

Citations des membres de GastroSuisse

Les citations suivantes montrent clairement qu'aucune statistique ne peut à elle seule refléter la situation présente. Qu'il s'agisse de pertes de chiffre d'affaires de 20%, 30% ou 40%: les résultats ne peuvent pas rendre compte de la situation dans l'hôtellerie-restauration hétérogène.

GASTRO  **SUISSE**

Cas de figure 1:



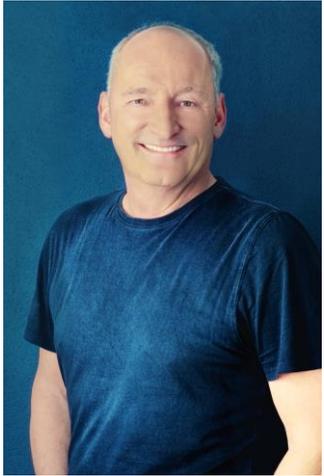
Rolf Hiltl, propriétaire du Hiltl AG

«Nos restaurants, situés aux meilleurs endroits de la ville de Zurich, ont subi des pertes de ch. d'affaires supplémentaires d'environ 10% depuis l'introduction du certificat obligatoire. Nos prévisions pour le quatrième trimestre, en raison de la saison plus froide et sans les terrasses, sont plutôt pessimistes. En plus de la baisse du ch. d'affaires, nous devons faire face à des frais de personnel supplémentaires pour le contrôle des certificats COVID. En outre, de nombreuses réservations de table déjà effectuées ont été annulées lors de l'introduction du certificat obligatoire.» R. H.



Haus [Hiltl](#), ville de Zürich

Cas de figure 2:



Cony Sutter, restaurateur, humoriste et animateur.

«Avant même le certificat obligatoire, pour réaliser le chiffre d'affaires «pré-coronavirus», en raison des mesures déjà existantes et changeant sans cesse, notre secteur se battait déjà. Depuis le certificat obligatoire, le chiffre d'affaires a de nouveau baissé d'au moins 20%. Maintenant, encore les tests payants. Celles-ci n'aident que dans une mesure limitée. Pas étonnant: avec le froid et la tente semi-ouverte décrétée par la Confédération, ça ne va pas s'arranger. J'espère que les gens ne crèveront pas de froid dans les tentes.» c.s.



[AHOI – Bar-Lounge-Events](#), Schmerikon SG

Cas de figure 3:

«Pour nous, en tant que restaurant, lieu d'excursion à la campagne avec de nombreux groupes cibles différents, le chiffre d'affaires a été réduit de 20%. Nous voulons travailler, mais notre travail nous est arraché par ordre de la Confédération, suite à la couverture médiatique et la scission en deux groupes de clients. Il ne s'agit pas de se plaindre, mais du simple constat que nous générons moins de chiffre d'affaires en raison des exigences et des restrictions d'accès.

C.R.-F. et U.F, Hôtesses



[Panoramarestaurant Fritzenfluh](#),
Wyssachen BE

Cas de figure 4:



Famiglia Della Vecchia, madre e figlio.

«Siamo usciti veramente a pezzi dalla seconda chiusura sia finanziariamente che psicologicamente, abbiamo visto il CF non prendersi le proprie responsabilità su quanto deciso, questa politica al risparmio, per quanto riguarda gli aiuti (rimborsi) a tutti i settori colpiti non aiuta nessuno, con il nuovo certificato COVID abbiamo già perso un 30% di clientela e tutti i giorni si pensa al peggio.» Davide Della Vecchia, l'ospitante



[Hotel Des Alpes](#), Airolo TI

Cas de figure 5:

«J'espère que le certificat obligatoire sera bientôt levé, d'autant plus que notre entreprise doit réaliser l'essentiel de son chiffre d'affaires pendant les mois d'hiver. Toutes les réservations pour les grands évènements d'entreprise (groupes de 40 à 100 personnes) ont de toute façon déjà été annulées.» s.w.

«Nous avons de nombreux collaborateurs sur appel, à qui nous ne pouvons offrir que très peu ou pas de travail pour le moment, et qui ne reçoivent malheureusement plus d'indemnités RHT. Il est compréhensible que les employés concernés cherchent un nouvel emploi, et qu'ils manquent à l'entreprise si les choses retournent soudainement à la «normale». La sécurité de planification est nulle.» s.w.

Samuel Wenger, gérant de 1001 Freizeit AG



1001 Freizeit AG, Amriswil TG

Cas de figure 6:



[Restaurant L'Escalier](#), Genève GE

«Malgré des fermetures forcées, des restrictions de capacité, le remboursement d'indemnités et maintenant du certificat «Covid Check», le loyer reste dû à 100%. Toutes ces entraves, s'ajoutant aux factures courantes, rendent l'avenir de plus en plus sombre.»

Yves Lindt, l'hôte

Cas de figure 7:

«Les fêtes de famille, les réunions de classe, les anniversaires, etc. sont tous annulés, simplement parce que tout le monde ne peut pas y assister. C'est très bien que nous puissions obtenir l'indemnité RHT, mais nous l'attendons parfois jusqu'à 3 mois. Les financements /salaires, on les paie à l'avance en espérant que l'indemnité RHT arrive enfin. Jusqu'à ce qu'elle arrive, bien sûr, de nouvelles réglementations, de nouveaux formulaires s'appliquent à nouveau. Et maintenant, nous devons également justifier pourquoi nous avons des personnes en RHT.»

Stefano Petrarca, l'hôte

«Depuis le 1^{er} octobre 2021, les auxiliaires ne reçoivent plus d'indemnités RHT. C'est incroyable: une mère célibataire, dont le revenu est fluctuant - parce qu'elle travaille à l'heure - est maintenant censée recevoir un salaire encore plus bas. Ou dois-je l'appeler pour qu'elle ait ses heures de travail, même si les clients sont absents et qu'il n'y a pas de travail? Elle et nous tous voulons juste pouvoir travailler.» S.P.



[Restaurant Stjärnä](#), Ursellen BE

Autres retours de membres de GastroSuisse sur la situation économique actuelle

«[...] Depuis le début de la pandémie, le chiffre d'affaires a chuté de 50%. Depuis l'introduction de du certificat obligatoire, il ne cesse plus de baisser. [...]»

«Nous avons un lieu de divertissement depuis 16 ans avec billard, fléchettes, snooker et un bar. C'est de pire en pire à chaque vague. L'Etat prend des décisions toujours plus drastiques. Depuis le 13.09.2021, nous avons perdu 75% de notre chiffre d'affaires, avec cet argent nous ne pouvons même pas payer le loyer, sans parler du salaire de l'entrepreneur.. [...]»

«Le mois de septembre a été un bon mois en termes de chiffre d'affaires, car il a fait beau et le jardin a été bien fréquenté. Depuis octobre, le chiffre d'affaire a nettement diminué.»

«Pour le moment, la météo nous aide beaucoup, et nous avons encore pu recevoir de nombreux clients sur la terrasse/le jardin du restaurant. Pendant les mois d'hiver, nos activités de banquets/repas de Noël prédominent et cela va certainement diminuer fortement. Il n'y a pas non plus de grandes demandes en vue.»

Autres retours de membres de GastroSuisse sur la situation économique actuelle

«Nos recettes les plus importantes se situent généralement entre septembre et décembre. Mais cette année, la réservation des repas d'entreprise de Noël s'est également totalement effondrée. Il va donc être très difficile de survivre cette année. Et ceci après 31 ans d'existence.»

«Les habitués tiennent pour acquis que je sais s'ils sont vaccinés ou non. J'ai besoin de beaucoup de temps pour vérifier, les discussions sont parfois interminables.»

«Il n'est plus possible de planifier l'affectation du personnel. Fluctuations trop extrêmes de la clientèle.»

«Beaucoup de perte de temps pour le contrôle des pass. Il est très difficile de prévoir le nombre de personnes qui viennent manger. Beaucoup d'annulation de groupes.»

«Du personnel supplémentaire doit être engagé pour vérifier les certificats. Cela signifie plus de frais de personnel, mais aucun soutien de quelque nature que ce soit.»

«Il n'est plus possible de gérer l'entreprise de manière rentable. On ne rentre pas dans ses fonds. Difficile de mettre en œuvre le certificat obligatoire quand on a plusieurs entrées, il faudrait quelqu'un en plus pour contrôler à l'entrée.»

Autres retours de membres de GastroSuisse sur la situation économique actuelle

«Les clients étrangers ont très souvent des vaccins, mais aucun certificat que nous puissions vérifier. Il est inadmissible que la restauration doive assumer une fonction de contrôle désormais très discutable et qui n'est plus logique.. [...]»

«[...] Dans notre région rurale, beaucoup de gens sont anti-vax. Ceci a un effet sur la vie sociale. En d'autres termes, aucune assemblée générale, aucun dîner de club, aucun banquet de remise de diplômes ou autre. C'est une grande perte pour nous pendant les mois d'hiver. [...]»

«Maintenant que nous ne pouvons plus trouver de personnel et que nous ne pouvons théoriquement plus non plus le payer, il est difficile d'évaluer la situation actuelle. Comme nous n'avons pratiquement plus de clients le soir, puisqu'ils ne peuvent pas entrer dans le restaurant sans certificat, j'assume moi-même la plupart des périodes de travail. Le chiffre d'affaires n'étant pas suffisant pour payer notre personnel. Non seulement nous payons chaque mois un loyer pour une salle de fête, mais nous ne pouvons pas l'utiliser car 90% des manifestations ont été annulées - depuis le 13 septembre. [...]»

Autres retours de membres de GastroSuisse sur la situation économique actuelle

«[...] Des groupes entiers annulent parce que quelques-uns ne sont pas vaccinés. [...] Et contrairement à ce qui se passait avant lorsque l'entreprise était fermée par les autorités, les collaborateurs n'ont plus d'heures perdues, ils travaillent au taux d'activité normal et ne font tout simplement pas de chiffre d'affaires. C'est un désastre total et une honte à l'heure actuelle. Nous battions des records et maintenant cette perte sans que nous en soyons responsables. La seule chose que je pense faire pour le moment est de fermer l'entreprise. J'avais prévu de conserver le bail jusqu'à la retraite. Maintenant, je n'ai plus envie de continuer et il semble que le personnel ait également perdu tout intérêt pour ce métier. [...]»

«Dès le 13 septembre 3 clients à midi au lieu de 20 à 30 et le soir Zéro, pendant 3 jours d'affilé, au lieu de 15 à 30 ! Jamais arrivé en 5 ans. [...] De plus, le chiffre de 20 % de perte est encore une fois de plus, mensonger. Reflète pas la réalité. On fait parler les chiffres comme on veut. Exemple, les clients ne paient pas tous avec des cartes de crédit ! [...] Et donc, dès le 13 septembre, la réalité c'est plus de 60 % de perte. [...] De plus, le chômage met plus de 1 mois et demi pour répondre à la demande de prolongation. [...] Le problème, c'est que l'on punit et fait porter le chapeau principalement au restaurant [...].»

Autres retours de membres de GastroSuisse sur la situation économique actuelle

«La saison estivale est le moment où nous constituons les réserves pour couvrir les coûts encourus à la fin de l'année. Avec la mauvaise saison estivale et les mesures mises en place à cette époque, c'était presque impossible. Depuis le début de la pandémie, beaucoup de nos clients sont en télétravail à l'heure du dîner. Cela a eu un impact majeur sur le chiffre d'affaires du dîner et, jusqu'à présent, aucune amélioration ne semble être en vue. Avec le changement de météo, la terrasse n'est plus d'actualité. Comme nous ne sommes pas situés directement dans le centre-ville et que notre restaurant n'est pas dans une zone piétonne, le quartier est complètement abandonné.»

«Le certificat obligatoire est la cerise sur le gâteau. La fréquentation est en chute libre, tout comme le chiffre d'affaires. Sans la terrasse, le chiffre d'affaires a chuté d'un incroyable 80% ces derniers jours. [...] En ce moment, je ne suis pas encore désespéré, mais extrêmement inquiet.»

«[...] Un jour très très peu de clients, un autre presque normal. Beaucoup d'annulations. [...] Très souvent les tables annulent si dans le groupe une seule personne n'a pas le pass Covid. Difficile de prévoir combien de menus de jour il faut prévoir. Beaucoup de restes.»

Autres retours de membres de GastroSuisse sur la situation économique actuelle

«Depuis le certificat obligatoire, nous avons constaté une baisse extrême de clients. Les personnes vaccinées ne viennent que dans une mesure limitée, car à la table des habitués, les non-vaccinés ont tout simplement désertés, et donc cette table n'est plus lucrative. [...] Nous constatons également une nette diminution du nombre de voyageurs par rapport à l'année dernière. Entretemps, nous envisageons de fermer complètement le restaurant et de licencier notre personnel, car il n'y a pas d'amélioration en vue... et nous sommes lentement perplexes. Toute tentative de gagner un peu d'espoir est à nouveau étouffer dans l'œuf [...]

Je ne sais pas comment je peux continuer à payer mes collaborateurs, si tout ce que j'ai essayé de mettre en place cette année nous est à nouveau retiré avec l'obligation du certificat. [...] Tous les événements prévus, qu'il s'agisse de mariages, d'enterrements de vie de garçon, de réunions de club ou de fêtes d'entreprise, qui ont tous lieu d'octobre à décembre, ont malheureusement été annulés. [...] Le certificat obligatoire nous gêne à tous égards. Nous avons fait une demande de RHT, mais elle a malheureusement été refusée. [...]