

16.04.2008 – 11:30 Uhr

GastroSuisse: La restauration traditionnelle et la restauration rapide progressent

Zurich (ots) -

GastroSuisse, la Fédération de l'hôtellerie et de la restauration, publie les derniers chiffres de la branche et de la consommation

En 2007, l'hôtellerie-restauration a fortement profité de la situation exceptionnelle de l'économie suisse. Au cours de cette dernière année, les Suisses ont déboursé 19 milliards de francs suisses pour des repas et boissons hors foyer, soit 13% de plus qu'en 2006. La tendance au recul des dépenses consacrées à la restauration traditionnelle a pu être stoppée en 2007. Conformément aux informations de GastroSuisse, la Fédération de la branche, données au cours de sa conférence de presse le 16 avril 2008 à Zurich, ce secteur connaît même un léger renversement de tendance.

"L'année 2007 a été globalement bonne pour la branche au niveau économique", a résumé Klaus Künzli, président central de GastroSuisse. Cela fait plusieurs années que le climat de consommation n'a pas été aussi favorable. L'hôtellerie-restauration, qui réagit fortement aux variations conjoncturelles, en a profité. A noter que la restauration traditionnelle, contrairement aux dernières évolutions, affiche une croissance des dépenses : bien que le nombre de clients ait diminué, un montant supérieur à celui de l'année précédente a été déboursé pour la consommation. La restauration rapide fait elle aussi partie des gagnants 2007, car elle a gagné en importance, notamment chez les jeunes clients et les femmes.

Les préférences en matière de repas consommés hors foyer ont subi des changements intéressants au cours de l'année écoulée. L'évolution des repas les plus commandés montre que les accompagnements tels que pommes de terres, frites, riz et légumes gagnent de plus en plus en importance. Les clients consomment également davantage de petits-déjeuners que lors des années précédentes. Les mets de viande, mais également la salade sont par contre moins appréciés, ce qui est étonnant pour cette dernière, étant donné que la sensibilité pour une alimentation saine a plutôt augmenté ces dernières années.

Il ressort du hit-parade national des boissons qu'une boisson sur trois consommée dans l'hôtellerie-restauration est soit un café, un thé ou une boisson lactée. Environ un quart des commandes sont des eaux minérales. Une comparaison sur plusieurs années montre clairement que la consommation de boissons alcoolisées est en baisse dans l'hôtellerie-restauration. La consommation de bière a par exemple reculé de 12% en 2007.

Sur la bonne voie politique

Klaus Künzli a également fait part de la satisfaction au niveau politique : "L'engagement intensif porte ses fruits". En ce qui concerne la question décisive du financement additionnel de l'AI à l'aide de la TVA, le Conseil national a approuvé, à la veille de Pâques, une augmentation homogène des taux TVA. Des jalons importants en termes de politique concurrentielle et de finances ont ainsi pu être posés, étant donné que les restaurants ne subiront pas de

désavantages supplémentaires pour des offres similaires par rapport aux établissements de vente à emporter. Cela est d'une importance majeure pour toute la branche, l'hôtellerie réalisant elle aussi environ la moitié de son chiffre d'affaires avec le secteur Food & Beverage.

En ce qui concerne la protection contre le tabagisme passif, une solution nationale est en train de voir le jour. GastroSuisse continue à s'engager en faveur d'une protection globale et d'une solution nationale qui doit être applicable dans l'hôtellerie-restauration. "Dans cette question, nous rejetons clairement un patchwork de solutions cantonales, a souligné Klaus Künzli à Zurich. Il est important pour la branche que le Parlement fédéral se décide rapidement."

Dans son évaluation politique de la situation sur le marché du travail de l'hôtellerie-restauration, Florian Hew, directeur de GastroSuisse, a rendu hommage à l'importance de la Convention collective nationale de travail en vigueur depuis 1972, une acquisition judicieuse. Compte tenu des discussions dans la branche de la construction et aux CFF Cargo, cette question est des plus actuelles. "Ce qui est essentiel pour nous, c'est que les employés acceptent le fait que la situation de l'hôtellerie-restauration n'est pas comparable à celle régnant dans les autres branches prestataires, qui se concentrent sur une semaine de 5 jours et les heures de bureau", a indiqué Florian Hew, en premier lieu, à l'intention de l'Unia, dont il a critiqué l'activisme croissant et peu efficace.

La petite et moyenne hôtellerie en point de mire

Environ 90% de tous les établissements hôteliers suisses font partie du segment de la petite et moyenne hôtellerie. GastroSuisse s'engage depuis plus de dix ans pour ce segment et ce dernier se trouve une nouvelle fois au centre des intérêts en 2008. GastroSuisse a annoncé que des efforts supplémentaires seront déployés afin de mieux positionner les petits et moyens hôtels sur le marché. Ce thème sera encore davantage approfondi par le biais d'une étude élargie, soutenue par innotour et menée en collaboration avec le BAK Basel Economics, l'Institut de recherches sur les loisirs et le tourisme (FIF) de l'Université de Berne et de l'Institut des services publics et du tourisme (IDT) de l'Université de St-Gall. Des moyens et instruments supplémentaires seront en outre développés pour ces établissements.

La catégorisation hôtelière de GastroSuisse est déjà sur le marché. Le 100e établissement a été catégorisé. Accélération de 0 à 100 en 12 mois, pourrait-on dire. HOT-C. est sur la bonne voie et se renforce continuellement.

GastroSuisse a présenté le look entièrement remanié de "SuisseDirecte", ayant pour devise "Bien dormir, tout simplement". L'accent de la petite brochure en quatre langues publiée à un tirage nettement plus important est clairement mis sur Internet. Sur le site www.suissedirecte.ch, les clients trouvent plus de 300 hôtels avantageux en Suisse et peuvent désormais réserver leur chambre via la plateforme de réservation intégrée. En plus de cette offre d'hôtels variée, les visiteurs reçoivent des informations intéressantes sur différentes destinations ainsi que des conseils de voyage. Le site www.suissedirecte.ch devient petit à petit la plateforme de marketing qui regroupe l'offre des petits et moyens hôtels.

L'hôtellerie-restauration suisse compte 228 000 employés, 9 000

apprenants et 28 000 établissements et est donc un secteur économique essentiel. La restauration et l'hébergement génèrent un chiffre d'affaires annuel de 24 milliards de francs. Avec plus de 21 000 membres, GastroSuisse est la plus grande fédération patronale nationale pour l'hôtellerie et la restauration.

Ce communiqué de presse ainsi que les autres documents relatifs à la conférence de presse annuelle 2008 sont disponibles sous forme électronique sur le site www.gastrosuisse.ch.

Contact:

GastroSuisse
Brigitte Meier-Schmid
Marketing et communication
Tél.: +41/44/377'53'53
Fax: +41/44/377'55'82
E-Mail: maco@gastrosuisse.ch

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100007695/100559212> abgerufen werden.