

Édition nº 9

LE PETIT JOURNAL

Septembre 2017

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

Equité et pesanteur bureaucratique...



Par Laurence Veya, vice-présidente

Un facteur important du succès économique réside dans les conditions cadres optimales qui permettent aux entreprises de l'hôtellerierestauration de réagir de manière flexible, individuellement et dans le respect du partenariat social.

Il est important d'éviter toute surréglementation et toute intervention étatique inutilement dirigiste. Il est également important de simplifier au maximum les procédures pour les transmissions de commerces.

Afin de ne pas provoquer une distorsion de concurrence, il est important que tous les acteurs d'un même secteur d'activités soient traités sur un pied d'égalité. Respect de la convention collective nationale de travail pour l'hôtellerie-restauration, loi sur les établissements publics, législation sur l'hygiène.

Il est important d'avoir une vision commune, un état d'esprit constructif.

Les emplois créés dans les PME sont environ quatre fois plus nombreux que dans les grandes entreprises. Trois quarts des entreprises à forte croissance appartiennent au secteur tertiaire.

Il est donc important de soutenir, d'encourager les entrepreneurs et de préserver et favoriser une saine concurrence!

Salaire minimum : qu'allons nous faire ?

On s'est battu, on a perdu, nos suggestions de mesures pour faire face tout en l'appliquant



Cela a été une grande surprise, notre recours a été rejeté. GastroSuisse et d'autres associations professionnelles s'étaient également opposées à l'entrée en vigueur de cette loi allant à l'encontre de notre CCNT et de ses avantages.

Merci! Merci à tous ceux qui ont voté pour le salaire minimum. Ce bel élan de solidarité se retrouvera dans le prix des menus. Nous estimons essentiel de communiquer à ce sujet avec nos clients et de répercuter cette nouvelle hausse de charges sur nos prix. Une campagne de communication sera mise en place par GastroNeuchâtel afin de soutenir cette démarche.

Des séances d'information seront organisées en novembre. Elles comprendront une partie théorique animée par Philippe Bauer, notre avocat conseil et une partie pratique animée par Blaise Reymond, notre consultant RH (spécialiste en contrat de travail et décompte salaire). Nous vous présenterons également nos idées pour son application.

Plus d'information en page 2.

Des pictogrammes pour les allergènes



Afin de faciliter la transition vers la déclaration des allergènes, GastroNeuchâtel, en accord avec le SCAV, met à disposition de ses membres un système de pictogrammes afin de les identifier facilement. Cela n'est bien sûr pas obligatoire, mais recommandé. Vous serez ainsi sûr d'éviter toutes erreurs humaines de la part d'un extra ou d'une nouvelle employée au service.

En effet, nous vous suggérons de proposer une ou plusieurs cartes (en fonction de la taille de votre établissement) avec la mention des allergènes. Pour ce faire deux solutions :

- 1. Vous téléchargez les fichiers images disponibles dans différents formats sur la partie réservée aux membres de notre site internet et les intégrez dans vos cartes avant impression.
- 2. Vous collez des pastilles autocollantes directement sur vos cartes dédiées. Vous pourrez vous en procurer au secrétariat à tarif préférentiel. Nous vous conseillons de compter le nombre dont vous aurez besoin avant de passer. Prenez

éventuellement un exemplaire de vos cartes et menus avec vous.

Vous pourrez également nous retrouver à Prodega St-Blaise les 16 et 17 octobre toute la journée. Notre spécialiste en hygiène, Charly Bettschen, sera là pour vous accompagner dans ce processus et répondre à vos questions. Nous serons aussi présents à l'Hôtel Athmos à La Chaux-de-Fonds le 23 octobre, de 14h à 18h.

Plus de renseignements au 032 344 80 80 Édition N°9

Yann Klauser

Directeur de La Maison de l'Absinthe



L'absinthe est née au Val-de-Travers, légitimant sans contestation possible le titre de berceau historique de l'absinthe que revendique notre région.

C'est un cadeau unique et inestimable que nous ont offert nos ancêtres du XIXe siècle. Il nous appartient de nous montrer dignes de ce formidable héritage, en cultivant tradition, mythe et savoir-faire. La mise en valeur de ce patrimoine unique et de son histoire, c'est à la Maison de l'Absinthe, à Môtiers. Liant de manière novatrice culture, économie et tourisme, cette maison présente son histoire, avec la période

mythique de la clandestinité et ses récentes évolutions. Mais c'est aussi un lieu où se construit l'avenir : promotion de la filière, valorisation touristique ainsi que prospection scientifique, commerciale et culinaire.

Entre mythe et réalité, le visiteur découvre les liens profonds et authentiques qui unissent la plante, la boisson, le terroir et l'identité régionale à travers neuf salles pour découvrir l'histoire et l'épopée de l'absinthe, ses différentes utilisations, son succès, sa diabolisation et son interdiction, sa légalisation et une approche de l'absinthe par les cinq sens, avec une exposition temporaire renouvelée chaque année.

Une distillerie clandestine est accessible par une porte dérobée, on peut déambuler dans le jardin des plantes, et une visite guidée est aussi possible dans les distilleries du Val-de-Travers. Un spectacle audiovisuel, un espace de dégustation et un bar à absinthe complètent cette évocation.

Horaires d'ouverture: du mardi au samedi, 10h00-18h00 et le dimanche, 10h00-17h00



Maison de l'Absinthe Grande-Rue 10, 2112 Môtiers Tél. 032 860 10 00 www.maison-absinthe.ch



Sur le feuillet annexé, répondez à 3 questions et recevez une entrée gratuite.

Salon international



Comme tous les deux ans, GastroNeuchâtel offrira les croissants aux membres qui choisiront de se rendre à Igeho à Bâle avec le transport en car organisé par Prodega transgourmet St-Blaise:

le lundi 20 novembre 2017

Pour réserver votre place et faire le trajet en toute convivialité, renvoyez sans attendre le coupon d'inscription ci-joint par fax au 032 344 80 89 ou par email à info@gastrone.ch Vous pouvez aussi le déposer au Marché Prodega St-Blaise.

Igeho est le salon international le plus important de l'hôtellerie, de la gastronomie et des repas à l'emporter en Suisse.

www.igeho.ch/fr

Salaire minimum et Convention collective nationale de travail

Par Philippe Bauer, avocat-conseil de GastroNeuchâtel et Conseiller national



Cette fois c'est fait, le canton de Neuchâtel sera le premier canton à avoir un salaire minimum ce qui ne manquera pas de poser passablement de problèmes notamment dans les branches ayant, comme l'hôtellerie-restauration, une convention collective de travail applicable partout en Suisse.

De nombreux établissements publics et notamment les petits devront se plier à un nouveau dictat cantonal. Concrètement, ils devront en effet payer leurs collaborateurs au tarif du salaire et octroyer aux mêmes collaborateurs, une 5° semaine de vacances, 3 jours de formation continue et d'autres avantages comme l'exige la convention collective nationale et ceci alors que bien des établissements tirent déjà le diable par la queue.

Que faire alors?

A mon sens, plusieurs pistes sont envisageables.

La première consiste à répercuter ces CHF 250.- d'augmentation de salaire mensuel (pour les établissements qui ont 45 heures de travail hebdomadaire) et ce, par collaborateur sans apprentissage ou expérience, sur les prix. Lorsque les clients s'en plaindront, de leur rappeler que la gauche, le Conseil d'Etat et le Tribunal Fédéral estiment qu'il convient de lutter contre les working poors et que dès maintenant chaque client doit participer à l'effort. Mais les clients le comprendront-ils?

La seconde possibilité consiste à, dans chaque établissement, repenser l'organisation du travail et modifier les contrats pour tenir compte de la nouvelle donne. On peut en effet imaginer qu'il conviendra de mieux gérer le temps de travail des collaborateurs et de ne les payer que pour les heures effectivement travaillées. Et ce sera une régression sociale, de ne plus leur assurer un salaire « au mois », mais bien uniquement à « l'heure », en fonction des heures effectuées. On peut aussi imaginer de jouer sur le pourcentage d'activité et de faire passer celui-ci de 100 à 90 ou 95 %.

Il est aussi possible de jouer sur le rapport de pension et de faire mieux coïncider les coûts effectifs des repas pris dans les établissements avec la déduction opérée sur les salaires pour le rapport de pension.

Toutes ces mesures risquent toutefois de se faire au détriment des travailleurs qu'une certaine intelligentsia de gauche a cru protéger.

A titre personnel, je relève encore que cette nouvelle neuchâteloiserie cause un immense préjudice à l'image du canton, que ce soit au parlement fédéral ou dans les associations patronales ou économiques suisses. Dommage!

Mais pratiquement?

Avant le 29 septembre, Maitre Bauer et Martin Mayoly d'hotelleriesuisse NE-JU répondent à la consultation envoyée par l'Etat. Gastro-Neuchâtel est à pied d'oeuvre pour vous accompagner dans ce changement : vous trouverez ci-joint un mémo avec une chronologie, exemples chiffrés et explications.

3 séances d'information sont organisées, nous pourrons vous y proposer des solutions. Inscrivez-vous (et votre fiduciaire), dès aujourd'hui, avec le bulletin ci-joint. Édition N°9

Les prochains cours d'eureka-formation.ch

E-reputation - 2 octobre

Hygiène pour les collaborateurs - 4+6+16 octobre

Concept d'hygiène - 9+10+30 octobre

Reprise d'un établissement public - 3+4 octobre

Attirer de nouveaux clients - 17+31 octobre

Conflits et agressions - 17 octobre

Santé et sécurité au travail - 18+19 octobre

Concept d'hygiène - 23+24 octobre et 6 novembre

wwww.eureka-formation.ch

Le FFPP rembourse les frais d'examen!

Directive pour la participation aux frais de matériel des procédures de qualification

Vous avez formé un apprenti qui a passé ses examens de fin d'apprentissage?

Sur demande, en fonction des moyens à disposition, le Fonds pour la Formation et le Perfectionnement Professionels (FFPP), peut prendre en charge les couts afférents aux frais de matériel des examens d'apprentissage et qui vous ont été facturés par le SFPO. Votre demande doit être adressée à l'administration du FFPP au moyen du formulaire que vous pouvez télécharger à cette adresse:

http://www.ne.ch/partenaires/ffpp/Documents/ Dem_EX_v1.4.pdf

GastroNeuchâtel vous soutiendra, si besoin, dans votre démarche.

www.gastrosuisse.ch



Le site de GastroSuisse a fait peau neuve ; l'occasion d'y intégrer le contenu de GastroProfessional. A noter qu'il vous faudra créer un nouveau login (très rapide et simple).

Vous trouverez alors les informations précédemment publiées dans GastroProfessional, par exemple les contrats de travail , sous «Portail de la branche».

7 questions à ...



Qui êtes-vous?

Je m'appelle Karen Allemann-Yerly. Je travaille à GastroNeuchâtel depuis 10 ans et j'occupe le poste de directrice depuis 2015.

Pourquoi ce choix professionnel?

Couturière de métier, j'ai ouvert à 20 ans un atelier de costumes d'époque pour le théâtre et l'opéra. En 2000, à la demande de mes parents, j'ai rejoint le restaurant familial où j'ai travaillé pendant 7 ans. Je suis donc dans la branche depuis 17 ans déjà.

Que représente GastroNeuchâtel pour vous?

Le lien entre les patrons d'établissements publics neuchâtelois et GastroSuisse mais aussi entre les autorités, les services de l'Etat tels que le SCAV ou l'Office du marché du travail avec qui nous collaborons en ce moment. Le but premier de cette association patronale est de défendre les intérêts de ses membres.

Que préférez-vous dans votre région?

Le lac. Petite, j'habitais dans les hauteurs de Neuchâtel et nous avions une magnifique vue. J'aime ce sentiment d'ouverture que donne cette grande surface d'eau. J'ai aussi habité à La Chaux-de-Fonds, au Val-de-Ruz et un jour, je pense que j'habiterai au Val-de-Travers. J'y adore les gens et leur esprit de famille. Si vous aviez une baguette ma-

gique?

Plus de communauté! Pour

moi c'est le mot clé : le partage des forces et des ressources. Je trouve dommage que dans un immeuble, chaque famille mange de son côté. Pourquoi pas le mardi chez l'une et le mercredi chez l'autre? Quelle économie de temps et quel enrichissement social. A l'échelle des restaurateurs, que l'on puisse partager ses problèmes, ses erreurs, ses conseils, ses ressources et pourquoi pas ses collaborateurs? Je fais partie d'un cercle de quelques collègues de confiance : je leur communique mes besoins et ensemble on trouve une solution! C'est le principe du réseau. Les femmes savent très bien utiliser cela pour les enfants, pourquoi ne pas étendre ce système au milieu professionnel? Mais avec une baguette magique car les contraintes légales arriveraient à grands pas.

Votre plat préféré?

La purée maison et la sauce aux

champignons de mon beaupère. Il m'en cuisinait des litres quand j'étudiais à Lausanne. Sinon, j'adore les gaufres, le chocolat et découvrir de nouveaux plats. Je préfère d'ailleurs les déguster que cuisiner.

Une anecdote?

Plutôt qu'une anecdote, je préfère vous parler de mes différentes casquettes telles que secrétaire d'Hotel & Gastro formation-Neuchâtel, organisatrice du Festin neuchâtelois, coordinatrice de la Commission professionnelle neuchâteloise des métiers de l'hôtellerie et de la restauration (CPNHR). Je fais aussi partie du comité de Tourisme neuchâtelois et du conseil d'administration de Neuchâtel Vins et Terroir.

N'hésitez donc jamais à me contacter pour toutes questions! k.allemann@gastrone.ch ou par téléphone au 032 /344.80.80 Édition Nº9

Ce que coûterait réellement ce verre d'eau offert (ou pas)...

Souvent offert, certain d'entre nous le facture. Que ce soit un verre d'eau avec le café ou une carafe, ce service n'est pas sans frais.

Afin de pouvoir expliquer cela simplement aux clients, ou de le sensibiliser à la question, nous mettons à votre disposition deux affiches expliquant la structure de coûts d'un verre d'eau. Une si la carafe est payante et une si elle est offerte. Vous en trouvez des copies ci-jointes ou en téléchargement libre sur la partie VIP de notre site web:

http://www.gastroneuchatel.ch/ ressources/espace-membres. html.

Découvrez-y également un explicatif du calcul mettant en comparaison ces 2 tableaux de coûts.





GASTR® NEUCHÂTEL

Impressum

LE PETIT JOURNAL de GastroNeuchâtel www.gastroneuchatel.ch

Tirage

500 exemplaires *4 éditions par an :* Mars - juin - septembre décembre

GastroNeuchâtel

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

Horaires du secrétariat

08h-11h30 | 13h30-16h30 Lu: Ma: 08h-11h30 | sur rdv Me: 08h-11h30 | sur rdv 08h-11h30 | sur rdv Je: 08h-11h30 | 13h30-16h30 Ve:

GastroNeuchâtel est labélisé Q1, et vous?



Ce journal est imprimé sur du papier 100% recyclé







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

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

PUBLICITÉ

