

27.04.2016 - 11:30 Uhr

**Les conséquences de la force du franc sont graves: GastroSuisse réclame un sommet du tourisme et exige une action politique**



La population suisse a dépensé en 2015 au total 22.4 milliards de francs pour manger et boire hors foyer. C'est plus de 1.1% de moins que l'année précédente, comme la fédération de branche, GastroSuisse, l'a communiqué lors de sa conférence de presse à Berne. La consommation hors foyer en baisse, moins de nuitées provenant des clients européens, en conséquence de la force du franc et de la pression sur les coûts, sont autant de défis importants à relever. La branche mise sur la fidélisation du client ainsi que la promotion des innovations et des coopérations. Toutefois, la situation reste tendue, surtout dans les régions de montagnes et rurales. Le président de GastroSuisse, Casimir Platzer plaide par conséquent pour la convocation d'une «table ronde» de la politique et de l'économie.

«Les conséquences de la force du franc donnent aujourd'hui encore, une année après l'abandon du taux plancher, du fil à retordre à l'hôtellerie-restauration», explique le président de GastroSuisse, Casimir Platzer à Berne. «Surtout dans les régions de montagnes et rurales, la situation est très tendue.» Des distorsions de la concurrence, une pression énorme sur les coûts ainsi que le souci de trouver la main d'oeuvre indispensable, sur un marché soumis à de permanentes modifications, aggravent encore la situation. La branche en elle-même donne un signal positif, mais il faut des mesures supplémentaires utiles à l'économie.

#### Nécessité d'un sommet du tourisme

La situation initiale est complexe. Il n'y a pas de recette miracle», a analysé Casimir Platzer. Mais pour lui, c'est un fait: le degré d'atteinte est nettement sous-estimé. «Je ne comprends pas que la politique soit restée inactive jusqu'à ce jour. Lorsque la demande en provenance de certains pays s'effondre dans les régions de montagnes de 40%, des pans entiers de l'économie, qui dépendent du tourisme, sont touchés par cette évolution.» Des vallées entières sont menacées d'exode rural ou de dépeuplement. C'est pourquoi, le président de GastroSuisse exige avec force la convocation d'un sommet pour le soutien du tourisme dans l'espace alpin.

Les frais élevés en Suisse sont un facteur qui freine la compétitivité de la branche. Dans l'hôtellerie-restauration, les coûts de la main-d'oeuvre et des marchandises représentent ensemble 80% environ des frais généraux. Par conséquent, en collaboration avec de puissants partenaires d'alliance, cette année encore, une initiative populaire devrait être lancée sous le slogan «Stop à l'îlot de cherté - pour des prix équitables». De cette manière, l'objectif est d'atteindre une véritable liberté d'acquisition et d'éviter les suppléments Suisse excessifs, qui pèsent non seulement sur les entrepreneurs que nous sommes, mais également sur les consommateurs.

#### Besoin de laisser une marge de manoeuvre à l'entrepreneur

GastroSuisse lutte non seulement contre les barrières commerciales, mais aussi contre une bureaucratie et une surréglementation inutiles. L'Office fédéral de la sécurité alimentaire, par exemple, avec son projet «Largo», paquet d'ordonnances relatives à la Loi sur les denrées alimentaires, passe très clairement à côté de sa cible. La densité des réglementations est devenue une charge considérable pour les PME. «Elles portent atteinte à la compétitivité et freinent la croissance. Avec tout ce travail administratif supplémentaire, il reste de moins en moins de temps au restaurateur pour sa véritable vocation, à savoir accueillir le client», constate Ernst Bachmann, lui-même actif depuis bientôt 50 ans dans la restauration, vice-président de GastroSuisse ainsi que président de GastroZurich. «Certes, les règlements et les lois sont nécessaires. Mais de grâce, avec raison et modération!» Ernst Bachmann plaide en faveur d'une plus grande marge de manoeuvre laissée à l'entreprise et pour une qualification minimale dans l'hôtellerie-restauration. «Cela limiterait le nombre de prescriptions» ajoute-t-il.

#### Qualification et innovation

Gilles Meystre, quant à lui, a montré l'influence du changement des habitudes de vie sur l'évolution du marché. Il est membre du conseil de GastroSuisse et président de GastroVaud. Au fil des années, des tendances claires se sont dessinées. La restauration rapide et les take aways ne sont plus l'apanage des jeunes. Les besoins de consommation de la société ont changé et de nouvelles formes d'offre émergent: les grands chefs étoilés proposent désormais des hamburgers, la restauration traditionnelle offre des take aways, la restauration rapide mise sciemment sur les produits slows, bio ou régionaux et les food trucks sont dans l'air du temps. «En faveur d'une concurrence saine sur ce marché dynamique, des conditions égales sont une condition de base», dit Gilles Meystre. Il le constate aussi en qualité de coordinateur pour la Suisse latine: les associations cantonales de GastroSuisse s'engagent avec force pour supprimer les inégalités de traitement, renforcer la formation de base et continue et encourager l'innovation ainsi que les coopérations.

#### Fidélisation du client, provenance et artisanat

Le Tessin est mis à rude épreuve. C'est ainsi que Massimo Suter, membre du conseil de GastroSuisse et président de GastroTicino, estime la situation dans cette région de tourisme classique. «Depuis l'abolition du cours plancher du franc, nos offres pour les clients provenant de la zone Euro sont devenues, sans que nous en soyons

responsables, jusqu'à 20% plus chères», dit Massimo Suter. Cela se reporte sur le nombre de clients. «Concernant un des groupes de clients le plus importants, les Allemands, les nuitées ont reculé de 2014 à 2015 de 20%».

A cela s'ajoute que dans un canton frontalier comme le Tessin, les conséquences du tourisme de restauration et des achats sont particulièrement douloureuses. La branche mise par conséquent plus que jamais sur la fidélisation de la clientèle, sur la qualité et les produits locaux. L'initiative «Ticino Tavola», par exemple, traduit cette volonté.

#### De meilleures conditions-cadre pour l'hôtellerie

Outre les canaux de vente traditionnels, les plates-formes de réservation en ligne jouent un rôle toujours plus important dans la commercialisation des chambres d'hôtel. Or, les hôtelières et les hôteliers paient ces prestations par le biais d'une commission élevée pouvant aller de 12 à même 30%. Sur un marché oligopolistique, les hôteliers peuvent difficilement échapper à la domination des prestataires sur plateformes. De surcroît, la commercialisation en ligne des offres réalisée en personne par les hôteliers est sérieusement entravée par des contrats à caractère répressif et les garanties «best price». Compte tenu de la situation fragile du tourisme suisse, Remo Fehlmann, directeur de GastroSuisse crie les hésitations de la commission de la concurrence. Il fait remarquer qu'en Allemagne, l'Office fédéral allemand des ententes a complètement supprimé la clause du meilleur prix pour le prestataire Booking.com. Il ajoute: «La commission de la concurrence doit agir en conséquence. Il faut que la politique rétablisse, aussi en Suisse, la liberté d'entreprise pour les établissements hôteliers».

#### Nouvelles impulsions pour la branche

«L'hôtellerie suisse a besoin d'innovations», affirme Daniel C. Jung, directeur adjoint de GastroSuisse. La fédération lance par conséquent, de concert avec la Société suisse de crédit hôtelier, le nouvel «Hotel Innovations-Award». Il faut donner de nouvelles impulsions à la branche, encourager les concepts prometteurs et permettre l'accès à des fonds extérieurs. Avec le manuel «fit-together - Kooperationen und Innovationen in der Hotellerie» et l'«Hotel Innovations-Tag» fin août au Musée des transports de Lucerne, l'Award parachève une réelle campagne d'innovation.

#### Le tourisme de restauration invalide la consommation nationale

La population suisse a dépensé, au cours de l'année dernière, 22.4 milliards de francs pour manger et boire hors foyer. Selon les analyses de Sascha Schwarzkopf, responsable du service Politique économique de GastroSuisse, les dépenses par rapport à l'année précédente ont baissé de 260 millions. «Sur la base des frais de marchandises et de personnel élevés en Suisse et à cause du franc fort, les prestations de services de la restauration suisse sont plus coûteuses que dans les pays voisins», spécifie-t-il. «En raison du seul tourisme de restauration, quelque quatre milliard de francs par année s'échappent vers les pays frontaliers». Cette tendance s'illustre dans les dépenses pour les visites au restaurant. Dans les cantons proches de la frontière comme la Thurgovie ou Neuchâtel, les consommations par personne sont particulièrement basses. Comme toujours, le Suisse moyen dépense le plus d'argent pour manger hors foyer dans la restauration traditionnelle. La restauration rapide n'a que légèrement baissé et a atteint en 2015 une part de marché de 17,6% de la consommation hors foyer.

L'hôtellerie-restauration suisse avec ses quelque 29 000 établissements est un moteur économique important et fait partie des plus grands employeurs du pays. En 2014, 209 920 personnes y étaient employées et 8476 apprentis étaient formés dans l'hôtellerie et la restauration.

GastroSuisse est la Fédération de l'Hôtellerie et de la Restauration en Suisse. L'organisation fondée en 1891 défend les intérêts de la branche depuis 125 ans. Quelque 20 000 établissements membres (dont environ 2500 hôtels), organisés en 26 associations cantonales et quatre groupements sectoriels, appartiennent à la plus grande Fédération patronale de l'hôtellerie-restauration.

Photos de la conférence de presse annuelle GastroSuisse 2016 : disponibles dès aujourd'hui à partir de 15h env., sur [www.presseportal.ch](http://www.presseportal.ch) (mot-clé GastroSuisse)

Pour plus de renseignements ou des interviews:

Casimir Platzer, président et Remo Fehlmann, directeur,  
téléphone 044 377 53 53, [communication@gastrosuisse.ch](mailto:communication@gastrosuisse.ch)



Casimir Platzer, Präsident GastroSuisse. Weiterer Text über ots und [www.presseportal.ch/de/nr/100007695](http://www.presseportal.ch/de/nr/100007695) / Die Verwendung dieses Bildes ist für redaktionelle Zwecke honorarfrei. Veröffentlichung bitte unter Quellenangabe: "obs/GastroSuisse"



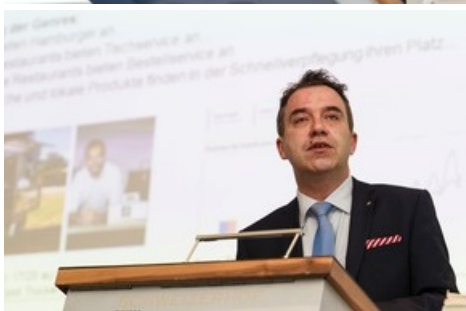
Casimir Platzer, Präsident GastroSuisse, mit dem fast 2000 Seiten starken Verordnungspaket „Projekt Largo“. Weiterer Text über ots und [www.presseportal.ch/de/nr/100007695](http://www.presseportal.ch/de/nr/100007695) / Die Verwendung dieses Bildes ist für redaktionelle Zwecke honorarfrei. Veröffentlichung bitte unter Quellenangabe: "obs/GastroSuisse"



Daniel C. Jung, stv. Direktor GastroSuisse. Weiterer Text über ots und [www.presseportal.ch/de/nr/100007695](http://www.presseportal.ch/de/nr/100007695) / Die Verwendung dieses Bildes ist für redaktionelle Zwecke honorarfrei. Veröffentlichung bitte unter Quellenangabe: "obs/GastroSuisse"



Ernst Bachmann, Vizepräsident GastroSuisse, Präsident GastroZürich. Weiterer Text über ots und [www.presseportal.ch/de/nr/100007695](http://www.presseportal.ch/de/nr/100007695) / Die Verwendung dieses Bildes ist für redaktionelle Zwecke honorarfrei. Veröffentlichung bitte unter Quellenangabe: "obs/GastroSuisse"



Gilles Meystre, Vorstandsmitglied GastroSuisse, Präsident GastroVaud. Weiterer Text über ots und [www.presseportal.ch/de/nr/100007695](http://www.presseportal.ch/de/nr/100007695) / Die Verwendung dieses Bildes ist für redaktionelle Zwecke honorarfrei. Veröffentlichung bitte unter Quellenangabe: "obs/GastroSuisse"



Massimo Suter, Vorstandsmitglied GastroSuisse, Präsident GastroTicino. Weiterer Text über ots und [www.presseportal.ch/de/nr/100007695](http://www.presseportal.ch/de/nr/100007695) / Die Verwendung dieses Bildes ist für redaktionelle Zwecke honorarfrei. Veröffentlichung bitte unter Quellenangabe: "obs/GastroSuisse"



Remo Fehlmann, Direktor GastroSuisse. Weiterer Text über ots und [www.presseportal.ch/de/nr/100007695](http://www.presseportal.ch/de/nr/100007695) / Die Verwendung dieses Bildes ist für redaktionelle Zwecke honorarfrei. Veröffentlichung bitte unter Quellenangabe: "obs/GastroSuisse"



Sacha Schwarzkopf, Leiter Wirtschaftspolitik GastroSuisse. Weiterer Text über ots und [www.presseportal.ch/de/nr/100007695](http://www.presseportal.ch/de/nr/100007695) / Die Verwendung dieses Bildes ist für redaktionelle Zwecke honorarfrei. Veröffentlichung bitte unter Quellenangabe: "obs/GastroSuisse"



Jahresmedienkonferenz 2016 GastroSuisse, Schweizerhof Bern. Weiterer Text über ots und [www.presseportal.ch/de/nr/100007695](http://www.presseportal.ch/de/nr/100007695) / Die Verwendung dieses Bildes ist für redaktionelle Zwecke honorarfrei. Veröffentlichung bitte unter Quellenangabe: "obs/GastroSuisse"



Jahresmedienkonferenz 2016 GastroSuisse, Schweizerhof Bern. Weiterer Text über ots und [www.presseportal.ch/de/nr/100007695](http://www.presseportal.ch/de/nr/100007695) / Die Verwendung dieses Bildes ist für redaktionelle Zwecke honorarfrei. Veröffentlichung bitte unter Quellenangabe: "obs/GastroSuisse"

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100007695/100787219> abgerufen werden.