessé d'entraîner des fluctuations et des changements de direction majeurs sur les marchés des obligations et des actions.

Les taux d'inflation élevés des années précédentes sont revenus dans une zone non critique pour l'économie. À noter qu'hors Suisse ces taux sont restés au-dessus des marges de manœuvre visées par les banques centrales. Parallèlement, les marchés du travail se sont eux aussi détendus et ont atteint un équilibre. Dans un environnement économique fondamentalement sain et relativement stable, les entreprises ont généralement connu des évolutions positives de leurs bénéfices, et les valorisations sur les marchés des actions sont restées stables. En particulier, le marché américain des actions a réalisé différents nouveaux records au cours de l'année. D'autres marchés des actions ont eux aussi évolué favorablement, alors que notre marché domestique a accusé un net repli en raison de la faible performance des poids lourds du marché. En revanche, les investissements dans l'immobilier suisse ont connu une évolution bien plus positive qu'à l'étranger.

L'intensification des conflits géopolitiques sur différents fronts a très peu impacté les marchés de placements. Les changements politiques en France et en Allemagne n'ont eux aussi provoqué que des mouvements limités sur les marchés. En revanche, les résultats très clairs des élections aux États-Unis ont eu un impact plus décisif. Ils ont éliminé d'un coup la grande incertitude qui régnait et continué à soutenir l'évolution positive des marchés.

Notre portefeuille, qui comporte une part supérieure à la moyenne de placements sur le marché privé, a conservé toute l'année son orientation légèrement offensive. Les placements sur le marché privé performant à long terme, mais ne sont pas totalement en mesure de suivre le rythme dans les phases de forte hausse de la Bourse. De ce fait, notre performance, pourtant élevée, s'est inscrite légèrement en-deçà de l'indice de référence exigeant.

Pour l'année 2025, nous nous attendons à ce que les évolutions pertinentes sur les marchés de l'année précédente se poursuivent, mais avec un impact moins positif sur les marchés des placements. Les banques centrales, à l'exception de celle du Japon, vont continuer à abaisser les taux directeurs en raison de la situation équilibrée sur les marchés du travail et de la poursuite de la baisse des taux d'inflation. Cette politique soutiendra la croissance économique légèrement inférieure à la moyenne au plan mondial. L'évolution du marché est cependant marquée par des phases d'incertitude qui ne résultent pas principalement des conflits géopolitiques, mais du comportement du gouvernement américain.

Notre stratégie de placement, élaborée en 2024, est entrée en vigueur début 2025. Avec notre portefeuille largement diversifié, nous sommes en mesure de continuer à exploiter de manière optimale nos conditions cadres avantageuses et nos atouts attendus dans le domaine des placements, et de contribuer à la réussite de la prévoyance professionnelle des établissements et des collaborateurs affiliés.

Structure de la fortune, stratégie et marges de manœuvre

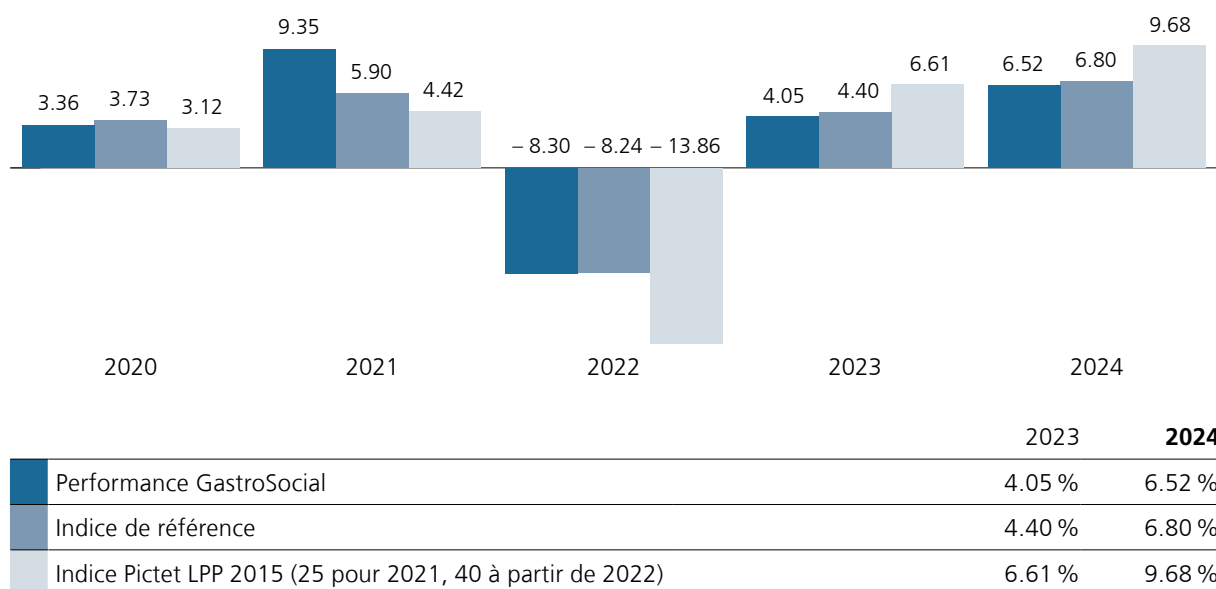
Catégorie d'actifs	CHF	Part au 31.12.2024	Stratégie	Marge de manœuvre
Marché monétaire	282 120 000	2.6 %	2.0 %	0 – 10 %
Obligations CHF	512 693 000	4.7 %	6.0 %	3 – 9 %
Obligations monnaie étrangère	1 630 388 000	14.9 %	16.0 %	9 – 28 %
Prêts/Infrastructure	1 977 515 000	18.1 %	17.0 %	10 – 24 %
Actions Suisse	1 048 476 000	9.6 %	9.0 %	6 – 11 %
Actions Étranger	3 398 097 000	31.1 %	30.0 %	17 – 44 %
Biens immobiliers Suisse	1 654 971 000	15.2 %	15.0 %	13 – 18 %
Biens immobiliers Étranger	409 217 000	3.8 %	5.0 %	3 – 8 %
Total	10 913 477 000	100.0 %	100.0 %	

Performance annuelle

Catégorie d'actifs	Performance au 31.12.2024	Indice de référence
Marché monétaire	1.22 %	1.19 %
Obligations CHF	5.85 %	5.36 %
Obligations monnaie étrangère	3.35 %	- 0.73 %
Prêts/Infrastructure	4.09 %	2.29 %
Actions Suisse	4.37 %	6.18 %
Actions Étranger	13.05 %	14.50 %
Biens immobiliers Suisse	6.38 %	2.25 %
Biens immobiliers Étranger	- 9.33 %	2.25 %
Performance globale	6.52 %	6.80 %

Comparaison pluriannuelle

en %



En 2024, la Caisse de pension GastroSocial a réalisé un rendement net élevé de 6.52 %. Cependant, grâce à la part considérable de placements sur le marché privé qui accroît la robustesse du portefeuille et contribue significativement au succès à long terme, nous sommes restés en dessous de notre indice de référence et à l'indice de comparaison LPP dans un contexte d'envolée exceptionnelle du marché mondial des actions.

Forme juridique, organes et direction

Forme juridique

Fondation de prévoyance paritaire

Conseil de fondation : représentants des employeurs

Maurus Ebnetter	Président et membre du comité de placement à partir du 01.07.2024
Casimir Platzer	Président et membre du comité de placement jusqu'au 30.06.2024
Ardita Braimi	à partir du 01.01.2025
Florian Eltschinger	à partir du 01.01.2025
Beat Imhof	Membre du comité de placement à partir du 01.01.2025
Claudia Rüttimann	à partir du 01.01.2025
Massimo Suter	en tant que membre du comité de placement jusqu'au 21.12.2024
Ruedi Bartel	jusqu'au 31.12.2024
Muriel Hauser	jusqu'au 31.12.2024
Peter Oesch	jusqu'au 31.12.2024
Ruedi Stöckli	jusqu'au 31.12.2024

Conseil de fondation : représentants des employé-e-s

Markus Kunz	Vice-président et 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 employé-e-s le sont par Hotel & Gastro Union.

Présidence GastroSocial

Casimir Platzer	Président à partir du 01.07.2024
Urs-Peter Amrein	Président jusqu'au 30.06.2024
Maurus Ebnetter	à partir du 01.07.2024
Beat Imhof	à partir du 01.07.2024
Massimo Suter	jusqu'au 30.06.2024

Directeur

Björn Wertli

Contrôle et surveillance

Expert en matière de prévoyance professionnelle	Libera SA, Zurich
Expert exécutant (resp. de mandat)	Dr Benno Ambrosini, expert en caisses de pension dipl. CSEP
Organe de révision	PricewaterhouseCoopers AG, Bâle
Réviseur responsable	Marco Tiefenthal, expert-réviseur
Autorité de surveillance	BVG- und Stiftungsaufsicht Aargau (BVSA), Aarau

Impression

Contenu et mise en page GastroSocial, Aarau
Photographie Christa Minder Fotografie, Rohrbach
 Martin Baur Fotografie, Zofingue

Le présent rapport de gestion est publié en allemand, français, italien
et anglais sur le site web et peut être consulté sur gastrosocial.ch/download.

© 2025, GastroSocial, 5001 Aarau
ISO 9001 | ISO 27001 | ISO 27701

GastroSocial

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

Institution GastroSuisse