



Lettre réservée aux professionnels des Cafés, Restaurants.

Registre d'accessibilité

Quelle utilité ?

C'est un outil de communication pour informer la clientèle du degré d'accessibilité de l'établissement.

Quelle forme doit-il prendre ?

Le registre doit être public et consultable sur place sous n'importe quel format (papier ou dématérialisé).

Quel contenu ?

Il contient toute attestation de conformité aux règles d'accessibilité après achèvement des travaux ou le calendrier de la mise en accessibilité. Pour les établissements de la 1^{ère} à la 4^{ème} catégorie, le registre contient également une attestation de formation du personnel chargé d'accueillir les personnes handicapées.

Source : L'Hôtellerie n°3575



François Legoupil
Responsable
National de
l'Expertise Métier
Restauration

flegoupil@kpmg.fr

02 14 37 55 00

Réglementation du food truck

Attention, ces véhicules sont soumis aux **mêmes règles d'hygiène que la restauration classique**.

Dans un espace limité, vous devez avoir un vestiaire, un lave-mains, une zone de stockage réfrigérée, une zone de stockage de produits secs, une zone de préparation, une zone de cuisson, une zone de conservation et une zone de lavage (pour le matériel).

De plus, il faut demander les autorisations pour les emplacements et l'éventuelle vente de boissons alcoolisées.

Le food truck doit respecter les critères microbiologiques liés aux denrées alimentaires. Les températures des produits doivent être contrôlées.

Comme pour tous les restaurants, une formation en hygiène de 14 heures doit être suivie ainsi que la formation au permis d'exploitation.

Enfin, la liste des allergènes doit être mise à disposition de la clientèle.

Source : L'Hôtellerie n°3580

Arrhes ou acomptes

Pour confirmer une réservation à l'hôtel, le professionnel peut demander le versement d'une somme d'argent. Quelle est la différence entre les arrhes et les acomptes ? Les conséquences sont différentes.

Pas de précision ? Il s'agit d'arrhes

Article 114-1 du code de la consommation : « *Sauf stipulation contraire du contrat, les sommes versées d'avance sont des arrhes, ce qui a pour effet que chacun des contractants peut revenir sur son engagement, le consommateur en perdant les arrhes, le professionnel en les restituant au double* ».

Précision s'il s'agit d'un acompte

Si l'hôtelier veut que la somme versée par le client ait le qualificatif d'acompte, il devra prendre garde à bien préciser cette mention sur le contrat de réservation conclu avec le client. L'acompte constitue une partie du prix de vente. Ainsi, dès le versement de cette somme, la vente est définitive. C'est la preuve de l'engagement ferme des deux parties. Ni l'hôtelier ni son client ne peuvent se dédire de leur engagement. En cas de non-exécution, la partie défaillante peut se voir exposée à payer des dommages et intérêts pouvant aller jusqu'au montant total de la vente. Sauf à lire les conditions d'annulation prévues dans le contrat hôtelier.

Source : Amaproges

Cession du fonds de commerce : comment en informer les salariés ?

Depuis le 1^{er} novembre 2014, les salariés d'entreprises de moins de 250 salariés doivent être informés du projet de cession du fonds. La volonté du législateur est de permettre de détecter, chez les salariés, de potentiels repreneurs. Toutefois, le cédant demeure libre de vendre à la personne de son choix.

Si vous employez moins de 50 salariés, vous devrez les informer au plus tard 2 mois avant la conclusion du contrat de vente.

Vous n'êtes pas concerné par cette obligation si vous vendez le fonds à votre conjoint, à un ascendant ou à un descendant.

Source : Amaproges

Synthèse étude KEEDN : « Food : confiance et nouvelles attitudes »

Scandales alimentaires et pratiques agricoles abusives semblent bien avoir eu raison des espérances des consommateurs français... Ils ne seraient que 28% à faire confiance à leur alimentation quotidienne, ce chiffre chutant à seulement 18% auprès de la tranche des 25-34 ans.

Des pratiques différentes... Mais une défiance partagée !

Côté pratiques alimentaires, le temps du pot-au-feu unique et familial semble bien révolu. L'alimentation végétarienne ou végane coexiste souvent au sein de la même famille, 31% des Français voyant d'un œil favorable les pratiques véganes. Ce sont surtout les seniors (+ de 55 ans) qui sont les plus réticents face à ces nouveaux régimes : 75% d'entre eux se sentent peu d'affinités avec le véganisme. Néanmoins, lorsqu'il s'agit de faire confiance à son alimentation, les + de 55 ans partagent l'avis général : ils ne sont que 38% à déclarer avoir confiance en ce qu'ils mangent. Un chiffre très faible pour une génération qui assume généralement ses choix de consommation, au nom de l'expérience acquise. Restaurer la confiance constitue donc bien, à tous les niveaux, un enjeu majeur du secteur alimentaire et agricole.

Source : Amaprogos

Statistiques

Activités	NB Ent.	Octobre 2017		Cumul depuis 1 ^{er} janvier		Cumul mobile sur 12 mois		NB Ent.	
		CA Moyen en K€	Evol. / 2016	CA Moyen en K€	Evol. / 2016	CA Moyen en K€	Evol. sur 1 an	↗	↘
Bar-Hôtellerie Restauration	2348	19	-0.9%	191	-0.1%	223	-0.2%	1112	1236
Hôtel-Restaurant	291	29	0.2%	307	0.9%	350	0.6%	148	143
Hôtellerie de plein air	19	18	-6.2%	278	-2.5%	293	-1.7%	9	10
Restauration	1461	18	-1.0%	185	0.4%	219	0.6%	744	717
Café	577	14	-1.4%	143	-2.5%	170	-3.3%	211	366

Activités	NB Ent.	Novembre 2017		Cumul depuis 1 ^{er} janvier		Cumul mobile sur 12 mois		NB Ent.	
		CA Moyen en K€	Evol. / 2016	CA Moyen en K€	Evol. / 2016	CA Moyen en K€	Evol. sur 1 an	↗	↘
Bar-Hôtellerie Restauration	2213	17	2.2%	205	0.3%	223	0.2%	1073	1140
Hôtel-Restaurant	239	27	4.2%	350	1.8%	375	1.6%	132	107
Hôtellerie de plein air	16	10	4.7%	350	-3.1%	356	-4.1%	6	10
Restauration	1413	16	3.0%	200	0.9%	217	0.9%	725	688
Café	545	12	-2.1%	151	-2.9%	165	-3.2%	210	335



KPMG

L'actualité des Cafés, Restaurants

Retrouvez toute l'actualité comptable, sociale, juridique et fiscale de votre secteur d'activité sur kpmg.fr

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 : aciavatta@kpmg.fr

© 2018 KPMG S.A., société anonyme d'expertise comptable et de commissariat aux comptes, membre français du réseau KPMG 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.