

GastroSuisse – fédération de l'hôtellerie et de la restauration

Bien ancrée dans la société et le monde politique

Dans le secteur de l'hôtellerie-restauration, le travail fait une sorte de grand écart permanent entre la culture du plaisir et les interdits. GastroSuisse s'implique donc très activement dans la défense de ses membres. La branche jouit d'une excellente réputation auprès de la population. Le solide soutien politique dont elle bénéficie aux plans cantonal et national renforce GastroSuisse dans sa lutte contre des conditions-cadres inéquitables. **Par Markus Geiger**



Photo: GastroSuisse

*Bernhard Kuster,
directeur de GastroSuisse.*

L'ambiance est tendue dans l'industrie hôtelière suisse. Hôtels et restaurants voient leur chiffre d'affaire diminuer depuis sept trimestres consécutifs. La crise de l'euro et le franc fort donnent des soucis à la branche. «La situation varie en fonction des régions», distingue Bernhard Kuster, directeur de GastroSuisse. Les régions touristiques des Grisons, de l'Oberland bernois et du Tessin ainsi que les zones frontalières sont principalement touchées, alors les grandes villes s'en tirent mieux. Pour les restaurants, l'association observe deux tendances. D'une part, une migration des campagnes vers les villes. D'autre part, la gestion simultanée de plusieurs établissements par certains chefs d'entreprises. Avec 29 pour cent de dépenses pour les marchandises et une faible marge, il est difficile de réunir un capital propre suffisant.

Bernhard Kuster: «Nos membres doivent travailler durement pour s'en tirer». Au sein de l'UE, la viande, les huiles et les graisses alimentaires sont nettement meilleur marché qu'ici, parfois de moitié, notamment chez nos concurrents d'Allemagne ou

d'Autriche. De plus, les contingents d'importation autorisés pour la viande se sont révélés nettement insuffisants et les impôts déguisés sous forme de droits d'entrée sont venus alourdir encore des budgets déjà serrés. C'est la raison pour laquelle le protectionnisme agricole ne peut plus être maintenu à moyen terme.

Prendre l'initiative

Dans ses activités politiques, l'ancrage de l'industrie hôtelière dans la société et le large soutien politique dont elle bénéficie profitent à l'association. «Nous avons un lien solide avec les parlementaires qui défendent nos intérêts sur les plans cantonal et national. Nombreux sont les présidents de nos 26 associations cantonales qui siègent au parlement de leur canton», précise M. Kuster. La TVA est actuellement un sujet d'intérêt majeur. En rester au statu quo revient à maintenir une discrimination des hôteliers-restaurateurs par rapport aux restaurateurs «à l'emporter». Pour y remédier, GastroSuisse a réuni 130 000 signatures en un temps re-

cord et déposé une initiative populaire en 2011. La partie B de la révision de la loi sur la TVA, contre-projet indirect à l'initiative populaire de GastroSuisse, est à présent sur la table du Conseil fédéral qui est chargé de définir un système à deux taux.

GastroSuisse a également eu gain de cause dans sa dénonciation à l'autorité de surveillance des sociétés de gestion (Suisa etc.). Le Tribunal fédéral a confirmé en effet que celles-ci voulaient imposer aux hôtels des augmentations de taxes injustifiées. Pour l'association, le fait que de moins en moins de touristes de l'UE choisissent la Suisse comme destination est un signal qui doit inciter les responsables à renforcer la publicité touristique en faveur de la Suisse en Chine et dans les pays du Golfe. L'association est déçue car même le Parlement a refusé d'accorder des moyens pour travailler ces nouveaux marchés.

Entre plaisir et interdiction

Après le succès remporté par l'association dans son combat contre une interdiction totale de fumer, la législation sur l'alcool et les denrées alimentaires figure maintenant à son agenda. «Dans l'idée des autorités, les restaurateurs ont pour mission d'éduquer les clients à manger et à boire sainement. Ce n'est pas réaliste», se récrie Bernhard Kuster. A cause des abus d'alcool de quelques jeunes, c'est sur l'ensemble des consommateurs de boissons alcoolisées que porte l'opprobre ou le soupçon généralisé. Bien que les statistiques disent clairement que les mineurs ne s'approvisionnent pas en bière et en alcools forts dans les restaurants, mais surtout à la maison des parents ou dans des «boums», les autorités ne font pas la différence. «Au lieu de prendre le problème à la racine et d'y associer aussi les parents, par exemple, on s'en prend aux restaurateurs. Hôteliers et restaurateurs ne sont pas là pour toujours tout régler de manière encore plus drastique, affirme le directeur, qui demande: «Doit-on soumettre à toutes sortes de chicanes l'ensemble des consommateurs raisonnables parce qu'un tout petit groupe dérape?».

Le projet d'une nouvelle loi sur la prévention est excessif. GastroSuisse a entre-temps combattu le projet rejeté par

le Parlement et affirme très clairement: «La prévention n'est plus réfléchie ni raisonnable lorsqu'elle conduit à un démantèlement de l'Etat de droit libéral».

La qualité et l'hygiène

L'association accueille la révision de la loi sur les denrées alimentaires avec sa ligne directrice «Guide de bonnes pratiques dans l'hôtellerie et la restauration», parue récemment. GastroSuisse milite ainsi pour la qualité et l'hygiène. Cette directive résume les contenus pertinents de trois lois et de plus de 30 ordonnances du domaine de l'hôtellerie-restauration. Elle constitue une base indispensable pour gérer une entreprise conformément au droit. Elaborée en collaboration avec l'Office fédéral de la santé publique OFSP, elle est disponible dans les trois langues nationales. Parallèlement, GastroSuisse offre par le truchement des associations cantonales des cours spéciaux d'hygiène dans 16 centres de formation décentralisés à quelque mille diplômés par année. Parmi les multiples prestations de service de GastroSuisse dont, entre autres, son service juridique téléphonique gratuit, la plateforme en ligne de renseignements professionnels gastroprofessionnel.ch rencontre un grand intérêt auprès des membres, avec ses contrats de travail types et ses check-lists précieuses pour le travail au quotidien.

Une branche qui intègre

Plus de 40 pour cent des 200 000 personnes occupées dans l'hôtellerie sont des étrangers. «Ils sont très précieux pour notre branche, souligne M Kuster. Songeons seulement aux cuisines nationales: au pizzaiolo d'Italie, au cuisinier de Thaïlande, au petit patron indien...». Les étrangers font depuis toujours partie intégrante du personnel des hôtels et restaurants. Nous maîtrisons nos problèmes grâce à leur effort collectif: le travail en cuisine, au buffet et aux tables soude ces employés en une vaste équipe. «Notre branche est l'une des rares qui permette aux étrangers d'accéder à des positions de cadres ou de devenir indépendants», la maîtrise d'une langue nationale étant, bien sûr, indispensable. La communication interculturelle fait partie intégrante du plan d'étude dans les

activités de formation des entreprises de la restauration. Celles-ci fournissent ainsi une contribution active à l'intégration des étrangers.

L'association est très présente sur les plans de la formation initiale et continue. Parce que l'examen de cafetier-restaurateur n'est obligatoire que dans un petit nombre de cantons, surtout en Suisse romande, la profession accueille beaucoup de nouveaux venus issus d'autres horizons. L'évolution démographique cause un certain souci à la branche en termes d'occupation de places d'apprentissage. «Nos professions sont attractives, comme nous le prouve sans cesse le grand intérêt que leur portent les jeunes dans les salons des métiers», relève M. Kuster. Le prix «Porteur d'avenir – Meilleur maître d'apprentissage de l'année 2013» est décerné en reconnaissance d'un engagement spécial en faveur de la promotion de la relève.

Les partenaires sociaux de la branche ont prolongé la convention collective nationale de travail jusqu'en 2015. Du fait de la mauvaise conjoncture persistante, les salaires demeurent gelés, sauf pour la compensation du renchérissement. Depuis le début de la crise en 2008, l'hôtellerie a supprimé 20 000 postes, soit 10 pour cent de son effectif total. «Ce chiffre en dit long sur la pression que subit notre branche», conclut le directeur. ■

GASTROSUISSE

Pour l'Hôtellerie et la Restauration

Membres: près de 20 000

(env. 3000 hôtels)

Fondation: 1891

Chiffre d'affaires: env. 28 mrd. de francs

Président: Klaus Künzli

Directeur: Bernhard Kuster

Contact

GastroSuisse

Association pour

l'hôtellerie et la restauration

Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich

Tél. 0848 377 111

info@gastrosuisse.ch, www.gastrosuisse.ch