23.06.2021 – 16:29 Uhr

Formidable! le Conseil fédéral a écouté les préoccupations de la branche

Zurich (ots) -

La situation est comparable à celle de l'année dernière, mais grâce aux bons progrès de la vaccination, la situation de départ est même meilleure. Il est donc très réjouissant que le Conseil fédéral ait décidé aujourd'hui d'assouplir fortement les mesures dans l'hôtellerie-restauration, comme l'été dernier, et ce dès le samedi 26 juin. Dans l'espace extérieur, il n'y a, à part la distance entre les groupes de clients, plus aucune restriction. Dans l'espace intérieur, il est désormais possible d'accueillir des groupes de clients plus grands. Les masques seront portés dès que les clients seront présents et que l'on ne sera pas assis. Les coordonnées ne doivent être enregistrées à l'intérieur que par une personne par groupe. Des étapes importantes d'assouplissement ont également été décidées pour les manifestations. Pour éviter que l'économie et la vie sociale ne soient à nouveau mises sous cloche à l'automne, les précautions nécessaires doivent être prises en été. La capacité des lits de réanimation doit pouvoir être si nécessaire augmentée.

Aujourd'hui, le Conseil fédéral a décidé des assouplissements plus importants que prévu. "Pour notre branche comme pour la population, c'est un nouveau pas important vers la normalité", déclare Casimir Platzer, président de GastroSuisse. Ainsi, dans l'espace extérieur, pratiquement toutes les restrictions seront levées dès samedi - pas de masque, pas d'obligation de s'asseoir, plus de limitation des groupes. L'espace intérieur sera également fortement "assoupli": à partir de lundi, il n'y aura plus de limitation des groupes. "Nous avons hâte d'y être, se réjouit C. Platzer. Cela nous donne une réelle perspective." "Nous avions démontré que des mesures plus strictes que l'été dernier ne seraient pas adéquates", déclare-t-il et il ajoute: "Le Conseil fédéral nous a entendus et nous en sommes extrêmement heureux."

En intérieur, le désavantage par rapport au domaine privé a enfin été éliminé et, selon le plan, des manifestations entre 250 et 1000 personnes sont désormais possibles. Le champ d'application du certificat Covid inclut toujours les restaurants, cafés et bars dans le domaine orange. "Chaque jour, 2,5 millions de personnes se nourrissent dans nos établissements", remarque C. Platzer. Le fait que le Conseil fédéral affirme qu'une telle visite ne fait pas partie du quotidien est difficile à comprendre. En fonction de la situation épidémiologique, le Conseil fédéral pourrait désormais décréter que les restaurants, cafés et bars n'admettent que les clients munis d'un certificat Covid. Cela aurait pour effet de rendre de facto la vaccination obligatoire et de créer des privilèges pour ceux qui sont vaccinés. Cela conduirait à une société à deux vitesses et c'est anticonstitutionnel.

Une telle situation pourrait alors se produire si le système sanitaire n'était pas suffisamment adapté à une nouvelle vague. "La Confédération et les cantons doivent faire tout ce qu'ils peuvent maintenant pour s'assurer qu'il y ait suffisamment de lits et de personnel de réanimation disponibles en cas de nouvelle vague à l'automne", exige C. Platzer. En effet, pendant la crise, le nombre de lits de réanimation a été continuellement et fortement réduit, ce qui accélère la saturation des hôpitaux. Il est également important que, dans ses décisions futures, le Conseil fédéral ne tienne pas seulement compte des valeurs indicatives épidémiologiques, mais aussi des aspects économiques et sociaux. "Jusqu'à présent, il a complètement négligé cette tâche", estime C. Platzer. Il serait également crucial que le Conseil fédéral limite à l'avenir la quantification des échantillons dans les tests PCR. "Ces tests ne sont pas toujours fiables", estime C. Platzer et il ajoute: "Il est internationalement reconnu que des valeurs Ct trop élevées entraînent beaucoup de faux positifs ou de positifs non pertinents, et dans de nombreux pays, les valeurs Ct ont d'ailleurs déjà été plafonnées, ce qui entraîne un nombre de cas nettement inférieur et des pronostics plus précis."

"Mais avant tout, nous nous réjouissons des assouplissements annoncés et d'un bel été", conclut C. Platzer.

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. GastroSuisse, avec près de 20 000 entreprises membres (dont environ 2500 hôtels) organisées en 26 associations cantonales et quatre groupements sectoriels, est la plus grande organisation patronale de la branche de l'hôtellerie-restauration.

Contact:

Casimir Platzer, président de GastroSuisse
Téléphone 044 377 53 53, communication@gastrosuisse.ch

Diese Meldung kann unter https://www.presseportal.ch/fr/pm/100007695/100873209 abgerufen werden.