

**GASTRO** **SUISSE**

Pour l'Hôtellerie et la Restauration



**GastroSuisse**  
Offre pour l'hôtellerie

# Table des matières

GastroSuisse, votre Fédération **2**

Formation **3**

Promotion de la relève **4**

Promotion de la branche **5**

Classification hôtelière **6**

Assurances + conseil **7**

Devenez membre / Avantages **8**

## GastroSuisse, votre Fédération

L'hôtellerie suisse jouit d'une excellente réputation internationale pour sa qualité et son hospitalité exceptionnelles. Elle propose une large gamme d'hébergements qui va des petits établissements familiaux aux complexes hôteliers de luxe, répondant ainsi aux besoins d'une clientèle variée.

4500 hôtels avec plus de 281 000 lits constituent l'épine dorsale du tourisme suisse qui a enregistré 38,2 millions de nuitées en 2022.

L'hôtellerie contribue directement et indirectement à l'emploi, au développement régional et au renforcement de l'économie suisse.

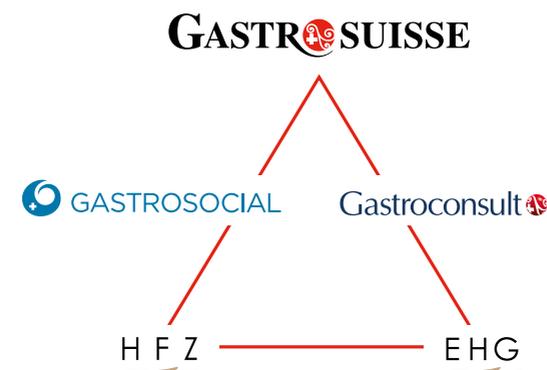
GastroSuisse, la Fédération de l'hôtellerie et de la restauration suisses défend les intérêts de la branche depuis toujours. La promotion de l'image du secteur, la formation professionnelle ou encore la garantie de critères de qualité élevés font notamment partie de notre engagement quotidien. Grâce à des produits et à des prestations de pointe, GastroSuisse soutient résolument le développement de l'hôtellerie-restauration.

GastroSuisse recense environ 20 000 membres (dont quelque 2500 hôtels) organisés en 26 associations cantonales et cinq groupements sectoriels. Elle est ainsi la plus grande association patronale de l'hôtellerie-restauration en Suisse.

Chaque canton a son groupement autonome en tant qu'association cantonale de GastroSuisse. Ces groupements sont des partenaires locaux qui garantissent la proximité avec nos membres. L'adhésion à GastroSuisse vous permet d'accéder directement aux prestations des trois niveaux de la Fédération:

GastroSuisse, l'association cantonale et, le cas échéant, le groupement sectoriel.

Font également partie du groupe GastroSuisse: la caisse de compensation et de pension GastroSocial, la société fiduciaire et de conseil Gastroconsult ainsi que les filiales Hotelfachschule Zürich (HFZ) et Ecole Hôtelière Genève (EHG).



Au plaisir de vous accueillir!

# Formation



## Formation continue

Offrez à vos collaboratrices et collaborateurs un cours sur la gestion et le leadership ou des séminaires spécialisés pour devenir par exemple réceptionniste, sommelier de la bière, du vin ou des spiritueux. Nos membres bénéficient de réductions intéressantes sur les différentes formations.

## Training & Coaching

Formations spécifiques à l'hôtellerie, modulaires et sur mesure, pour vous et/ou votre équipe. Nous élaborons des exercices et des coachings internes à l'entreprise, individuels et adaptés à vos besoins, pour étendre les compétences commerciales des collaborateurs à la réception, développer la qualité des services et l'orientation clientèle ou former à l'entretien des établissements. Nos membres bénéficient de prix préférentiels.

## Enquêtes mystères / Achats mystères

Une enquête mystère dans un hôtel identifie les forces et les faiblesses du service et de l'offre du point de vue du client et présente les mesures d'optimisation nécessaires. Le système «mystère» contribue à améliorer la prise en charge du client, la qualité du service et la perception de l'offre. Il permet de motiver les collaborateurs et d'augmenter la satisfaction des clients, les fidélisant ainsi davantage. Nos membres bénéficient de prix préférentiels.

## Formation de cafetier-restaurateur-hôtelier

GastroSuisse propose une formation initiale et continue de gestionnaire en trois étapes, modulaire et en cours d'emploi. Elle est reconnue au niveau fédéral. Le module optionnel Hôtellerie du séminaire pour chefs d'entreprise avec brevet fédéral (G2) s'adresse notamment aux cadres de la petite et moyenne hôtellerie. Financée grâce à la CCNT.

## Promotion de la relève

Notre équipe d'experts en promotion de la relève offre un soutien gratuit aux membres de GastroSuisse dans tous les domaines associés à la formation professionnelle de base, à la formation continue et à la spécialisation.

HFZ / EHG

## Écoles hôtelières

Les formations dispensées par l'École hôtelière de Genève (EHG) et de Zurich (HFZ) jouissent depuis longtemps d'une excellente réputation dans le système éducatif suisse. Nos formations à plein temps ou en cours d'emploi ouvrent les portes de carrières prometteuses à nos diplômées et diplômés. Nos membres et leurs enfants bénéficient d'une réduction de 15% sur l'ensemble des frais de scolarité.



# Promotion de la relève





## Promotion de la branche

### Journée de l'innovation hôtelière

Depuis 2008, cette journée est une source d'inspiration pour les hôteliers et hôtelières. Elle est stimulante, axée sur la pratique et pragmatique. La manifestation est placée sous le signe de l'innovation, de l'inspiration, de la formation continue et du transfert de connaissances. Elle favorise les échanges conviviaux entre collègues de la branche. Vous reprendrez le travail dans votre entreprise forts de nouvelles idées et concepts. Le congrès des hôteliers accueille des intervenants de haut niveau sur des thèmes actuels de la branche. Sans oublier les surprises culinaires, les rencontres et le réseautage dans un lieu unique. Participation gratuite pour les membres (contrevaleur de CHF 390.-).

### Hotel Innovation Award

En collaboration avec la Société suisse de crédit hôtelier et l'Aide suisse à la montagne, nous recherchons, encourageons et récompensons les projets novateurs les plus prometteurs proposés par des petits et moyens hôtels. Vos projets innovants nous intéressent! Présentez-nous vos idées d'exploitation, de numérisation ou de coopération. Le gagnant ou la gagnante du prix «Hotel Innovation Award» se verra offrir un coaching professionnel individuel d'une valeur totale de CHF 15 000 pour la réalisation de son projet.

### Classification hôtelière

La classification hôtelière de GastroSuisse est gage de transparence et de sécurité. Elle permet d'assurer un positionnement solide aux hôteliers pour une commercialisation ciblée. La classification hôtelière suisse augmente les chances de réservations sur les plateformes commerciales, ce qui signifie aussi la possibilité d'augmenter significativement le chiffre d'affaires des établissements. Le processus de classification va dans le sens de la gestion hôtelière. Comme les critères de la classification se fondent sur le niveau requis par les clients, ils représentent un guide qui permet aux exploitants d'améliorer la qualité en continu. Avec sa classification hôtelière, GastroSuisse contribue au développement qualitatif de l'hôtellerie suisse. Après la classification, les hôtels obtiennent un label reconnu au niveau international. Nos membres bénéficient de réductions exclusives.

### Conseil en matière de classification

Le temps manque très souvent pour un conseil complet lors des contrôles. C'est pourquoi nous vous proposons un service de conseil. Des représentants du secteur hôtelier vont visiter les établissements concernés et discutent ensuite avec les propriétaires des possibilités d'amélioration ou de changement sur la base de valeurs empiriques.

### WebCheck

Nous analysons les contenus, les entrées Google ou encore vos profils sur les plateformes les plus importantes de réseaux sociaux et de réservations/évaluations, dans le cadre d'une estimation de votre site Internet. Notre analyse vous fournit de précieuses suggestions pour effectuer les améliorations nécessaires.

## Classification hôtelière





## Assurances + conseil

### GASTROSOCIAL

Nous sommes spécialisés dans les exigences spécifiques de l'hôtellerie-restauration et sommes votre partenaire pour toutes les assurances sociales prescrites par la loi. Chez nous, vous bénéficiez de conditions attrayantes, d'une caisse de pension solide et complète ainsi que de solutions administratives simples.

[gastrosocial.ch](http://gastrosocial.ch)

### SWICA

Grâce au partenariat entre GastroSuisse et SWICA, vous bénéficiez de remises exclusives sur les primes pouvant aller jusqu'à 20% pour les assurances de personnes spécifiques à la branche.

[swica.ch/gastro](http://swica.ch/gastro)

### esurance

Grâce à des achats groupés, les membres de GastroSuisse bénéficient d'une couverture d'assurance sectorielle avec un excellent rapport qualité/prix.

[gastroassurances.ch](http://gastroassurances.ch)

### Gastroconsult

Gastroconsult est le spécialiste leader de la fiducie et du conseil pour l'hôtellerie-restauration. Nous proposons un service clientèle complet et d'un seul tenant près de chez vous, avec des filiales en Suisse romande, en Suisse alémanique et au Tessin.

[gastroconsult.ch](http://gastroconsult.ch)

### Protakta

Vous pouvez maintenant vous prémunir contre les risques financiers liés aux litiges grâce à une formule d'assurance spécialement élaborée pour les membres de GastroSuisse. Une avocate ou un avocat représente la personne assurée tout au long d'une procédure.

[protakta.ch/fr/protection-juridique/protection-juridique-pour-associations/membres-de-gastrouisse](http://protakta.ch/fr/protection-juridique/protection-juridique-pour-associations/membres-de-gastrouisse)

### Service juridique

Mettez toutes les chances de votre côté en bénéficiant du conseil juridique gratuit pour les membres. Nous vous proposons un service de conseil téléphonique, des contrats types, des fiches, des listes de contrôle ou encore des articles spécialisés.

[gastrouisse.ch](http://gastrouisse.ch)

## Devenez membre et profitez des avantages offerts

Les membres de GastroSuisse peuvent accéder gratuitement à des renseignements de fond spécifiques à l'hôtellerie. Le magazine professionnel et associatif **GastroJournal** (numérique et imprimé) vous fournit des informations pertinentes sur la branche ainsi que des articles sur des thèmes spécifiques de l'hôtellerie-restauration axés sur la pratique. Des **newsletters** régulières vous informent également des nouveautés et des offres actuelles tout en vous proposant une expertise de la branche. Nos membres ont en outre accès à des **documents protégés** du site GastroSuisse.ch, parmi lesquels des notices juridiques, des modèles de contrats, des listes de contrôle, le Reflet économique de la branche annuel et d'autres informations essentielles.

[Vous trouverez ici toutes les informations relatives à l'adhésion et le détail des services:](#)



Nos membres bénéficient de conditions préférentielles auprès des partenaires indiqués ci-après et dans la boutique en ligne de GastroSuisse.



Inscription gratuite de votre restaurant (d'une valeur de CHF 500.-) sur MySwitzerland.com, la plus grande plateforme gastronomique de Suisse.



Obtenez gratuitement la carte AVIA utilisable dans quelque 550 stations-service et profitez d'une remise de 6,5 centimes par litre. Les collaborateurs disposant d'une carte privée bénéficient également de conditions spéciales et d'un service de dépannage gratuit dans toute l'Europe.



Demandez votre carte de carburant Shell gratuite et économisez jusqu'à 6,5 centimes par litre. Vous bénéficiez en outre d'une remise de 20% sur les lavages de voiture dans les stations-service Shell.



Bénéficiez d'une réduction pouvant aller jusqu'à 35% sur les fournitures de bureau les plus courantes. Livraison gratuite le lendemain, sans volume de commande minimum.

### Bureau Suisse romand de la formation professionnelle

Avenue Général-Guisan 42  
1009 Pully  
T 021 721 08 30

[formationprof@formation-gastrouisse.ch](mailto:formationprof@formation-gastrouisse.ch)  
[gastrouisse.ch](http://gastrouisse.ch)

### Siège social GastroSuisse

Blumenfeldstrasse 20  
8046 Zurich  
T 0848 377 111

[info@gastrouisse.ch](mailto:info@gastrouisse.ch)  
[gastrouisse.ch](http://gastrouisse.ch)

[Vous trouverez les détails de vos avantages ici:](#)

