

**Vous avez des questions?  
Nous sommes à votre disposition.**

**GASTROSUISSE**

Pour l'Hôtellerie et la Restauration

Copyright et édition:  
GastroSuisse  
Blumenfeldstrasse 20  
8046 Zurich  
T 0848 377 111  
gastrouisse.ch

**HOTELFACHSCHULE**

ZÜRICH

Hotelfachschule Zürich  
Seestrasse 141  
8002 Zürich  
hfz.swiss

**ÉCOLE HÔTELIÈRE**

GENÈVE

Ecole Hôtelière Genève  
Avenue de la Paix 12  
1202 Genève  
ehg.ch

**GASTROSOCIAL**

GastroSocial  
Caisse de compensation  
et de pension  
gastrosocial.ch

**Gastroconsult**  
proche. compétente.

Gastroconsult SA  
gastroconsult.ch



**Vous trouverez la version  
numérique ici:  
jahresbericht.gastrouisse.ch/fr**

Tirage 21 520 exemplaires  
Impression: Engelberg Druck

Illustrations: GastroSuisse  
Illustration de couverture:  
unsplash.com

## Organes

L'année dernière, les neuf membres de notre Conseil se sont réunis lors de huit séances ordinaires dans différents endroits de Suisse et trois séances extraordinaires par visioconférence. Les 26 présidents et présidents extraordinaires des associations cantonales de GastroSuisse ont également été très sollicités l'année dernière. Ils se sont réunis pour deux conférences ordinaires et deux conférences extraordinaires. Ces dernières ont eu lieu par visioconférence. Les Conférences des présidents permettent de définir et de coordonner les exigences envers les milieux politiques.



Le Conseil, d.g.à.d: Muriel Hauser, Bruno Lustenberger, Massimo Suter, Maurus Ebner, Casimir Platzer, Gilles Meystre, Esther Friedli, André Roduit et Moritz Rogger

## Plan en cinq points



Au début de l'été, GastroSuisse a présenté son plan en cinq points pour lutter contre la pénurie de personnel qualifié dans l'hôtellerie-restauration. Une séance de lancement s'est tenue fin octobre 2022 pour rassembler les idées et les propositions apportées dans ce contexte. Un Comité consultatif a été convoqué fin mars 2023 à Berne afin de présenter les premières mesures concrètes et d'en discuter avec les représentants des associations cantonales et des groupements sectoriels. La mise en œuvre des mesures a déjà commencé. Elle s'étendra sur les deux à trois prochaines années. Mais il faudra du temps avant que ces travaux portent leurs fruits. Tout le monde est appelé à se mobiliser, car l'engagement de chacun est ici primordial.

- 7 Plan en 5 points
- 8 Lancement
- 9 Conférence de presse
- 10 Sommelier du fromage



## Notre engagement

Les quelque 70 collaborateurs de GastroSuisse s'engagent en permanence pour les membres en leur prodiguant des conseils juridiques et en répondant à leurs questions.



22 000

établissements étaient membres de GastroSuisse au 31 décembre 2022.

30 826

appels téléphoniques ont été reçus et traités par GastroSuisse (hotline juridique).

479

posts et tweets ont été publiés par GastroSuisse sur les réseaux sociaux.

1816

écolières et écoliers ont participé aux séances d'orientation professionnelle de notre Fédération.

17

personnes ont suivi pour la première fois la formation continue de «Sommelier du fromage».

1088

pages de lecture sur la branche ont été publiées dans les 25 éditions imprimées du GastroJournal.

302

demandes de médias (suisses et étrangers) nous sont parvenues. Nous y avons répondu dans les meilleurs délais.

44

prises de position sur divers objets politiques ont été publiées par GastroSuisse dans le cadre des consultations parlementaires.

3,6

millions de mails sont réceptionnés chaque année par la Fédération. 90% sont des «pourriels» que nous éliminons directement.

200 000

personnes lisent le GastroJournal imprimé.

2133

modules e-learning ont été vendus l'année passée.

1,45

millions de visites ont été enregistrées sur notre site Internet.



Rapport annuel 2022

**Notre engagement  
pour la branche**

**GASTROSUISSE**

Pour l'Hôtellerie et la Restauration



# Chère lectrice, Cher lecteur,



Après des années difficiles, notre branche connaît une reprise. Les pronostics pour l'année en cours sont positifs. Le Centre de recherches conjoncturelles de l'EPFZ a même annoncé en début d'année que les perspectives pour l'hôtellerie-restauration étaient supérieures à la moyenne. Le nombre de nos membres est également resté stable.

Il est important de prendre conscience des bonnes nouvelles et de les diffuser. En effet, cette évolution montre bien que la situation s'améliore après une longue période de tensions. Mais l'inflation, l'augmentation des coûts des marchandises et les exigences des clients toujours plus diversifiées mettent le secteur à rude épreuve. Pourtant, nous constatons aussi avec satisfaction que notre branche continue à faire preuve d'innovation et de résilience.

La Fédération GastroSuisse ressent une grande solidarité de la part de ses membres. Cela nous motive et nous incite à donner le meilleur de nous-mêmes en permanence. Un grand merci à vous!

Casimir Platzer  
Président

## Rétrospective de l'année écoulée

En 2022, l'hôtellerie-restauration a été durement impactée par la pénurie de personnel qualifié. Mais il y a aussi eu de nombreux temps forts.

### 17 février

Le Conseil fédéral supprime le certificat obligatoire. La branche peut à nouveau servir tous ses clients. Enfin! «Nous avons attendu ce moment très longtemps», déclare Casimir Platzer, président de GastroSuisse.

### 11 avril

Le Belvoirpark devient la «Hotelfachschule Zürich». Un nouveau logo inspiré de l'École Hôtelière de Genève complète le processus de revitalisation de la marque. L'établissement de la Villa Escher conserve le nom de «Restaurant Belvoirpark».



### 13 juillet

La Fédération intensifie sa collaboration avec le label de soutien et de distinction national TOP-Entreprises formatrices. GastroSuisse s'engage ainsi en faveur d'un niveau de formation haut de gamme dans l'hôtellerie-restauration.



### 21 octobre

L'établissement «Ortstockhaus» à Braunwald est l'«Hôtel historique de l'année 2023». Le «Tonnelier» à Bulle est consacré «Restaurant historique de l'année 2023».



### 8 novembre

L'Hotel Innovation Award 2022 est attribué à «Votre Cercle de Vie» à Château-d'Éx. Ce projet s'inscrit dans le concept de l'économie circulaire et relie différents secteurs économiques.

### 31 décembre

Le restaurant Belvoirpark ferme ses portes. En effet, le bâtiment doit être rénové au plus tard fin 2024. À partir de 2023, le restaurant ne servira plus dans le cadre de l'enseignement dispensé à l'École hôtelière de Zurich. Une exploitation transitoire n'est pas encore définie.



### 31 mai

Plus de 200 délégués participent à l'Assemblée des délégués dans les locaux de l'Olma à Saint-Gall. Lors de la soirée de gala, la «Flamme de l'accueil» est décernée au chef prestigieux Franck Giovannini pour ses mérites exceptionnels au service de la gastronomie suisse.

### 31 mai

GastroSuisse présente un plan en cinq points pour lutter contre la pénurie de personnel qualifié. L'attractivité des métiers et de la branche ainsi que les offres de formation pour les personnes en reconversion professionnelle et le personnel de langue étrangère doivent être promues.

### 31 août

GastroSuisse sensibilise ses membres aux économies d'énergie avec une liste de recommandations. Les membres reçoivent 92 conseils afin de pouvoir faire face à une éventuelle pénurie d'énergie.



### 19 septembre

Pour la 11<sup>e</sup> fois déjà, GastroSuisse et SwissGastro Solutions récompensent les meilleurs formateurs du secteur alimentaire. La cérémonie de remise des prix «Porteurs d'avenir» s'est déroulée au Kaufleuten de Zurich.

- 1 Frank Giovannini
- 2 TOP-Entreprises formatrices
- 3 Porteurs d'avenir
- 4 Hôtel historique 2023
- 5 Hotel Innovation Award
- 6 AD GastroSuisse

## Objectifs et stratégie 2023

GastroSuisse est l'association patronale leader pour l'hôtellerie-restauration en Suisse. 22 000 établissements de l'hôtellerie-restauration qui recensent quelque 250 000 collaborateurs y sont affiliés. Notre association moderne et efficace soutient ses membres en défendant activement leurs intérêts auprès du public, des milieux politiques, des autorités et des médias. Dans ce contexte, nous voulons être plus proches de nos membres et échanger davantage avec eux sur les évolutions du marché et les innovations. Nous renforçons ainsi l'attractivité de l'hôtellerie-restauration suisse.

