

18.05.2010 - 13:00 Uhr

GastroSuisse, la Fédération de l'hôtellerie et de la restauration publie les derniers chiffres relatifs à la branche et à la consommation : La restauration rapide gagne considérablement en vitesse

Zürich (ots) -

En 2009, Monsieur et Madame Suisse sont allés au restaurant malgré la crise financière et économique. Cependant, ils ont adapté leur comportement de consommateurs. C'est ce que révèlent les derniers indices de la branche, publiés par GastroSuisse le 18 mai 2010 à Baar. Les dépenses totales pour les repas et boissons ont atteint CHF 22,8 milliards l'an dernier, la restauration rapide étant le grand gagnant. Quant à l'hôtellerie, l'année 2009 a été difficile : le nombre de nuitées a affiché un recul de 4,7 pour cent.

Il existe en Suisse plus de 28'000 établissements d'hôtellerie-restauration, dont quatre cinquièmes reviennent à la gastronomie et un cinquième à l'hébergement. L'hôtellerie-restauration compte parmi les plus grands employeurs en Suisse et offre du travail à 230'000 personnes, soit environ six pour cent de la totalité des postes dans ce pays. La branche emploie environ 10'000 apprenants.

La demande :

- La restauration rapide a connu la hausse la plus distincte en 2009. Sa quote-part des dépenses pour les repas et boissons a augmenté de 3,5 points pour atteindre 15,9 pour cent.
- La gastronomie traditionnelle continue de produire le chiffre d'affaires le plus important.
- Deux tiers des dépenses dans la gastronomie reviennent aux aliments et un tiers aux boissons. Les repas de midi représentent plus de la moitié des dépenses des clients pour la restauration.
- L'année 2009 a été très difficile pour l'hôtellerie : 1,7 millions de nuitées en moins correspondent à un recul de 4,7 pour cent.

L'offre :

- On trouve le plus souvent dans les casseroles des restaurants suisses des spécialités nationales et des plats traditionnels.
- La densité des restaurants a fortement chuté au cours des 120 dernières années. Statistiquement parlant, la Suisse comptait en 1888 sept restaurants et demi pour 1000 habitants - aujourd'hui, ce chiffre ne s'élève plus qu'à deux et demi.
- Les cinq communes affichant les plus fortes densités de restaurants se situent toutes dans le Valais, avec Saas Fee en tête du classement.
- Environ deux tiers des hôtels sont équipés d'une télévision et propose un accès à Internet aux clients.
- 90 pour cent des hôteliers sont également gastronomes. En moyenne, les hôtels réalisent la moitié de leur chiffre d'affaires avec leur restaurant.

Indicateurs financiers :

- Les frais de personnel constituent de loin le facteur de coûts le plus important dans l'hôtellerie-restauration. Près d'un franc sur deux issu du chiffre d'affaires (45 pour cent) doit être dépensé à cet effet.
- Les dépenses pour les marchandises s'élèvent à 27 pour cent, les coûts financiers et dépenses d'investissement à 16 pour cent et les coûts d'exploitation généraux à 11 pour cent du chiffre d'affaires.
- En calculant pour l'entrepreneur, et éventuellement pour son époux/épouse travaillant également dans l'entreprise, un salaire

moyen totalisant 65'000 francs et en ajoutant de modestes intérêts sur le capital, plus de la moitié des entreprises affichent des pertes.

- Une personne employée dans le secteur de la restauration réalise en moyenne un chiffre d'affaires d'environ 110'000 francs par an.

Sources :

« Reflet économique de la branche 2010 », GastroSuisse. Publié le 18 mai 2010.

Marché global 2009, Dépenses "Manger et boire hors foyer", sans commerce de détail), amPuls Market Research

Contact:

GastroSuisse, Marketing et Communication, Brigitte Meier-Schmid,
Téléphone 044 377 53 53, brigitte.meier@gastrosuisse.ch

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100007695/100603781> abgerufen werden.