

GASTRO SUISSE

Conférence médiatique annuelle GastroSuisse, 19 avril 2011, à Zurich-Oerlikon

Communiqué aux médias

GastroSuisse, la Fédération suisse de l'Hôtellerie et de la Restauration publie les derniers chiffres relatifs à la branche et à la consommation. En matière de politique, elle a également son mot à dire :

Madame et Monsieur Suisse préfèrent aller manger au restaurant

L'année dernière, Madame et Monsieur Suisse ont dépensé quelque 26 milliards de francs suisses pour manger et boire hors foyer, environ 3,3 milliards de plus que l'année précédente. La restauration rapide et à prix avantageux a continué de gagner en importance, notamment auprès des clients les plus jeunes, alors que la gastronomie traditionnelle a enregistré un léger recul du chiffre d'affaires. En 2010, le plat préféré des Suisses a été la viande de bœuf avec frites et salade, les Romands consommant plus de poisson que les Suisses alémaniques. Cette tendance de la consommation ainsi que d'autres ont été présentées par la Fédération de la branche, GastroSuisse lors de sa conférence médiatique annuelle, le 19 avril 2011 dans le restaurant « Giesserei » à Zurich-Oerlikon.

En 2010, les dépenses de Madame et Monsieur Suisse pour les repas et les boissons hors foyer ont continué d'augmenter. Cette progression est due à différents facteurs : la croissance de l'emploi (+0,8 % comparé à l'année précédente), un léger renchérissement (+0,9%) et une augmentation de la population résidente permanente (+1%), passant à 7,8 millions. Mais elle est également le reflet du bon climat de la consommation, qui s'est redressée après les estimations généralement pessimistes des deux dernières années, et qui a évolué de manière encourageante en 2010.

Comme le relève Bernhard Kuster, Dr oec. publ., directeur de GastroSuisse, l'âge joue un rôle important dans les habitudes de restauration. Cependant, pour les clients les plus jeunes, ce n'est pas la restauration rapide qui vient en premier lieu, mais la restauration d'entreprise et collective. Cela change avec l'âge. Déjà à partir de 25 ans, la plupart exerce une activité professionnelle, dispose alors de plus d'argent et mange le plus souvent dans le cadre de la restauration traditionnelle. Plus de la moitié du chiffre d'affaires est réalisé lors du repas de midi, entre 11 h 00 et 15 h 00, étant donné que la majeure partie de la population active mange au cours de la journée hors foyer. C'est la raison pour laquelle le préjudice fiscal par rapport au commerce de détail est d'autant plus choquant.

En regard de l'année dernière, il est évident que l'infrastructure dans l'hôtellerie et la restauration a été considérablement améliorée. La grande majorité des établissements d'hôtellerie-restauration dispose aujourd'hui de chambres non-fumeurs et de téléviseurs dans la chambre. On a également investi dans les accès à Internet.

Les établissements de restauration ont également investi dans le bien-être des clients : de plus en plus d'établissements proposent des offres pour enfants, disposent d'une terrasse, d'une salle séparée et sont aménagés pour les handicapés. Il est d'ailleurs particulièrement intéressant de voir comment les établissements se sont adaptés à la nouvelle législation en matière de tabagisme. Sur le plan national, 4,6% des établissements sont des établissements fumeurs, 10,9% disposent d'un fumoir avec service et 5,7% d'un fumoir sans service.

Le thème de la protection contre le tabagisme passif a marqué l'année 2010, et a surtout posé de grands problèmes aux petits établissements orientés principalement vers la vente des boissons. « Ce qui nous préoccupe, c'est qu'on menace de modifier d'autres conditions cadres pour l'hôtellerie et la restauration », déclare le Président central de GastroSuisse, Klaus Künzli. La révision de la Loi sur l'alcool et de celle de La loi sur les denrées alimentaires ont en commun de mettre de plus en plus en question la responsabilité individuelle. « Nous devons résister à ce besoin toujours plus marqué de mise sous tutelle et, par là, de réglementation et de normalisation », affirme Klaus Künzli.

La première initiative fédérale populaire de GastroSuisse « Stop à la TVA discriminatoire pour la restauration! » est au cœur de cette lutte en faveur de meilleures conditions cadres dans la branche ainsi que de l'égalité des chances dans la concurrence. « Concernant cette question politique de grande importance, nous avons posé les bons jalons », déclare Ernst Bachmann, vice-président de GastroSuisse. Les signatures nécessaires pour l'initiative populaire ont été réunies en un temps record. Actuellement, le nombre de signatures validées est de 115 000 environ. Il y a de fortes chances pour que le désavantage fiscal de l'hôtellerie-restauration soit supprimé. Le système à deux taux visé par le Conseil national tout comme le système à taux unique favorisé par le Conseil des Etats résoudraient le problème.

La classification hôtelière de GastroSuisse est également sur la bonne voie. Depuis la publication du jugement du Tribunal fédéral en janvier 2011, une chose est sûre : GastroSuisse est également en droit d'utiliser des étoiles. Le monopole d'hotelleriesuisse des étoiles est supprimé. Ainsi, le client profite de plus de compétitivité et d'une transparence nettement plus grande des offres ainsi que de plus de diversité. « Après la suppression d'un blocus juridique de plusieurs années, plus de 3000 hôtels membres ont enfin la possibilité de se présenter de manière appropriée sur le marché », constate Daniel C. Jung, responsable de la formation professionnelle et services. « Notre logo étoiles, qui mise entièrement sur Swissness, fiabilité et qualité est très bien accueilli. Il fournit à la clientèle une importante orientation; elle sait ce qui l'attend ». Une étoile est une étoile. Même s'il y a deux prestataires, les différences ne sont pas significatives. Les deux systèmes se fondent sur les mêmes standards européens, les normes de la Confédération européenne de l'hôtellerie et de la restauration HOTREC.

Avec 234 000 employés, 12 000 apprentis et 26 000 établissements, comptabilisant un total 28 000 lieux de travail, l'hôtellerie-restauration suisse constitue un secteur économique très important et fait partie des plus grands employeurs de la Suisse. GastroSuisse est, avec ses 20'536 membres, la plus grande Fédération patronale de l'Hôtellerie et de la Restauration en Suisse,

Zurich, 19 avril 2011

En cas de questions : GastroSuisse, Brigitte Meier-Schmid, Marketing et Communication,
Téléphone 044 377 53 53, communication@gastrosuisse.ch