



Big bang dans les cuisines

Rubrique : actualités - Date : mardi 31 octobre 2006

LE JOURNAL DU DIMANCHE qui évoque un « Big bang dans les cuisines » fait principalement état du mécontentement lié au temps de travail et à la TVA, pour souligner cependant que « l'autre cause de récrimination » vise les mesures anti alcool et antitabac. André Daguin, président de l'Umih, affirme « La lutte contre l'alcoolisme nous a déjà coûté entre 12 et 18% de notre chiffre d'affaire. Avec l'interdiction de fumer (...) cela va encore s'aggraver ». Le journal qui observe que certains professionnels cherchent à s'adapter, relève qu'ainsi le prochain salon Equip'Hôtel aura parmi ses thèmes porteurs l'aménagement des terrasses car la loi antitabac devrait inciter les professionnels à les utiliser davantage toute l'année, une « aubaine » pour les sociétés qui commercialisent des parasols chauffants et autres équipements d'extérieur. Soulignant qu'en fait la « grosse nouveauté » sera le « permis d'exploitation » instauré par la loi qui prévoit une formation pour tous les nouveaux restaurateurs et cafetiers, le JDD précise qu'au menu il y a les droits et devoirs des professionnels, notamment en matière d'alcool.

A noter un focus sur un autre volet du sondage Ifop/ Fiducial qui montre que seuls 50% des hôtels, restaurants et bars disposent aujourd'hui d'un espace non fumeur (57% des restaurants traditionnels, 48% des cafés et 25% des bars tabac). D'après ce sondage, 82% des professionnels estiment qu'il leur est impossible de créer des espaces fumeurs totalement hermétiques ; et si on leur laissait le choix, 53% opteraient pour que leur établissement soit fumeur (82% des cafés-bar et 92% des bars-tabac) et 47% non fumeur (73% des hôtels restaurants et 61% des restaurants traditionnels).