



SOMMAIRE

	Pages
Le Mot du Président	3
2022 en quelques chiffres	4
Formation	5-11
Défense de la branche	12-17
Promotion	18-21
Organes et vie associative	22-24
Bilan et compte d'exploitation	25-26
Impressum	27

Le Mot du Président

Normalité enfin retrouvée. Mais à quel prix!



2022 restera à tout jamais un **millésime particulier**! Le 16 février 2022, l'ensemble des restrictions imposées durant la pandémie du COVID-19 étaient enfin levées par les autorités. Intense soulagement! Car pendant 23 mois, des secteurs entiers - la restauration en particulier, le tourisme, l'hôtellerie, les milieux de la santé, de l'événementiel, de la nuit, du voyage et de la culture - s'y sont pliés, bon gré mal gré. Notre branche pouvait enfin respirer et pleinement travailler.

Pour GastroVaud, cette réouverture fut d'abord l'occasion d'adresser des **remerciements appuyés**:

- aux **RESTAURATEURS et HÔTELIERS**, qui ont joué les bons soldats et respecté les consignes sanitaires avec une immense souplesse et une résilience remarquable;
- aux **CLIENTS** qui sont souvent restés fidèles, pendant les périodes de fermetures et d'ouverture restreinte;
- aux **FOURNISSEURS**, qui se sont montrés conciliants, lorsque les restaurateurs n'avaient plus aucune rentrée financière et restaient dans l'attente d'indemnisations.

Joie et soulagement n'auront pourtant pas fait long feu. De **nouveaux enjeux**, et non des moindres, se dessinaient. Il fallait en effet reconstituer des équipes, rembourser des prêts, défendre les indemnisations reçues et lutter contre leur remboursement... puisque subitement, ces aides vendues comme «à fonds perdus» ne l'étaient plus! Pile, je gagne, face, tu perds: voilà à quel jeu nos autorités ont joué! Un péril n'arrivant jamais seul, 2022 restera également marqué par l'inflation et les menaces de pénurie énergétique. Si celles-ci ne se sont heureusement pas concrétisées, elles auront toutefois permis aux fournisseurs d'électricité de percevoir, en toute impunité, leur petite obole au passage...

Mais voyons le verre à moitié plein. De nouveaux projets ont aussi vu le jour. Des réflexions positives sur le rôle d'employeur, le renforcement des collaborations entre filières, la refonte de certaines structures se dessinent. Et à Pully, plusieurs nouveaux projets - qui sont autant de chantiers suspendus en 2020 - reprennent vie aujourd'hui. Rendez-vous en 2023, pour vous les dévoiler!

2022
en quelques
chiffres

1'861: nombre d'affiliés vaudois à nos caisses sociales (+5.9%)

CHF 574'198'100.-: masse salariale totale
déclarée par nos affiliés vaudois à nos caisses sociales (+7.4%)

CHF 277'231.-: bénéfice net de GastroVaud en 2022

470 certificats cantonaux d'aptitude délivrés en 2022 (+23%)

716 participants aux cours CRH (+50%)

638 apprentis formés dans le cadre d'HGF Vaud (-10%)

12'000 gourmands accueillis lors des Pintes ouvertes VD



Inauguration du nouveau laboratoire des apprentis bouchers-charcutiers, dans le bâtiment 42A de GastroVaud. Un couper de ruban particulier, en présence du Conseiller d'Etat Frédéric Borloz, en charge de la formation, le 2 décembre 2022.

Formation

Les acteurs de l'accueil et du goût ont leur nouvel écrin!

Initié en 2017 par l'achat de la parcelle sise au no 48 de l'avenue du Général Guisan, le projet de construction de **deux nouveaux bâtiments** touche à sa fin! Les deux immeubles sont sortis de terre et seront inaugurés dans le courant de l'année 2023. Au programme: 6 appartements de 3,5 et 4,5 pièces, deux étages de **salles de cours et de conférences**, avec une cuisine de finition, et 5 étages dédiés aux acteurs de l'accueil vaudois, qui ont quitté Lausanne pour rejoindre les artisans du goût à Pully: **Vaud Promotion** d'une part, qui occupe trois étages dans le bâtiment sud et l'**Association romande des Hôteliers**, qui a acquis deux étages du bâtiment nord. **Lunch-Check** y abrite également son bureau romand.

En parallèle, au no 42, GastroVaud accueille également le nouveau laboratoire des apprentis **bouchers-charcutiers**, inauguré le 2 décembre 2022 en présence du Conseiller d'Etat Frédéric Borloz (page précédente), qui sert d'écrin à leurs cours interentreprises, aux côtés des apprentis **cuisiniers, serveurs, boulangers, pâtisseries et confiseurs**. Cette dynamique de rassemblement dessine un nouveau pôle de compétences vaudois, articulé autour de services et d'organismes dédiés à l'ensemble des acteurs de l'accueil et du goût.





Les deux nouveaux bâtiments de GastroVaud, au no 48 de l'avenue du Général Guisan à Pully, dédiés à de nouveaux partenaires associatifs, parmi lesquels Vaud Promotion, l'Association romande des Hôteliers et Lunch Check. Avec les deux bâtiments historiques du no 42 (ci-contre en-haut), le Pôle de l'Accueil et du Goût prend forme!

Formation

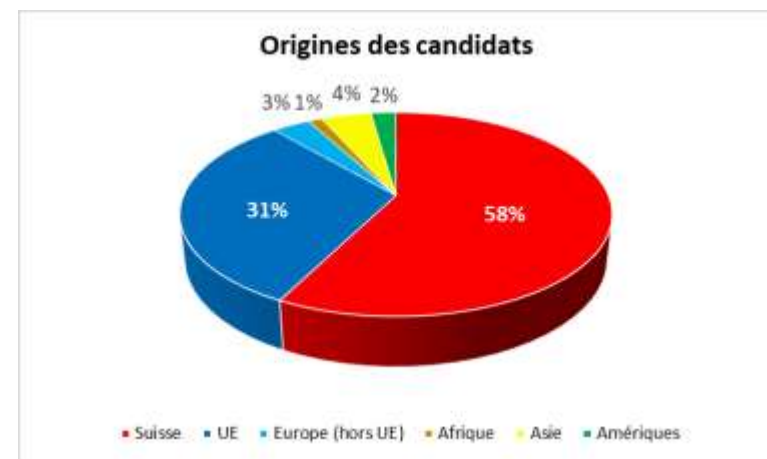
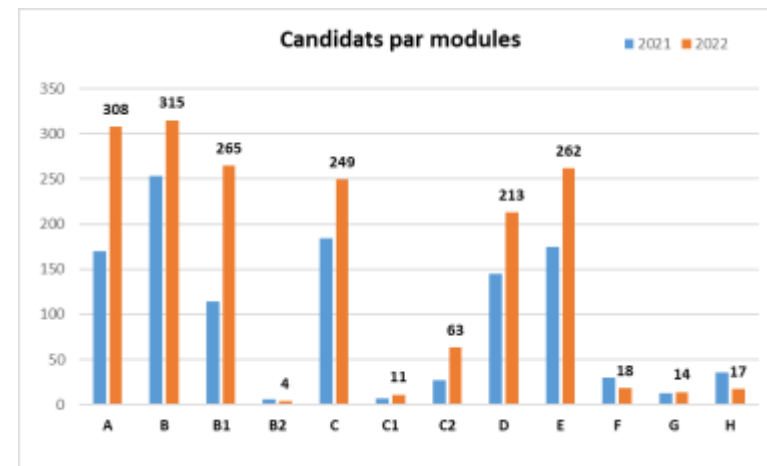
COURS CRH: une année d'exception!

2022 fait figure d'année extraordinaire en matière de cours destinés à l'obtention du **Certificat cantonal d'aptitude (CCA)**. Le nombre total de candidats par cours a en effet augmenté de 50% en moyenne, avec des pics allant, suivant les modules, jusqu'à **+233%** (module C2, droit du travail et assurances sociales).

En cause: un effet de rattrapage post-COVID. La fin des restrictions sanitaires a en effet permis d'inscrire davantage de candidats par session. Mais elle a exigé aussi l'ouverture de sessions supplémentaires, afin de répondre à la demande et d'éviter une trop longue attente aux candidats.

Au final, **470 certificats cantonaux d'aptitude (CCA)** ont été délivrés en 2022, soit **+23%** par rapport à 2021.

En termes d'origines, les candidats sont majoritairement détenteurs d'un **passport à croix blanche (58%)**, en baisse toutefois de 6 points de pourcentage par rapport à 2021. Les candidats en provenance de pays de l'Union européenne sont en hausse de 7 points.



Formation

AUTRES COURS (hors cours CRH)

Produits du terroir et accords mets-vins

Connaître, puis savoir marier produits liquides et solides vaudois constituent deux priorités de GastroVaud, pour que nos établissements jouent leur rôle d'ambassadeurs de notre canton et de son terroir. Initié en 2021, ce cours destiné aux **collaborateurs de service** a été organisé trois fois en 2022, en association avec l'ARH, avec la participation de **Gaël Brandy** (chef du Restaurant La Pinte vaudoise à Pully) et de **Chloé Paccot**, viticultrice passionnée.



La Table de Gaël: pour petits et grands

Sous la houlette du chef Gaël Brandy, GastroVaud a lancé en 2021 un cours du soir destiné au grand public, sur des thématiques de saison (chasse, cuisine végétarienne, détox, etc.).

7 éditions (+3) rassemblant à chaque fois une quinzaine de participants, se sont déroulées en 2022, dont deux pour les enfants lors des vacances des Relâches et d'automne. Un franc succès!



Formation

APPRENTISSAGE

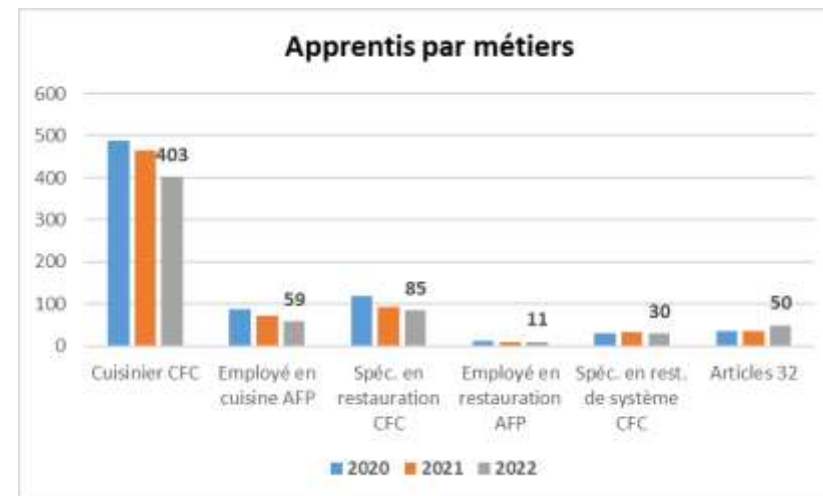
Cours interentreprises: effectifs en baisse

En 2022, **638 apprentis** ont été formés dans le cadre des Cours interentreprises délivrés à Pully par **Hotel & Gastro Formation Vaud**, soit un effectif total en **baisse de 10%** par rapport à 2021. Cette réduction touche l'ensemble des formations, exception faite des employés en restauration AFP et des articles 32 (candidats libres aux examens avec expérience d'au moins 5 ans de pratique):

- Cuisinier CFC: -13%
- Employé en restauration AFP: -12%
- Spéc. en restauration CFC: -10%
- Employé en restauration AFP: +22%
- Spéc. en rest. de système CFC: -9%
- Articles 32: +39%

Salon des métiers 2022: 47'150 visiteurs

Plus de 500 formations initiales et professionnelles, ainsi que les différentes possibilités de maturité et préapprentissage ont été présentées, du 15 au 20 novembre 2022 à Beaulieu-Lausanne. 47'150 visiteurs ont afflué cette année, en **hausse de 1,2%** par rapport à 2021.



Cérémonie de remise des diplômes aux apprentis

Pour la première fois, la cérémonie de remise des diplômes aux apprentis des métiers de la cuisine et du service s'est déroulée dans le cadre enchanteur et chaleureux du **Théâtre de Mézières**. Près de mille personnes ont convergé vers la Grange sublime pour assister à la cérémonie, puis à l'apéritif servi dans les jardins, le 1^{er} juillet 2022.



Défense de la branche

COVID achevé. Mais pas les contrôles...

2022 a marqué la fin tant attendue de deux ans de restrictions sanitaires. Mais les nuages ont continué à s'amonceler: **menaces de crise énergétique, pénurie de personnel, inflation et multiplication des contrôles** liés aux cas de rigueur ont mis les nerfs de la branche à rude épreuve durant toute l'année 2022.

CDR et controlite aigüe de l'Etat de Vaud

Principal dossier politique de l'année 2022, celui des **cas de rigueur** (CDR) octroyés en 2020 et 2021. Sans concertation avec les secteurs concernés, le Conseil d'Etat vaudois a en effet édicté en juin 2022, dans la plus grande discrétion et à la veille des vacances, un règlement imposant de nouveaux contrôles à charge des bénéficiaires de CDR et dans des délais extrêmement courts.

GastroVaud a immédiatement réagi en constituant une coalition de 7 associations, parmi lesquelles le Centre patronal et la CVCI, et exigé le retrait pur et simple du texte. Résultat: des assouplissements, certes, mais insuffisants. Un dossier aujourd'hui suspendu au verdict des juges, une requête déposée devant la **Cour constitutionnelle** demeurant toujours pendante.



Défense de la branche

Pénurie de personnel

Selon un sondage réalisé en mars 2023 auprès de nos affiliés vaudois, **seul 1 restaurateur sur 5** affirme n'avoir aucun problème de recrutement. A l'inverse, ils sont **56% à juger la question problématique et très problématique**. C'est dire l'intensité de la pénurie, qui a freiné la reprise et contraint les restaurateurs à prendre des mesures particulières pour faire face au manque de personnel (voir ci-contre).

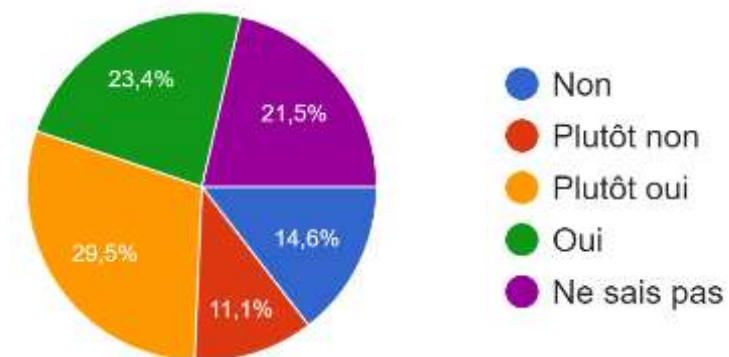
Principale mesure, la **hausse des salaires**, décidée par près d'un exploitant sur deux, suivie de **mesures organisationnelles** liées aux horaires d'ouverture, aux plannings, à la **limitation de l'offre** et de la capacité d'accueil. En parallèle, d'autres démarches plus structurelles ont été initiées à l'échelle de GastroSuisse et de GastroVaud, visant à valoriser la branche auprès des **prescripteurs** (médias, orientation professionnelle, parents), et à renforcer l'appui aux membres dans le domaine du recrutement.

Enfin, à la demande des pouvoirs publics, et compte tenu de la prolongation du conflit en Ukraine, une réflexion est en cours également sur les **conditions d'intégration des réfugiés** sur le marché de l'emploi.

Lutte contre la pénurie: palmarès des mesures



Employabilité des réfugiés: restaurateurs plutôt ouverts



Sondage effectué du 7 au 15 mars 2023 via une newsletter envoyée à 1'500 adresses email d'affiliés GastroVaud.



Défense de la branche

Énergie: shérif fais-moi peur...

Comme l'affirmait Jacques Chirac dans une formule devenue célèbre, «*les emm..., ça vole toujours en escadrille*». Et 2022 lui a donné raison! Aux problèmes d'inflation et de manque de personnel se sont en effet ajoutés ceux liés au risque de **pénurie d'énergie** et à la hausse massive des **coûts de l'électricité**.

Si la première a pu être évitée grâce, notamment, à des conditions météo plutôt clémentes, des hausses substantielles des prix du gaz, du mazout et, surtout, de l'électricité ont toutefois été enregistrées. Principales victimes: les entreprises qui se fournissent sur le **marché libre**, dont la facture a parfois été multipliée par... 11!

Avec d'autres associations patronales vaudoises, GastroVaud a pris part à plusieurs discussions avec les autorités, dans le but de préserver l'approvisionnement de ses membres en cas de pénurie, et d'en appeler à des **mesures d'accompagnement** susceptibles d'aider les entreprises étranglées par les hausses de prix. Résultats mitigés. D'un côté, l'Etat rappelle la part de risque inhérent à toute activité économique... De l'autre, des **grands distributeurs**, pourtant en mains publiques, ont

quasiment mis le fusil sur la tempe des clients, pour les presser de signer des contrats aux tarifs surmultipliés...

Dans ce **mauvais remake du COVID**, le Conseil fédéral a une fois encore démontré sa passivité, rejetant toute idée d'aide en cas de black out et préférant encourager le bon peuple à prendre des **douches à 2**, à **faire sa lessive à 40°** et à **rouler à 100 km/h...** L'inverse eut étonné! Las.



Défense de la branche

Politique: pour préserver les libertés

Elections cantonales vaudoises

L'union fait la force, dit-on. Au terme de deux ans de crise, l'adage n'a jamais été si actuel pour notre secteur d'activité. Les élections cantonales tombaient donc à point nommé pour renforcer la représentation politique de la branche suite au départ de **Gilles Meystre** et fédérer toutes les énergies possibles, quelles que soient les couleurs politiques. Aussi, pour la première fois, GastroVaud a invité ses membres à élire en priorité des personnalités actives dans la branche au sens large (restauration, hôtellerie, métiers de bouche et tourisme). Sur 962 candidats, **25 personnalités de tous bords politiques** ont été promues, par le biais d'un flyer (ci-dessous) et de deux newsletters. Cinq ont été élues: Patrick Simonin (anc. Président de Vaud Terroir), Sergei Aschwanden (Directeur général de l'Association Touristique de la Porte des Alpes), Laurence Cretegy (anc. Directrice d'exploitation agritouristique), Pierre-François Mottier (Restaurant Le Chalet), Jean-Marc Udriot (Compagnie hôtelière des Alpes vaudoises).

**Priorité
aux candidats de nos métiers!**

1. Patrick Bec	12. Anne-Lise Née	22. Adrien Colin
2. Didier Brocard	13. Jacques Pernet	23. Christophe Hing
3. Patrick Simonin	14. Antoine Pignat	24. Michael Dupertuis
4. Laurence Cretegy	15. Susan Sax	25. Jean-Marc Udriot
5. Maurizio Di Felice	16. Pascal Clément	
6. Stéphane Janyt	17. Sergei Aschwanden	
7. Frédéric Besson	18. Edgar Schuster	
8. Teddy April Ceuppens	19. Alain Chamot	
9. Nicolas Gillet	20. Pierre-François Mottier	
10. Alexandre Mansuel	21. Isabelle Saugy	
11. Joakim Manzoni		

Arrondissement de La Vallée et Bière-Vully: pas de candidats de nos métiers

Restaurants publics sans viande

Le 6 avril 2022, le Grand Conseil vaudois a longuement débattu la question suivante: faut-il imposer une journée sans viande dans tous les **espaces de restauration publics et parapublics** (cafétérias d'hôpitaux, de musées, réfectoires, etc.)? Convaincu que les interdits n'ont aucune valeur «pédagogique» sur les consommateurs et qu'ils peuvent être aisément contournés, le Président de GastroVaud est intervenu pour refuser la proposition. Au vote, le **libre-choix du consommateur** l'a heureusement emporté, par 74 OUI, 58 NON et 6 abstentions.

Défense de la branche

Politique: pour préserver les libertés

SMIC cantonal: le Grand Conseil dit NON

Le 15 mars 2022, le Grand Conseil a refusé à une claire majorité de 73 NON, 54 OUI et 4 abstentions l'instauration d'un salaire minimum cantonal. Cette énième tentative de l'extrême-gauche, déjà refusée en votation populaire à l'échelle fédérale (ci-contre, le visuel de la campagne de 2014) comme à l'échelle vaudoise, n'a pas convaincu. A cette occasion, le Président de GastroVaud, **Gilles Meystre**, a rappelé les principes qui prévalent dans le partenariat social et invité les **syndicats** à se concentrer sur les branches non conventionnées, avant de vouloir imposer des modèles «soviétiques» à tous...

Elevage intensif: initiants renvoyés à leurs études

Le 25 septembre 2022, les citoyennes et les citoyens suisses se sont exprimés sur l'initiative populaire «Non à l'élevage intensif en Suisse». Suite à une campagne de votation qui a vu nombre d'associations patronales s'engager, parmi lesquelles figuraient GastroSuisse et GastroVaud, le résultat s'est révélé sans appel: **62.9% de NON**. Un soulagement pour notre branche, qui évite ainsi les effets désastreux du texte sur le **tourisme d'achat et les prix**.

Salaire minimum = danger maximum

POUR LA RESTAURATION :

- Pertes économiques pour les régions touristiques
- Augmentation des prix d'environ 10%
- Mort des pintes villageoises
- Horaires d'ouverture réduits
- Croissance des temps partiels

NON
au SMIC
en Suisse

www.smic-non.ch Centre vaudois interpartis «Non à l'initiative sur les salaires minimums», CP 1215, 1001 Lausanne



«L'initiative aurait trois effets: favoriser le tourisme d'achat, augmenter le coût des marchandises et, donc, celui des restaurants. NON MERCI! »

Gilles Meystre
Président de Gastro Vaud

NON  **NON**

SEPT 25

à l'initiative inutile sur l'élevage



Promotion

Faire envie, saliver, déguster!

Les Pintes ouvertes ont enfin pu avoir lieu!

En raison de l'incertitude qui planait encore au début 2022 sur les rassemblements publics pour cause de pandémie, GastroVaud a préféré annuler la **Journée du Papet** prévue le 24 janvier 2022. En revanche, grâce à la fin des restrictions sanitaires, les **Pintes ouvertes vaudoises**, ont retrouvé leur public venu en nombre le premier week-end de décembre.

Ce fut l'occasion pour GastroVaud de rappeler ses valeurs de **proximité, de convivialité et d'authenticité** et de promouvoir les produits vaudois durant trois jours, dans quelque 90 établissements vaudois. Près de 12'000 personnes ont profité de l'offre, dont la Présidente du Gouvernement vaudois, **Christelle Luisier**, vêtue pour l'occasion d'un t-shirt de circonstance (ci-contre)!

Nouveauté 2022, les réservations pouvaient désormais se faire en ligne, depuis le site www.pintesouvertes.ch. Une prestation mise en place en étroite collaboration avec **Vaud Promotion**, qui a également conçu le visuel de l'affiche (ci-contre).





Le 2 juin 2022, le célèbre chef vaudois Franck Giovannini a reçu la Flamme de l'accueil de GastroSuisse des mains de Casimir Platzer lors de l'Assemblée des Délégués à St-Gall. Une récompense proposée par GastroVaud, qui aurait dû être remise en 2020 lors de l'Assemblée des Délégués de GastroSuisse initialement prévue à Montreux, mais annulée pour cause de pandémie.

Promotion

Œnotourisme: double récompense vaudoise

En avril 2014, GastroVaud et plusieurs autres filières (vigne, hôtellerie, tourisme) lançaient le **projet œnotouristique vaudois**, avec l'État de Vaud. Leur conviction: le canton dispose de tous les atouts pour se positionner sur la carte des destinations œnotouristiques mondiales: des paysages uniques et classés, des produits liquides et solides largement reconnus, des offres gastronomiques, culturelles et patrimoniales exceptionnelles! Le 4 novembre 2022, cette intuition s'est confirmée: «**La Vigne Swiss Wine Therapy**» (ci-contre) y remportait en effet un "Global Best of Wine Tourism» lors de l'AG des Great Wine Capitals à **Mendoza**, en Argentine. Et quelques semaines plus tôt, le 2 septembre, c'était au tour du **Domaine Bovy** à Chexbres de recevoir un Prix d'honneur lors des Rencontres suisses de l'œnotourisme.



Journée du Vignoble vaudois

Chaque année, la **Fédération vaudoise des vigneron**s fait l'honneur à GastroVaud de lui permettre de s'exprimer lors de ses assises.

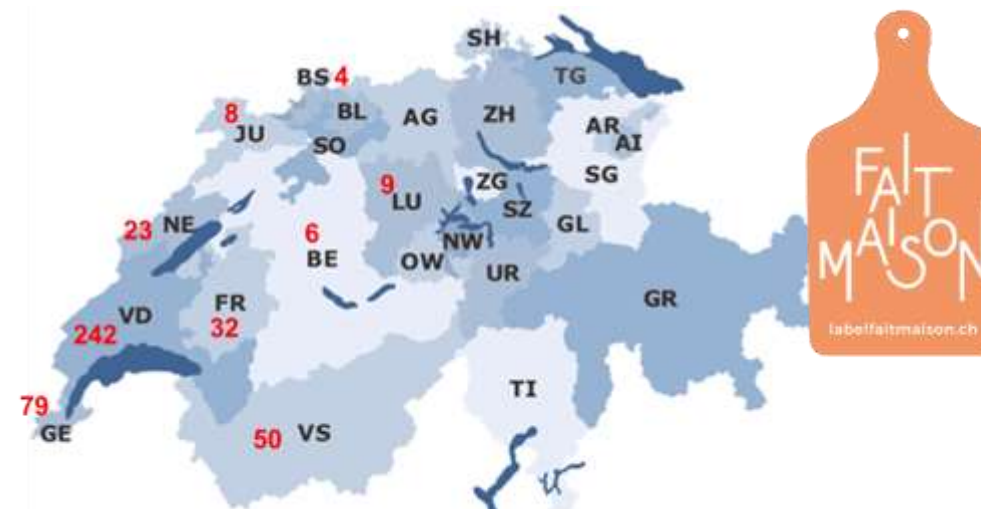
Organisée le 10 novembre 2022 à Bonvillars, cette journée a permis d'échanger entre artisans de la table, et de plaider en faveur d'une **collaboration étroite** entre filières de la vigne et de la restauration.

Promotion

La promotion du savoir-faire s'étend en Suisse alémanique



Le label Fait Maison se déploie outre-Sarine



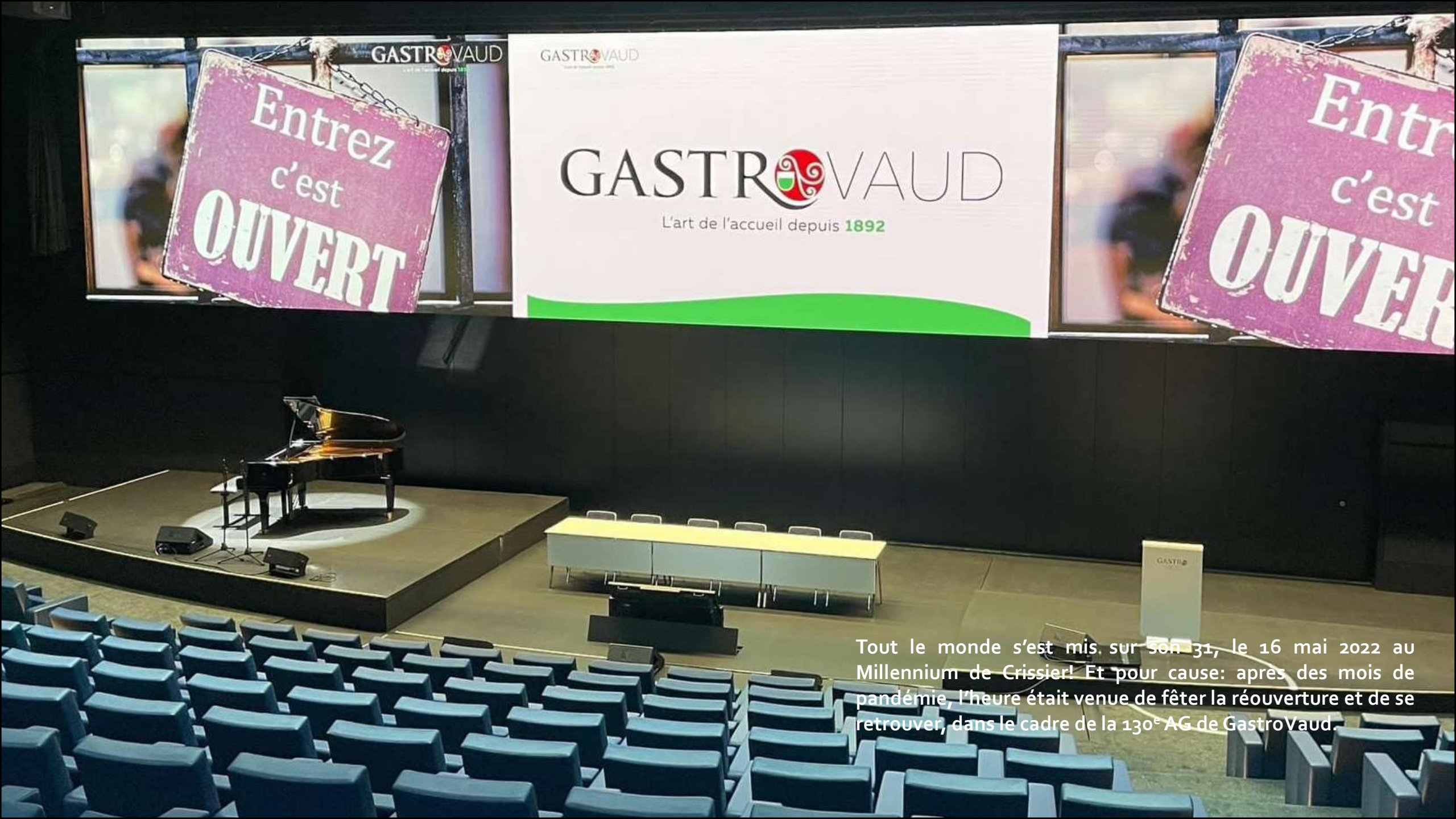
Lancé en 2017 et conduit par GastroVaud, en collaboration avec la Semaine suisse du Goût, Slow Food et la FRC, le label Fait Maison dénombre aujourd'hui **plus de 520 établissements** labellisés et en cours de labellisation. Outil de promotion du savoir-faire des chefs, il se positionne aujourd'hui aussi comme outil de promotion de la **Suisse gourmande**, en mettant à l'honneur les circuits-courts, les produits locaux et les traditions culinaires du pays. Son déploiement outre-Sarine est en cours, grâce aux premières collaborations des sections lucernoises, bâloises et zurichoises de GastroSuisse. Avec un objectif ambitieux: **2'000 labellisés fin 2027** !

Organes et vie associative

AG 2022: joie, émotion et retrouvailles!

Après 2 ans de séparation forcée, il était urgent de se retrouver! Opération réussie le 16 mai 2022, lors de la **130^e Assemblée générale** publique de GastroVaud organisée au **Millennium** de Crissier, où tous les ingrédients étaient réunis pour des retrouvailles joyeuses: des orateurs de talent, un temps splendide, un cadre innovant, 300 restaurateurs, partenaires et sponsors festoyants et, naturellement, un repas excellent! Merci à tous!





GASTROVAUD

GASTROVAUD

GASTROVAUD

L'art de l'accueil depuis 1892

Entrez
c'est
OUVERT

Entrez
c'est
OUVERT

Tout le monde s'est mis sur son 31, le 16 mai 2022 au Millennium de Crissier! Et pour cause: après des mois de pandémie, l'heure était venue de fêter la réouverture et de se retrouver, dans le cadre de la 130^e AG de GastroVaud.

Organes et vie associative

Organes et représentations

BUREAU DU COMITÉ CANTONAL DE GASTROVAUD: Gilles Meystre président, Rui Pereira vice-président, Michel Emmett membre élu, José Cruz trésorier, Olivier Duvoisin membre.

COMITÉ CANTONAL DE GASTROVAUD: AIGLE, Joseph Pellegrino, BROYE-VULLY, Ulrich Kohler, GROS-DE-VAUD, Michel Emmett, JURA-NORD VAUDOIS, Dominique Bovet, LA CÔTE, Nicoline Anjema Robin, LAUSANNE, Alexandre Belet, LAVAUX-ORON, Laura Rod, MORGES-OUEST LAUSANNOIS, Audrey Jaccoud, PAYS-D'ENHAUT, Andreas Henchoz, RIVIERA, Rui Pereira, AVESA, Edi Canderan.

COMMISSION DE GESTION (2022-2023) DE GASTROVAUD: Christophe Roudit, président, Carline Cuénoud et Claudia Hiernard, membres, Thierry Dedenon, membre suppléant.

COMITÉ DE LA CAISSE D'ALLOCATIONS FAMILIALES DE GASTROVAUD: Olivier Duvoisin, président, Gilles Meystre, Rui Pereira, Michel Emmett, José Cruz, membres.

Autres entités avec représentants de GastroVaud

FONDATION VD POUR LA FORMATION DES MÉTIERS DE BOUCHE: Gilles Meystre, vice-président, Olivier Duvoisin, membre

HOTEL & GASTRO FORMATION VD (HGF): Gilles Meystre, membre du Bureau

COMMISSION PROFESSIONNELLE VAUDOISE (CVF): Gilles Meystre, membre du Bureau, Olivier Duvoisin, membre

COMMISSION CANTONALE D'EXAMEN CRH: Laura Rod, membre

COMITÉ DIRECTEUR DE L'EPM (MONTREUX): Olivier Duvoisin, membre

ASSOCIATION VAUD ŒNOTOURISME: Gilles Meystre, président

COMITÉ DE PILOTAGE LABEL FAIT MAISON: Gilles Meystre, président

GASTROSUISSE: Gilles Meystre, membre du Comité directeur, président de la Commission marketing des membres, du Comité de la caisse de compensation GastroSocial, coordinateur des Présidents latins. Michel Emmett, membre de la Conférence des présidents cantonaux. Olivier Duvoisin, membre de la Conférence des administrateurs et secrétaires.

SUISSE TOURISME: Gilles Meystre, membre du Comité directeur (jusqu'au 5 avril 2023)

LUNCH-CHECK SA: Gilles Meystre, membre du Conseil d'administration

GRANDS SITES DU GOÛT: Gilles Meystre, membre du Comité

Bilan 2022

	2021		2022	
	ACTIFS	PASSIFS	ACTIFS	PASSIFS
ACTIFS (en francs)				
Disponible				
Trésorerie	41 364,94		1 560 492,65	
Réalisable				
Débiteurs	408 552,75		545 679,50	
Stocks	22 112,90		31 065,10	
Actifs de régularisation	469 113,47		537 849,50	
Immobilisations				
Titres et placements	164 964,00		206 798,00	
Equipements Centre professionnel	1,00		1,00	
Mobilier	16 001,00		6 001,00	
Installations & programmes informatique	1,00		1,00	
Terrains et immeubles à Pully	21 442 189,98		23 951 968,44	
PASSIFS (en francs)				
Exigible à court terme				
Banque Cantonale Vaudoise		74 949,07		-
Créanciers divers		20 670,85		23 793,70
Passifs de régularisation		1 109 338,10		1 092 760,55
Compte courant CAF GastroVaud		1 127 804,86		1 127 804,86
Exigible à long terme				
Engagements sur immobilisations		11 512 210,23		15 557 104,49
Fonds et réserves				
Fonds de défense des intérêts des membres		463 978,35		463 978,35
Fonds pour la formation		455 000,00		455 000,00
Fonds d'entretien immeuble II		200 000,00		200 000,00
Réserve pour l'informatique et téléphone		92 000,00		92 000,00
Différence sur cours de titres		181 294,00		223 128,00
Capital		7 327 055,58		7 604 286,24
TOTAL BILAN	22 564 301,04	22 564 301,04	26 839 856,19	26 839 856,19

Résultat 2022

	COMPTES		BUDGET	
	2021	2022	2022	2023
PRODUITS (en francs)				
Cotisations, subventions, autres recettes	1 860 016,11	1 947 640,33	1 730 500,00	1 816 500,00
Finances Centre professionnel	1 236 187,61	1 877 752,03	1 395 000,00	1 395 000,00
Produits locations	490 659,90	546 525,75	776 000,00	983 600,00
Valeurs locatives	190 000,00	190 000,00	190 000,00	190 000,00
TOTAL PRODUITS	3 776 863,62	4 561 918,11	4 091 500,00	4 385 100,00
CHARGES (après imputations internes)				
Cotisations ristournées, rétrocessions	619 971,85	658 134,90	588 000,00	635 000,00
Assemblées et comités	168 165,85	208 847,75	268 000,00	268 000,00
Commissions et délégations	8 485,60	9 127,60	23 500,00	23 500,00
Salaires et charges sociales	631 105,60	614 781,90	606 000,00	641 000,00
Formation continue	6 886,65	5 883,35	8 000,00	8 000,00
Honoraires de tiers	34 981,00	33 493,70	38 000,00	38 000,00
Loyer (valeur locative)	45 000,00	45 000,00	45 000,00	45 000,00
Frais de bureau et imprimés	53 710,95	61 473,50	70 500,00	65 500,00
Frais de port	12 804,81	18 389,35	20 000,00	20 000,00
Cotisations et subsides	21 014,00	22 680,00	22 000,00	23 000,00
Mobilier/Mat, entretien informatique	129 458,81	112 503,15	65 000,00	80 000,00
Site internet, communications membres	14 456,80	63 722,60	40 000,00	40 000,00
Gestion de projets	79 314,25	126 352,10	110 000,00	110 000,00
Frais d'enseignement	1 075 170,58	1 261 626,11	1 075 000,00	1 087 000,00
Charges financières	130 505,45	153 545,09	235 000,00	330 000,00
Charges foncières et d'entretien	308 888,60	435 198,50	430 000,00	620 000,00
Impôts	66 559,00	83 927,85	72 000,00	72 000,00
Attributions aux Fonds	-	-	-	-
Amortissements	260 000,00	370 000,00	370 000,00	256 000,00
TOTAL CHARGES	3 666 479,80	4 284 687,45	4 086 000,00	4 362 000,00
Excédent de produits attribué au capital	110 383,82	277 230,66	5 500,00	23 100,00

Chiffres sous réserve de leur acceptation par l'AG des délégués du 1er mai 2023.

IMPRESSUM

Rédaction-conception et réalisation: Gilles Meystre et Coryne Eckert

Crédits-photos: ARC Jean-Bernard Sieber – GastroVaud

A disposition sous forme électronique: www.gastrovaud.ch

© GastroVaud, avril 2023