

Communiqué de presse

Zurich, le 11 décembre 2020

Le Conseil fédéral étouffe l'hôtellerie-restauration

Le ministre de la santé Alain Berset a aujourd'hui mis en œuvre ses plans arbitraires: les restaurants devront fermer à 19 h. C'est un arrêt de mort qu'il signe pour l'hôtellerie-restauration. Sans indemnités, il n'existe aucune chance de survie. Les raisons avancées par le Conseil fédéral pour s'attaquer à l'hôtellerie-restauration sont incompréhensibles.

GastroSuisse est choquée de voir que le Conseil fédéral a suivi aujourd'hui les plans arbitraires du ministre de la santé Alain Berset: dès demain, samedi, et en principe jusqu'au 22 janvier 2021, les établissements de restauration doivent fermer à 19 h déjà. «Cela nous brise, c'est un véritable arrêt de mort, déplore Casimir Platzer, président de GastroSuisse. Un confinement aurait même été préférable dans cette situation, mais manifestement le Conseil fédéral ne veut pas assumer les coûts financiers d'une telle mesure.» Les clients manquent au service de midi en raison de la recommandation de télétravail. Si en plus les restaurants doivent fermer à 19 h déjà, le service du soir est également sacrifié. Avec cette mesure, les restaurants se videront encore davantage de leurs clients.

Pourtant, la restauration lutte déjà pour sa survie. Ces nouvelles restrictions auront pour conséquence d'innombrables faillites et détruiront des milliers d'emplois. «Le Conseil fédéral semble avoir oublié que la restauration est le plus gros employeur de la Suisse et a une importance systémique, souligne C. Platzer. L'hôtellerie-restauration représente un acteur important de la vie sociale en Suisse et les personnes de ce secteur veulent travailler.» C. Platzer insiste: «Ils doivent aussi pouvoir travailler pour survivre.» Sans aide financière, la branche perd tout espoir. Elle a besoin de contributions à fonds perdu immédiates. De petits montants ne suffisent pas. «Il faut maintenant des sommes considérables», déclare C. Platzer.

La décision d'aujourd'hui est d'autant plus consternante, car elle est arbitraire. «Il n'existe aucune base scientifique qui démontre que l'hôtellerie-restauration soit un lieu de contamination et qu'une limitation des heures d'ouverture dans ce secteur empêche des contaminations», explique C. Platzer tout en assurant: «Le plan de protection de la restauration fonctionne.» Il est essentiel de lutter contre la pandémie avec des mesures adaptées et raisonnables. La santé de la population a la priorité. Mais une gestion de crise de la part du Conseil fédéral aux dépens de l'hôtellerie-restauration est inacceptable, incompréhensible et contre-productive. Il est d'autant plus nécessaire d'apporter un soutien financier rapide et simple aux établissements. Les crédits, prêts et compensations de salaire ne suffisent pas et la réglementation des cas de rigueur ne couvre pas beaucoup de cas et arrive trop tard. GastroSuisse exige encore une fois et avec force des indemnités financières immédiates.

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. 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.