



## Tourisme

LA NEWSLETTER DES CCI D'ALSACE POUR LES ACTEURS DU  
TOURISME, DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

N° 113 - avril 2016

Vos interlocuteurs

[tourisme@strasbourg.cci.fr](mailto:tourisme@strasbourg.cci.fr) - tél : 03.88.75.25.66

[tourisme@colmar.cci.fr](mailto:tourisme@colmar.cci.fr) - tél : 03.89.20.20.44

[tourisme@mulhouse.cci.fr](mailto:tourisme@mulhouse.cci.fr) - tél : 03.89.66.78.14

ISSN 1954-3034

Directeur de publication : Pascal PFEIFFER



### AGENDA : LES RENDEZ-VOUS INCONTURNABLES

#### Gagnez en compétence et en savoir-faire en participant aux Rendez-vous Experts !



Que vous soyez hôtelier, restaurateur, gestionnaire de campings ou de bars, les rendez-vous experts organisés par les services HRT (Hôtellerie-Restauration-Tourisme) des CCI de Strasbourg, Colmar et Mulhouse vous concernent ! Chaque mois, ces **ateliers et conférences gratuits** vous permettent de **gagner en compétences et en savoir-faire**. En 2016, ils traiteront notamment des labels qualité, de l'e-réputation, du référencement, d'innovation, de santé et sécurité au travail, de marketing et de communication... **Un voyage d'étude à Paris pour découvrir les innovations et les nouvelles**

**tendances de la restauration aux côtés de Bernard Boutboul est également prévu !** (en juin pour Colmar et Mulhouse).

La grande nouveauté de cette année est **l'organisation d'ateliers pratiques**, avec un nombre limité de participants ; vous pourrez ainsi concrètement travailler sur le référencement de votre site Internet, vos opérations d'e-marketing ou encore sur votre réputation.

Pour y participer, il suffit de vous inscrire soit par mail, téléphone ou directement en ligne, sur les sites Internet des CCI de Strasbourg, Colmar et Mulhouse.

#### Notez d'ores et déjà les rendez-vous du mois de mai 2016 :



**Lundi 9 mai à 15 h 00 au Pôle formation de la CCI de Colmar** (4 rue du Rhin)

##### **Atelier : Votre référencement en pratique**

Passez à la loupe le référencement de votre site Internet afin de gagner en visibilité !

Atelier pratique limité à 10 participants (**atelier gratuit** – inscription avant le 6 mai 2016)

**Mardi 10 mai à 15 h 00 à la CCI de Mulhouse** (8 rue du 17 Novembre)

##### **Atelier : « Concevoir et envoyer des promotions ciblées** (newsletter, Facebook, etc. ...)

Prérequis : disposer d'une page Facebook et/ou d'un fichier client

Atelier pratique limité à 10 participants (**atelier gratuit**)

Lundi 23 mai à 15 h 00 à la CCI de Strasbourg (10 place Gutenberg)

Mardi 24 mai à 15 h 00 à la CCI de Mulhouse (8 rue du 17 Novembre)



### **Marge ou Crève® : Travaillez mieux pour gagner plus !**

L'exploitation et la gestion de votre établissement vous permettent-elles de réaliser des marges suffisantes ? Optimisez votre rentabilité et améliorez votre résultat en période de conjoncture difficile grâce aux conseils avisés de Christopher TERLESKI

**Sur inscriptions et réservés aux professionnels de l'hôtellerie et de la restauration (conférence gratuite).**

#### **Pour plus d'informations, contactez :**

- Strasbourg : Nathalie SCHNEIDER - [n.schneider@strasbourg.cci.fr](mailto:n.schneider@strasbourg.cci.fr) - T. 03 88 75 25 86
- Mulhouse : Dagmar WINK – [d.wink@mulhouse.cci.fr](mailto:d.wink@mulhouse.cci.fr) – T. 03 89 66 71 63
- Colmar : Nathalie ZARIC – [n.zaric@colmar.cci.fr](mailto:n.zaric@colmar.cci.fr) – T.03 89 20 20 46



### **LES CCI VOUS ACCOMPAGNENT**



#### **Le titre de Maître Restaurateur permet de valoriser le travail des restaurateurs**

Gage de qualité et de professionnalisme, le titre de Maître Restaurateur permet aux établissements traditionnels de faire connaître leurs spécificités.

#### **Les avantages du titre de Maître Restaurateur**

- faire reconnaître la qualité de sa cuisine, élaborée à partir de produits frais,
- valoriser le travail du chef de cuisine : cuisine élaborée à partir de produits frais, transformés,
- apporter de la clarté aux clients en leur permettant de distinguer les établissements qui réalisent du fait maison, des autres,
- toucher les clients avisés, qui connaissent ce titre et qui se rendent spontanément au sein des restaurants qui ont obtenu le titre de Maître Restaurateur,
- bénéficier des outils de communication liés au titre (plaque Maître Restaurateur, mention du titre sur le site Internet et sur la carte du restaurant, référencement sur le site internet de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs, pour les restaurateurs qui adhèrent à l'association etc.)
- bénéficier d'un crédit d'impôt qui peut aller jusqu'à 15 000 euros sur une période de trois ans, correspondant à la moitié des sommes engagées,
- possibilité de solliciter un nouveau crédit d'impôt lors du renouvellement du titre.

#### **Maître Restaurateur ... un titre revisité depuis mai 2015**

Quelques exemples relatifs au cahier des charges modifié :

- cuisine 100 % faite maison avec des produits 100 % frais pour l'ingrédient principal (pas de produits achetés surgelés ou en conserves, exigence de travailler des produits locaux de saison),
- le titre peut désormais être accordé au chef de cuisine, répondant à la demande de certains restaurants gérés par un salarié,

#### **Vous souhaitez candidater à l'obtention du Titre de Maître Restaurateur ou renouveler votre titre, pour plus d'informations sur l'accompagnement CCI, contactez :**

- Strasbourg : Nathalie SCHNEIDER - [n.schneider@strasbourg.cci.fr](mailto:n.schneider@strasbourg.cci.fr) - T. 03 88 75 25 86
- Mulhouse : Dagmar WINK – [d.wink@mulhouse.cci.fr](mailto:d.wink@mulhouse.cci.fr) – T. 03 89 66 71 63
- Colmar : Nathalie ZARIC – [n.zaric@colmar.cci.fr](mailto:n.zaric@colmar.cci.fr) – T.03 89 20 20 46



### Le nouveau classement hôtelier : précisions complémentaires



La nouvelle grille de classement hôtelier est entrée en vigueur le 1er avril 2016 suite à la modification de l'arrêté qui fixe les normes et la procédure de classement des hôtels → voir notre article dans la newsletter n° 112 – mars 2016.

#### Un nombre de point à atteindre

95 % des points relatifs aux critères obligatoires doivent être atteints au minimum ; les 5 % de points non atteints devant être compensés par 3 fois plus de points issus des critères à la carte.

### Des adaptations à la réforme de 2009

Cette réforme apporte des adaptations et corrige les critères qui n'étaient pas assez précis, tout en restant dans la philosophie de la réforme de 2009.

Les grandes nouveautés concernent :

- les critères non compensables, notamment ceux liés à la propreté et au bon état de l'établissement,
- l'évolution des exigences liées à Internet : à partir du 2\*, obligation de disposer d'un site Internet de présentation de l'établissement ainsi que le Wi-Fi dans la chambre,
- la procédure contradictoire suite à des réclamations sur les prestations, qui peuvent donner lieu à un déclassement pour un hôtel qui présenterait de nombreux problèmes de conformité,

### Hôteliers : respectez les critères de votre catégorie de classement

Le décret relatif aux décisions de classement des hôtels de tourisme (décret n°2015-51 du 27 janvier 2016), prévoit la possibilité de modifier ou abroger une décision de classement d'un hôtel de tourisme, sans attendre la fin du délai de 5 ans, pour défaut de conformité aux critères de classement ayant fondé la décision initiale.

La décision de classement peut être abrogée ou modifiée pour la durée restant à courir de la décision initiale de classement lorsqu'au terme d'une procédure contradictoire initiée à la suite d'une réclamation, l'exploitant n'établit pas la conformité au tableau de classement sur un ou plusieurs critères au regard desquels le classement a été prononcé.

Un arrêté précise les conditions et modalités de modification ou abrogation de la décision de classement et notamment les conditions dans lesquelles un certificat de contre-visite établi par un organisme évaluateur accrédité peut être requis, afin de vérifier que les écarts de conformité par rapport aux critères de classement contestés ont été rectifiés.

### Votre CCI vous accompagne pour la réalisation d'audits blancs dans le cadre du renouvellement de votre classement hôtelier !

#### Pour plus d'informations sur l'accompagnement CCI, contactez :

- Strasbourg : Nathalie SCHNEIDER - [n.schneider@strasbourg.cci.fr](mailto:n.schneider@strasbourg.cci.fr) - T. 03 88 75 25 86
- Mulhouse : Dagmar WINK – [d.wink@mulhouse.cci.fr](mailto:d.wink@mulhouse.cci.fr) – T. 03 89 66 71 63
- Colmar : Nathalie ZARIC – [n.zaric@colmar.cci.fr](mailto:n.zaric@colmar.cci.fr) – T.03 89 20 20 46

Source : Magazine industrie Hôtelière n° 687/688 – Mars – avril 2016 et décret du 27 janvier 2016



## A LA UNE CE MOIS-CI

### Assouplissement des conditions d'accès au prêt hôtelier

La Caisse de dépôts et Bpifrance ont modifié certaines caractéristiques du prêt hôtelier en faveur des PME qui ont engagé un programme de rénovation, dans le cadre de la réforme de la classification hôtelière, le rendant ainsi accessible à un plus grand nombre d'entreprises. Sans prise de garantie sur l'entreprise ou le patrimoine de l'entrepreneur, et en co-financement avec un partenaire financier, le prêt hôtellerie est destiné aux PME du secteur, bénéficiaires et en croissance :

- montant maximum du prêt porté de 300 K€ à 400 K€,
- montant minimum de prêt maintenu à 30 K€,
- durée du prêt porté de 7 à 10 ans, avec un maintien de 2 ans de différé d'amortissement,
- le cofinancement bancaire associé, à raison d'un minimum de 1 pour 1, s'élargit aux interventions en fonds propres et quasi-propres,
- le taux privilégié, grâce au partenariat avec la Caisse des dépôts, intervenant sur le prêt en garanti, est applicable aux établissements dont la classification après programme n'excédera pas 4 étoiles contre 3 précédemment.

[En savoir +](#) - Source : [Le Quotidien du Tourisme](#)

## Un plan d'urgence pour l'emploi axé sur les aides à l'embauche pour les TPE/PME



Focus sur le plan d'urgence contre le chômage, axé sur la formation, l'apprentissage et les aides à l'embauche dont les principales dispositions sont :

- **création d'une nouvelle aide à l'embauche PME** : aide temporaire de l'Etat pour l'embauche (entre le 18/1 et jusqu'au 31/12/2016) d'un jeune ou d'un demandeur d'emploi en contrat à durée indéterminée (CDI), pour un CDD transformé en CDI, pour un contrat de professionnalisation d'une durée supérieure ou égale à 6 mois dans les petites et moyennes entreprises de moins de 250 salariés, pour tous salaires compris entre 1 et 1,3 smic, [www.travail-emploi.gouv.fr/embauchepme](http://www.travail-emploi.gouv.fr/embauchepme)
- **relance de l'apprentissage** : réforme de l'apprentissage par l'ouverture des titres professionnels aux apprentis et du contrat de professionnalisation aux demandeurs d'emploi et ce afin de générer des débouchés supplémentaires et de permettre des entrées en apprentissage tout au long de l'année,
- **crédit d'impôt pour la compétitivité et l'emploi (CICE)** : avantage fiscal qui concerne les entreprises employant des salariés et qui équivaut à une baisse des charges sociales, imputable sur l'impôt sur le revenu ou l'impôt sur les sociétés (le CICE sera transformé en baisse définitive de charges sociales à compter de l'exercice 2017),
- **le compte personnel d'activité (CPA - « Capital du travailleur »)** : rattachement de l'ensemble des droits sociaux à la personne et non plus au statut (compte personnel de formation, pénibilité, compte épargne temps, etc.),

D'autres dispositions non validées à ce jour concernent l'assouplissement des règles sur le temps de travail et les indemnités prud'homales → à suivre.

[En savoir +](#)

Source : Magazine industrie Hôtelière n° 687/688 – Mars – avril 2016

## Simulez le coût d'une embauche au sein de votre établissement



Dans le cadre des propositions en faveur du développement économique et de l'emploi présentées par le Conseil de simplification, le ministère du Travail, de l'Emploi et de la Formation professionnelle, un simulateur permettant de déterminer le coût mensuel d'un salarié (selon taille de l'entreprise, nature du contrat, statut du salarié) est accessible en ligne à l'adresse suivante : <http://sgmap.github.io/cout-embauche>.

Ce simulateur intègre dans les calculs les aides immédiates (réductions Fillon, exonérations de charges sociales JEL..) et différées (CICE, aide à l'embauche 1<sup>er</sup> salarié, etc..) dont peut bénéficier l'employeur ainsi qu'un détail des calculs opérés.

Source : Magazine industrie Hôtelière n° 687/688 – Mars – avril 2016

La lettre d'information *Initiatives Tourisme* est un service proposé par les CCI d'Alsace

Abonnement gratuit : [Inscriptions](#)

Infos/Désabonnement : [tourisme@colmar.cci.fr](mailto:tourisme@colmar.cci.fr) T. 03 89 20 20 50