

11.06.2021 - 16:58 Uhr

La visite au restaurant est un besoin vital

Zurich, le 11 juin 2021 (ots) -

Le Conseil fédéral a proposé aujourd'hui de nouveaux assouplissements. En outre, il souhaite utiliser un système de feux de signalisation pour déterminer quand un certificat COVID est nécessaire. Comme il l'a annoncé aujourd'hui, l'hôtellerie-restauration devrait être dans le domaine orange. Cela signifie que si la situation épidémiologique s'aggrave, le Conseil fédéral peut supprimer le caractère facultatif et introduire un certificat obligatoire. GastroSuisse exige que la visite d'un restaurant, d'un café ou d'un bar soit reconnue comme faisant partie du quotidien et donc comme un domaine vert. Après tout, 2,5 millions de clients s'y nourrissent chaque jour.

"Nous saluons la proposition du Conseil fédéral selon laquelle, dans l'espace extérieur, l'obligation de porter un masque sera levée et la taille des tables ne sera plus limitée", déclare Casimir Platzer, président de GastroSuisse. En revanche, dans le domaine intérieur, le Conseil fédéral est encore très hésitant et il y a un net désavantage par rapport aux secteurs privés. L'introduction d'un certificat COVID est logique pour les établissements et les manifestations avec contrôle d'accès. "Cela redonne une perspective aux clubs, aux discothèques et aux grandes manifestations", estime C. Platzer. La fédération de branche se félicite également du fait que le Conseil fédéral ait créé les bases d'un tel certificat et qu'il souhaite maintenant introduire un système de feux de signalisation.

Toutefois, si le Conseil fédéral parvient à ses fins, l'ensemble de l'hôtellerie-restauration devrait se trouver en domaine orange, comme il l'a indiqué aujourd'hui lors de sa conférence de presse. Cela signifie qu'en fonction de la situation épidémiologique, les restaurants, cafés et bars pourront éventuellement accueillir seulement les clients munis d'un certificat COVID. Les établissements, qui limitent aujourd'hui déjà leur accès sur une base volontaire, devraient pouvoir se passer de plans de protection, de restrictions de capacité ou de masques obligatoires. "Cela crée des privilèges pour les personnes vaccinées et fausse massivement la concurrence", avertit C. Platzer. Une telle méthode est également peu constitutionnelle. "Il n'est pas acceptable qu'une obligation de vaccination soit appliquée de facto de cette manière", déclare C. Platzer. "Cela nous inquiète, 2,5 millions de personnes se rendent chez nous chaque jour, souligne-t-il et il ajoute: prétendre qu'une telle visite ne fait pas partie du quotidien est difficilement compréhensible."

GastroSuisse s'inscrit en faux contre cette position également. En effet, selon le Conseil fédéral, les manifestations privées et religieuses ainsi que la visite d'un magasin font partie du quotidien, raison pour laquelle le certificat ne devrait pas y être appliqué. "Pour une grande majorité de Suisses, cependant, la visite d'un restaurant, d'un café ou d'un bar est un acte du quotidien, un besoin de base, car ce sont tous des lieux de la vie publique au même titre que les transports publics, les magasins, le lieu de travail ou les écoles, déclare C. Platzer et il insiste: très souvent, la visite au restaurant a lieu juste avant ou après la visite des lieux susmentionnés."

Rien n'a encore été décidé. Le Conseil fédéral a envoyé sa proposition en consultation aujourd'hui. Les cantons peuvent maintenant se prononcer. Le 23 juin, le Conseil fédéral entend prendre une décision définitive sur les circonstances dans lesquelles un certificat COVID doit être présenté et sur l'éventualité de nouvelles restrictions en Suisse sans certificat COVID. Cependant, comme le montre un sondage de GastroSuisse, il est certain que 95% des établissements de l'hôtellerie-restauration n'utiliseraient pas du tout le certificat COVID (s'il était facultatif). Avant tout, ils émettent de grandes réserves. 82,1% de ces établissements ne veulent pas de différence de traitement entre leurs clients.

GastroSuisse exige que le Conseil fédéral apprécie l'importance économique et sociale de l'hôtellerie-restauration et reconnaisse que la visite d'un restaurant, d'un café ou d'un bar fait partie du quotidien et qu'elle appartient donc au domaine vert.

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 plus de 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.

Contact:

Casimir Platzer, président de GastroSuisse
Téléphone 044 377 53 53, communication@gastrosuisse.ch