

# umih. magazine

Cafés  
Hôtels  
Restaurants  
Traiteurs  
Discothèques  
Bowlings  
Thalassos

## Actualité

Les traiteurs et le  
remboursement des PGE

## Décryptage

Tendances hôtellerie :  
entre personnalisation  
et efficacité

Mobilisation

# MAYOTTE : L'UMIH AUX CÔTÉS DES PROFESSIONNELS



# UmiVitalité

umivitalite.fr

**SANTÉ**  
**47,10€\***  
**PAR MOIS**  
**PAR SALARIÉ(E)**

**L'assurance  
des cafés,  
hôtels,  
restaurants  
et entreprises du secteur HCR.**



**Facile et rapide**

**Couverture complète**

**Remboursements express**

**Assistance 24h/24**

\* 1,20% du plafond mensuel de la sécurité sociale (PMSS), par mois et par salarié(e) affilié(e) au régime général. Le montant minimum pris en charge par l'entreprise est de 50 % soit 23,55€ par salarié(e) et par mois.

## Services

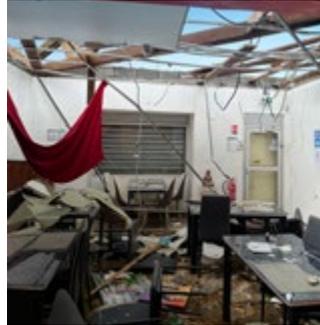


- 22 **Juridique, fiscal & social**  
Révision des loyers commerciaux  
Aide au recrutement  
contrat d'apprentissage



- 25 **Formation**  
Permis d'exploitation

- 5 **Actualités**  
Les dernières infos de la profession  
L'Umih à Bercy, en quête de réponses concrètes



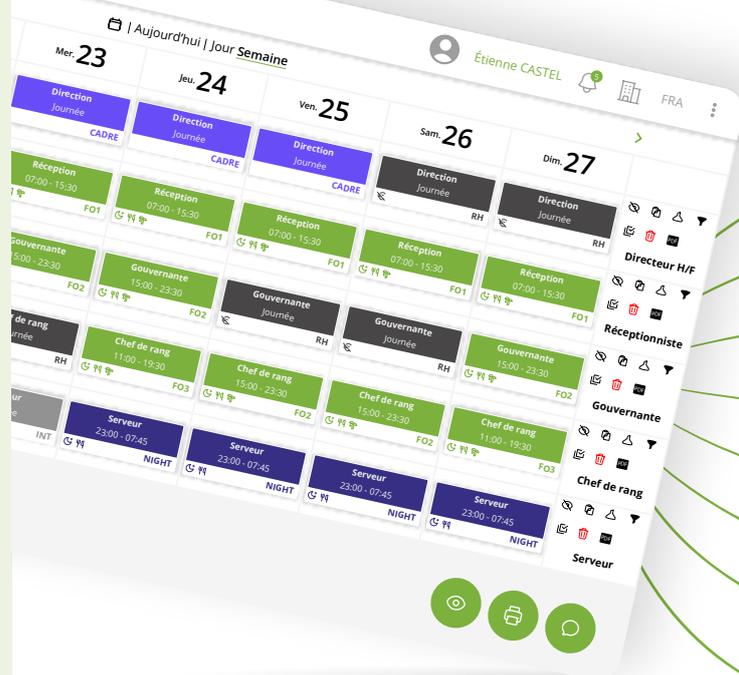
- 11 **Mobilisation**  
**Mayotte :**  
**l'Umih aux côtés**  
**des professionnels**



- 16 **Décryptage**  
**Tendances hôtellerie :**  
**entre personnalisation**  
**et efficacité**



- 20 **On aime**  
Un hôtel pour mes parents :  
un dispositif lancé par la Fondation  
Comyces pour l'enfance



Administration et suivi RH

Génération de documents

Absences et congés

Export paie

Plannings

Support

Chat non robotisé

Notifications en temps réel

Espace de stockage personnel

## La solution RH dédiée au secteur HCR

### ● Gestion des collaborateurs

Générez les contrats et les DPAE pour lancer vos relations contractuelles sans effort. Finalisez vos démarches avec la signature électronique intégrée, pour des procédures rapides et conformes. Centralisez tous vos documents RH dans un coffre numérique sécurisée accessible à tout moment.

### ● Gestion des temps et activités

Créez et ajustez facilement les plannings de vos équipes en quelques clics. Suivez en temps réel les heures, CP, RTT, forfaits jours et congés grâce à des compteurs dédiés. Gérez rapidement les absences et consultez les justificatifs en un instant.

### ● Gestion des fins de mois : de l'envoi des données à l'import des bulletins

Exportez les données de vos collaborateurs au format compatible avec votre logiciel de paie. Couvrez les spécificités HCR, personnalisez l'export pour intégrer vos éléments variables et importez ensuite vos bulletins de salaire dans Lamster pour une intégration sécurisée dans le coffre numérique de chaque salarié.

[www.lamster.fr](http://www.lamster.fr)

# L'UMIH À BERCY, EN QUÊTE DE RÉPONSES CONCRÈTES





**Franck Chaumès, président national Umih Restauration, Véronique Louwagie, ministre déléguée chargée du Commerce, de l'Artisanat, des PME et de l'économie sociale et solidaire, et Thierry Marx, président confédéral Umih**

**Les acteurs du secteur des Cafés, Hôtels, Restaurants et Discothèques (CHRD) étaient à Bercy ce lundi 11 février pour une rencontre stratégique avec le gouvernement.** À la table des discussions : Thierry Marx, président confédéral de l'Umih, Franck Chaumès, président de la branche Restauration, et Philippe Carrion, directeur général. Face à eux, Véronique Louwagie, ministre déléguée chargée du Commerce, de l'Artisanat, des PME et de l'économie sociale et solidaire. L'objectif : aborder les grands défis d'un secteur clé pour l'économie et l'emploi en France.

## **Titre-restaurant :**

### **vers une réforme attendue**

Parmi les sujets prioritaires, l'avenir du titre-restaurant. Avec près de six millions de bénéficiaires, cet outil essentiel pour le pouvoir d'achat et la restauration est en pleine mutation. Une concertation a été ouverte afin de moderniser le dispositif, notamment sur la dématérialisation et la transparence des commissions appliquées par les émetteurs. L'Umih a fait valoir ses propositions pour

une utilisation plus équitable et efficace, au bénéfice des restaurateurs comme des salariés.

## **Valorisation du «fait-maison» : un levier pour la restauration**

Autre dossier d'importance : la promotion du « fait-maison ». L'enjeu est de mieux distinguer et valoriser les restaurateurs qui privilégient les circuits courts et l'agriculture française. Un signal fort pour une cuisine plus authentique et un soutien accru aux producteurs locaux.

## **Un permis d'entreprendre**

Pour faire face à l'augmentation des fermetures d'établissement : 23 chaque jour en France, l'Umih propose la création d'un « permis d'entreprendre ». Une formation de 35 heures pour mieux préparer les nouveaux entrepreneurs. Si cette première réunion a permis de poser les bases d'un dialogue approfondi, les professionnels du CHRD attendent désormais des mesures concrètes. L'Umih, en première ligne, entend bien obtenir des avancées rapides pour garantir la compétitivité et la pérennité du secteur.



## Nous appelons à un électrochoc politique pour soutenir nos TPE-PME

**L'Umih a fait part de ses préoccupations quant à l'instabilité politique et à l'incertitude économique qui pèsent lourdement sur le secteur de l'hôtellerie-restauration.**

Déjà fragilisé par une succession de crises, notamment sanitaire et énergétique, ce secteur a enregistré plus de 20 000 défaillances d'entreprises au cours des deux dernières années. Si l'adoption des projets de loi de finances (PLF) et de financement de la sécurité sociale (PLFSS) 2025 apporte une certaine visibilité, avec des mesures positives comme la reconduction de l'exonération sociale et fiscale des pourboires jusqu'à fin 2025, l'Umih alerte sur la réduction des budgets alloués à la formation, en particulier ceux dédiés à l'apprentissage et aux demandeurs d'emploi. Toute diminution des allègements de charges risquerait d'entraîner des conséquences dramatiques

sur l'emploi, dans un secteur où les marges sont déjà extrêmement réduites. « *Nous appelons à un électrochoc politique pour soutenir nos TPE-PME, simplifier leur gestion et renforcer leur trésorerie* », martèle Thierry Marx, président confédéral de l'Umih .

### **Des mesures urgentes à prendre**

L'Umih exhorte le gouvernement à traduire ses engagements en actions concrètes afin d'apporter aux entreprises françaises de l'oxygène et des perspectives. Dans un contexte où la compétitivité et l'attractivité des métiers sont en jeu, des mesures urgentes sont indispensables pour accompagner les TPE-PME : facilitation de l'investissement, renforcement de la trésorerie, accompagnement en cas de difficultés et simplification des démarches administratives.

## Titres-restaurant : le grand détournement !

**C'est tombé. Le 14 janvier dernier, le Sénat a acté la prolongation de l'utilisation des titres-restaurant pour les achats alimentaires en supermarché, jusqu'à fin 2026.** Si cette mesure, instaurée en 2020, a été lancée pour soutenir le pouvoir d'achat, elle continue de diviser. L'Umih déplore une dérive qui pénalise lourdement les restaurateurs. « *Ce n'est plus un titre-restaurant, mais un titre-caddie qui ne profitent plus aux restaurateurs mais enrichit la grande distribution* », critique Franck Chaumès, président national Umih Restauration. En 2024, près de 600 millions d'euros de chiffre d'affaires ont échappé aux restaurants, aggravant les difficultés d'un secteur déjà fragilisé par la crise sanitaire. Et de rappeler que la situation financière des restaurateurs reste critique. « *Chaque jour, une vingtaine de restaurants ferment pour faillite. Il faut donc arrêter de céder*



**Franck Chaumès,**  
président national Umih Restauration



© AdobeStock

*aux pressions des grandes surfaces tout en ignorant les besoins des restaurateurs* », poursuit le président.

### **Vers une réforme en profondeur ?**

Face aux critiques, l'Umih réclame une refonte complète du dispositif. Parmi ses propositions : la création d'un titre alimentaire distinct pour les courses, l'instauration d'un double plafond de paiement entre la restauration et la GMS, la généralisation de la dématérialisation avec la fin du papier, la mise en place d'une charte de transparence favorisant un ré-équilibre des commissions entre l'émission et l'acceptation des titres et enfin, le renforcement des contrôles pour les commerces et les articles d'éligibles au dispositif. Les restaurateurs sont donc bien décidés à se faire entendre.

# Les traiteurs asphyxiés par le remboursement des PGE : une crise silencieuse

**66 422 entreprises ont fait faillite en France en 2024, selon BPCE L'Observatoire. La tendance devrait s'aggraver en 2025, avec près de 68 000 défaillances attendues.** En cause, les Prêts Garantis par l'État (PGE) qui restent à rembourser. « *Les traiteurs ont subi de plein fouet l'annulation massive d'événements laissant les professionnels avec des charges fixes élevées et aucun revenu. Pour faire face à cette crise inédite, nombre d'entre eux ont souscrit un PGE pour payer les dettes provoquées par l'arrêt de l'activité* », explique Valérie Pons, présidente nationale Umih Traiteurs. La suite, on la connaît : l'inflation des coûts des matières premières, la hausse du prix de l'énergie et une reprise partielle des événements font que leur trésorerie, malgré la reprise, reste exsangue. « *Les échéances*

© AdobeStock



*de remboursement des PGE sont devenues un fardeau écrasant. Les fonds propres des entreprises ont fondu, les coûts fixes et l'endettement explosent. Les banques ne veulent pas toujours accorder de nouvelles facilités de paiement. Les reports et aménagements sont parfois même refusés* », poursuit la présidente.

## Quelles solutions pour éviter la faillite ?

Face à cette situation critique pour de nombreux traiteurs, l'Umih réclame des mesures de soutien adaptées. « *Nous avons obtenu le renouvellement jusqu'au 31 décembre 2026 de l'accord de place qui prévoit une procédure simplifiée pour les TPE/PME : en cas de difficulté avérée, elles pourront rééchelonner le remboursement de leur PGE avec maintien de la garantie de l'État sur 4 ans de plus soit 10 ans au total. Si cette mesure va dans le bon sens, nous demandons aujourd'hui aux pouvoirs publics d'aller plus loin pour soutenir l'investissement et garantir la pérennité de nos entreprises. Si rien n'est fait, c'est un pan entier du patrimoine culinaire et festif qui risque de disparaître.* »

© Studio Johanna Cavet



**Valérie Pons,**  
présidente nationale Umih Traiteurs



## Contre la hausse de la taxe sur les boissons sucrées

**Alors que le projet de loi de finances sur la sécurité sociale (PLFSS 2025) a été définitivement adopté par les deux chambres, un nouveau coup dur se profile pour les professionnels de l'hôtellerie-restauration.** En cause : l'augmentation vertigineuse de la taxe sur les boissons sucrées au 1<sup>er</sup> janvier 2026, qui pourra atteindre 105 %. Le nouveau barème prévoit un montant minimum de 4 centimes par litre pour les boissons contenant jusqu'à 10 g de sucre par litre et un maximum de 35 centimes par litre pour les boissons les plus sucrées dépassant les 150 g de sucre par litre. Par exemple, le litre de Coca-Cola comme celui d'Orangina, à près de 100 g de sucre par litre, pourrait connaître une hausse d'une vingtaine de centimes. Une augmentation aux conséquences catastrophiques pour les cafés, brasseries et restaurants déjà ébranlés par l'inflation,

# 105 %

**c'est l'augmentation de la taxe sur les boissons sucrées.**

sachant que « les boissons non alcoolisées comprenant les sodas représentent plus de la moitié du chiffre d'affaires de nos établissements », insiste Laurent Lutse, président national Umih Cafés, Brasseries, Établissements de Nuit, qui n'a cessé de tirer la sonnette d'alarme sur l'impact économique et social d'une telle mesure.

### Un secteur en danger

Une décision perçue donc comme une nouvelle attaque contre un secteur qui peine à se relever des crises successives : « *En moins de cinquante ans, nous sommes passés de 200 000 à moins de 30 000 établissements. Chaque jour, deux bistrotts disparaissent, emportant avec eux une partie du lien social et de l'animation de nos territoires* », souligne le président. Cette taxe, présentée comme une mesure de santé publique, pourrait s'avérer un coup fatal pour de nombreux professionnels qui luttent déjà pour leur survie.



Laurent Lutse, président national Umih Cafés, Brasseries, Établissements de Nuit

*mobilisation pour Mayotte*



# **MAYOTTE : L'UMIH AUX CÔTÉS DES PROFESSIONNELS**

## Bâtir une industrie de l'hospitalité durable

Si le passage dévastateur du cyclone Chido à Mayotte a laissé derrière lui un paysage de désolation, il a aussi renforcé la volonté de construire, de penser et de transformer l'île. « *Nous devons bâtir une industrie de l'hospitalité plus résiliente, avec des établissements conformes aux normes et plus écologiques* », martèle Charles-Henri Mandallaz, président d'Umih Mayotte. Et le défi est immense. Sur cette île où 65 % de la population a moins de 18 ans, la question est sur toutes les lèvres : quel avenir leur offrir ? « *Il ne s'agit pas seulement de reconstruire des murs, mais de préparer une génération, la former, l'intégrer. C'est, bien sûr, essentiel* », insiste-t-il.

### L'Umih présente sur tous les fronts

« *À Mayotte, nous comptons 65 adhérents. Nous travaillons sur le terrain, avec nos spécificités, pour accompagner nos entreprises, adhérentes ou non, pour du conseil, de la mise aux normes, du suivi des réglementations, pour de la formation*, poursuit le président. *Nous avons aujourd'hui l'opportunité de redéfinir nos priorités, d'être la voix de ces entreprises auprès des pouvoirs publics.* » D'ailleurs, le constat est amer : les aides d'urgence du gouvernement sont loin de suffire. « *Nos établissements sont détruits. J'ai moi-même perdu un restaurant. Ici, un salarié fait*

*vivre sept personnes. Imaginez l'impact dramatique ! Le gouvernement doit revoir sa copie et agir avec plus d'ambition. À commencer par une exonération des charges, par exemple* », poursuit Charles-Henri Mandallaz. Et pour cause, Mayotte a un vrai potentiel touristique. « *La venue de Thierry Marx, président confédéral de l'Umih, à Mayotte a consolidé notre détermination : notre île ne peut pas être une variable d'ajustement. C'est une économie réelle, des emplois, une attractivité à renforcer, et nous avons la chance d'avoir des services de l'État très actifs.* »

**« Notre île ne peut pas être une variable d'ajustement. »**

CHARLES-HENRI MANDALLAZ



**Charles-Henri Mandallaz, président Umih Mayotte, et Thierry Marx, président confédéral Umih**

## Une mobilisation éclair pour acheminer de l'eau à Mayotte

Le 22 décembre dernier, alertés par des saisonniers, Laurent Barthélémy, Président national d'Umih Saisonniers, et Franck Chaumès, Président national d'Umih Restauration, partagent leurs inquiétudes face à la situation des sinistrés du cyclone Chido à Mayotte. Leur projet : orchestrer l'envoi de bouteilles d'eau potable vers Mayotte, une ressource essentielle pour faire face à la crise humanitaire. À 23 h, Franck Chaumès contacte Hervé Maudet, Directeur général de La Source des Abatilles et réussi à le convaincre de l'urgence et l'importance de l'initiative de l'Umih. « C'était évident pour nous de participer à cette opération sans attendre, en offrant un container d'eau »,



insiste-t-il. Forts de cet élan de solidarité, les deux organisateurs négocient l'achat de neufs containers supplémentaires.

### Une adhésion totale des départements de l'Umih et de leurs adhérents

« Les départements de l'Umih et leurs adhérents ont mis à disposition leurs ressources financières pour soutenir cette opération d'urgence, témoignant d'une solidarité sans faille du secteur », souligne Franck Chaumès. Propos confirmés par Laurent Barthélémy : « Il était naturel de soutenir le mouvement de solidarité pour nos adhérents de Mayotte. Ayant eu l'occasion de me rendre régulièrement sur l'île, j'ai pu constater de près les difficultés auxquelles elle est confrontée. Avec le passage du cyclone, il était évident que nous devions répondre présents. La question de l'eau est essentielle : il est inconcevable qu'un territoire français vienne à en manquer. » André Doriano, président de l'Umih Corse, n'a pas tardé à appeler Franck Chaumès pour le féliciter de cette initiative. « On montre enfin que nos professions ont du cœur », a-t-il déclaré.



## L'hôtellerie-restauration, pilier de l'économie de l'île de La Réunion

**Le cyclone Chido a laissé des traces dévastatrices à Mayotte. Patrick Serveaux, président de l'Umih La Réunion, revient sur la mobilisation rapide de l'Umih.** « *La préfecture de Mayotte m'a alerté très vite sur les terribles conséquences du passage du cyclone, explique-t-il. Nous avons un lien très fort avec Mayotte. C'est pourquoi nous avons proposé de participer à la coordination de l'envoi de 200 000 bouteilles d'eau, une initiative lancée par l'Umih.* »

Avant de se rendre à Mayotte pour soutenir les professionnels locaux, Thierry Marx, président confédéral de l'Umih, a fait escale à La Réunion pour échanger avec les adhérents du syndicat. Un déplacement stratégique sur une île où le tourisme mobilise directement 15 000 salariés et indirectement 25 000 autres. Avec près d'un millier de restaurants et plus de 60 hôtels (dont 50 adhérents

de l'Umih), l'hôtellerie-restauration y est un pilier économique. « *Cette visite a permis d'aborder les enjeux clés du secteur sur l'île, notamment en termes de développement et de recrutement. Pour la petite histoire, sa venue a boosté la signature de nouveaux adhérents* », se réjouit Patrick Serveaux.

### Former pour l'avenir

Qui dit apprentis dit également formation. « *La formation professionnelle est au cœur de nos préoccupations, particulièrement dans nos métiers. Nous travaillons sur un projet ambitieux : la création d'un centre de formation dédié aux métiers de l'hôtellerie et de la restauration à Saint-Denis, dans le nord de l'île* », a annoncé le président. Une rencontre avec la maire de Saint-Denis, Ericka Bareigts, et le président de la Communauté Intercommunale du Nord de La Réunion a déjà permis d'en esquisser les contours. À suivre de près.

 verisure**PRO**

# PROTÉGEZ

vos salariés  
et votre entreprise

offre UMIH du 04/04/24 au 31/12/24

# -400€<sup>HT</sup>

(frais d'installation + 200€ sur le matériel) \*

J'en profite

\*Remise de 200€ sur le matériel des offres Verisure Sécurité 24/7 Pro (à partir de 799€ HT avant remise) et Sécurité Totale Pro (à partir de 999€ HT avant remise). Frais d'installation et de mise en service (d'une valeur de 200€ HT) offerts. Abonnement mensuel associé aux services de maintenance et télésurveillance (à partir de 65€ HT par mois pour l'offre Sécurité 24/7 Pro et de 75€ HT par mois pour l'offre Sécurité Totale Pro) en sus à la charge du client. Les prix exprimés sont à majorer d'une TVA à 10% ou 20% (conformément aux dispositions de l'article 279-0 bis du Code Général des Impôts, TVA de 10% pour les locaux d'habitation achevés depuis plus de deux ans, à défaut TVA de 20%). Offre valable pour les contrats conclus avec VERISURE du 1er septembre au 31 décembre 2024 avec un engagement minimal de 24 ou 36 mois, non-cumulable avec toutes autres offres promotionnelles de VERISURE, réservée aux professionnels. La mise en relation doit être faite par l'intermédiaire de UMIH.

Verisure - Société titulaire de l'autorisation d'exercer n°AUT-092-2118-07-17-20190361822 délivrée par le CNAPS. L'autorisation d'exercice ne confère aucune prérogative de puissance publique à l'entreprise ou aux personnes qui en bénéficient.

décryptage

# TENDANCES HÔTELLERIE : ENTRE PERSONNALISATION ET EFFICACITÉ

**Le parc hôtelier évolue pour répondre aux attentes des clients. Selon Adrien Lanotte, analyste chez MKG, les tendances vont s'affirmer et se concentrer autour de cinq dynamiques principales. À commencer par le morcellement du marché hôtelier.**

D'un côté, on observe une demande croissante des clientèles business pour des offres axées sur l'efficacité et l'automatisation. De l'autre, le segment luxe mise sur l'hyperpersonnalisation et le service haut de gamme. Ce morcellement oblige les établissements à choisir leur positionnement. « Certains chercheront à concilier les deux, la difficulté sera de trouver le bon équilibre, avec un défi particulier pour le milieu de gamme traditionnel », reconnaît Adrien Lanotte.

## **Modernisation et flexibilité**

La mise à niveau du parc hôtelier français est un véritable enjeu et concerne aussi bien la transition énergétique que la facilité d'accès et l'efficacité. L'hôtellerie de demain devra proposer des solutions éco-responsables.

« Les clients, en particulier les jeunes générations, privilégieront les hôtels engagés dans la durabilité », explique Véronique Siegel, présidente nationale Umih Hôtellerie. Parallèlement, la flexibilité devient le maître-mot, avec des concepts de marque adaptables aux réalités locales car le constat est clair : « Le client veut vivre une expérience unique

## **« La technologie, l'IA contribuent à personnaliser le service, mais sans s'y substituer. »**

VÉRONIQUE SIEGEL, PRÉSIDENTE NATIONALE UMIH HÔTELLERIE

*dans un lieu qui raconte une histoire », souligne l'analyste de MKG. Alors au franchisé d'adapter son établissement à la culture locale, de le personnaliser et de le rendre unique. C'est dans cette flexibilité que le moyen de gamme peut trouver sa voie. « L'automatisation facilitera le back office et dégagera du temps pour les équipes qui se recentreront sur leur cœur de métier, l'accueil, qui peut être source de ventes additionnelles », ajoute Véronique Siegel.*

## **Mixité des usages et modularité**

Depuis la crise Covid, la mixité des usages émerge comme une tendance forte. Les hôtels doivent désormais accueillir une variété d'usages : co-working, day-use, co-living, séjours résidentiels longs, hostels. L'établissement doit répondre aux besoins du client en fonction de son profil, des raisons de sa venue et de l'heure de la journée. « Des salles de réunion équipées de technologies avancées, des espaces de travail et une offre de détente deviendront des éléments clés de l'offre hôtelière », résume Véronique Siegel.





## Mutation des process technologiques

L'utilisation de l'intelligence artificielle et d'outils de pilotage permet une meilleure anticipation de l'activité, des achats et une optimisation des ressources humaines.

« *Cependant, l'automatisation doit rester invisible pour le client, et ne se fera pas au détriment du service. La technologie, l'IA contribuent à personnaliser le service, mais sans s'y substituer* », précise Véronique Siegel, surtout dans le haut de gamme où le contact humain reste primordial. « *L'hôtelier devra trouver la bonne utilisation de ces technologies, anticiper les enjeux et les dangers de la perte de contrôle du business pour en garder la maîtrise* », confirme Adrien Lanotte.

## Nouveaux concepts et niches

L'avenir de l'hôtellerie passe aussi par le développement de concepts innovants, centrés sur le client. Qu'ils s'agissent



Veronique Siégel,  
présidente nationale Umih Hôtellerie

**« Des salles de réunion équipées de technologies avancées, des espaces de travail et une offre de détente deviendront des éléments clés de l'offre hôtelière. »**

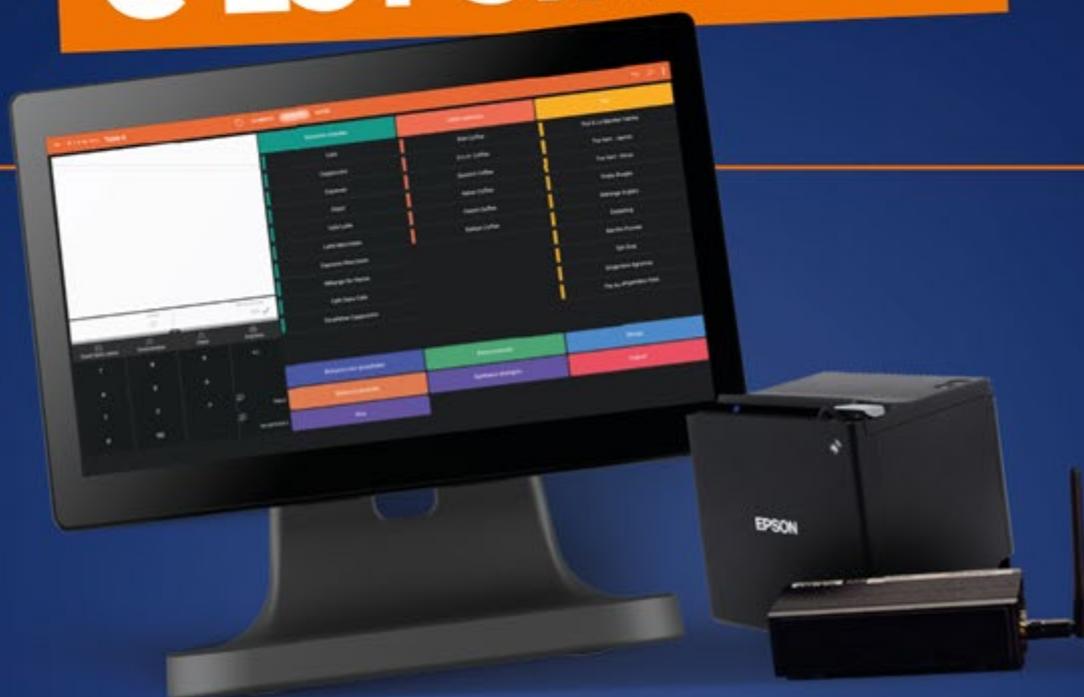
VÉRONIQUE SIEGEL

d'établissements axé sur le sport, le bien-être ou s'adressant à des clientèles spécifiques comme les amateurs de vins ou de vieilles pierres, l'hôtellerie doit s'engager à offrir des séjours qui reflètent la culture locale. « *L'intérêt est double : enrichir l'expérience-client et soutenir les économies locales en favorisant l'acceptation du tourisme* », insiste la présidente. Ces niches offrent la possibilité de se démarquer dans un contexte de plus en plus concurrentiel. On l'aura compris, la clé du succès résidera dans la capacité à s'adapter rapidement aux évolutions technologiques tout en préservant l'essence même de l'hospitalité : l'accueil humain et chaleureux. Les établissements qui sauront anticiper et trouver le juste équilibre entre ces différentes tendances seront les mieux placés pour répondre aux attentes d'une clientèle de plus en plus exigeante et diverse.

METRO SERVICES PREMIERS

POUR MON SYSTÈME DE CAISSE

**C'EST SIMPLE !**



C'EST



**DISH**

by **METRO**

DEPUIS 2015, NOS EXPERTS DISH ONT ACCOMPAGNÉ PLUS DE 350 000 RESTAURATEURS DANS LEUR DIGITALISATION

**DISH POS, VOTRE SYSTÈME DE CAISSE CONNECTÉ FIABLE ET INNOVANT, CONFIGURÉ ET INSTALLÉ PAR NOS EXPERTS DISH POUR FACILITER VOTRE QUOTIDIEN ET MODERNISER VOTRE RESTAURANT**

Rapprochez-vous dès maintenant d'un de nos conseillers



Prenez contact avec un expert DISH pour échanger sur votre projet et bénéficier de votre offre de lancement !

les  
halles  
**METRO**

♥ on aime



**75%**

**des familles n'ont pas de solution de logements à l'hôpital pour être présents aux cotés de leur enfant.**

## **Un hôtel pour mes parents : un dispositif lancé par la Fondation Comyces pour l'Enfance**

En janvier 2023, Léon, 2 ans et demi, reçoit un diagnostic de tumeur au cerveau et subit une opération d'urgence suivie d'un mois d'hospitalisation. Pour Cyrille Guyard, père de Léon, le constat est clair : *« les familles, éloignées de l'hôpital et confrontées au coût du logement, vivent un calvaire, contraintes de dormir dans leur voiture ou de se cacher dans la salle de bain pendant la ronde de sécurité »*, décrit-il. Face à ces difficultés, en juillet 2023, il crée la Fondation Comyces pour l'Enfance, hébergée par la Fondation de France, pour soutenir les familles en leur offrant un hébergement de qualité proche

des hôpitaux grâce au programme *« Un Hôtel Pour Mes Parents »*.

### **Comment ça fonctionne ?**

La Fondation s'associe avec des hôteliers proches des services pédiatriques pour offrir des chambres gratuitement aux familles. Les établissements partenaires bénéficient d'un crédit d'impôt pour chaque nuitée offerte, considérée comme un don de service. *« Les hôteliers qui transforment ainsi leurs chambres vacantes soutiennent les familles tout en bénéficiant d'un avantage fiscal »*, insiste Cyrille. Une plateforme dédiée permet de gérer la disponibilité des chambres et facilite la coordination entre hôtels, hôpitaux et familles. Après une phase de test en mai 2024 avec l'Hôpital Fondation Rothschild et Okko Hôtel Gare de l'Est, le programme s'accélère avec 20 nouveaux hôtels partenaires, Paris et Région Parisienne, et 61 nuitées offertes rien que sur le mois de décembre.

### **DEVENIR PARTENAIRE DU PROGRAMME «UN HÔTEL POUR MES PARENTS» ?**

Contactez la Fondation Comyces pour l'Enfance et recevez toutes les informations sur le fonctionnement de la plateforme de réservation.

[www.unhotelpourmesparents.org](http://www.unhotelpourmesparents.org)  
[contact@fondationcomyces.org](mailto:contact@fondationcomyces.org)



**PROFITEZ DES FONCTIONNALITÉS  
DE VOTRE PORTAIL :  
MONCOMMERCE.UP.COOP !**

## ***Vous acceptez UpDéjeuner et n'êtes pas encore inscrit sur moncommerce.up.coop ?***

Avec moncommerce.up.coop, visualisez votre chiffre d'affaires réalisé avec les titres-restaurant UpDéjeuner, et obtenez facilement et rapidement les informations clés concernant votre commerce.

***Profitez de nouvelles fonctionnalités pensées pour vous simplifier la vie :***



**Commandez**  
vos bordereaux  
et vos enveloppes  
sécurisées



**Déclarez**  
en ligne la remise  
de vos titres papier



**Consultez & exportez**  
l'ensemble  
de vos factures



**Retrouvez**  
les offres attractives  
de nos partenaires, recrutement,  
création de sites internet...

**Inscrivez-vous dès aujourd'hui et profitez de toutes les fonctionnalités de votre portail ! Munissez-vous simplement de votre n° de SIRET et de votre n° d'agrément CNTR et rendez-vous sur [moncommerce.up.coop](https://moncommerce.up.coop)**

**Up**

**Ça fait du bien  
au quotidien**

# i juridique, fiscal & social

Tous les adhérents de l'Umih bénéficient d'une veille réglementaire avec une **assistance juridique, fiscale et sociale** gratuite.



Cahier Juridique

## Révision des loyers commerciaux

L'INSEE a publié les deux indices de référence ICC et ILC, pour les indexations, les révisions triennales et les renouvellements de baux commerciaux.

**L'Indice du Coût de la Construction (ICC)** du troisième trimestre 2024 s'élève à 2143. Cet indice fait donc ressortir une variation de :

- + 1,76 % en un an
- + 13,63 % en trois ans
- + 33,27 % en neuf ans

**L'Indice des Loyers Commerciaux (ILC)** du troisième trimestre 2024 s'élève à 137,71. Cet indice fait donc ressortir une variation de :

- + 3,03 % en un an
- + 15,05 % en trois ans
- + 27,06 % en neuf ans

➕ Pour plus d'informations contactez votre [Umih départementale](#)



© Vecteezy

## Cahier social

# Aide au recrutement en contrat d'apprentissage

La prime de 6 000 € au titre de la première année d'exécution des contrats d'apprentissage est arrivée à son terme le 31 décembre 2024, telle que prévu par le Décret du 29/12/2023.

Ainsi depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2025, les conditions de prime applicables sont les suivantes :

A compter du 01/01/2025	Niveau 3 CAP	Niveau 4 BAC	Niveau 5 BTS	Niveau 6 Licence	Niveau 7 Master
Moins de 250 salariés	6 000 €	6 000 €	0 €	0 €	0 €
250 salariés et +	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €

Lors d'un entretien, le 7 janvier avec les représentants de l'Umih — Thierry Marx, Eric Abihssira et Laurent Barthélémy — la ministre du Travail Astrid Panosyan-Bouvet a confirmé qu'elle publiera dans les prochains jours/semaines, un nouveau

décret modifiant cette prime de façon à encourager l'embauche des apprentis. **Pour autant, dans l'attente de ce nouveau décret, ce sont les conditions ci-dessus qui s'appliquent.**

**NOUS N'AVONS QU'UNE SEULE PASSION  
FORMER LES PROFESSIONNELS DE L'HÔTELLERIE-RESTAURATION**

## **NOS FORMATIONS :**

- Permis d'exploitation
- Hygiène alimentaire
- Normes santé & Sécurité au travail
- Management
- Droit Social & Gestion
- Techniques Professionnelles
- Langues Étrangères
- Internet, Réseaux Sociaux, Informatique

## **NOS PARCOURS LONGS :**

- Barman
- Réceptionniste
- Commis de cuisine,
- Serveur en restauration,
- Gouvernante
- Employé d'étage ...



**112**  
SITES  
DE FORMATION

**40 000**  
STAGIAIRES  
PAR AN

**28**  
CENTRES  
EN REGION



**RETROUVEZ LES PROGRAMMES ET LES  
CALENDRIERS  
DE NOS FORMATIONS SUR :  
[www.umihformation.fr](http://www.umihformation.fr)**

**Du lundi au jeudi de 8h45 à 20h  
Le vendredi de 8h45 à 19h**

**0 806 700 701** Service & appel  
gratuits

## Cahier formation

# Permis d'exploitation

**Instauré par la loi du 31/03/2006, le permis d'exploitation (PE) est délivré après une formation obligatoire** qui s'adresse à toute personne déclarant l'ouverture, la mutation, la translation, ou le transfert d'une licence III, d'une licence IV, d'une petite licence restaurant ou d'une licence restaurant d'un débit de boissons. Elle doit être suivie en amont de la création de l'entreprise. Les formalités de déclaration de licence et de création d'entreprise ne seront possibles que si les exploitants détiennent un permis d'exploitation.

**Christophe Brovarnik, adjoint de direction coordination pédagogique, nous explique le principe du PE :** « *L'Umih a créé le PE afin de professionnaliser le métier et éviter de se voir imposer par les pouvoirs publics une réglementation plus contraignante. Le PE a deux intérêts pour les professionnels, il leur permet d'avoir une vision externe, au travers de leurs obligations professionnelles, de leur projet et de lever l'appréhension liée à ces obligations pour qu'elles deviennent facteurs de valorisation des entreprises. Mon souhait*

*: sécuriser la vente d'alcool en termes de licence et de santé publique et que les professionnels soient reconnus comme des prescripteurs de la vente d'alcool raisonnable et raisonnée ».*



© Vecteezy

## Objectifs

À l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- **Sensibiliser et responsabiliser** aux obligations liées à la vente d'alcool ;
- **Connaître la législation** spécifique ;
- **Connaître les risques** de sanctions spécifiques.

### FICHE TECHNIQUE

**Durée** : 20h. **Public** : exploitants, créateurs ou repreneurs d'entreprises CHRD.

**Pré-requis** : aucun.

**Session** : visio ou présentiel.

**Le +** : délivrance du CERFA Permis d'exploitation du ministère de l'Intérieur.

**UMiH**  
**FORMATION**

[contact@Umihformation.fr](mailto:contact@Umihformation.fr)

**0806700701**

Service & appel  
gratuits

Lundi au jeudi : 08h45-20h00 • Vendredi : 08h45-19h00

# CONSTRUISONS ENSEMBLE UNE STRATÉGIE COMPLÈTE DE DÉCARBONATION AVEC LE GAZ



GRDF s'engage à vous accompagner dans la réduction de votre empreinte carbone en proposant des solutions concrètes et adaptées à vos besoins. Grâce à une approche en trois étapes, GRDF vous aide à construire une stratégie complète de décarbonation basée sur la sobriété énergétique, l'efficacité énergétique et le gaz vert.

## **Sobriété énergétique : un premier pas nécessaire**

La première étape vers la décarbonation passe par la sobriété énergétique. Sans nécessiter d'investissements lourds, l'optimisation de l'utilisation de vos installations peut permettre de réduire votre consommation d'énergie de 12 à 20 %. Cela commence par un diagnostic et une analyse fine de l'usage de vos bâtiments : gestion des horaires, occupation des espaces et optimisation des équipements, comme l'installation de robinets thermostatiques ou le débouillage du réseau de chauffage. Ces actions simples, mais efficaces, vous permettent d'obtenir rapidement des résultats tout en jetant les bases d'une démarche plus ambitieuse.



## **Efficacité énergétique : un second levier performant dans la décarbonation**

Une fois vos installations optimisées, la modernisation devient le second levier de votre stratégie de décarbonation. Remplacer une chaudière ancienne par une chaudière à haute performance ou par un système hybride (associant par exemple une chaudière gaz à condensation avec une chaudière biomasse ou une pompe à chaleur) peut augmenter votre efficacité énergétique de 30 %. Ces solutions modernes sont compatibles avec le gaz vert, garantissant une réduction notable de vos émissions de CO<sub>2</sub> tout en réalisant des économies d'énergie.

## **Le gaz vert : une troisième étape facilement accessible**

La troisième étape de votre stratégie de décarbonation réside dans l'adoption du gaz vert. Le biométhane, produit à partir de déchets organiques, est une énergie renouvelable qui peut réduire votre empreinte carbone jusqu'à 90 %. En 2024, plus de 650 sites de production sont raccordés au réseau, assurant un approvisionnement stable en gaz vert. De plus, le biométhane est entièrement compatible avec les équipements existants, facilitant une transition en douceur vers une énergie plus durable. *Avec GRDF, la décarbonation devient accessible à tous. Sobriété, modernisation et adoption du gaz vert sont les clés pour un avenir plus respectueux de l'environnement.*

**Avec ces trois leviers, la décarbonation est maintenant entre vos mains.**

**A vous de jouer !**