

28.04.2015 – 11:30 Uhr

Conférence de presse annuelle GastroSuisse: Le franc fort et le tourisme de la restauration défient l'hôtellerie-restauration



Zurich (ots) -

En 2014, la population résidente suisse a dépensé au total 22.7 milliards de francs pour les repas et les boissons hors foyer. Cela représente 1.9% de moins que l'année précédente a annoncé la Fédération de la branche, GastroSuisse, à l'occasion de sa conférence de presse annuelle à Berne. L'hôtellerie-restauration ressent clairement les conséquences du tourisme de restauration. 36% des Suisses se rendent régulièrement à l'étranger pour manger à l'extérieur. Cela correspond à une perte de valeur ajoutée d'un montant de près de quatre milliards de francs.

En 2014, la population résidente suisse a dépensé 22.7 milliards de francs pour des consommations hors foyer: 66.5% pour des mets et 33.5% pour des boissons. Alors que le marché des mets a stagné, celui des boissons a enregistré un recul des dépenses à concurrence de 406 millions de francs. Plus de la moitié des dépenses pour manger à l'extérieur ont été effectuées dans la restauration traditionnelle. La rencontre conviviale et la table des habitués comme lieu de rendez-vous étaient très appréciées surtout par la génération d'un certain âge, alors que les consommateurs plus jeunes recherchaient une restauration plus rapide et avantageuse. La répartition des dépenses par région indique que la consommation hors foyer est particulièrement importante dans les cantons avec des zones à forte concentration urbaine, comme Zurich, et dans les cantons touristiques classiques, comme le Valais. Les Valaisans et les Zurichois ont dépensé 15% à 19% de plus que la moyenne suisse pour la restauration hors foyer.

Cependant, les chefs d'établissement sont mis à rude épreuve, comme jamais auparavant. «C'est avec beaucoup d'élan que nous avons entamé l'année 2015», a commenté le président de GastroSuisse, Casimir Platzer à propos de la situation. «Puis, l'onde de choc du taux de change est arrivée; elle affecte sensiblement la branche.» La décision de la Banque nationale suisse du 15 janvier a renchéri d'un coup notre offre, sans intervention de notre part, péjorant durablement notre capacité concurrentielle internationale. «Même les plus belles montagnes et les paysages les plus enchanteurs sont impuissants face à ce problème du taux de change», a constaté Casimir Platzer.

Perte de valeur ajoutée considérable en raison du tourisme de restauration

La branche est très préoccupée par le tourisme d'achat et plus particulièrement par le tourisme de restauration. L'étude commandée par GastroSuisse à l'institut Link vient étayer le constat que le tourisme de restauration est devenu une réelle tendance. 36% des Suisses se rendent régulièrement et de manière répétée à l'étranger pour manger à l'extérieur. De même, 16% des touristes de la restauration déplacent de plus en plus souvent leur festivité à l'étranger. «C'est particulièrement problématique, a expliqué Casimir Platzer, car ce sont justement les banquets importants, les anniversaires marquants et les baptêmes qui assurent le taux d'occupation dans l'hôtellerie-restauration suisse.»

Les conséquences du tourisme de restauration sont tangibles. Le touriste de la restauration se rend à l'étranger le plus souvent en groupe et dépense en moyenne 42.30 francs. En extrapolant pour la population résidente suisse, la restauration suisse perd de ce fait chaque année près de quatre milliards de francs de valeur ajoutée. Cette fuite de capitaux doit être stoppée et des réformes sont nécessaires à cette fin. «Nous luttons en première ligne pour des prix concurrentiels et plus particulièrement pour des prix équitables à l'importation», a déclaré le président de GastroSuisse, Casimir Platzer.

Meilleures conditions cadres nécessaires

Les coûts de personnel représentent un groupe important dans la structure des coûts de l'hôtellerie-restauration. Ceux-ci sont bien plus élevés en Suisse que dans les pays voisins. «Nous voulons être de bons employeurs, cependant la situation économique actuelle donne à réfléchir», a déclaré le nouveau directeur de GastroSuisse, Remo Fehlmann. «Les voix se font de plus en plus fortes au sein de notre Fédération pour appeler de leurs vœux des conditions meilleures et plus flexibles, poursuit Remo Fehlmann. Nous attendons des syndicats une compréhension accrue de la situation difficile des établissements.»

Coopérations interétablissements pour plus de compétitivité

Le monde politique et les partenaires sociaux ne sont pas les seuls à devoir agir, les établissements aussi. «Les concepts interétablissements peuvent aider à accroître la capacité concurrentielle», a exposé le directeur de GastroSuisse, Remo Fehlmann. Cependant, il ne faut pas que le poids de la souffrance en soit l'instigateur, mais bien la volonté d'utiliser la force innovante commune. GastroSuisse veut également soutenir la branche dans le domaine du financement des établissements d'hôtellerie et de restauration. La Fédération examine en collaboration avec la Société suisse de crédit hôtelier les mesures appropriées afin de simplifier l'accès au financement pour les établissements.

Tributaire des collaborateurs étrangers

Pour que l'hôtellerie-restauration puisse continuer à fournir ses prestations, la branche est tributaire des collaborateurs étrangers. Près de 50% des collaborateurs proviennent traditionnellement de l'étranger. L'initiative contre l'immigration de masse exerce de ce fait une grande influence sur l'hôtellerie-restauration. Ainsi que l'expliquait le directeur suppléant de GastroSuisse, Hannes Jaisli, GastroSuisse défend clairement, dans le cadre de la procédure de consultation, le point de vue qu'un séjour en vue d'exercer une activité lucrative de moins de 12 mois ne constitue pas un cas d'immigration, et ne doit pas être soumis à des nombres maximums et à des contingents. GastroSuisse est favorable au fait que les personnes titulaires d'une autorisation de courte durée ou d'une autorisation de séjour ainsi que les étrangers admis à titre provisoire soient désormais aussi considérés comme des travailleurs en Suisse. «Pour l'intégration des réfugiés et également pour soutenir les débutants suisses, la branche propose un programme de formation souple, à six niveaux», a expliqué le vice-directeur de GastroSuisse Daniel C. Jung, évoquant les possibilités flexibles de la formation initiale et continue dans l'hôtellerie-restauration. GastroSuisse s'engage fortement et prie le Conseil fédéral d'accorder aux organisations faitières importantes de pouvoir aussi siéger dans la commission de l'immigration.

L'hôtellerie-restauration suisse apporte beaucoup à notre pays. Elle procure des places de travail et de formation. En 2014, 209 920 personnes ont trouvé un emploi dans l'hôtellerie-restauration. Parmi elles, 136 901 collaborateurs travaillaient à plein temps et 73 019 à temps partiel. La branche forme près de 9000 apprenants. Environ 29 000 établissements d'hôtellerie et de restauration constituent un facteur économique important et contribuent de manière significative à l'attractivité de la place touristique Suisse.

GastroSuisse est la Fédération de l'hôtellerie et de la restauration en Suisse. Avec ses quelque 20 000 membres (dont environ 3000 hôtels), organisés en 26 associations cantonales et cinq groupements sectoriels, elle est la plus grande fédération patronale de l'hôtellerie-restauration.

Photos de la conférence de presse annuelle GastroSuisse 2015 : disponibles dès aujourd'hui à partir de 15h env., sur www.presseportal.ch (mot-clé GastroSuisse)

Conférences et d'autre documents sur www.gastrosuisse.ch (Politique & Média)

Contact:

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

Medieninhalte



Conférence de presse annuelle GastroSuisse.



Casimir Platzter, président GastroSuisse. Conférence de presse annuelle GastroSuisse.



Hannes Jaisli, directeur suppléant GastroSuisse. Conférence de presse annuelle GastroSuisse.



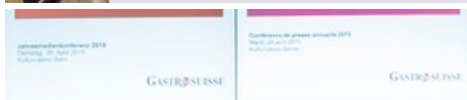
Daniel C. Jung, Vice directeur GastroSuisse. Conférence de presse annuelle GastroSuisse.



Remo Fehlmann, directeur GastroSuisse. Conférence de presse annuelle GastroSuisse.



Remo Fehlmann, directeur GastroSuisse. Conférence de presse annuelle GastroSuisse.



Remo Fehlmann, Casimir Platzer, Hannes Jaisli, Daniel C. Jung. Conférence de presse annuelle GastroSuisse.



Casimir Platzer, président GastroSuisse. Conférence de presse annuelle GastroSuisse.

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100007695/100771850> abgerufen werden.