

Domande? Siamo felici di essere lì per voi.

GASTROSUISSE

Per l'Albergheria e la Ristorazione

Copyright ed editore:
GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20
8046 Zurigo
T 0848 377 111
gastrouisse.ch

HOTELFACHSCHULE

ZÜRICH

Hotelfachschule Zürich
Seestrasse 141
8002 Zurigo
hfz.swiss

ÉCOLE HÔTELIÈRE

GENÈVE

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

GASTROSOCIAL

GastroSocial
Cassa di compensazione e
pensione
gastrosocial.ch

Gastroconsult
prossima. competente.

Gastroconsult AG
gastroconsult.ch



Leggi l'edizione online qui:
jahresbericht.gastrouisse.ch/it

21520 copie
Stampa: Engelberg Druck

Immagini: GastroSuisse
Foto di copertina: unsplash.com

Organi

L'anno scorso, i nostri nove membri del Consiglio si sono incontrati per otto riunioni ordinarie tenutesi in varie località della Svizzera, oltre alle tre riunioni straordinarie in videoconferenza. Anche i 26 presidenti delle associazioni cantonali di GastroSuisse sono nuovamente stati molto impegnati l'anno scorso; si sono incontrati in occasione di due conferenze ordinarie e di altrettante conferenze straordinarie. Quest'ultime si sono svolte in digitale. Durante le Conferenze dei presidenti sono state definite e coordinate le richieste nei confronti della politica.



Il Consiglio da sinistra a destra: Muriel Hauser, Bruno Lustenberger, Massimo Suter, Maurus Ebnetter, Casimir Platzer, Gilles Meystre, Esther Friedli, André Roduit e Moritz Rogger

Piano in cinque punti



All'inizio dell'estate, GastroSuisse ha presentato il suo piano in cinque punti con cui il settore alberghiero e della ristorazione intende contrastare la carenza di personale specializzato. A tal fine, alla fine di ottobre 2022 si è tenuto un incontro iniziale («kick-off») per raccogliere idee e suggerimenti. In occasione di un sounding board avvenuto a inizio marzo 2023 a Berna, per la prima volta sono state presentate delle misure e discusse con i rappresentanti delle associazioni cantonali e i gruppi di esperti di GastroSuisse. La loro implementazione è già iniziata e si protrarrà per i prossimi due-tre anni e prima che le misure sortiscano gli effetti auspicati occorrerà del tempo. Sono richiesti la collaborazione e l'impegno di tutti.

- 7 Piano in cinque punti
- 8 Kick-Off
- 9 Conferenza stampa
- 10 Sommelier del formaggio



Il nostro impegno

Che si tratti di consulenza giuridica o di domande concernenti l'affiliazione, i circa 70 collaboratori di GastroSuisse si impegnano con le parole e con i fatti per esaudire le differenti richieste dei soci.



22 000

aziende risultavano affiliate a GastroSuisse al 31 dicembre 2022.

2133

moduli di e-learning G1 sono stati prenotati.

1,45

milioni di consultazioni dei contenuti sul nostro sito web associativo.

44

prese di posizione su varie questioni politiche sono state pubblicate nell'ambito della consultazione parlamentare.

1088

pagine di materiale su temi inerenti al settore sono state pubblicate da GastroJournal nelle sue 25 edizioni stampate.

3,6

milioni di e-mail sono inviate ogni anno al nostro ufficio, il 90% delle quali è posta spazzatura (spam) e viene eliminato seduta stante.

1816

alunni hanno partecipato l'anno passato agli orientamenti professionali della nostra Federazione.

479

post e tweet sono stati pubblicati da GastroSuisse nei social media (Twitter, Facebook e LinkedIn).

17

persone hanno completato il primo corso di formazione continua di sommelier del formaggio.

30 826

consulenze giuridiche sono state fornite telefonicamente (hotline) o per posta elettronica.

200 000

persone leggono GastroJournal, la nostra rivista pubblicata ogni due settimane.

302

richieste dei media svizzeri e stranieri, a cui abbiamo risposto tempestivamente.



GASTROSUISSE

Per l'Albergheria e la Ristorazione



Rapporto annuale 2022

Impegno per il settore

Cara lettrice, caro lettore,



Dopo anni difficili il nostro settore si è ripreso e. Le previsioni per l'anno in corso sono positive. Come ha annunciato all'inizio dell'anno il Centro di ricerca congiunturale (KOF) del Politecnico federale di Zurigo, le prospettive per il settore alberghiero e della ristorazione sarebbero addirittura migliori rispetto alla media. Anche il numero dei nostri soci è rimasto stabile.

Si tratta di buone notizie, che è importante rendere note e di cui essere consapevoli. Perché questo sviluppo dimostra che, dopo anni molto difficili, stiamo finalmente risalendo la china – in modo duraturo. Tuttavia, l'inflazione, l'aumento del costo delle merci e le richieste degli ospiti sempre più diversificate continuano a metterci alla prova. Ciò che è incoraggiante è il fatto che il nostro settore abbia dimostrato e continui a dimostrare quanto sia resiliente e innovativo.

Come Federazione, sentiamo grande solidarietà da parte dei nostri soci. E questo ci motiva e sprona a dare sempre il meglio. Grazie mille.

Casimir Platzer
Presidente

La nostra panoramica annuale

Nel 2022, la carenza di personale qualificato ha preoccupato in modo particolare il settore alberghiero e della ristorazione. Ciononostante, anche lo scorso anno ci sono stati molti episodi clou.

17 febbraio

Il 17 febbraio, il Consiglio federale revoca l'obbligo del certificato COVID. Il nostro settore può finalmente servire di nuovo tutti i clienti. «Aspettavamo questo momento da molto tempo», ha affermato con soddisfazione il Presidente di GastroSuisse Casimir Platzer.

11 aprile

Il Belvoirpark diventa «Hotelfachschule Zürich». Il rebranding è supportato da un nuovo logo, che richiama quello della scuola alberghiera «sorella», l'École Hôtelière de Genève. Il ristorante nella Villa Escher mantiene il nome di «Belvoirpark Restaurant».



13 luglio

L'associazione di categoria intensifica la collaborazione con il sistema di sostegno e di certificazione «Azienda formatrice TOP». In questo modo, GastroSuisse si impegna per una formazione di alta qualità nel settore alberghiero e della ristorazione.



21 ottobre

L'«Ortstockhaus» di Braunwald (GL) è insignito del titolo di «Hotel storico dell'anno 2023», mentre «Le Tonnelier» di Bulle (FR) del titolo di «Ristorante storico dell'anno 2023».



31 maggio

Oltre 200 delegati partecipano all'Assemblea dei Delegati che si tiene a San Gallo nella «Olma-Halle». Durante la serata di gala, lo chef stellato Franck Giovannini viene insignito della «Flamme de l'accueil» per i servizi resi al settore alberghiero e della ristorazione svizzero.

31 maggio

GastroSuisse lancia un piano in cinque punti per contrastare la carenza di personale qualificato. L'obiettivo è promuovere l'attrattiva dei profili professionali e del settore, nonché le offerte di formazione per le persone provenienti da altri settori e il personale di lingua straniera.

31 agosto

GastroSuisse elabora una lista di controllo per sensibilizzare i soci al risparmio energetico. I soci ricevono 92 consigli per superare un'incombente penuria energetica.



19 settembre

Già per l'undicesima volta, GastroSuisse e SwissGastro Solutions premiano i migliori formatori professionali del settore alimentare. La cerimonia per il conferimento del titolo «Sostenitore del futuro» si svolge nel Kaufleuten di Zurigo.

8 novembre

L'Hotel Innovations Award di quest'anno è stato assegnato al progetto «Votre Cercle de Vie» di Château-d'CEX (VD). Il progetto è interamente all'insegna dell'economia circolare e collega fra loro diversi settori dell'economia.

31 dicembre

Il «Belvoirpark Restaurant» chiude i battenti. Motivo: l'edificio dovrà essere risanato al più tardi entro la fine del 2024 e dal 2023 il ristorante non è più necessario per le attività scolastiche della «Hotelfachschule Zürich». L'uso provvisorio è ancora da definirsi.

- 1 Frank Giovannini
- 2 Azienda formatrice TOP
- 3 Sostenitore del futuro
- 4 Hotel storico dell'anno 2023
- 5 Hotel Innovation Award
- 6 AD GastroSuisse

Obiettivi e strategia 2023

Siamo la principale federazione di imprenditori e datori di lavoro del settore alberghiero e della ristorazione in Svizzera. 22 000 aziende del settore alberghiero e della ristorazione sono affiliate a GastroSuisse e danno lavoro a circa 250 000 persone. In qualità di federazione moderna e forte, sosteniamo i nostri soci rappresentando attivamente i loro interessi nei confronti dell'opinione pubblica, della politica, delle autorità e dei media. In particolare, vogliamo aumentare la vicinanza ai nostri soci e intrattenere con loro uno scambio più intenso sugli sviluppi del mercato e sulle innovazioni. Questo ci permette di rafforzare l'attrattiva del settore dell'ospitalità svizzera.

