

Communiqué de presse

126^e assemblée des délégués de GastroSuisse, les 16 et 17 mai 2017

Rencontre de l'hôtellerie-restauration suisse à Schaffhouse

Le 16 mai, plus de 230 restaurateurs et hôteliers se sont rencontrés à Schaffhouse pour la 126^e assemblée ordinaire des délégués de GastroSuisse. Dans le contexte actuel du tourisme, de la restauration et des achats, le lieu de la réunion, situé près de la frontière, ne pouvait être mieux choisi. Le maintien de la compétitivité de la branche, la lutte pour de meilleures conditions cadre ainsi que les modifications des statuts de la fédération étaient au centre de la plus grande réunion de l'association professionnelle nationale pour l'hôtellerie et la restauration.

Schaffhouse a préparé un accueil très digne à l'hôtellerie-restauration suisse. Le président du Grand Conseil, Thomas Hauser, la présidente du Conseil exécutif, Rosmarie Widmer Gysel et le syndic, Peter Neukomm ont rendu hommage aux délégués de GastroSuisse. Dans leur message de bienvenue, les représentants de la ville et du canton ont, d'une même voix, souligné la grande importance de l'hôtellerie-restauration pour l'économie et pour la population.

L'hôtellerie-restauration est la carte de visite de la région

Rosmarie Widmer Gysel, présidente du Conseil exécutif et présidente du département des finances du canton de Schaffhouse a souligné dans son allocution, lors de la soirée de gala, l'importance du dialogue entre l'économie, les associations et la politique, surtout à une époque où l'hôtellerie-restauration se voit confrontée à de multiples défis. Elle a cité les taux de change défavorables et le «tourisme de restauration» croissant qui en résulte, la pression sur les marges et les chiffres d'affaires ainsi que les impondérables de la politique suisse. A Schaffhouse aussi l'on ressent à quel point la situation économique pour de nombreuses d'entreprises de la restauration et de l'hôtellerie reste encore tendue, malgré une croissance démographique et une conjoncture supportables. «Quand on voit le nombre d'entreprises qui sont tout juste rentables et doivent se battre pour survivre, on se rend compte à quel point la profession de restaurateur est difficile», a ajouté la présidente du gouvernement. Cette évolution est d'autant plus alarmante qu'une hôtellerie-restauration bien établie, saine et dynamique s'avère être un facteur déterminant pour l'économie.

Rosmarie Widmer Gysel a insisté sur l'importance de l'hôtellerie-restauration comme facteur d'implantation, pour lequel l'offre culturelle joue également un rôle crucial. «Des hôteliers-restaurateurs accueillants et professionnels sont la carte de visite d'une région», a-t-elle a souligné, tout en remerciant les restaurateurs et les hôteliers pour leur contribution indispensable. Elle a conclu par une citation d'Honoré de Balzac et en a déduit pour l'hôtellerie-restauration, la nécessité non seulement d'un fort engagement personnel mais aussi de savoir rester ouvert aux nouveaux concepts - et surtout de tout donner pour le client.

Perfectionnement local des développements globaux

«Véritable colonne vertébrale de l'économie, l'hôtellerie-restauration est une branche clé dans un pays touristique comme la Suisse», a déclaré le président de GastroSuisse, Casimir Platzer, dans son discours devant les délégués, partenaires et invités. Force est de constater que l'hôtellerie-restauration est la seule branche d'exportation à ne pas pouvoir externaliser ses prestations et à dépendre ainsi cruellement de la pression sur les prix. La lutte pour l'égalité des chances est donc une constante particulièrement d'actualité à l'heure de l'initiative «Stop à l'îlot de cherté – pour des prix équitables». «Il semble quand même y avoir des lueurs d'espoir, estime le président de GastroSuisse. Bien que nous n'attendions pas de grand essor pour 2017, nous avons pu sortir du creux de la vague.»

Le regard tourné vers l'avenir, il a appelé la branche à réunir ses forces de manière encore plus conséquente. «Si nous utilisons le progrès comme un moteur, si nous perfectionnons localement les développements globaux, si nous utilisons la tradition comme une caractéristique particulière et encourageons la fidélité du client grâce à la convivialité, nous continuerons d'écrire l'histoire à succès de la branche de l'hôtellerie-restauration suisse», conclut avec conviction Casimir Platzer.

Des décisions importantes

A Schaffhouse, les délégués de GastroSuisse ont pris des décisions importantes. Les différentes modifications des statuts de la fédération faisaient partie des points importants de l'ordre du jour. Elles ont été élaborées après une longue et minutieuse préparation par les instances compétentes. L'objectif poursuivi était de pouvoir réagir à toute éventuelle modification de manière plus flexible et plus rapide grâce à une réglementation allégée. En approuvant les modifications des statuts, les délégués ont dit oui à une base solide, qui permet un développement ultérieur de la fédération orienté vers l'avenir. Les délégués GastroSuisse ont en outre adopté le rapport annuel 2016, approuvé les comptes de la fédération et les comptes consolidés 2016 et fixé les cotisations membres pour 2018.

La 126^e assemblée des délégués GastroSuisse 2018, qui a eu lieu sur le terrain du parc de loisirs KSS à Schaffhouse, s'est achevée par une soirée de gala. Le jour suivant, l'association cantonale hôte, GastroSchaffhouse a convié les participants à une promenade sur le Rhin. Les délégués et les invités ont aussi profité de leur séjour pour admirer la belle ville médiévale de Schaffhouse.

L'hôtellerie-restauration suisse, avec ses quelque 29 000 établissements, est un moteur économique important et fait partie des plus grands employeurs du pays. GastroSuisse, organisée en 26 associations cantonales et quatre groupements sectoriels, en tant que fédération nationale pour l'hôtellerie-restauration, défend les intérêts de la branche depuis plus de 125 ans.