

27.04.2017 - 11:30 Uhr

## Conférence de presse annuelle GastroSuisse / Hôtellerie-restauration suisse en mutation: Défis et nouvelles chances d'un tournant



Zurich/Berne (ots) -

Sur la base des développements économiques et sociaux, l'hôtellerie-restauration suisse est confrontée à des défis. L'environnement économique, marqué par une immense pression des coûts, la force persistante du franc et les distorsions de la concurrence, est difficile. En revanche, le marché se déplace de plus en plus vers de nouveaux formats et canaux. Le progrès technologique offre aussi des chances à la branche. La façon dont l'hôtellerie-restauration compose avec la numérisation et les tendances de la consommation actuelle telles que le service de livraison, l'association professionnelle, GastroSuisse l'a dépeinte lors de sa conférence de presse annuelle, le 27 avril 2017 à Berne.

«En raison des facteurs économiques, des modifications sociales et d'une grande mobilité, le marché de l'hôtellerie-restauration est en pleine mutation», explique Casimir Platzer, président de GastroSuisse à Berne. En effet, les hôtels et les restaurants sont en âpre concurrence avec les entreprises des pays frontaliers et dans la comparaison internationale. Les conséquences du tourisme de la restauration pèsent lourd.

Un concept englobant la destination entière est plus que jamais nécessaire

«L'environnement actuel a pour conséquence que de nombreuses destinations qui présentent des structures entrepreneuriales artisanales, qui offrent toutes un service complet et des prestations de services similaires, subissent une pression de plus en plus forte», constate Casimir Platzer. Nous devons tout mettre en oeuvre pour permettre à des espaces économiques entiers du secteur alpin de survivre.» Des coopérations appropriées dans les domaines du personnel, de l'offre et de la vente donnent la possibilité d'utiliser les synergies potentielles. «Mais cela ne va pas suffire! avertit le président de GastroSuisse. Ce n'est qu'en rang serré que l'on pourra optimiser les coûts afin d'être vraiment rentable.» «Il faut des modifications cruciales dans le paysage du tourisme suisse. Les nombreuses petites entreprises, parfois des microentreprises, doivent absolument s'associer pour former une plus grande unité», Casimir Platzer en est persuadé. Un concept englobant la destination entière serait probablement l'approche correcte: pratiquement une seule entreprise par destination, quasiment selon le modèle américain, pourrait être une méthode efficace.

Le site Suisse doit être renforcé

Le tourisme des achats et de la restauration manifeste est une des raisons de la baisse continue des chiffres d'affaires dans la branche. Si l'on extrapole ce chiffre, la restauration suisse perd chaque année environ quatre milliards de francs suisses. «Contre la force du franc, nous sommes impuissants; il ne nous reste donc pas d'autre possibilité que de lutter pour le renforcement du site Suisse et contre la fuite du pouvoir d'achat vers l'étranger», estime Casimir Platzer.

En collaboration avec des partenaires d'alliance forts, GastroSuisse a lancé avec beaucoup de conviction l'initiative «Stop à l'ilot de cherté - pour des prix équitables», dont le but principal est de réduire le tourisme du shopping et d'empêcher les majorations Suisse abusives de la part d'entreprises puissantes sur le marché. Ainsi, des entrepreneurs de l'hôtellerie-restauration payent parfois plus de 2000 francs de plus pour un appareil ménager, un lave-vaisselle ou un réfrigérateur que leurs concurrents des pays voisins. La conséquence en est un désavantage concurrentiel frappant. Les groupements de sociétés étrangers pourvoient les produits qui n'ont pas été fabriqués en Suisse d'une majoration Suisse dépassant parfois les 50% de leur prix, lors de leur passage à la frontière. On ne saurait le tolérer!

Des chances malgré un environnement difficile

«Les coûts élevés du site économique Suisse diminuent la rentabilité des PME de l'hôtellerie-restauration», explique Sascha Schwarzkopf, responsable Politique économique de GastroSuisse. Les restaurants et les hôtels doivent acquérir leurs marchandises pour la cuisine et l'exploitation aux prix suisses. Un franc du chiffre d'affaires sur deux est destiné à la rémunération des collaborateurs. Or, étant donné l'âpre concurrence pour gagner des clients suisses ou étrangers sensibles aux prix des nuitées et des restaurants, ces prix de revient élevés ne peuvent pas être répercutés sans autre sur les prix proposés aux clients.

Un actuel sondage des membres de GastroSuisse le confirme: le chiffre d'affaires est la préoccupation majeure des restaurants et des hôtels. De plus, les entreprises sont mises à mal par des coûts d'exploitation en hausse et des clients aux besoins versatiles.

Le sondage révèle aussi à quel point les restaurateurs-hôteliers de ce pays, malgré un environnement difficile, font face aux nouveaux thèmes et chances afin de maîtriser l'avenir. Il s'agit entre autres d'un ancrage encore meilleur de la durabilité dans l'entreprise. Les possibilités sont multiples, du caractère saisonnier et de la régionalité renforcés de l'offre en passant par la réduction du gaspillage alimentaire évitable, jusqu'à l'optimisation du système de recyclage. Les nouveaux canaux de distribution et de communication, qui vont au-delà du propre site web de l'entreprise, représentent une autre option prometteuse, aussi pour l'hôtellerie-restauration traditionnelle. Dans quelle mesure l'hôtellerie-restauration peut tirer profit du progrès technologique, voilà une question centrale dont l'association professionnelle GastroSuisse fera l'une de ses priorités.

Le numérique ne ménagera pas l'hôtellerie-restauration

Daniel Borner, directeur de GastroSuisse, a montré les chances et risques de la numérisation dans l'hôtellerie-restauration, à Berne, dans sa «vision de l'hôtellerie-restauration 4.0». La fusion du monde réel et du monde numérique aura pour conséquence que les offres pourront à l'avenir encore mieux être orientées vers les besoins individuels du client. Si certains scénarios sont encore de la musique d'avenir, d'autres sont en revanche déjà bien actuels.

Le directeur de GastroSuisse, Daniel Borner, est convaincu que nous assisterons à l'avenir, dans de grands pans de la restauration, à un changement de paradigme: «Le passage d'un marché de l'offre à un marché de la demande.» Ce sera le client qui déterminera bien davantage qu'aujourd'hui ce qu'il souhaite manger. «Il exercera une influence sur l'offre gastronomique.» Au regard du besoin grandissant d'individualisation, le restaurateur sera encore plus à la recherche de «cachet» et d'ambiance - et cela non pas dans le déni de la numérisation, mais comme supplément nécessaire et comme contraste avec la restauration à grande vitesse durant la vie professionnelle. «Nos restaurateurs sont aujourd'hui déjà des entrepreneurs flexibles, ils devront à l'avenir probablement être encore plus flexibles et habiles», fait remarquer Daniel Borner.

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 2016, 250 000 personnes y étaient employées (postes à temps très réduit compris) et en tout 8000 apprentis étaient formés dans l'hôtellerie et la restauration. La consommation globale hors foyer s'élève à 22,369 milliards de francs. Par rapport à l'année précédente, une faible baisse de 73 millions de francs (-0.32%) a été enregistrée. Les dépenses pour des repas ont augmenté de +2.3% et les dépenses pour les boissons ont régressé de -5.3%.

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 plus de 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 2017 : disponibles dès aujourd'hui à partir de 15h env., sur [www.presseportal.ch](http://www.presseportal.ch) (mot-clé GastroSuisse)

Contact:

Les documents complets de la conférence de presse annuelle 2017 de GastroSuisse sont disponibles sur [www.gastrouisse.ch](http://www.gastrouisse.ch).

Contact pour la presse et autres informations ainsi que la nouvelle édition du Reflet économique de la branche 2017 GastroSuisse:  
Brigitte Meier-Schmid et Astrid Haida, Marketing et Communication  
GastroSuisse  
Tél. 044 377 53 53 ou [communication@gastrouisse.ch](mailto:communication@gastrouisse.ch)

Interviews et renseignements :

Casimir Platzer, Président GastroSuisse  
Daniel Borner, Directeur GastroSuisse  
Sascha Schwarzkopf, Responsable Politique économique GastroSuisse

## Medieninhalte



GastroSuisse Conférence de presse 2017. Texte complémentaire par ots et sur [www.presseportal.ch/fr/nr/100007695](http://www.presseportal.ch/fr/nr/100007695) / L'utilisation de cette image est pour des buts rédactionnels gratuite. Publication sous indication de source: "obs/GastroSuisse" GastroSuisse



Daniel Borner, Directeur GastroSuisse. Texte complémentaire par ots et sur [www.presseportal.ch/fr/nr/100007695](http://www.presseportal.ch/fr/nr/100007695) / L'utilisation de cette image est pour des buts rédactionnels gratuite. Publication sous indication de source: "obs/GastroSuisse" GastroSuisse



Casimir Platzer, Président GastroSuisse. Texte complémentaire par ots et sur [www.presseportal.ch/fr/nr/100007695](http://www.presseportal.ch/fr/nr/100007695) / L'utilisation de cette image est pour des buts rédactionnels gratuite. Publication sous indication de source: "obs/GastroSuisse" GastroSuisse



Sascha Schwarzkopf, Responsable Politique économique GastroSuisse. Texte complémentaire par ots et sur [www.presseportal.ch/fr/nr/100007695](http://www.presseportal.ch/fr/nr/100007695) / L'utilisation de cette image est pour des buts rédactionnels gratuite. Publication sous indication de source: "obs/GastroSuisse" GastroSuisse



Daniel Borner, Directeur GastroSuisse. Texte complémentaire par ots et sur [www.presseportal.ch/fr/nr/100007695](http://www.presseportal.ch/fr/nr/100007695) / L'utilisation de cette image est pour des buts rédactionnels gratuite. Publication sous indication de source: "obs/GastroSuisse" GastroSuisse



Sascha Schwarzkopf, Responsable Politique économique GastroSuisse. Texte complémentaire par ots et sur [www.presseportal.ch/fr/nr/100007695](http://www.presseportal.ch/fr/nr/100007695) / L'utilisation de cette image est pour des buts rédactionnels gratuite. Publication sous indication de source: "obs/GastroSuisse" GastroSuisse



Casimir Platzer, Président GastroSuisse. Texte complémentaire par ots et sur [www.presseportal.ch/fr/nr/100007695](http://www.presseportal.ch/fr/nr/100007695) / L'utilisation de cette image est pour des buts rédactionnels gratuite. Publication sous indication de source: "obs/GastroSuisse" GastroSuisse

GastroSuisse Pour l'hôtellerie et la restauration / Texte complémentaire par ots et sur [www.presseportal.ch/fr/nr/100007695](http://www.presseportal.ch/fr/nr/100007695) / L'utilisation de cette image est pour des buts rédactionnels gratuite. Publication sous indication de source: "obs/GastroSuisse"

**GASTRO SUISSE**

Pour l'Hôtellerie et la Restauration

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100007695/100801774> abgerufen werden.