



Le journal des Restaurants Hôtels Cafés : actualité, emploi, fonds de commerce
 Journal Emploi Blogs des experts Juridique et social Equipements et hygiène
 Archives Fonds de commerce Derniers messages Gestion et marketing Produits et boissons
 S'abonner Petites annonces Inscription à la newsletter Formation - écoles Recettes

Annuaire
 Salons - Agenda
 Sondages

Rechercher



G Générations
 Cuisines & Cultures
 www.generations-point-c.com



Passionnés de cuisine, étoilés, toqués,
 professionnels de l'hôtellerie-restauration,
 Rejoignez-nous et devenez membre de l'association
 Générations Cuisines & Cultures !



VIE PROFESSIONNELLE

La restauration de chaîne après un an de baisse de la TVA : Buffalo Grill

jeudi 1 juillet 2010 09:48

Pour les groupes, la baisse du taux de TVA s'est traduite par la baisse des prix à la carte, bien sûr, mais aussi par un coup de pouce sur les salaires - sous la forme de prime ou d'augmentation - la mise en place d'une mutuelle, des embauches supplémentaires - notamment en contrats d'apprentissage... Rencontre avec Jean-François Sautereau, président du directoire de Buffalo Grill.



En onze mois, le groupe a créé près de 400 emplois, soit une augmentation globale de 8 %, sans oublier les 106 jeunes présents actuellement en contrat en alternance.

Malgré un tassement de l'activité au premier semestre 2009, les 327 restaurants du groupe Buffalo Grill, se sont engagés à appliquer immédiatement les mesures du contrat d'avenir. En matière de baisse des prix, le groupe a doublé les prescriptions prévues par le contrat d'avenir en diminuant 15 produits et menus au lieu des 7 demandés, soit une baisse de 4 % en moyenne depuis juillet 2009. Résultat : les ventes ont progressé de 20 %. Les taux de prise du menu Pony Express a augmenté de 40 % et des jus de fruits, de 26 % (le groupe a choisi de baisser les prix des jus de fruits, mais pas des sodas).

Buffalo Grill qui tient à rappeler que l'enseigne n'avait ni augmenté les prix, ni diminué les portions depuis 2008, et a pratiqué le gel des prix des menus depuis dix-huit mois. Cette politique a été très bien perçue par la clientèle puisque la fréquentation a augmenté, permettant au groupe de voir son chiffre d'affaires HT en 2009 progresser de 4,5 %.

La politique de développement du groupe s'est traduite avec 14 nouvelles ouvertures. Pour l'année 2010, Buffalo Grill va réaliser 33 millions d'euros d'investissements, dont 20 pour la croissance, 10 pour la maintenance et 3 pour l'amélioration des outils industriels et des systèmes de formation.

L'amélioration de la situation des salariés de l'enseigne a été négociée par la direction du groupe avec les organisations syndicales, avec la signature d'un accord d'entreprise avec tous les syndicats à l'exception de la CGT applicables dès le 1er juillet. Celui-ci a instauré une augmentation générale de 3 % du salaire de base. Pour leur part, les salariés rémunérés au pourcentage service sur le chiffre d'affaires TTC ont bénéficié d'une revalorisation de leur salaire de 4,66 %, afin de ne pas voir diminuer leur rémunération du fait de la baisse de la TVA. Dans le même temps, était accordée une revalorisation de + 3 à + 7 % du salaire minimum prévu par échelons et niveaux. L'accord prévoit aussi l'octroi d'une indemnité de transport, par an et par salarié. Ces revalorisations salariales se sont accompagnées d'une politique des ressources humaines innovantes avec notamment la mise en place de badgeuses dans plus de 220 succursales, afin de décompter le temps de travail effectif des salariés. Des primes d'objectifs ont été mises en place pour l'encadrement.

Bilan de ces actions, Buffalo Grill a diminué le turnover de moitié, les salariés ayant plus d'un an d'ancienneté représentent désormais plus de 75 % des effectifs. En onze mois, le groupe a créé près de 400 emplois, soit une augmentation globale de 8 %, sans oublier les 106 jeunes présents actuellement en contrat en alternance.

L'enseigne est allée au-delà des engagements demandés en concluant un accord d'entreprise en faveur de l'emploi des personnes handicapées. Celle-ci a atteint son objectif de 50 salariés supplémentaires pour atteindre un total de 200 sur l'ensemble du réseau, grâce à l'implication



BLOGS DES EXPERTS

Hygiène & HACCP : le minimum pour être prêt pour un contrôle
 Dominique Voisin



- Les 40 blogs des experts
- Envahis de mouches : peut-on faire appel à un professionnel ? Ou y a-t-il d'autres solutions ?
- Derniers messages postés

BOCUSE D'OR 2011

Suivez en direct toutes les épreuves du Bocuse d'Or 2010
 Voir toutes les vidéos



Nouvel accord social
 Prime TVA, grille de salaires, jours fériés...



Mission Marcon :
 L'apprentissage en restauration

NEWSLETTER QUOTIDIENNE

Saisissez votre adresse email :

LA SÉLECTION KIFAIKOI.COM



VIDÉO

LA PLAGE DES LÉZARDS
 La plage des Lézards inaugure la saison estivale
 Autres vidéos

ÉCOLES-FORMATIONS HÔTELIÈRES

LE CORDON BLEU
 Ecole de Cuisine et Pâtisserie
 Formation Continue
 Etablissement d'Enseignement Supérieur Privé
 www.lcbparis.com



active de tous les managers de restaurants. L'investissement dans les ressources humaines se poursuit avec la conclusion d'un accord le 25 juin 2010, qui se prévoit la mise en place d'une mutuelle de frais de santé, une revalorisation de tous les niveaux de la grille de salaire au 1er juillet 2010 et l'octroi d'une 6e semaine de congés payés en lieu et place de certains jours fériés jugés d'application trop complexe et surtout peu visible et lisible pour les salariés.

Pascale Carbillat

- ▢ Trouver une école ou une formation
- ▢ Orientation scolaire :
 - infos diplômes
 - descriptif des programmes
 - débouchés métiers

LHOTELLERIE-RESTAURATION.COM



Infos par pays, fiches pratiques, offres d'emploi internationales

VIE PROFESSIONNELLE

[Autres articles...](#)

L'unité des organisations patronales pour promouvoir l'hôtellerie-restauration jeudi 1 juillet 2010 10:22



Les représentants des organisations professionnelles de la restauration signataires du contrat d'avenir ont exposé, d'une seule voix, les enjeux...

[Lire la suite](#)

Un bilan en demi-teinte pour l'activité de la restauration indépendante jeudi 1 juillet 2010 10:00

Selon une enquête en ligne réalisée, du 9 au 17 juin, par CHD Expert auprès de 402 répondants...

[Lire la suite](#)



Hervé Novelli conclut à un bilan positif à mi-parcours jeudi 1 juillet 2010 09:58

Pour le 1er anniversaire de la baisse de TVA en restauration, le secrétaire d'État au Tourisme a réuni les membres du comité de suivi...

[Lire la suite](#)



La restauration de chaîne après un an de baisse de la TVA : Buffalo Grill jeudi 1 juillet 2010 09:48

Pour les groupes, la baisse du taux de TVA s'est traduite par la baisse des prix à la carte, bien sûr, mais aussi par un coup de pouce...

[Lire la suite](#)



La restauration de chaîne après un an de baisse de la TVA : El Rancho jeudi 1 juillet 2010 09:43

Pour les groupes, la baisse du taux de TVA s'est traduite par la baisse des prix à la carte, bien sûr, mais aussi par un coup de pouce...

[Lire la suite](#)