



CHR news N°49

Juin 2016



Lettre réservée aux professionnels des Cafés, Hôtels, Restaurants.

Pourquoi les CHR ont du mal à recruter ?

Pour les salariés :

Les raisons exprimées pour plus de la moitié d'entre eux sont : un salaire faible pour 64% et des heures supplémentaires non rémunérées pour 51%.

Les raisons exprimées pour plus d'un tiers d'entre eux sont : des horaires contraignants pour 46%, un rythme de vie trop contraignant pour 43%, trop de mauvais patrons (problèmes de management) pour 40%, un métier difficile physiquement pour 39% et un volume d'heures trop important pour 34%.

Pour les employeurs :

Les raisons exprimées pour plus de la moitié d'entre eux sont : des horaires contraignants pour 52%, un rythme de vie également trop contraignant pour 51%,

Les raisons exprimées pour plus d'un tiers d'entre eux sont : un métier difficile physiquement pour 42%, un turnover important pour 36%, peu de candidats pour 36%, trop de mauvais salariés (mauvais état d'esprit) pour 33% et une mauvaise image de la profession pour 33%.

D'autres raisons ont été évoquées : pour les salariés un travail peu valorisé, pour les employeurs un salaire faible et des charges trop élevées.

Source : enquête L'hôtellerie n°3499



Diffusion d'évènements sportifs sur écran :

Après Roland Garros, l'Euro 2016, puis prochainement le Tour de France et les Jeux Olympiques. Cette année, les compétitions sportives se succèdent et vous pouvez être amenés à les diffuser sur écran dans vos établissements. En connaissez-vous le coût ?

En plus de la redevance à l'audiovisuel public, vous devez vous acquitter des droits à la Sacem. C'est un forfait de 150,56 € si vous souscrivez avant l'évènement sportif. Par ailleurs, la Sacem a changé les règles du jeu cette année en décidant de faire payer ce forfait pour chacune des quatre grandes compétitions sportives.



François Legoupil

Responsable
National Filière
Cafés, Hôtels,
Restaurants
flegoupil@kpmg.fr
02 14 37 55 00

Attention, ces droits ne s'appliquent qu'aux exploitants qui mettent des postes de télévision à disposition de leur clientèle uniquement pendant la période de ces événements sportifs et qui ne sont pas titulaires d'un contrat de musique de sonorisation prévoyant des diffusions musicales à l'aide d'une télévision.

Source : *L'hôtellerie n°3500*



Grèves et blocages : une situation alarmante pour le tourisme :

Les touristes étrangers commencent à se détourner de la France. Les professionnels de l'hôtellerie de plein air tirent la sonnette d'alarme face à la situation de blocage actuelle.

La Fédération Nationale de l'Hôtellerie de Plein Air et l'ensemble des exploitants de campings sont très inquiets. A l'heure où la profession est déjà fragilisée, les conséquences de cette situation, si elle venait à durer, seraient catastrophiques pour la saison touristique.

Les grèves répétées dans les transports, les questions liées à l'approvisionnement en carburant et l'ensemble des mouvements de blocage ont d'ores et déjà des conséquences sur le déroulement de la saison touristique et la préparation des vacances d'été.

« Depuis quelques jours les annulations se multiplient dans les établissements de camping. La clientèle étrangère, qui représente aujourd'hui 1 campeur sur 3, s'inquiète de la situation actuelle en France et préfère annuler les réservations tant qu'il est encore temps afin de se reporter sur d'autres destinations telles que l'Espagne ou la Croatie ».

Source : *Fédération Nationale de l'Hôtellerie de Plein Air*



Traditionnel ou à infrarouge : Comment choisir son sauna ?

Le sauna traditionnel :

- Il s'utilise à une température située aux alentours de 90°C.
- La chaleur est sèche, sans humidité ou presque.
- C'est un poêle traditionnel d'une forte puissance électrique, rempli de pierres volcaniques, qui assure le chauffage de la cabine.
- La montée en température est longue et il est nécessaire de prévoir un préchauffage d'au moins une demi-heure, selon la taille de la cabine.
- Les consommations électriques sont plus élevées que pour l'infrarouge puisqu'il faut une puissance minimum de 6 kW pour un petit sauna.
- La séance est longue puisque le rituel nécessite une mise en chauffe et plusieurs passages en cabine (de 20 à 30 minutes chacun) qui totalisent 1h30 à 2 heures de fonctionnement (temps de douche et repos entre les passages compris).
- Les bénéfices ne sont effectifs qu'à long terme, car il s'agit de renforcer l'organisme.

- Des séances régulières sont donc nécessaires.

Le sauna infrarouge : facile et rapide

- Ce sont des résistances émettant des rayons à ondes longues (intégrées dans les cloisons visibles ou masquées derrière des parois), qui assurent le rayonnement de chaleur. Les résistances sont généralement en céramique.
- Il s'utilise à une température située aux alentours de 50°C.
- La montée en température, très rapide, est assurée en 10 à 15 minutes.
- Le rayonnement est immédiatement ressenti, ce qui permet de profiter de la séance, dès l'entrée en cabine, sans préchauffage.
- Les consommations électriques sont très raisonnables et peuvent se comparer à celles d'un aspirateur pour une petite cabine, d'une ou deux personnes (puissance de 1,5 à 2 kW seulement).
- La séance est courte, souvent entre vingt et trente minutes, parfois un peu plus.
- Les bénéfices ressentis sont effectifs dès la première séance.

Source : Caroline Marcoux, Coach Omnium & Spa



Statistiques

Activités	NB Ent.	Avril 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	2397	18	-1,6%	66	1,0%	219	0,2%	1201	1196
Hôtel-Restaurant	299	27	-5,9%	97	-0,3%	358	0,3%	149	150
Hôtellerie de plein air	26	18	8,1%	66	7,2%	310	4,2%	17	9
Restauration	1475	18	-0,4%	66	1,7%	213	0,3%	758	717
Café	597	13	-1,4%	49	-0,3%	161	-0,9%	277	320




L'actualité des Cafés, Hôtels, Restaurants

Retrouvez l'actualité comptable, sociale, juridique et fiscale sur notre hub Vidéo dédié aux Cafés, Hôtels, Restaurants



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 : sophielemiere@kpmg.fr



© 2016 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.