

11.04.2012 - 11:00 Uhr

GastroSuisse: Recul drastique de la demande en 2011 - 1,9 milliards de francs ont été dépensés en moins pour la consommation hors foyer

Zurich (ots) -

Les déboires de l'économie sont au grand détriment de l'hôtellerie-restauration. Ceci est confirmé par les plus récents chiffres de GastroSuisse concernant la branche. Le mauvais climat de la consommation en 2011 a fortement pesé sur la demande. Celle-ci a reculé de 7% par rapport à l'année précédente. Ce qui n'empêche pas de nombreuses entreprises de faire front. Comme le montre le succès de la classification hôtelière suisse de GastroSuisse, elles investissent dans la qualité et misent sur l'avenir.

En 2011, Monsieur et Madame Suisse ont dépensé 24,2 milliards de francs pour manger et/ou boire hors foyer. Ce qui représente près de 1,9 milliards de francs de moins, soit une baisse de 7%, par rapport à l'année dernière. La situation est d'autant plus préoccupante pour l'hôtellerie-restauration que le climat de consommation se trouve nettement au-dessous de sa moyenne pluriannuelle.

«L'année dernière, la demande a chuté de façon spectaculaire», constate le président central de GastroSuisse, Klaus Künzli. Ceci représente des chiffres d'affaires et quelque 10'000 places de travail perdues. La branche fait de son mieux pour garder le cap, en dépit des nouveaux bâtons dans les roues que lui met la politique sous la forme de toujours nouvelles et encore plus sévères prescriptions, par exemple dans le cadre de la Loi sur l'alcool, sur les denrées alimentaires et aussi sur la prévention. "Une réglementation excessive empêche nos entrepreneurs de poursuivre leur but ultime, à savoir être un bon hôte et s'occuper du bien-être des clients», souligne Klaus Künzli.

GastroSuisse demande instamment une concurrence loyale

Klaus Künzli exige avec force la mise en application de l'initiative sur la TVA de GastroSuisse: «L'élimination de la discrimination fiscale de l'hôtellerie-restauration crée une concurrence loyale et aide les entreprises.» Il n'est pas normal que des denrées alimentaires vendues dans un restaurant soient plus fortement taxées que lorsque les consommateurs les achètent dans un commerce de détail ou un Take-Away. «Ceci est injuste, non seulement pour la branche, mais également pour les consommateurs», constate Klaus Künzli. Beaucoup d'entre eux sont affectés. En effet, il y a de plus en plus de personnes qui exercent une activité professionnelle et qui mangent en dehors de leur domicile. L'année dernière, les repas de midi ont représenté 57% des repas servis.

«Comme le montrent les enquêtes statistiques, plus de 90% de l'argent dépensé pour la nourriture l'est à midi et le soir à partir de 18h00», explique le directeur de GastroSuisse, Bernhard Kuster, Dr oec. publ. Le fait que, pour la première fois depuis que les enquêtes ont commencé en 2005, il faille relever un recul de la demande, donne à réfléchir. Les consommateurs ont économisé en particulier sur les boissons: par exemple, 13% ont été dépensés en moins pour les boissons accompagnant un repas et 22,3% de moins pour les boissons seules. Pour manger hors foyer, au cours de l'année dernière, on a dépensé 4,1% de moins qu'en 2010.

Les maîtres d'apprentissage garantissent la relève professionnelle

Malgré la situation économique difficile: la branche fait front. Elle investit dans la mesure du possible, forme et se prépare pour l'avenir. On a, dans l'année écoulée, remis 3739 nouveaux contrats d'apprentissage à la relève professionnelle.

La clé du succès du système de la formation professionnelle en alternance et de la relève, c'est les formateurs. C'est pourquoi, on récompense cette année encore en mai les meilleurs maîtres d'apprentissage.

GastroSuisse/GastroJournal, conjointement avec les produits alimentaires Bischofszell, soutiennent le prix du «Porteur d'avenir». «L'Office Fédéral de la formation professionnelle et de la technologie a souligné la crédibilité du prix par la mention «Qualité 100%», signale Romeo Brodmann, responsable des éditions de GastroSuisse.

Etoiles hôtelières: seuil magique dépassé

Une année à peine après que GastroSuisse a commencé à décerner des étoiles aux hôtels, le responsable Formation professionnelle et prestations, Daniel C. Jung peut dresser un bilan extrêmement positif: «Nous avons

dépassé le seuil magique des 500 hôtels». L'intérêt est vif. Toutes les semaines, de nouvelles demandes arrivent de la part des hôteliers qui veulent se faire classifier. Les hôtels classifiés par GastroSuisse vont de 1 à 5 étoiles, étant précisé que le plus grand nombre des hôtels fait partie de la catégorie 3 étoiles, ce qui reflète la structure globale des hôtels sur le plan suisse.

L'hôtellerie suisse subit depuis quelques années une concurrence acharnée de la part des destinations touristiques lointaines et proches. Par son engagement, GastroSuisse, en tant que Fédération de l'hôtellerie et de la restauration en Suisse, veut apporter une contribution importante à cette compétitivité. La classification est aussi et toujours un indicateur pour les hôtels leur permettant de savoir s'ils remplissent les attentes des segments de clientèle visés, aujourd'hui et à l'avenir.

L'hôtellerie-restauration suisse est, avec ses 217'282 collaborateurs et quelque 26'800 établissements, un facteur économique primordial. 9000 apprentis sont formés chaque année. GastroSuisse est, avec ses 20'210 membres, la Fédération de l'hôtellerie-restauration en Suisse.

Les informations complémentaires (exposés et présentations) peuvent être consultées sur la page internet www.gastrosuisse.ch.

Contact:

GastroSuisse
Marketing et Communication, Brigitte Meier-Schmid
Tél.: +41/44/377'53'53
E-Mail: communication@gastrosuisse.ch
Internet: www.gastrosuisse.ch

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100007695/100716355> abgerufen werden.