



N°6 - Septembre 2015

Les obligations de l'entreprise pour encadrer un jeune en formation

Le code de l'éducation prévoit que l'organisme d'accueil désigne un tuteur chargé de l'accompagnement du stagiaire. Si ce tuteur encadre un jeune en contrat de professionnalisation, ou un maître d'apprentissage encadrant un apprenti, il sera demandé au tuteur d'avoir une expérience professionnelle de deux ans minimum dans la qualification en rapport avec le titre ou la formation préparée par le jeune.

NOUVELLES TENDANCES-INNOVATIONS-CONCEPTS

Day Use a industrialisé le concept de location de chambres d'hôtel à l'heure

Day Use est une plateforme de réservations pour les hôtels en journée. A partir du constat que 80 % des chambres d'hôtels sont vides la journée, mais que l'équipe de techniciens est présente, Day Use essaye de mieux exploiter les hôtels la journée en proposant des locations de chambres dans des établissements de 3 à 5 étoiles, avec un prix inférieur. Les clients sont principalement urbains, dynamiques, des CSP+, des couples (légitimes ou illégitimes), des voyageurs d'affaires en transit, l'industrie de la mode pour des shootings photos, les attachés de presse pour des interviews, etc. *Source : www.tourmag.com 15/05/2015*

Wiidii, le service de conciergerie numérique qui s'adapte au tourisme réceptif

Wiidii est une application de conciergerie qui, via un assistant personnel vocal, répond à (presque) toutes les demandes de ses clients (météo, horaires et tarifs des transports, lieux de visite, réservations d'hôtel, de taxi, de spectacle...). Wiidii peut assister directement les touristes, mais aussi aider les professionnels du tourisme et les destinations à mieux accueillir leurs visiteurs. *Source : REVUE ESPACES 05/2015*

Simpki. Le site de voyages collaboratif

Une nouvelle start-up rennaise a lancé, fin mai, un site internet pour "organiser ses vacances de manière simple et partir sur un coup de tête". Pour les utilisateurs, il suffit de répondre à cinq critères : budget, ville de départ, destination, dates du séjour et nombre de voyageurs. Les offres proposent un hébergement et un moyen de transport adapté au budget souhaité. "Le site est un agent de voyage virtuel où le client est maître du jeu". Simpki se rémunère en prenant une marge sur les offres sélectionnées par les visiteurs. Il faut compter entre 300 et 800 euros pour une escapade d'un week-end en Europe. *Source : QUEST FRANCE 11/08/2015*

Lancement de l'appli "Yes I speak touriste !" en Ile-de-France

Yes I speak touriste ! est une application qui permet aux touristes étrangers de géolocaliser les commerces, hôtels et restaurants d'Ile-de-France où l'on parle leur langue. Le principe est simple : les professionnels renseignent le nom et les horaires d'ouverture de leur commerce mais aussi les différentes langues parlées par les employés. Les boutiques sont alors géolocalisées sur une carte que les touristes peuvent consulter dans la langue de leur choix. www.yesispeaktouriste.com. *Source : APCE 16/07/2015*

Approvisionner son resto chez des fermiers locaux

La question des circuits courts et de se passer d'intermédiaires lui posait question, un entrepreneur montréalais a trouvé la solution. Il a créé Provender.com qui consiste en un marché en ligne qui met en relation directe les chefs cuisiniers ainsi que les fermes locales. Le principe est simple : les fermiers membres prennent en photo leurs fruits et légumes prêts à être récoltés et les chefs de restaurants commandent les produits qu'ils souhaitent se faire livrer. *Source : www.soonsoonsoon.com 22/04/2015*

IceRoll lance la glace roulée en France

L'IceRoll est une nouvelle forme de crème glacée. Le principe ? Une crème liquide agrémentée de fruits frais ou autre garniture étalée sur une plaque de congélation puis roulée, comme une feuille, sur elle-même. Un concept de glace en wrap déjà tendance en Thaïlande. En France, trois jeunes entrepreneurs ont relevé le défi de créer la machine et le stand pour servir cette glace réinventée. Pour l'heure, IceRoll se fait connaître en posant ses stands de manière itinérante à Paris. Une réflexion est en cours pour miniaturiser le processus afin de proposer un nouvel appareil électroménager à ranger dans sa cuisine. *Source : SITES COMMERCIAUX 07/2015*

The Void, le parc d'attraction du futur ?

The Void le 1er parc consacré à la réalité augmentée est prévu en 2016 dans l'Utah à Salt Lake City. Ce parc de l'imagination permettra aux visiteurs de se muer en combattants munis tantôt de fusil, conduisant parfois un vaisseau spatial. Chaque salle peut être métamorphosée afin de s'adapter à l'environnement dans lequel le visiteur sera en immersion. Le parcours sera aussi agrémenté d'éléments physiques : souffle du vent, température, eau, vibrations, obstacles etc. The Void suit l'air du temps car cette année l'Oculus Rift, ainsi que le projet Morpheus de Sony vont également voir le jour. *Source : LE PARISIEN 26/05/2015*

ACTUALITES DE LA PROFESSION

Actualités internationales

Accor devient AccorHotels et ouvre sa porte aux indépendants

Le groupe Accor entreprend une profonde transformation interne en adoptant un nouveau nom, AccorHotels, et un nouveau logo. Il a également annoncé l'ouverture de sa plateforme gratuite de distribution aux hôteliers indépendants, qui doit rassembler 10 000 hôtels dans plus de 300 villes d'ici à 2018. Cette nouveauté permet à Accor de concurrencer Booking.com. "Nous ne l'ouvrons pas à tout le monde, mais nous sélectionnerons les hôtels selon une grille de critères reposant la fois sur la taille, le lieu, la catégorie d'établissement et la note Tripadvisor". *Source : L'HOTELLERIE RESTAURATION 03/06/2015*

Que contiennent les assiettes de la génération Y ?

Elior publie une étude sur les habitudes alimentaires de la génération Y en Grande-Bretagne. Elle révèle cinq grandes tendances alimentaires chez les 18-30 ans : ils aiment prendre leur repas tard (l'avenir appartient à ceux qui se nourrissent tard) ; la restauration pratique (les solutions faciles sont reines) ; rester connecté (Génération connexions numériques) ; se nourrir sainement (ne alimentation plus saine pour demain) ; cuisiner (la cuisine est à la mode). L'enquête devrait encourager les professionnels de la restauration à se renouveler et à proposer de nouveaux concepts, pour répondre aux attentes de ces jeunes actifs hypers connectés, exigeants et attentifs aux évolutions de la société. *Source : OUEST FRANCE 18/06/2015*

Actualités nationales

Quel avenir pour la filière camping ?

Les professionnels de l'hôtellerie de plein air dressent un bilan globalement satisfaisant de la saison 2015. Mais face à l'influence des groupes, la réglementation toujours plus contraignante, l'évolution des comportements des vacanciers,... les acteurs de la filière camping peinent à se projeter à long terme. Toutefois, des signaux concernant des initiatives ou des orientations laissent à penser que le secteur une fois de plus saura s'adapter. La crise, l'économie collaborative et participative et le développement durable, amène de nouveaux clients. Le concept de "thématisation" des campings en fonction de l'âge des clients, des offres de séjour adaptées aux seniors ou aux familles, en quête de nature et de retour aux sources,... est à étudier. *Source : DECISIONS HPA 09/2015*

Quand les agences de voyages se réinventent avec le digital

L'agence de voyages semble avoir échappé au chaos numérique. Le nombre d'opérateurs de voyages, pour l'essentiel des agences, est relativement stable depuis des années, aux alentours de 7 000. A bien des égards, l'agence de voyages apparaît même requinquée et les outils numériques lui donnent un nouveau souffle. Ainsi, l'heure est à la rénovation des points de vente, pour ne pas dire à leur réinvention. Les agences font la part belle aux nouveaux outils digitaux, à la mobilité des vendeurs, dans un environnement plus soigné, plus cosy... plus accueillants en somme. *Source : LES ECHOS 15/07/2015*

Sans surprise, le secteur de l'hôtellerie-restauration est concerné par la grande fréquence du travail dominical

Près de trois salariés sur dix (28,4%) rapportent avoir travaillé habituellement ou occasionnellement le dimanche en 2013, 64% indiquant avoir bénéficié d'une compensation, selon une étude publiée par le ministère du Travail (Dares). Par secteur, ce sont les salariés de l'hôtellerie-restauration qui travaillent le plus souvent le dimanche (60,6%), mais seuls 16,9% indiquent que leurs heures sont compensées. Comme d'autres, ce secteur bénéficie de dérogations permanentes à l'ouverture dominicale sans compensation obligatoire car l'ouverture est rendue nécessaire par les contraintes de la production, de l'activité ou les besoins du public". *Source : L'HOTELLERIE RESTAURATION 11/06/2015*

Des salons de café Starbucks bientôt installés chez Casino

Un accord de licence doit déboucher sur l'installation d'une centaine de salons de café Starbucks chez Casino, dans les galeries commerciales et à l'intérieur même des hypers et supermarchés de l'enseigne. Un accord qui se veut bénéfique pour les deux partenaires. Starbucks accélère son développement via l'implantation dans les lieux de flux et touche de nouveaux bassins de population en dehors des grandes villes. Quant à Casino, l'implantation d'une enseigne alimentaire en vogue lui redonne de l'attractivité et génère du CA additionnel. *Source : LSA 09/07/2015*

Actualités régionales

Des professionnels du tourisme plutôt contents de la saison

L'Agence régionale du tourisme des Pays de la Loire a sondé les professionnels (920 réponses sur 4 000 interrogés). 75% se disent satisfaits de la saison 2015. Les gestionnaires de camping le sont à plus de 80%. Hôteliers et restaurateurs notent une tendance à la baisse des dépenses de la clientèle. Celle-ci est principalement régionale ou originaire des départements limitrophes. *Source : OUEST FRANCE 01/09/15*

Le snacking, invité d'honneur de Serbotel

400 exposants et 30 000 visiteurs sont attendus du 18 au 21 octobre à Nantes, au salon des métiers de bouche. Parmi les nouveautés de cette 16e édition, la place est faite au snacking. Autres tendances, celles du « Restaurant du futur », que les chambres de commerces de Nantes et Saint-Nazaire exploreront sur un espace dédié : nouveaux produits alimentaires, nouvelles technologies et, côté art de la table, une mise en scène des futurs hôtels et restaurants par des designers. Un focus sera également consacré pour la première fois à la poissonnerie. *Source : LA LETTRE API 28/05/2015*

Gîtes de France : une bonne saison 2015

La centrale de réservation des Gîtes de France a dressé un premier bilan de la saison touristique 2015 en Vendée. Elle se dit « satisfaite » notamment grâce à une avant-saison « excellente, sur les ponts de mai ». Le volume d'affaires a bondi de 7,4 % cette année dans le département. La clientèle française est, de très loin, la plus présente (86 %). Le taux d'occupation des gîtes était de 82 % en juillet, et de 93 % en août. La centrale affiche déjà un bon mois de septembre. *Source : OUEST FRANCE 08/09/15*

Pays des Herbiers. Nouveau projet d'hôtel

Un hôtel trois étoiles de 40 chambres à l'enseigne Best Western verra le jour au printemps 2017, sur la zone des Rochettes. Le projet est estimé à 2,2 ME. Six emplois devraient être créés, ainsi que 6 supplémentaires l'été. *Source : JOURNAL DES ENTREPRISES 09/2015*

Aller plus loin que la place Nap'

Pour conforter la bonne fréquentation de cette année, estimée à 40 000 touristes, Roche agglomération doit développer de nouvelles animations touristiques. Le label Napoléon, un circuit botanique,... autant de pistes à explorer. En attendant, une campagne d'affichage dans les couloirs du métro parisien est réalisée pendant un mois. *Source : LE JOURNAL DU PAYS YONNAIS 17/09/15*

REGLEMENTATION

Adieu les panneaux publicitaires dans les petites villes

Depuis le 13 juillet 2015, les petits panneaux d'affichage publicitaires sont désormais interdits dans les communes de moins de 10 000 habitants. Cette loi concerne surtout les indications pour les commerces et les services (cafés, restaurants etc.). Toutefois, les communes de moins de 10 000 habitants liées à de grandes unités urbaines ne sont pas concernées par la nouvelle législation. Les messages signalant la vente de produits du terroir, des activités culturelles ou des manifestations temporaires sont également autorisés. Pour le reste, des demandes de dérogation sont à effectuer auprès des services publics. *Source : ww.isa-conso.fr 15/07/2015*

Instauration d'une aide à l'embauche du premier salarié

Un décret, entré en vigueur le 5 juillet 2015 instaure une aide financière versée par l'État au profit des très petites entreprises (TPE) embauchant leur premier salarié, si elles remplissent les conditions cumulatives suivantes :- le premier salarié est embauché en CDI ou bien en CDD de plus de 12 mois,- le contrat de travail a pris effet entre le 9 juin 2015 et le 8 juin 2016,- et l'entreprise n'a pas été liée à un salarié par un contrat de travail poursuivi au-delà de la période d'essai, dans les 12 mois qui ont précédé l'embauche de ce premier salarié, (sauf rupture de contrat pour cause de départ à la retraite, démission, licenciement pour faute grave, lourde ou inaptitude ou encore décès du salarié). Cette aide se monte à 4 000 euros, à raison de 500 euros versés par trimestre d'exécution du contrat de travail. *Source : Décret n° 2015-806 du 3 juillet 2015 paru au Journal officiel du 4 juillet 2015*

Accessibilité 2015

L'échéance pour la mise aux normes de l'accessibilité des établissements recevant du public reste fixée au 27 septembre 2015. Il n'y a pas de reports ou de nouveaux délais accordés récemment. Deux événements législatifs récents sont à retenir : - D'une part, l'adoption définitive, par voie législative, de l'ordonnance du 26 septembre 2014 qui prévoyait la création des "agendas d'accessibilité programmée" (Ad'Ap) et d'un délai supplémentaire d'un an en fixant l'échéance de dépôt au 27 septembre 2015. - D'autre part, la parution le 27 avril 2015 d'un arrêté prévoyant un report possible pour difficultés techniques ou financières (prorogation de dépôt) dans des cas particulièrement complexes ou quand l'entreprise est en grande difficulté financière. *Source : OUEST FRANCE 23/07/2015*

CHIFFRES CLÉS

27 % des consommateurs répondent que l'attente est une source de gêne au restaurant. Suivent le bruit (24 %) et le prix (12 %). Par ailleurs, arrivent en tête des préoccupations : la propreté de la vaisselle et des sanitaires. *Source : Enquête CHD Expert - L'HOTELLERIE RESTAURATION 26/06/2015*

27 % des hôteliers envoient un courriel automatisé avant l'arrivée d'un client (et après son départ). D'après la liste des [15 statistiques percutantes à retenir en 2015](#) de l'expert du tourisme Frédéric Gonzalo. *Source : www.tourmag.com 22/06/2015*

43 % des Français utilisent leur voiture pour partir en vacances, 37 % l'avion, 15 % le train et 4 % le bus. C'est en France, en Belgique et en Hollande que la voiture est le moyen de transport le plus utilisé pour voyager. *Source : Goeuro.fr 04/2015 - LA GAZETTE DES COMMUNES 06/07/2015*

ILS ONT CRÉÉ

LES DELICES D'AUBIGNY	AUBIGNY	RESTAURATION RAPIDE
O TROMPESTISTA	L' AIGUILLON SUR MER	BAR PMU SNACK
LA RAME BLEUE	LA ROCHE-SUR-YON	RESTAURATION TRADITIONNELLE - CREPERIE
LA FINE BOUCHE	LES HERBIERS	RESTAURATION
VILLA LES GRENADINES	LES SABLES-D'OLONNE	CHAMBRES D'HOTES ET TABLE D'HOTES
Source : CCI INFO ECO 25/09/2015		

AYEZ LE RÉFLEXE CCI !

Restaurateurs, valorisez votre savoir-faire !

« Fait maison » et « Maître restaurateur » : deux dispositifs au service de votre excellence.
Lundi 5 octobre à 15h30, la CCI organise, en collaboration avec l'UMIH 85, une réunion d'information.

Inscription obligatoire avant le 1er octobre 2015

Contact : Odile GUITTONNEAU – Tél : 02 51 45 32 58 – Email : odile.guittonneau@vendee.cci.fr



CCI Vendée - Centre d'information Economique

Revue de presse électronique gratuite réalisée par
le réseau des CCI Pays de la Loire

cie@vendee.cci.fr
Tél. : 02 51 45 32 45