
Evaluation immobilière d'hôtels et de restaurants dans la pratique



L'auteur



Thomas Poschung (51) connaît le milieu de l'hôtellerie et de la restauration surtout grâce à ses différentes activités dans la branche. Après une formation de base sérieuse de 10 ans, il a travaillé à tous les niveaux et a exploité ensuite pendant 8 ans différents établissements hôtelier et de restauration.

En 1996, il a créé avec son épouse Sabine, la société Activ Gastro Sàrl: <http://www.activgastro.ch>

En tant que directeur et propriétaire d'Activ Gastro Hôtel Immobilier, il est surtout actif en tant que spécialiste immobilier orienté dans les domaines de la vente, du conseil, de l'expertise et de l'évaluation de biens hôteliers et de la restauration.

Thomas Poschung a évalué environ 450 immeubles de tout genre dans le domaine du tourisme, allant d'un hôtel 5 étoiles à une place de camping. Avec des mandats pour des exploitations temporaires d'hôtels et de restaurants, il garde un pied dans la pratique.

En parallèle à des activités sur le terrain, il a acquis un savoir théorique considérable grâce à une formation continue bien ciblée. En fréquentant des cours de perfectionnement professionnel en milieu immobilier, en suivant des formations internes de banques, il s'est formé en tant que gérant d'immeuble, courtier et expert en estimation. Ce savoir, il l'applique aussi dans sa société Top Suisse Immobilier Sàrl fondée en 2001, dont il est également le directeur et propriétaire <http://www.suisseimmobilier.ch>.

Ces deux sociétés se complètent par de grandes synergies. Ainsi, des établissements hôtel et restaurant ne sont pas considérés d'une manière isolée. La possibilité d'une réaffectation et d'une augmentation de la valeur est prise en considération dans l'évaluation. Par exemple, un objet dit « problématique » à la vente n'est pas uniquement offert en tant qu'établissement gastro mais en même temps comme bien pouvant changer d'affectation.

Thomas Poschung est hôtelier, restaurateur, estimateur et immobilier dans l'âme.

1ère édition 10-2013
© 2013 Activ Gastro Sàrl
Avenue de la Gare 1
2000 Neuchâtel
www.activgastro.ch
info@activgastro.ch



Membre



Auteur: Thomas Poschung

Impression et Reliure: Zumsteg Druck AG, 5070 Frick
www.buchmodul.ch
imprimé en Suisse

Editeur: swiboo.ch

Papier: Olin Smooth weiss (FSC mixed)

Cet ouvrage est protégé par copyright. Tous les droits sont réservés, en particulier le droit de la traduction, du discours, de la reproduction, de la copie par voie photomécanique ou autre et l'enregistrement par voie électronique. Malgré tout le soin apporté lors de l'établissement du texte et des images, ni l'auteur ni l'éditeur ne sont responsables des fautes possibles et de leurs conséquences. Ils ne peuvent pas être attaqués juridiquement et déclinent toute responsabilité.

La présente traduction a été effectuée avec soin et au mieux de nos connaissances. En cas de litige, le texte allemand fait foi.

ISBN 978-3-906112-19-0

Préambule

Objectif du manuel

Ce manuel doit offrir un aperçu de la matière d'évaluation pour des biens-fonds de l'hôtellerie et de la restauration et transmettre différentes méthodes possibles. Il doit servir de support de travail pour tous les intéressés, en particulier les spécialistes de crédit, les estimateurs immobiliers, les propriétaires et les acheteurs.

Le manuel s'adresse également à différents acteurs du tourisme, de la finance et de la construction. Nous utilisons dès lors un vocabulaire compréhensible de tous. Comme nous ne nous adressons pas uniquement à un public de la branche, nous apportons certaines explications qui, pour des professionnels, sont bien connues.

Les exemples de la pratique ont pour but de compléter les données théoriques que nous avons volontairement restreintes.

D'autres raisons nous ont amenées à réaliser ce manuel:

Le manuel doit servir de base de travail

- pour la formation des collaborateurs d'Activ Gastro Hôtel Immobilier
- pour le programme d'évaluation interne concernant des biens-fonds de l'hôtellerie et de la restauration
- pour des supports de cours lors de la formation d'experts en estimations immobilières USPI, collaborateurs de banque, sociétés etc.

Il doit également faire connaître les activités particulièrement variées de l'expert en estimations, promouvoir la transparence dans le domaine de l'évaluation et contribuer à une meilleure compréhension entre les branches de la construction, de l'immobilier, du tourisme, des investisseurs, des exploitants etc.

Le manuel montre la manière de procéder d'Activ Gastro Hôtel Immobilier lors d'évaluations immobilières.

Étant donné qu'Activ Gastro Hôtel Immobilier établit principalement des évaluations pour des banques, des sociétés, des investisseurs et des privés, il ne nous est pas possible, pour des raisons de discrétion, de publier nos évaluations faites à ce jour.

En étudiant sérieusement ce manuel, le lecteur devrait être en mesure de comprendre les éléments les plus importants de la matière d'évaluation, de procéder lui-même à des évaluations et d'analyser des évaluations externes.

Dans une première partie, les conditions cadres les plus importantes sont retenues. Cette partie doit démontrer que l'industrie du tourisme ne peut pas être considérée d'une manière isolée par rapport au reste de l'économie. Nous faisons référence à des chiffres clés, des risques et des chances de la branche.

Les autres chapitres traitent concrètement la matière d'évaluation. La table des matières est dès lors très détaillée. Les personnes s'intéressant uniquement à certains thèmes s'y retrouvent très rapidement.

Table des matières

Chapitre 1

Tourisme, conditions cadre, chiffres-clés

1.1	Signification et développement du tourisme	13
1.1.1	Importance économique	13
1.1.2	Le tourisme crée et assure des places de travail	14
1.2	Chiffres-clés les plus importants de la branche	15
1.2.1	Nombre d'employés et d'établissements, chiffre d'affaires	15
1.2.2	Hôtellerie: Occupation des chambres et des lits, selon canton, région et destinations TOP	18
1.2.3	Evolution des nuitées	20
1.2.4	Types d'établissement	21
1.2.5	D'autres chiffres-clés: Evolution du chiffre d'affaires, grandeur d'entreprises	22
1.3	Le milieu hôtelier et restauration en tant qu'employeur	23
1.3.1	Dédommagement des collaborateurs dans le milieu hôtelier et restauration	23
1.3.2	Salaires minimums	24
1.4	Prospection dans l'avenir: Menaces	25
1.4.1	Modification du comportement de consommation de l'hôte	25
1.4.2	Exigences plus élevées	26
1.4.3	Intensification de la concurrence	26
1.4.4	Degré d'immobilisation	29
1.4.5	Grand besoin de rattrapage concernant des investissements bâtiments et infrastructures	30
1.4.6	Occupation trop basse	32
1.4.7	Evolution des taux de change	32
1.4.8	Suroffre d'hôtels et de restaurants	33
1.4.9	Mécènes dans l'hôtellerie	34
1.5.	Regard sur l'avenir: Les forces	36
1.5.1	Assurance de qualité	36
1.5.2	Image, stabilité politique	37
1.5.3	Infrastructure de transport/système de transport	37
1.5.4	Environnement intact	37
1.6	Profil des forces et des faiblesses	38

Chapitre 2

Explications des notions de valeur et prix, historique des évaluations des biens immobiliers hôtelier et gastronomie

2.1	Explications des notions de valeur et prix	39
2.1.1	Valeur intrinsèque ou réelle	39
2.1.2	Valeur de rendement	39
2.1.3	Valeur de continuation	39
2.1.4	Valeur d'usage	39
2.1.5	Valeur de marché / valeur vénale	39
2.1.6	Valeur d'usage alternatif	40
2.1.7	Valeur de vente forcée	41
2.1.8	Valeur de liquidation	41
2.1.9	Valeur d'amateur	41
2.1.10	Valeur de rendement de consommation	41
2.1.11	La valeur et le prix des biens-fonds	41
	2.1.11.1 Prix acceptable	42
	2.1.11.2 Prix affiché	42
	2.1.11.3 Prix de revient de construction	42
	2.1.11.4 Prix de l'ouvrage	42
	2.1.11.5 Prix d'exercice de la transaction	42
	2.1.11.6 Prix maximal	42
	2.1.11.7 Prix maximal	42
	2.1.11.8 Prix probable	42
	2.1.11.9 Prix proposé	42
	2.1.11.10 Prix équivalent	42
	2.1.11.11 Prix implicite	42
2.2	Autres valeurs dans l'immobilier	43
2.2.1	Valeur comptable	43
2.2.2	Valeur officielle, valeur d'impôts	43
2.2.3	Valeur d'assurance	43

2.3	Outils simples pour l'évaluation de la valeur des biens dans l'hôtellerie-restauration	43
2.3.1	Multiples	43
2.2.2	Comparables	43
2.2.3	Modèle hédoniste	43
2.3.4	Règle usuelle « Faustregel »	43
2.4.	Histoire de l'évaluation immobilière d'hôtels et de restaurants	44
2.4.1	Histoire	44
2.4.2	Méthode SCH utilisée jusqu'en 2003	44
2.4.3	Commentaires quant à l'ancienne méthode SCH	45

Chapitre 3

Évaluation immobilière d'hôtels et de restaurants dans la pratique

3.1	Définition des termes, particularités, déroulement, devoir de diligence	47
3.1.1	Définition des termes	47
	3.1.1.1 Qu'est-ce qu'un objet du secteur hôtelier ou restauration?	47
	3.1.1.2 Qu'est-ce qu'un hôtel?	47
3.1.2	Particularités pour des évaluations immobilières d'hôtels et de restaurants	47
3.1.3	Déroulement de l'évaluation	49
	3.1.3.1 But de l'estimation : Déterminer la valeur vénale	49
	3.1.3.2 Date de référence de l'évaluation	49
	3.1.3.3 Rémunération	50
	3.1.3.4 Devoir de diligence et responsabilité	50
	3.1.3.5 Réserves	50
	3.1.3.6 Précautions	50
3.2	Demande de documents et d'informations	51
3.2.1	Extrait du registre foncier	51
	3.2.1.1 Pièces justificatives /détails des textes des mentions	51
	3.2.1.2 Pièces justificatives /détails des textes des servitudes	52
	3.2.1.3 Pièces justificatives /détail des textes des charges foncières	52
	3.2.1.4 Pièces justificatives /détail des textes des annotations	52
3.2.2	Plan de zone et de quartier	53
3.2.3	Carte des dangers	53
3.2.4	Eaux souterraines	53
3.2.5	Radon	53
3.2.6	Protection du bâtiment, des arbres etc.	54
3.2.7	Règlement de construction et de zone	54
3.2.8	Cadastré de sites pollués et cadastre des sites susceptibles d'être pollués	54
3.2.9	Plan cadastral / plan du géomètre	54
3.2.10	Assurance immobilière	55
3.2.11	Valeur officielle (valeur imposable, cadastrale)	56
3.2.12	Plans de construction	56
3.2.13	Descriptif de construction	56
3.2.14	Baux à loyer, état locatif	56
3.2.15	Contrat de management	57
3.2.16	Contrat de franchise	57
3.2.17	Statistique des nuitées de l'hôtel	57
3.2.18	Offres pour des investissements et des rénovations	58
3.2.19	Bouclément annuel, comptes « perte et profit »	58
3.2.20	Budget	58
3.2.21	Plan business, concept d'exploitation visé	58
3.2.22	Patente/Licence	58
3.2.23	Contrat d'entretien, de service	59
3.2.24	Contrat de livraison	59
3.2.25	Propriété par étage (PPE)	59
3.2.26	Droit de superficie	59
3.2.27	Contrats d'achat	59
3.2.28	Devis / décompte de construction	59
3.2.29	Informations quant à la commune	60
3.2.30	Plan de la localité	60
3.2.31	Office de tourisme du lieu et/ou de la région	60
3.2.32	Office fédéral de la statistique	60
3.2.33	Registre du commerce	60
3.2.34	Concurrence	60
3.2.35	Fédérations de la branche et organisations	61
	3.2.35.1 hotelleriesuisse	61
	3.2.35.2 GastroSuisse	61
	3.1.24.3 Société suisse de crédit hôtelier (SCH)	62

	3.1.35.4	Swiss Catering Association (SCA)	62
	3.1.35.5	Hôtel & Gastro Union	63
	3.1.35.6	Fédération des cafetiers suisses	63
	3.1.35.7	Association Suisse des cafés-concerts, cabarets, dancings	63
	3.1.35.8	Divers	63
	3.1.35.9	Littérature spécialisée de la branche, magazines, journaux	63
	3.1.35.10	Investigations auprès d'autres estimateurs	63
	3.1.35.11	Estimation existante et analyse de l'établissement	64
	3.1.35.12	Projet nouvelle construction	64
	3.1.35.13	Plan de comptes	64
	3.2.36	Autres sources d'informations	65
3.3		Visite de l'immeuble	66
	3.3.1	Date et heure de la visite	66
	3.3.2	Discrétion particulière lors de la visite	66
3.4		Définir et relever l'état actuel de l'immeuble, des installations et des environs	67
	3.4.1	Situation	67
	3.4.2	Accès	67
	3.4.3	Vue	67
	3.4.4	Ensoleillement	67
	3.4.5	Sol, topographie, orientation de l'immeuble	67
	3.4.6	Aménagements extérieurs	68
	3.4.7	Risques	68
	3.4.8	Voisinage	68
	3.4.9	Capacité, équipement, état des lieux, au niveau de la qualité et de la quantité	68
	3.4.9.1	Etablissements hôteliers	68
	3.4.9.2	Restauration	68
	3.4.9.3	Cuisine / Office	69
		3.4.9.3.1 Emplacement	69
		3.4.9.3.2 Equipement et installations	69
		3.4.9.3.3 Lumière du jour	70
		3.4.9.3.4 Places de travail, place d'entreposage	70
		3.4.9.3.5 Ecoulement au sol	70
	3.4.9.4	Autres lieux avec service	71
	3.4.9.5	Lieux à l'extérieur, avec service	71
	3.4.9.6	Chambres pour le personnel	71
	3.4.9.7	Appartement du tenancier ou de la direction	71
	3.4.9.8	Etat et conception du bâtiment et de l'infrastructure	72
		3.4.9.8.1 Balcons	72
		3.4.9.8.2 Degré de finition et choix des matériaux	72
	3.4.9.9	Environnement / Terrain	76
	3.4.9.10	Exigences et dispositions au niveau des autorités	76
	3.4.9.11	Possibilités de parcage	76
		3.4.9.11.1 Place de parc	76
		3.4.9.11.2 Places dans garage souterrain, garages	77
		3.4.9.11.3 Investigations supplémentaires	77
3.5		Déroulement de l'exploitation, des différentes procédures et flux travail	78
3.6		Problématique de la comparaison des établissements et chiffre clés	79
3.7		Histoire de l'établissement à estimer	80
3.8		Management, organisation et types de gestion	80
3.9		Collaborateurs	83
3.10		Heures d'ouverture	85
3.11		Offres supplémentaires	85
3.12		Système et concept de l'exploitation	86
3.13		Clientèle	86
3.14		Politique de prix	87
3.15		Concurrence	88
3.16		Publicité	88
	3.16.1	Marketing et publicité en général	88
	3.16.2	Commission à payer sur des plateformes de réservation Online	89
	3.16.3	Influence de la publicité sur la valeur de l'immeuble	90
3.17		Besoins en entretien accumulé, besoins de rénovation	91
3.18		Positionnement et perspectives d'avenir du lieu et de la région	92
3.19		Perspectives d'avenir de l'établissement à estimer	93
3.20		Affectations mixtes	93
3.21		Possibilités d'affectations alternatives, développements, transformations, etc.	93
3.22.		Les différents types d'établissements	95
3.23		Exploitations ou activités annexes	96
3.24		Evaluation globale échelle 1 – 6	99
3.25		Accessoires	99

4.1	Méthode de l'estimation de la valeur intrinsèque ou réelle	104
4.1.1	Estimation de la valeur intrinsèque ou réelle	105
4.1.1.1	BKP 0 Terrain	105
4.1.1.2	BKP 1 Travaux préparatoires	107
4.1.1.3	BKP 2 Bâtiment	107
4.1.1.4	BKP 3 Installations / Equipements d'exploitation	109
4.1.1.5	BKP 4 Aménagements extérieurs	109
4.1.1.6	BKP 5 Frais secondaires	110
4.1.2	Exemple d'une estimation de la valeur intrinsèque	111
4.1.3	Exemple d'une estimation de la valeur intrinsèque d'une PPE	112
4.2	Estimation de la valeur de rendement et vénale	113
4.2.1	Méthode DCF (Discounted-Cash-Flow)	117
4.2.1.1	Définitions de Free Cash Flow	119
4.2.1.1.1	a) Estimation produit d'exploitation marchandise	121
4.2.1.1.2	b) Estimation des frais de marchandises	123
4.2.1.1.3	c) Résultat brut marchandises	124
4.2.1.1.4	d) Produit d'exploitation logement et produits des services	125
4.2.1.1.4.1	d1) Produits hébergement	125
4.2.1.1.4.2	d2) Produits prestations annexes	127
4.2.1.1.5	e) ./ frais de services	128
4.2.1.1.5.1	e1) ./ Frais directs d'hébergement	128
4.2.1.1.5.2	e2) ./ Frais directs des prestations annexes	128
4.2.1.1.6	f) Résultat brut I	129
4.2.1.1.7	g) ./ frais de personnel	129
4.2.1.1.8	h) Résultat d'exploitation II	130
4.2.1.1.9	i) ./ autres frais d'exploitation	130
4.2.1.1.9.1	i1. Assurances choses, patente, licence, taxes	130
4.2.1.1.9.2	i2. Energie, chauffage, eau, égouts, déchets	130
4.2.1.1.9.3	i3. Marketing, communication, promotion, etc	131
4.2.1.1.9.4	i4. Frais divers d'exploitation	131
4.2.1.1.10	k) Résultat d'exploitation I	131
4.2.1.1.11	l) ./ Salaire entrepreneur, direction, gérant	131
4.2.1.1.12	m) ./ Organes de la société	132
4.2.1.1.13	n) Résultat d'exploitation II	132
4.2.1.1.14	o) ./ Charges d'entretien théoriques/remplacement inventaire	133
4.2.1.1.15	p) ./ Leasing	133
4.2.1.1.16	q) ./ Redevances du droit de superficie	133
4.2.1.1.17	r) ./ Charges loyers externes	133
4.2.1.1.18	s) ./ Charges liées au bien immobilier (taxes, assurance bâtim.)	133
4.2.1.1.19	t) + Autres produits locations (p. ex.: hébergement du personnel)	134
4.2.1.1.20	u) EBITDA	134
4.2.1.1.21	v) ./ Investissements de remplacements théoriques	134
4.2.1.1.21.1	Méthode CFC	136
4.2.1.1.21.2	„Modèle Activ Gastro“	137
4.2.1.1.21.3	SGH Reinvest Hospitality	138
4.2.1.1.22	w) ./ Entretien accumulé (investissement unique)	138
4.2.1.1.23	x) EBIT	139
4.2.1.1.24	y) ./ Impôts	139
4.2.1.1.25	z) Free Cash Flow d'exploitation (FCF)	140
4.2.1.1.26	t1) Immeubles mixtes	140
4.2.1.1.27	t4) Free Cash Flow Immeuble	140
4.2.1.2	Calcul du coût moyen pondéré du capital (CMPC) ou WACC	141
4.2.1.3	Evaluation du facteur « valeur actuelle » année de planification résiduelle	142
4.2.1.4	Exemple d'une estimation DCF	142
4.2.2	Méthode classique du calcul de la valeur de rendement	142
4.2.2.1	Définition valeur locative, convention du loyer, types de loyers	143
4.2.2.2	Valeur locative – calcul de la valeur vénale	145
4.2.2.2.1	A ./ Charges d'entetien et de remplacement de l'inventaire	145
4.2.2.2.2	B ./ Leasing / Loyers externes	145
4.2.2.2.3	C ./ Entretien immeuble locataire (selon bail à loyer)	146
4.2.2.2.4	D + Autres produits des immeubles	146
4.2.2.2.5	E ./ Charges directes autres produits d'immeuble	146

	4.2.2.2.6	F	./. Amortissements inventaire d'achat du locataire	146
	4.2.2.2.7	G	./. Amortissements aménagements faits par le locataire	147
	4.2.2.2.8	H	./. Intérêts fonds de roulement, capital d'exploitation	148
	4.2.2.2.9	I	Free Cash Flow exploitation (FCF)	148
	4.2.2.2.10	K	./. Bénéfice d'exploitation	148
	4.2.2.2.11	L	Loyer plausible, valeur locative	148
	4.2.2.2.12	M	Calcul du taux de capitalisation brute	149
	4.2.2.2.12.1	a)	Frais de gestion	149
	4.2.2.2.12.2	a1)	Coûts d'exploitation	149
	4.2.2.2.12.3	a2)	Frais d'entretien	149
	4.2.2.2.12.4	a3)	Frais d'administration	150
	4.2.2.2.12.5	a4)	Risque locatif	150
	4.2.2.2.12.6	a5)	Provisions / Remise en état	150
	4.2.2.2.12.7	b)	Taux de capitalisation nette	150
	4.2.2.2.12.8	c)	Taux d'intérêt	150
	4.2.2.2.12.9	c1)	Taux d'intérêt de base	151
	4.2.2.2.12.10	c2)	Supplément macro-localisation	151
	4.2.2.2.12.11	c3)	Supplément micro-localisation	151
	4.2.2.2.12.12	c4)	Taux net de capitalisation	151
	4.2.2.2.13		Calcul classique de la valeur de rendement	151
	4.2.2.2.14		Exemples de la pratique : loyer trop élevé ou trop bas	152
	4.2.2.3		Calcul de la valeur vénale	153
4.2.3			Méthode de la valeur actuelle	154
	4.2.3.1	a)	Valeur locative	154
	4.2.3.2	b)	Intérêt pour le terrain / Valeur du terrain	154
	4.2.3.3	c)	Frais de gestion	155
	4.2.3.4	d)	Total de la valeur locative nette	155
	4.2.3.5	e)	Durée d'utilisation restante	155
	4.2.3.6	f)	Taux d'intérêt de base / Facteur de la valeur actuelle	155
	4.2.3.7	g)	Valeur actuelle (avant travaux de rénovations)	155
	4.2.3.8	h)	Coûts de constructions	155
	4.2.3.9	i)	Quote-part pour de nouvelles constructions	155
	4.2.3.10	k)	1ère rénovation	156
	4.2.3.11	l)	1ème rénovation	156
	4.2.3.12	m)	Valeur actuelle	156
.4			Autres valeurs estimées par nos soins	157
	4.4.1		Valeur d'amateur	157
	4.4.2		Valeur de liquidation	157
.5			Méthode de la valeur comparative	159
.6			Méthode de valeur mixte «Mischwertmethode»	160

i Exemple d'une évaluation « Hôtel Au clair de lune », 2 étoiles Procédure d'Activ Gastro HOTEL Immobilier lors d'une évaluation **161**

5.1	Estimation de la valeur intrinsèque	162
5.2	Estimation DCF	165
	5.2.1	Budgétisation des produits d'exploitation de la première année
	5.2.1.1	Budget des produits logement
	5.2.1.1.1	Calcul du total des nuitées
	5.2.1.1.2	Budget du chiffre d'affaires «restaurant» par le logement
	5.2.1.2	Budget du chiffre d'affaires « restaurant »
	5.2.1.3	Budget des produits divers
	5.2.1.4	Budget des frais et des coûts
	5.2.1.4.1	Frais de marchandise
	5.2.1.4.2	Frais de service
	5.2.1.4.3	Frais de personnel
	5.2.1.4.4	Autres frais d'exploitation
	5.2.1.4.5	Salaire de l'entrepreneur / Direction
	5.2.1.4.6	Organes de la société
	5.2.1.4.7	Résultat d'exploitation II
	5.2.1.4.8	Charges d'entretien et remplacement de l'inventaire
	5.2.1.4.9	Leasing, redevance droit de superficie, loyers externes
	5.2.1.4.10	Produit de locations
	5.2.1.4.11	Frais liés à l'immeuble (assurance immob., impôt foncier)
	5.2.1.4.12	Investissements de remplacement théoriques

	5.2.1.4.13	Entretien accumulé	169
	5.2.1.4.14	EBIT	169
	5.2.1.4.15	Impôts	169
	5.2.1.4.16	Free Cash-Flow	169
	5.2.2	Comparaison avec les chiffres effectivement réalisés l'année précédente	170
	5.2.3	Budgets de la 2 ^{ème} à la 5 ^{ème} année de planification et année résiduelle	171
	5.2.4	Calcul du coût moyen pondéré du capital (CMPC) ou WACC	171
	5.2.5	Déterminer l'horizon d'évaluation, période d'observation	172
	5.2.6	Toute l'évaluation en un coup d'oeil sur une page A4	173
5.3		Evaluation « Plausibilisation » de la méthode DCF par la méthode classique	175
	5.3.1	Calcul de la valeur locative	175
	5.3.2	Calcul de la valeur de rendement	176
5.4		Calcul de la valeur vénale	177
5.5		Réflexions sensibles, analyses fines	178
	5.5.1	Recul du chiffre d'affaires	178
	5.5.2	Analyse sensitive no 2 « CA à la hausse »	180
6		Chiffres-clés, données, statistiques, tableaux, check-listes, etc.	183
	6.1	Nombre d'hôtels effectivement présents en Suisse	183
	6.1.1	Répartition des établissements selon catégories d'étoiles	184
	6.2	Taux d'occupation des chambres et des lits 2012	185
	6.2.1	Taux d'occupation des chambres et des lits 2012 régions touristiques	186
	6.2.2	Durée de séjour	187
	6.3	Chiffres clés d'exploitation selon Gastrosuisse	187
	6.4	Chiffres clés d'exploitations hôtelières	188
	6.4.1	Chiffres comparatifs de „Erfa Betriebe“ hotelleriesuisse	189
		6.4.1.1 Salaires – best practices	189
		6.4.1.2 Chiffres clés « Erfa Gruppe »	191
	6.4.2	International, comparaison avec les hôtels des pays voisins	193
	6.5	Coûts et structure des revenus dans le domaine de la restauration et petit hôtel	195
	6.5.1	Grande partie restauration, petite partie hôtel	195
	6.5.2.	Grande partie hôtel, petite partie restaurant	196
	6.5.3	Etablissement de restauration uniquement	197
	6.6	Places assises par genre d'établissement	198
	6.7	Qui dirige l'établissement?	198
	6.8	Résumé Données chiffrées et factuelles 2012	199
	6.9	Métiers et formations continues dans le tourisme	200
	6.10	Tableau des investissements de remplacements	202
	6.11	Loyers en % du rendement	203
	6.12	Adresses internet des informations geo	204
	6.13	Inventaire-découpage des domaines	205
	6.14	Bases légales de la méthode DCF pour les évaluations des établissements hôteliers	206
	6.15	L'hôtellerie-restauration suisse selon Gastrosuisse : Reflet économique de la branche 2013	207
	6.16	Check liste demande de documents	208
7		Liste des abréviations	210
8		Répertoire des sources	211
9		Appel à la collaboration	212
10		Nos activités 1996 – 2013	213
11		Offre Activ Gastro – HOTEL Immobilier	215