

23.04.2014 - 11:00 Uhr

L'hôtellerie-restauration remplit une fonction essentielle et requiert des conditions équitables

Zurich (ots) -

L'hôtellerie-restauration suisse est le quatrième plus grand employeur de notre pays. Le président de GastroSuisse, Klaus Künzli, lors de la conférence de presse annuelle du 23 avril 2014 à Berne en souligne l'importance: «Quelque 210 000 employés trouvent un travail et un salaire dans l'hôtellerie-restauration, plus de 9000 apprenants y reçoivent une formation.» L'hôtellerie-restauration apporte une grande contribution à notre pays. Or, la branche doit lutter durement. A la situation économique difficile, vient s'ajouter l'aggravation menaçante des conditions cadres.

«Quelque 2,5 millions de personnes se restaurent quotidiennement au sein de notre branche. Ainsi, l'hôtellerie-restauration suisse est la salle à manger de notre nation!», affirme le président de GastroSuisse, Klaus Künzli, à la conférence de presse annuelle du 23 avril 2014 au Kulturcasino de Berne.

D'un point de vue conjoncturel, le plancher du repli semble avoir été atteint, «mais la preuve de la montée n'a pas encore été apportée», précise Klaus Künzli. De nombreux petits établissements ruraux peinent à trouver un repreneur. La «mort des bistrots», particulièrement dans les régions rurales, est une réalité et continue de s'accroître. La restauration traditionnelle est de plus en plus mise sous pression, alors que la tendance dans la restauration de système, et également dans l'hôtellerie de système, est à la hausse. A la situation économique difficile s'ajoute la pression politique.

Avec une proportion de près de 44% d'étrangers, l'hôtellerie-restauration est traditionnellement très dépendante des collaborateurs étrangers. Klaus Künzli commente ainsi les conséquences du résultat de la votation du 9 février: «Nous devons nous battre de toutes nos forces pour empêcher les dommages dévastateurs de l'adoption de l'initiative sur l'immigration de masse. Nous exigeons un contingent suffisamment grand pour la branche, un minimum de bureaucratie et pas de désavantage par rapport aux autres branches.»

L'initiative sur les salaires minimums est nuisible

Il convient de refuser très clairement l'initiative sur les salaires minimums nuisible soumise au peuple le 18 mai. «L'expérience salaire minimum a des conséquences particulièrement néfastes sur l'hôtellerie et la restauration, affirme avec beaucoup de force le vice-président de GastroSuisse, Ernst Bachmann. Ces entreprises sont liées à un emplacement et ne peuvent pas délocaliser leurs activités à l'étranger. Un salaire minimum ordonné au niveau de l'Etat affaiblit encore la compétitivité de la Suisse et revient à un diktat salarial.» En sa capacité de président de la Commission du droit du travail et des affaires sociales GastroSuisse, Ernst Bachmann précise: «Nous sommes pour un partenariat social qui fonctionne dans l'hôtellerie-restauration. L'attitude de certains syndicats compromet toutefois ce partenariat social efficace, provoquant ainsi une réelle crise de confiance.»

«L'hôtellerie-restauration représente un secteur de l'économie à caractère social avec des employeurs pragmatiques et 'proches des gens'. Nombreux sont les propriétaires d'établissement qui, de nos jours, ne gagnent pas plus que leurs employés, souvent même moins», explique Ernst Bachmann. «Nous payons les salaires que notre rentabilité nous permet de payer.» Depuis des années, l'hôtellerie-restauration bénéficie d'une convention collective nationale de travail qui fonctionne bien, et elle a fourni ces dernières années un effort énorme en matière de conditions de travail. La branche fournit ce qui est économiquement possible.

TVA: mettre fin à l'injustice

Depuis des années, GastroSuisse se bat pour des conditions cadres qui prennent en compte l'importance économique nationale de la branche, et demande notamment des armes égales en matière de TVA. «Au lieu de cela, on nous jette encore des bâtons dans les roues», s'indigne Hannes Jaisli, directeur suppléant de GastroSuisse.

Depuis l'introduction de la TVA en 1995, l'hôtellerie-restauration est discriminée, et ce par rapport au commerce de détail et en partie par rapport aux takeaways. Les prestations de l'hôtellerie-restauration sont taxées - bien que

consistant à vendre des denrées alimentaires - au taux normal de 8% et pas au taux de réduit de 2,5%. «C'était faux déjà en 1995 et cela n'est plus justifiable à une époque où les formes de ravitaillement se ressemblent de plus en plus et où l'on mange toujours et partout!», critique Hannes Jaisli.

Les conséquences touchent la branche et surtout nos clients. «Environ 2,5 millions de clients payent tous les jours trop de TVA! Et ceci depuis des années», explique Hannes Jaisli. GastroSuisse se bat au moyen d'une initiative populaire pour la suppression de cette injustice. En effet, cette injustice porte atteinte à la compétitivité de la place touristique Suisse, menace l'existence de nombreuses entreprises, surtout dans les régions structurellement faibles et affaiblit la consommation. Comme le révèle une étude de la Wirtverband Basel-Stadt datant de 2013, un tiers des Suisses allemands mangent régulièrement à l'étranger. 46% le font par souci d'économie.

Différences régionales dans la consommation hors foyer En 2013, la population résidente suisse a dépensé 23,138 milliards de francs pour les repas et les boissons hors foyer. Par rapport à l'année précédente, cela représente près de 630 millions de francs en moins (-2.6%). «Certes, le nombre de cas de consommation est en croissance, l'argent consacré à la consommation a toutefois baissé. Le recul le plus marquant l'a été pour les dépenses de boissons», précise Sascha Schwarzkopf, coordinateur Politique économique de GastroSuisse.

«Selon les nouveaux chiffres, les Suisses ont dépensé en 2013 en moyenne 2878 francs pour manger et boire hors foyer. Les moyennes des dépenses révèlent des différences selon les régions», commente Sascha Schwarzkopf à Berne. Ainsi, les Valaisans et les Zougois ont dépensé 20% de plus que la moyenne suisse pour les mets et boissons hors foyer. Les St-Gallois ont, avec 19% au-dessous de la moyenne, dépensé le moins. Les clients de Soleure se sont situés 16% sous la moyenne.

En 2013, les clients ont de nouveau choisi le plus souvent la restauration traditionnelle. Il en résulte que c'est ce secteur qui a engrangé plus de la moitié des dépenses. Cependant, cette part est en recul depuis quelques années. En revanche, la restauration rapide est parvenue à accroître sa part de marché (+1.1 point de pourcentage). La restauration d'entreprise a aussi progressé (+0.5 point de pourcentage), alors que la part des dépenses dans la restauration étrangère a baissé (-1.4 point de pourcentage).

GastroSuisse est la fédération de l'hôtellerie et de la restauration en Suisse. Quelque 20 000 membres, dont 3000 hôtels, organisés en 26 associations cantonales et cinq groupements sectoriels, appartiennent à la plus grande fédération patronale de l'hôtellerie-restauration.

Contact:

GastroSuisse, Brigitte Meier-Schmid, responsable Marketing et Communication, Téléphone 044 377 53 53, communication@gastrosuisse.ch

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100007695/100754887> abgerufen werden.