

Coronavirus: Réouverture des établissements de restauration à partir du 11 mai 2020

Évaluation de l'enquête auprès des membres de GastroSuisse (18 au 20 mai 2020)

Informations sur l'enquête menée du 19 au 21 mai 2020

Thème: réouverture des établissements de restauration avec des conditions de sécurité à partir du 11 mai 2020

Population de référence: membres GastroSuisse

Volume de l'échantillon: n=3172

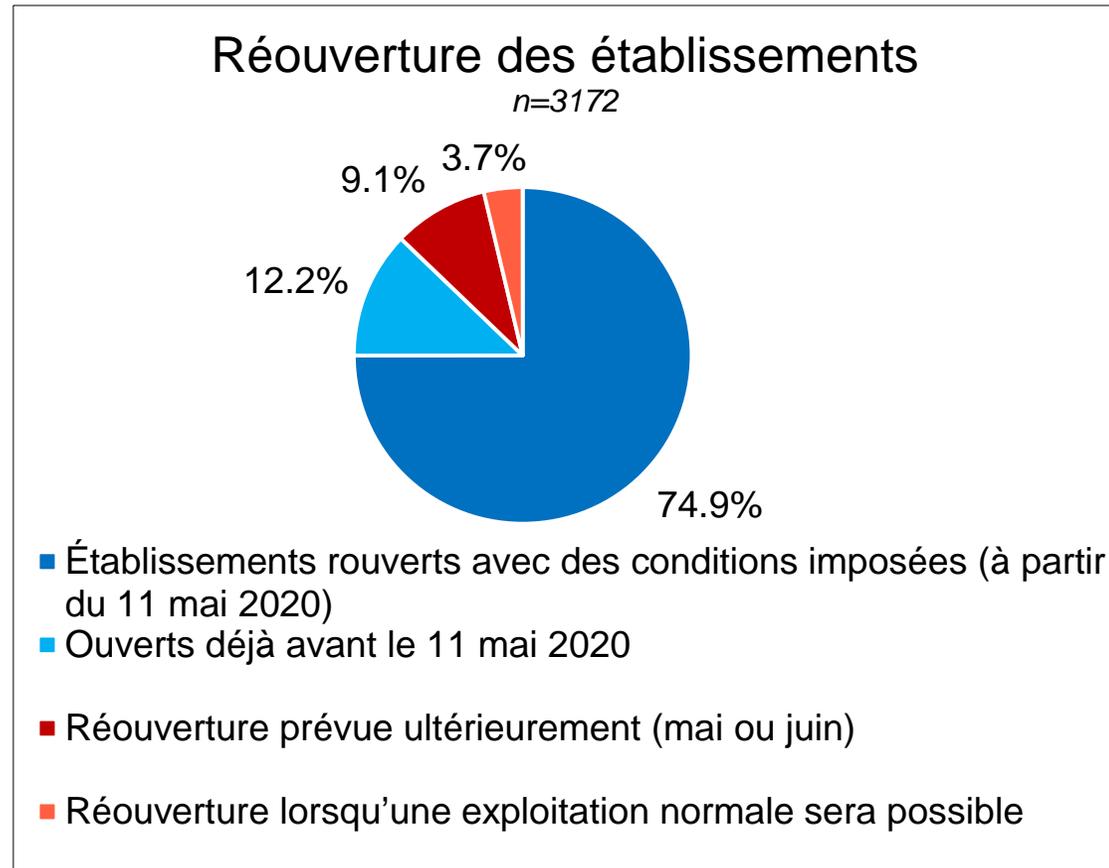
Période de référence: du 11 au 18 mai 2020

Exécution: du mardi 19 mai (après-midi) au jeudi 21 mai (matin) 2020

Collecte des données: enquête en ligne

Une large majorité des établissements ayant l'autorisation d'ouvrir l'a fait.

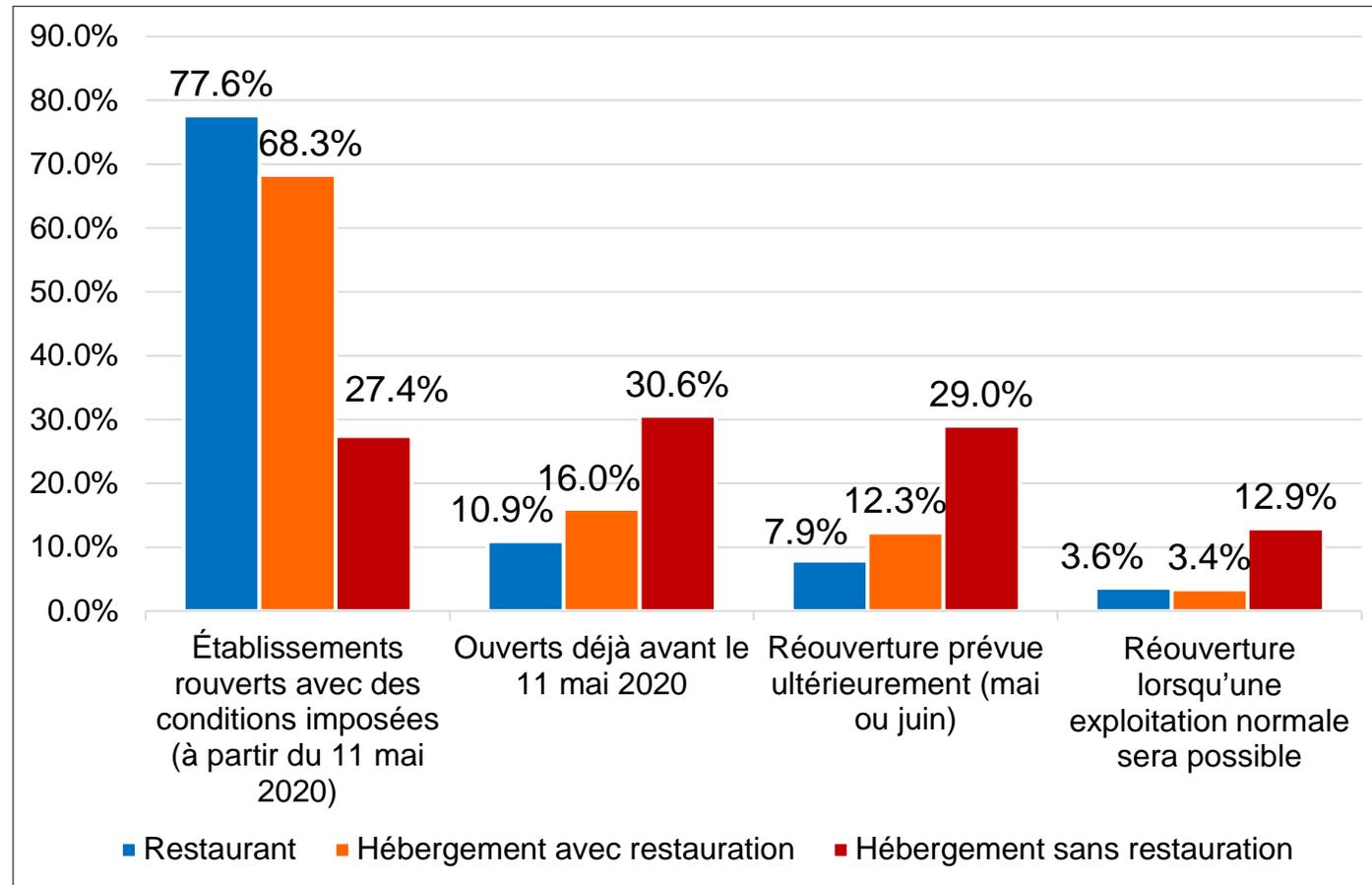
Les établissements ont franchi un premier pas vers la normalité.



- **Trois quarts des établissements de restauration et d'hébergement sondés (74,9%) ont rouvert avec des conditions imposées** et environ un dixième (12,2%) avait déjà ouvert avant le 11 mai.
- Un total de 87,1% des participants à l'enquête ont ouvert leur établissement.
- 3,7% des établissements ouvriront seulement lorsqu'une **exploitation normale** sera à nouveau possible. Ceux qui prévoient une réouverture en mai ou en juin sont 9,1%.
- Il n'existe **aucune** différence **régionale significative**. Davantage d'établissements de restauration ont rouvert le 11 mai au Tessin (79,1%) et en Suisse romande (76,9%) qu'en Suisse alémanique (73,9%).

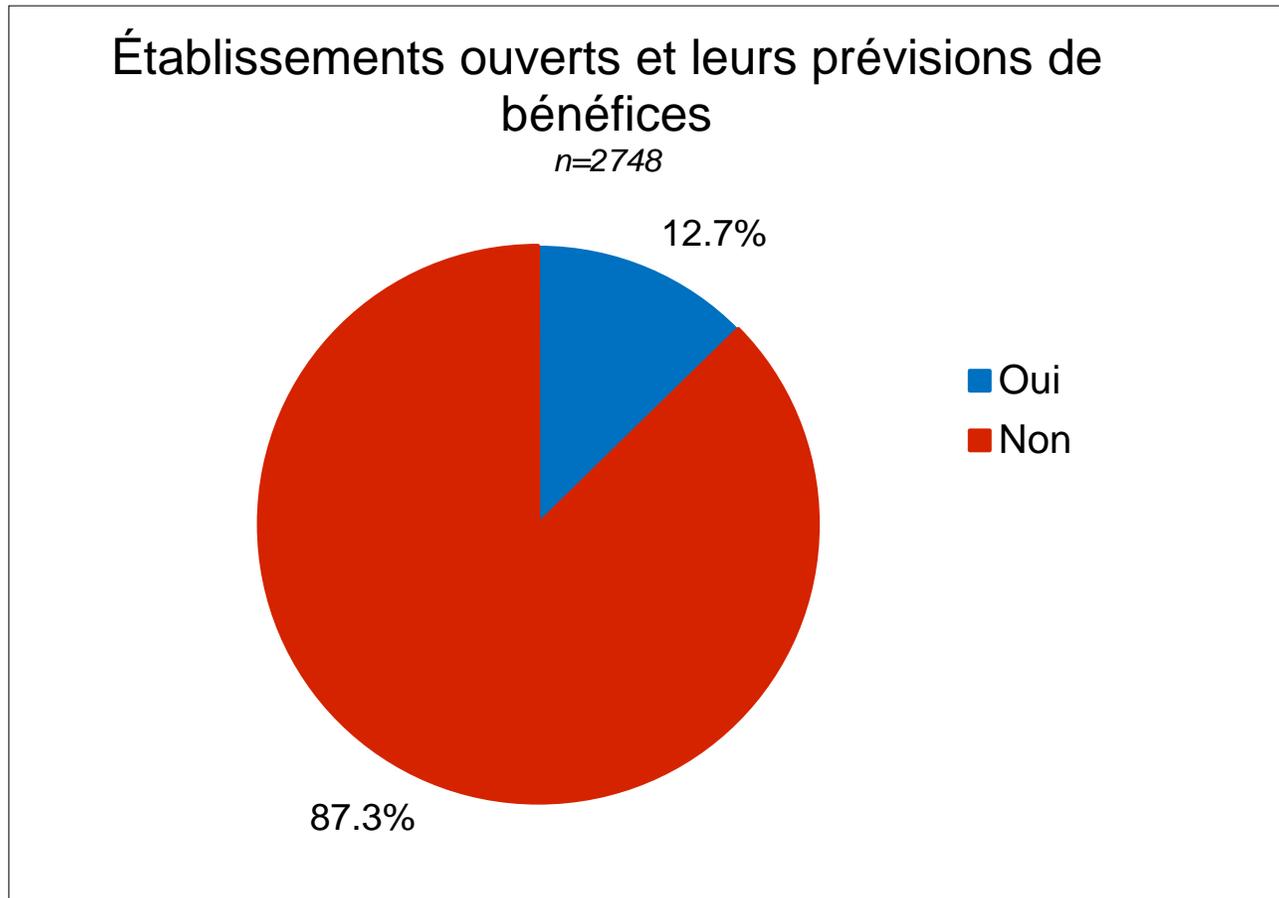
La majorité des établissements de restauration ont rouvert.

Près de la moitié des établissements sans offre de restauration sont encore fermés.



- La part des établissements ouverts est nettement **plus élevée** (environ 88%) parmi les **établissements de restauration** (avec ou sans hébergement) que parmi les établissements d'hébergement **sans restauration** (58%).
- À l'inverse, davantage d'établissements d'hébergement sans restauration (30,6%) que d'établissements avec restauration (10,9% et 16%) avaient rouvert **avant le 11 mai**.

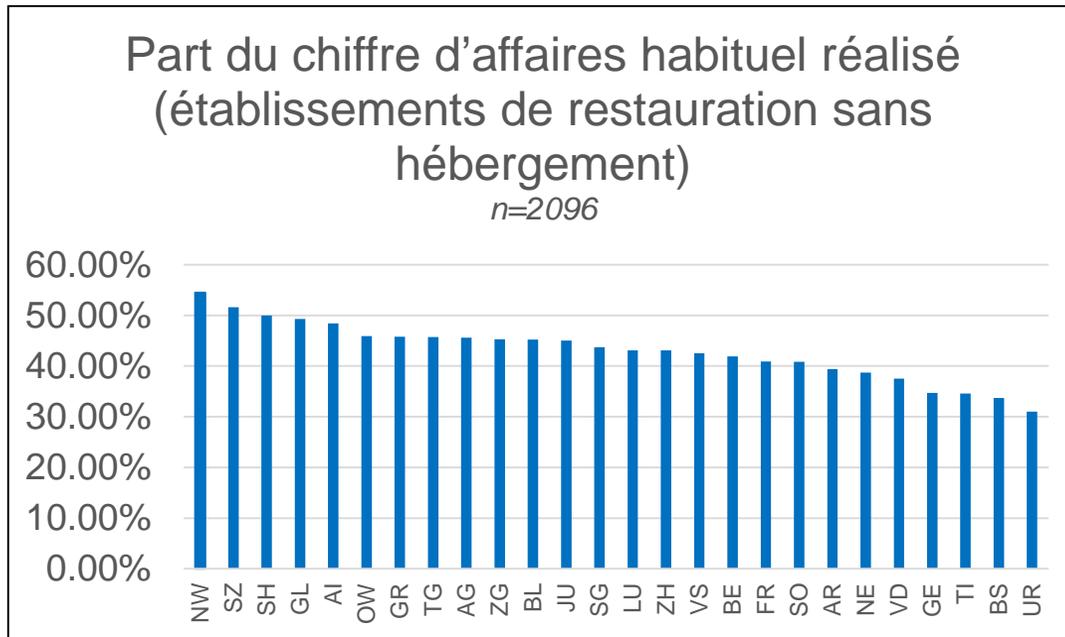
La majorité des établissements enregistrent des pertes.



- Un total de 87,3% des établissements ouverts partent du principe qu'ils **enregistreront une perte.**

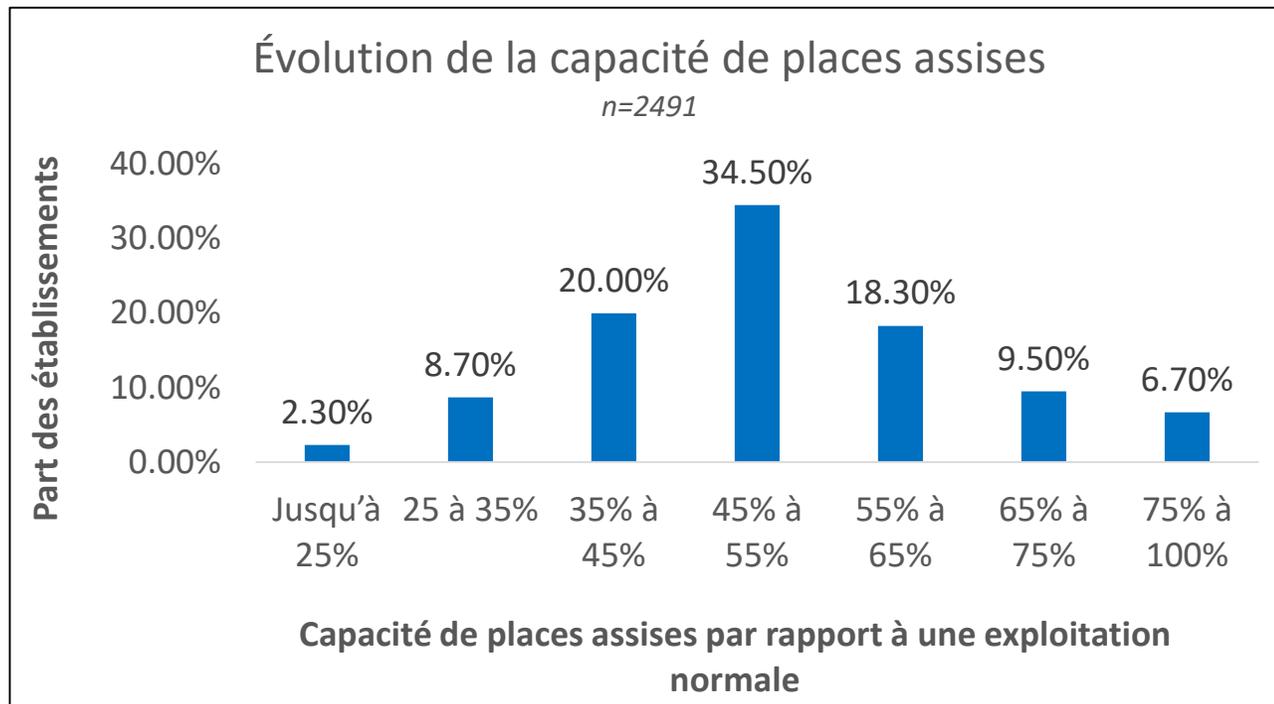
Les établissements subissent une nette diminution du chiffre d'affaires (CA)

Au cours de la première semaine, le chiffre d'affaires se situait presque à 60% en dessous du CA habituel.



- En moyenne, les entreprises ont réalisé du 11 au 18 mai 2020 seulement 40,6% du CA habituel.
 - Les établissements de restauration (sans hébergement) ont enregistré 42% du CA habituel.
 - Les établissements d'hébergement avec restauration ont eux enregistré 35,5% du CA habituel.
- Dans les cantons suisses allemands ruraux, les établissements de restauration ont enregistré, entre le 11 et le 18 mai, une part plus importante du CA habituel que dans les cantons citadins et de Suisse romande ou du Tessin.

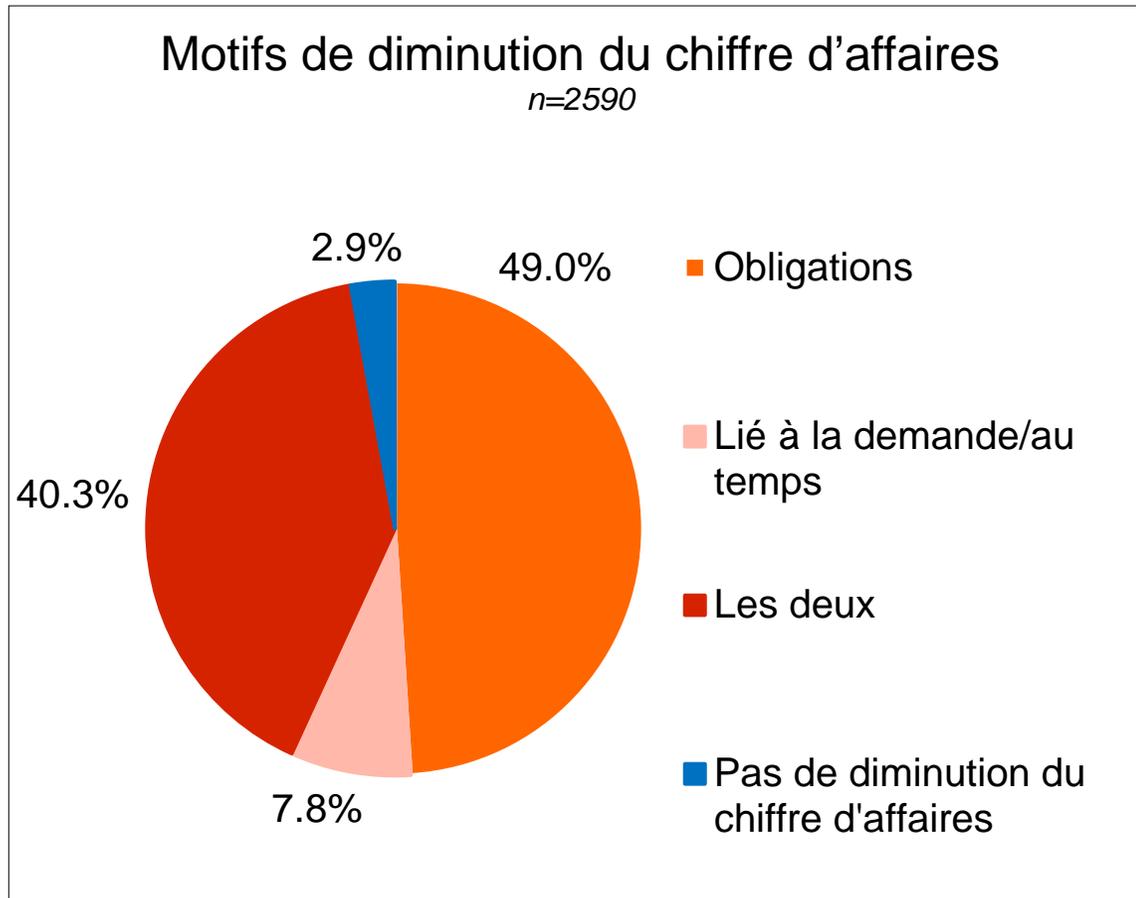
La plupart des établissements ont réduit les places assises de 35 à 65% en raison des conditions imposées.



- La proportion d'établissements ayant réduit le nombre de places assises de 35 à 65% est de 72,8%.
 - Un total de 34,5% ont toujours une capacité de places assises de 45 à 55% (859 établissements).
 - Enfin, 20% ont toujours une capacité de places assises de 35 à 45 % (499 établissements).

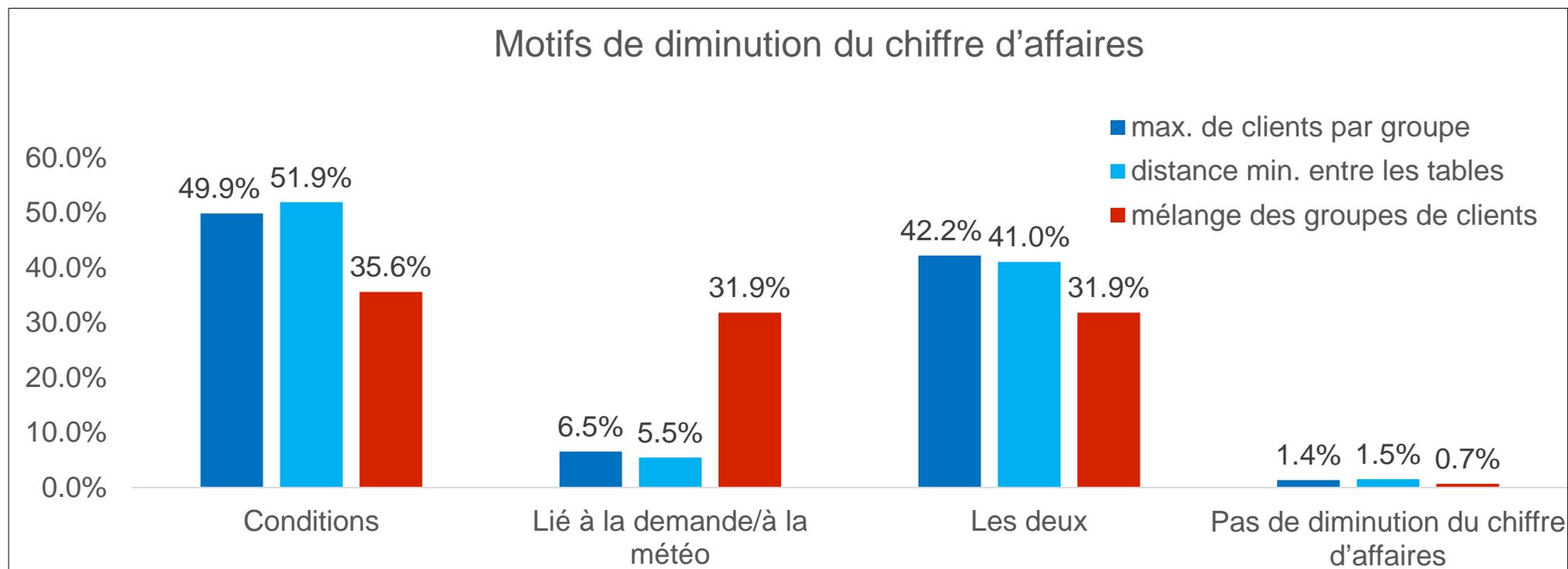
Les conditions imposées sont la principale cause de la diminution du CA.

Elles provoquent chez 9 établissements sur 10 une diminution du CA.



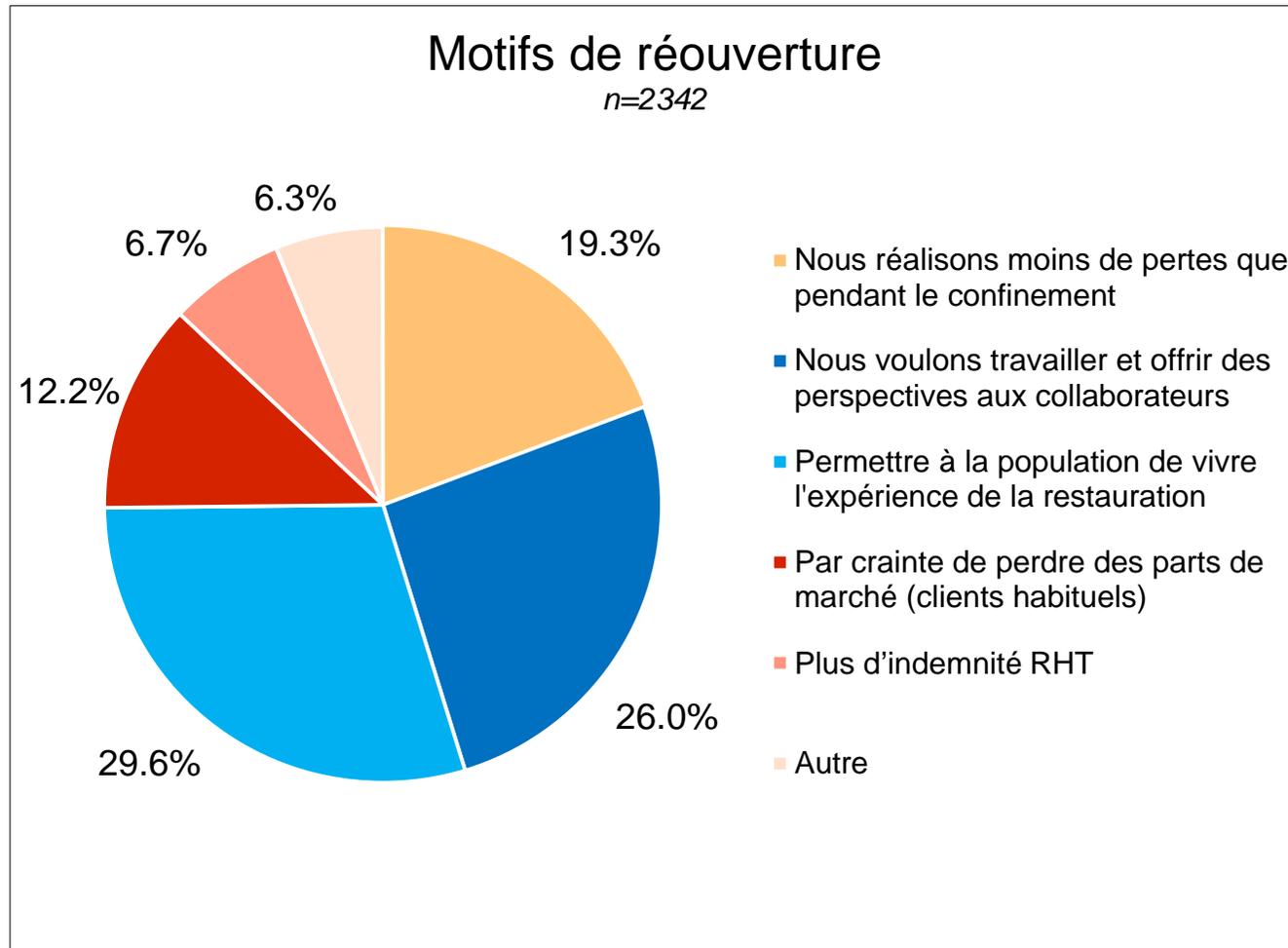
- Un total de **97,1%** des établissements ouverts connaissent une **diminution du CA**.
- La **moitié** des établissements ouverts (49%) attribuent cette diminution **exclusivement aux conditions imposées**.
- Ceux qui l'attribuent à la fois aux conditions imposées et à la situation de la demande sont 40,3%.
- **9 établissements ouverts sur 10** (89,3%) connaissent une diminution du CA à cause des **conditions imposées**.
- Les établissements qui souffrent le plus de la **distance minimale entre les tables** et de la **limitation des grands groupes** ont plus fréquemment répondu que les **conditions imposées provoquent une diminution des recettes** (92,9% contre 92,1%). *Voir graphique suivant*

La distance minimale entre les tables et la limitation des grands groupes entraînent une baisse du chiffre d'affaires.



Les établissements ouvrent avant tout pour leurs clients et employés.

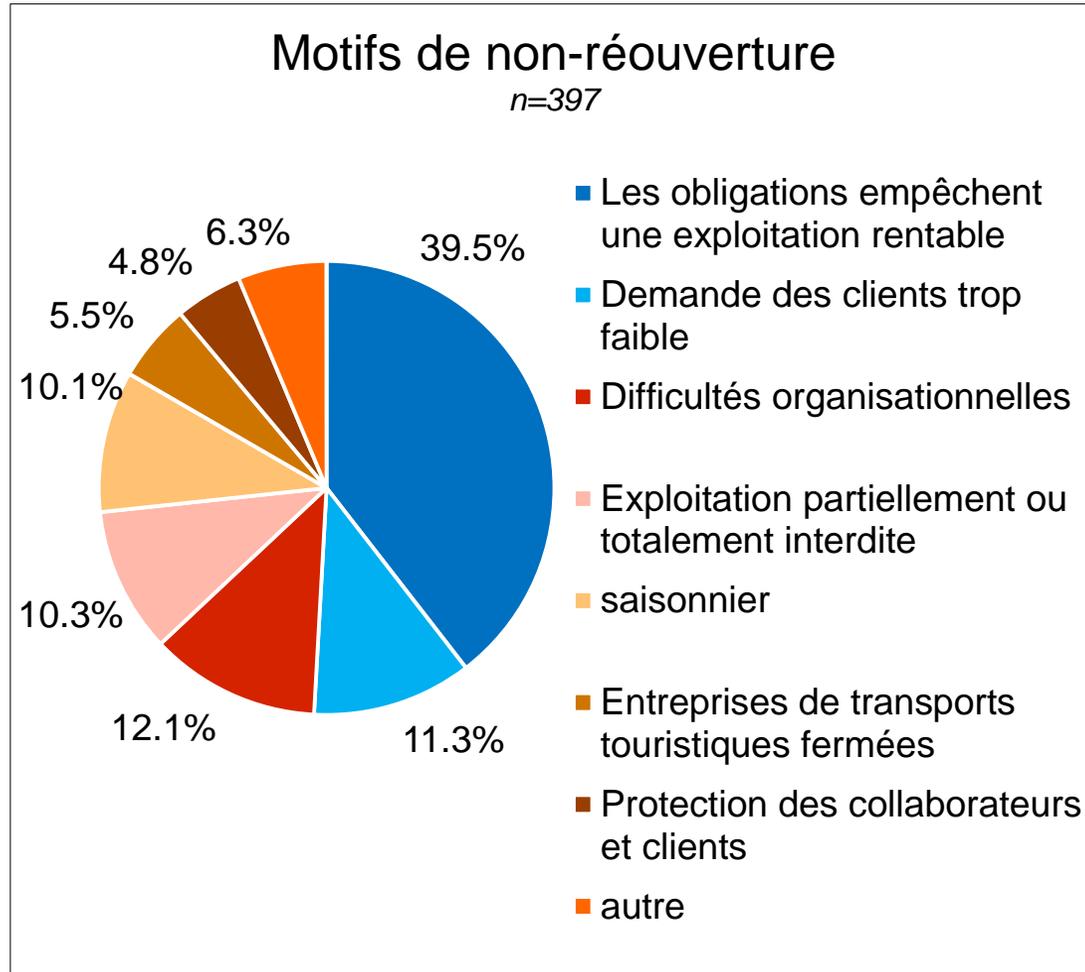
Les considérations économiques sont secondaires.



- Les établissements qui ont ouvert l'ont principalement fait pour des **motifs non économiques**.
 - Ils sont 55,6% à avoir principalement ouvert parce qu'ils souhaitent permettre à la population de revivre **l'expérience de la restauration** ou offrir **des perspectives à leurs employés**.
 - Ils sont 31,5% à avoir principalement ouvert parce qu'ils ne veulent **pas perdre de parts de marché** ou préfèrent enregistrer des **pertes inférieures** à celles subies pendant le confinement.

Les motifs de non-réouverture sont divers.

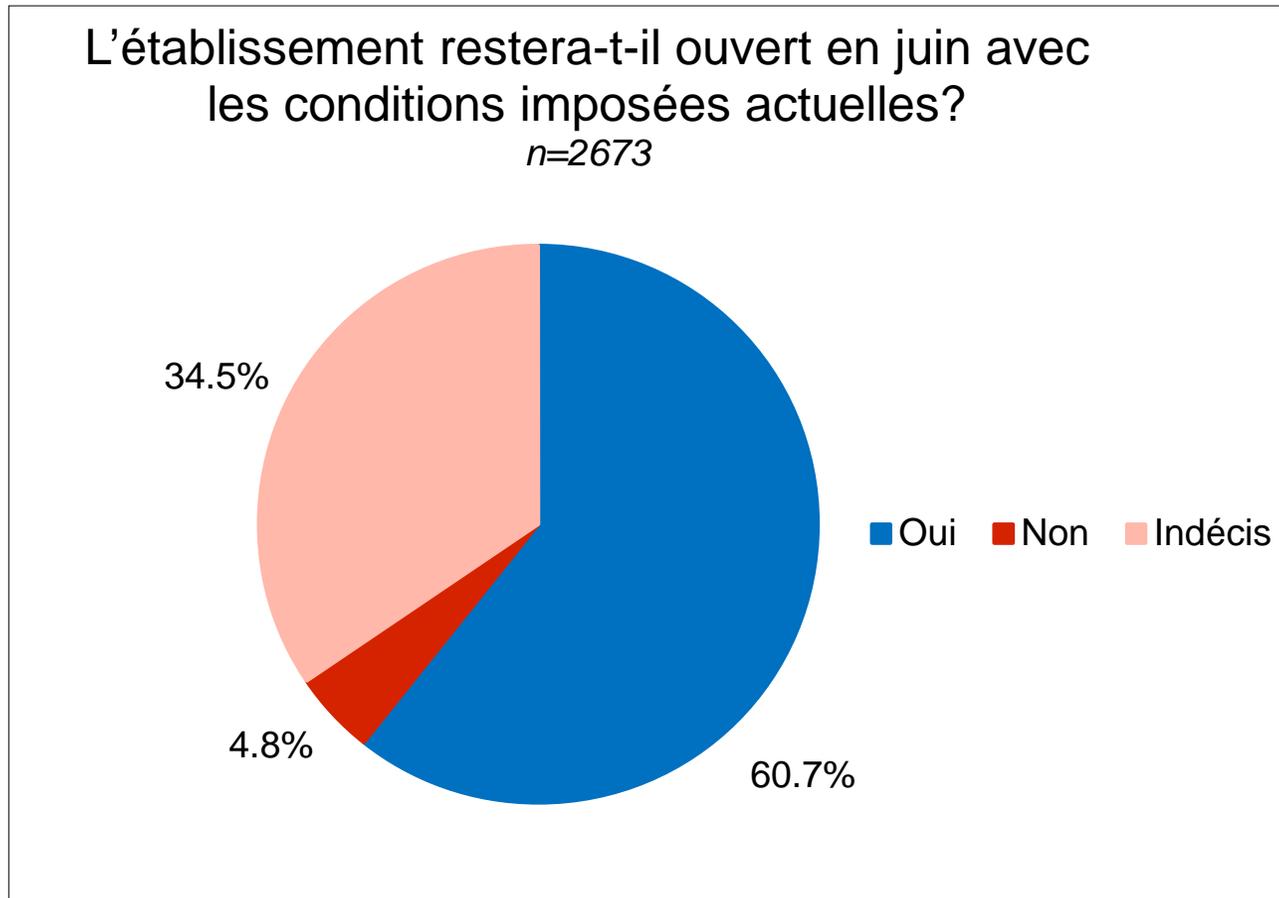
Les conditions imposées empêchent de nombreux établissements de rouvrir.



- La **moitié des établissements fermés** n'a pas rouvert pour des motifs économiques (50,8%).
 - Pour **39,5%** des établissements fermés, les conditions imposées actuellement **ne permettent pas d'être rentable**.
 - Pour **11,3%** des établissements fermés, le **manque de demande** est déterminant.
- Au total **10,3%** des établissements fermés **n'ont pas le droit** de rouvrir (p. ex. les discothèques).
- Enfin, **10,1%** des établissements fermés n'ont pas encore ouvert **en raison de la saison**.

Une réouverture durable?

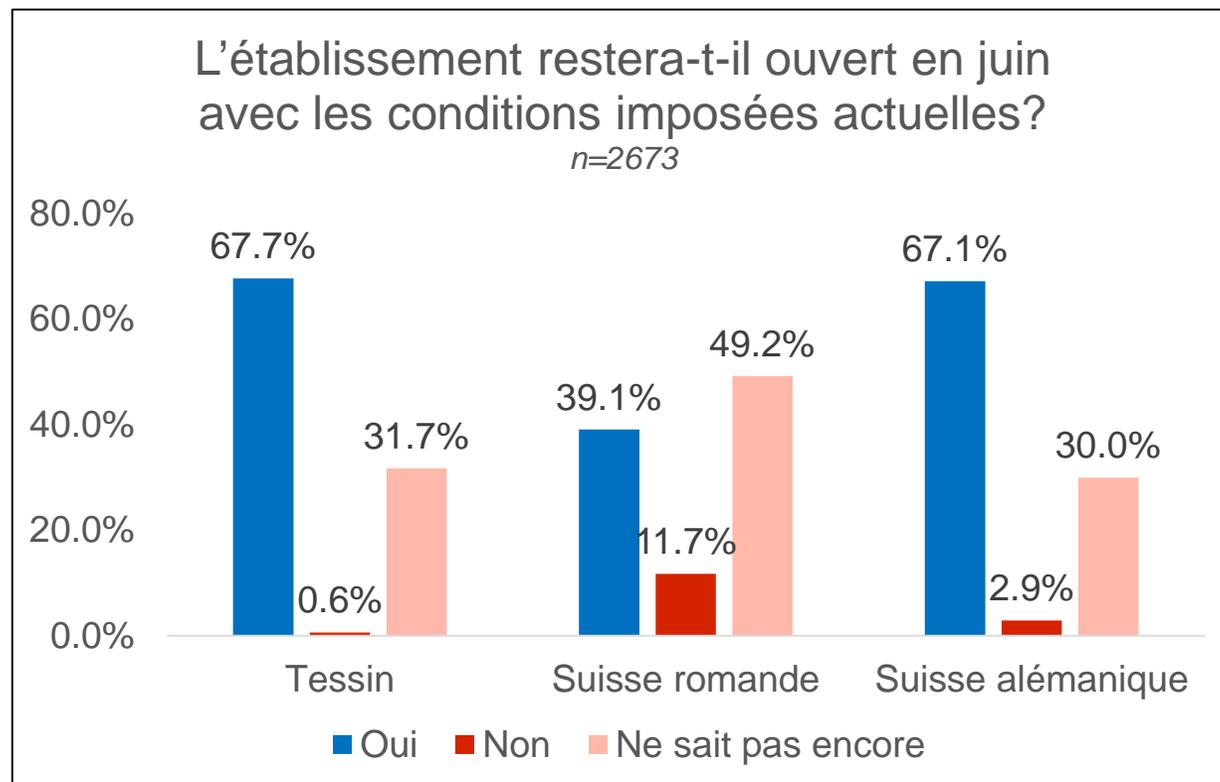
Près de 40% des établissements ouverts pourraient à nouveau fermer en juin.



- La majorité des établissements ouverts pourront poursuivre leurs activités dans les prochaines semaines.
- **Trois établissements sur cinq (60,7%)** sont sûrs d'être **encore ouverts** en juin.
- Deux établissements sur cinq (40,3%) pourraient toutefois à nouveau devoir fermer en juin si les obligations ne sont pas rapidement assouplies.

Ces conditions imposées frappent durement la Suisse romande.

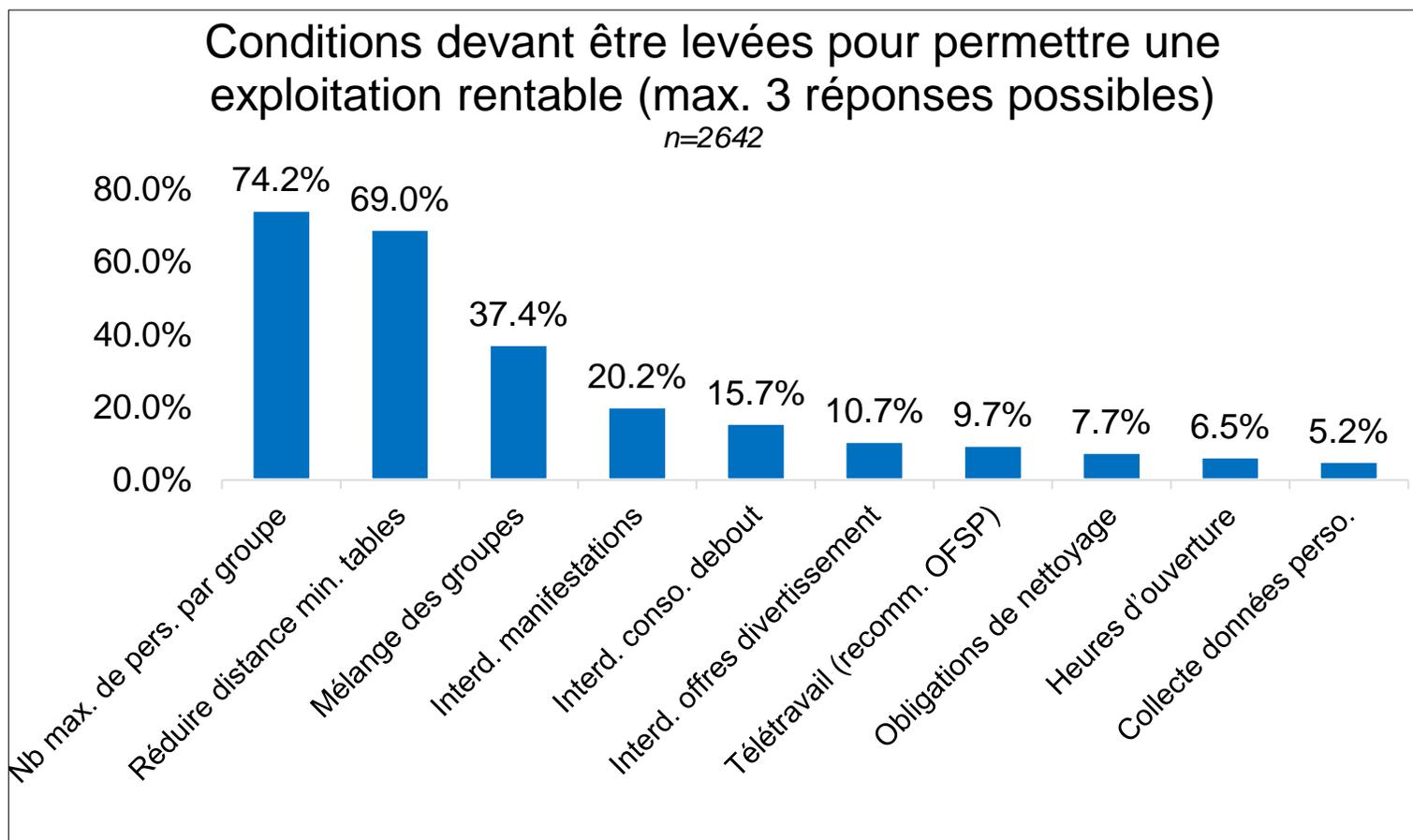
En Suisse romande, la menace d'une deuxième vague de fermeture en juin menace.



- En **Suisse romande**, trois établissements de restauration ouverts sur cinq (60,9%) vont sûrement ou potentiellement devoir fermer. Cette proportion est nettement inférieure en **Suisse alémanique** (32,9%) et au **Tessin** (32,3%).

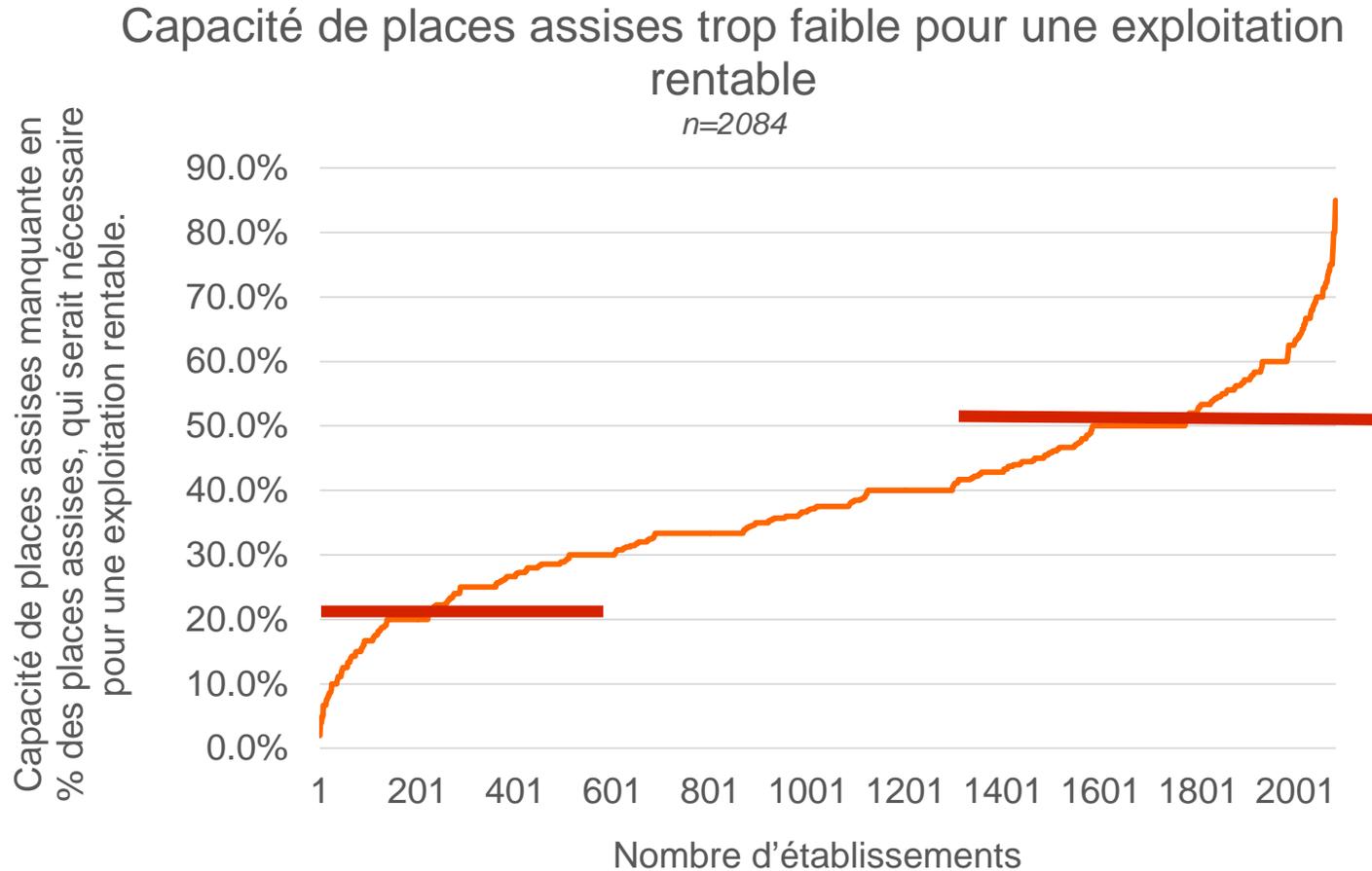
Le nombre de clients autorisés doit être augmenté pour une exploitation rentable.

La distance imposée entre les tables et la limitation des groupes sont des mesures trop restrictives.



- Au total **74,2%** des établissements qui ne produisent aucun bénéfice considèrent indispensable la levée du **nombre maximum de personnes par groupe de client** pour que l'exploitation soit rentable.
- Ils sont **69%** à avoir besoin pour cela d'une **distance réduite entre les tables**.
- Et **37,4%** ont répondu que l'interdiction du **mélange des groupes de clients** doit être levée.
- La collecte des données des clients (5,2%), les heures de fermeture (6,5%) et les mesures de nettoyage (7,7%) sont moins contraignantes.

Capacité de places assises trop faible pour une exploitation rentable

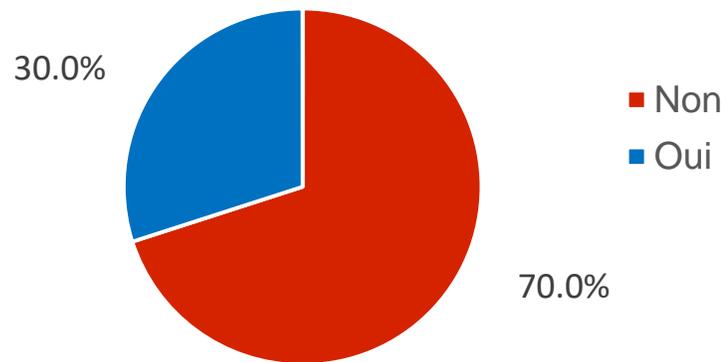


- Il manque en moyenne actuellement **38,2%** des places assises, qui seraient nécessaires pour une exploitation rentable.
- Il manque chez la grande majorité des établissements **entre 20 et 50%** des places assises, qui seraient nécessaires pour une exploitation rentable.
- Du 11 au 18 mai, les établissements ont accueilli en moyenne 37,5% du nombre habituel de clients par rapport à avant le confinement.

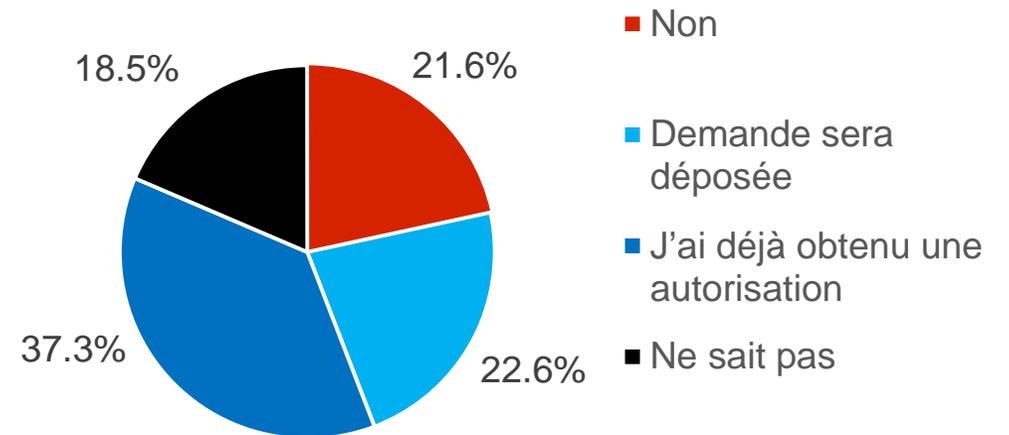
Fort intérêt pour une augmentation de la capacité en terrasse

De nombreux établissements sont intéressés par une augmentation de leur capacité d'accueil en terrasse grâce à une autorisation.

Pourriez-vous étendre votre terrasse avec une autorisation de la commune?
n=2731

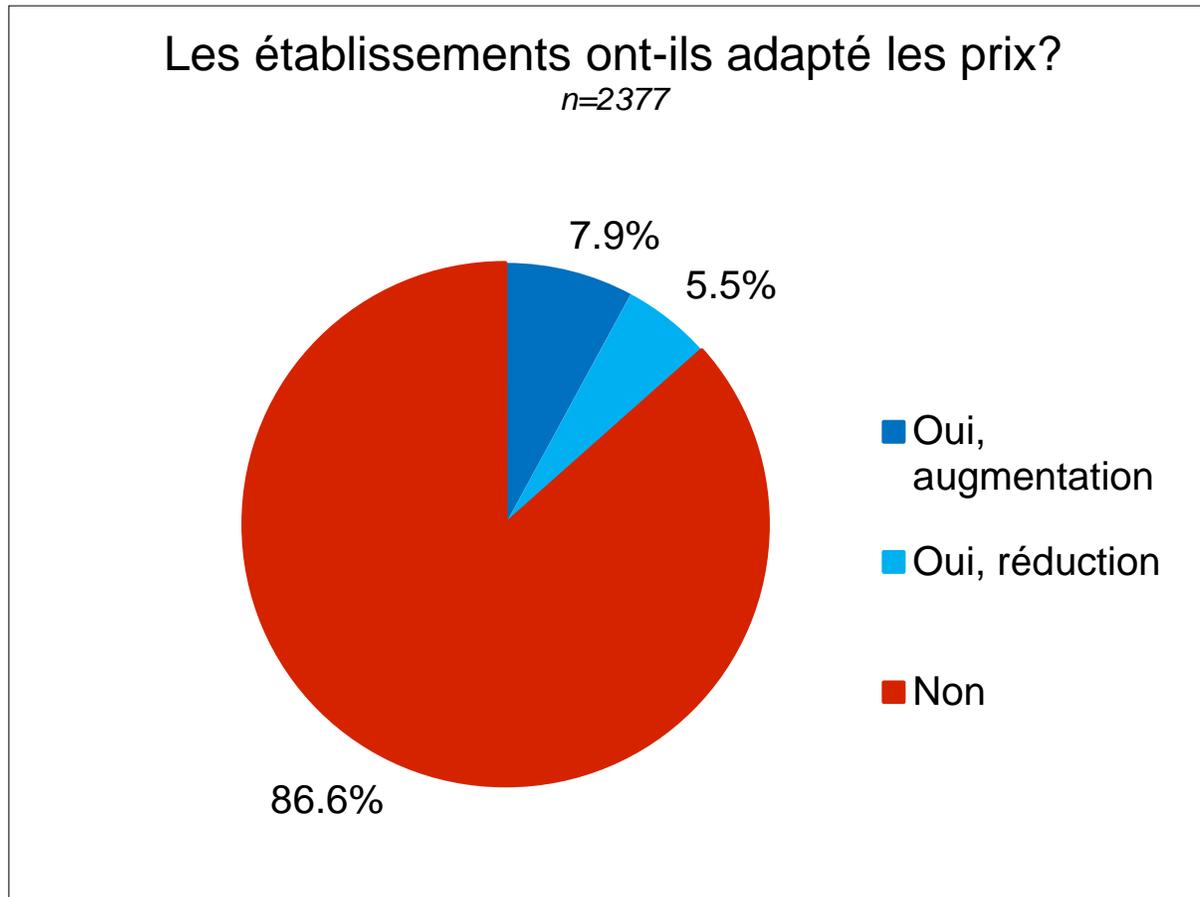


Êtes-vous intéressés par une extension de la terrasse?
n=815



La restauration prend elle-même les frais supplémentaires en charge.

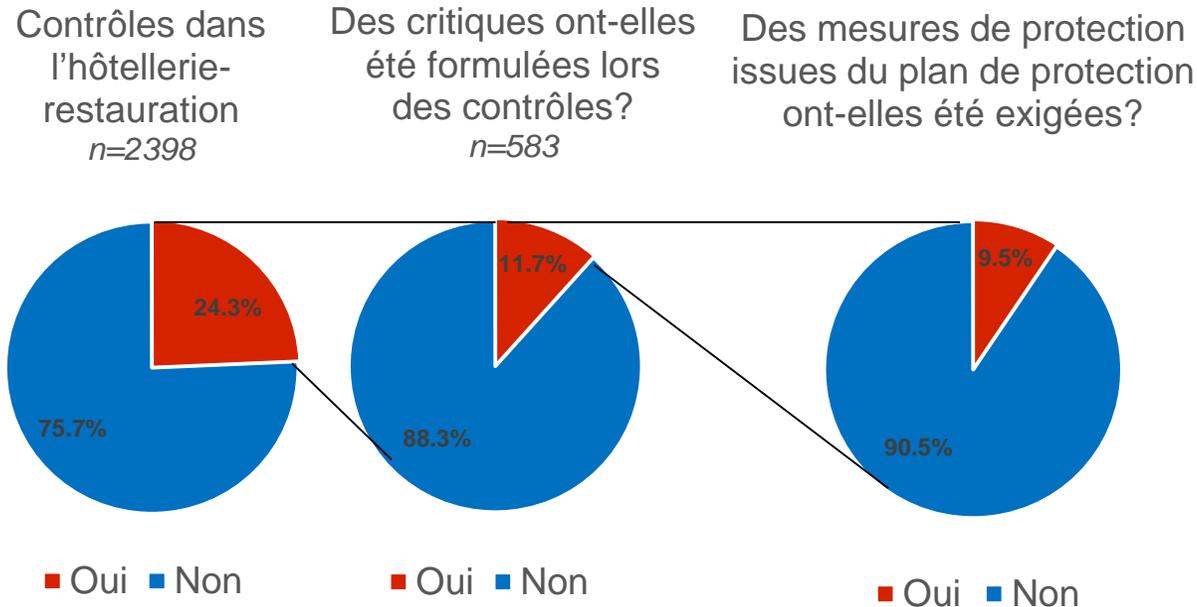
Peu d'établissements de restauration adaptent leurs prix.



- La plupart des établissements de restauration **n'ont pas adapté leurs prix** (86,6%).
- Au total 5,5% des établissements de restauration ont **réduit leurs prix**.
- Et 7,9% ont **augmenté leurs prix**.
- Les établissements de restauration qui ont connu une **fréquentation** de l'ordre de 80 à 100% par rapport à la normale ont plus souvent augmenté les prix:
 - 12,1% de ceux-ci ont augmenté les prix.
 - 3,3% de ceux-ci ont réduit les prix.
- Les établissements de restauration qui ont connu une **fréquentation** de moins de 25% par rapport à la normale ont plus souvent réduit les prix:
 - 9. 7% de ceux-ci ont réduit les prix.

Les cantons procèdent à de nombreux contrôles.

Un quart des établissements a déjà été contrôlé. Au total 90% appliquent le plan de protection de façon irréprochable.



- La proportion d'établissements ayant été **contrôlés** est de **24,3%**.
- **Aucune erreur** n'a été trouvée chez **88,3%** des établissements contrôlés.
- Une erreur a été détectée chez 68 établissements (11,7%). Dans 66 cas, cela a eu pour conséquence une adaptation de l'activité.
- Seuls **deux cas** d'erreur ont été punis (amende ou dénonciation pénale).
- Dans 90,5% des contrôles, l'inspecteur ou l'inspectrice s'est concentré sur le plan de protection.

Conclusion: les établissements d'hôtellerie-restauration respectent le plan de protection. Il n'y a pratiquement pas d'infractions délibérées.