



ÉNERGIE: L'AMORTISSEUR & LE BOUCLIER

ARTICLE P.18



INTERVIEW

Edouard Bauman
Président des Étoiles d'Alsace
ARTICLE P.21



CONCOURS

Première édition
du meilleur plat d'Alsace
ARTICLE P.18



ENTRETIEN

Pôle emploi et le CHR
ARTICLE P.17



TIME SHAKER
Votre machine à cocktails

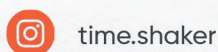
Venez découvrir la **machine à cocktails**
qui va révolutionner vos boissons.

Retrouvez nous au **SALON-CHR PRO**
ou sur notre site : www.time-shaker.fr

27/28
MARS
2023



TIME SHAKER



time.shaker



Time-shaker



Time Shaker



Time Shaker



Votre centrale de référencement spécialisée dans les **achats alimentaires** et **non-alimentaires** des métiers de bouche

+ 500 hôteliers, restaurateurs, professionnels des métiers de bouche nous font confiance !

REJOIGNEZ-NOUS !

Bénéficiez d'un contrat où vous gardez votre **indépendance**.

- Un accompagnement **unique** et **personnalisé**
- **100** fournisseurs partenaires
- Des tarifs **négociés** toute l'année
- Une **augmentation** de vos gains grâce aux **ristournes**
- Une amélioration de votre **visibilité**
- Un audit **small & smart*** GRATUIT

*audit petit & intelligent sur quelques lignes

CONTACTEZ-NOUS !

03 67 78 00 33

information@agapachats.com

www.agapachats.com

17 Rue Raymond Poincaré - 68 250 ROUFFACH

AUGMENTEZ VOS GAINS PAR VOS ACHATS !

+ de 20%

d'économie moyenne
plus votre chèque de
ristourne

**NE CHANGEZ RIEN SAUF VOTRE
PERFORMANCE ACHATS !**



E S P
electroservice**pro**

**EURO
CHEF**

ÉQUIPER,
c'est notre métier



CLIMATISATION
VENTILATION
FROID
BUANDERIE
GRANDE CUISINE

De **l'étude** à la **réalisation** nous mettons
toute notre compétence **à votre service**

www.electroservicepro.fr

☎ 03 89 62 50 01



À l'approche du prochain salon professionnel des métiers de l'hôtellerie et de la restauration d'Alsace, qui se tiendra les 27, 28 et 29 mars à Colmar (Colmar expo), nous avons le plaisir de vous adresser cette deuxième édition du CHR PRO, le Mag.



Le monde des CHR a été bousculé ces 36 derniers mois, et nous sommes désormais dans une nouvelle ère. Durant les confinements successifs, les habitudes de consommation ont été bouleversées, et la façon dont les consommateurs ont appréhendé leurs dépenses a évolué.

Aujourd'hui, le quotidien a repris ses droits et le salon sera un marqueur fort de cette reprise économique et sociale que nous souhaitons tous.

Le CHR PRO, le Mag est un condensé de l'actualité des CHR, proposant une ligne éditoriale non seulement informative, mais qui suggère également, au grè des tendances, des idées, des astuces, et des informations concrètes.

Nous vous souhaitons une bonne lecture, et nous vous donnons rendez-vous sur le prochain salon CHR PRO EXPO ALSACE.

Michel ARENA



www.salon-chrpro.fr

27,28 & 29

MARS 2023 À COLMAR
PARC DES EXPOSITIONS

Ouverture : 27-28 MARS : 09h30-19h00
29 MARS : 09h30-17h00

Téléchargez votre invitation gratuite :

1. Rendez-vous sur www.salon-chrpro.fr
2. Allez sur l'onglet **inscription**
3. Choisissez "**Invitation avec code**"
4. Entrez le code **INV23MAG**

CHR
PRO
EXPO

2^{ÈME}
ÉDITION



Votre site internet et son contenu doivent faire l'objet d'une attention toute particulière.

Voici quelques conseils pour améliorer celui-ci :

Le contenu du site doit être la priorité. Google l'utilise dans le calcul avec son algorithme, mais il est avant tout destiné à vos clients.



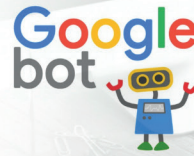
- ✓ **proposer un contenu, clair, concis** en mettant en avant votre établissement, ses services et les activités à proximité.



- ✓ **Traduisez l'ensemble de votre site** dans plusieurs langues.



- ✓ **Créez des pages spécifiques pour toutes vos chambres.**
Une page par chambre ou au moins une page par catégorie de chambre. Si vous n'apportez pas les informations nécessaires, les visiteurs risquent d'aller les chercher ailleurs.



- ✓ **Ajoutez un bouton pour réserver** sur toutes les pages.



- ✓ **Choisissez un système de réservation intégré**

aussi simple que sur les OTA, avec un paiement en ligne sécurisé et un calendrier en temps réel pour connaître les disponibilités, et adapté pour les mobiles.



LE CHIFFRE 35 000 milliards de pages Web sont référencées par Google

COMMERCE

RECETTE

Pourboires : l'usage de la CB simplifié

A partir de cette année, les pourboires payés par carte bancaire seront défiscalisés pour les hôtels, bars, cafés, restaurants et sans impôt pour les serveurs.

Pour les professionnels de la restauration, il est désormais possible d'adopter le pourboire numérique pour satisfaire les clients et donner un plus aux salariés.

Au moment de payer son addition, le client aura la possibilité d'ajouter une somme supplémentaire pour le serveur sans que celle-ci soit fiscalisée.

La mesure concerne la restauration commerciale avec service à table ou au comptoir (cafés, bars, brasseries, restaurants et cafétérias).



RESTAURANTS

Le problème du no show

Les réservations non honorées (no show) représentent un véritable problème pour les restaurateurs qui peuvent enregistrer jusqu'à 20% de perte de chiffre d'affaires en moins dans les cas les plus extrêmes.

Les défections se font de plus en plus nombreuses et représentent la bête noire du secteur. Pour lutter contre cela, le restaurateur peut demander un acompte, même si cela peut compliquer la tâche, notamment sur le plan comptable, mais peut être efficace. La réservation en ligne permet de demander une empreinte bancaire à vos clients afin de dissuader le

Punch alsacien au Gewurztraminer

Coupez les citrons et les oranges en fines rondelles et retirez les pépins si besoin. Dans un grand saladier, mélangez le Gewurztraminer, le sucre en poudre et les rondelles de citrons et d'oranges. Laissez reposer le punch au frais pendant 10 heures minimum avant la dégustation. Ensuite, ajoutez-y l'eau gazeuse et le crémant et mélangez bien. Versez un trait de grenadine dans le punch afin de légèrement le colorer et remuez bien.

Ingrédients :

- 1 bouteille de Gewurztraminer
- 1 bouteille de Crémant
- 150 g de sucre en poudre
- 75 cl d'eau gazeuse
- 1 trait de grenadine
- 4 citrons jaunes non traités
- 2 oranges non traitées



no-show et refuser les clients qui ont déjà fait des no-shows. De plus, il est possible de programmer des rappels automatiques, permettant soit de reconformer leur venue, soit d'annuler à l'avance directement en ligne. Il s'agit là d'une solution qui pourrait faire consensus dans les années à venir, en donnant une nouvelle habitude aux clients.

AGENCEMENT

Bien aménager sa terrasse pour optimiser sa rentabilité

Tout d'abord, il est indispensable de **délimiter votre espace en fonction de votre autorisation**, et ne pas s'exposer à un risque d'amende. Pour cela, il est judicieux d'utiliser des séparateurs de terrasses



tel que des barrières dédiées. Une terrasse doit être à la fois fonctionnelle pour y circuler facilement (pensez aux poussettes ou aux personnes en fauteuil), et pratique à changer et moduler selon le nombre de personnes. **De plus, favorisez un mobilier pliant, léger et surtout encastrable tout en étant confortable.**

Les formes en carré ou rectangulaire permettent de varier les dispositions. Enfin, il ne faut pas perdre de vue qu'une terrasse bien agencée en terme de placement de table peut contribuer aisément à **optimiser votre rentabilité** selon votre espace...



ADT
ALSACE
DESTINATION
TOURISME

ALSACE DESTINATION TOURISME (ADT)

Alsace Destination Tourisme (ADT) est née de la fusion des Agences de Développement Touristique du Bas-Rhin et du Haut-Rhin. Cette nouvelle entité, créée de façon effective au 1^{er} juillet 2016, est le fruit d'une volonté commune des Conseils départementaux de donner une impulsion nouvelle à leur action touristique au service de l'attractivité de l'Alsace. ADT est aujourd'hui l'agence de développement de l'économie touristique agissant pour et au nom de la Collectivité européenne d'Alsace. La structure, dont le siège est installé à Colmar, a vu son rôle renforcé par la loi Alsace du 2 août 2019 avec comme principale mission « d'animer et de coordonner l'action des collectivités territoriales et des autres acteurs concernés » dans le domaine du tourisme, « en cohérence avec le schéma régional de développement du tourisme et des loisirs. »

ACTIVITÉ

Caractérisée par la recherche d'une meilleure efficacité grâce à la mutualisation des savoir-faire et des moyens et avec le souci d'un engagement collectif privilégiant les partenariats et les développements participatifs, la nouvelle entité est résolument placée au service du développement touristique et de l'attractivité de la totalité des territoires d'Alsace. L'Alsace s'impose d'être une Destination de référence grâce au développement d'une offre touristique qualitative, à la recherche d'innovations et d'originalité dans les équipements proposés. Les habitudes de consommation et les besoins des touristes évoluent en permanence et le défi d'Alsace Destination Tourisme est d'accompagner les prestataires professionnels alsaciens, les acteurs publics, institutionnels et associatifs qui participent de la production de l'offre touristique et de sa mise en valeur. Au service du développement des territoires, de l'accompagnement des porteurs de projets, de la communication et de la promotion de l'image de la Destination, ADT propose une architecture associant le plus grand nombre d'acteurs du tourisme.



Nathalie KALTENBACH
PRÉSIDENTE



Marc LEVY
DIRECTEUR GÉNÉRAL

www.alsace-destination-tourisme.com

/ CONTACT

03 89 20 10 68
info@adt.alsace

/ ADRESSE SIÈGE

1, rue Camille Schlumberger
BP 60337
68006 Colmar Cedex

/ CONTACT STRASBOURG

03 88 15 45 80
4, Rue Bartisch
67100 Strasbourg

Les français, on le sait,
consomme beaucoup de pain.
C'est un rituel...



Les fournisseurs se font fort de proposer des gammes élargies et qualitatives : céréales, seigles, farines d'exceptions... Alors n'y a-t-il pas là une occasion de créer un accord mets et pains?

Mais encore trop peu de restaurants proposent une gamme de qualité, sauf les restaurants étoilés. Aussi, ne serait-il pas judicieux d'y apporter cette touche qui pourrait faire la différence?

La baguette est le produit phare de nos boulangeries. Le succès est garanti. Les restaurateurs ont la possibilité d'offrir des qualités diverses et variées, et de ne pas décevoir le client même si toutefois la qualité du plat est présente.



Pacojet 4

Pacojet 4 vous aide à répondre aux exigences individuelles dans votre cuisine et vous permet d'obtenir des résultats exceptionnels avec une productivité maximale. Grâce à ses nouvelles fonctions intelligentes et innovantes, l'appareil est encore plus simple et plus sûr à utiliser, ce qui vous permet de standardiser davantage vos processus de travail. La technologie de précision de Pacojet 4 répond aux exigences de qualité les plus élevées.

www.pacoclean.com

Découvrez la gamme de machines à Granita®

Machine seule, concept Granita® ou concept alliant Granita® et glaces italiennes ! Nos machines vous permettent de préparer très simplement de délicieuses boissons givrées Granita®. Ajouter la poudre Granita® et de l'eau directement dans la cuve et laisser la machine givrer parfaitement le produit ! Ces différents concepts clés en main vous permettent de débiter la commercialisation de vos produits Granita® dès réception de votre matériel. Notre matériel peut être acheté, loué ou mis à disposition.

www.granita.fr



DICKELY
Boissons

PROFESSIONNELS DE LA DISTRIBUTION CHR DEPUIS 1910



63 rte de Muttersholtz
67600 sélestat



03 88 920 930



info@dickely.com

www.dickely.com

AGENCEMENT

Bien aménager sa terrasse pour optimiser sa rentabilité

Tout d'abord, il est indispensable de **délimiter votre espace en fonction de votre autorisation**, et ne pas s'exposer à un risque d'amende. Pour cela, il

est judicieux d'utiliser des séparateurs de terrasses tel que des barrières dédiées. Une terrasse doit être à la fois fonctionnelle pour y circuler facilement (pensez aux poussettes ou aux personnes en fauteuil), et pratique à changer et moduler selon le nombre de personnes. **De plus, favorisez un mobilier pliant, léger et surtout encastrable tout en étant confortable.**

Les formes en carré ou rectangulaire permettent de varier les dispositions. Enfin, il ne faut pas perdre de vue qu'une terrasse bien agencée en terme de placement de table peut contribuer aisément à **optimiser votre rentabilité** selon votre espace...



INTERNET

Et si vous pensiez à créer un site internet pour votre restaurant ?

Nombreux sont les établissements de restauration qui n'ont pas de site internet. Souvent, les restaurateurs pensent que ce n'est pas la priorité, sauf qu'il est question ici de promouvoir son établissement et de montrer ses meilleurs atouts. Quelle entreprise peut raisonnablement se passer d'un site internet de nos jours. C'est devenu une habitude pour les utilisateurs de vérifier

si une entreprise existe sur internet, dès qu'ils en entendent parler. C'est également valable pour les restaurants. Avoir un site internet vous permettra de vous faire connaître à la clientèle des environs. Par exemple, votre site peut apparaître dans les résultats de recherche, soit en affichage standard, en lien sponsorisé ou sur la fiche établissement lors d'une requête effectuée par un internaute de passage dans



votre localité. Ces derniers qui bien souvent ne vous connaissent pas pourront alors facilement se décider à passer dans votre établissement.



Conseils sur mesure

Mise en place de votre solution café, thé et boissons cacaothées

Machines manuelles et automatiques

vente, leasing, installation et entretien

Livraisons hebdomadaires

POUR LES PROFESSIONNELS

CHR, entreprises, associations, boulangeries, pâtisseries, épicerie & salons de thé

L'exception de proposer un café artisanal torréfié en Alsace

CONSEILS & COMMANDES

27 Grand Rue
68140 MUNSTER

07 83 12 07 38
sebastien@maison-schreiber.fr

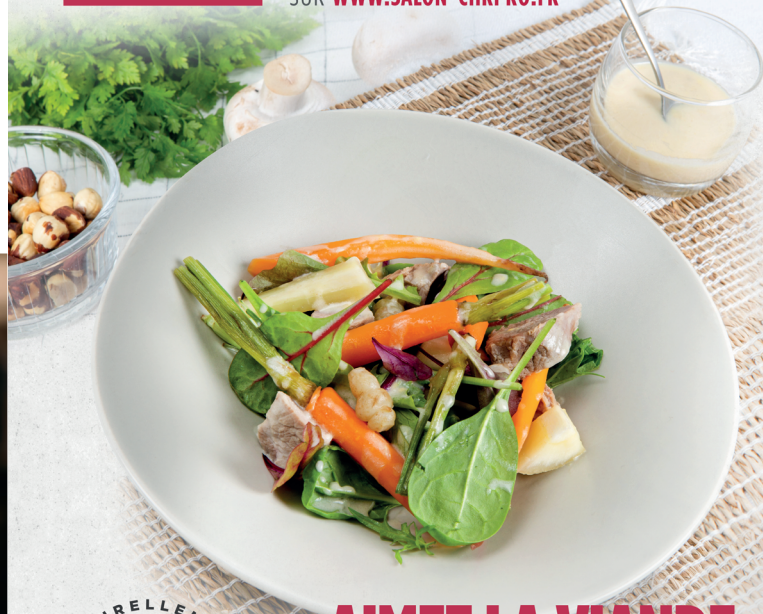
www.maison-schreiber.fr



29 MARS
PARC EXPO
DE COLMAR

CONCOURS DU MEILLEUR MENU
D'ANIMATION DU GRAND EST

INFORMATIONS ET INSCRIPTION
SUR WWW.SALON-CHRPRO.FR



AIMEZ LA VIANDE,
MANGEZ-EN MIEUX.

naturellement-flexitariens.fr



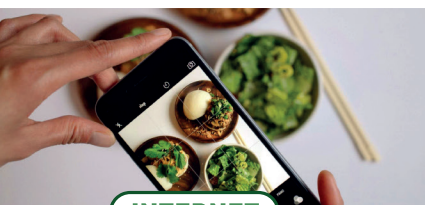
Bon nombre d'établissements possèdent des comptes sur les réseaux sociaux

Les plus importants aux yeux du grand public : **facebook, Instagram et Twitter**

Éditer un message ne doit pas être pris à la légère et les détails sont importants :

- ✓ Qualité de la photo
- ✓ Contenu éditorial
- ✓ Périodicité...

L'intérêt d'y être est devenu indispensable à condition d'entretenir le compte, de se tenir à un planning de publication à des instants bien précis (avant saison, fin d'année, Saint-Valentin...). Sans cela, la stratégie virale peut être remise en cause, et les algorithmes ne prendront pas compte, voire peu, de vos messages. Il est conseillé de poster deux à trois fois par semaine selon l'audience. Pensez à varier votre contenu.



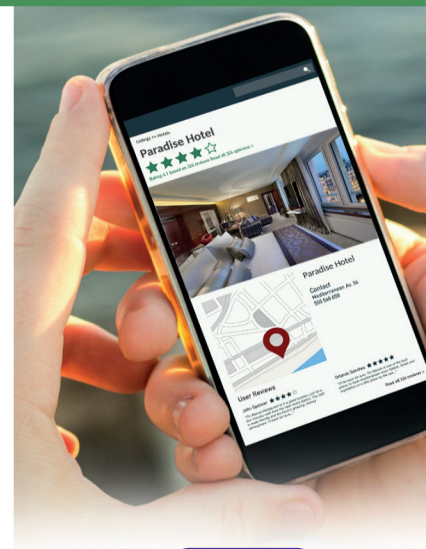
INTERNET

E-réputation : un autre aspect de la communication virale

Souvent décriés, les avis sur Internet sont néanmoins à prendre en compte par les établissements de tourisme.

Commentaires élogieux ou cassants, il est primordial d'y apporter une attention particulière. Pour de nombreuses raisons, les avis en ligne peuvent vous permettre de découvrir les besoins de vos clients, des problèmes éventuels exposés, vous aidant ainsi à améliorer

l'expérience utilisateur, et de maîtriser l'information. Aussi, il est indispensable de répondre afin de vous donner du crédit et de montrer aux clients qu'il existe un suivi permanent. De plus, en répondant à un utilisateur, vous montrer aux futurs hôtes que vous êtes réactif et capable de répondre à leurs besoins éventuels. Une étude de TripAdvisor réalisée avec Ipsos MORI révèle que les avis en ligne continuent d'influencer les décisions de réservation :



ASTUCE

Astuce : Osez suggérez

Pour accroître les ventes additionnelles, le serveur à un rôle important, voire primordiale. Il est important de suggérer aux clients une boisson, un accompagnement, un supplément, ou un plat

avec une meilleure marge. La PLV de table peut aussi aider le client à commander une suggestion qui conviendra plus à améliorer la marge. Une habitude à prendre, en somme.



TRANSGOURMET

ORIGINE

DES PRODUCTEURS RECONNUS POUR LEUR SAVOIR-FAIRE

DES PRODUITS ARTISANAUX OU RÉGIONAUX, SÉLECTIONNÉS POUR LEUR EXCELLENCE, LEUR TRAÇABILITÉ ET LEURS QUALITÉS GUSTATIVES.

PRÈS DE 150 PRODUITS ORIGINE DISPONIBLES DÈS À PRÉSENT



kerdos

Votre centrale de référencement spécialisée dans les **achats** de tous les métiers (service, production, distribution, professions libérales, artisans, commerçants...)

+ 500 professionnels nous font confiance !

AUGMENTEZ VOS GAINS PAR VOS ACHATS !

REJOIGNEZ-NOUS !

Bénéficiez d'un contrat où vous gardez votre **indépendance**.

- Un accompagnement **unique** et **personnalisé**
- **100** fournisseurs partenaires
- Des tarifs **négociés** toute l'année
- Une amélioration de votre **visibilité**
- Un audit **small & smart*** GRATUIT

*audit petit & intelligent sur quelques lignes

+ de 20%
d'économie
moyenne

**NE CHANGEZ RIEN SAUF VOTRE
PERFORMANCE ACHATS !**



CONTACTEZ-NOUS !

03 67 78 00 34

information@kerdos-france.com

www.kerdos-france.com

17 Rue Raymond Poincaré - 68 250 ROUFFACH

TONELLO C·H·R S.A.V

CAFETECHNIC



06 07 83 69 34

Matériel et machines

POUR LES MÉTIERS DE BOUCHE

RÉFRIGÉRATION & CLIMATISATION

CONSEIL • VENTE • INSTALLATION • DÉPANNAGE • PIÈCES DÉTACHÉES

22 b / 24, Rue Hugwald • BP 21053 - 68051 Mulhouse CEDEX
Tél : 03 89 50 43 37 • Port SAV : 06 07 83 69 34 • Fax : 03 89 45 62 58
E-mail : cafetechnic@wanadoo.fr

Vous avez un projet de rénovation d'hôtel ?

Le n°1 de la rénovation hôtelière
depuis 15 ans



Ets
BRUDER
RÉNOVATION HÔTELIÈRE



25 route de Scherwiller, 67600 EBERSHEIM

www.etsbruder.com

Petite carte : Réel intérêt ?

On retrouve dans de nombreux restaurants des cartes relativement courtes, signe que le restaurateur porte soit un intérêt à la fraîcheur des produits et au circuit court, soit qu'il ne peut pas pour des raisons d'effectifs se permettre d'agrémenter sa carte. Dans ce cas là, le client aura le choix entre **trois entrées, trois plats et trois desserts plus généralement.**

Et il est clair que le client s'y retrouve pour y déguster des produits frais et souvent de qualité.

Mais cette carte
ne limite t-elle
pas les offres ?



Confronté à peu de choix, ne risque t-il pas de se lasser finalement, et de ne plus le retrouver de façon régulière ? Il est donc indispensable de mettre en place une rotation régulière et de le faire savoir.



ZOOM sur : le BUN

Les buns est un pain développé pour le marché des hamburgers, qui présente la particularité d'être savoureux, léger, avec une croûte croustillante et une mie moelleuse.

Selon la fabrication, il peut être sans ni sucre ni matière grasse Il peut être aussi utilisé comme pain de table. Idéal pour la street food également.



TENDANCE



Les Poke Bowls sont de plus en plus proposés par les restaurants. Et pour cause, ce plat typique venu d'Hawaï est simple, varié et frais.

"Poke" signifie "couper en morceau", et c'est ainsi qu'est présenté ce repas dont l'ingrédient de prédilection est le poisson, mais lequel peut être remplacé par du poulet, du tofu ou une autre

source de protéine. Sa base est composée généralement de riz, froid ou chaud par ailleurs, mais aussi des nouilles ou des pouces d'épinard. Des légumes complètent cette composition, et là aussi, le chef peut se permettre toutes les excentricités en utilisant des légumes diversement colorés. En générale, de l'avocat ou du fromage y sont ajoutés et un assaisonnement finalise ce repas (ails, fines herbes, aneth, coriandre...).

Poke Bowls « La nouvelle star du manger sain »

Cette tendance permet au restaurateur de réinventer sa carte, de créer à sa guise une composition gustativement intéressante et nutritive, et visuellement propice aux publications sur les réseaux sociaux...



TRANSGOURMET

PREMIUM

L'EXCELLENCE AU SERVICE DES PROS

DES PRODUITS D'EXCEPTION
RIGOREUSEMENT SÉLECTIONNÉS.
INSPIRANTS POUR VOS RECETTES

PRÈS DE 70 PRODUITS PREMIUM POUR SUBLIMER VOS PLATS



Qui n'a jamais eu de carte de fidélité ?

Les chaînes hôtelières proposent en règle générale un programme de fidélisation à travers une carte, physique ou virtuelle.

Mais sachant que 82% des établissements en France sont indépendants, ne serait-ce pas judicieux de le mettre en place ?

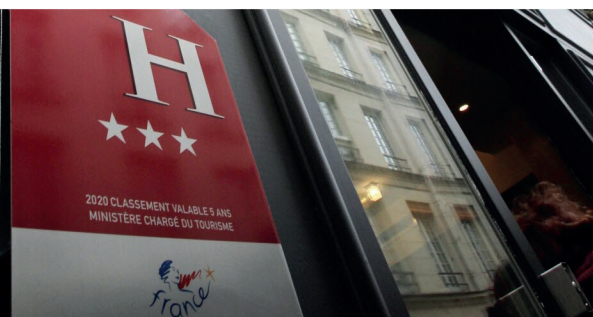


CLASSEMENT

Pour prendre en compte les nouvelles exigences de la clientèle, le classement par étoiles de l'hébergement touristique va évoluer, intégrant notamment des critères liés au développement durable et à la numérisation.

En France, 87% des chambres hôtelières font l'objet d'un classement leur attribuant une note d'une à cinq étoiles.

Depuis le 1er avril 2022, ces critères de notation ont évolués afin d'intégrer les nouvelles exigences de la clientèle, particulièrement sur la digitalisation et le développement durable.



Acquérir un client coûte très chère (emailing, publicité, OTA, annuaire...) alors que de le fidéliser est peu onéreux, d'autant que l'on possède toutes ses coordonnées et ces desideratas.

Alors, dans un système d'achat où la recherche du bon plan est de mise, les programmes de fidélité permettent aux professionnels de conserver un contact avec leurs clients, **d'avoir un prétexte pour les solliciter, et de les récompenser en leurs offrant des avantages appréciés de la clientèle :**



Surclassement & réductions



Petit-déjeuner offert



4^{ème} nuit offerte

De plus, des partenariats peuvent être établis et compléter l'offre existante (spa, balades, livraison de repas...).

Même indépendant, il est donc important de prévoir ce type de programme pour garder le contact client, si chèrement acquis.



Ce classement des hébergements touristiques, géré par Atout France, concerne également aussi les campings, les résidences de tourisme ou encore les villages de vacances.

Sur la base du volontariat, l'établissement peut contacter tous les 5 ans un organisme évaluateur accrédité par le Cofrac (Comité Français d'Accréditation). Une fois l'évaluation réalisée, elle est ensuite transmise à Atout France.

Parmi les nouveaux critères, on compte la "digitalisation" des services, accélérée par la crise sanitaire, mais aussi concernant le développement durable. Economie d'eau et d'énergie, gestion des déchets, recyclage, recours aux circuits courts pour utiliser les produits locaux notamment dans la restauration, sensibilisation des clientèles, formation des personnels...



natura

LA MARQUE BIO DE TRANSGOURMET



UNE LARGE GAMME DE PRODUITS,
BIO CERTIFIÉS DE QUALITÉ,
PLUS RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT.

PRÈS DE 250 PRODUITS NATURA DISPONIBLES DÈS À PRÉSENT





Questions sur les missions de l'UMIH Haut-Rhin



Quel état des lieux faites-vous du secteur ?

Après deux années de crise sanitaire, le secteur du tourisme a retrouvé des couleurs en 2022.

Notre secteur HCR (Hôtels, Cafés, Restaurants) emploie 1 million d'actifs dans 230 000 entreprises et réalise 84 milliards de chiffre d'affaires, soit 7% du Produit Intérieur Brut (PIB).

Sur le Haut-Rhin, nous comptons 13 500 salariés. Des projets de création d'établissements hôteliers sont en cours, signe d'une tendance positive à la poursuite du développement du tourisme

Qu'apporte concrètement l'UMIH auprès des professionnels dans leur quotidien ?

L'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie (UMIH) est la 1ère organisation professionnelle du secteur des Cafés, des Hôtels, des Restaurants et des Etablissements de nuit.

Nous sommes au quotidien auprès de nos adhérents pour leur apporter de multiples services.

Une Information spécialisée :

- Avoir les informations en temps et en heure
- Lettre d'information de l'UMIH du Haut-Rhin sur les évolutions législatives et réglementaires.
- Documentation professionnelle (convention collective, affichages obligatoires, Document Unique...)

Une Assistance et Conseil personnalisé :

- Social (convention collective, contrats de travail, ruptures de contrat, rupture conventionnelle)
- Juridique (SACEM, SPRE, accessibilité, ...)
- Fiscal (taxe de séjour, TVA ...)

Une Défense individuelle et collective :

- Une ASSISTANCE JUDICIAIRE (en option) pour vous défendre devant les différents tribunaux lors de litiges avec vos clients, vos fournisseurs, votre personnel, votre bailleur, l'administration, etc.

La Représentation :

- Au plan national et international au travers de l'UMIH nationale.
- Au plan local : Préfecture, Sous-Préfecture, des collectivités locales, des Centres de Formation d'Apprentis, de la Sous-Commission Départementale pour l'Accessibilité, ...

La Formation :

- Le GMHR, votre Centre de Formation Professionnelle Continue www.gmhr-hautrhin.com
- Le CFA de Colmar créé par l'UMIH 68 et géré par la profession (l'un des seuls CFA en France gérés uniquement par la profession).

Des avantages économiques réels :

- Jusqu'à 28% de réduction SACEM.
- Des réductions sur les commissions des titres restaurants.
- Rédaction des contrats de travail à prix très compétitif
- Un service en entreprise à tarif très compétitif (assistance à l'entretien lors d'une rupture conventionnelle avec un salarié).
- Des tarifs préférentiels chez nos partenaires (EGEE, GROUPAMA, LRS Lichtlé Resto Services)
- Des tarifs préférentiels pour la rédaction de votre document unique de prévention des risques Professionnels.
- Aucun frais de dossier pour vos actions de formation

Quels sont les types de contrats que vous proposez auprès des jeunes en vue de leur intégration dans le monde professionnel ?

Le Centre de Formation de l'Hôtellerie-Restauration de Colmar est un établissement privé, créé il y a bientôt 20 ans par l'organisation professionnelle des hôteliers-restaurateurs du Haut-Rhin, l'UMIH 68.

Nous proposons deux types de formations :

- Formations en apprentissage, les diplômés vont du CAP au BTS.
- Sur les deux métiers de cuisinier et de service en salle, les jeunes en fin de 3ème ou en demande de réorientation peuvent ainsi suivre un parcours d'études longues en alternance.

Les formations sont :

- le CAP Cuisine ou Commercialisation & Services en HCR
- Les Mentions complémentaires Traiteur ou Cuisinier en **Desserts de Restaurant** :
- Le Brevet Professionnel Arts de la Cuisine ou Arts du Service et Commercialisation en Restauration
- Le Baccalauréat Professionnel Cuisine ou Commercialisation en Restauration en 3 ANS
- * Le BTS MHR (management en Hôtellerie Restauration) Option Management d'unité de Production Culinaire ou Management d'Unité de Restauration

Formations professionnelles qualifiantes :

- La consolidation des parcours avec la découverte des métiers de la Restauration, du Service et de l'Hébergement.* Concerne des demandeurs d'emploi, mais aussi des jeunes âgés au moins de 16 ans suivis par la Mission Locale. Ils bénéficient d'une formation de 4 mois, vers un parcours de formations diplômantes ou vers une possibilité d'emploi. La valeur ajoutée de l'apprentissage est l'intégration déjà effective dans le monde de l'entreprise par le biais de l'alternance au cours des formations. Il arrive souvent qu'en fin de formation, après l'obtention du diplôme, les entreprises proposent à leurs apprentis de les embaucher et de leur offrir une promotion. Pour ce qui est de l'employabilité, un apprenti après un parcours allant de 2 à 5 ans a un atout majeur : Il offre une performance d'intégration à court terme. Un jeune sortant du lycée aura besoin de plus de temps pour intégrer le monde du travail, qu'il n'aura abordé qu'à l'occasion des quelques semaines de stage durant sa scolarité.

Quels sont les avantages, autant pour les jeunes que pour les professionnels ?

Avantages pour les jeunes :

- Les salaires motivants,
- La découverte du monde de l'entreprise et du monde du travail (il y passe plus de la moitié de sa formation),
- Le choix pour son apprentissage d'une entreprise proche de son domicile, donc connue de son environnement familial,
- Aucuns frais de scolarité.

Avantages pour les professionnels :

- Mettre en avant les compétences professionnelles et la transmission du savoir de l'employeur en qualité de Maître d'apprentissage,
- Conduire les jeunes à la réussite par les formations diplômantes en apprentissage,
- Offrir aux apprentis de les suivre pendant une année entière et pas seulement par périodes de stages successifs.
- L'apprentissage est favorisé par le gouvernement avec des aides à l'embauche et des exonérations de charges.

Quel regard portez-vous sur ces métiers et leur évolution ?

On remarque que depuis le développement de l'apprentissage, nos jeunes n'hésitent plus à poursuivre les formations Post Bac avec le BTS MHR et les Mentions Complémentaires. Aujourd'hui, la possibilité est donnée aux jeunes de poursuivre leur formation en apprentissage dans notre CFA avec les mêmes cursus proposés en formation initiale (lycées professionnels).



Flashez pour
visiter le site
internet

Vous accompagner dans vos projets,
sublimer vos espaces de vie
particuliers ou professionnels



DELHAY
DECOR
DECORATRICE
D'INTÉRIEUR



☎ (+33) 06 71 01 10 81 ☎ (+33) 01 60 43 12 88 ✉ delhay.veronique@wanadoo.fr



AGRIVALOR[®]
ÉNERGIE

ACTEUR ENGAGÉ LOCALEMENT DANS LA COLLECTE ET LA
VALORISATION DES BIODÉCHETS

UN SERVICE SUR MESURE POUR LA COLLECTE DE VOS BIODÉCHETS

Entreprise Alsacienne !

NOS SERVICES DE PROXIMITÉ

- Sensibilisation aux gestes de tri
- Mise à disposition de contenants adaptés
- Moyens de collectes appropriés à votre métier
- Lavage des contenants



Valorisez vos déchets
alimentaires !



VOTRE CONTACT

Patrice LAUWERS
Technico-commercial biodéchets
07.85.05.16.19
patrice.lauwers@agrivalor.eu

Economie circulaire ENTREPRISE ALSACIENNE Agriculteurs locaux engagés
CRÉATION D'EMPLOIS NON DELOCALISABLES 500 clients restaurateurs dans la région VALORISÉ EN ALSACE
Economie circulaire ENTREPRISE ALSACIENNE Agriculteurs locaux engagés
CRÉATION D'EMPLOIS NON DELOCALISABLES 500 clients restaurateurs dans la région VALORISÉ EN ALSACE

GASTRONOMIE

Produit local :
Le Raifort

Le Raifort, condiment naturel, fait partie des légumes anciens qui a failli disparaître, dont la culture se fait surtout dans le nord de l'Alsace. Il a une saveur aromatique et puissante.

Également appelé le wasabi alsacien, sa consommation est idéale avec le pot-au-feu, la côte de bœuf, la truite, le saumon et le poisson fumé. C'est un exhausteur de goût naturel.

Le raifort est le condiment idéal pour les plats alsaciens.



INFO : Le contrat de professionnalisation est ouvert aux personnes âgées de 16 à 25 ans, aux demandeurs d'emploi âgés de 26 ans et plus, aux bénéficiaires de minima sociaux et aux personnes ayant bénéficié d'un contrat unique d'insertion. Ce contrat peut être établi sous forme de CDD minium de 6 mois ou en CDI, et la rémunération dépend de l'âge de la personne formée.

CUISINE

La cuisson basse température

Parfaitement adaptée à la cuisson des morceaux nobles, la cuisson à basse température présente l'avantage de ne perdre quasiment pas de jus, pour une cuisson parfaitement à point.

Similaire à la cuisson au four, la viande est cuite sans liquide, la différence résidant dans la température basse, en cuisson lente. Le résultat est une viande juteuse et une cuisson parfaite.

La cuisson à basse température est adaptée à la plupart des viandes et pour presque tous les morceaux, qu'ils soient à griller ou à braiser, à condition de les dégraisser.



RECETTE



Huîtres fourrées au poireau, sauce à la crème échalote et à la ciboulette (pour 4 personnes)

par Patrick Fulgraff

Composition :

- 24 huîtres spéciales Marennes Oléron N°2
- 2 petits poireaux
- 1 tomate
- 1 botte de ciboulette
- Sel et poivre

Réalisation :

Sauce : (elle peut être préparée 2 heures à l'avance) Ciseler les échalotes finement, les mettre dans un cul de poule avec la crème, assaisonner, ajouter le vinaigre melfor blanc, au dernier moment en fouettant doucement.

Sauce :

- 20 cl. de crème fleurette
- 7 cl. de vinaigre Melfor blanc
- 3 échalotes
- Sel et poivre

Emincer les poireaux et les laver. Les cuire à l'eau bouillante bien salée. Quand ils sont craquants, les passer à l'eau froide pour stopper la cuisson. Peler et épépiner la tomate et la couper en petits dés réguliers. Ouvrir les huîtres, vérifier leur qualité au nez, ôter les petits débris et les sortir de leur coquilles. Laver les coquilles à grande eau.

Réalisation :

Au fond de chaque coquille, disposer le poireau, posez l'huître par dessus, napper avec la sauce, parsemer de dés de tomate et de ciboulette ciselée finement.

CAFÉS
Reck

TOUS NOS CAFÉS
SONT TORRÉFIÉS, MOULUS ET
CONDITIONNÉS EN ALSACE



PASSION
FESTIVE

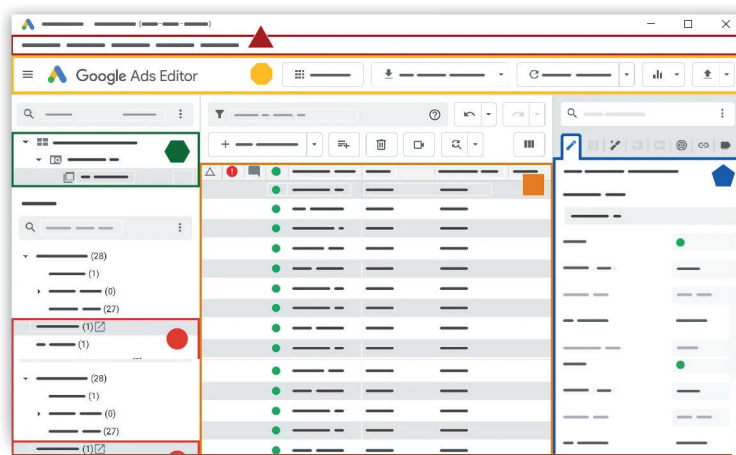
FULGRAFF Patrick



Le référencement web est l'une des clés de la visibilité sur le net

Les pages de résultats ne contiennent par défaut que 12 adresses indexées, et de ce fait, la visibilité est réduite. De plus, les mastodontes du marché ont tendance à phagocyter ces premières pages, ce qui rend la visibilité réduite. Il y a des solutions pour palier à cette absence et notamment le programme.

d'achat de mots clé « Google Ads ». Mais il existe aussi l'outil **Google My Business** qui vous permet d'être visible sur la carte (maps) pour les recherches « hôtel + ville » mais également d'avoir une visibilité maximale dans l'éventualité où l'internaute tape directement le nom de l'établissement.



Aussi, il est important de prendre la main sur votre lien si celui-ci est déjà en ligne (il faut revendiquer votre établissement) ou le créer directement.

La fiche Google My Business vous permettra ainsi d'informer les utilisateurs en détaillant vos offres, y apporter des photos supplémentaires, enregistrer vos horaires...

Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) : Equipez-vous



Créée par la NASA dans les années 60 pour garantir la sécurité des aliments, la méthode HACCP se démocratise ces dernières années chez les restaurateurs et professionnels des métiers de bouche à travers l'utilisation de l'outil informatique.

Appliquée dans tous les secteurs de l'alimentation, elle permet de proposer au consommateur final un produit sain ne présentant aucun danger.

C'est une démarche systématique et rationnelle de la maîtrise des dangers pour garantir la sécurité alimentaire, et repose sur un principe simple: mieux vaut prévenir que guérir.

Pour atteindre ce but, il est primordial d'identifier les dangers, en évaluer les risques, et de déterminer ceux-ci afin d'être dans les normes.

Aujourd'hui, les différents prestataires proposent de faciliter le plan de maîtrise sanitaire avec des outils informatiques à la pointe, souvent tactile, alliant simplicité et intuitivité, et ne nécessitant que quelques minutes par jour pour gérer la traçabilité en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire des aliments.

En cas de contrôle, la mise à disposition est aussi facilitée auprès des services d'hygiène. En somme, ces outils deviennent aujourd'hui indispensables en la matière, mais permettent aussi un gain de temps et un stockage des données sous forme numérique.

Nuisibles : lutter efficacement

Les insectes et rongeurs sont porteurs de germes et sont de véritables dangers quand à la sécurité alimentaire.

Hormis un nettoyage quotidien et rigoureux des locaux de stockage et de la cuisine, il existe plusieurs dispositifs pour éviter d'éventuelles contaminations : moustiquaires, grilles, lampes anti-insectes, dispositif raticide, fermeture systématique des accès, produits antiparasitaires, produits biocides, appâts et pièges.



Néanmoins, ces dispositifs requièrent une maîtrise et un savoir-faire, et des professionnels spécialisés dans la lutte contre les nuisibles peuvent vous aider et vous tranquilliser, aussi en cas de contrôle des services sanitaires.



Questions sur le recrutement dans le secteur CHR

La crise de la covid a bouleversé le marché du travail, et notamment dans l'hôtellerie restauration. quel constat faites-vous ?

De manière générale la crise COVID a accentué les tensions de recrutement dans ce secteur où elles existaient déjà de manière structurelle.

Les chiffres sont éloquentes : dans le Grand Est dans ce secteur on constate une baisse de 17% des demandeurs d'emploi inscrits en catégorie A entre juin 2021 et juin 2022 alors que dans le même temps les offres d'emploi bondissaient de +77%

On a beaucoup parlé des personnes qui se détournent de ces métiers mais ces tensions sont surtout dues à des reprises d'emploi puisqu'on observe une hausse de 14,3% des effectifs sur cette période. Les gens ont donc avant tout retrouvé du travail dans ce secteur !

Ces tensions sont par ailleurs observées dans de nombreux secteurs et en particulier la santé, le service aux personnes, le transport, le BTP, l'industrie, le numérique et comme nous l'avons vu l'hôtellerie restauration.

Cela génère d'énormes difficultés de sourcing de candidats et pénalise le fonctionnement des entreprises.

De nombreux établissements font face à des problèmes de recrutement. Quelles solutions pouvez-vous leur apporter ?

Les solutions sont nombreuses et elles doivent avant tout être construites sur mesure en fonction des problématiques spécifiques rencontrées par les entreprises.

Pour vous donner un aperçu de l'étendue de la palette des services proposés j'en retiendrai 3 :

- La bonne compétence pro : un service en ligne qui vous permet de localiser en 3 clics, les demandeurs d'emploi qui ont été récemment formés ou qui sont en cours de formation à une compétence que vous recherchez. Il est possible de localiser les formations par région, département ou ville.

- L'action de formation préalable au recrutement ou AFPR : une aide pour les employeurs au financement d'une formation avant l'embauche d'un demandeur d'emploi en contrat de 6 à 12 mois. Son objectif est de former le futur salarié pour combler l'écart entre les compétences détenues et celles requises pour le poste ouvert.



- La méthode de recrutement par simulation ou MRS : permet d'élargir les recherches de candidats en privilégiant le repérage des capacités nécessaires au poste de travail proposé. Elle sort des critères habituels de recrutement que sont l'expérience et le diplôme.

Enfin depuis le mois d'octobre Pôle emploi Pôle emploi est entré dans une nouvelle phase de mobilisation sur les difficultés de recrutement en constituant des viviers de demandeurs d'emploi immédiatement disponibles. Pôle emploi répondra ainsi plus rapidement et plus systématiquement aux besoins de compétences des entreprises.

Pôle Emploi propose-t-il des formations liées à ces métiers ?

De nombreuses formations financées par Le Conseil régional ou Pôle emploi permettent de développer les compétences des demandeurs d'emploi dans les métiers de l'hôtellerie restauration. On a ainsi pu compter 2350 entrées en formation sur l'année écoulée dans le Grand Est.

Les dispositifs sont adaptés aux besoins : la formation collective pour répondre aux besoins structurels en compétences, les dispositifs d'adaptation aux postes tels que l'AFPR avant d'intégrer un futur salarié et des aides sur mesures pour répondre à des projets individuels de formation.

Les moyens sont conséquents mais là encore l'enjeu est de réussir à attirer des candidats vers ces métiers.

Que pouvez-vous préconiser aux employeurs de manière générale ?

L'enjeu est de travailler sur l'attractivité des métiers et notamment sur les conditions de travail. La DARES et France stratégie ont réalisé des études récentes qui montrent que ce sont aujourd'hui les principaux critères pour orienter les choix professionnels. L'hôtellerie restauration a fait preuve de volontarisme en ce sens ces derniers mois en revalorisant les salaires et au niveau de certains établissements en imaginant des modes de fonctionnement qui permettent aux salariés de mieux concilier vie personnelle et activité professionnelle. Nous conseillons également aux employeurs d'élargir les critères de recrutement, l'hôtellerie restauration présente à ce titre de vraies opportunités notamment sur les emplois les moins qualifiés.

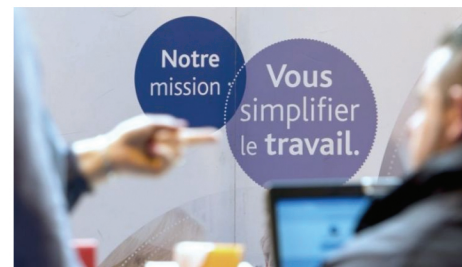
Enfin la qualité de la gestion des ressources humaines et du management sont souvent des éléments déterminants pour limiter le turn-over, important dans ces métiers.

Enfin, des actions spécifiques seront-elles mises en place au sein de Pôle Emploi pour promouvoir les métiers de l'hôtellerie et restauration ?

Les agences Pôle emploi organisent de manière récurrente des opérations de promotion de ces métiers y compris à travers d'approches originales comme cet escape game pour sensibiliser aux métiers de l'hôtellerie restauration qui s'est tenu à Thann.

Quand l'intérêt est là, les demandeurs d'emploi peuvent ensuite réaliser une immersion dans un établissement et découvrir ainsi le métier en « grandeur réelle ».

Le principal défi pour nous et pour les entreprises est d'attirer et de donner envie. Pour cela nous proposons toujours davantage aux professionnels de venir parler de leurs métiers, ils restent le mieux placés pour le faire et transmettre ce qui est bien souvent un métier passion !



Afin de venir en aide aux entreprises impactées par les hausses des prix de l'énergie, le gouvernement a récemment mis en place des dispositifs d'aides

Le bouclier tarifaire

Pour être éligible, les entreprises doivent respecter toutes les conditions suivantes :

- ✓ Avoir moins de 10 salariés
- ✓ Réaliser moins de 2 M€ de chiffre d'affaires
- ✓ Avoir un compteur électrique d'une puissance inférieure à 36 kVA



Pour en bénéficier, l'entreprise doit se rapprocher de son fournisseur d'énergie et lui communiquer, au plus tard le 31 mars, une attestation sur l'honneur.

Le tarif réglementé à 280 €/MWh

Toutes les entreprises ne sont pas éligibles au bouclier tarifaire.

C'est pour cela que le ministre de l'Économie et des Finances a annoncé que les fournisseurs avaient accepté de garantir à toutes les TPE qu'elles ne paieraient pas plus de 280€/MWh en moyenne d'électricité en 2023.

Ce tarif est applicable aux TPE qui ont procédé au renouvellement ou souscrit leur contrat de fourniture d'électricité courant du second semestre 2022 dont la puissance énergétique est supérieure à 36 kVA. Pour bénéficier de ce tarif, les entreprises concernées doivent également remplir une attestation sur l'honneur d'éligibilité, à renvoyer à leur fournisseur d'électricité.

L'amortisseur électricité



Ce dispositif est dédié aux PME (entreprises de moins de 250 salariés et réalisant moins de 50 M€ de chiffre d'affaires) mais aussi les TPE qui ne sont pas éligibles au bouclier tarifaire, et sera valable jusqu'au 31 décembre.

Les TPE peuvent donc cumuler le tarif réglementé avec l'amortisseur électricité et l'aide au paiement des factures de gaz et d'électricité.

L'État prendra en charge l'écart entre le prix de l'énergie du contrat et 180 €/MWh (soit 0,18 €/kWh) sur la moitié des volumes d'électricité consommés, à condition que celui-ci n'excède pas 320 €/MWh.

Plus d'informations sur www.impots.gouv.fr/simulateur-amortisseur-electricite



Un concours dédié aux professionnels



CONCOURS DU
**MEILLEUR
PLAT
D'ALSACE**

**ÉTOILES
D'ALSACE**



CONCOURS

Ce sera le tout premier concours dédié à la gastronomie à l'occasion du salon professionnel des métiers de l'hôtellerie et restauration de Colmar.

Sous l'égide de l'association Les Etoiles d'Alsace et de son président Edouard Bauman, ainsi que l'organisateur du salon Michel Arena, le concours du "Meilleur Plat d'Alsace" se déroulera le 28 mars au parc des expositions. La libre inspiration sera au menu du concours. Les organisateurs ont décidé de laisser la place à la créativité aux chefs intéressés par ce nouveau challenge. Le but est d'assurer la promotion de la cuisine authentique Alsacienne, et décerner au vainqueur un titre qu'il pourra fièrement arborer sur sa devanture. Les épreuves se dérouleront durant toute la journée.

Le titre sera remis lors de l'After Work des Etoiles d'Alsace le même jour.

Plus d'infos sur www.salon-chrpro.fr, rubrique concours
Retrouvez Les Etoiles d'Alsace sur www.etoiles-alsace.fr

Inscriptions sur :
concours@chrpro-expo.fr



Tout d'abord, après cette crise de la covid, comment se porte le secteur des CHR, et quelles remontées avez-vous par rapport à cela ?

La saison touristique 2022 (d'avril avec Pâques à aujourd'hui) a été importante pour la restauration. L'hôtellerie a bien fonctionné mais n'a pas encore rattrapé le TO de 2019. La clientèle française et européenne de proximité (allemandes, suisse, belge, Italie et espagnole) a été présente. La clientèle internationale également mais dans une moindre mesure notamment les asiatiques. Tous les territoires alsacien ont accueillis du tourisme. La problématique liée au recrutement a impacté le développement des entreprises.

Sous quels aspects la CCI accompagne les entreprises du secteur des cafés, hôtels et restaurants ?

La CCI accompagne les entreprises du CHR sur 4 pôle : **Réglementaire** : Sécurité-incendie, Hygiène des locaux en restauration (diagnostic) et Accessibilité des ERP (Diagnostic et réalisation des dossiers de demande de dérogation). **Labellisation - Certification** : Audit pour la marque Qualité Tourisme ; Audit pour la Clef Verte ; Audit de Classement pour les hébergements ; Titre de Maître restaurateur. **Montage de dossiers de subventions** : La CCI est partenaire des collectivités (Conseil régional, Communautés d'agglomération) et de l'Etat - Ademe **Accompagnement des entreprises en difficulté**

Existe-t'il des dispositifs d'aides dédiés ?

Effectivement, il y en a actuellement deux : **Ademe** : par le Fonds Tourisme Durable et **Conseil Régional** : Aide à la digitalisation et au numérique ; Aide à la l'hôtellerie familiale (rénovation et/ou extension) ; Aide à l'hôtellerie de plein air et aux meublés de tourisme.

Quelles sont les perspectives pour le secteur, selon vos informations ?

Le marché du tourisme d'affaire redémarre, avec notamment le nouveau parc des expositions à Strasbourg. La problématique liée au recrutement impacte de façon importante le développement des entreprises. Le recrutement concerne également l'apprentissage, perte en nombre d'apprentis. Le coût des énergies et des matières premières va avoir de lourdes conséquences sur le bilan des entreprises notamment en terme de marge et résultat net.



Que propose la CCI en terme de formation pour les CHR ?

Nous proposons L'HACCP et l'hygiène alimentaire par notre centre de formation «CCI Campus».



La signature
de l'encaissement



CHR
PRO
EXPO



www.crisalid.com

LOGICIEL GESTION
DE L'ENCAISSEMENT

*Ce produit est conforme aux exigences de la marque NF Logiciel de Gestion d'Encaissement. Ce produit est certifié par:
AFNOR Certification 11 rue Francis de Pressensé 93571 SAINT DENIS LA PLAINE CEDEX. Le référentiel de certification peut être obtenu auprès d'INFCERT**

STAND
H147



*Vos clients
vont adorer...*

*Une expérience
détente inoubliable*



Le sauna qui va révolutionner votre espace bien-être

- Plus de 9200 clients professionnels
- 25 années d'expérience
- Dix fois moins de consommation électrique que pour un sauna traditionnel
- Garantie à vie sur les éléments chauffants
- Technologie brevetée et protégée



**Chaleur, santé & bien-être
pour le corps et l'esprit**

Physiotherm France

1 C rue Pégase • 67960 ENTZHEIM

Tél. 03 88 15 90 53 • 06 48 26 16 95

www.infrarouge-physiotherm.fr • contact@physiothermfrance.fr

Qu'est-ce qu'un établissement labellisé T&H ?

La marque Tourisme & Handicap a défini des critères d'accessibilité et d'accueil pour garantir le tourisme à tous dans la plus grande autonomie possible. Elle prend en compte, notamment, l'accès facilité aux bâtiments et aux prestations de l'établissement. Elle est également attentive à l'accueil personnalisé réservé aux clients en termes d'attention et de bienveillance.

Un établissement labellisé, répondant donc à ces critères, est soumis à un **contrôle régulier par des évaluateurs formés et spécialisés.**

Comment identifier un établissement labellisé T&H ?



Un moteur de recherche permet d'isoler les établissements selon leur handicap. Des pictogrammes visuels permettent alors de les distinguer :



Source : tourisme-handicap.gouv.fr

Pour quels établissements ?

La marque Tourisme & Handicap concerne diverses structures pour répondre aux différentes attentes et besoins des touristes durant leur séjour. Ainsi, elle est présente aussi bien au niveau des hébergements, de la restauration, des lieux de visite, des activités sportives et de loisirs, ou encore des offices de tourisme.

Près de **4000 établissements** labellisés T&H.

SOUVENIR



In Memoriam : Bernard Loiseau : 20 ans déjà

Cette année, cela fait 20 ans que l'émblématiquement chef Bernard Loiseau a disparu, laissant derrière lui un héritage de la haute gastronomie et du savoir-faire à la française.

Personnage infatigable, passionné et créatif, il est encore aujourd'hui une référence, et nul doute que son épouse et ses deux filles assureront la pérennité de cette belle maison située à Saulieu.

INTERVIEW



Questions à Edouard Baumann PRÉSIDENT DES ÉTOILES D'ALSACE

Monsieur le Président, Les étoiles d'Alsace regroupent des chefs Alsaciens, et contribuent à faire rayonner les métiers de la restauration dans la région. Quelles actions entreprenez vous toute l'année ?

Voilà 30 ans que les Etoiles d'Alsace œuvrent au rayonnement de la gastronomie alsacienne de nombreuses manières. Tout d'abord avec nos offres tout compris valables chez tous les membres de l'association, comme la formule jeune pour les moins de 35 ans. Nous organisons des événements fédérateurs et festifs comme nos After Work Etoilés. Enfin nous travaillons à des projets innovants et à forte valeur ajoutée : Académie Etoiles d'Alsace, livre de recettes 2.0, box gastronomique en livraison à domicile, nous ne manquons pas de projets !

La restauration a effectué sa mue durant la crise de la covid. Quels enseignements en tirez-vous ?

C'est effectivement un constat global qui concerne plus largement de nombreux métiers de l'artisanat et qui est généralisé à tous les pays occidentaux. Je ne peux qu'encourager les jeunes générations à sauter le pas. Les métiers de la restauration ont considérablement évolué et la conjoncture actuelle permet à n'importe quel jeune motivé d'avoir une carrière rapide avec des possibilités de progression beaucoup plus fortes qu'il y a 20 ans. De nombreuses merveilleuses maisons, inaccessible jadis, ont des postes vacants. En plus de ces opportunités, ces métiers sont riches de sens et de valeurs : service, solidarité, créativité, précision du geste, transmission du savoir. Enfin les barrières du passé qui empêchaient de concilier vie professionnelle et vie privée commencent à être levées une à une.

La restauration a effectué sa mue durant la crise de la covid. Quels enseignements en tirez-vous ?

La Covid a eu un effet catalyseur sur les transformations du monde du CHR mais les prises de conscience et les changements ont été amorcés déjà avant cette crise. Aujourd'hui, tous les établissements doivent amorcer un véritable changement dans leurs stratégies de recrutement. L'objectif n'est pas de trouver de nouveaux

talents mais de conserver et faire grandir professionnellement les talents présents dans nos maisons. Pour cela, il faut adopter une stratégie RSE large et ambitieuse pour mettre les collaborateurs au cœur du projet d'entreprise. Plus que jamais il est essentiel de concilier l'équilibre entre la satisfaction client qui doit toujours primer et le bien-être des collaborateurs qui a été trop longtemps négligé dans les années passées. C'est la recherche de ce parfait équilibre qui permettra aux établissements de demain de pérenniser leurs équipes et de facto développer leurs C.A.

Comment selon vous la restauration doit-elle évoluer de manière générale ?

Comme évoqué plus haut je pense que la restauration doit mettre l'humain au cœur de son projet d'entreprise. Cela passe par de nombreuses actions qui ont fait leurs preuves dans les autres secteurs : respect du temps de travail, rémunération attractive, plan de formation ambitieux, structure hiérarchique épanouissante et pas écrasante, direction à l'écoute des besoins des collaborateurs. Autant d'actions qui doivent être confrontées à la réalité économique de chaque établissement et de son parcours client afin d'apporter la réponse la plus adaptée et viable à long terme.



Questions à Jean-Michel Schaeffer et Sébastien Muller

CO-PRÉSIDENTS, RÉPONDENT AUX QUESTIONS
DE CHR COLMAR POUR PRÉSENTER
SAVOUREZ L'ALSACE® ET SAVOUREZ L'ALSACE
PRODUIT DU TERROIR®.



Bonjour à tous les deux ! Vous êtes les présidents de l'association de promotion des marques Savourez l'Alsace et Savourez l'Alsace Produit du Terroir®. Vous pouvez nous expliquer ce que représentent ces deux logos ?

Sébastien Muller : Bien-sûr ! Ces logos sont les déclinaisons de la marque Alsace (le A Cœur rouge qui est devenu un vrai symbole de l'Alsace) mais sont surtout la garantie qu'en achetant des produits qui sont estampillés de ces logos, vous achetez des produits qui sont fabriqués par des entreprises alsaciennes ou issus de l'agriculture locale.

Jean-Michel Schaeffer : Savourez l'Alsace® se trouve sur des produits fabriqués ou transformés en Alsace par le tissu de l'agro-alimentaire du territoire.

Lorsqu'on ajoute « Produit du Terroir® » au logo, cela indique des produits avec 80% minimum de matière première alsacienne et une garantie de traçabilité.

Il y a beaucoup de produits concernés ?

Sébastien Muller : Aujourd'hui, nous avons plus 120 entreprises adhérentes à la démarche et plus de 3500 produits accrédités. Il y en a pour tous les goûts et tous les moments du repas : de l'apéritif au digestif !

Jean-Michel Schaeffer : Evidemment, les marques emblématiques et historiques alsaciennes font partie de notre collectif avec des produits estampillés Savourez l'Alsace® et Savourez l'Alsace Produit du Terroir®.

Et où sont distribués vos produits ?

Sébastien Muller : Les consommateurs peuvent évidemment retrouver leurs produits dans leurs magasins habituels. Pour la restauration, les grossistes et distributeurs ont à cœur de proposer une offre de produits de notre région où vous retrouverez des gammes avec les logos Savourez l'Alsace® et Savourez l'Alsace Produit du Terroir®.

Jean-Michel Schaeffer : Nous travaillons régulièrement avec ces professionnels pour faire connaître la démarche autour de Savourez l'Alsace® et Savourez l'Alsace Produit du Terroir®.

Repérez les logos Savourez l'Alsace® et Savourez l'Alsace Produit du Terroir® chez vos distributeurs habituels et devenez acteur de l'économie locale !



**J'❤️ l'Alsace,
je la déguste !**

- Produits élaborés en Alsace
- Entreprises alsaciennes qui développent des emplois et investissent en Alsace

- Produits transformés en Alsace avec 80% minimum de matières premières alsaciennes
- Garantie de la traçabilité assurée par un organisme indépendant

**Pour consommer local,
repérez ces logos !**

**Vous soutenez la production et
la fabrication de produits alsaciens.**



TORRÉFACTEUR HISTORIQUE
EN ALSACE DEPUIS 1926

CONTACTEZ-NOUS

Responsable dép.
Gastronomie

Denis Heckmann
dheckmann@cafesati.com

Chargée de dev.
Commerciale

Céline Foresto
06 42 69 50 92
cforest@cafesati.com

LE TORRÉFACTEUR LE PLUS PRIMÉ DE FRANCE



Mise à disposition
GRATUITE de moulins
et vaisselle



Boissons chaudes
et accompagnements



**LOCATION
VENTE**
de machines

Une large gamme de cafés

Bella Italia, Alsacien, Moka Sidamo-Ethiopie, Bar, Dégustation
Bio et équitable, Décaféiné

Des produits complémentaires pour tous les goûts

Thés, infusions, chocolats chauds, sucres
accompagnements gourmands, tasses et sous-tasses



Des équipements performants et adaptés à vos besoins

Entretien des machines compris sur 48 ou 72 mois

Cafés Sati - 4 rue de Nantes, C.S. 60065 - F - 67027 Strasbourg Cedex - Tel : +33 3 88 34 63 36 - www.cafesati.com

Equip' Pro

Distributeur

Point E
Emballages services +



Depuis 25 ans une équipe de pros au service des pros

Papeterie
Agencement
Emballages cadeaux
Emballages alimentaires
Petit matériel de restauration
Produits à usage unique
Emballages industriels
Articles d'étiquetage
Produits d'hygiène



**1000 m2 d'espace de vente et une
équipe commerciale à votre service**

15 rue André Kiener 68000 Colmar

Tel : 03 89 41 34 21

equip.pro@wanadoo.fr

www.equippro.net

sibo
homeconcept



Votre marque de vaisselle Alsacienne

Stand C104

Sibo Homeconcept - 68910 Labaroche - contact@sibohomeconcept.fr
www.sibohomeconcept.fr



TRANSGOURMET

LES FRUITS & LÉGUMES, chez Transgourmet c'est...



Une gamme de 250 produits
et **plus de 500 variétés**



Des produits en provenance
directe de Rungis



Plus de 80 produits locaux,
au travers de **circuits courts**



Une équipe de
primeurs à votre
service



En livraison en A pour B*
du lundi au samedi
partout en France

Être client Transgourmet c'est également...
profiter du ONE STOP DELIVERY

**1 COMMANDE GLOBALE
= 1 LIVRAISON MULTI TEMPÉRATURES
= 1 FACTURE UNIQUE**

Sur toutes nos gammes de produits (la marée, la boucherie, le frais, le sec, le surgelé, les produits d'hygiène et la boisson).

**Par exemple, commandez le lundi avant midi et réceptionnez votre commande le mardi matin dans votre établissement.*