



GastroNeuchâtel

GastroNeuchâtel défend les intérêts de 430 membres de différents types: restaurants (40%), bars-pubs (19%), cafés (14%), hôtels (9%) et autres (auberges, club-discothèques, métairies...). Elle est la plus grande association membre de l'UNAM. Sa gouvernance est différente de celle des autres sections de GastroSuisse. En effet, GastroNeuchâtel n'est pas dirigée par une ou un président(e), mais par un comité directeur composé d'un triumvirat féminin: deux Co vice-présidentes, Laurence Veya et Caroline Juillerat, et de la directrice, Karen Allemann-Yerly. Mais c'est d'une seule voix que les trois dames témoignent sur la réalité des professions de l'hôtellerie et de la restauration.

Beaux et mauvais côtés du métier

Le plaisir d'accueillir, le contact humain, la créativité, la formation des jeunes, voilà ce qui booste les membres de GastroNeuchâtel. Autre aspect positif, certainement méconnu, la chance donnée à différents profils de gagner leur vie comme les étudiants, les réfugiés, les ressortissants d'autres pays mais aussi des mères de famille. Le travail à temps partiel est très répandu dans nos professions.

Les horaires de travail (travail à midi, le soir et le week-end) jouent contre l'attrait de notre branche. Pour les patrons, il est difficile de reporter les différentes hausses du coût de la vie (salaires, intérêts, impôts, coûts des marchandises) sur les prix. Le client souhaiterait payer son café au même prix qu'il y a 10 ans... Aussi, la réalité économique n'est pas rose: en 2007, en Suisse, il y avait 12,3% d'établissements déficitaires (hors salaire de l'entrepreneur et intérêts au capital propre); en 2018 ce chiffre est passé à 19,3%! Depuis 2008, en Suisse, le chiffre d'affaires de l'hôtellerie-restauration est en constante régression; la situation des restaurateurs est plus critique que celle des hôteliers.

Une clientèle changeante

Aller au restaurant n'est plus réservé aux grandes occasions. On y va de plus en plus souvent. Depuis quelques années, pour les menus du jour servis aux personnes actives, les restaurateurs voient leur chiffre d'affaires baisser au profit de celui des grandes surfaces et autres commerces. Une autre tendance est la réservation multiple de tables pour le même jour par un client qui ne prend plus la peine d'annuler ensuite; cette situation rend encore plus difficile le travail au quotidien. La clientèle

devient de plus en plus exigeante, notamment avec les allergies et les régimes alimentaires particuliers. Les restaurateurs ont à cœur de rendre l'expérience de leurs clients la plus belle possible; pour cela, ils doivent pouvoir se préparer assez à l'avance; nous recommandons de communiquer les exigences particulières au moment de la réservation.

Les apprentis de l'hôtellerie-restauration à Capa'Cité

Dans notre branche, 7 formations CFC sont proposées: Cuisinier(ère), Cuisinier(ère) en diététique, Spécialiste en restauration, Spécialiste en hôtellerie, Spécialiste en restauration de système, Employé(e) de commerce CFC branche de formation Hôtellerie-Gastronomie-Tourisme, Spécialiste en communication hôtelière. Ces formations sont complétées par 3 AFP: Employé(e) en cuisine, Employé(e) en restauration et Employé(e) en hôtellerie. Tous ces métiers seront présentés au Quartier gourmand de Capa'Cité.

Mais ne nous le cachons pas, former est un investissement important pour nos patrons: le cadre donné est plutôt exigeant pour celui qui veut assumer son rôle de formateur; la gestion des jeunes est de plus en plus difficile. Grosse frustration: de nombreux apprentis certifiés ne restent plus dans la branche.

Conséquences du salaire minimum: pas encore le recul nécessaire

Pour les petits établissements (selon la convention collective nationale = moins de 4 EPT et un patron) qui peuvent appliquer des horaires hebdomadaires de 45 heures, l'entrée en vigueur du salaire minimum a représenté une forte augmentation des sa-



laire. Or, le patron de ce type d'établissement « se verse » un salaire annuel inférieur à CHF 40'000.- Nous ne disposons pas encore de données fiables et pour déterminer si le salaire minimum a provoqué des licenciements ou des fermetures. Après une augmentation de 0,5% le 1^{er} avril 2018, les salaires minimaux de la convention collective de travail pour l'hôtellerie-restauration suisse (CCNT) augmenteront de 1 à 1,3%, le 1^{er} janvier 2019. La grande majorité des catégories de salaires CCNT seront supérieurs au salaire minimum neuchâtelois.

Halte à la bureaucratie!

Le rôle premier d'un restaurateur est d'accueillir et de servir ses clients, pas d'être derrière un bureau. Quand GastroNeuchâtel ne peut pas agir politiquement, nous travaillons sur des solutions pour faciliter le quotidien de nos membres. Par exemple, en créant un canevas en ligne pour la réalisation du concept d'hygiène, déjà exigé à tous nos membres avant même l'abandon du cours de cafetier en 2015. Ou encore en créant des pictogrammes pour faciliter l'annonce des allergènes sur les cartes des mets. Ces prochaines années, notre bataille sera de réduire, partout où c'est possible, le temps que doivent consacrer nos membres aux différents contrôles qu'ils subissent à répétition. Avec le SCAV, GastroNeuchâtel entretient de bons rapports. Ensemble, nous avons mis sur pied une marche à suivre pour les food trucks; cette approche garantit une certaine égalité de traitement entre les food trucks et la restauration traditionnelle, aux niveaux administratif et fiscal.

Propos recueillis par

> Charles Constantin
Secrétaire patronal UNAM

Le mois prochain: **suissetec neuchâtel**

Chiffres-clé

- Nombre de membres de l'association: 430
- Nombre d'EPT actifs dans l'hôtellerie-restauration neuchâteloise: 1'500 EPT (de nombreux employés travaillent à temps partiel).
- Nombre d'apprentis: 138
- Masse salariale globale des membres de l'association: CHF 99,5 millions
- 1^{er} salaire mensuel d'un cuisinier ou d'un serveur après le CFC: au minimum CHF 4141.-
- Membre la plus fidèle de notre association (59 ans de sociétariat): Mme Elsa Soltermann, 87 ans, qui tient le Café du Commerce à Chézard-St-Martin

 www.gastroneuchatel.ch