RAPPORT ANNUEL

GASTROVALAIS

2022

Sommaires

01 Réorganisation Gastrovalais

02 Mieux se connaitre, enquête

03 L'évolution des membres

04 Enquête avenir de la branche

05 Création du groupe jeune

06 Un rappel de la période Covid

07 Politique Suisse et cantonale

08 Lobbying et partenaires

09 Présence médiatique forte

10 Communication, newsletter ...

11 Formation

12 Formations continues, webinaire et Digitourisme

13 Le plat de chez nous de Gastrovalais

Le mot du président

Chers membres, chers collègues,

L'année 2022 touche presque à sa fin et nous voici bientôt à nouveau réuni pour notre assemblée générale, qui se déroulera cette année parallèlement au Careho au Cerm de Martigny.

À peine sorti de l'épisode Covid-19 nous nous sommes penchés sur l'avenir et la pérennisation de notre association.
Cette année, outre les affaires courantes, a été principalement consacrée à la restructuration de Gastrovalais, avec deux faits marquants, le premier étant la nomination d'un directeur, le second étant la révision de nos statuts, qui permettra de gagner en agilité quant à notre gouvernance.

Les défis à venir étant nombreux, notamment à moyen terme avec les départs à la retraite de notre équipe du bureau et la prospection pour un renouvellement de notre équipe dirigeante.
Nous nous devions d'anticiper ces changements.
Ces deux dernières années suite d'abord au covid et ensuite à la mise en place de nouveaux statuts notre assemblée s'est déroulée en automne, à partir de 2023 nous reprendrons le cours normal de notre vie associative avec une assemblée au printemps en conformité avec les statuts de Gastrosuisse.

Chers membres, chers collègues.
Je me réjouis de vous rencontrer nombreux à notre assemblée générale.

Je vous souhaite d'ores et déjà une fructueuse année 2023, et ce, malgré les préoccupations qui nous attentent particulièrement en matière énergétique.

André Roduit
Président de Gastrovalais

Introduction :

Gastrovalais entame une transition vers l'avenir, l'adaptation de ses structures a commencé en début d'année avec la nomination du directeur, puis cet été avec le changement des statuts.

Le métier va évoluer de manière significative ces prochaines années et Gastrovalais devra aider ses membres à relever ces défis.

L'explication du directeur

Le rapport de cette année est assez dense, mais n'amène qu'une partie du travail engagé.

Le bureau a également accentué son travail de renseignement en ligne, par téléphone, ou en présentiel, la gestion des bons Gastrovalais est toujours en vigueur.

De grands changements nous attendent et c'est notre rôle de comprendre les enjeux structurels à venir.

En cette année 2022 nous avons analysé la situation et nous avons procédés à des enquêtes d'image sur plusieurs niveaux.

En partant de l'apprentissage (1re et 3e année), des étudiants de la HES SO, de l'école hôtelière Vatel et au troisième trimestre, des patrons et employés travaillant ou aillant travaillés dans la branche, tous ont été consultés pour comprendre ce que représentaient nos métiers à leurs yeux et sentir les tendances et les changement en cours afin de pouvoir agir sur l'image et la pérennisation de nos métiers.

Gastrovalais a mis sur pied un groupe de jeunes restaurateurs qui va analyser ces tendances et donner au groupe de conduite, des impulsions et des pistes d'action concrètes dans ce sens.

Les défis à relever sont nombreux et variés et d'importance capitale pour notre branche.

Stève Delasoie
directeur

1.Réorganisation Gastrovalais

Gastrovalais prépare son avenir.

Un recentrage sur notre cœur de cible était nécessaire.

Des structures plus efficaces, avec des personnes du métier et qui exploitent leurs établissements.

Le tout secondé par un directeur et un bureau

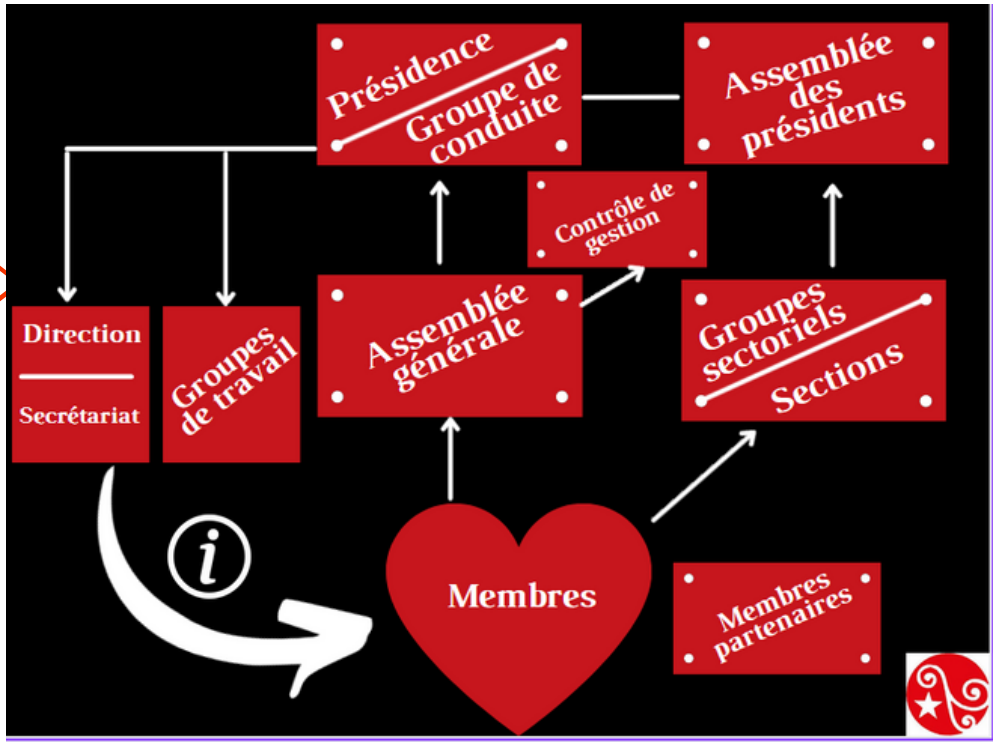
Les membres peuvent rapidement intervenir efficacement via l'assemblée générale, qui élit la présidence, le groupe de conduite et de contrôle de gestion, ainsi que via les sections, respectivement via l'assemblée des présidents.

Nouveau, les groupes sectoriels peuvent être créés, le but est de réunir des personnes qui ont la même problématique, par exemple, le monde de la nuit, et être représenté et entendu avec leur réalité propre.

Nouveaux également, les membres partenaires (sans droit de vote) intègrent les statuts.

Les groupes de travail, pouvant intégrer des experts extérieurs, devront donner des impulsions et des évaluation au groupe de conduite.

Enfin, le directeur soutien le groupe de conduite et la présidence et mène les actions décidées.



2.Mieux se connaitre, l'enquête

Qui sont réellement nos membres ? C'est la question qui a été posée à nos restaurateurs en 2022. Secondée par l'observatoire valaisan du tourisme, Gastrovalais a entrepris plusieurs démarches.

Comment est organisée votre structure, quelles sont vos activités, quel est votre degré de digitalisation, quels sont vos besoins ou encore êtes-vous satisfaits de nos services, voici les principaux thèmes de l'enquête.

92% **de satisfaction de Gastrovalais et de ses services**

60 % trouvent auprès de GastroValais une source d'information utile et fiable.

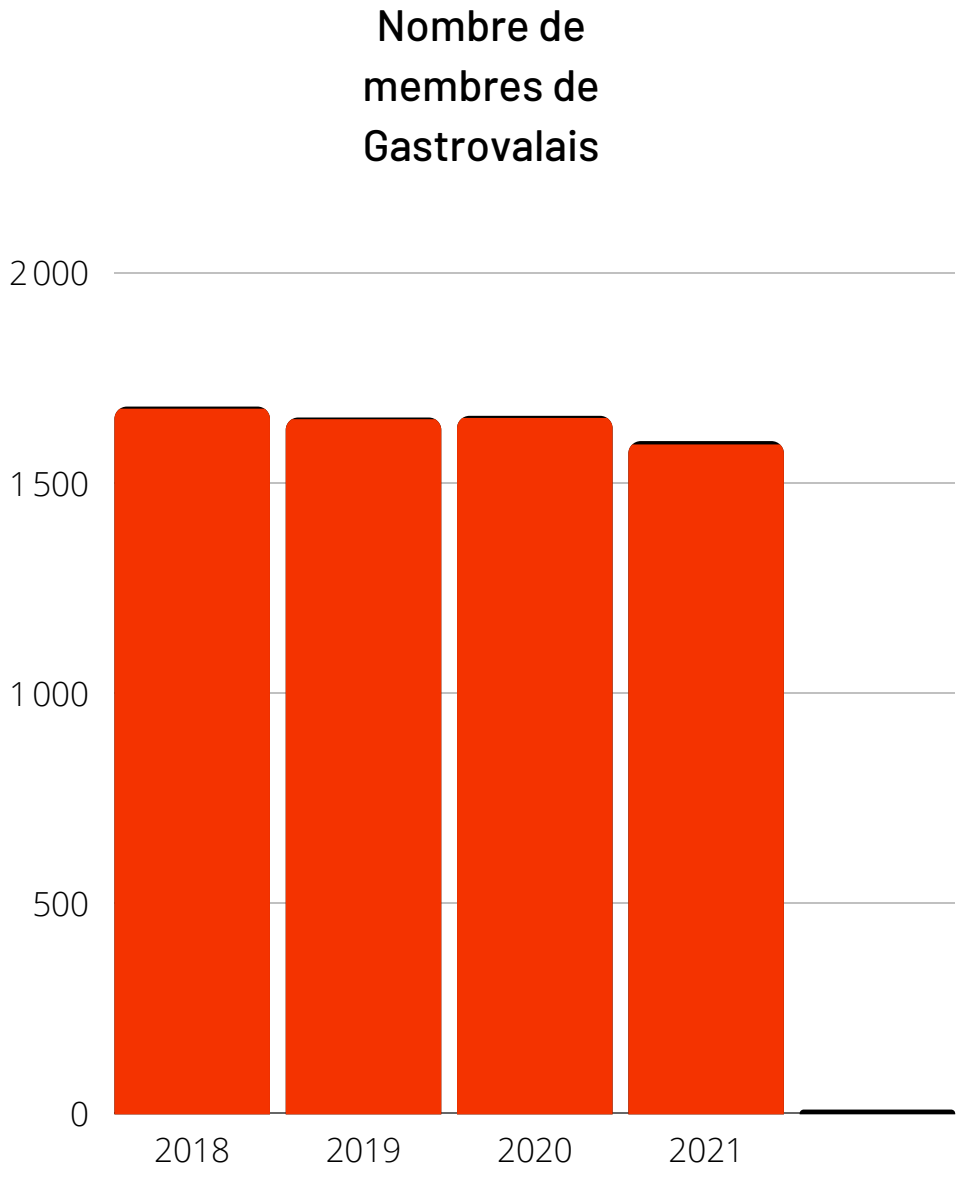
78% **L'activité la plus citée par les membres est celle de café-restaurant**

La valeur médiane est 60 (places assises).
Peu d'espace de coworking (2%) et d'espace de réunion
80 % des entreprises ont moins de 10 employés EPT

3. Evolution des membres

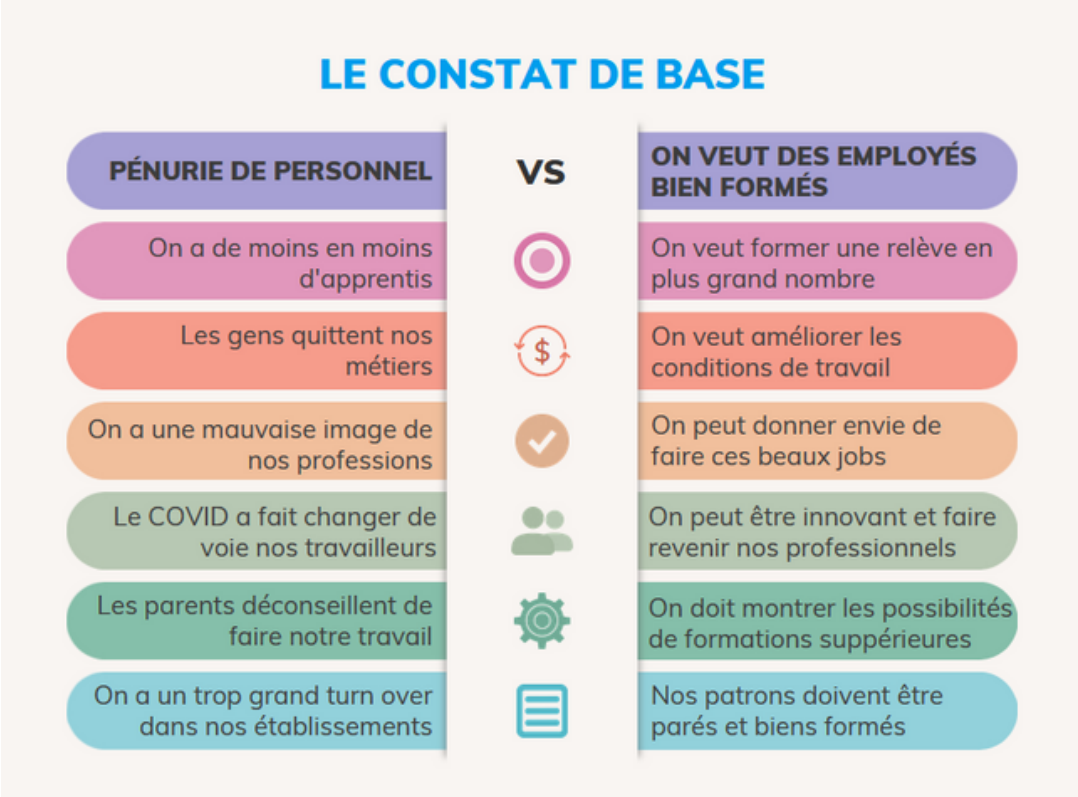
Malgrés le COVID nos membres sont bien présents !

On redoutait un effondrement du nombre de membres et une augmentation des faillites dans la restauration, la branche à fait encore une fois preuve d'une résilience très forte. Les restaurateurs savent s'adapter et se réinventer !



4. Enquête sur l'avenir de la branche

Une réflexion sur l'image de nos métiers s'impose à tous les niveaux, pour décider des actions à entreprendre



Des études ont donc été entreprises avec la HES SO auprès de leurs étudiants, lors des visites de classe les apprentis ont pu donner leur ressenti, à l'école hôtelière Vatel ainsi qu'auprès des patrons et des employés avec la HES SO également.

Le groupe de jeune a été questionné sur le thème de l'image, la confrontation avec la première enquête de la HES SO, a apporté des pistes intéressantes de travail.

Des actions tirées des différents constats seront mis en place ces prochaines années

5. le groupe jeune de Gastrovalais

Un besoin urgent de consulter la nouvelle génération de restaurateurs

Représentants issus d'une large palette, par exemple :

- bar/pub
- discothèque/night-club
- restaurant traditionnel
- restaurant de village
- restaurant de cuisines étrangères
- restaurant sur les pistes de ski
- gérant de plusieurs établissements
- restaurant gastronomique ou bistronomique
- restaurant qui casse les codes ou réinvente des plats
- foodtruck
- traiteur
- vente à emporter (principalement ou uniquement)
- chaine de restauration
- nouveau concept, innovation
- bar à vin / œnothèque / bar à bière
- hôtellerie
- ghostkitchen

Venus de tous les horizons de la restauration et de l'hôtellerie, les jeunes ont été approchés pour leur vision. Tous avec un parcours différent, avec des formations ou non dans la branche, propriétaires d'un ou plusieurs établissements, de la plaine, de la montagne, du haut, du centre et du bas du canton, du luxe ou du fastfood, ces hommes et ces femmes ont répondu présents et sont très motivés à apporter un réel plus à Gastrovalais.

Le projet jeune de Gastrovalais

1er objectif

- Challenger le groupe de conduite de Gastrovalais et insuffler de nouvelles idées

2e objectif

- Apporter de nouvelles tendances, de nouveaux concepts innovants, une nouvelle façon de voir le métier

3e objectif

- Apporter les soucis spécifiques actuels, regarder si c'est général ou spécifique à une catégorie de membre et esquisser des pistes d'améliorations

4e objectif

- Anticiper les changements dans la branche et faire des propositions dans ce sens

6. le COVID un bref rappel

En Valais, les aides à fonds perdus ont bien fonctionné

Indemnités vacances et jour fériés, c'est un droit reconnu par le tribunal fédéral et il est encore possible de les demander jusqu'au 31 décembre 2022 !

En résumé :

1er cas confirmé en Valais le 29 février 2020

Vendredi 13 mars 1re fermeture totale
11 mai 2020 réouverture sous conditions

6 novembre 2020 fermeture numéro II pour le Valais
13 décembre 2020 à minuit réouverture

26 décembre à 22 h fermeture acte. III

19 avril 2021 ouverture des terrasses uniquement
31 mai 2021 réouverture avec normes de protection

17 février 2022 fin de toutes les mesures

2021, le tribunal fédéral rejette le recours du SECO et de la caisse de chômage de Lucerne et donne raison au restaurateur qui a fait un recours.

2022, un gros travail de lobbying débute dans les chambres fédérales pour que les indemnités soient données à tous ceux qui y ont droit, décision acceptée le 30 mai 2022.

31 décembre 2022, fin de la possibilité de demander ces indemnités (délais prolongés à la demande de Gastrosuisse).

7. Politique Suisse et Cantonale

Un travail de veille et de lobbying de tous les instants !

Politique fédérale

Chaque année, Gastrosuisse invite les parlementaires à Berne pour entretenir de bons rapports avec ceux qui font la politique suisse. Un lobbyiste présent au Parlement, les contacts directs de Gastrosuisse et des associations cantonales, permettent à notre branche d'être entendue à Berne.
Gastrosuisse est également proactive notamment avec les initiatives TVA et actuellement avec l'initiative pour des dédommagements réglementés.

Politique cantonale

Gastrovalais a de la chance de posséder un solide réseau avec des députés comme André Roduit du centre, Stève Delasoie PLR, Julien Besson UDC et Sébastien Nendaz PS, qui peuvent amener en connaissance de cause les problématiques de la branche.
C'est pas moins de 11 interventions touchant notre branches juste pour 2021 et 2022.

Les commissions cantonales

Moins visibles, mais tout aussi importante pour notre branche, les commissions que ce soit au Grand Conseil qui traite des lois nous touchant directement, ainsi que le groupe tourisme sont des points d'appuis pour notre association.
Les commissions LHR, de la formation, de la fumée ou encore au niveau social représentent un autre accès aux services du canton, de même que le fonds cantonal de formation professionnelle et le nouveau fonds cantonal de formation continue des adultes qui reçoit de l'argent via notre caisse d'allocation familiale.

8. Lobbying et partenaires

En politique :
COVID, aides, LHR, loi sur l'énergie...

Gastrovalais travaille avec beaucoup de partenaires en Valais, mais également à l'extérieur du canton

Hôtellerie Suisse section Valais,
hôtel et Gastrounion

Les associations cantonales sœurs de GastroValais (Gastrovaud, Gastrofribourg Gastroneuchâtel ...)
L'assemblée des présidents latins de Gastrosuisse

Les HGF cantonaux, l'assemblée des présidents latins de HGF, HGF Suisse

Le canton du Valais et ses services : SFOP, SETI...
Les commissaires de branche
Les centres professionnels
Les écoles hôtelières, Vieux Bois, Vatel...
Les orienteurs et le service de l'orientation scolaire...

BOTZA et le service de l'asile,
OSEO, ORIF,
Action jeunesse, Passerelle

9. une présence médiatique forte

L'actualité a mis sur le devant de la scène notre association, qui a répondu activement aux sollicitations médiatiques en tout temps.

Les médias : Nouvelliste, Rhône FM, Radio Chablais, Canal 9, la Liberté, Gastrojournal, Hôtellerie revue, RTS, Walliser Botte...

Les thèmes traités

Le COVID	Aides, congés, vacances, fermetures remboursements crédits covid l'impact et l'après COVID
L'image de la restauration	La pénurie de personnel, d'apprentis, de repreneurs
La formation dual-mixte, la RI-PP	
La pénurie d'énergie et les coûts de l'énergie	

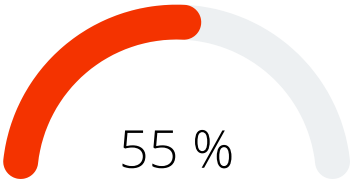
10. communication et newsletter

Gastrovalais veut atteindre ses membres par une communication directe et pertinente

Par exemple sur le site internet, c'est quelque 18 informations postées en français et en allemand, ou encore les 10 newsletters envoyées dans chaque langue.

Voici quelques chiffres :

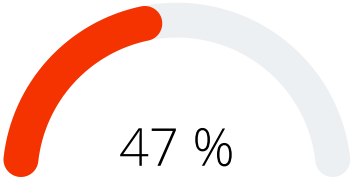
Newsletter en français



Taux moyen d'ouverture de newsletter

Taux moyen en Europe
20%

Newsletter en allemand



65 publications Facebook

11. la formation

C'est notre pouls, c'est notre présent et notre avenir, la formation est essentielle à notre branche par l'intégration de forces vives et motivées.

La rentrée 2022 et dual-mixte

La rentrée 2022 - 2023 nous donne des signes contradictoires, une belle augmentation + 40% de cuisiniers, toutefois une baisse au service (même complètement absent dans le haut du canton).

Le dual-mixte aide grandement à augmenter les effectifs. En revanche, pour perdurer, elle a besoin de formateurs, alors, engagez-vous ! prenez des apprentis ! formez l'avenir de nos établissements!

RI-PP un concept qui intéresse

Conçue depuis 8 ans et en partenariat avec le canton, la reconnaissance institutionnelle de pratique professionnelle intéresse et suscite un intérêt grandissant loin à la ronde :

- Dans d'autres professions : intendance, agriculture, construction...
- Extra cantonal : Migration et intégration de Neuchâtel,
  Office de l'assurance invalidité du canton de Vaud
- Présentation à Hôtel et Gastroformation Suisse, séance des présidents latins
- Table ronde à la foire du Valais organisée par 50+ actif et HR Valais

Un champion

swiss skills 2022

Marc Gay, sponsorisé par Gastrovalais et HGF, a gagné les Swisskills à Berne et est qualifié pour les Worldskills à Lyon en 2024.

Coaché par Chloé Leininger, il a survolé la compétition, d'ailleurs cet ambassadeur de choix nous aidera à mettre en avant nos professions.

Vidéo des swisskills :
https://www.youtube.com/watch?v=rx9LcW252qg

12. Formations continues, webinaire et Digitourisme

La formation tout au long de la vie et des moyens innovants pour vous faciliter le job.

Ritzy

Présent pendant la crise avec des webinaires et des experts à qui vous avez pu poser vos questions, avec de la formation en ligne pour vous permettre de rester à jour, Ritzy est le prestataire de formation continue de l'hôtellerie et restauration en Valais.

Des cours en adéquation avec les problématiques actuelles et vos besoins, le tout avec des formateurs super compétents, n'hésitez plus à vous former et former votre personnel.

Digitourisme

Afin de soutenir les efforts de digitalisation des restaurateurs, GastroValais vous offre, en collaboration avec Digitourism, un soutien s'élevant à CHF 4'000.- pour créer/ modifier le site internet de votre restaurant ou de profiter de solutions digitales adaptées à votre secteur.

Alors, profitez !

Webinaire OVT

Le 18 mai 2022, notre vice-président Heinrich Lawiner a exposé tout le travail de Gastrovalais lors d'un webinaire sur le thème suivant :

Solutions à la pénurie de main-d'œuvre qualifiée

Le tourisme est depuis longtemps confronté à une pénurie de main-d'œuvre qualifiée. Celle-ci s'est aggravée lors la pandémie de Corona.

De nouvelles solutions ont été présentées et les travaux de Gastrovalais pris en exemple.

13. Le plat de chez nous

Les 22 ET 23 JANVIER 2022, c'est déroulé la 3e édition du "Plat de chez nous de Gastrovalais

Comme chaque année, Gastrovalais et VWP ont largement communiqué sur cet événement.
Le choix du plat de perches et les nouilles à la farine de châtaigne a été fait pour mettre en lumière le bout du Valais, Saint-Gingolph.

100% des restaurateurs qui ont participés à l'action repartent en 2023

Un teaser et un film tournés sur place et des images à couper le souffle.

https://www.youtube.com/watch?v=FM0nF0Ald4M&t=12s

En résumé :

Nombre de repas servis:

201 plats de perches dégustés

- a noter que 2 restaurants l'on servi également en semaine et que

80 plats supplémentaire ont régalés les clients

Conclusion

La branche bouge, l'hôtellerie et la restauration est en vie et Gastrovalais vous accompagne dans cette période si particulière.
Les défis ne manquent pas :

Attirer du monde dans le métier

À l'apprentissage, dans les emplois et à la reprise de nos établissements

Changer le regard sur notre branche

Beaucoup trop d'idées reçues, une génération avec d'autres attentes, le tout avec une pénurie de personnel accrue

Les prix décollent attention !

Énergie, matières premières, les salaires, tout augmente, et ce, dans un monde en plein changement, écologique, géopolitique, démographique.

Remerciements

**Tout le monde à un rôle à jouer pour faire de la restauration un choix de passion.
Pour y arriver, il n'y a pas d'efforts inutiles.
Le bureau fait un gros travail d'information et plusieurs membres issus des différents comités de Gastrovalais mettent de leur énergie et de leur temps pour vous :**

Les représentations de Gastrovalais sont également très importantes, que ce soit à la Chambre valaisanne du Tourisme (CVT), au groupe tourisme du Grand Conseil, à la commission LHR, l'UVAM, la commission de la fumée, l'action sociale, à la commission cantonale de formation professionnelle, au fonds cantonal de formation professionnelle, à Hôtel et Gastroformation Valais.

Au niveau suisse, il en va de même, au comité directeur de Gastrosuisse, à l'assemblée des présidents, à Gastrosocial, à la CCNT, à la commission de formation et à HGF Suisse, à la semaine du Goût, dans les assemblées des secrétaires, les diverses séances de travail de Gastrosuisse et sans oublier l'assemblée générale de Gastrosuisse.

Ces présences comptent pour nous, pour les liens que l'on entretient avec les différentes instances, associations cantonales de Gastrosuisse, les associations de la branche comme les hôteliers et HGU, par exemple, elle nous permet d'exister et de pouvoir avancer sur des projets beaucoup plus rapidement et efficacement.

Un remerciement particulier au groupe de travail sur les statuts mené par Madame Patricia Lafarge.

Et, vous, chers membres, au quotidien dans chacun de vos établissements, par le soin que vous mettrez à votre tâche, par vos sourires, par votre oreille attentionnée, par vos mains tendues, par l'effort de formation consenti, par les renseignements donnés et pour tout l'investissement hors de votre restaurant.

Du fond du ♥ merci

Coordonnées

Gastrovalais

Rue Chanoine Berchtold 7
1950 Sion
Téléphone:
027/322 47 47

E-mail:
info@gastrovalais.ch

Rhonesandstrasse 24
3900 Brig
Téléphone :
027/948 08 10

E-mail :
info@gastrovalais.ch