



Le bulletin de la chambre cantonale de l'hôtellerie et de la restauration

C'est de saison !

L'automne est là et ses spécialités de chasse. Chacun de nous est à l'affût, tous filets tendus pour attirer son client potentiel et s'est préparé à remplir au mieux sa besace. Paradoxalement, nous nous retrouvons en cette époque hygiéniste, à la place du gibier. Traqués de tous côtés, nous devons montrer pattes blanches aux pisteurs en blouses blanches et braconniers amateurs épicuriens. Provenances, traces d'antibiotiques et TVA sont déjà inscrits sur nos cartes et bientôt



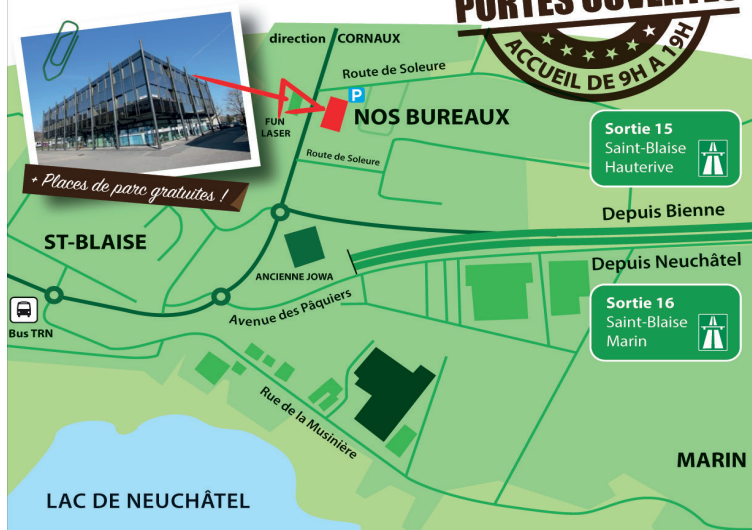
Lionel Billard

peut-être, sulfites allergènes et produits surgelés vont suivre sans parler du «Fait Maison». Nom d'un spaetzli sans gluten! Devrons-nous aussi indiquer chaque calibre de plombs tiré ainsi que la distance de tir ? Le gardiennage sous la coupole changera-t-il son fusil d'épaule et pour une fois viser dans la même direction que la profession ? Soyons beaux comme le cerf, malins comme le renard, forts comme le sanglier, rapides comme le lièvre et volons comme la perdrix pour passer au-dessus de toutes ces tracasseries pour souffler fièrement dans le cor le «bien-aller». Sortons des sentiers battus, car nous sommes restaurateurs, on en est fiers et tant pis pour les bécasses ! Salut à toi ô Hubert

Journées portes ouvertes de nos nouveaux locaux

NOUS AVONS DÉMÉNAGÉ

Soyez les bienvenus dans nos nouveaux locaux :
Route de Soleure 12, 2072 St-Blaise



Chers membres de
GastroNeuchâtel,

Chers tenanciers
d'établissements publics,

C'est avec plaisir que GastroNeuchâtel et eurekaformation.ch vous invitent aux portes ouvertes de leurs nouveaux locaux les 17 et 18 novembre 2015.

Tout le staff vous accueillera de 9h00 à 19h00 pour une visite des lieux, pour vous présenter la nouvelle salle de formation, les cours mis en place pour vous en e-learning ou en présentiel.

Il répondra à toutes vos questions, par exemple sur le concept d'hygiène. Le tout sans oublier de partager le verre de l'amitié.

Bienvenue et à bientôt!

Informations sur les prix

Invitation à participer à notre sondage

Depuis 2008, GastroNeuchâtel établit en collaboration avec Gastroconsult SA Saignelégier, entreprise fiduciaire et de conseil dans le domaine de la restauration et de l'hôtellerie, un sondage sur les prix. L'objectif de cette enquête est de vous apporter de précieux renseignements relatifs aux prix pratiqués dans l'hôtellerie-restauration du canton de Neuchâtel. La même démarche est effectuée dans le Jura et Jura bernois (Bienne excepté).

Pour réaliser une comparaison d'année en année intéressante et de qualité, Gastroconsult SA a besoin que 90 personnes répondent à ce sondage. Nous vous invitons donc, quelque

soit le type de votre établissement, à prendre quelques minutes pour insérer les prix pratiqués dans votre commerce en 2015 et les prix que vous souhaiteriez appliquer en 2016. Vous trouverez en page 4 de ce petit journal, une aide à l'ajustement des prix.

Nous traiterons les données reçues dans les meilleurs délais et en toute confidentialité. Les résultats seront disponibles sur notre site Internet www.gastroneuchatel.ch début janvier 2016 et dans notre prochain petit journal.

Nous vous remercions d'avance pour votre précieuse participation en complétant le formulaire annexé et en nous le retournant au plus vite.

Ouvrez votre agenda !

Le Pinot Noir accompagne parfaitement vos spécialités. 25 encaveurs seront présents pour vous faire découvrir ce magnifique cépage implanté depuis plus d'un millénaire dans la région de Neuchâtel.

NEUCHÂTEL PINOT NOIR

L'INCONTOURNABLE

DÉGUSTATION
PUBLIQUE

MERCREDI 18 NOVEMBRE 2015
DE 17H00 À 20H00
PÉRYLÈTE DE L'HÔTEL-DE-VILLE
NEUCHÂTEL

ENTRÉE AVEC VERRE DE
DÉGUSTATION - CHF 10.-

OFFRE SPÉCIALE
COMMANDE EN LIGNE SUR
NEUCHATELPINOTNOIR.CH

CHATELAIN
NEUCHÂTEL



Pour que les « food trucks » ne roulent personne

Pierre Bonhôte, chimiste cantonal
et chef de la police du commerce

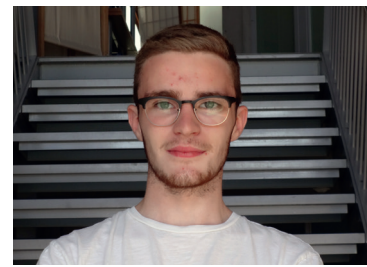
Les commerces roulants de denrées alimentaires prêtes à la consommation ou « food trucks » arrivent progressivement dans nos villes en commençant par les plus grandes. Dans le canton de Neuchâtel, leur statut au sens de la législation sur la police du commerce (LPCOM) est celui de commerce de denrées alimentaires et non d'établissement public, dans la mesure où il n'y a pas consommation sur place. Par contre, si l'exploitant met à disposition tables, chaises ou tabourets, la classification change et le commerce devient un établissement public. S'il vend des boissons alcooliques, il doit disposer d'une autorisation de pratiquer ce commerce, liée au paiement d'une redevance annuelle.

Du point de vue de la législation sur les denrées ali-

mentaires (LDAI), les « food trucks » sont soumis aux mêmes exigences que les commerces fixes où des denrées sont préparées. Ils sont assujettis à obligation d'annonce et font l'objet de contrôles et de prélèvements d'échantillons. Les « food trucks » sont donc soumis à la LDAI et ses ordonnances, en particulier l'ODAIU qui règle la fabrication, la transformation, le traitement, l'entreposage, le transport, l'étiquetage, la publicité et la remise des denrées alimentaires notamment pour ce qui concerne l'autocontrôle. Ils doivent également respecter l'OHYg qui fixe les prescriptions d'hygiène générales ainsi que l'hygiène du personnel et sa formation en la matière ou précise les procédés thermiques. Ils sont aussi soumis à d'autres législations,

comme celle sur le travail.

Le « food truck » doit respecter les heures d'ouverture des commerces et donc fermer à 19h en semaine (20h le jeudi) et 18h le samedi. Il peut ouvrir le dimanche de 6h à 17h, si le tenancier est indépendant et n'emploie pas de personnel. Si le véhicule est équipé pour la consommation sur place, ses horaires d'ouverture sont les mêmes que ceux des autres établissements publics. La commune, qui gère le domaine public où les véhicules sont généralement stationnés, peut évidemment ne pas admettre la consommation sur place et la classification en établissement public.



Bienvenue à Monsieur Cottet

Etienne Cottet, notre nouveau stagiaire, succède à Olivier Diaz qui a terminé ses études avec succès.

Il parachèvera sa formation d'employé de commerce au mois de juillet 2016. Ses missions sont, notamment, l'accueil à la réception, la gestion des inscriptions aux cours, la mise à jour des sites Internet gastroneuchatel.ch et eureka-formation.ch mais est aussi attaché à la comptabilité.

Il est très motivé et se réjouit de vous accueillir si vous nous rendez visite ou lors de votre appel.

Une nouvelle aventure commence



Philippe Bauer, avocat conseil
de GastroNeuchâtel et Conseiller
National

Il y a maintenant deux semaines, près de 11'500 neuchâteloises et neuchâtelois me faisait confiance et m'étaient comme conseiller national.

Fort de cette confiance, je dois aujourd'hui tenir les engagements pris et en ce qui concerne plus particulièrement les PME tout mettre en œuvre pour leur permettre de créer et de produire des richesses sans tracasseries administratives.

L'administration doit en effet être au service de tous et ne pas être pour quelques-uns une source de problème ou de

contrainte. Un petit exemple de cette plus-value que pourrait ou devrait apporter l'administration se trouve à mon sens dans l'atteignabilité ou plutôt l'inatteignabilité téléphonique de beaucoup de service. Je trouve en effet inacceptable que, lorsqu'en cours de matinée ou d'après-midi, un entrepreneur téléphone à un service de l'administration, il entende répondre « nous répondons à vos appels le lundi matin, le mardi après-midi, le jeudi toute la journée et le vendredi matin ». L'administration doit en effet d'une manière générale répondre aux questions des citoyennes et des citoyens tous les jours durant les heures de bureau! J'ai d'ailleurs déposé il y a deux ans un projet de loi allant dans ce sens et j'espère que mes successeurs au Grand Conseil poursuivront la lutte afin de permettre aux entrepreneurs de vivre pleinement leurs passions professionnelles.

Recommandations de GastroNeuchâtel

1. N'attendez pas fin 2017 pour présenter votre concept d'autocontrôle (LPCOM art. 17 al. 2)
2. Lors d'un contrôle d'hygiène dans votre entreprise, présentez votre concept, déjà réalisé ou partiellement réalisé, à l'inspecteur pour un premier avis informel. Il vous conseillera avant de l'envoyer au SCAV. Cette lecture est gratuite
3. Une des pièces maîtresses du concept est le permis d'exploitation. Exigez-le au plus vite de votre propriétaire
4. Un consultant GastroNeuchâtel est aussi à votre disposition pour un premier avis sur votre concept. Gratuit pour les

membres

5. Par ailleurs, des conseils peuvent être donnés à ceux qui auraient suivi le cours hygiène eureka-formation.ch

6. Un seul suppléant peut être nommé par établissement. S'il n'est pas dans l'établissement, il doit être joignable par téléphone

Des négociations sont en cours entre GastroNeuchâtel et le SCAV afin de faciliter les démarches en la matière avant 2015.

Nous sommes naturellement à votre disposition pour tout complément d'information.

PUBLICITÉ



Netto Service
QUALITÉ SUISSE DANS LE NETTOYAGE +

www.netto-service.ch
Tél. 079 613 00 90

votre expert à Neuchâtel
pour le nettoyage
professionnel !

Contactez-nous pour votre
devis

Inauguration réservée aux membres

Tous nos membres sont les bienvenus à l'inauguration de nos nouvelles installations qui aura lieu le

**lundi 16 novembre 2015
entre 15h30 et 17h30**

Apéritif offert

Un programme en toute simplicité! Nous avons souhaité un moment convivial et sans fioritures. Soyez libres de venir et de repartir quand vous le souhaitez. Nous serions heureux de vous voir présent, ne serait-ce «que» pour un quart d'heure. Ce sera pour vous l'occasion de visiter les locaux,

de discuter et échanger librement avec le Président, le comité et/ou le staff de votre association patronale.

Tel que communiqué précédemment, un parking gratuit entoure le bâtiment. Par ailleurs, nos locaux sont situés à trois minutes en voiture de Prodega. Le marché de St-Blaise nous fait d'ailleurs l'honneur de nous offrir l'apéritif.

Votre inscription, grâce au coupon ci-joint, serait appréciée mais n'est pas obligatoire. N'hésitez donc pas à venir nous dire bonjour et boire le verre de l'amitié, même au dernier moment.



7 questions à ...



Qui êtes-vous?

Je m'appelle Laurence Veya et suis née à Neuchâtel.

Je gère depuis 2002 l'Hôtel-Restaurant Le Chalet à Cortaillod avec le soutien de mon mari, Stéphane, de mon frère et de fidèles collaborateurs(trices), que je tiens, par ces quelques lignes, à remercier.

Pourquoi ce choix professionnel?

J'ai toujours aimé le contact, les challenges et la diversité du travail dans un établissement hôtelier. Aucun jour ne se ressemble! Tenir un établissement demande une forte énergie et une capacité d'adaptation et d'écoute.

Je travaille dans le monde de l'hôtellerie et de la restauration depuis 22 ans.

Que représente Gastro-Neuchâtel pour vous?

Une association au service de ses membres qui propose, entre autres, différents consultants. Elle soutient la branche de l'hôtellerie et de la restauration et s'investit à améliorer les conditions cadres.

Pourquoi êtes-vous au comité?

Depuis 7 ans au comité, je partage depuis peu le poste de vice-présidente. J'ai toujours eu en moi l'envie de soutenir cette branche et suis à disposition des membres du district de Boudry en cas de besoin.

Si vous aviez une baguette magique?

Notre canton est magnifique, donc un afflux de touristes ! Il y a tant de lieux et de produits à découvrir... Pourquoi pas également un bâtiment comme le « KKL de Lucerne » avec un agenda complet, rempli d'événements.

Je souhaiterais une forte participation des membres aux

assemblées générales de GastroNeuchâtel.

Votre plat préféré?

J'en ai beaucoup car j'adore la convivialité de la table et les bons repas en famille ou entre amis.

Un petit faible quand même pour le poulet pané de ma maman... excellente cuisinière!

Anecdote

Une cliente qui descend aux toilettes puis après un certain temps ne remonte pas... Je m'inquiète, vais voir... Je trouve la cliente accoudée au mur et celle-ci en me voyant s'exclame «The toilets are beautiful, the hotel is beautiful!» puis remonte s'asseoir sur la terrasse de l'établissement.

Pour les Hôteliers et Restaurateurs
HPP-ECOBION vous accompagne et vous assiste pour améliorer
Qualité • Hygiène • Sécurité alimentaire

hpp-ecobion
Laboratoire • Expertise • Hygiène
membre du réseau medisupport

www.hpp-ecobion.ch

eureka-formation met la 3ème vitesse

À disposition, cinq formations en présentiel et quatre en e-learning dont 1° un quiz en hygiène; 2° un module de remise à niveau en hygiène et nouvelles législations; 3° un module de trucs et astuces; 4° un module sur la vente d'alcool.

Une formation en hygiène spécialement dédiée aux hôteliers en préparation, une autre pour les crèches et autres établissements para et extrascolaires. Un cours GastroSuisse

sur le foie gras le 25 novembre 2015 au CPLN, Neuchâtel.

Plein de projets :

Une formation e-learning sur la maîtrise des coûts; six modules sur la connaissance des vins de Neuchâtel; une formation sur les agressions et les incivilités et une autre sur la création d'un business-plan. Contactez-nous au 032 344 80 85 ou sur info@eureka-formation.ch / www.eureka-formation.ch.

Ajustement des prix

Afin de faciliter vos tâches administratives en cette fin d'année, Gastroconsult est à même de vous communiquer les renseignements suivants :

| | Indice (sept. 2015) | Variation indice annuelle en pts | Variation annuelle % |
|--|------------------------|-------------------------------------|-------------------------|
| Indice des prix à la consommation (Décembre 2010 = 100) | 97.7 | -1.4 pts | -1.41 % |

- CCNT 2016 : les salaires minimaux restent stables pour 2016. Cependant, nous pouvons admettre qu'un ajustement supplémentaire pour motivation et fidélité puisse se réaliser, + 0.5%
- Il n'existe à ce jour, pratiquement aucune autre information d'augmentation généralisée de prix de matières premières et de services
- Selon les premiers articles parus dans la presse, les salaires suisses devraient rester identiques, voire légèrement augmenter

Ces différentes données chiffrées doivent vous permettre de prendre les décisions qui s'imposent pour votre entreprise ! Sur la base de la proportionnalité des charges ci-dessus, nous estimons les augmentations de prix de l'ordre de 0,1 % à 0,3 % !

Chaque prestataire devrait s'engager dans une réflexion consistant à évaluer ses prestations, en fonction de la qualité, du genre d'établissement et de la région et à en fixer le juste prix. N'oubliez pas que le retard pris dans l'ajustement des prix au marché ne peut pas être rattrapé sans de lourdes et néfastes réactions commerciales.

Concept d'hygiène Séances d'information

Selon la nouvelle loi en vigueur depuis le 1er janvier 2015 LPCom Art. 17 al. 2 *Pour l'autorisation d'exploiter un établissement public, est en outre exigé un concept d'autocontrôle au sens de la législation fédérale sur les denrées alimentaires.*

L'avez-vous déjà rédigé? Savez-vous comment le réaliser et combien de temps y consacrer ? Qui doit le faire, le patron ou le chef? Jusqu'à quand devez-vous l'envoyer au SCAV? Connaissez-vous la différence entre le permis d'exploitation et l'autorisation d'exploiter?

Deux séances d'information sont organisées pour répondre à toutes vos questions. Inscrivez-vous avec le coupon annexé.

Impressum

LE PETIT JOURNAL
de GastroNeuchâtel
www.gastroneuchatel.ch



Tirage
1000 exemplaires



Adresse de GastroNeuchâtel

Route de Soleure 12
2072 St-Blaise
T 032 344 80 80
F 032 344 80 89
info@gastrone.ch

Si vous souhaitez insérer une publicité dans ce petit journal ou devenir partenaire de GastroNeuchâtel, veuillez contacter
Gregory Porret, g.porret@gastrone.ch

PUBLICITÉ



Marché Prodega

Transgourmet Suisse SA
rue de la Musinière 17
2072 St-Blaise

Téléphone: 044 704 65 65
Fax: 044 704 65 50

Heures d'ouverture

Lundi: 07:00 - 18:00
Mardi: 07:00 - 20:00
Mercredi: 07:00 - 18:00
Jeudi: 07:00 - 20:00
Vendredi: 07:00 - 18:00
Samedi: 07:00 - 12:00



**PRODEGA
GROWA**

 Rejoignez-nous !

facebook

