

## Informazioni per i media

Conferenza stampa annuale GastroSuisse, 25 aprile 2018, Berna

### **L'industria alberghiera e della ristorazione svizzera dimostra tutto il suo vigore: dopo anni difficili arrivano i primi segnali di un'inversione di tendenza**

**Per la prima volta, dopo diversi anni di contrazione del fatturato nel settore alberghiero e della ristorazione, l'associazione di categoria GastroSuisse ha registrato nuovamente risultati positivi. Il fatturato del consumo fuori casa è stato nel 2017 pari a complessivamente 23,6 miliardi di franchi, che rispetto all'anno precedente corrisponde a una crescita del 5,6 percento. È necessaria tuttavia una crescita più sostenibile, affinché il settore raggiunga un livello concorrenziale duraturo. La lotta per conquistare quote di mercato internazionali è costata molto al settore.**

“Intravediamo la luce in fondo al tunnel”, ha spiegato il presidente di GastroSuisse Casimir Platzer nel corso della conferenza stampa annuale il 25 aprile 2018 a Berna. Il quadro complessivo del settore tuttavia è molto irregolare e varia a seconda delle regioni. È ancora presto per gioire, spiega Casimir Platzer, anch'egli titolare di un hotel a Kandersteg. “Gli scorsi anni ci hanno messi a dura prova e sono costati molto al settore. Per tornare a essere concorrenziali a lungo e per poter investire, c'è bisogno di una crescita più sostenibile”, ha affermato. E il settore è consapevole, ha assicurato, di dover anticipare i cambiamenti. “Tuttavia, anche la politica deve dare il suo contributo.” Il presidente dell'associazione ha menzionato alcune misure necessarie per avere una maggiore libertà occupazionale e meno costi di regolamentazione oltre che meno distorsioni del mercato.

#### **Priorità politiche del 2018**

Il 2018 è cominciato bene, con la conferma della Cancelleria federale relativamente alla “Iniziativa prezzi equi”, che lotta a favore di una maggiore libertà negli acquisti per le aziende svizzere. “La politica ha ancora la possibilità di fare qualcosa; se non ci riesce, sarà il popolo a dover indicare la strada”, afferma con decisione Casimir Platzer. Per GastroSuisse una cosa è certa: né il solo focus sul blocco geografico né l'abbattimento dei dazi industriali sono sufficienti. C'è bisogno di un adeguamento della legge sui cartelli per evitare in futuro gli scorretti supplementi Svizzera.

Particolarmente significativa per il settore è l'attuazione dell'iniziativa contro l'immigrazione di massa, che deve essere approvata il 1° luglio 2018. Rilevante per l'obbligo di notifica è la quota di disoccupati nazionale media, il cui calcolo si basa sulla Nomenclatura svizzera delle professioni 2000. La nomenclatura presenta tuttavia lacune sostanziali, come ha illustrato il presidente di GastroSuisse. Per esempio, nella tipologia professionale “personale di cucina” non viene fatta distinzione fra personale specializzato e ausiliario. Non vengono considerati né i titoli né i profili professionali dei disoccupati. “La mancata differenziazione comporta una falsificazione della quota dei disoccupati, cosa del tutto inaccettabile”, spiega Casimir Platzer, che sta conducendo colloqui molto intensi con la Seco.

Un'altra priorità riguarda la legge disciplinante gli assegni familiari, una legge relativamente recente. Le esperienze portano alla luce un grave errore di sistema: le differenze strutturali tra i diversi settori e le casse di compensazione familiare sono così macroscopiche, che l'idea solidaristica che ne sta alla base viene vanificata. Sul territorio svizzero le aliquote possono oscillare di 33 volte, un fatto, che penalizza fortemente alcuni settori. Per questo GastroSuisse sostiene la mozione del consigliere agli Stati Isidor Baumann, che vuole rimuovere l'errore di sistema. Dopo il Consiglio degli Stati, GastroSuisse punta ora anche sul Consiglio nazionale.

La rimozione delle iniquità e la parità di trattamento sono le richieste che Casimir Platzer avanza a livello pratico per il settore alberghiero tradizionale rispetto ai fornitori Airbnb. Questo riguarda soprattutto la sfera fiscale, le imposte, l'obbligo di notifica e le disposizioni di igiene e sicurezza. "Noi vogliamo affrontare la concorrenza", spiega il presidente di GastroSuisse. "Ma vogliamo anche avere pari opportunità." Deve essere fatta necessariamente una differenziazione tra i fornitori occasionali di camere e i fornitori commerciali e professionali.

## **I prodotti regionali fanno tendenza**

Il settore alberghiero e della ristorazione sta subendo un'enorme pressione a livello di costi. Si tratta ora di sfruttare le opportunità che il mercato segnala. Tra queste l'interesse dei clienti verso prodotti commercializzati direttamente, ovvero alimenti come uova, verdure o carne direttamente dalla fattoria.

Il direttore di GastroSuisse Daniel Borner intravede un considerevole potenziale nella sempre più intensa collaborazione tra gastronomi e produttori agricoli. I prodotti locali direttamente dalla fattoria rientrano già oggi nell'offerta commerciale, tuttavia il potenziale di sviluppo è ancora alto. L'imprenditrice gastronomica Eveline Neeracher della trattoria "Sternen" di Thörishaus e il frutticoltore Jakob Schwab della Seeländerspargeln GmbH di Kerzers hanno illustrato molto chiaramente le sfide e le opportunità di queste collaborazioni.

Daniel Borner ha presentato a Berna i nuovi risultati di un recente sondaggio di GastroSuisse condotto da un lato tra le aziende del settore ricettivo dall'altro tra i consumatori. È emerso molto chiaramente che l'importanza dei prodotti commercializzati direttamente, in futuro continuerà a crescere. A questo argomento si dedica un gruppo di lavoro congiunto di GastroSuisse e dell'Unione Svizzera dei Contadini.

Nella valutazione dei prodotti di fattoria più amati i consumatori e le aziende si sono espressi in modo univoco: uova e verdure sono ai vertici della classifica. "Oltre l'80 per cento degli ospiti intervistati ha manifestato una certa disponibilità a pagare di più al ristorante per avere prodotti commercializzati direttamente", spiega Daniel Borner.

## **La gastronomia tradizionale è in ascesa**

Queste tendenze vanno di pari passo con le tendenze del consumo preferite della popolazione svizzera: si punta su cibi fatti in casa e freschi, su prodotti biologici e su articoli che causano poco spreco alimentare.

“Della fiducia dei consumatori ha potuto beneficiare negli anni passati soprattutto il catering, ovvero la gastronomia tradizionale e regionale”, ha spiegato il membro della Direzione Gilles Meystre sulla base del nuovo “Riflesso economico” di GastroSuisse. “Queste fonti di approvvigionamento registrano un fatturato annuo pari a 16,4 miliardi di franchi.” La spesa complessiva nell’ambito dei ristoranti fast-food, dei take-away e dei chioschi per contro, ha registrato una leggera diminuzione. I clienti a quanto pare hanno preferito prendersi del tempo in più a pranzo per mangiare al ristorante. Se questo interessante sviluppo continuerà anche in futuro non è ancora dato di sapere.

La varietà del settore ricettivo svizzero è enorme. Le circa 29’000 aziende alberghiere e della ristorazione sono un importante motore economico. Il settore è uno dei maggiori datori di lavoro del paese e offre un’occupazione a oltre 250’000 persone e un posto di formazione a circa 8000 apprendisti.

GastroSuisse è la Federazione dell’Albergheria e della Ristorazione svizzera. L’organizzazione, fondata nel 1891, si adopera da oltre 125 anni per gli interessi del settore. Circa 20’000 soci (di cui circa 2500 alberghi), organizzati in 26 associazioni cantonali e quattro gruppi di lavoro, fanno parte di GastroSuisse, la più grande federazione padronale del settore ricettivo.

Zurigo / Berna, 25 aprile 2018

---

***I documenti dettagliati della conferenza stampa annuale 2018 di GastroSuisse sono disponibili sul sito [www.gastrosuisse.ch](http://www.gastrosuisse.ch).***

**Contatto per i media per ulteriori informazioni e per ricevere la nuova edizione di “Riflesso economico GastroSuisse 2018”:**

Brigitte Meier-Schmid e Astrid Haida, Marketing e comunicazione GastroSuisse  
Telefono 044 377 53 53 oppure [communication@gastrosuisse.ch](mailto:communication@gastrosuisse.ch)

**Per interviste e informazioni:**

Casimir Platzer, Presidente GastroSuisse

Gilles Meystre, membro del Consiglio GastroSuisse e Presidente GastroVaud

Daniel Borner, Direttore GastroSuisse