



THL news N°45

Février 2016



Lettre réservée aux professionnels des Cafés, Hôtels, Restaurants

Information des salariés en cas de vente de l'entreprise

A partir du 1^{er} janvier 2016 :

- L'obligation d'information des salariés ne s'impose plus qu'en cas de vente de l'entreprise (ne concerne plus les autres cas de cession, à savoir : donation, apport, fusion...),
- La date de conclusion du contrat détermine le point de départ du délai de 2 mois pour informer les salariés,
- La première présentation de la lettre recommandée avec accusé réception détermine l'information des salariés (et non plus la date de remise effective au destinataire),
- La loi Macron instaure une amende de 2% du prix de vente pour le non-respect de l'obligation d'information (auparavant la non information entraînait la nullité de la vente).

Source : décret n°2015-1811 du 28 décembre 2015



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

Amélioration de la mutuelle dans le CHR

L'avenant n°3, signé par les partenaires sociaux, est applicable à tous les salariés du secteur à partir du 1^{er} janvier 2016.

L'avenant confirme la baisse de la cotisation qui est passée de 32 € à 28 € depuis le 1^{er} juillet 2015. Il maintient ce taux jusqu'au 31 décembre 2018. La cotisation pour les salariés sera donc de 14 €.

Amélioration de la portabilité :

La portabilité permet au salarié dont le contrat a pris fin de pouvoir continuer à bénéficier des garanties de la mutuelle pour une durée égale au dernier contrat de travail (limitée toutefois à 12 mois au maximum). L'avenant permet de doubler la durée de la portabilité.

Par exemple, un CDD de 6 mois pourra avoir une portabilité de 12 mois à l'issue de son contrat au lieu de 6.

La mutuelle est obligatoire pour tous les salariés ayant au moins un mois d'ancienneté sauf les cas de dispenses prévues par la loi et par l'avenant n°3.

Les garanties ont été améliorées.

Source : L'hôtellerie n°3481



Doggy bag : sondage auprès des français

Pour lutter contre le gaspillage, le gouvernement préconise fortement la pratique du doggy bag. Le réflexe n'est pas intégré dans les habitudes françaises.

Selon une enquête, 65% des français n'ont jamais demandé à emporter les restes. Pourtant, 84% sont aujourd'hui intéressés par la mise en place de cette pratique afin d'éviter le gaspillage.

Pour ceux qui ne sont pas favorables à cette pratique, plus d'un tiers seraient gênés de repartir avec les restes de leur plat et un tiers n'oserait pas demander au serveur.

Source : enquête consommateurs du 11 janvier 2016 par CHD experts



Les campings : comment remplir ces locations en basse saison

Les entreprises cherchent à loger leurs salariés en déplacements professionnels sur des terrains de camping. Cela peut être une alternative pour rentabiliser des locations en basse saison.

C'est parfois l'éloignement des villes qui attire une clientèle d'ouvriers, lors de chantiers, ou bien des commerciaux. Suivant les établissements, cette clientèle professionnelle peut être un simple bonus mais elle peut aussi aider à dynamiser le hors saison. De plus, il n'est pas rare de voir revenir les salariés ayant fait étape pour leur travail dans un camping avec leur famille pendant des week-ends ou vacances.

Source : <http://www.ot-campings.com>



Aide à l'embauche

- **Les entreprises bénéficiaires**

Cette aide nommée « Embauche PME » s'adresse aux petites et moyennes entreprises de moins de 250 personnes qui embauchent un salarié payé jusqu'à 1,3 fois le SMIC.

• Pour quel type de contrat ?

- En CDI,
- En CDD de 6 mois et plus. Les professionnels des CHR pourront en bénéficier pour l'embauche de leurs saisonniers,
- En transformation d'un CDD en CDI,
- En contrat de professionnalisation d'une durée supérieure ou égale à 6 mois.

• Montant de l'aide

L'aide est versée à l'échéance de chaque période trimestrielle, à raison de 500 € par trimestre. Pour les contrats qui durent au moins deux ans, l'aide financière atteindra donc 4 000 €.

• Peut-elle être cumulée avec d'autres aides ?

Cette aide est cumulable avec les autres dispositifs existants :

- Réduction générale bas salaire, dite réduction Fillon, crédit d'impôt pour la compétitivité et l'emploi (CICE),
- Contrat de professionnalisation, aide aux chômeurs créateurs ou repreneurs d'entreprise (Accre),
- Aides des collectivités territoriales, aides de l'Agefiph, aides au poste versées aux entreprises adaptées.

Source : Décret publié au JO du 26/01/2016



Combien coûte un spa

Avant de s'engager dans la création d'un spa, il faut d'abord pouvoir estimer le coût d'un tel projet. De nombreux paramètres font varier la moyenne pondérée de son coût au mètre carré.

Citons notamment :

- La superficie : le ratio « prix » varie en fonction de la taille du spa,
- Un projet neuf à bâtir ou un projet dans un bâtiment existant,
- La catégorie de l'établissement hôtelier,
- Les contraintes architecturales du bâtiment,
- Le niveau d'implantation du projet : en sous-sol, au rez-de-chaussée ou en étage,
- La création d'une piscine intérieure ou d'un bassin hydromassant,
- Le nombre d'équipements (sauna, hammam, balnéothérapie, appareils de fitness...),

- Le choix des matériaux (faïence, mosaïque, bois, pierres, verre, inox...) du mobilier et des objets décoratifs (jarres, tableaux, œuvres d'art, murs végétaux...),
- La technologie : éclairage, sonorisation, vidéo, domotique, scénographie.

Selon ces critères, l'investissement nécessaire à la création d'un spa peut varier entre 1 100 et 2 200 € HT/m² en zone sèche (accueil, vestiaires, cabines de soins) et entre 2 500 et 4 500 € HT/m² en zone humide (bassin hydromassant, sauna, hammam...).

Ces ratios intègrent :

- L'ensemble des travaux de second œuvre (hors travaux de structure en gros œuvre). Il inclut le montant des travaux de revêtement des murs, sols et plafonds, de gestion des flux (plomberie, électricité, raccordements chauffage, climatisation, ventilation et extraction), menuiserie, carrelage, peinture,
- Le mobilier : tables de massage, chaises longues de détente, l'ensemble du mobilier, le linge, les tenues du personnel, les objets décoratifs, la menuiserie (comptoir d'accueil, étagères, meubles vasques...),
- Les équipements : sauna, hammam, jacuzzi, douches, appareils de fitness, balnéothérapie...

Source : <http://www.lhotellerie-restauration.fr/>



Statistiques

Activités	NB Ent.	Décembre 2015		Cumul depuis 1 ^{er} janvier		Cumul mobile sur 12 mois		NB Ent.	
		CA Moyen en K€	Var. / 2014	CA Moyen en K€	Var. / 2014	CA Moyen en K€	Var sur 1 an	↗	↘
Bar-Hôtellerie Restauration	2093	16	2,2%	205	-0,7%	205	-0,7%	971	1122
Hôtel-Restaurant	234	21	-0,4%	321	-0,3%	321	-0,3%	106	128
Restauration	1283	17	3,0%	207	-0,5%	207	-0,5%	623	660
Café	567	13	1,4%	154	-1,7%	154	-1,7%	235	332




L'actualité des Cafés, Hôtels, Restaurants

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



[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 : 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.

kpmg.fr

