

ASSEMBLÉE 2024 DE CUISINE SUISSE : UN 25^E ANNIVERSAIRE SOUS LES MEILLEURS AUSPICES

Texte et visuels: Cuisine Suisse

Le bilan de la 25^e assemblée annuelle, qui s'est tenue le jeudi 13.06.24 au Casino de Zoug, peut se résumer en un simple point: « Tous les feux sont au vert ! » Le défilé des membres était impressionnant: plus de 230 personnes étaient présentes pour fêter le 25^e anniversaire de l'association.

Une année 2023 exceptionnelle

Les chiffres clés dans tous les domaines sont positifs. La situation des recettes évolue autour de 1,2 million de francs, le nombre de membres a dépassé la barre des 260, la participation à toutes les manifestations enregistre des valeurs record, les fonds propres augmentent continuellement. La croissance de 42 nouveaux membres depuis le début de 2023 jusqu'au jour de l'AG est à elle seule remarquable. Le président Marc Herzog peut ainsi revenir avec satisfaction sur l'année la plus réussie de l'association depuis 1999. Il prend congé des deux membres du comité, Mike Graf et Alain Bühler, et rend hommage à leur engagement en faveur de Cuisine Suisse.

L'évolution du marché contraste avec cette situation et est tout à fait ambivalente: après une année de pointe absolue en 2022 (environ 160'000 cuisines), l'année 2023 se situe nettement en dessous, à environ moins 15%. Pour l'année 2024 en cours, il faut s'attendre à un mouvement transversal. Herzog parle d'une « ligne d'argent à l'horizon » qui pourrait se dessiner vers la fin de l'année. De nombreuses personnes présentes s'attendent à un retour à la normale à partir de l'année prochaine. Ce sont surtout les PME spécialisées dans la rénovation et évoluant dans le secteur haut de gamme qui font état d'une situation commerciale bonne à très bonne, avec un fort taux d'occupation jusqu'à la mi-2025.

La croissance s'accélère en Suisse romande

L'engagement en Suisse romande porte ses fruits. Les adhésions de spécialistes de la cuisine augmentent fortement. La nouvelle



↑ Le nouveau comité in corpore d.g.à.d Daniel Jost, Stéphanie Keller-Mattli, Daniel Hofer, Marcel Stark, Yanick Schläpfer, Sandy Oppliger et le président Marc Herzog

et première offre de formation continue « Concepteur Cuisine » a été lancée avec succès. Cuisine Suisse va créer en 2025 son propre groupe de travail Profession+Formation en Romandie. Celui-ci développera des offres de formation et de formation continue spécifiques, les mettra en œuvre et les proposera sur le marché.

Modules de formation continue réussis - Débuter chez EFZ Chaîne de construction Suisse

Stéphanie Keller, membre du comité directeur, annonce une nouvelle passionnante: En collaboration avec Chaîne de construction

Suisse, les spécialistes de la cuisine, les producteurs et les commerçants ainsi que les fournisseurs et les fabricants d'appareils ont la possibilité d'offrir aux apprentis de la branche « Construction et habitat » quatre journées de cours interentreprises spécifiques à la cuisine. Le module de base de la formation continue « Concepteur de cuisine » (Cuisine Suisse/HF Bürgenstock) sert de base au contenu. Dès 2025, l'offre CFC devrait également être lancée en Suisse romande. Cuisine Suisse travaille ainsi de manière extrêmement active pour lutter contre la pénurie de personnel qualifié. Aussi bien Cuisine Suisse que DER KREIS soutiennent leurs membres dans cette

démarche : ceux-ci bénéficient de possibilités de remboursement intéressantes pour chaque apprenti.

La cuisine et la salle de bains se rapprochent

Le comité directeur Daniel Hofer informe que les « Journées des nouveautés en cuisine » se tiendront les 11 et 12 février 2025 au Classic Center de Safenwil. Il annonce en outre que la semaine suivante, les 18 et 19 février 2025, la coopérative Badewelten / GTW accueillera sous sa propre régie et avec ses propres contenus sectoriels, mais dans le même setting, la branche du sanitaire et du chauffage. Ainsi, les deux branches centrales de l'aménagement intérieur se rapprocheront sensiblement et visiblement. Et ce, pour le plus grand plaisir de nombreux prestataires et fournisseurs actifs dans les deux segments de marché.



↑ Les diplômés du cours «Concepteur de cuisine 2023», fiers de leur réussite

Nomination en tant que membre honoraire

Les services rendus par Alain Bühler à l'association sont énormes : il a été membre du comité directeur depuis 2013, a présidé le groupe de travail Communication, a été nommé président de 2017 à 2022, puis vice-président de 2022 à 2024. Cela témoigne d'un grand engagement en faveur du secteur suisse de la cuisine. Par son investissement désintéressé, il a fortement marqué le destin de l'association.

Nouveaux membres au conseil d'administration

Sandy Oppliger (Electrolux AG) et Yanick Schläpfer (Späti Innenausbau AG) ont été élus au comité directeur sous les applaudissements de l'assemblée. Sandy Oppliger succède à Mike Graf, qui se retire. Yanick Schläpfer rejoint le comité en tant que successeur du membre d'honneur Alain Bühler et prend la responsabilité du groupe de travail Technique.

Conférencier invité - Christian Gansch, triple lauréat de Grammy Awards, fait vibrer le public

L'auteur, chef d'orchestre et producteur Christian Gansch, qui a remporté trois Grammy Awards, a captivé les personnes présentes. Au cours de ses 60 minutes d'explication - extrêmement vivantes et impressionnantes - sur le thème du « leadership », il a fait de nombreuses analogies avec le quotidien de la direction des spécialistes de la cuisine présents. La prestation de Christian Gansch a été remerciée par une standing ovation. ■

↓ Nouveau membre d'honneur. Alain Bühler (Bühler Küchen AG)



↓ Le conférencier invité : Christian Gansch, auteur, chef d'orchestre, producteur et lauréat de trois Grammy Awards (www.gansch.de)

