

Perspectives 2026

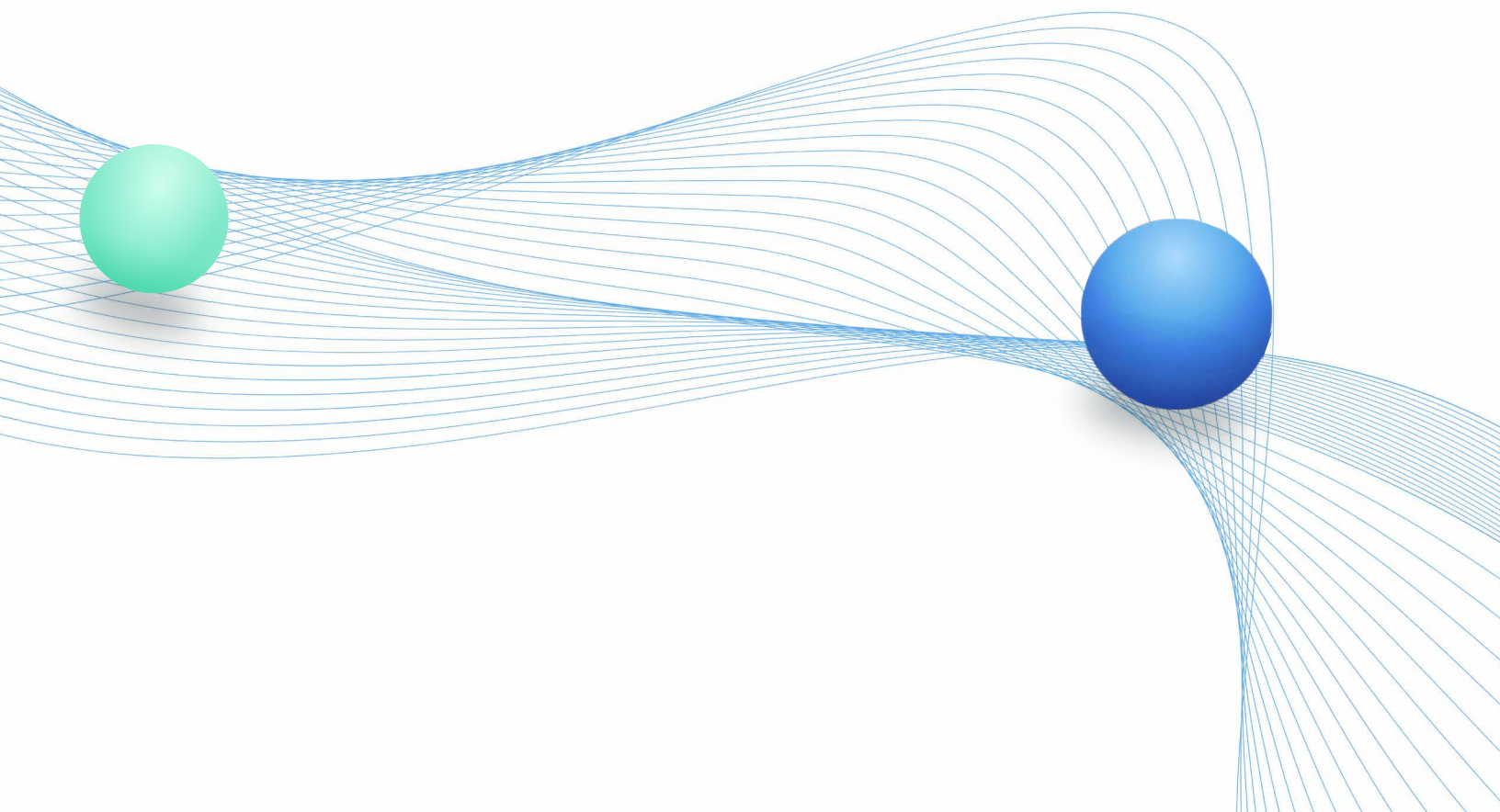
Hôtellerie

La croissance axée sur le bien-être et une maturité avancée en gestion des risques favoriseront de meilleures stratégies d'affaires et contribueront à façonner l'avenir du secteur.



À quoi s'attendre en 2026

Pour relever les défis actuels en matière de main-d'œuvre, les exploitants du secteur de l'hôtellerie et de la restauration devront repenser leurs stratégies de gestion des talents tout en composant avec les pressions budgétaires liées à la hausse des coûts de main-d'œuvre et d'exploitation. Des processus de gestion des risques plus rigoureux contribueront à atténuer les risques liés à la violence au travail, aux cybermenaces et aux catastrophes naturelles. Malgré tout, des occasions s'offrent aux organisations du secteur pour prendre une longueur d'avance en adoptant les tendances de consommation liées au bien-être physique, financier et professionnel.



Rentabilité

Les investissements dans les technologies et les biens immobiliers peuvent aider à compenser la hausse des frais d'exploitation.

La confiance des consommateurs a baissé en 2025 en raison de l'incertitude économique et de l'incidence des politiques tarifaires changeantes sur le coût des biens et des services¹. Parallèlement, les observateurs du secteur semblent faire preuve d'un optimisme prudent à l'égard de l'industrie hôtelière et de la restauration dans son ensemble. Plus d'un quart des Canadiens ont modifié leurs projets de voyage aux États-Unis à l'été 2025 et ont choisi de passer leurs vacances au Canada². Par conséquent, la demande hôtelière canadienne a augmenté, le revenu par chambre disponible dépassant pour la première fois les 200 \$³.

Cependant, la hausse des coûts des biens et des services a considérablement affecté la rentabilité, car les frais d'exploitation ont augmenté. De plus, les propriétaires d'hôtels, d'établissements d'hébergement et de restaurants ont réalisé des investissements nécessaires mais coûteux dans la technologie et ont modernisé leurs installations. Parallèlement, les coûts de main-d'œuvre ont continué d'augmenter, les hausses du salaire minimum touchant toutes les provinces du pays⁴. Selon l'Enquête 2026 sur la rentabilité et la résilience de HUB International, la hausse des coûts de main-d'œuvre et des frais d'exploitation a été citée comme l'une des principales préoccupations en matière de rentabilité pour le secteur de l'hôtellerie et de la restauration⁵.

Pour atténuer la pression sur la rentabilité, la technologie peut contribuer à réduire les frais d'exploitation et à augmenter le retour sur investissement. L'ajout de nouveaux équipements destinés aux clients afin de répondre à la demande croissante de services actifs axés sur le bien-être

et favorisant une meilleure santé mentale et physique offre une autre occasion d'augmenter la rentabilité. Ces nouveaux services peuvent ensuite être promus à moindre coût grâce aux réseaux sociaux et aux campagnes de marketing numérique, ce qui augmente la visibilité et suscite l'enthousiasme des futurs clients.

Les exploitants du secteur de l'hôtellerie et de la restauration sont confrontés à une hausse des taux d'assurance pour certaines couvertures, notamment en matière de [violence au travail](#) et de responsabilité civile liée à l'alcool. Bien que ces taux se soient quelque peu stabilisés, ils demeurent plus élevés pour les établissements à risque élevé, comme les bars et les boîtes de nuit. Il existe toutefois quelques points positifs en matière d'assurance, car les taux de l'assurance des biens diminuent ou restent stables dans certains marchés canadiens où le risque de catastrophe est moindre. Les exploitants des régions exposées au vent ou aux [feux de forêt](#), comme l'Alberta, doivent toutefois s'attendre à des modalités de souscription plus strictes et à des taux plus élevés.

Plus d'un quart des Canadiens ont modifié leurs projets de voyage aux États-Unis à l'été 2025².

Bien que les franchisés soient tenus de suivre des plans pluriannuels de modernisation des biens immobiliers conformément à leurs contrats de franchise – ce qui peut leur permettre d'obtenir de meilleures conditions

Viabilité économique

d'assurance - tous les exploitants du secteur de l'hôtellerie et de la restauration peuvent obtenir de meilleures options de couverture et de meilleurs taux en réalisant des améliorations stratégiques et rentables.

1. Banque du Canada, « [Enquête sur les attentes des consommateurs au Canada](#) », 20 octobre 2025.
2. CTV News, « [Canadian tourism up 30 per cent as U.S. travel continues to decline: survey](#) », 12 septembre 2025.
3. Stay: Canadian Hotel Intelligence, « [Canada hotel RevPAR hits record high in August](#) », 24 septembre 2025.
4. CTV News, « [Five provinces are raising minimum wage. Here's what you need to know](#) », 27 septembre 2025.
5. Enquête 2026 sur la rentabilité et la résilience de HUB International dans le cadre de laquelle 350 dirigeants et cadres supérieurs de l'industrie à travers l'Amérique du Nord ont été sondés sur les problèmes auxquels ils sont confrontés en matière de rentabilité et de résilience.

Les nouvelles initiatives de développement de la culture d'entreprise et les options d'avantages sociaux deviennent plus cruciales dans un contexte de pénurie de main-d'œuvre.

La pénurie persistante de main-d'œuvre demeure un défi majeur pour les employeurs, malgré les efforts constants déployés pour augmenter les salaires et ajuster les modèles d'avantages sociaux, même pour le personnel à temps partiel. Les frais d'exploitation dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration ont augmenté de plus de 16 %, en grande partie en raison de la rémunération⁶.

La pénurie de main-d'œuvre au Canada sera exacerbée par les récents changements apportés à la politique d'immigration, qui ont réduit le nombre d'admissions de résidents permanents et temporaires⁷. Avec 7 % de tous les immigrants arrivés entre 2016 et 2021 travaillant dans le secteur de la restauration et de l'hôtellerie, l'industrie risque de faire face à des pénuries de main-d'œuvre supplémentaires⁸.

Dans le contexte actuel, les employeurs du secteur de l'hôtellerie et de la restauration devraient se fixer comme priorité de relever les défis liés à la santé mentale des travailleurs, qui ont une incidence directe sur leur rendement. Cependant, seuls 16 % des employeurs considèrent actuellement que les questions de santé sont un facteur déterminant pour la productivité, [selon l'Indice canadien 2025 | Vitalité du personnel au travail de HUB](#). Cinquante pour cent des employés ont indiqué dans l'enquête qu'ils utiliseraient des programmes de bien-être, comme des prestations de santé mentale étendues, des abonnements à des salles de sport et des cours de yoga, s'ils leur étaient proposés. C'est l'occasion

pour les employeurs de se démarquer de leurs concurrents en proposant des avantages personnalisés axés sur la [santé mentale et le bien-être](#).

En 2026, les efforts de fidélisation devraient principalement mettre l'accent sur les possibilités d'avancement professionnel, l'amélioration des avantages sociaux comme les programmes de bien-être financier, et la mise en place et le développement d'une culture d'entreprise dans laquelle les employés se sentent valorisés et en sécurité grâce à un soutien en matière de santé mentale et à d'autres ressources favorisant le bien-être.

50 % des employés déclarent qu'ils utiliseraient des programmes de bien-être.

Compte tenu des conditions du marché, les entreprises du secteur de l'hôtellerie et de la restauration qui adoptent une approche stratégique en matière d'avantages sociaux et communiquent ces ressources à leurs employés auront une longueur d'avance en matière de recrutement et de fidélisation. L'Analyse Persona de la main-d'œuvre^{MC} de HUB permet aux employeurs d'identifier les avantages sociaux dont les employés ont besoin et qu'ils souhaitent, en exploitant les données et les analyses relatives au personnel.

Vitalité

Les organisations avant-gardistes se concentrent de plus en plus sur la stabilisation de leurs effectifs grâce à des initiatives de renforcement de la culture d'entreprise, à des ressources en matière de santé financière et à la modernisation des avantages sociaux. Par exemple, les entreprises du secteur de l'hôtellerie et de la restauration peuvent intégrer des stratégies améliorées de soutien aux employés, comme des outils offrant un accompagnement interactif et des conseils en gestion de patrimoine, afin de répondre à la demande croissante des employés qui cherchent à améliorer leur bien-être financier.

6. Statistique Canada, « [Services d'hébergement, 2023](#) », 2 décembre 2024.
7. CIC News, « [2025 mid-year review: major immigration policies and changes implemented](#) », 4 juillet 2025.
8. Canada, « [La contribution des immigrants au secteur des services de restauration](#) », consulté le 18 octobre 2025.

Pour relever les défis liés à l'assurance et aux dangers pour la sécurité, une maturité avancée en gestion des risques est essentielle.

Le paysage de l'assurance demeure difficile pour le secteur de l'hôtellerie, car plusieurs menaces omniprésentes et en rapide évolution ont conduit les assureurs à adopter des conditions générales et des pratiques de souscription plus strictes.

L'augmentation de la violence au travail à l'encontre des employés du secteur de l'hôtellerie et de la restauration, notamment ceux travaillant dans les hôtels et les restaurants, est un sujet de préoccupation. Dans un incident très médiatisé, un employé d'hôtel a été hospitalisé après avoir été victime d'un crime haineux⁹.

Cette tendance a entraîné un durcissement des normes de souscription et les assureurs exigent désormais une documentation relative à la planification de la gestion des risques, aux politiques en matière de [violence et de harcèlement au travail](#), ainsi qu'aux protocoles en cas de tireur actif. Les employeurs du secteur de l'hôtellerie et de la restauration doivent également s'assurer qu'ils disposent de plans clairs pour aider leurs employés à désamorcer en toute sécurité les situations d'agressivité de la part des clients, qu'il s'agisse de contacter les autorités, de faire appel à la sécurité ou de désigner un membre du personnel formé pour gérer calmement l'interaction.

L'augmentation continue des risques de catastrophes naturelles, en particulier dans les régions à haut risque sujettes à des dommages excessifs causés par les tempêtes et les inondations, a également compliqué la tarification d'assurance des biens et la disponibilité des polices. Les exploitants du secteur de l'hôtellerie et de la restauration qui prennent des mesures pour minimiser les pertes liées aux catastrophes naturelles parviennent mieux à compenser les pressions plus générales sur les coûts.

Communiquer avec votre courtier au sujet des risques liés aux conditions météorologiques, comme les inondations, est une autre étape cruciale, car il peut identifier la couverture appropriée, y compris la perte de revenus d'entreprise.

*Les taux d'assurance cyber **sont demeurés stables ou ont légèrement augmenté** au quatrième trimestre de 2025.*

En raison de l'utilisation croissante des systèmes de point de vente, des applications mobiles et de l'intelligence artificielle (IA), les risques cybernétiques dans l'ensemble du secteur se sont accrus, celui-ci demeurant une cible majeure des cybercriminels. Dans un exemple très médiatisé, les données sensibles de millions de candidats ont été exposées par le logiciel de recrutement alimenté par l'IA de McDonald's¹⁰, ce qui souligne pourquoi le renforcement des mesures de cybersécurité et de confidentialité des données demeure une priorité essentielle.

La protection des activités des restaurants dans l'environnement technologique actuel nécessite une approche à plusieurs niveaux en matière de gestion des fournisseurs, de protocoles internes et de préparation du personnel. Les restaurants doivent examiner minutieusement les fournisseurs tiers et leurs logiciels, en accordant une attention particulière aux détails contractuels comme la responsabilité, le droit d'audit et les exigences en matière de notification des violations.

Résilience

La mise en place de protocoles internes solides, comme la formation du personnel à l'utilisation des systèmes critiques, sa préparation aux pannes et la réalisation d'exercices de simulation pour des scénarios tels que les pannes de points de vente ou les violations de données, contribuera à garantir la continuité des activités même en cas de pression.

Les restaurants doivent travailler avec leurs courtiers pour s'assurer qu'ils disposent d'un niveau adéquat d'[assurance cyber](#) pour couvrir les coûts liés à la réponse aux violations et profiter de l'aide d'experts

afin de pouvoir se remettre rapidement et réduire leur exposition financière. Les taux de l'assurance cyber sont demeurés stables ou ont légèrement augmenté au quatrième trimestre 2025, ce qui en fait le moment idéal pour réévaluer votre programme cyber, souscrire une couverture supplémentaire si nécessaire et améliorer les protocoles de formation des employés.

9. CBC, « [Toronto man charged in 'hate-motivated' assault on hotel worker, police say](#) », 8 octobre 2025.
10. Wired, « [McDonald's AI Hiring Bot Exposed Millions of Applicants' Data to Hackers](#) », 9 juillet 2025.

Bien-être, hôtellerie et tourisme

Les services axés sur le bien-être créent de nouvelles occasions en matière de talents et d'affaires.

La demande à travers le Canada pour des produits, services et expériences axés sur le bien-être est un domaine en pleine croissance pour le secteur de l'hôtellerie et de la restauration, dont de nombreux exploitants espèrent tirer parti pour attirer à la fois de nouveaux clients et des talents à long terme.

La prise de conscience accrue de l'importance de la santé mentale et du bien-être général après la pandémie a stimulé la demande pour le « tourisme de bien-être », qui peut aller de l'accès à des options alimentaires saines et à des soins de spa dans les hôtels à l'organisation de retraites de méditation d'une semaine. Le marché canadien du tourisme de bien-être connaît une croissance rapide, les experts prévoyant un chiffre d'affaires de plus de 80 milliards \$ US d'ici 2030¹¹.

La demande devrait s'intensifier, en particulier chez les jeunes consommateurs, les marques hôtelières ajoutant et promouvant de nouveaux équipements et services axés sur le bien-être afin de répondre à la demande croissante.

Toutefois, qu'il s'agisse d'un studio de yoga ou d'une randonnée guidée, les exploitants hôteliers doivent être conscients des risques en matière de responsabilité, de sécurité et de réglementation liés à l'élargissement de leur offre de bien-être et communiquer tout changement opérationnel à leur courtier. Par exemple, l'introduction d'activités de mise en forme peut entraîner une augmentation des risques en matière de responsabilité, car les clients pourraient se blesser en raison d'équipements défectueux, d'une supervision inadéquate ou d'un personnel mal formé.

En ce qui concerne les talents, démontrer son soutien au bien-être des employés n'est plus seulement bénéfique, mais fondamental pour toute stratégie de gestion du personnel dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration. Pour attirer la jeune génération de travailleurs, qui reste attentive à l'équilibre travail-vie personnelle et s'intéresse aux tendances virales en matière de bien-être, les organisations doivent de plus en plus remodeler leur culture d'entreprise afin de prendre en compte tous les aspects du bien-être des employés.

Les exploitants hôteliers doivent être conscients des risques en matière de responsabilité, de sécurité et de réglementation liés à l'élargissement de leur offre de bien-être et communiquer tout changement opérationnel à leur courtier.

Cela implique notamment d'offrir des avantages qui favorisent le bien-être physique, mental et financier des employés, ainsi que de leur montrer un parcours vers la promotion. Des avantages sociaux étendus et échelonnés, comme une protection minimale essentielle dès le premier jour pour tous les employés, aideront les entreprises du secteur de l'hôtellerie et de la restauration à se démarquer dans la course au recrutement des travailleurs les plus convoités.

11. Grand View Horizon, « [Canada Wellness Tourism Market Size & Outlook, 2022-2030](#) », consulté le 19 octobre 2025.

Faire progresser votre organisation.

Les spécialistes de HUB en assurance, gestion des risques et avantages sociaux du secteur de l'hôtellerie et de la restauration peuvent vous aider à élaborer une stratégie d'assurance sur mesure qui protégera votre rentabilité, soutiendra votre personnel et renforcera votre résilience pour 2026. Voici quelques considérations initiales :

Améliorez votre maturité en gestion des risques.

1

L'incertitude économique, les catastrophes naturelles et les risques technologiques rendent l'assurance plus coûteuse. Envisagez des options d'assurance alternatives comme la couverture paramétrique et demandez à votre courtier HUB de vous aider à élaborer une stratégie d'assurance adaptée à votre profil de risque et à votre budget.

Investissez dans vos installations.

2

Élaborez un plan d'investissements budgétés réguliers afin d'entretenir votre propriété et de réduire votre exposition aux risques. Investir dans des fenêtres et des toitures capables de résister aux vents violents ou installer des capteurs d'eau dans l'ensemble des bâtiments démontre aux assureurs votre engagement envers la gestion et la sécurité de votre propriété.

Renforcez l'engagement de votre personnel grâce à des avantages sociaux.

3

Les entreprises du secteur de l'hôtellerie et de la restauration ont toujours du mal à attirer et à fidéliser leurs employés. Une stratégie d'avantages sociaux basée sur la personnalisation et la promotion d'une [qualité de l'expérience employé \(QEX\)](#) peut renforcer l'engagement et donner aux propriétaires d'établissements hôteliers un avantage en matière de recrutement et de fidélisation, tout en réduisant les risques.

Soyez transparent avec votre courtier.

4

Informez votre courtier de tout changement dans votre entreprise afin d'éviter toute surprise au moment du renouvellement. Examinez les risques et les besoins en matière d'assurance au moins 90 jours avant le renouvellement de la police, afin que votre courtier puisse identifier les meilleures options.

Perspectives sur les taux — Hôtellerie

Le Rapport sur les taux de HUB International repose sur une analyse des données d'enquêtes nationales exclusives et des entretiens avec des courtiers en assurance des entreprises et des consultants en services de gestion des risques de HUB, spécialisés dans le secteur de l'hôtellerie.

Vous trouverez ci-dessous les prévisions de taux pour 2026. Il est important de discuter des risques auxquels votre entreprise est exposée avec votre courtier d'assurance et de bien comprendre ce à quoi vous pouvez vous attendre bien avant votre prochain renouvellement.

Couverture	Prévisions des taux 2026 Hôtellerie	Perspectives
Automobile commerciale	+5 %	Les tendances en matière d'assurance automobile commerciale continuent de refléter celles du marché dans son ensemble. Les véhicules de livraison demeurent le principal risque, même si de nombreuses entreprises ont transféré ce risque en externalisant la livraison à des prestataires tiers. De même, les services de navette des hôtels sont souvent sous-traités, ce qui réduit encore davantage la responsabilité civile automobile directe. Les assureurs attendent des assurés qu'ils maintiennent une couverture pour les véhicules loués et n'appartenant pas à l'entreprise pour les utilisations professionnelles accessoires, comme les opérations bancaires ou les courses d'approvisionnement, et qu'ils renforcent leurs ententes avec les fournisseurs par des protections contractuelles robustes, incluant le statut d'assuré additionnel, des clauses de priorité et de non-contribution, des renoncements à la subrogation, des preuves d'assurance et des avis d'annulation. Dans l'ensemble, les taux demeurent stables, avec une légère pression à la baisse dans les marchés plus concurrentiels.
Responsabilité civile générale	-10 % à stable	La concurrence demeure forte dans le marché de l'assurance responsabilité civile générale, avec un nombre croissant d'assureurs prêts à couvrir les risques liés aux restaurants, y compris certains établissements ouverts tard le soir, à condition que des contrôles rigoureux soient mis en place. Les assureurs mettent l'accent sur des mesures comme la tenue de registres d'incidents, l'entretien régulier des hottes et des systèmes d'extinction, et les procédures de service formelles. Les principaux risques, notamment les incidents liés aux chutes et glissades, les maladies d'origine alimentaire et les réclamations liées aux employés, demeurent des préoccupations majeures en matière de souscription. Une documentation complète, la tenue régulière des registres et l'utilisation de ressources de contrôle des risques peuvent aider les assurés à se démarquer et à obtenir des conditions plus favorables.
Responsabilité civile complémentaire et excédentaire	-10 % à stable	Les couvertures de la responsabilité civile complémentaire et excédentaire suivent généralement les tendances plus larges en matière de responsabilité civile, avec des taux qui demeurent stables ou baissent jusqu'à 10 %. Les assurés doivent vérifier qu'il n'y a pas d'exclusions relatives à l'alcool ou aux agressions et voies de fait dans les polices excédentaires, car ces couvertures sont essentielles pour les activités impliquant une forte consommation d'alcool et des horaires tardifs. La capacité reste disponible, mais les souscripteurs continuent de surveiller de près les risques liés à l'alcool.

Perspectives sur les taux — Hôtellerie

Couverture	Prévisions des taux 2026 Hôtellerie	Perspectives
Assurance combinée	-5 % à stable	Les taux des polices d'assurance hôtellerie sont généralement stables ou en légère hausse, avec des baisses modestes pour les comptes performants. Les assureurs continuent de trouver un équilibre entre l'assouplissement des conditions du marché et les pressions inflationnistes, certains appliquant de légères augmentations afin de maintenir des taux adéquats. Les comptes présentant un historique de sinistres solide et des contrôles de risques rigoureux demeurent les mieux placés pour obtenir des taux compétitifs.
Responsabilité civile liée à l'alcool	-10 % à stable	Après plusieurs années de forte augmentation, les taux d'assurance responsabilité civile liée à l'alcool ont commencé à se stabiliser. Les grandes entreprises axées sur la vente d'alcool, comme les bars et les établissements nocturnes, continuent de poser des défis en matière de placement, même si la situation s'améliore dans certaines régions. En Alberta et dans d'autres provinces, de plus en plus d'assureurs sont disposés à accepter les comptes dont les activités comportent une forte consommation d'alcool lorsque des contrôles rigoureux des risques sont en place, notamment une vérification rigoureuse de l'identité, des plans de sécurité formels et des registres détaillés des incidents. Les taux devraient généralement demeurer stables ou diminuer d'environ 10 % pour les comptes sans incident, tandis que les établissements à haut risque pourraient encore être confrontés à des taux plus élevés.
Biens commerciaux	Biens commerciaux : -10 % à stable Restaurants : -5 % à +5 %	Les taux d'assurance des biens commerciaux ont tendance à demeurer stables ou à baisser jusqu'à 10 %, bien que des variations régionales persistent. Au Québec, les réductions ont atteint, voire dépassé dans certains cas, 15 %, grâce à des conditions de marché favorables et à des ajustements de programmes. Les restaurants présentent généralement des risques plus élevés que les hôtels, ce qui rend leur placement plus difficile. Les souscripteurs continuent de mettre l'accent sur la prévention des incendies dans les cuisines et l'atténuation des dégâts causés par l'eau, notamment grâce aux systèmes d'extinction UL-300, à l'entretien semestriel des hottes et des conduits, à la gestion des graisses et aux protocoles de détection des fuites.
Risques liés aux catastrophes	-5 % à stable	L'exposition aux inondations demeure sous étroite surveillance, les assureurs appliquant de plus en plus souvent des sous-limites et des franchises plus élevées dans les zones inondables cartographiées, en particulier dans les régions où le vieillissement des infrastructures et des réseaux d'égouts contribue aux inondations causées par les eaux pluviales. La capacité et les taux en matière de risques sismiques demeurent stables ou légèrement en baisse pour les risques sans sinistre, tandis que l'exposition aux incendies de forêt continue de peser lourdement sur l'exploitation des hôtels dans les zones à haut risque. Pour profiter de renouvellements avantageux, les assurés doivent démontrer qu'ils ont pris des mesures actives d'atténuation des risques, comme la création d'espaces défendables, la construction de bâtiments résistants au feu et la mise en place de plans d'évacuation officiels.
Environnement	-5 % à -10 %	Les expositions environnementales sont principalement liées à l'état des biens, et les taux globaux du marché demeurent stables. Aucun écart significatif n'a été observé par rapport aux autres secteurs liés à l'assurance des biens.

Perspectives sur les taux – Hôtellerie

Couverture	Prévisions des taux 2026 Hôtellerie	Perspectives
Responsabilité civile des administrateurs et des dirigeants	-15 % à stable	Les taux de l'assurance responsabilité civile des administrateurs et des dirigeants des entreprises du secteur hôtelier affichent une tendance stable, voire à la baisse, pouvant atteindre 15 %, les entités privées et publiques profitant toutes deux d'un marché favorable. Les souscripteurs se concentrent sur la stabilité financière, les clauses restrictives et le risque de faillite, en particulier pour les comptes ayant des activités importantes aux États-Unis. Dans l'ensemble, les conditions du marché demeurent favorables, sans signe de resserrement prévu à court terme.
Responsabilité civile cybernétique	-5 % à stable	La cyberresponsabilité continue de poser des défis particuliers au secteur hôtelier, où plusieurs parties – notamment les propriétaires, les gestionnaires immobiliers et les enseignes – peuvent partager la responsabilité en cas de violation. Malgré l'augmentation des sinistres dans tous les secteurs, le marché de l'assurance cyber demeure concurrentiel, avec des taux stables ou en baisse de 5 %. Les assureurs exigent de plus en plus des contrôles de sécurité de base, comme l'authentification multifactorielle et la segmentation des réseaux de points de vente. L'abondance des capacités continue d'exercer une pression à la baisse sur les primes.
Pertes d'exploitation	-10 % à stable	La couverture contre les pertes d'exploitation fait l'objet d'une attention accrue dans le secteur de l'hôtellerie. Les souscripteurs accordent davantage d'importance à l'évaluation précise des profits et à l'allongement des périodes d'indemnisation, car la durée standard de 12 mois est souvent insuffisante. De nombreuses opérations de reconstruction et de remise en service nécessitent désormais une protection de 18 à 24 mois. Les exploitants hôteliers sont encouragés à revoir et à mettre à jour chaque année leurs feuilles de travail de pertes d'exploitation afin de tenir compte de l'inflation des salaires et des coûts, de l'évolution des modèles d'approvisionnement et de livraison, ainsi que des changements dans la composition des menus ou les opérations.
Risques des entrepreneurs en construction et responsabilité civile globale de chantier	-5 % à stable	Alors que les rénovations d'hôtels et les nouveaux développements s'accroissent dans plusieurs régions, il devient de plus en plus essentiel de planifier de manière proactive les couvertures des risques des entrepreneurs en construction et de responsabilité civile globale de chantier. La tarification de la couverture des risques des entrepreneurs en construction varie considérablement en fonction de la région géographique et du type de construction, et même les projets de rénovation de courte durée peuvent augmenter considérablement les risques en raison des travaux à chaud, des modifications de plomberie ou des ouvertures structurelles temporaires. En règle générale, tout projet dont le coût dépasse 50 000 à 100 000 \$ ou qui implique des travaux importants sur les systèmes doit être assuré par une police d'assurance des risques des entrepreneurs en construction. En combinant cette assurance avec une couverture contre les retards de démarrage des travaux, vous profitez d'une protection contre les pertes de revenus causées par des dommages matériels assurés.

REMARQUE : Le **taux** est généralement défini comme la somme d'argent nécessaire pour couvrir les pertes et les dépenses tout en assurant un profit à la compagnie d'assurance pour une unité d'exposition. **L'exposition** fait référence à la susceptibilité d'une entreprise ou d'un individu face à divers risques rencontrés quotidiennement. Les assureurs évaluent le niveau de risque auquel est confronté un assuré pour calculer les primes d'assurance.

HUB Hôtellerie

Lorsque vous faites affaire avec nous, vous êtes au centre d'un vaste réseau d'experts qui vous aideront à atteindre vos objectifs. Pour plus d'informations sur la façon de gérer vos frais d'assurance, de réduire vos risques et de prendre soin de vos employés, parlez à un spécialiste de l'assurance du secteur de l'hôtellerie et de la restauration de HUB.

952,5 M\$

en primes d'assurance commerciale négociées par HUB

41 000

polices d'assurance gérées

16 000

clients du secteur de l'hôtellerie

Restez informé

Abonnez-vous pour recevoir des perspectives de HUB et des invitations à des événements.

[S'abonner](#)

Contact :

Courriel :

Téléphone :

