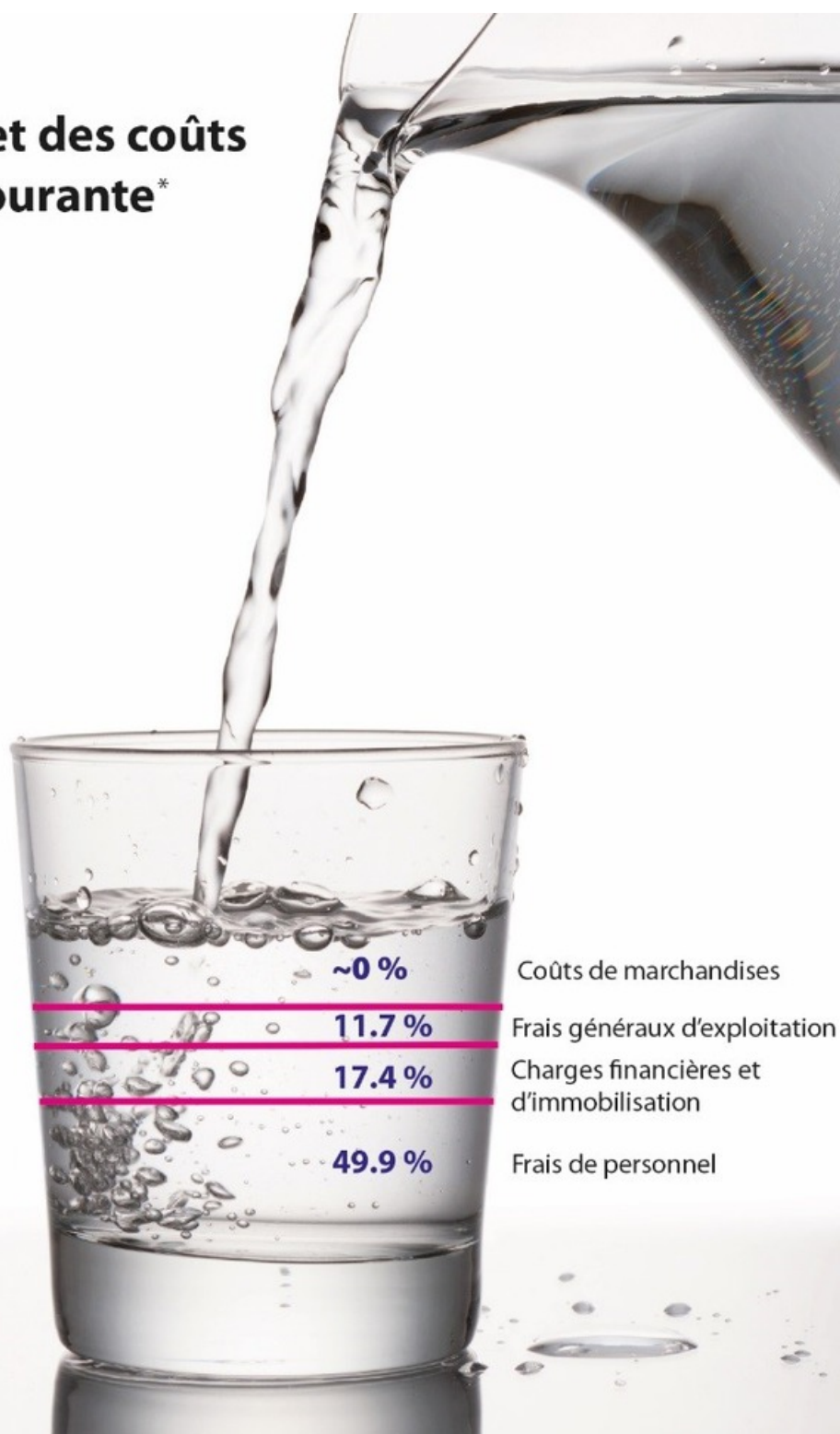


17.11.2016 - 16:10 Uhr

Eau courante dans l'hôtellerie-restauration: Première étude concernant la consommation d'eau courante dans l'hôtellerie-restauration

Budget des coûts eau courante*



Zurich (ots) -

GastroSuisse, l'organisation faitière de l'hôtellerie-restauration, a fait réaliser pour la première fois une étude à grande échelle sur la consommation d'eau courante dans la branche. Selon celle-ci, l'eau courante se trouve à la sixième place des boissons les plus bues dans la consommation hors foyer.

La consommation d'eau courante est répartie de manière presque équitable entre les groupes d'âge et les régions linguistiques des clients. Cependant, l'étude amPuls Market Research révèle que la part est plus élevée chez les jeunes et chez les femmes ainsi qu'en Suisse romande. 5,1% de tous les hôtes boivent de l'eau courante au restaurant. 94,3% de toutes les personnes interrogées n'ont rien dû payer pour cela.

Chez ceux qui ont dû ouvrir leur portemonnaie, la somme était modeste. La grande majorité (environ 90%) a déboursé moins de 3 francs.

La remise d'eau courante au client est un service de la restauration

L'hôtellerie-restauration fournit des prestations de services à ses hôtes. Le service de l'eau courante en fait également partie, et il engendre des frais. Reporter ces frais sur le client relève par conséquent de la liberté entrepreneuriale de chaque entreprise. Elles peuvent aussi offrir ce service gratuitement dans le sens d'un geste commercial.

Une offre de services qui a également un prix

Selon une opinion très répandue, la consommation d'eau courante au restaurant ne devrait rien coûter. C'est faux. Le service de l'eau courante engendre des frais pour l'entreprise de l'hôtellerie-restauration. Le personnel chargé du service et celui qui lave les verres doivent être rémunérés pour leur travail; de plus, le client boit sa consommation dans une salle agréable et confortable, pour laquelle il faut payer un loyer, l'électricité et le chauffage.

La remise d'un verre d'eau est avant tout déterminée par le coût du service. Presque la moitié d'1 franc de chiffre d'affaire dans l'hôtellerie-restauration est destiné aux charges du personnel. Il faut savoir que 80% des coûts correspondent aux charges de personnel et aux frais généraux.

Recommandations associées

Il est impératif d'informer clairement le client et de faire figurer, bien en évidence sur la carte des mets, un éventuel prix de l'eau courante. En outre, on doit pouvoir clairement distinguer l'eau courante de l'eau minérale ou de source. Servie avec le café ou d'autres consommations, l'eau courante peut, le cas échéant, être proposée gratuitement à titre de geste commercial.

GastroSuisse est la fédération de l'hôtellerie et de la restauration en Suisse. Quelque 20 000 membres (dont environ 2500 hôtels), organisés en 26 associations cantonales et quatre groupements sectoriels, appartiennent à la plus grande fédération patronale de l'hôtellerie-restauration.

Contact:

GastroSuisse, Casimir Platzer, Président
044 377 53 53, communication@gastrosuisse.ch

Medieninhalte

**Budget des coûts
eau courante***



*Budget des coûts eau courante Texte complémentaire par ots et sur
www.presseportal.ch/fr/nr/100007695 / L'utilisation de cette image est pour des buts
redactionnels gratuite. Publication sous indication de source: "obs/GastroSuisse"*

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100007695/100795779> abgerufen werden.