

## Information aux médias

Depuis le 11 mai, la plupart des restaurants ont rouverts, mais difficile de dire pour combien de temps.

### **La volonté de la branche est bien réelle, mais les restaurateurs travaillent à perte**

La majorité des établissements de restauration autorisés à rouvrir le 11 mai, sous réserve de conditions strictes de protection contre le coronavirus, a rouvert. Il s'agit pourtant d'une ouverture avec des restrictions lourdes de conséquences, des pertes douloureuses et de grosses incertitudes. Sans assouplissement des conditions imposées, l'ouverture ne sera pas de longue durée. Par ailleurs, tous les établissements de restauration qui doivent rester fermés, en raison de l'interdiction des autorités pour lutter contre le coronavirus, ont absolument besoin de perspectives.

Pour la première fois, des chiffres fiables sur la réouverture des établissements de restauration dans des conditions de protection strictes sont disponibles. La fédération de branche GastroSuisse a réalisé une enquête en ligne auprès de ses membres sur la période du 11 au 18 mai 2020. Au total, 3172 personnes y ont pris part.

#### **Environ 90% d'entre eux s'attendent à des pertes**

La grande majorité des locaux, qui ont eu le droit de rouvrir le 11 mai sous des conditions de protection strictes, a repris ses activités. Trois quarts des sondés ont saisi l'opportunité de reprendre leur activité, malgré une exploitation très limitée par les restrictions des autorités. «Neuf établissements ouverts sur dix s'attendent à subir des pertes, précise Casimir Platzer, président de GastroSuisse. Le chiffre d'affaires moyen de la première semaine de réouverture autorisée est en recul de 60% par rapport aux valeurs de l'année précédente», ajoute-t-il.

#### **Les distances minimales limitent fortement l'activité**

La baisse des recettes s'explique par les conditions strictes imposées. C'est ce que les résultats de l'enquête montrent clairement. Parmi les mesures les plus contraignantes figurent en premier lieu la distance minimale entre les tables et la limitation à quatre personnes des groupes de clients.

La plupart des établissements ont rouvert pour accueillir leur clientèle d'habituels, pour offrir de nouveau à la population un service de restauration, même limité, ainsi que pour offrir des perspectives à leurs collaborateurs. Environ un tiers d'entre eux a rouvert pour réduire ses pertes par rapport à la période de confinement ou pour conserver sa part de marché.

Pour ceux qui renoncent à une réouverture, les motifs sont divers; parmi eux l'impossibilité d'être rentable avec les restrictions imposées.

#### **L'ouverture à long terme est remise en question**

Les conditions actuelles sont si restrictives qu'environ 40% des établissements sondés ne sont pas sûrs de pouvoir rester ouverts dans cette situation. «Les réponses peignent un sombre tableau, commente Casimir Platzer. Sans assouplissement supplémentaire, de nombreux locaux devront à nouveau fermer en juin, car l'ouverture n'est pas du tout rentable.»

Les espoirs des restaurateurs sondés sont grands quant à la levée de la limite du nombre de personnes par groupe. Nombre d'entre eux réclament également une distance limitée entre les tables. «La plupart des établissements ont été contraints de réduire le nombre de places assises de 35 à 65% en raison des conditions imposées», explique le président de GastroSuisse. Beaucoup d'établissements demandent en outre de pouvoir étendre leurs terrasses sans formalités excessives.

## **Les établissements doivent faire face à des coûts supplémentaires**

Les conditions du plan de protection génèrent des coûts supplémentaires. Comme le montre l'enquête, la majorité des établissements de restauration ouverts n'a toutefois pas adapté ses prix. Les établissements assument très souvent eux-mêmes les surcoûts.

Par ailleurs, l'enquête confirme que la branche respecte le plan de protection COVID-19. Lors de la première semaine après la reprise, un quart des établissements a déjà été contrôlé. Au total 90% des établissements contrôlés ont respecté le plan de protection de façon irréprochable. La majorité des négligences a pu être réglée par des ajustements. Seuls deux cas, soit 0,4% des contrôles, ont fait l'objet d'une sanction.

Au nom des quelque 20 000 établissements membres, GastroSuisse et les 26 sections cantonales appellent un nouvel assouplissement rapide au vu de la situation épidémiologique. Par ailleurs, tous les établissements de restauration qui doivent rester fermés en raison de l'interdiction des autorités pour lutter contre le coronavirus ont absolument besoin de perspectives. Une vague de faillites dans l'hôtellerie-restauration, qui compte plus de 260 000 emplois, aurait des conséquences totalement imprévisibles.

Zurich, le 24 mai 2020

---

## **Contact**

Casimir Platzer, président de GastroSuisse  
Tél. 044 377 53 53, [communication@gastrosuisse.ch](mailto:communication@gastrosuisse.ch)

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.