ZEST'US

La Newsletter acidulée d'AFTERALL

# ZEST'US#11-novembre2024

## Pratiques commerciales trompeuses :

## Tips pour rester conforme et éviter le Bad Buzz

Dans le secteur de la restauration, l'honnêteté envers les clients est essentielle, non seulement d'un point de vue éthique, mais aussi légal. Pourtant, il est facile de commettre des erreurs, parfois sans intention malveillante. Cependant, ces pratiques trompeuses peuvent entraîner de lourdes sanctions. Il est donc crucial de bien comprendre la différence entre les différentes allégations frauduleuses de vente, et d'éviter certaines erreurs courantes et de savoir comment promouvoir son établissement de manière conforme.

Lire l'article complet

# JUS'TE ATTITUDE

## L'IA en restauration : solution pour réduire le gaspillage alimentaire ?

En savoir plus

## Les alternatives aux foie gras

En savoir plus

# PORTRAIT ACIDULÉ

## Léonard - Le Village

Découvrez l'interview

# LIMONADE DU SAVOIR

## Nouvelle grille de salaires HCR : entrée en vigueur au 1er décembre 2024

Un arrêté du 5 novembre 2024, publié au Journal Officiel le 9 novembre, étend officiellement la grille de salaires prévue par l'avenant n°33 du 19 juin 2024. Cette grille devient obligatoire pour toutes les entreprises et salariés du secteur des hôtels, cafés et restaurants (HCR) à compter du 1er décembre 2024.
En pratique, cela implique une mise à jour des salaires et logiciels de paie. Le salaire minimum conventionnel s'établit désormais à 12,00 € de l'heure (échelon 1, niveau I), soit au-dessus du taux horaire du Smic fixé à 11,88 €.
Voici les taux horaires minimaux prévus par cette nouvelle grille, à appliquer dès le 1er décembre 2024.

| | Niveau I | Niveau II | Niveau III | Niveau IV | Niveau V |
|---|---|---|---|---|---|
| Echelon 1 | 12,00 € | 12,28 € | 13,32 € | 14,40 € | 18,43 € |
| Echelon 2 | 12,08 € | 12,55 € | 13,54 € | 14,77 € | 21,78 € |
| Echelon 3 | 12,18 € | 13,17 € | 14,00 € | 15,40 € | 28,12 € |

# CEDR' ACTUALITÉ

## SumUp lance Kiosk : une borne de commande pour transformer l'expérience client et optimiser les ventes

**Paris, 14 novembre 2024 –** La fintech internationale SumUp annonce le lancement de Kiosk, une borne de commande en libre-service conçue pour simplifier et accélérer le traitement des commandes dans les petits commerces et restaurants à service rapide. Cette solution innovante permet aux clients de commander, payer et récupérer leurs achats de manière fluide, tout en aidant les commerçants à optimiser leur activité.

### Une réponse aux nouvelles attentes des consommateurs

Dans un contexte où les comportements d'achat évoluent rapidement, notamment chez les générations Millennials et Z, Kiosk répond à une demande croissante pour des interactions rapides, sans contact et intuitives. En réduisant les files d'attente et en améliorant l'efficacité du service, cette borne s'aligne parfaitement sur les attentes des consommateurs d'aujourd'hui, tout en permettant aux commerçants de se concentrer sur d'autres aspects de leur gestion.

Des bénéfices concrets pour les commerçants

Selon SumUp, Kiosk pourrait permettre d'augmenter la taille moyenne des paniers jusqu'à 35 % grâce à une expérience client optimisée. La borne est entièrement personnalisable, avec des options d'intégration pour les paiements, les caisses enregistreuses et la gestion à distance. Elle prend également en charge des catalogues de produits dynamiques et complexes, ce qui en fait une solution idéale pour des entreprises de toutes tailles, des petits restaurants aux grandes infrastructures comme les stades.

Déjà adoptée par des enseignes européennes comme Voodoo Ray's, Bunsik, et Tsujiri, Kiosk s'intègre parfaitement dans l'écosystème des solutions SumUp, qui comprend également l'abonnement SumUp One, la caisse d'entrée de gamme Lite, et la Caisse Enregistreuse Pro, conçue pour gérer plusieurs commandes simultanément.

Avec le lancement de Kiosk, SumUp continue d'innover pour simplifier le quotidien des commerçants et améliorer l'expérience client dans un monde de plus en plus tourné vers la digitalisation et l'efficacité.

---

## CLÉMENTINE VOUS RÉPOND

**Clémentine répond à un restaurateur ce mois ci :**

**"De plus en plus de clients me demandent des propositions sans gluten. C'est compliqué à gérer en cuisine. Mais concrètement, quelle est la différence entre une allergie et une intolérance au gluten et quels sont les risques ?"**

Pour comprendre la différence, il faut déjà s'intéresser au gluten même. Et il faut déjà savoir qu'il existe non seulement une allergie, une intolérance mais aussi une maladie auto-immune qu'on appelle la maladie cœliaque.
Pour un restaurateur une offre « gluten free » c'est possible mais avec vigilance absolue.

Lire l'article complet

---

## CITRON PRESSÉ

**Frédéric Anton est le cuisinier de l'année Gault & Millau**

©Gault&Millau

Paris (75) - Lors d'une grande cérémonie organisée lundi soir au théâtre du Trianon, le guide Gault&Millau a révélé les lauréats des six trophées Gault & Millau, devant une audience composée de nombreux professionnels.
https://www.lhotellerie-restauration.fr/actualite/frederic-anton-est-le-cuisinier-de-l-annee-gault-millau

---

## Les salariés des CHR vont pouvoir bénéficier de jours d'absence payés en cas de maladie d'un enfant

©Thinkstock

À partir du 1er décembre, les salariés des CHR ayant au moins un an d'ancienneté dans leur entreprise pourront bénéficier de jours d'absence payés pour s'occuper de leur enfant malade

: trois jours en cas d'hospitalisation de l'enfant et deux jours en cas de maladie, afin de rester à ses côtés.
https://www.lhotellerie-restauration.fr/sos-experts/les-salaries-des-chr-vont-pouvoir-beneficier-de-jours-d-absence-payes-en-cas-de-maladie-d-un-enfant

---

## Bruno Guinebretière nommé directeur général d'Hippopotamus

Changement à la direction d'Hippopotamus : l'enseigne du groupe Bertrand Franchise annonce la nomination de Bruno Guinebretière en tant que nouveau directeur général, succédant à Philippe Héry.
https://www.tendances-restauration.com/bruno-guinebretiere-nomme-directeur-general-dhippopotamus/

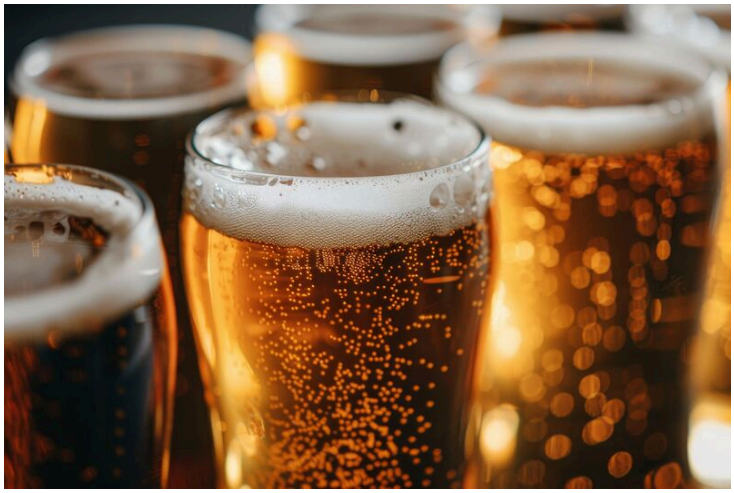
---

## Mutti apporte un soutien de 7 millions d'euros à ses producteurs de tomates

À l'issue de cette saison de transformation des tomates, Mutti accorde une aide de 7 millions d'euros à ses 800 producteurs. L'année 2024, marquée par des conditions climatiques

particulièrement défavorables dans le nord de l'Italie, s'avère être la plus difficile de son histoire.
https://www.processalimentaire.com/vie-des-iaa/mutti-apporte-un-soutien-de-7-millions-d-euros-a-ses-producteurs-de-tomates

## Les Tendances du marché de la Bière en CHR



Face à l'évolution rapide des préférences des consommateurs, la Fédération Nationale des Boissons (FNB) a réalisé une enquête express afin de mieux comprendre les tendances actuelles du marché de la bière dans le secteur des Cafés, Hôtels et Restaurants (CHR).
https://www.fnb-info.fr/actualites/etudes-et-publications/resultats-de-l-enquete-de-flash-tendance-biere-en-chr-2024

## AGRUMEZ-VOUS

**Selon vous, sous quel format sera le calendrier de l'avent cette année? 👀**
🎄 🎅 🎁

## Retrouvez toute notre offre de formation sur notre site

Nos formations

## Retrouvez-nous sur nos réseaux sociaux

Notre adresse postale est la suivante :
12 boulevard de Vincennes, 94120, Fontenay-sous-Bois

Vous souhaitez modifier les paramètres pour ce type d'e-mails ?
Vous pouvez mettre à jour vos préférences ou vous désabonner