

Discours de Casimir Platzer, Président de GastroSuisse, 27.10.2020

(La parole prononcée fait foi.)

Je cite un extrait d'une lettre des restaurateurs de Saint-Gall au gouvernement de la ville :
"Il n'est pas midi moins cinq, mais une heure et demie."

Chers représentants des médias,
Mesdames, Messieurs,

Je vous souhaite la bienvenue à la conférence de presse GastroSuisse d'aujourd'hui.

L'industrie de l'hôtellerie et de la restauration est au bord de l'effondrement.

Outre le secteur des événements et des expositions, le secteur de l'hôtellerie et de la restauration a été le premier à être touché, le secteur est le plus touché et actuellement la situation se dégrade de manière similaire aux nombres des cas, c'est-à-dire de manière exponentielle.

Certaines régions et entreprises ont eu des bons résultats au cours de l'été, mais surtout dans les villes, ainsi que les régions et les entreprises qui dépendent du tourisme d'affaires, des événements, des foires commerciales ainsi que des marchés à longue distance, les chiffres d'affaires se sont massivement effondrés.

Dans les hôtels de ville, la baisse du chiffre d'affaires atteignait souvent jusqu'à moins 85 % avant même les derniers développements. Dans l'ensemble, le chiffre d'affaires moyen des hôtels et restaurants des villes correspond à la moitié que l'année précédente.

Mais entre-temps, une grande incertitude règne également dans les régions rurales et les zones de sports d'hiver.

En raison de la communication très unilatérale et négative, y compris de la part d'un membre de la task force Covid, qui communique publiquement de manière totalement infondée qu'elle n'irait pas au restaurant pour le moment, les fréquences de la plupart des entreprises s'effondrent et de nombreux événements, même de moindre envergure, ainsi que des fonctions et des dîners d'entreprise sont pratiquement tous annulés.

Les mesures récemment décidées ont bien sûr eu un effet dévastateur sur certains types d'entreprises telles que les bars, les clubs et les discothèques. Pour eux, ces mesures équivalent pratiquement à une interdiction de leur profession et beaucoup d'entre eux sont maintenant en train de fermer, certains temporairement, mais beaucoup aussi définitivement.

En raison des développements actuels, il y a également une grande réticence à réserver pour l'hiver, aussi bien dans les restaurants que dans les hôtels.

Dans de nombreuses entreprises, les crédits Covid ont été épuisés et les réserves arrivent également à leur terme après presque 8 mois de crise Corona avec des pertes massives de chiffre d'affaires.

Je ne veux pas brosser un tableau noir, mais il y a un incendie et le danger d'une conflagration dans toute l'industrie est énorme. De nombreuses entreprises n'ont aucune perspective. Ces derniers jours, j'ai été contacté par différents présidents cantonaux de GastroSuisse et ils m'ont dit qu'il y avait un grand désespoir dans l'industrie.

Bien sûr, nous comprenons certaines mesures, mais il est inacceptable que cette crise doit être surmontée par l'industrie de l'hôtellerie et de la restauration. Après tout, il a été prouvé que la grande majorité des infections ne se produisent pas dans nos entreprises.

Dans les restaurants traditionnels, où la consommation se fait assis, où les distances sont respectées ou les cloisons utilisées et où les règles d'hygiène sont respectées, le risque d'infection est vraiment très faible. Cela a également été confirmé par l'OFSP.

Les concepts de protection fonctionnent donc et vous pouvez continuer de vous régaler en sécurité dans les restaurants.

J'ai également des doutes sur l'effet de l'heure de fermeture pour les restaurants et cafés. En fin de compte, lorsque les clients se retrouvent pour dîner, peu importe qu'ils quittent leur table à 21, 22 ou 23 heures. De même, la limitation du nombre de personnes par groupe de clients à 4 personnes par exemple est incompréhensible, quant au même temps des événements privés jusqu'à 10 ou 15 personnes sont autorisés, où il n'y a pas de concepts de protection et d'enregistrement de coordonnées de contact. J'ai encore moins de compréhension pour des mesures prises à Berne, où le nombre de personnes est simplement limité à 100 personnes, quelle que soit la taille de l'établissement. Cela s'appuie sur aucune logique et le nombre de personnes dans un restaurant est déjà suffisamment limité en raison des règles de distance entre les tables.

Selon l'Office fédéral des statistiques, 33 000 emplois ont déjà été perdus au cours du premier semestre 2020. Un sondage fait pendant les derniers jours montre que plus de la moitié des établissements sont en difficulté financière en raison de la pandémie de corona.

Avec un total d'environ 265 000 emplois, le secteur de l'hôtellerie et de la restauration est le plus grand employeur privé de Suisse et, en raison de son caractère transversal, il revêt également une importance systémique. Un grand nombre d'entreprises de secteurs très divers dépendent directement de l'industrie de l'hôtellerie et de la restauration.

Près de la moitié des entreprises sont menacées de fermeture au début de 2021. Deux établissements sur cinq ont peu de chances de survivre au cours des six prochains mois.

Mesdames et Messieurs

Cela veut dire que 40% des emplois dans l'hôtellerie et la restauration, c'est-à-dire 100 000 emplois, sont en danger, oui, 100 000 !

La grande majorité des entreprises se sont retrouvées dans cette situation sans que ce soit leur faute et si nous ne voulons pas perdre d'importantes structures et de nombreux emplois, il est urgent de prendre des mesures et d'apporter un soutien immédiat pour éviter une grave crise dans le secteur.

Nous espérons donc que la fermeture complète nous sera épargnée et que le gouvernement ne poussera pas l'industrie de la restauration au pied du mur.