

01.06.2022 - 10:22 Uhr

Cinq points pour lutter contre la pénurie de personnel qualifié



Zurich/Berne (ots) -

Lors de sa 131e Assemblée des délégués à Saint-Gall, GastroSuisse a présenté un plan en cinq points pour permettre à l'hôtellerie-restauration de trouver à nouveau du personnel qualifié. Les quelque 200 délégués présents ont salué les mesures élaborées. Lors de la soirée de gala qui faisait suite à l'assemblée, la Fédération a remis la "Flamme de l'accueil" pour la deuxième fois, en présence du Conseiller fédéral Ueli Maurer. Le prix a été attribué au chef Franck Giovannini pour ses mérites dans l'hôtellerie-restauration suisse.

Casimir Platzer, président de GastroSuisse, a assuré le bon déroulement du programme très chargé de la 131e Assemblée des délégués de la Fédération de la branche. Plus de 200 délégués venus de toute la Suisse se sont retrouvés hier sur le site de l'Olma à Saint-Gall. L'accent a été mis tout particulièrement sur la pénurie de personnel qualifié. Casimir Platzer a souligné que le manque de personnel qualifié et bien formé n'était pas un phénomène nouveau, mais que la pandémie l'avait accentué à plusieurs niveaux. "Pour relever ce défi, la branche doit se serrer les coudes et chacun doit apporter sa contribution" a déclaré Casimir Platzer.

Dans ce contexte, Daniel Borner, directeur de la Fédération GastroSuisse a présenté un plan d'action en cinq points pour lutter contre la pénurie de main d'oeuvre qualifiée. Ces points sont les suivants:

1. Promotion de l'image de la branche et de la profession
2. Formation des entrepreneurs ciblée sur la gestion et la reconnaissance du personnel
3. Promotion de la relève
4. Qualifications supplémentaires pour les personnes en reconversion
5. Conditions d'embauche plus attractives

"Nous devons augmenter le niveau d'attractivité des métiers de la branche et de la branche elle-même", a expliqué Daniel Borner. Il est également très important de sensibiliser les entrepreneurs aux tenants et aux aboutissants de la gestion du personnel. "Il faut bien comprendre que les attentes des jeunes générations ont changé", a-t-il poursuivi. Le plan d'action en cinq points prévoit aussi d'augmenter l'attrait des places d'apprentissage et de veiller à ce qu'il y en ait suffisamment. "Les métiers intéressants que nous proposons doivent de nouveau attirer les jeunes" a déclaré Daniel Borner. La Fédération souhaite en outre promouvoir les offres de formation d'ores et déjà éprouvées pour les personnes en reconversion professionnelles ou de langue étrangère.

Le plan en cinq points aborde aussi le sujet des conditions d'embauche. Pour Daniel Borner, "elles doivent être alignées sur l'évolution des besoins". Le directeur de GastroSuisse a également expliqué que les horaires de travail sont souvent critiqués, mais qu'ils répondent aux souhaits de la clientèle. Il convient donc de trouver des solutions créatives pour susciter l'intérêt des demandeurs d'emploi. La réalisation prendra toutefois un certain temps. GastroSuisse estime qu'il faudra environ trois à quatre ans

avant que les cinq points ne déploient leurs effets. Si certains éléments sont déjà très concrets, d'autres doivent encore être conceptualisés. Dans ce contexte, le président a souligné que le travail ne faisait que commencer. "Ce défi doit être relevé conjointement" a expliqué Casimir Platzer, invitant par là-même toutes les personnes concernées à unir leurs efforts.

Les délégués, les partenaires et les invités ont été conviés à la soirée de gala qui faisait suite à l'Assemblée des délégués. Parmi eux, le Conseiller fédéral Ueli Maurer, qui a fait l'éloge de la branche lors de son discours: "Vous êtes la carte de visite de la Suisse, et le service que vous offrez est exceptionnel". "Durant la crise du coronavirus, nos concitoyens ont compris l'importance capitale de l'hôtellerie-restauration pour notre pays. Vous exercez l'un des plus beaux métiers qui soit. Continuez de le faire avec passion!". Franck Giovannini, le cuisinier suisse originaire de Tramelan qui a fait une grande partie de sa carrière à l'"Hôtel de Ville" de Crissier a reçu la "Flamme de l'accueil" devant un parterre de 600 personnes. Casimir Platzer, président de GastroSuisse, n'a pas manqué de lui adresser ses plus chaleureuses félicitations: "Vous êtes un chef exceptionnel qui s'inscrit dans la tradition d'un établissement de renommée mondiale, tout en y apportant votre touche personnelle et en restant fidèle aux valeurs de notre branche". "En tant que chef de renom triplement étoilé, ambassadeur de ChefAlps, président du Bocuse d'or Suisse et du Grand Prix Joseph Favre, vous accomplissez un travail formidable pour l'hôtellerie-restauration suisse" a encore déclaré Casimir Platzer.

Frank Giovannini est ainsi le deuxième professionnel à recevoir cette flamme, symbole de la passion la plus vive pour l'hôtellerie-restauration. Ce prix honore des personnalités visionnaires de la branche qui sont les ambassadeurs de l'hôtellerie-restauration, en Suisse comme à l'étranger. Anton Mosimann a été le premier lauréat de la "Flamme de l'accueil" en 2019.

Légende de l'illustration 1: Daniel Borner, directeur de GastroSuisse, présente un plan en cinq points pour lutter contre la pénurie de personnel qualifié dans l'hôtellerie-restauration.

Légende de l'illustration 2: A Saint-Gall, plus de 200 délégués approuvent les objets de la 131e Assemblée des délégués de GastroSuisse.

Légende de l'illustration 3: Casimir Platzer, président de GastroSuisse, remet la "Flamme de l'accueil" à Franck Giovannini.

Fédération nationale de l'hôtellerie-restauration, GastroSuisse défend les intérêts de la branche depuis sa création en 1891. GastroSuisse est aussi la plus grande association patronale de l'hôtellerie-restauration. Elle recense quelque 20 000 membres (dont 2500 hôtels environ) et regroupe 26 associations cantonales ainsi que quatre groupements sectoriels. L'hôtellerie-restauration fait partie des employeurs les plus importants du pays. La branche emploie plus de 200 000 personnes et forme près de 8000 apprentis.

Contact:

Casimir Platzer, président de GastroSuisse
Téléphone 044 377 53 53, communication@gastrosuisse.ch

Medieninhalte



Casimir Platzer, président de GastroSuisse, remet la "Flamme de l'accueil" à Franck Giovannini. / Texte complémentaire par ots et sur www.presseportal.ch/fr/nr/100007695 / L'utilisation de cette image est pour des buts rédactionnels gratuite. Publication sous indication de source: "obs/GastroSuisse/Reto Schlatter"



A Saint-Gall, plus de 200 délégués approuvent les objets de la 131e Assemblée des délégués de GastroSuisse. / Texte complémentaire par ots et sur www.presseportal.ch/fr/nr/100007695 / L'utilisation de cette image est pour des buts rédactionnels gratuite. Publication sous indication de source: "obs/GastroSuisse/Reto Schlatter"



Daniel Borner, directeur de GastroSuisse, présente un plan en cinq points pour lutter contre la pénurie de personnel qualifié dans l'hôtellerie-restauration. / Texte complémentaire par ots et sur www.presseportal.ch/fr/nr/100007695 / L'utilisation de cette image est pour des buts rédactionnels gratuite. Publication sous indication de source: "obs/GastroSuisse/Reto Schlatter"

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100007695/100890061> abgerufen werden.