
Zurich, le 17 février 2021

L'hôtellerie-restauration est injustement pénalisée

Les restaurants doivent patienter, au moins jusqu'au 1^{er} avril, date à laquelle ils seront autorisés à recevoir des clients uniquement dans la zone extérieure pour le moment. Les propositions du Conseil fédéral ont de nouveau durement frappé l'hôtellerie-restauration. GastroSuisse est déçue. Il n'y a aucune raison pour que les restaurants restent fermés. Le fait qu'il n'y aura pas d'assouplissement dans l'hôtellerie-restauration début mars est une catastrophe. Les cantons ont toujours la possibilité de proposer des assouplissements raisonnables.

Des «si» et des «mais», en veux-tu en voilà. Le Conseil fédéral est généreux en matière de conjonctions. En revanche, lorsqu'il s'agit d'assouplissement, il est plus regardant. Chaque semaine, il trouve de nouvelles raisons pour garder les restaurants fermés. Une fois c'est le nombre de cas, une autre fois c'est la valeur R, puis le taux de positivité, soudain c'est le nombre des vaccinations, puis le variant britannique, et ensuite le virus sud-africain. Et demain cela sera quoi? Le Conseil fédéral ne décidera de la manière de procéder dans notre pays que la semaine prochaine. D'ici là, les cantons ont le temps de se prononcer sur les propositions du Conseil fédéral.

Aujourd'hui, le Conseil fédéral a laissé entrevoir la perspective d'un léger assouplissement, mais seulement pour quelques branches. L'hôtellerie-restauration a une fois de plus été laissée pour compte. Les restaurants doivent rester fermés jusqu'au 1^{er} avril au moins, les clients ne pouvant, selon le Conseil fédéral, être servis pour le moment qu'à l'extérieur. «La crise va donc continuer à se régler sur le dos de l'hôtellerie-restauration», critique Casimir Platzer, président de GastroSuisse. Dans un premier temps, seules les activités présentant un faible risque d'infection devraient à nouveau être autorisées, et les restaurants devraient donc en fait être pris en compte. C. Platzer souligne: «A ce jour, rien ne prouve que les restaurants soient une source d'infection. Au contraire: nos plans de protection fonctionnent. Les restaurants ne sont utilisés que comme un instrument afin de limiter les contacts». Paradoxalement, lorsque les restaurants sont fermés, les contacts ont simplement lieu dans la sphère privée sans plan de protection.

GastroSuisse exige d'autant plus, au vu de l'évolution épidémiologique, une ouverture le plus tôt possible. Une première étape devrait être franchie au plus tard le 1^{er} mars, ce qui permettra à la restauration de fonctionner à nouveau de manière économique. Les cantons ont le pouvoir de corriger l'inégalité de traitement proposée par le Conseil fédéral. GastroSuisse espère donc que les cantons pourront encore contrecarrer cette décision. Toute autre solution serait fatale. «De plus en plus de restaurateurs doivent jeter les clés et la troisième vague de licenciements est déjà en cours», prévient C. Platzer. Il est donc également crucial de savoir à quelle vitesse les fonds pour les cas de rigueur seront versés, et malheureusement cela laisse à désirer, puisque jusqu'à présent seule une fraction a atteint les personnes concernées. Ces retards entraînent des problèmes de trésorerie, des niveaux d'endettement élevés, du désespoir et des licenciements dans de nombreuses entreprises. Au moins, le Conseil fédéral propose au Parlement des améliorations significatives dans le domaine de la réglementation sur les cas de rigueur et de la réduction de l'horaire de travail.

Contact

Casimir Platzer, président de GastroSuisse

Téléphone 044 377 53 53, communication@gastrosuisse.ch

GastroSuisse est la fédération de l'hôtellerie et de la restauration en Suisse. L'organisation fondée en 1891 défend les intérêts de la branche depuis 125 ans. 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.