

14.05.2013 – 17:21 Uhr

122e Assemblée ordinaire des délégués 2013 de GastroSuisse à Walzenhausen AR / Pas de convivialité sans liberté d'action

Walzenhausen (ots) -

Le pays d'Appenzell est devenu le 14 mai 2013 la région de l'hôtellerie-restauration: près de 240 délégués et de nombreux invités issus du monde politique et économique se sont rendus à la 122e assemblée ordinaire des délégués de GastroSuisse à Walzenhausen AR et alentours. Ont entre autres compté parmi les orateurs invités : Hans-Rudolf Merz, ancien conseiller fédéral, et Marianne Koller-Bohl, conseillère d'Etat. La compétitivité et la lutte pour de meilleures conditions cadres représentaient les points essentiels inscrits à l'ordre du jour de l'assemblée. Les comptes annuels 2012 ont en outre été approuvés et la cotisation annuelle des membres pour 2014 a été fixée.

En 2012, l'hôtellerie-restauration a dû à nouveau surmonter une période difficile. La diminution du nombre de nuitées et des dépenses pour la consommation hors domicile a engendré des diminutions du chiffre d'affaires. «Mais la tendance est à la hausse», a constaté avec satisfaction Klaus Künzli, président de GastroSuisse. La branche est prête à prendre son essor et la Fédération est elle aussi bien placée. Les statuts révisés en 2012 ont jeté des bases solides. En admettant un nouveau groupement sectoriel, à savoir la commission suisse des bars et des clubs, la plus grande Fédération de l'hôtellerie-restauration se crée de précieuses opportunités de croissance.

Tous les jours, la branche donne le meilleur d'elle-même et s'engage sur de nombreux plans. Un exemple remarquable en est la ligne directrice que fournit le «Guide de bonnes pratiques dans l'hôtellerie et la restauration», qui a été élaboré conjointement par les associations de la branche et les praticiens. Elle est la norme que la branche se fixe elle-même et constitue une profession de foi sans équivoque en faveur de la qualité et de la sécurité.

S'il est une étoile qui brille spécialement dans le ciel de la branche, c'est bien la classification hôtelière suisse de GastroSuisse. En l'espace de deux ans depuis le lancement, nous avons atteint, avec plus de 550 établissements classifiés, une part de marché de quelque 25 pour cent de tous les hôtels classifiés en Suisse. Nombre d'hôtels classifiés ont effectué de substantiels investissements afin d'atteindre la catégorie désirée, et ont ainsi largement contribué à accroître la qualité de l'hôtellerie suisse et à maintenir l'attractivité pour les clients.

Le combat de GastroSuisse contre des taxes de droits d'auteur plus élevées a été couronné de succès. Les sociétés de gestion tentent toujours de prélever des taxes supplémentaires. «Mais nous ne sommes pas une vache que l'on peut traire éternellement», fait remarquer Klaus Künzli d'un ton ferme.

Sur le plan politique, la taxe sur la valeur ajoutée est au cœur des préoccupations: un serpent de mer politique qui entre dans une phase décisive. Les conditions cadres économiques ont des conséquences immédiates sur l'attractivité et le succès de l'hôtellerie-restauration. Les établissements de l'hôtellerie-restauration ne connaissent le succès que si les clients sentent non seulement le professionnalisme, mais aussi le cœur de celui qui les accueille. «Si la passion pour ce métier est ruinée par les complications administratives, on risque la frustration, la capitulation ou même l'abandon de cette activité», conclut Klaus Künzli. Pour que l'hôtellerie-restauration puisse s'épanouir, elle a besoin de liberté d'action.

Entre steak et stake (fardeau)

L'ancien conseiller fédéral, Hans-Rudolf Merz a fait un exposé sur le thème de l'hôtellerie-restauration dans la zone de tension entre plaisir et fardeau. Sous le mot-clé «steak», c'est-à-dire plaisir, il a clairement fait l'éloge de la diversité et des qualités de la restauration et de l'hôtellerie en Suisse, en soulignant plus particulièrement l'important rôle social de la branche. Sous le mot-clé «stake», qui symbolise le fardeau, il a jeté un regard plutôt critique sur les innombrables parties prenantes et groupes cibles de la branche: des autorités fiscales aux banques et fournisseurs, en passant par les autorités sanitaires et de la construction et bien d'autres. Sans oublier le cas devenu entre-temps légendaire de la viande des Grisons, qui - selon Hans-Rudolf Merz - avait en fait un arrière-plan très sérieux et qui, malheureusement, a révélé de manière édifiante la menace représentée par la surréglementation. Avec ce discours agrémenté d'une pointe d'humour appenzellois, il a atteint le cœur des personnes présentes.

À tout seigneur tout honneur

À Walzenhausen, les délégués ont loué les mérites d'éminentes personnalités qui ont accompli des performances exceptionnelles pour la branche. À la demande de la conférence des présidents de GastroSuisse, trois nouveaux membres d'honneur ont été désignés. Ont été récompensés pour leur travail Verena Balz, présidente de GastroFemme; Christian Kramer, directeur général de Mövenpick Lausanne et détenteur depuis 2012 du «Worldwide Hospitality Award» ainsi que Ernst Schneider, ancien directeur de l'organisation Lunch- Check Suisse.

GastroSuisse est la Fédération de l'Hôtellerie et de la Restauration en Suisse. Environ 20.000 membres (quelque 3000 hôtels), organisés en 26 associations cantonales et cinq groupements sectoriels, appartiennent à la plus grande Fédération patronale de l'hôtellerie-restauration. Comptant plus de 200.000 employés et près de 27.000 établissements, l'hôtellerie-restauration suisse est un facteur économique capital.

Contact:

GastroSuisse, responsable Marketing et Communication

Brigitte Meier-Schmid

Tél.: +41/44/377'53'53

E-Mail: brigitte.meier@gastrosuisse.ch

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100007695/100737818> abgerufen werden.