



# CHR news N°53

**Novembre 2016**



Lettre réservée aux professionnels des Cafés, Hôtels, Restaurants.

## Le Roadshow de l'étude IHF de KPMG débute

KPMG organise un Roadshow de 7 dates en France pour sa 39<sup>ème</sup> étude annuelle sur l'Industrie Hôtelière Française. Pour cette étude, KPMG a analysé les ratios d'exploitation et de gestion d'un panel de plus de 3 000 hôtels représentant une capacité totale de 240 000 chambres, soit plus de 42% du parc hôtelier homologué français. Les professionnels du secteur qui le souhaitent peuvent participer à ces rencontres et ainsi échanger avec les experts KPMG sur les résultats de l'étude et bénéficier d'informations locales complémentaires.

Pour participer c'est très simple, il suffit de vous inscrire à la rencontre KPMG souhaitée en vous rendant sur notre site internet : [kpmg.fr](http://kpmg.fr).

<b>Annecy</b>	28/11/2016
<b>Beaune</b>	20/03/2017
<b>La Rochelle</b>	13/12/2016
<b>Lille</b>	02/12/2016
<b>Poitiers</b>	05/12/2016
<b>Rennes</b>	07/11/2016
<b>Saint-Nazaire</b>	29/11/2016

Venez nous rencontrer !

## Les Matinales ZenChef : le rendez-vous des restaurateurs

La startup ZenChef organise des rencontres mensuelles à destination de ses clients, où des experts interviennent sur différents thèmes sous forme de table ronde. Les restaurateurs peuvent, entre autre, bénéficier de conseils pour améliorer la gestion de leur restaurant tout en partageant un moment de convivialité avec leurs pairs.

François Legoupil, Responsable national de la Filière Cafés, Hôtels, Restaurants de KPMG a animé la session parisienne du 21 novembre dernier sur le thème « Restaurateurs : Comment booster votre chiffre d'affaires ? ». Les restaurateurs Lillois pourront le retrouver le 5 décembre prochain au restaurant Le Zango, 36 rue de Gand à Lille, pour une intervention sur le même thème. Pour plus d'informations cliquez [ici](#).

## L'aide Stop essuyage

L'Assurance maladie - Risques professionnels propose depuis le 1<sup>er</sup> juillet 2016, une aide financière pour réduire le nombre de coupures et de troubles musculo-squelettiques (TMS) liés à l'essuyage manuel des verres dans le secteur des CHR (Cafés, Hôtels et Restaurants).

### L'aide Stop essuyage, c'est quoi ?

Stop essuyage est une aide financière versée pour l'achat de :

- un ou plusieurs ensembles neufs « osmoseur et lave-verres équipé de trois paniers » permettant d'éviter l'essuyage manuel des verres,



**François Legoupil**  
Responsable  
National Filière  
Cafés, Hôtels,  
Restaurants

[flegoupil@kpmg.fr](mailto:flegoupil@kpmg.fr)

02 14 37 55 00

- en option, pour chaque ensemble : un adoucisseur, des paniers supplémentaires, un dispositif antibuée, une rehausse pour le lave-verres.

Le montant de l'aide correspond à 50% de l'investissement hors taxe dans la limite de 25 000 euros par entreprise.

L'installation, la mise en service et la formation à l'utilisation des équipements sont nécessaires. Ces prestations doivent apparaître sur la même facture que les équipements. À défaut elles doivent faire l'objet d'une attestation du fournisseur jointe à la facture.

Les équipements doivent être conformes au cahier des charges défini par l'Assurance maladie - Risques professionnels à télécharger [ici](#).

#### Qui peut en bénéficier ?

L'aide Stop essuyage est réservée aux entreprises de 1 à 49 salariés, installées en France métropolitaine et dans les DOM, dépendant du code risque suivant : 553AC : restaurants, café-tabac, hôtels avec ou sans restaurant et foyers.

Reportez-vous aux conditions générales d'attribution à télécharger [ici](#).

#### A qui vous adresser ?

A votre caisse régionale (Carsat, Cramif ou CGSS). Vous trouverez vos contacts régionaux dans les documents à télécharger [ici](#).

A noter : Vous devez réserver Stop essuyage avant le 15 juillet 2017. Cette aide prend fin le 15 novembre 2017.

#### Bon à savoir

L'aide financière « Stop essuyage » est l'une des 8 solutions de prévention développées par l'Assurance maladie - Risques professionnels et l'INRS pour les activités de restauration. Ces solutions visent à prévenir les risques de chute et de coupure ainsi que les troubles musculo-squelettiques.

Vous trouverez toutes ces solutions et d'autres outils destinés aux restaurants sur le site de [l'INRS](#).

Source : <http://www.ameli.fr/employeurs/prevention/les-aides-financieres/stop-essuyage.php>

---

#### Les règles à respecter pour animer son établissement

Les établissements concernés sont ceux qui reçoivent du public et qui proposent de la musique amplifiée de manière habituelle (au moins 12 fois/an ou 3 fois sur une période de 30 jours). Cela concerne en particulier les discothèques, les bars et les restaurants à ambiance musicale.

Les exploitants doivent limiter le niveau sonore à 105 décibels à l'intérieur de l'établissement et le niveau de crête à 120 décibels (valeur maximale de la pression acoustique).

L'exploitant doit faire réaliser une étude pour prendre en compte les nuisances sonores et estimer les travaux d'isolation acoustique si nécessaire. Cette étude doit être mise à jour à chaque transformation susceptible de modifier l'installation de sonorisation. En l'absence de ce document, l'amende peut aller de 1 500 € à 7 500 €.

Pour être titulaire d'une licence d'entrepreneur de spectacle, il y a 2 cas :

- Soit vous faites plus de 6 représentations, il s'agit alors d'une activité principale qui nécessite une licence de spectacle de 1<sup>ère</sup> catégorie. Pour l'obtenir, il faut suivre une formation de 5 jours.
- Soit vous organisez moins de 6 représentations par an, dans ce cas, il s'agit d'une activité secondaire. Mais le spectacle doit être déclaré au moins un mois avant la 1<sup>ère</sup> représentation ([www.guso.fr](http://www.guso.fr)).

Source : L'Hôtellerie N°3522

---

#### Instagram s'ouvre aux professionnels

Le réseau social de partage de photos Instagram s'ouvre aux comptes professionnels. La 1<sup>ère</sup> étape consiste à convertir votre profil personnel en statut professionnel.

Pour cela, il suffit d'accéder aux paramètres depuis l'application, dans le menu compte vous verrez apparaître « passer au profil professionnel ». Attention, les comptes professionnels arrivent progressivement, donc si cette fonction n'apparaît pas, vérifiez régulièrement.

Vous pouvez alors connecter votre page Facebook et sélectionner celle que vous souhaitez associer au compte Instagram. Cela vous permet d'associer vos coordonnées professionnelles.

Source : L'Hôtellerie N°3522

---

## Débts de boissons : Quoi de neuf sur l'affichage ?

**Dans les débits de boissons à consommer sur place**, une affiche rappelant les dispositions relatives à l'ivresse publique et à la protection des mineurs doit être apposée à l'intérieur de l'établissement. Elle doit être immédiatement visible par la clientèle près de l'entrée ou du comptoir.

**Dans les débits de boissons à emporter**, une affiche spécifique doit être apposée à l'intérieur de l'établissement. Elle doit être immédiatement visible par la clientèle aux rayons des boissons alcooliques et aux caisses enregistreuses. Les sites de vente de boissons alcooliques en ligne sont également concernés.

Source : Arrêté du 17 Octobre 2016 sur les affiches Article L.3342-4 du code de la santé

## Où trouver des données statistiques officielles sur le tourisme ?

**Des données ouvertes en 2017.** Le projet DATAtourisme va rassembler sur une plateforme nationale des données produites par les Offices de tourisme, Agences départementales et Comités régionaux du tourisme. Les premiers jeux de données seront publiés sur le site DATAtourisme au printemps 2017.

Source : <http://www.economie.gouv.fr/cedef/statistiques-officielles-tourisme>

## Saison mitigée pour les campings et inquiétude pour l'avenir

Avec un mois d'août qui fut bon et une arrière-saison jugée très satisfaisante, on peut estimer de façon prudente que l'hôtellerie de plein air a presque rattrapé l'avant saison qui, pour sa part, a été très mauvaise. C'est la première fois que l'on constate que certains campings très bien placés géographiquement n'ont pas été occupés à 100% sur des semaines cruciales du mois d'août.

De nombreux facteurs externes ont eu un impact négatif sur la fréquentation des établissements. C'est très inquiétant car la profession souffre depuis plusieurs années en raison de contraintes réglementaires et fiscales toujours plus importantes.

Les professionnels de l'hôtellerie de plein air s'attendent également à une année 2017 compliquée alors que le calendrier des vacances scolaires n'est pas favorable pour les acteurs du tourisme. De plus, malgré de nombreux appels à une simplification du cadre réglementaire et fiscal de l'hôtellerie de plein air, les campings continuent de faire face à de nombreuses lourdeurs et contraintes.

Source : <http://www.decisions-hpa.com/actualite/infos/infos-decisions-hpa.html>

## Le végétal et le végétalien

Le végétal est tendance. Mais la distinction entre végétarien, végétalien et végétal n'est pas toujours aisée. Pour vous aider à y voir plus clair, voici une rapide description de ces trois termes : Le végétarien exclue la viande et le poisson de son alimentation. Le végétalien quant à lui, rajoute à cette liste tous les produits d'origine animale comme les oeufs, le lait ou le miel. Enfin, le végétal supprime tous les produits issus de l'exploitation animale de son mode vie.

Il n'y a que 5% des français qui se déclarent végétariens contre 2% végétal. Si la tendance a encore peu d'audience, pour autant, les sondés disent connaître le végétal à 67% et 54% d'entre eux pensent que c'est une tendance de nos jours.

Alors qu'1 français sur 2 consomme occasionnellement végétalien, ils sont à peine 2 sur 10 pour le végétal. Près de 8 sur 10 n'ont jamais fréquenté un établissement 100% végétalien. C'est 9 sur 10 pour un établissement 100% végétal. Est-ce pour autant un levier potentiel de chiffre d'affaires ? Oui, puisque 46% des français souhaiteraient que les restaurants classiques proposent 1 ou 2 plats végétal à leur carte ; la proportion est de 43% en rapide.

Source : <http://www.snacking.fr/>

## Statistiques

Activités	NB Ent.	Septembre 2016		Cumul depuis 1 <sup>er</sup> janvier		Cumul mobile sur 12 mois		NB Ent.	
		CA Moyen en K€	Evol. / 2015	CA Moyen en K€	Evol. / 2015	CA Moyen en K€	Evol. sur 1 an	↗	↘
Bar-Hôtellerie Restauration	2346	19	1.8%	167	0.2%	216	0.1%	1234	1112
Hôtel-Restaurant	264	35	1.7%	278	-1.2%	351	-0.7%	125	139
Hôtellerie de plein air	37	34	5.6%	323	1.2%	347	0.4%	20	17
Restauration	1437	18	2.0%	161	0.8%	211	0.6%	795	642
Café	608	14	1.0%	122	-0,3%	161	-0.8%	294	314

KPMG

## L'actualité des Cafés, Hôtels, Restaurants

Retrouvez toute l'actualité comptable, sociale, juridique et fiscale de votre secteur d'activité sur [kpmg.fr](http://kpmg.fr)



[kpmg.fr/mediasocial](http://kpmg.fr/mediasocial)



Enoncé en matière de confidentialité | Mentions légales

Informatique et liberté : vous disposez d'un droit d'accès, de modification, de rectification et de suppression des données qui vous concernent (article 34 de la loi "informatique et liberté" du 6 janvier 1978) en envoyant un email à l'adresse suivante : [jriaux@kpmg.fr](mailto:jriaux@kpmg.fr)

© 2016 KPMG France. KPMG France désigne un ensemble de sociétés opérationnelles juridiquement distinctes. KPMG France est le membre français du réseau KPMG International constitué de cabinets indépendants adhérents de KPMG International Cooperative, une entité de droit suisse. Tous droits réservés. Le nom KPMG et le logo sont des marques déposées ou des marques de KPMG International.