

25.04.2007 - 11:00 Uhr

GastroSuisse-Conférence de presse annuelle: La tendance est à la hausse pour l'hôtellerie-restauration

Zurich (ots) -

Les Suisses se font à nouveau davantage plaisir.

"Les signes positifs s'accroissent", a communiqué le président central Klaus Künzli lors de la conférence de presse annuelle GastroSuisse du 25 avril 2007 à Zurich. Les chiffres d'affaires de l'hôtellerie-restauration ont globalement progressé de 3,3 % au premier trimestre 2007 (restauration : + 1,6 %, hébergement : + 5,6 %). En 2006, on a globalement dépensé plus que l'année précédente pour les repas et les boissons consommés hors foyer. Les parts de marché sont cependant en mouvement : ce sont surtout la restauration d'agrément et la restauration étrangère qui affichent une hausse en 2006 alors que la restauration traditionnelle a perdu du terrain.

En 2006, la population résidant en permanence en Suisse a globalement dépensé 2,5 % de plus que l'année précédente pour les repas et les boissons consommés hors foyer (sans les commerces de détail). La conjoncture de plus en plus favorable a sans doute contribué à ces dépenses plus élevées. Le sentiment d'insécurité concernant l'emploi a diminué et les Suisses se "permettent" à nouveau davantage, ce dont profite également l'hôtellerie-restauration.

Le fait frappant est que, en 2006, les dépenses consacrées aux boissons ont augmenté un peu plus nettement que les dépenses totales pour les repas ou les dépenses globales. Par ailleurs, le secteur de la restauration d'agrément, auquel sont entre autres rattachés les bars, les pubs et les restaurants dans le cadre de manifestations, d'expositions et de fêtes, a nettement progressé. Il est également possible que le temps doux et clément ait joué un rôle important: l'automne 2006 long et agréable attiré encore plus la population dans les montagnes ensoleillées, loin du brouillard.

Evolution positive

"Dans l'hôtellerie-restauration, bon nombre de développements sont positifs". Le président central Klaus Künzli a fait référence à l'immense diversité des offres ainsi qu'à un rapport prix-prestation tout à fait compétitif et acceptable au niveau international.

"Créer la confiance au lieu de la détruire", voilà le credo que Klaus Künzli a ensuite placé au centre des préoccupations futures de la branche. Et ce par exemple dans le contexte de la revendication de connaissances minimales en matière d'hygiène. "L'absence de prescriptions préventives augmente le potentiel de risques pour les clients et nuit à la branche".

Ce qui est important pour le client, c'est que la qualité et le rapport prix-prestation soient corrects. Dans notre offre, les produits BIO ont aussi bien leur place que les produits saisonniers et les produits pré-cuisinés de qualité élevée". Il n'y a pas de

raison de "condamner" ces produits, a affirmé Klaus Künzli qui s'est prononcé à Zurich en faveur d'une déclaration positive de ces produits, basée sur le volontariat.

L'hôtellerie-restauration soutient HELP

La santé et le bien-être des clients sont à maints égards importants pour GastroSuisse. La Fédération soutient ainsi activement le programme de sauvetage HELP qui a été lancé par la Fondation Suisse de Cardiologie. "Les urgences cardiaques et cérébrales peuvent également toucher nos clients", a expliqué Klaus Künzli. "Nos établissements membres, qui sont plus de 20 000 dans toute la Suisse, représentent un excellent réseau. S'ils sont sensibilisés et correctement informés, ils peuvent contribuer à sauver des vies".

Pour une protection sensée contre le tabagisme passif

Avec son projet de loi, GastroSuisse a mis plusieurs choses en marche. La solution proposant une loi spéciale pour une protection nationale et applicable contre le tabagisme passif pour tous les types de restauration a été présentée à la sous-commission "tabagisme passif". Fin mai 2007, cette solution sera discutée, en plus des autres variantes, au sein de la commission de la sécurité sociale et de la santé publique du Conseil national. "Nous constatons que les médias se penchent également de plus en plus sur l'aspect menaçant de cette société des interdictions, qui remet de plus en plus en question tout ce qui incarne le plaisir".

De nouvelles impulsions pour l'hébergement

En 2006, GastroSuisse a tenté de donner de nouvelles impulsions à notre pays dans le secteur des offres à prix moyens et meilleur marché. En plus du magazine et prestataire de services "Suisse en direct", il faut surtout citer la catégorisation hôtelière HOT-C. HOTEL CATEGORYCAL BY GASTROSUISSE. "Compte tenu des circonstances, nous avons bien démarré, voire même très bien", a affirmé Florian Hew, directeur de GastroSuisse. Sous la direction de madame Heidi Sigrist, dix équipes d'experts ont pu, depuis la fin septembre 2006, catégoriser 70 établissements. Ces derniers sont disséminés dans tout le pays et environ la moitié d'entre eux font partie de la catégorie C2 (fonctionnel), tandis que les autres se répartissent entre les catégories C1 (simple) et C3 (élevé) à raison d'un quart chacune.

Un premier pas a été franchi avec le développement, la mise en pratique et l'introduction sur le marché de HOT-C. L'objectif 2007 est le suivant : créer davantage de notoriété et de confiance. GastroSuisse est persuadée que ce sont surtout les petits et moyens établissements qui disposent d'un grand potentiel en vue d'une véritable individualité en matière d'hospitalité suisse, et c'est pourquoi elle veut permettre à ce segment d'accéder au marché.

L'hôtellerie-restauration a enregistré en 2006 un chiffre d'affaires annuel de 22,5 milliards de francs (16 milliards pour la restauration, 6,5 milliards pour l'hôtellerie). La branche est l'un des employeurs les plus importants du pays avec 216 100 employés et 8 000 apprenants. En Suisse, il y a environ 30 000 établissements d'hôtellerie-restauration, dont 20 800 sont membres de GastroSuisse, la Fédération patronale leader de notre pays pour l'hôtellerie et la restauration.

Contact:

GastroSuisse
Brigitte Meier-Schmid

Marketing et communication
Blumenfeldstrasse 20
8046 Zurich
Tel.: +41/44/377'53'53
Fax: +41/44/377'55'82
E-Mail: maco@gastrosuisse.ch.

Ce communiqué de presse est également disponible sous forme électronique sous www.gastrosuisse.ch.

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100007695/100530770> abgerufen werden.