



CHR news N°54

Décembre 2016



Lettre réservée aux professionnels des Cafés, Hôtels, Restaurants.

Les équipes KPMG vous souhaitent d'excellentes fêtes de fin d'année !

Indice INSEE : Repli saisonnier des prix dans les CHR en septembre

En septembre, l'indice des prix à la consommation de l'INSEE enregistre une diminution de 0.2% sur un mois, après une hausse de 0.3% en août. Corrigé des variations saisonnières, il augmente de 0.1% après un léger repli en août. Cette baisse résulte surtout du recul saisonnier des prix liés au tourisme après les vacances d'été, notamment ceux des services d'hébergement, qui affichent -16.5% par rapport à août. Globalement, les prix dans les restaurants et hôtels sont en baisse de 4.1% par rapport à août. Pour les services de restauration, les prix sont en hausse de 0.3%.

Source : www.insee.fr

Contrôle Urssaf : Renforcement des droits et garanties des entreprises

A compter du 1^{er} janvier 2017 :

- **Développement du contrôle des pièces** : Actuellement, le contrôle sur pièces se fait pour les entreprises de moins de 9 salariés, il s'appliquera désormais pour celles de moins de 11 salariés.
- **Garanties apportées dans le cadre du contrôle sur place** : Les documents envoyés par l'Urssaf doivent être plus précis, plus lisibles et plus détaillés. Durant toutes les opérations de contrôle, l'entreprise peut présenter à l'Urssaf ses observations et l'agent devra apporter des réponses sur les points soulevés. La lettre d'observation adressée au cotisant devra comprendre les considérations de droit et de fait, ainsi que l'indication du montant des assiettes correspondant. En réponse, l'entreprise pourra indiquer toute précision qu'elle juge nécessaire, notamment en proposant des ajouts à la liste des documents demandés et consultés. Si l'entreprise répond avant la fin du délai de 30 jours, l'agent est tenu de répondre et doit détailler les montants non retenus et les redressements maintenus. Le décret précise également les conditions dans lesquelles un contrôle antérieur n'ayant pas donné lieu à observations peut être opposé à l'Urssaf (article R243-59-7 du code de la Sécurité Sociale).
- **Mise en demeure plus précise** : Elle devra mentionner : les montants notifiés par la lettre d'observation, corrigés éventuellement



François Legoupil
Responsable
National Filière
Cafés, Hôtels,
Restaurants

flegoupil@kpmg.fr
02 14 37 55 00

par les échanges entre l'entreprise et l'agent, la référence et les dates de la lettre d'observation.

Source : Décret 2016-941 du 8/07

5 règles de gestion pour anticiper l'arrivée du paquet neutre de tabac

Ne pas miser sur la reprise des produits : Le secrétaire d'Etat chargé du Budget a précisé dans un courrier à la fin de l'été qu'il appartiendra aux fournisseurs agréés d'effectuer à leurs frais la reprise des produits invendus à la date du 1^{er} janvier 2017. Mais, les buralistes n'ont pas intérêt à miser entièrement sur la reprise. Il leur faudra organiser la vente prioritaire et systématique des paquets non neutres car le remboursement ne sera pas immédiat et le décalage de trésorerie sera néfaste.

Dresser un inventaire physique : De cet état de votre stock, tous les produits non conformes au paquet neutre pourront ainsi être répertoriés.

Vendre en priorité les paquets non conformes : Grâce à cet inventaire, aucun paquet non conforme ne demeure en réserve (ne pas attendre le 31 décembre pour faire cet inventaire).

Revoir ses règles de gestion en profondeur : Se poser les bonnes questions, identifier les références les moins vendues, ne pas travailler si possible avec une commande d'avance.

Préparer l'avenir : Après le 1^{er} janvier 2017, faire un contrôle strict des livraisons, faire un inventaire régulier, moderniser votre point de vente en étudiant les systèmes novateurs proposés pour la distribution du tabac aux clients.

Source : Le Losange Novembre 2016

Décorer son établissement en toute sécurité

Les précautions contre les risques d'inflammation :

Tous les sapins naturels sont très inflammables. Il est donc interdit d'y accrocher des bougies, des flammes ou des sources d'étincelles comme les cierges magiques. Si le sapin est recouvert de flochage (neige ou givre artificiels), les risques d'inflammation sont encore plus importants. Il faut donc éviter tout contact avec une flamme ou un corps incandescent. Les bougies de décoration placées à proximité sont à bannir. Un décret du 26 novembre 2003 oblige les vendeurs à apposer sur les arbres de Noël ayant fait l'objet d'un flochage la mise en garde suivante : *"Ne pas approcher d'une flamme ou d'un corps incandescent (bougies ou cierges magiques par exemple). Ne pas laisser de guirlandes électriques branchées sans surveillance."*

Quel type de sapin choisir ?

Si vous optez pour un sapin naturel, vous trouverez principalement deux espèces : le Nordmann ou l'épicéa commun. Le premier est plus cher mais il perd moins rapidement ses aiguilles et reste vert plus longtemps. Vous pouvez aussi utiliser un sapin artificiel. Vérifiez que votre sapin est bien conforme à la norme NF S 54-200 de décembre 1994 relative aux arbres de Noël artificiel. Si vous optez pour un arbre artificiel dont la hauteur est supérieure à 1,70 m, il devra être classé en catégorie M2. Dans ce cas, votre fournisseur doit vous fournir un procès-verbal de classement émanant du laboratoire national d'essai.

Comment décorer votre sapin ?

Les guirlandes électriques doivent répondre à la norme NF EN 60-598-2-20. En outre, vous ne pouvez mettre aucune installation électrique autre que des dispositifs d'éclairage de faible puissance spécialement conçus pour cet

usage. La décoration lumineuse sera réalisée de préférence en basse tension et l'alimentation principale sera hors de portée du public. Ne laissez jamais les guirlandes électriques branchées sans surveillance. La chaleur des lampes ou un court-circuit peuvent provoquer un incendie.

Une neige artificielle ou un givrage peuvent être utilisés à condition qu'ils ne risquent pas de propager rapidement la flamme. Si vous floquez votre arbre de Noël, vous devez utiliser des produits spécifiquement conçus à cet usage.

Bien choisir son emplacement :

Votre sapin doit être placé à une distance raisonnable de toute source de chaleur, et le pied doit être dégagé de tout objet combustible. Il doit aussi être situé à proximité d'une prise électrique si vous comptez l'éclairer avec des guirlandes : la longueur du câble électrique doit être aussi réduite que possible et ne pas faire obstacle à la circulation du public. Il ne doit pas non plus être branché sur une fiche multiple. Si votre sapin dépasse 1,70 m, il doit être hors de portée du public. Et bien sûr, il ne faut jamais le placer devant les issues de secours ou dans les axes de circulation. Dans tous les cas, vous devez aussi prévoir un extincteur à proximité du sapin.

Source : www.lhotellerie-restauration.fr

Statistiques

Activités	NB Ent.	Septembre 2016		Cumul depuis 1 ^{er} 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	2263	18	-0.6%	184	0.3%	216	0.5%	1192	1071
Hôtel-Restaurant	284	30	1.4%	307	0.1%	350	0.5%	143	141
Hôtellerie de plein air	21	17	-4%	313	4.2%	325	2.9%	15	6
Restauration	1388	18	-0.7%	177	0.4%	208	0.6%	754	634
Café	570	13	-2.6%	135	0%	162	-0.1%	280	290



kpmg.fr/mediasocial



Énoncé 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 : jrioux@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.