

## Information pour la presse

Conférence de presse annuelle GastroSuisse, 25 avril 2019, à Berne

**Hôtellerie-restauration suisse: la reprise se poursuit, mais pas partout**

### **Plus de clients et plus d'emplois, mais un chiffre d'affaires réduit**

**En raison de la bonne conjoncture et de l'humeur au beau fixe des consommateurs, environ 10 000 nouveaux emplois (postes à temps partiel compris) ont été créés l'année dernière dans la restauration. Cette évolution a permis de compenser environ un tiers des pertes d'emplois relevées depuis 2008. La demande de services d'hôtellerie-restauration a augmenté en 2018, mais les dépenses annuelles par personne pour la consommation hors foyer et le chiffre d'affaires par nuitée ont diminué.**

Selon les extrapolations, la consommation hors foyer dans l'hôtellerie-restauration s'élève à 22.917 milliards de francs en 2018. Par rapport à l'année précédente, cela correspond à une baisse de 702 millions de francs (-3%). Malgré une augmentation du nombre de clients dans la restauration (+2.4%), la consommation hors foyer a diminué. Les chiffres sont basés sur l'étude «Manger et boire hors foyer» réalisée par amPuls Market Research sur mandat de GastroSuisse.

Avec 38.8 millions de nuitées en 2018, le domaine de l'hébergement a enregistré un nouveau record (+3.8%). Toutefois, le chiffre d'affaires par nuitée est en baisse depuis des années et a continué de baisser en 2018 (-0.1%).

#### **Un tableau ambivalent**

«Après des années économiquement difficiles, l'hôtellerie-restauration a repris pied, mais les bonnes nouvelles doivent être relativisées», a déclaré Casimir Platzer, président de GastroSuisse, lors de la conférence de presse annuelle de la Fédération pour l'hôtellerie-restauration, tenue le 25 avril 2019 à Berne. Le maintien du chiffre d'affaires, l'augmentation des coûts d'exploitation, la recherche de main d'œuvre qualifiée et les exigences bureaucratiques excessives pèsent lourdement sur les entreprises.

L'un des sujets qui préoccupent la branche est l'évolution du nombre d'entreprises. Les différences entre les régions sont considérables. Surtout les communes à faible population connaissent un recul. En revanche, dans les plus grandes villes de Suisse, le nombre d'entreprises d'hôtellerie-restauration a augmenté.

## **GastroSuisse publie le rating politique**

La branche de l'hôtellerie-restauration estime qu'en matière politique, la Berne fédérale compte d'importants chantiers. C'est pourquoi GastroSuisse accorde une attention particulière aux élections au Conseil national et au Conseil des Etats, le 20 octobre 2019: «La Berne fédérale a besoin de parlementaires qui représentent de manière adéquate les intérêts des hôteliers et des restaurateurs sur la scène politique», a revendiqué Casimir Platzer, président de GastroSuisse à Berne. GastroSuisse a procédé à un rating politique pour déterminer quels groupes politiques et quels parlementaires au niveau fédéral sont les plus favorables à l'hôtellerie-restauration et au tourisme. Le rating politique de GastroSuisse influera de manière décisive sur les recommandations de l'hôtellerie-restauration pour les élections fédérales.

Le rating des groupes montre que les groupes parlementaires bourgeois en particulier ont voté en faveur de l'hôtellerie-restauration et du tourisme. Le groupe parlementaire aux Chambres fédérales, PDC a obtenu les meilleurs résultats. La deuxième place a été attribuée au groupe PBD. Le PLR et l'UDC se partagent la 3<sup>e</sup> place.

*(Résultats et détails à ce sujet: voir annexe)*

## **Profiter des tendances actuelles**

Les tendances actuelles de la consommation offrent à l'hôtellerie-restauration de bonnes occasions de présenter ses points forts. L'intérêt croissant des clients pour la cuisine faite maison, régionale et artisanale revêt une importance particulière. «Pour de nombreux consommateurs, la cuisine faite maison constitue un important critère de choix de restaurant», a constaté Daniel Borner, directeur de GastroSuisse, sur la base des nouveaux résultats de sondage. De nombreux sondés ont en outre déclaré être prêts à payer davantage pour des plats faits maison.

La restauration traditionnelle est la source d'approvisionnement qui enregistre le chiffre d'affaires le plus élevé pour la consommation hors foyer. «Elle détient une part de marché de plus de 50 pour cent», explique Gilles Meystre, membre du conseil GastroSuisse. Avec une part de marché de près de 20% de la consommation alimentaire hors foyer, la restauration rapide a enregistré une augmentation significative par rapport à l'année précédente. En tête du classement des offres gastronomiques se trouvent les spécialités suisses et la cuisine bourgeoise. La cuisine italienne quant à elle est en tête du palmarès de la cuisine internationale. L'hôtellerie-restauration suisse fait preuve d'une grande diversité.

Les 29 000 hôtels et restaurants de la branche constituent un moteur économique important. L'hôtellerie-restauration est l'un des plus importants employeurs du pays. La branche emploie plus de 260 000 personnes et forme environ 8000 apprentis.

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.

Zurich / Berne, le 25 avril 2019

**Interviews et renseignements:** Casimir Platzner, président de GastroSuisse / Gilles Meystre, membre du conseil GastroSuisse et président de GastroVaud / Daniel Borner, directeur de GastroSuisse

**Service de presse:** Brigitte Meier-Schmid et Astrid Haida, Communication GastroSuisse, téléphone 044 377 53 53, ou [communication@gastrosuisse.ch](mailto:communication@gastrosuisse.ch)

**Documents de la Conférence de presse annuelle de GastroSuisse 2019:**  
[www.gastrosuisse.ch](http://www.gastrosuisse.ch)