



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

Le poivrier

Dans la vie tout n'est pas toujours rose. Parfois nous voyons rouge et avons même des idées noires. Par-dessus tout ça, le blanc manteau s'est fait attendre cet hiver...

Heureusement pour les optimistes presque à maturité comme moi, il est une de ces couleurs qui inspire de l'espoir, qui nous permettrait même de nous emmener sur les traces d'Alexandre le Grand en Inde avec ce parfum délicat mélangé à une puissance qui relève notre quotidien.



Lionel Billard, président

Souvent, nous moulinons bien des tours tel un Malabar pour obtenir les résultats recherchés. Mais quand nous les avons trouvés, les sensations arrivent plus vite qu'un Jamaïcain au 100m. Dernièrement, j'ai pu apprécier un de ces fameux goûts qui vous enivrent et qui vous font tourner la tête. Lorsqu'enfin, après des mois de discussions avec nos Services de l'Etat, j'ai pu voir les choses se mettre en place et une vraie collaboration naître dans les dossiers les plus piquants. Une même direction principale, une même vision des choses. Même à Espelette, ils n'auraient pu envisager cette saveur si incisive et si intense. Je me serais presque senti comme un de ces sacs de poivre à Bornéo. Mais à ce sujet, il ne faut en piper mot !

Assemblée générale de GastroNeuchâtel

Lundi 2 mai 2016, à Cernier, des décisions importantes seront prises! Serez-vous présent? Nous oui...



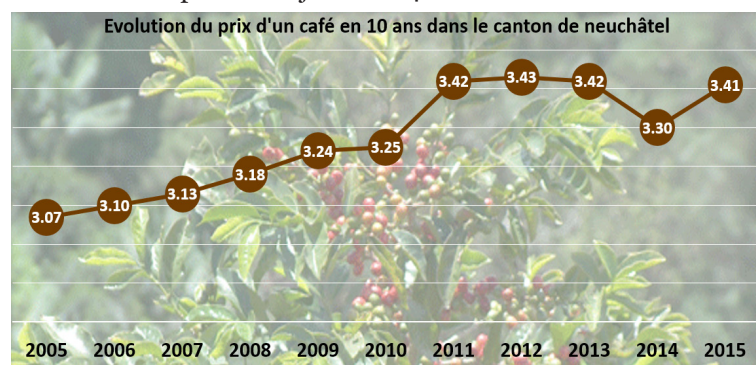
Les parties administrative et officielle, ainsi que l'apéritif auront lieu dans le bâtiment du «Mycorama», sur le site d'Evologia à Cernier. Le repas qui suivra prendra place dans le restaurant la Terrassiette à un jet de pierre. Plus d'informations dans la convocation ci-jointe.

Chers membres, il y a eu beaucoup de changements depuis début 2015, de nouvelles lois, un nouveau président et une nouvelle vice-présidente, un comité recomposé. Nous attendons également la nomination du successeur de Pierre Bonhôte, ex-chimiste cantonal. De nombreux changements donc, et encore une fois du travail pour s'adapter vous est demandé. Nous sommes conscients de ce que cela représente pour vous et nous faisons tout notre possible pour vous rendre cette mise en conformité la moins « douloureuse » possible. Cependant, c'est aussi à vous de nous dire ce dont vous avez besoin et de décider ! Nous sommes à votre service, venez donc faire entendre votre point de vue à notre assemblée générale.

Résultats du sondage des prix 2015-2016

Les prix, un sujet délicat. Dois-je les augmenter pour m'aligner sur mes coûts et risquer de perdre quelques clients ? Dans tous les domaines, chaque année les prix augmentent, vos clients en sont conscients, ils subissent cette situation tous les jours. Pour reprendre l'article dédié de notre dernière édition, il est néanmoins impératif d'ajuster

vos prix à la réalité sous peine de voir vos marges couler et votre entreprise avec. Les informations que vous trouverez annexées à cette édition sont indicatives. Il ressort du sondage que le prix moyen d'un café dans notre canton en 2015 était de CHF 3.41. Le prix le plus bas était de CHF 2.70 et le prix le plus haut de CHF 4.00.



Concept d'hygiène Vous avez dit canevas?

Il est très attendu par certains de nos membres et nous le comprenons. Une demande dans ce sens a été faite au SCAV, mais pour différentes raisons que nous respectons, ils ne désirent pas en créer un. Cependant, notre président a obtenu de faire valider par leurs soins un canevas de notre cru. GastroNeuchâtel a donc demandé à eureka-formation.ch d'entreprendre un gros travail : mettre en place un canevas interactif, en ligne, très simple à utiliser et reprenant le Guide BPHR et sa structure. Il sera ainsi facile, pour les moins informatisés, de se faire assister pour la rédaction de ce concept. Plus d'informations lors de notre AG.

Développer l'offre pour augmenter la plus-value économique

Par Yann Engel, Directeur de Tourisme neuchâtelois

L'entrée en application en 2015 des très attendues lois sur les établissements publics (LEP) et sur l'appui au développement touristique (L'LTour) a permis de clarifier les rôles des acteurs concernés, de désenchevêtrer les sources de financement et de préciser leur affectation. Certes, quelques ajustements doivent encore être apportés aux Règlements d'application afin de mieux correspondre à la réalité du terrain, mais il n'est pas usurpé de dire que le Pays de Neuchâtel dispose désormais d'un solide cadre légal pour développer son tourisme.

C'est dans cette perspective qu'une partie importante du produit de la redevance est affectée au développement de l'offre touristique du canton. Faire venir les touristes dans la région est une bonne chose;

réussir à prolonger leur durée de séjour en proposant une offre originale et soignée est encore mieux. Particulièrement en matière de plus-value économique pour le commerce local, à commencer par les restaurants et les hôtels.

Depuis 2015, Tourisme neuchâtelois met un accent particulier sur la valorisation du patrimoine horloger, de l'absinthe, du froid dans la vallée de la Brévine et des visites guidées de la ville de Neuchâtel. Ces choix sont le fruit d'une réflexion menée largement en amont et en étroite collaboration avec les différents partenaires touristiques parmi lesquels GastroNeuchâtel joue un rôle central. Des éléments tels l'originalité, l'unicité, la clientèle potentielle et la faisabilité financière sont pris en

considération. Parallèlement, un parc de neuf webcams 360° de la dernière génération a été installé, des cours gratuits du Label de qualité du tourisme sont régulièrement organisés et une carte proposant aux hôtes le libre-accès à l'ensemble du réseau cantonal des transports publics durant leur séjour est opérationnelle depuis le début de l'année.

N'hésitez donc pas, vous aussi, à mettre en évidence auprès de votre clientèle ces atouts qui rendent notre région si attachante et appréciée par les visiteurs de tous horizons. Et suivez de près l'actualité car la collaboration entre GastroNeuchâtel et Tourisme neuchâtelois se renforce de jour en jour et d'autres projets communs mijotent déjà !



JURA
TROIS-LACS
DREI-SEEN-LAND

Santé et sécurité au travail



Quand les assurances se retournent contre le tenancier n'ayant pas mis en place la prévention nécessaire, alors là, les problèmes de santé et de sécurité au travail peuvent vous mettre en difficulté...

- Perte d'argent
- Manque de personnel
- Baisse de qualité du service

Avec les cours eureka-formation vous aurez les outils pour diminuer l'absentéisme et être en conformité avec la loi. Renseignements sur www.eureka-formation.ch.

Voir aussi InfoService
01/2016 de GastroSuisse

Une nouvelle aventure commence

Par Philippe Bauer, avocat conseil de GastroNeuchâtel et Conseiller national

Non, ce n'est pas ma faute, ni celle du Grand Conseil, ni celle du SCAV, ni celle de GastroNeuchâtel.

Pour mémoire, c'est en effet depuis le 9 novembre 1992 que la loi fédérale sur les denrées alimentaires et son ordonnance d'exécution exigent que toutes les personnes en contact avec des denrées alimentaires mettent en place un concept d'autocontrôle selon les règles professionnelles des bonnes pratiques de fabrication.

Les obligations faites aux nouveaux restaurateurs de mettre en place un concept d'hygiène avant l'ouverture de l'établissement et pour les anciens de se mettre en conformité jusqu'au 31 décembre 2017 ne sont dès lors que la mise en œuvre d'une exigence du droit fédéral comme le sont aussi l'obligation d'appliquer la convention collective et son

contrôle du temps de travail ou de circuler à droite sur la route.

Les fribourgeois, si souvent encensés pour leur pragmatisme et leur politique financière rigoureuse, ont d'ailleurs imparti aux restaurateurs, sous peine d'amende, un délai échéant à fin 2016 pour se mettre en conformité avec la législation fédérale.

Relevons encore que le guide des bonnes pratiques émane de la profession et pas du SCAV.

Le législateur fédéral a en effet laissé le soin aux personnes directement concernées de s'imposer les règles qu'elles jugent justes, correctes et opportunes et ceci de manière à, comme le veulent les lois neuchâteloises sur la police du commerce et les établissements publics, garantir en particulier la santé publique.

Mise à jour de notre FAQ en ligne

Voici un choix tiré des 30 questions-réponses ajoutées à notre Foire Aux Questions.

Combien d'exemplaires et sous quel format faut-il envoyer le concept d'hygiène? Un seul exemplaire papier, à envoyer au SCAV, en français uniquement.

Doit-on le faire valider au SCAV ou ce sont eux qui viennent, avant fin 2017, pour le contrôler?

Vous devez l'envoyer au SCAV pour validation. Par contre, vous pouvez soumettre votre concept à l'inspecteur pendant une visite dans votre établissement pour un premier feedback (qui n'équivaut pas à une validation définitive).

Si le concept est refusé, peut-on savoir ce qui n'allait pas? Oui, en partie. Le SCAV indique par écrit quels chapitres étaient problématiques. De plus si vous vous rendez au SCAV, avec de quoi noter, vous serez informé plus en détail.

Quid des autres cantons qui donnent encore des cours de cafetiers obligatoires?

Pour le moment, à Fribourg, il faut faire le cours et en plus mettre en place un concept d'hygiène d'entreprise. Les restaurateurs ont une année pour cette mise en conformité.

www.gastroneuchatel.ch

PUBLICITÉ



Les vins Porret, une valeur sûre!

www.porretvins.ch

J.-Ch. Porret

Goutte d'Or 20

2016 Cortailloz

Tél. 032 842 10 52

eureka-formation.ch : c'est pour vous!

Nous sommes à votre service!

Le saviez-vous ? Nos formations sont financées via la taxe d'exploitation (anciennement patente). Bien que la redevance que vous payez ait diminuée, une partie de cet argent continue à être affecté à des formations continues destinées à vous et vos collaborateurs (LPCOM art. 34 let. a).

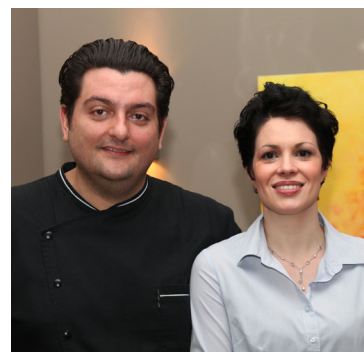
Pourquoi suivre nos formations ? Simplement parce qu'elles permettent de former rapidement vos employés à certains sujets sensibles (par ex. la vente d'alcool) ou ayant un impact sur votre chiffre d'affaires.

En effet, nous souhaitons soit vous permettre d'éviter des «erreurs», soit de pouvoir augmenter la qualité de vos services, en un minimum de temps, où et quand vous le souhaitez et à peu de frais !

Tous les établissements ouverts avant octobre 2015 ont reçu un login et un mot de passe par courrier en novembre 2015. Si vous les avez perdus, n'hésitez pas à nous contacter.

Sinon, vous pouvez créer un compte et nous le signaler. Après vérification nous vous accorderons la gratuité à laquelle vous avez droit.

7 questions à ...



Qui êtes-vous?

Je m'appelle Federico Bertozzini, J'ai 40 ans et je suis hôtelier-restaurateur de formation. J'ai d'abord fait l'Ecole Hôtelière de Lausanne, puis un apprentissage de cuisinier. Je suis né, vis et travaille au Locle. J'ai repris l'établissement familial, Restaurant de la Gare «Chez Sandro», depuis 20 ans.

Pourquoi ce choix professionnel?

Je suis pratiquement né dans mon restaurant. Mes parents l'ont tenu pendant 35 ans, puis j'ai repris le flambeau. C'était une évidence pour moi, une suite logique.

Que représente Gastro-Neuchâtel pour vous?

Notre fer de lance, notre bras politique. C'est GastroNeuchâtel qui fait face à tous les problèmes d'ordre légal qui s'imposent à nous. Mais c'est une association qui fait bien son travail.

Que préférez-vous dans votre région ?

Notre patrimoine horloger, représenté avec brio par les Musées du Locle et de la Chaux-de-Fonds. Mais éga-

Concours d'amuses-bouches régionaux



Pas encore inscrit? Le délai a été repoussé au 31 mars 2016.

Pour plus d'informations, rendez-vous sur

www.amusebouche-regionaux.ch

Achats-tests - vente d'alcool

Les ventes illégales sont en baisse : 26% en 2015 (39% en 2014, 58% en 2013 et 57% en 2012). Ces résultats sont encourageants. Au rythme de 2 séries par année, les achats-tests d'alcool visent 2 objectifs : protéger la jeunesse et sensibiliser le personnel de vente par une démarche constructive. En effet, il est proposé aux personnes vendant des boissons alcoolisées de suivre un cours organisé par la FNA. 30 vendeurs et tenanciers ont

suivi cette formation en 2015. Les prochains cours ont lieu les : 17 mars, 21 mars et 12 avril 2016. Pour vous inscrire: Nancy.Kaenel-Rossel@ne.ch, le délai est de 5 jours avant la date du cours

Vous souhaitez que votre personnel se forme, gratuitement, au travail durant les heures creuses ou à la maison sur ce sujet ? www.eureka-formation.ch vous propose un cours gratuit pour les membres en e-lear-

lement, l'esprit des Loclois et des gens du « haut » en général, qui sont très accueillants et chaleureux. Contrairement à ce que l'on pourrait penser après ce qui a été publié dans certains médias...

Si vous aviez une baguette magique ?

Je l'utiliserais pour supprimer la partie la plus contraignante de ce métier que j'aime : l'administratif. Le back office nous prend trop de temps et de ressources financières, que l'on ne peut pas affecter ailleurs. On en est arrivé à un niveau de bureaucratie beaucoup trop lourd. Financé avec nos impôts qui sont loin d'être légers. Cette abondance de règlements pour tout et pour rien est fatigante. Oui, si

j'avais une baguette magique...

Votre plat préféré?

Pâtes et poissons. Une cuisine simple, mais avec des produits de bonne qualité et partagée avec des gens que l'on apprécie.

Une anecdote?

J'ai eu l'occasion de discuter avec le journaliste de Bilan qui avait « élu » Le Locle pire ville de Suisse. Son article ayant entraîné pas mal de remous à sa publication, il avait décidé de se rendre compte par lui-même de la situation. Ce monsieur, issu de l'aristocratie lucernoise, m'avait dit, avec un accent suisse-allemand « distingué » : j'ai visité votre ville et... je n'ai pas changé d'avis !

Attention arnaques

«Bureau d'inspection des restaurants»

Nous avons récemment été contacté par la sécurité urbaine de la ville de Neuchâtel car un établissement a reçu cette carte postale. Après vérification, cela n'a rien d'officiel. N'en tenez pas compte et contactez-nous si vous recevez une carte de ce type. Nous ferons remonter l'information aux autorités et à GastroSuisse. Si une personne se présente et ne veut pas partir, n'hésitez pas à contacter la sécurité urbaine ou la police locale.



Faux email d'un vrai avocat...

Un membre restaurateur bien connu de notre canton dont nous taïrons le nom a presque été victime d'une escroquerie.

Il a en effet reçu un mail provenant soi disant d'un avocat Thurgovien, Maître Ostertag, l'informant qu'un de ses clients avait été victime d'une intoxication alimentaire et l'invitant à non seulement prendre contact pour tenter de régler l'affaire à l'amiable mais aussi l'invitant à ouvrir des pièces jointes.

Renseignements pris auprès du magistrat, il s'avère qu'un inconnu habitant la

Russie usurpe régulièrement son identité pour tenter d'obtenir de l'argent de tiers, voire introduire des virus dans leur ordinateur. L'avocat a d'ailleurs déposé plainte.

Nous vous invitons donc à ne pas ouvrir les pièces jointes si vous recevez un email un peu bizarre en allemand provenant, apparemment, de ce pauvre avocat. De manière générale, il faut d'ailleurs toujours être prudent avec les pièces jointes, surtout si le format est inhabituel ou que le texte comporte des erreurs et/ou des tournures de phrases peu habituelles. Souvent les adresses sont peu vraisemblables (par ex. fbi@gmail.com pour le Bureau Fédéral d'investigation).

Impressum

LE PETIT JOURNAL
de GastroNeuchâtel
www.gastroneuchatel.ch

Tirage
500 exemplaires

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

GastroNeuchâtel est
labélisé Q1,
et vous?



Ce journal est imprimé
sur du papier
100% recyclé



Rejoignez-nous!

facebook



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

Pour consulter notre dossier et connaître tous nos partenaires : <http://www.gastroneuchatel.ch/gastroneuchatel/partenaires.html>

PUBLICITÉ



La gamme de nettoyage professionnelle facile à utiliser

pour l'hygiène des cuisines, la désinfection et le lavage de la vaisselle, le nettoyage des sanitaires et le nettoyage des locaux et bâtiments.

- qualité professionnelle
- prêt à l'emploi
- facile à utiliser



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