



**SOCIÉTÉ** DES  
**CAFETIERS**  
RESTAURATEURS ET  
HÔTELIERS DE GENÈVE

**ASSEMBLÉE  
GÉNÉRALE 2024**

**Chronic.** COFFEE  
ROASTERS

# Torréfacteur de café de qualité



Chronic. café vous propose un café de très grande qualité, torréfié en Suisse, et profondément engagé. Toute la gamme est certifiée Bio, Fairtrade, 1% for the Planet, et B Corp.

**chronic.ch**  
022 900 01 06



- 2 MOT DU PRÉSIDENT**
- 4 RAPPORT DE COMMISSION**  
Les réseaux sociaux
- 5 ON VOUS DONNE LA PAROLE**  
Label Fait Maison
- 6 RAPPORT DE COMMISSION**  
Le journal
- 7 ON VOUS DONNE LA PAROLE**  
Ambassadeur du Terroir Genevois
- 8 RAPPORT DE COMMISSION**  
Formation professionnelle
- 9 ON VOUS DONNE LA PAROLE**  
École Hôtelière Genève
- 10 RAPPORT DE COMMISSION**  
Cours, école et formation continue  
de la Société des Cafetiers
- 11 Quelle formation ou nouveauté en 2024?**
- 12-13 LISTE DES INVITÉS**
- 14 RAPPORT DE COMMISSION**  
Promotion des vins et produits du terroir
- 15 RAPPORT DE COMMISSION**  
Les sponsors
- 16 PETITES INFORMATIONS**  
GastroSuisse / GastroSocial
- 17 CONTACT**

## **IMPRESSUM**

*Cheffe de projet: Julie Harper  
Conception et réalisation graphique: Laurence Bullat  
Impression: Atar Roto Presse SA, Genève  
Photo couverture: © Roman - stock.adobe.com*

*Crédits photos: © DR - Sauf mention contraire  
Tirage: 1 500 exemplaires  
@ Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôtelières de Genève,  
avril 2024*



Chers membres,  
Chers invités,

Pour la première fois cette année, notre assemblée générale ordinaire se déroulera en deux temps. La première partie sera consacrée comme d'habitude aux seuls membres et la seconde accueillera un public composé notamment de personnalités politiques, de partenaires de la SCRHG et d'élèves de notre cours de cafetiers fraîchement diplômés.

Certains de nos invités nous feront le plaisir d'intervenir pour notre plus grand intérêt.

Je vous invite par conséquent à venir en nombre les honorer de votre présence.

Pour que la fête soit belle, nous avons choisi cette fois-ci d'éditer cette plaquette dans laquelle, outre les rapports 2023 des diverses commissions, vous trouverez moult informations utiles.

Je me réjouis de vous y rencontrer bientôt et dans l'intervalle, je vous adresse mes cordiales salutations.

---

**Laurent TERLINCHAMP**  
**Le Président**



Vidéo ePack Hygiène



ecobion.ch



# ECOBION

Hygiène - Analyse - Formation

## 40 ans d'innovation : Ecobion !

**Une solution d'autocontrôle digitalisée ?**

Prenez l'originale ! e-pack hygiene.

**Accompagnement qualité :** concept d'hygiène, formation du personnel in situ, audits et analyses de produits.

Formations demandées par le Service de la consommation et des affaires vétérinaires.

**Rencontrons-nous !**

Contact : Thomas Pincot ☎ 079/479.21.68 ✉ [Thomas.Pincot@ecobion.ch](mailto:Thomas.Pincot@ecobion.ch)

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

## Les réseaux sociaux

— Président: Laurent Terlinchamp  
— Rapport: Bureau TUK, Grégoire Felber

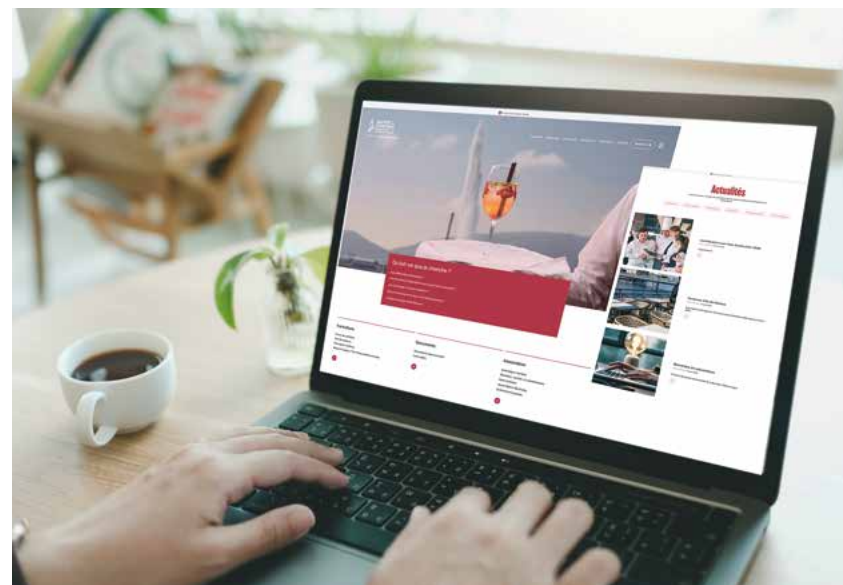
Qu'on les aime ou qu'on ne les aime pas, il faut bien avouer que les réseaux sociaux sont au centre de nos modes de vie actuels.

Afin de pouvoir surfer sur cette vague effrénée, nous avons décidé de faire appel à des professionnels du terrain. Depuis quelques années maintenant, nous développons ce travail avec le Bureau TUK et nous sommes heureux de cette collaboration !

### RELOOKING DU SITE DE LA SOCIÉTÉ DES CAFETIERS

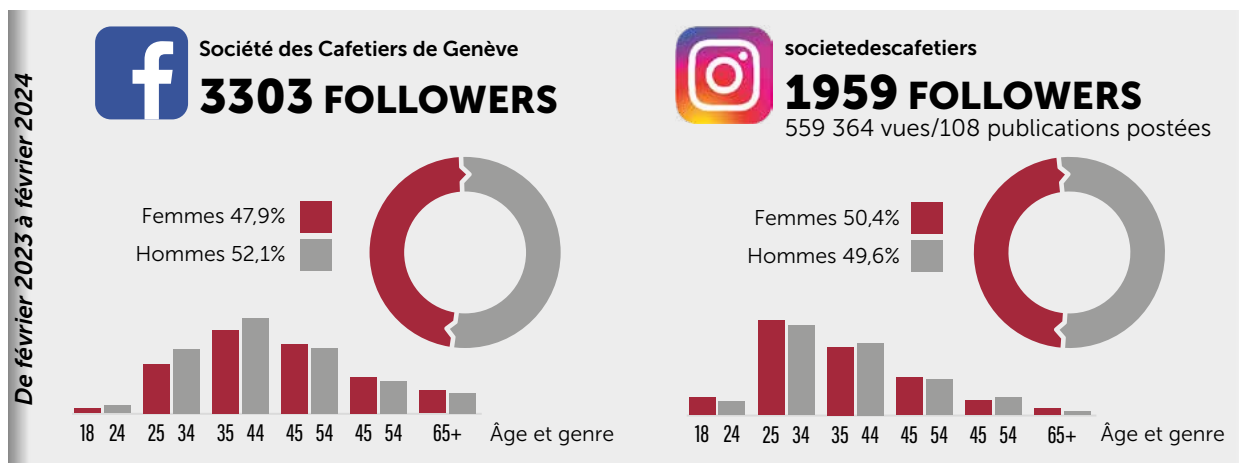
Dans un monde où l'évolution et la technologie sont Maîtres, il est important de se moderniser. Dans cette optique, depuis début février 2024, la Société des Cafetiers s'est dé faite de son vieux costume et a revêtu un nouveau look !

Nous ne vous mentons pas, ce projet fût colossal pour nos équipes de travail. Notre priorité est de vous apporter des informations et de la



documentation le plus simplement et le plus rapidement possible. Grâce à notre nouveau site internet, vous pourrez obtenir toute l'aide

nécessaire pour gérer au mieux vos entreprises.



N'hésitez pas à  
le consulter régulièrement !



**Société des Cafetiers,  
Restaurateurs et  
Hôteliers de Genève**

Avenue Henri-Dunant 11  
1205 Genève  
Tél. 022 329 97 22  
info@scrhg.ch  
**//scrhg.ch**

# LABEL FAIT MAISON: LE LABEL DES RESTOS QUI CUISINENT

**V**ous cuisinez des produits bruts et traditionnels sans recourir à des plats pré-cuisinés ? Soyez-en fier, mettez en valeur vos talents et adhérez au Label Fait Maison !

Votre savoir-faire vous distingue de la concurrence. L'adhésion au Label Fait Maison souligne votre cuisine maison et vous offre une plateforme de visibilité et de communication supplémentaire. En gage de transparence pour les consommateurs et l'assurance d'une cuisine authentique, un produit ou plat qui ne répond pas aux exigences du cahier des charges du label est déclaré ainsi sur la carte.

Transparence, savoir-faire, diversité des goûts, authenticité et proximité sont les valeurs communes aux organisations de défense des consommateurs et des restaurateurs labellisés. Sur cette base, le label Fait Maison a été initié en 2017 par



GastroSuisse, La Semaine du Goût, Slow Food Suisse et la Fédération romande des consommateurs et veut se positionner aujourd'hui comme le label de référence dans la restauration suisse.

Découvrez aussi sur le site du Label Fait Maison, les semaines à thèmes proposées dans l'année, les ateliers de cuisine réservés aux professionnels et les différents événements où le label est présent.



Photos: © avalanche

Intéressé ? Prenez contact avec Carine Rouge, la chargée de projet, pour plus d'informations ou inscrivez-vous directement en ligne.

Tél : 021 721 07 15  
Email : [info@labelfaitmaison.ch](mailto:info@labelfaitmaison.ch)  
Email : [carine@labelfaitmaison.ch](mailto:carine@labelfaitmaison.ch)  
[//labelfaitmaison.ch/obtenir-le-label/](http://labelfaitmaison.ch/obtenir-le-label/)

## Témoignages de membres labellisés FAIT MAISON

**Monica Barros Dos Reis, cheffe au restaurant Caracol (Eaux-Vives):** « Pour moi, le Label Fait Maison, c'est très gratifiant et ça reconnaît notre travail ! Aujourd'hui, les plats industriels que peuvent servir certains restaurants sont devenus trop banalisés et c'est important pour nous, restaurateurs qui cuisinons, de montrer aux clients qu'on travaille les produits et que nous sommes sérieux. C'est un label de qualité, qui nous différencie des autres et qui montre le respect envers la nourriture et les clients. Dès que j'ai su que le label a été lancé en 2017, j'y ai tout de suite adhéré pour mon restaurant le Boteco jusqu'à sa fermeture en 2023. C'est pour moi une évidence d'y adhérer à nouveau pour le restaurant Caracol. »

**Benjamin Garin, chef et gérant au restaurant L'Odéon, membre depuis octobre 2022 :** « Avec le Label Fait Maison, on se distingue des autres et nos clients voient la reconnaissance de notre travail quand on passe 16h par jour en cuisine ! C'est une garantie qui montre que nous exerçons notre métier de cuisinier comme il se doit. Je suis aussi Ambassadeur du terroir et travaille un maximum en circuits courts et favorise les produits locaux. Une belle gamme de vins genevois a aussi sa place sur ma carte. Les démarches administratives pour obtenir le Label Fait Maison sont simples, surtout si le fait maison est déjà dans notre philosophie. »



**Restaurants labellisés à Genève** - ALIVE / Arômes et Saveurs / Au Grütli / Au Pied de Cochon / Auberge communale de Satigny / Auberge Communale Du Grand Donzel / Auberge de Chouilly / Auberge du Lion d'Or / Azar & Co / Breitling Kitchen / Café de la Pallanterie / Café de l'étoile / Café des Sources / Café du Centre / Café restaurant Les Lauriers / Chez GUSTAVE - HUG / Chez Maman / Crêperie du Bourg-de-Four / Délice Ange Vin / El Catrin / FABBRICA PASTA / Fooound / Fourneaux du manège / Hi.Café By Delizia / La Maison d'Asie / La Ruota / L'Artisan (Hôtel Rotary) / L'Auberge / Le Bistrot / Le Bistrot Dumas / Le Fix Sàrl / Le Métropole / Le Trait d'Union / Le Trois Plis / Mamasan / Moments, Geneva Marriott Hotel / Monna Isa Restaurant / Pasta People / PUROgusto / Refettorio Geneva / Restaurant Caramela / Hôtel Eden / Restaurant Colladon Parc / Restaurant de la Plage et Buvette / Restaurant du Creux-de-Genthod / Restaurant l'Echalotte / Restaurant Le Bouchon / Restaurant L'ODEON / Restaurant Vieux-Bois (Restaurant d'application Ecole Hôtelière Genève) / Smok'ed / Swiss Chalet / The Green Van Company / Un R de famille / Yamba / Yvonne's Noodles & Nalapita / ZAÏZAI - **Affiliation en cours** Brasserie-Restaurant de l'Hôtel de Ville / Caracol / Crêperie du Molard / GARDEN&Cooking / La Boutique Brasserie Les Philosophes / L'Etna Sky Lounge / Shiso Burger

# RAPPORT DE COMMISSION



## Le journal

— Président: Daniel Carugati  
— Rapport: Myriam Marquant, Rédactrice en Chef

Même s'il faut essayer d'éviter la vantardise, il est bon parfois de se féliciter de nos succès ! Ainsi, pour la deuxième année consécutive, nous sommes fiers de vous annoncer que notre journal n'a pas subi de déficit. Au vu de la crise que connaît maintenant la presse écrite et ce, depuis plusieurs années, nous pouvons réellement nous féliciter de faire partie des meilleurs élèves.

Bien sûr, cela ne doit rien au hasard, c'est le fruit d'un travail considérable, d'une gestion minutieuse et des efforts constants d'une équipe hautement performante. Bravo à tous de réussir à maintenir jeune et vivant ce support si cher à notre section cantonale !

Nous vous avons annoncé l'an dernier, notre décision de mettre le Journal en ligne, sans pour autant renoncer

à la version papier. Pour mener à bien ce projet, nous avons besoin préalablement de récupérer l'un de nos bureaux du 2<sup>e</sup> étage et nous avons ainsi résilié le bail du locataire qui l'occupait jusque-là. Cet occupant ayant recouru contre cette résiliation, nous avons dû faire face à une année de procédure devant le Tribunal des Baux et Loyers. D'absence aux audiences en chicaneries diverses, ce locataire a fait durer le plaisir jusqu'à aujourd'hui. Heureusement, nous touchons au but puisque nous attendons maintenant le jugement que nous espérons favorable pour nous. De notre côté, et dès que nous disposerons enfin de nos locaux, nous serons prêts à nous mettre en marche.

Nous vous encourageons plus que jamais à lire ce Journal qui nous tient particulièrement à cœur et dont la qualité nous réjouit. Une publication ne vit qu'à travers ses lecteurs. C'est vous, par l'intérêt que vous lui portez, qui contribuez à en faire ce qu'il est. Merci !

## LE CAFETIER : ENFANT CHÉRI DE LA SOCIÉTÉ DES CAFETIERS

Depuis 130 ans environ, tous les membres romands ont la chance de recevoir une publication faite sur-mesure pour les professionnels du secteur. On y traite tous les sujets d'actualité qui les concernent, les sections cantonales peuvent y publier les communications qu'elles jugent importantes et on peut trouver au fil de ses pages des annonces intéressantes.

*N'hésitez pas à  
le consulter régulièrement !*

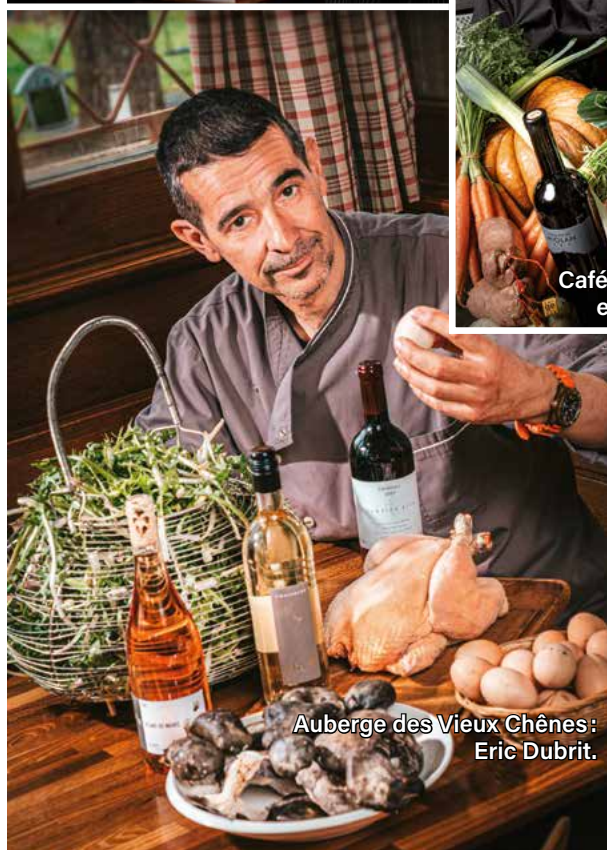


Rédaction Le Cafetier  
Avenue Henri-Dunant 11  
1205 Genève  
Tél. 022 329 97 47  
journal@scrhg.ch  
[www.lecafetier.net](http://www.lecafetier.net)

## LA BELLE HISTOIRE DES AMBASSADEURS DU TERROIR



Café Fontaine : Philippe Lehmann.



Auberge des Vieux Chênes :  
Eric Dubrit.



Café Papon : David-Felisaz  
et Christophe-Bernerd.

Photos : © R. Martinez

Laissez-moi vous parler d'un temps que les moins de trente ans ne peuvent pas connaître. À cette époque, au siècle passé, la provenance des produits intéressait peu le public. La production locale ? C'était banal, pas un souci principal, ni un sujet sociétal ! Et pourtant, dans cette atmosphère au goût amer, quelques visionnaires se sont alliés pour mitonner un avenir meilleur. Certains sont aujourd'hui regrettés – le conseiller d'Etat et président de l'Opage Carlo Lamprecht ou le vigneron Roger Burgdorfer – d'autres défendent toujours, et chaque jour, les produits de qualité et de proximité : Jean-Pierre Pellegrin, vigneron, Jacques Blondin ainsi que Jean-Luc Piguet et Michel Perret, membres de la Société des cafetiers, restaurateurs et hôteliers genevois.

Lorsqu'ils créèrent, en 1997, le comité des Ambassadeurs du Terroir Genevois, tout ou presque, était à faire. Un peu moins de trois décennies plus tard, les chiffres sont plus que réjouissants : près de 90 établissements du canton arborent fièrement le label « Ambassadeurs » tandis que plus de la moitié des consommateurs interrogés\* déclarent choisir toujours ou presque un vin genevois au restaurant (il y a deux décennies, c'était moins d'un tiers). Si l'on demandait aux personnes qui siègent aujourd'hui

au comité – Lucie Dethurens, Estelle Guarino, Vincent Glauser, Harald Gavillet, Laurent Patrelle et Xavier Patry – les raisons qui expliquent cette augmentation spectaculaire, ils répondraient sans doute que les causes sont multiples. L'augmentation de la qualité et de la diversité de l'offre proposée par les vignerons est indéniable. Tout comme l'intérêt grandissant des consommateurs pour les produits locaux, de saison et de qualité, mis en avant par les restaurateurs. Mais c'est peut-être et surtout le point commun de tous ces acteurs qui explique cet engouement et qui fait que la belle histoire du terroir, de ses ambassadeurs et des consommateurs est loin d'être terminée : la recherche du goût. Du bon goût.

Denis BEAUSOLEIL

Directeur de l'Office de promotion  
des produits agricoles de Genève

*\*Etude consommateur mis-trend, 2002 et 2022*





— Président: Stefano Fanari  
— Rapport: Stefano Fanari

Le départ de l'année scolaire 2023 a été placé sous le signe de la croissance. Nous avons une augmentation de 25% d'inscriptions à l'apprentissage.

Sur ces notes positives, je renoue mon enthousiasme pour la suite en vue des nouvelles réformes des métiers 2024 hôtellerie et intendance qui simplifient le parcours de l'apprenti.

L'importance de ma mission est de promouvoir et renforcer le développement de la formation professionnelle. Cette tâche est accomplie en partie par des visites régulières chez les formateurs en activité.

Notre maison faîtière la SCRHG, soutient la promotion pour l'apprentissage à travers son Journal « Le Cafetier » ou son site internet, et met à disposition un cadre d'accompagnement géré par des professionnels de la branche.

Après un long et laborieux travail, nous avons enfin reçu en décembre 2023 les clefs du nouveau centre de formation nommé « Spark » pour les cours interentreprises. L'inauguration officielle a été faite le 8 mars 2024.

Notre collaboration avec l'École Hôtelière de Genève nous donne l'occasion de promouvoir nos métiers dont nous sommes fiers.

Un grand merci au directeur Monsieur Angelo Boschetto et à son équipe qui dirigent avec zèle le centre de formation pour l'apprentissage CFP

Poste de cuisine au centre de formation Spark.



SHR. Notre société est toujours enthousiaste de le soutenir dans ses travaux de représentation (portes ouvertes).

La plateforme GeStage.ch créée pour mettre en contact les entreprises et les candidats intéressés par des stages « découverte » fonctionne très bien et elle est toujours d'actualité.

Les hôtels et restaurants doivent continuer de s'investir encore plus, conscients de l'importance de la formation, qui est déterminante pour l'avenir de la branche. Pour être performants dans nos entreprises, il nous faut du personnel qualifié !



© Rebecca Bowring



## L'EHG FÊTE SON 110<sup>E</sup> ANNIVERSAIRE!

Célébrant son 110<sup>e</sup> anniversaire cette année, l'École Hôtelière de Genève (EHG) est un établissement pionnier dans l'enseignement hôtelier. Réputée pour son excellence, l'EHG forme des professionnels qualifiés pour des postes de gestion dans l'hôtellerie et la restauration. Le campus, situé au cœur de Genève, offre un cadre d'apprentissage idéal. L'EHG s'adapte continuellement aux évolutions de l'industrie, notamment avec l'introduction de l'IA dans ses programmes. En plus de la « Semaine Découverte » pour les jeunes

(lancement juillet), l'école introduit des cours postgrades (lancement octobre) innovants en format hybride pour les professionnels et les diplômés ES ou équivalents, enrichissant ainsi leur expertise en hôtellerie. La collaboration avec la SCRHG souligne l'engagement de l'école à promouvoir l'industrie hôtelière, fidèle à sa devise: L'excellence au Service d'une Profession.

Susanne WELLE  
Directrice de l'École Hôtelière Genève

# EHG

École Hôtelière Genève  
Avenue de la Paix 12  
CH - 1202 Genève  
Tél. 022 919 24 24  
Email: [info@ehg.ch](mailto:info@ehg.ch)  
[www.ehg.ch](http://www.ehg.ch)



## ► Cours, école et formation continue de la Société des Cafetiers

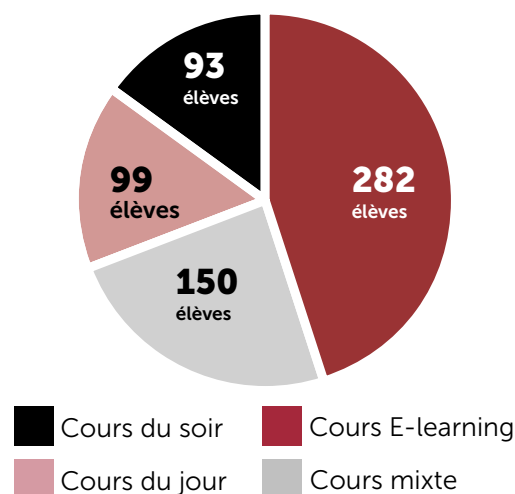
— Président: Laurent Terlinchamp  
— Rapport: Stéphane Jan

Commençons par les cours pour l'obtention du diplôme cantonal de cafetier. L'année 2023 fût une excellente année avec une augmentation de 200 élèves par rapport à 2022, ce qui veut dire que plus de 600 élèves ont fréquenté notre école.

Cette augmentation démontre que l'investissement réalisé dans les réseaux sociaux était une nécessité pour se démarquer de la concurrence.

Les résultats aux examens confirment la qualité de nos cours. En effet, tant les cours mixtes, en E-Learning, qu'en présentiel, ont obtenu le même taux de réussite, soit près de 75%.

D'autre part, grâce à notre expérience et des fondations solides dans le Digital Learning et les cours en présentiel, nous avons commencé à développer des formations continues afin de répondre aux attentes actuelles.



Avec le développement de notre département formation, il a fallu renforcer notre équipe pédagogique en engageant au 1<sup>er</sup> février 2024, Rodolphe Collet. Ce dernier est détenteur d'un Brevet Fédéral et occupe à ce jour le poste de chef expert pour le métier de la cuisine. Sa solide expérience dans la formation des adultes est un atout majeur pour la Société et pour le développement des formations que nous voulons mettre en place à court, moyen et long terme.

Pour l'ensemble de nos formations continues, notre objectif est de répondre aux besoins de nos membres en restant à leur écoute. Nous pouvons ainsi proposer des formations personnalisées en E-learning ou en entreprise.

Nous pouvons nous réjouir que toutes nos formations soient certifiées par le label Eduqua, ce qui en garantit la qualité.

# ►► Quelle formation ou nouveauté en 2024?

Un cours en ligne ou/et en présentiel sur l'hygiène sera disponible avec une formation de base et une formation HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).

Afin de répondre aux problématiques liées à la sécurité au travail, une formation de base qui comprendra un rappel des bonnes pratiques à appliquer dans les différents secteurs de la restauration sera mise en place. Vous pourrez trouver sur notre site internet les formations possibles que la Société des Cafetiers va dispenser en 2024.

Dans la ligne de notre développement de la formation professionnelle, deux projets vont être réalisés cette année.

Pour commencer, en partenariat avec l'Université de Genève et en se basant sur l'expérience positive des cantons de Vaud et de Neuchâtel, au printemps 2024, nous allons former les étudiants désirant découvrir les métiers de la restauration avec une formation intitulée Le « B.a.-Ba de l'extra », afin de répondre aux exigences des futurs employeurs souhaitant engager des extras en service ou en cuisine. N'hésitez pas à nous contacter si l'engagement en tant qu'extra de ces étudiants vous intéresse.

Le manque de main-d'œuvre qualifiée ou de qualification de certains collaborateurs est une réalité dans notre profession depuis plusieurs années. Pour ces raisons, nous nous sommes approchés du Canton du Valais afin de découvrir la formation RIPP (Reconnaissance Institutionnelle de Pratique Professionnelle) qui existe depuis plusieurs années.



Depuis le mois de juin 2023, nous travaillons sur ce projet et c'est avec plaisir que nous pouvons vous annoncer que cette formation existera dès septembre 2024.

L'objectif de cette formation que nous avons appelée RAP (Reconnaissance d'aptitudes pratiques) est de pouvoir valider et certifier les compétences pratiques professionnelles d'un employé non qualifié.

Notre Conseillère d'État, Madame Delphine Bachmann, les différentes institutions telles que l'OCE, l'Hospice Général ou les EPI, ont accueilli ce projet très positivement et soutiennent fortement notre initiative. Nous allons commencer avec le métier de la cuisine, puis dès le début de l'année 2025,

les métiers du service et de la restauration système. Nous terminerons avec l'hôtellerie-intendance.

Si vous désirez inscrire l'un de vos collaborateurs qui aimerait faire valider des compétences professionnelles ou encore engager un demandeur d'emploi qui aurait passé par cette validation, n'hésitez pas à prendre contact avec la Société des Cafetiers à partir du mois de septembre.

Il va de soi que nous devons cette réussite à notre Président, à l'ensemble du comité, ainsi qu'au personnel de la Société des Cafetiers qui se sont tous engagés pleinement dans ces projets sans ménager leur peine.

## AUTORITÉS

|                                   |                    |                                          |
|-----------------------------------|--------------------|------------------------------------------|
| M <sup>me</sup> Delphine Bachmann | Conseillère d'Etat | Département de l'Economie et de l'Emploi |
| M. John Schmalz                   | Président          | OPAGE                                    |
| M. Casimir Platzer                | Président          | GastroSuisse                             |
|                                   |                    | notre association faitière               |

## ADMINISTRATIONS CANTONALES ET COMMUNALES

|                                        |                            |                                                                     |
|----------------------------------------|----------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| M. David Blaser                        | Conseiller personnel (DBL) | DG DERI                                                             |
| M. Xavier Bonard                       | Attaché                    | DG DERI                                                             |
| M. Alexandre Epalle                    | Directeur Général          | DG DERI                                                             |
| M. Daniel Loeffler                     | Secrétaire général adjoint | DG DERI                                                             |
| M. Claudio Marra                       | Co-Président               | Genève Commerces                                                    |
|                                        |                            | DG DERI                                                             |
| M. Kustrim Reka                        | Attaché                    | DG DERI                                                             |
| M <sup>me</sup> Caroline Ferrero Menut | Présidente                 | Fondation d'Aide aux Entreprises                                    |
| M. Patrick Schefer                     | Directeur                  | Fondation d'Aide aux Entreprises                                    |
| M <sup>me</sup> Carol Borloz           | PCTN                       |                                                                     |
| M. Stacchetti Matthias                 | Directeur                  | PCTN                                                                |
| M. Schweizer Stéphane                  |                            | PCTN                                                                |
| M <sup>me</sup> Isabelle Chavan        | Cheffe de service,         | Département de la sécurité et des sports Service de l'espace public |

## FORMATION PROFESSIONNELLE

|                               |                               |                                       |
|-------------------------------|-------------------------------|---------------------------------------|
| M. Marc Betemps               | Enseignant cuisine et service | CFP SHR                               |
| M. Angelo Boschetto           | Directeur                     | CFP SHR                               |
| M <sup>me</sup> Sarah Brown   | Enseignant cuisine et service | CFP SHR                               |
| M. Boris Dubois               | Enseignant cuisine et service | CFP SHR                               |
| M. Sébastien Gerval           | Enseignant cuisine et service | CFP SHR                               |
| M. Pascal Hutin               | Enseignant cuisine et service | CFP SHR                               |
| M. Lionel Jan                 | Doyen                         | CFP SHR                               |
| M <sup>me</sup> Céline Pini   | Enseignant cuisine et service | CFP SHR                               |
| M. Brett Solochech            | Enseignant cuisine et service | CFP SHR                               |
| M. Marc Teuscher              | Enseignant cuisine et service | CFP SHR                               |
| M. Stéphane Wallimann         | Enseignant cuisine et service | CFP SHR                               |
| M. Nicolas Boventi            | Formateur cuisine             | Ecole Hôtelière de Genève, Vieux-Bois |
| M. Kevin Cuerva               | Formateur restauration        | Ecole Hôtelière de Genève, Vieux-Bois |
| M. Mario Gianquitto           | Formateur restauration        | Ecole Hôtelière de Genève, Vieux-Bois |
| M. Steven Pique               | Formateur cuisine             | Ecole Hôtelière de Genève, Vieux-Bois |
| M <sup>me</sup> Susanne Welle | Directrice                    | Ecole Hôtelière de Genève, Vieux-Bois |

|                                    |                                                                   |                                                                 |
|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| M. Yves Chardonnens Cook           | Directeur                                                         | FFPC                                                            |
| M <sup>me</sup> Jeanne Udry        | Responsable des opérations                                        | FFPC                                                            |
| M <sup>me</sup> Joëlle Mathey      | Directrice                                                        | Fondation ForPro                                                |
| M. Thierry Schlatter               | Chef de projet Restauration                                       | Fondation ForPro                                                |
| M. Sydney Picenni                  | Collaborateur                                                     | Gastrosuisse, Promotion de la relève                            |
| M. Kevin Teixeira                  | Collaborateur                                                     | Gastrosuisse, Promotion de la relève                            |
| M. Laurent Baechler                | Responsable formation professionnelle                             | Hotel & Gastro formation Genève                                 |
| M. Roman Helfer                    | Président                                                         | Hotel & Gastro formation Genève                                 |
| M. Laurent Patrelle                | Vice-Président                                                    | Hotel & Gastro formation Genève                                 |
| M <sup>me</sup> Sabrina Camenzind  | Directrice                                                        | Hotel & Gastro formation Suisse                                 |
| M. Olivier Lehrian                 | Responsable Siège Romand                                          | Hotel & Gastro formation Suisse                                 |
| M. Nicolas Devaud                  | Formateur                                                         | HotellerieSuisse                                                |
| M. Nicolas Reichenbach             | IFAGE Augustins                                                   |                                                                 |
| M <sup>me</sup> Elena Suci         | IFAGE Augustins                                                   |                                                                 |
| M <sup>me</sup> Tamara Attarian    | Direction du service de la formation continue                     | OFPC                                                            |
| M <sup>me</sup> Ana-Maria Barbeito | Responsable CIE                                                   | OFPC                                                            |
| M. Sylvain Costes                  | Cuisinier CFC                                                     | OFPC                                                            |
| M <sup>me</sup> Sandrine Couturier | Cuisinier CFC                                                     | OFPC                                                            |
| M <sup>me</sup> Laure Dépraz       | Spécialiste en restauration                                       | CFC OFPC                                                        |
| M. Jérémy Fauchère                 | Spécialiste en restauration                                       | CFC OFPC                                                        |
| M <sup>me</sup> Evelyne Gaillard   | Spécialiste en restauration                                       | CFC OFPC                                                        |
| M. Yves Garnier                    | Cuisinier CFC                                                     | OFPC                                                            |
| M <sup>me</sup> Sandra Grandjean   | Spécialiste en restauration                                       | CFC OFPC                                                        |
| M. Nicolas Guillard                | Cuisinier CFC                                                     | OFPC                                                            |
| M. Morgan Hertoux                  | Employé en restauration                                           | AFP OFPC                                                        |
| M. Philippe Lehmann                | Cuisinier CFC                                                     | OFPC                                                            |
| M. Gilles Miserez                  | Directeur général                                                 | OFPC                                                            |
| M <sup>me</sup> Dao Nguyen         | Directrice du Service de la formation continue                    | OFPC                                                            |
| M. Guillaume Saehr                 | Conseiller pour la formation                                      | OFPC                                                            |
| M. Johann Santiago                 | Cuisinier CFC                                                     | OFPC                                                            |
| M <sup>me</sup> Marianne Widmer    | Spécialiste en restauration                                       | CFC OFPC                                                        |
| M. UrsBurger                       | Membre du comité                                                  | SPARK                                                           |
| M. Jean-Michel Chabloz             | Membre du comité                                                  | SPARK                                                           |
| M. Rolf Gobet                      | Membre du comité                                                  | SPARK                                                           |
| M. Romain De Sainte Marie          | Responsable du Service des aides financières et emplois étudiants | Université de Genève, Division de la formation et des étudiants |
| M. Dimitri Ruiz                    | Chargé de projets insertion professionnelle                       | Université de Genève, Division de la formation et des étudiants |

## ASSOCIATIONS PROFESSIONNELLES

|                                         |                                         |                                                                    |
|-----------------------------------------|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| M. Joël Mérigonde                       | Responsable formation                   | Association des Artisans Boulangers-Confiseurs du Canton de Genève |
| M. Esteban Valle                        | Directeur de salle                      | Association des Maîtres d'Hôtel                                    |
| M. Frank Sobczak                        | Directeur Formation                     | FER-GE                                                             |
| M. Adrien Genier                        | Directeur Général                       | Fondation Genève Tourisme & Congrès                                |
| M. Philippe Roschy                      | Président                               | GastroFribourg                                                     |
| M. Maurice Paupe                        | Président                               | GastroJura                                                         |
| M <sup>me</sup> Laurence Veya           | Présidente                              | GastroNeuchâtel                                                    |
| M. André Roduit                         | Président                               | GastroValais                                                       |
| M. Gilles Meystre                       | Président                               | GastroVaud                                                         |
| M. Jean-Marc Bessire                    | Chef                                    | Goutatoo Genève                                                    |
| M. Philippe Bourrel                     | Chef                                    | Goutatoo Genève                                                    |
| M. Enzo Ciani                           | Chef                                    | Goutatoo Genève                                                    |
| M. Enzo De Rosa                         | Chef                                    | Goutatoo Genève                                                    |
| M. David Devel                          | Chef                                    | Goutatoo Genève                                                    |
| M. Fabrizio Domilici                    | Chef                                    | Goutatoo Genève                                                    |
| M. Martial Facchinetti                  | Chef                                    | Goutatoo Genève                                                    |
| M. Stéphane Faval                       | Chef                                    | Goutatoo Genève                                                    |
| M. Benjamin Garin                       | Chef                                    | Goutatoo Genève                                                    |
| M. Matteo Guida                         | Chef                                    | Goutatoo Genève                                                    |
| M. Olivier Jean                         | Chef                                    | Goutatoo Genève                                                    |
| M. Julien Krauss                        | Chef                                    | Goutatoo Genève                                                    |
| M. Franck Meyer                         | Chef                                    | Goutatoo Genève                                                    |
| M. Jean-Marie Pelletier                 | Chef                                    | Goutatoo Genève                                                    |
| M. Marc Ramade                          | Chef                                    | Goutatoo Genève                                                    |
| M. Julien Schillaci                     | Chef                                    | Goutatoo Genève                                                    |
| M. Kevin Veronese                       | Chef                                    | Goutatoo Genève                                                    |
| M <sup>me</sup> Alexandra Zapata        | Chef                                    | Goutatoo Genève                                                    |
| M. Pascal Aubert                        | Membre du comité                        | Hôtel et Gastro Union Romandie                                     |
| M. Frédéric Auderset                    | Comité national Cuisine                 | Hôtel et Gastro Union Romandie                                     |
| M. Jean-Claude Bazzi                    | Comité national Cuisine                 | Hôtel et Gastro Union Romandie                                     |
| M. Romain Berthoud                      | Comité national BPC                     | Hôtel et Gastro Union Romandie                                     |
| M <sup>me</sup> Adélie Fonseca Pinheiro | Comité national Restauration            | Hôtel et Gastro Union Romandie                                     |
| M. Morgan Genelle                       | Membre du comité                        | Hôtel et Gastro Union Romandie                                     |
| M <sup>me</sup> Emilie Oberson          | Membre du comité                        | Hôtel et Gastro Union Romandie                                     |
| M. Benoît Riboulet                      | Membre du comité                        | Hôtel et Gastro Union Romandie                                     |
| M <sup>me</sup> Lindsay Smith           | Présidente                              | Hôtel et Gastro Union Romandie                                     |
| M. Thomas Nussbaumer                    | Président Société Suisse des Cuisiniers | Hotel et Gastro Union Suisse                                       |
| M. Yves Menoud                          | Secrétaire patronal                     | NODE                                                               |

|                                    |                                                                 |
|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| M. Jean-Vital Domézon              | Président<br>Société des Hôteliers de Genève                    |
| M. Marc-Antoine Fischer            | Vice-Président<br>Société des Hôteliers de Genève               |
| M <sup>me</sup> Inès Kreuzer       | Secrétaire patronale<br>Société des Hôteliers de Genève         |
| M <sup>me</sup> Hélène Lang-Lauper | Membre du comité<br>Société des Hôteliers de Genève             |
| M. Thierry Lavalley                | Trésorier<br>Société des Hôteliers de Genève                    |
| M. Patrick Le Goff                 | Membre du comité<br>Société des Hôteliers de Genève             |
| M. Marc-Antoine Nissille           | Membre du comité<br>Société des Hôteliers de Genève             |
| M. Pierre-Henri Perrin             | Membre du comité<br>Société des Hôteliers de Genève             |
| M. Xavier Prouvenc                 | Représentant commission pôle<br>Société des Hôteliers de Genève |
| M. Xavier Rey                      | Membre du comité<br>Société des Hôteliers de Genève             |

#### PARTENAIRES

|                                           |                                                               |
|-------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| M. Darius Azarpey                         | Membre du comité central<br>Association Projet Genève         |
| M. Bryan Lo Giudice                       | Membre du comité central<br>Association Projet Genève         |
| M. Nicolas Grand                          | Directeur Atar Roto Presse SA                                 |
| M. Titouan Quignaux                       | Business Developer « Out Of Home »<br>Coca-Cola HBC Suisse SA |
| M. Aaron Peter                            | Eat.ch GmbH                                                   |
| M. Gaëtan Valentin                        | Responsable commercial Eat Sàrl                               |
| M. Sébastien Laurent                      | Co-Directeur GRELLOR & Cie SA                                 |
| M. Amaury Grelly                          | Co-Directeur GRELLOR & Cie SA                                 |
| M <sup>me</sup> Josiane Grenier Grandjean | JGG Assurances<br>Multi-services                              |
| M <sup>me</sup> Carine Rouge              | Chargée de projet<br>Label Fait Maison                        |
| M <sup>me</sup> Manuela Lavanchy          | Coordinatrice de projet<br>Label Fait Maison                  |
| M. Luis Ferreira                          | Loft Ferreira Maintenance Sàrl                                |
| M. Samir Dehili                           | NEPTUNALIA SA                                                 |
| M. Denis Beausoleil                       | Directeur OPAGE                                               |
| M <sup>me</sup> Estelle Guarino           | Cheffe de projets restauration<br>Genève Terroir OPAGE        |
| M. Manuel Garcia                          | Directeur Technologie et Finances<br>PALEXPO SA               |
| M. Claude Membrez                         | Directeur Général PALEXPO SA                                  |
| M. Daniel Carugati                        | ROBERTO SA                                                    |
| M. Brice Wescher                          | Directeur Service Equipement<br>Wescher SA                    |
| M. Luc Wescher                            | Directeur Service Equipement<br>Wescher SA                    |
| M. Julien Faure                           | Conseiller d'entreprise SWICA                                 |
| M. Stéphane Spina                         | Direction régionale de Lausanne<br>SWICA                      |

#### PROFESSEURS

|                                    |                                                                                                      |
|------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| M. Enrico Braghini                 | Loi sur l'alcool                                                                                     |
| M. Thityfane Bron                  | Service et boissons                                                                                  |
| M. Rodolphe Collet                 | Cuisine / Tuteur pédagogique<br>Responsable de la formation continue                                 |
| M. Denis Conesa                    | Sécurité et hygiène alimentaires                                                                     |
| M. Samuel Galhardo                 | Service et boissons                                                                                  |
| M. Paul Garnier                    | Sécurité et hygiène alimentaires                                                                     |
| M <sup>me</sup> Jacqueline Gorgoni | Comptabilité                                                                                         |
| M. Stéphane Jan                    | Cuisine / Tuteur pédagogique<br>Responsable des formations de l'école<br>de la Société des Cafetiers |
| M. Michael Lavernat                | LRDBHD,<br>Droit du travail,<br>Connaissances générales de droit                                     |

|                                  |                                                       |
|----------------------------------|-------------------------------------------------------|
| M. Olivier Mathier               | Salaires et<br>assurances sociales, Calcul de salaire |
| M. Sébastien Nendaz              | Salaires et<br>assurances sociales, Calcul de salaire |
| M. Robert Puntel                 | Drogues, alcool<br>et prévention des dépendances      |
| M. Marc Turiault                 | Principes clés<br>de l'apprentissage                  |
| M <sup>me</sup> Véronique Volken | Premiers secours                                      |

#### MEMBRES D'HONNEUR

|                    |
|--------------------|
| M. René Berner     |
| M. Michel Chaubert |
| M. Richard Dif     |
| M. Paul Dousse     |
| M. Claude Duvernay |
| M. Raymond Gicot   |

|                                   |
|-----------------------------------|
| M <sup>me</sup> Chantal Longchamp |
| M. Bernard Ochsner                |
| M. Jean-Luc Piguet                |
| M. Ursus Wattenhofer              |

#### JOURNAL LE CAFETIER

|                                 |             |
|---------------------------------|-------------|
| M <sup>me</sup> Manuella Magnin | Journaliste |
| M. Georges Pop                  | Journaliste |
| M <sup>me</sup> Laurence Bullat | Graphiste   |
| M. Grégoire Gindraux            | Publicité   |

#### ÉLÈVES FORMÉS DANS NOTRE ÉCOLE AYANT OBTENUS UNE NOTE SUPÉRIEURE À 5 DE MOYENNE LORS DES SESSIONS D'EXAMENS 2023

|                                         |                                      |                                           |                                             |
|-----------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------------|---------------------------------------------|
| M. Billale ABDELHAI                     | M <sup>me</sup> Elea DÌ LORENZO      | M <sup>me</sup> Laura LEGAST              | M. Emanuele PROPERSI                        |
| M. Bellal ADUAYOM                       | M <sup>me</sup> Yasna DIAZ           | M. Julien LEPINE                          | M. Raiyan PUNTEL                            |
| M. Roman Daniel AHMEDI                  | M <sup>me</sup> Johanna DIDIER       | M <sup>me</sup> Wei LI                    | M. Sébastien REVILLARD                      |
| M. David AIELLO                         | M <sup>me</sup> Cecile DIDISHEIM     | M <sup>me</sup> Liping LIN                | M <sup>me</sup> Lucrezia RIELLE             |
| M <sup>me</sup> Melisa AKSOY            | M. Houssemeddine FARJAOUI            | M. Florent LORO                           | M. Misha RINDELAUB                          |
| M <sup>me</sup> Sara ALONSO             | M. Stéphane FERNANDEZ                | M. Fathi MABREK                           | M <sup>me</sup> Tess ROSSET                 |
| M. Emmanuel Tiago ASSIS SIQUARA         | M <sup>me</sup> Delphine FUCHS       | M. António Jorge MARTINS DE SEIXAS        | M. Pascal ROSSIER                           |
| M <sup>me</sup> Laurie BESSIRE          | M. Gilles GATTIKER                   | M. Léo MASNAGHETTI                        | M <sup>me</sup> Anna SALAMANCA              |
| M <sup>me</sup> Aline BOCQUET-TISSOT    | M. Steve GLUR                        | M <sup>me</sup> Clara MATIAS              | M. Naveen SINNIH                            |
| M. Mekki BOUGHLAM                       | M <sup>me</sup> Anne GODBARGE - IOOS | M <sup>me</sup> Elie MATTHEY DE L'ENDROIT | M. Antonio SOMMA                            |
| M. Mourad BOUKHNIFFRAT                  | M <sup>me</sup> Qianying GONG        | M. Elie MATTHEY DE L'ENDROIT              | M <sup>me</sup> Sara SUCCU                  |
| M. Dominique BRUGEROLLE DE FRAISSINETTE | M <sup>me</sup> Margaux GOMON        | M. Quentin MEDICI                         | M. Jevann Chazz SYLVESTER                   |
| M <sup>me</sup> Marie-Cécile BRÜHLMANN  | M <sup>me</sup> Amandine GUENAOUI    | M. Bruno MEDROA                           | M <sup>me</sup> Solange Ariana TERAN MORENO |
| M. Nicolas BULLIARD                     | M. Ramzi HADJADJ-AOUL                | M <sup>me</sup> Véronique MICHELA         | M. Julien THIAULT                           |
| M. Noah CHARPENNE                       | M <sup>me</sup> Zineb HAJ NASSAR     | M. Jonathan MONTEIRO MARTINS              | M <sup>me</sup> Lynda TOUIMI BENJELLOUN     |
| M <sup>me</sup> Eva COLETTA             | M. Hadi HAMEED                       | M. Giovanni NIGRO                         | M. Khaled TRABELSI                          |
| M. Salvatore CRACCHIOLO                 | M. Roly HEREDIA BEJARANO             | M. Davide NIZZOLA                         | M <sup>me</sup> Almedine TUSHAQ             |
| M. Anthony DE FREITAS                   | M. Avni IBRAIMI                      | M. Rémy OUDIN                             | M. Yuksel UNVER                             |
| M. Alexis DE PLANTA                     | M <sup>me</sup> Diana ISAYENKO       | M <sup>me</sup> Shawnee PACAUD            | M. Arnaud VIATTE                            |
| M. Benjamin DE SCHOENBURG-WALDENBURG    | M. Sacha ISSA                        | M. Vincent PAOLA                          | M. Chengliang WANG                          |
| M. Nicolas DELRUE                       | M <sup>me</sup> Afamia KADDOUR       | M. Rodrigo PEREIRA GOMES                  | M. Luca ZANNINI                             |
| M. Jerome DERUELLE                      | M. Nicolas LAGIER                    | M. Jean PFYFFER                           | M <sup>me</sup> Maysara ZAREA               |
|                                         | M. Hoang Minh LAI                    | M <sup>me</sup> Anne-Lise PHAM DINH       | M <sup>me</sup> Faustina ZINGA              |
|                                         | M <sup>me</sup> Beatrice LANZ        | M. Chi Minh PHAM DINH                     |                                             |
|                                         | M <sup>me</sup> Yanara LARA AGUILAR  | M. Laurent PRONZATO                       |                                             |
|                                         | M. Sang Kook LEE                     |                                           |                                             |



© Fred Merz | Lundi13

— Président: Vincent Glauser  
— Rapport: Vincent Glauser

Ma commission a abattu un travail considérable durant l'année écoulée. Je me suis personnellement beaucoup déplacé tant chez les viticulteurs que chez les restaurateurs pour tenter de dresser un bilan de l'état du commerce des vins à Genève.

Il est ressorti notamment de ces visites que les restaurateurs se rendent très peu dans les caves pour découvrir les produits qui leur sont offerts. Soient ils n'osent pas, soit c'est simplement un réflexe qu'ils n'ont pas.

Il m'est également apparu que persiste l'idée complètement fausse que les vins genevois seraient chers et manqueraient de qualité. Or, il y a fort à parier que si chacun se donnait la peine d'acheter et de goûter les produits, cette désagréable rengaine, cesserait immédiatement !

Pour renforcer les relations entre les uns et les autres, ma commission, en collaboration avec la Maison du Terroir, a organisé ces derniers mois 4 dégustations au siège de la SCRHG qui ont réuni à chaque fois 4 domaines viticoles et tous les restaurateurs intéressés. La dernière de cette manifestation a connu un vif succès ! Nos collègues en sont repartis épatés par ce qu'ils avaient goûté et rassurés sur les prix des produits. Nous renouvelerons ces réunions et je ne peux que vous encourager à y participer nombreux.

Ma commission s'est également chargée, en collaboration avec Denis Beausoleil, de l'organisation des caves ouvertes. Cet évènement est toujours réjouissant, il permet de mettre en valeur le travail des viticulteurs et de mieux faire connaître leurs produits.

Dans nos projets pour l'année qui vient et toujours dans le but d'un rapprochement entre viticulteurs et restaurateurs, nous souhaitons que les viticulteurs se rendent dans nos restaurants pour proposer à



l'heure du repas plusieurs cépages en adéquation avec les mets servis.

En charge de la présidence de cette commission depuis 2 ans, je constate une amélioration de l'accueil des produits du terroir par nos restaurateurs qui sont pour la plupart, heureux d'être mieux renseignés sur les choix qui s'offrent à eux. Quant aux viticulteurs, ils se réjouissent de voir leurs domaines mis en avant.

Je remercie les membres de ma commission pour leur travail et suis d'ores et déjà enthousiaste à l'idée de mettre en marche nos futurs projets.

# Les sponsors

\_\_\_ Président: Jean-Marc Humberset

\_\_\_ Rapport: Jean-Marc Humberset

**NOUS TRAVAILLONS AVEC DIFFÉRENTS SPONSORS DE DOMAINES VARIÉS, TOUJOURS EN RAPPORT AVEC LA PROFESSION. NOS SPONSORS ACTUELS SONT LES SUIVANTS:**

## **Conseils et fiduciaire Fid&Gest**

*La fiduciaire spécialisée dans l'hôtellerie et restauration.*

## **Produits agricoles du terroir genevois Office de promotion des produits agricoles de Genève (OPAGE)**

*Promotion des produits agricoles de Genève/  
Ambassadeurs du terroir.*

## **Assurances**

### **JGG Assurances SWICA**

*Nos partenaires pour les assurances.*

## **Capteurs de température et HACCP EEat**

*Libérez-vous de l'HACCP et dites stop  
aux feuilles papier.*

## **Contrôle du temps CCNT GastroTime**

*Simplifiez-vous la vie grâce au programme  
GastroTime conçu par GastroConsult.*

## **Matériel cuisines professionnelles Service Equipement Wescher SA**

*Conception, vente, installation, dépannage,  
maintenance et location de cuisines  
professionnelles.*

## **Assainissement et débouchage de canalisations Neptunalia**

*Gamme complète de services de proximité et  
de qualité vous garantissant la performance  
constante de vos installations.*

## **Produits d'alimentation et de spécialités Roberto SA**

*Les pâtes fraîches de Genève depuis 1982.*

## **Achat/vente fonds de commerce Gastro-Immo Sàrl Transgate**

*Accompagnement de votre projet de vente  
ou d'achat de votre établissement.*

## **Création de votre site internet Webdigital**

*Création de site Internet créatif,  
fonctionnel et moderne*

## **LES MEMBRES DE LA SOCIÉTÉ DES CAFETIERS BÉNÉFICIENT ÉGALEMENT DES AVANTAGES DES PARTENAIRES DE GASTROSUISSE:**

## **Frais de scolarité Ecoles Hôtelières de GastroSuisse Ecole Hôtelière de Genève**

*Réduction de 15% sur l'ensemble de la scolarité  
de vos enfants.*

## **Classification hôtelière GastroSuisse**

*Des étoiles garantes de succès.*

## **Tapis anti-salissures CWS**

## **Contenants réutilisables reCIRCLE**

*Réutiliser les emballages, c'est simple !  
Réduction de CHF 100.-*

## **Assurance protection juridique Protekta**

*L'assurance de protection juridique en exclusivité.*

## **Marketing gastronomique Suisse Tourisme**

*Inscription gratuite de l'établissement.*

## **Matériel de bureau IBA**

*Jusqu'à 35% de réduction sur le matériel  
de bureau.*

## **Solutions de paiement Nexi**

*Des conditions attractives pour les solutions  
de paiement.*



## GASTROSUISSE

### *PROTEKTA, l'assurance de protection juridique performante*

Les membres de GastroSuisse peuvent conclure une assurance de protection juridique exclusive auprès de PROTEKTA, en complément du Service juridique.

Une procédure judiciaire nécessite rapidement une représentation par un avocat, ce qui peut générer des coûts élevés. Cette solution spécialement conçue pour les membres de GastroSuisse vous permet de vous prémunir de manière optimale contre le risque financier lié aux litiges.

Une avocate ou un avocat représente la personne assurée tout au long de la procédure. Cette offre exclusive de premier ordre a été lancée avec succès l'année dernière. Profitez aussi de cette opportunité !

[www.protekta.ch](http://www.protekta.ch)



### *GastroTime, le contrôle précis de la durée de travail*

Nous vous recommandons d'utiliser le programme GastroTime (conforme à la CCNT) développé par GastroConsult, en coopération avec le Service juridique de GastroSuisse.



Ce programme permet de saisir la durée du travail de manière particulièrement efficace, simple et rapide. Il ne se limite en outre pas à la saisie de la durée du travail, mais permet également un contrôle précis des heures de travail.

Vous trouverez de plus d'informations à ce sujet sur  
[www.gastroconsult.ch/gastrotime-fr](http://www.gastroconsult.ch/gastrotime-fr)

## GASTROSOCIAL

### *La Caisse de compensation GastroSocial a fêté son 75<sup>e</sup> anniversaire !*

GastroSocial peut se targuer d'un exercice 2023 réussi, avec une croissance favorable. La caisse de compensation a enregistré une légère hausse des établissements affiliés, tandis que la masse salariale assurée et le volume des cotisations ont progressé de 11.1%.

Malgré des taux d'inflation et intérêts élevés ainsi qu'une situation géopolitique tendue, les marchés ont créé la surprise avec des résultats positifs et la caisse de pension a enregistré une augmentation considérable de 12.5% de la masse salariale assurée.

Pour l'année 2023, GastroSocial alloue de manière rétroactive une rémunération totale de 1.75%. Cela permet aux assurés de bénéficier à nouveau d'une rémunération supérieure au taux d'intérêt minimal LPP (1.00%) prescrit par la loi.

### Les chiffres 2023

**196 686**  
ASSURÉS ACTIFS



**21 962**  
ÉTABLISSEMENTS AFFILIÉS

## LE BUREAU

**Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève**

**Laurent TERLINCHAMP**, *Président*

**Myriam MARQUANT**, *Directrice et Juriste*

**Antonio ZANCHIELLO**, *Comptable*

**Julie HARPER**, *Assistante de direction*

**Stéphane JAN**, *Responsable de la formation de notre école*

**Rodolphe COLLET**, *Responsable de la formation continue*

## SOFIED SA

**Journal Le Cafetier**

**Myriam MARQUANT**, *Rédactrice en chef*

**Laurence BULLAT**, *Graphiste*

**Grégoire GINDRAUX**, *Conseiller commercial*

**Manuella MAGNIN**, *Journaliste*

**Georges POP**, *Journaliste*

**Antonio ZANCHIELLO**, *Comptable*

## COMITÉ DE DIRECTION

**Laurent TERLINCHAMP**, *Président*

**Daniel CARUGATI**, *Vice-Président*

**Jean-Marc HUMBERSET**, *Trésorier*

**LE COMITÉ :** Stefano FANARI, Nicolas GRAND-GUILLAUME-PERRENOUD,  
Vincent GLAUSER, Romain OEGGERLI, Vincent ORAIN, Lijuan RUAN-MORF, Nicolas PAULIN.



