

Rapporto annuale 2023



Cara lettrice, caro lettore,

Il settore alberghiero e della ristorazione ha affrontato un periodo di profondi cambiamenti durante il quale sono emerse molte nuove forme di gastronomia. In quanto associazione di categoria ci adoperiamo per rispondere a bisogni tanto diversi quanto lo sono i nostri soci. Vogliamo diventare ancora più dinamici e permeabili. In tal senso ci siamo prefissati un obiettivo molto ambizioso: diventare, entro il 2030, l'associazione padronale più incisiva e innovativa della Svizzera.

«Insieme è meglio»: con questo spirito intendiamo affrontare il futuro. La nostra attenzione è sempre rivolta ai soci e ai loro ospiti. La relazione con i clienti è l'essenza del nostro settore. L'anima di un ristorante o di un albergo è data dal titolare e dal suo team. Sono le persone che, con la loro cordialità e simpatia, fanno dei momenti trascorsi in un ristorante un'esperienza veramente unica.

La Federazione GastroSuisse percepisce la grande solidarietà dei suoi soci. Questo ci motiva e ci sprona a dare sempre il meglio. Un sentito grazie a tutti voi.



Casimir Platzer
Presidente



Pascal Scherrer
Direttore

La nostra panoramica annuale

Nell'anno in rassegna, la penuria di personale e l'aumento dei prezzi hanno posto non poche difficoltà al settore alberghiero e della ristorazione. Ciò nonostante non sono mancati i momenti positivi.



20 giugno
La 132^a Assemblea dei delegati di GastroSuisse si tiene ad Arosa. Oltre 200 delegati conferiscono il titolo di socio onorario al consigliere nazionale Alois Gmür. Alla serata di gala, l'imprenditore Rudi Bindella viene insignito della «Flamme de l'accueil» per l'eccellenza raggiunta nel settore alberghiero e della ristorazione.

3 marzo

Alla Conferenza dei direttori tenutasi a Berna vengono presentate le misure del piano in cinque punti, in seguito concretizzate nell'ambito di un sounding board. Tra le misure figura una campagna d'immagine la cui attuazione è prevista per il 2024.

28 aprile

Dopo sei anni come Direttore di GastroSuisse, Daniel Borner lascia la Federazione per dare un nuovo orientamento alla sua carriera.

1° luglio

Pascal Scherrer è nominato nuovo Direttore di GastroSuisse. Il 49enne zurighese si presenta per la prima volta alla Federazione in occasione dell'AD.



13 settembre

Circa 90 parlamentari rispondono all'invito di GastroSuisse e partecipano alla tradizionale «Fondue politique» al ristorante Kornhauskeller di Berna. All'evento è presente anche televisione svizzera.

4 settembre

Per la dodicesima volta, GastroSuisse e SwissGastro Solutions premiano i migliori formatori professionali del settore alimentare. La cerimonia si svolge al «Kaufleuten» di Zurigo alla presenza di oltre 300 ospiti.



3 ottobre

Per la settima volta GastroSuisse conferisce l'«Hotel Innovation Award» in collaborazione con la Società svizzera di credito alberghiero. Nel 2023 il premio è attribuito al progetto «Bergwelten Salwideli» realizzato a Sörenberg (LU), un connubio tra innovazione e tradizione.

25 settembre

Le parti sociali del settore raggiungono un accordo sui salari minimi. Nel 2024 i salari vengono adeguati al rincaro e viene concesso un aumento reale di 5 franchi al mese.



23 ottobre

Nell'ambito del piano in cinque punti viene organizzata la prima formazione sulla leadership rivolta alla classe imprenditoriale. Oltre a un webinar comprende due giorni di corso in presenza alla Scuola alberghiera di Zurigo.

18 - 22 novembre

Dopo quattro anni torna l'appuntamento Igeho. La fiera specializzata propone tra l'altro la competizione per giovani talenti «Rising Star Award» e diverse tavole rotonde su temi riguardanti l'albergheria-ristorazione.



13 novembre

Per il 2024 il titolo di Ristorante storico va al rinomato «Kronenhalle», vera e propria istituzione a Zurigo, il titolo di Albergo storico all'«Hotel Chasa Chalavaina» di Münstair e il Premio speciale alla «Spanische Weinhalle» di Burgdorf.



1° dicembre

Milena Hofer subentra a Michael Siebenmann a capo del marketing. Dopo tre anni, la direzione della Federazione accoglie di nuovo una donna tra le sue fila.

- 1 Rudi Bindella
- 2 Incontro con i parlamentari
- 3 Promotori del futuro
- 4 Hotel Innovations-Award 2023
- 5 Albergo e ristorante storico 2024
- 6 Igeho

Obiettivi e strategia 2023–2026

Con i loro esercizi, i 20000 soci di GastroSuisse forniscono un contributo incommensurabile alla vita sociale del Paese. Danno lavoro a 250000 persone, accolgono ogni giorno due milioni e mezzo di ospiti. Noi investiamo tutte le nostre energie per sostenerli in questo impegno e porli al centro del nostro operato. In quanto maggiore associazione padronale del settore ricettivo svizzero puntiamo ad aumentare l'attrattiva dell'albergheria-ristorazione svizzera, evidenziandone la diversità, e a garantire il ricambio generazionale. Lo facciamo in collaborazione con le associazioni cantonali, i nostri principali partner.



Organi

L'anno scorso, i nove membri del Consiglio si sono incontrati per sette riunioni ordinarie tenutesi in varie località della Svizzera. Un tema centrale dell'agenda 2024 è costituito dalle elezioni di rinnovo del Consiglio e delle commissioni e dalla loro ricomposizione. Sarà un'opportunità per portare una ventata di aria fresca in seno alla Federazione e vedervi rappresentati tutti i segmenti del settore.

Anche i 26 presidenti delle associazioni cantonali di GastroSuisse si sono incontrati per tre riunioni ordinarie. Alle Conferenze dei presidenti hanno definito e coordinato le richieste da avanzare alla politica.



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

Piano in cinque punti

Con spigliatezza e facendo leva sulle emozioni cerchiamo di suscitare interesse verso il nostro settore, acquisire nuove risorse e fidelizzarle. Alla base di questo impegno vi è il piano in cinque punti lanciato a fine 2023: per la prima volta abbiamo organizzato una formazione sulla leadership rivolta alla classe imprenditoriale. All'inizio di quest'anno è stata rinnovata la veste grafica di MESTIERI ALBERGHIERI per dare ancora più risalto alla diversità, alla creatività e alla passione che caratterizzano l'albergheria-ristorazione. La misura più importante per rafforzare l'immagine del settore è la campagna su vasta scala che ci darà visibilità nel corso dell'anno sui canali digitali, sempre più presenti nella comunicazione di oggi e domani.



Il nostro impegno

I circa 70 collaboratori e collaboratrici di GastroSuisse si adoperano giorno dopo giorno per fornire consulenza giuridica e rispondere alle domande dei soci.

15 907

follower di GastroSuisse sui social media.

22 000

aziende affiliate a GastroSuisse.

29

newsletter per informare i soci sulle novità del settore e della Federazione.

1436

richieste evase dall'assistente virtuale sulla homepage di GastroSuisse.

1,13

milioni di visualizzazioni e/o consultazioni del sito web della Federazione.



28 990

chiamate ricevute e trattate dalla hotline della sede di Zurigo.

278

richieste mediatiche evase tempestivamente.

43

giorni di presenza a fiere per informare i giovani sulle opportunità professionali nel settore.

191

candidate e candidati alle elezioni federali 2023 sostenuti da GastroSuisse, tra cui 15 soci.

- 7 AD GastroSuisse
- 8 Formazione imprenditori HFZ
- 9 Workshop per i quadri
- 10 Workshop GastroJournal

Domande? Siamo felici di essere lì per voi.

GASTROSUISSE

Per l'Albergheria e la Ristorazione

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

HOTELFACHSCHULE

ZÜRICH

Hotelfachschule Zürich
Seestrasse 141
8002 Zürich
hfz.swiss

ÉCOLE HÔTELIÈRE

GENÈVE

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



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

GASTROSOCIAL

GastroSocial
Ausgleichs- und Pensionskasse
gastrosocial.ch

Gastroconsult

Gastroconsult AG
gastroconsult.ch

Tiratura 19600 Exemplare
Stampa: Ostschweiz Druck

Immagine: GastroSuisse
Immagine di copertina: Berufe
Hotel Gastro