

## Edito



**S**ur la lancée de 2010, cette année 2011 s'annonce riche en événements et en projets pour notre Chambre Professionnelle.

L'occasion pour moi de remercier celles et ceux qui s'impliquent bénévolement tout au long de l'année dans les groupes de travail.

Emploi, formation, achats, événements, congrès, traitement des déchets, urbanisation des terrasses...les sujets ne manquent pas. Chaque jour, nous travaillons au service de chacun de vous et je suis heureux de constater que vous êtes encore plus nombreux à rejoindre notre Chambre Professionnelle.

Plusieurs d'entre vous ne perçoivent pas de manière lisible le rôle et les actions des différentes structures de notre Fédération. C'est vrai, il est parfois compliqué pour un adhérent de savoir « qui fait quoi »...

C'est pourquoi nous allons proposer aux instances départementales et nationales de réaliser un document détaillé sur les missions, les actions et les contacts de chaque structure. Cette « boîte à outil » est nécessaire pour que chacun de vous sache à qui s'adresser et dans quel domaine.

Pour ce qui concerne notre Chambre Professionnelle d'Annecy, nous restons actifs sur les sujets locaux qui impactent nos professions, nous restons l'interlocuteur privilégié des collectivités locales et nous fédérons nos adhérents à travers différents événements ou projets visant toujours à valoriser nos métiers.

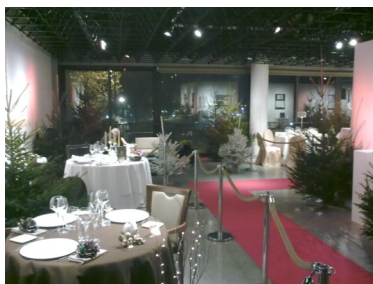
C'est dans cet esprit que je souhaite développer les actions de notre Chambre Professionnelle, avec l'appui de toutes celles et de tous ceux qui, chaque jour, apportent leur pierre à notre édifice.

Pascal DROUX

Président.



UNISSONS  
NOS ÉNERGIES  
POUR ÉCRIRE  
UNE GRANDE  
HISTOIRE



4619 visiteurs accueillis au Forum-expo de Bonlieu pendant le mois de décembre.



Pascal DROUX et Robert MILLET ( vice-Président de LAAD) signent la Convention.

EMPLOI  
FORMATION  
EVENEMENTS  
CONGRES  
TEOM

...  
Un référent identifié pour chaque groupe de travail.

## Expo « Tables de Noël »

Du 2 au 31 décembre 2010, la Chambre Professionnelle organisait la première édition d'une exposition consacrée aux arts de la table dans le cadre des festivités de Noël. « Tables de Noël : nos Chefs sont des Artistes ! »

Huit Chefs de la région avaient accepté l'invitation lancée par la Chambre en Octobre.

Pendant un mois, le Forum-expo de Bonlieu s'est transformé en une magnifique salle

de restaurant dans laquelle le public pouvait admirer huit décorations de tables de Noël.

### UN IMMENSE SUCCES !

4619 visiteurs accueillis, record de fréquentation absolu au Forum de Bonlieu depuis très longtemps !

171 visiteurs par jour en moyenne.

199 heures d'ouverture au public.

195 messages laissés sur le Livre d'Or de l'exposition.

Un grand merci aux 8 « pionniers » de cette première édition :

Benjamin COLLOMBAT (Les Trésoms), Vincent LUGRIN (le Belvédère), Georges PACCARD (la Ciboulette), Daniel BERTIN (L'impérial Palace), Stéphane THORETON (le Viu), Laurent PETIT (le Clos des Sens), Sébastien VRIGNAUD (le Confidentiel) et Jean-Christophe GOUBOT (le Chalet d'Eglantine).

Bravo et Merci à tous !

## Signature de la Convention avec LAAD

C'est lors de l'Assemblée générale de LAAD, le 2 décembre 2010, que le partenariat entre la Chambre Professionnelle des CHR et LAAD a été officiellement signé.

Une Convention qui précise les termes d'un partenariat testé déjà depuis plusieurs mois.

En effet, depuis Mars 2010, les adhérents de la Chambre

professionnelle des CHR d'Annecy bénéficient des tarifs et services de la Centrale des Fournisseurs de LAAD. Plus de 60 fournisseurs en alimentaire, liquides, équipements et services.

En contrepartie de ce « volume » de nouveaux établissements apportés par la Chambre Professionnelle, LAAD reversera à la Chambre 50% des commissions de

Gestion, que versent les fournisseurs à hauteur de 3% de leur chiffre d'affaire.

Cette rémunération devrait permettre à la Chambre des CHR d'Annecy de pérenniser le poste de son directeur et de financer de nouveaux projets au service de ses adhérents.

(à suivre notre article détaillé sur le Guide des Achats, page 4).

## Groupes de travail : qui fait quoi ?

Lors de la réunion de Bureau du 20 janvier 2011, il a été décidé de nommer un référent à chaque dossier ou projet mené par la Chambre Professionnelle des CHR. Chaque référent sera le pilote de son groupe de travail, toujours en lien avec Christophe Chenu sur l'aspect opérationnel, et sera en charge de l'animation et du suivi de chaque dossier.

Emploi : Sophie RAMEAUX (Alb Hôtel)  
Course des Garçons de Café : Gérard REY (Rive du Lac) et Philippe JACQUIN (Taverne Maître Kanter)  
Challenge Pascal Bataille : Bernard GAY (Gay Séjour)  
Expositions : Gérard BRINGUIER (Nouvel Hôtel)  
Urbanisation terrasses : Philippe JACQUIN  
Annecy-Congrès : Gilles SAINT-MARCEL (Novotel) et Marc LEONARD (Splendid)  
Vie nocturne : Sébastien FARAGLIA (le Bowl)  
Centre de Congrès : Jean REBELLE (hôtel des Alpes) et Marc LEONARD  
TEOM et Distribution en ligne : Pascal DROUX (les Trésoms)

Si vous souhaitez rejoindre un ou plusieurs groupes, n'hésitez pas à les contacter !



Le traitement des déchets : un dossier qui mérite la plus grande vigilance des professionnels des CHRd

## T.E.O.M. : vigilance!

« Chaque établissement est redevable de la Taxe d'Enlèvement des Ordures Ménagères (TEOM).

En Décembre 2010, la C2A a voté l'application de la Redevance Spéciale (RS) pour les déchets d'activités économiques, obligatoire depuis 1993 mais encore jamais appliquée à Annecy. Cette RS entrerait effectivement en vigueur dès 2012.

Si l'on analyse le nouveau mode de calcul entériné par cette mesure dans le contexte actuel de la gestion de nos déchets, **l'augmentation de**

**la TEOM pourrait atteindre, dans la plupart des cas, entre 300 et 480 % !**

J'ai personnellement alerté les représentants de la C2A sur cette question, au nom de notre Chambre Professionnelle.

Même si nous avons tous la volonté de participer à la réduction des déchets dans nos entreprises, Il n'est évidemment pas envisageable de subir les conséquences d'une telle mesure.

Une première réunion de travail est fixée en Mars avec les élus et les techniciens de la C2A et les représentants

de notre Chambre professionnelle. Il s'agit maintenant de mesurer précisément l'impact d'une telle mesure et surtout de trouver des solutions sur son application qui devra forcément être adaptée pour que les professionnels des CHRd de notre agglomération n'aient pas à supporter de telles augmentations.

Un dossier important que nous suivrons avec la plus grande vigilance et dont nous vous tiendrons informés régulièrement. »

Pascal DROUX



Secourisme, Incendie, Défibrillateurs... la formation est au cœur de nos métiers

## Formations professionnelles

Cap sur la formation professionnelle pour cette année 2011. En partenariat avec l'APAVE, la Chambre professionnelle vous propose une série de formations dont vous pouvez bénéficier dans le cadre du FAFIH.

Afin de permettre à chacun d'entre vous d'accéder à ces formations sans contrainte financière, la Chambre Professionnelle sera l'intermédiaire de ces programmes et achètera les différentes formations qui seront ensuite refacturées à chaque établissement en fonction du nombre de personnes.

**En clair, les coûts individuels seront divisés par deux ou trois** selon les formations.

Voici les formations qui vous sont proposées au premier semestre 2011 :

**SST** : formation des Sauveteurs-Secouristes au Travail.  
20-21 Avril  
31 Mai et 1er juin

**Sécurité Incendie**  
1ère intervention  
15 Avril  
27 Mai  
15 juin

Si vous souhaitez vous inscrire à une ou plusieurs de ces formations, contactez Christophe Cheny par mail : [annecy.chr@numericable.fr](mailto:annecy.chr@numericable.fr)

Nous vous ferons parvenir prochainement le détail de ces formations et le coût individuel, en fonction du nombre de personnes inscrites.



EMPLOI : sur le terrain, écouter pour mieux orienter.

## FORUM DE L'EMPLOI à RUMILLY. 16 Mars 2011

L'information vous a été récemment envoyée par mail, la Chambre Professionnelle sera présente à la 9ème édition du Forum de l'Emploi à Rumilly le 16 Mars 2011. Si vous recherchez du per-

sonnel, saisonnier, CDD ou CDI, il vous suffit de compléter et renvoyer la fiche de poste que nous vous avons transmise.

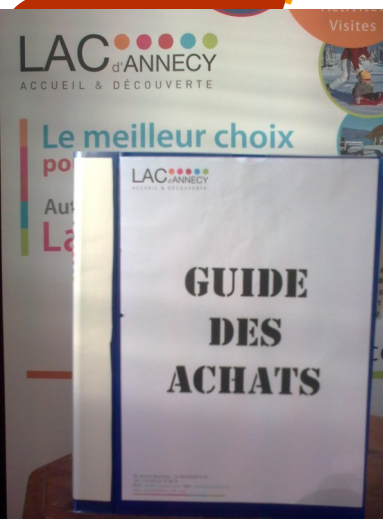
Ces demandes seront diffusées sur notre stand, et toute la journée, nous recevrons les

personnes en recherche d'emploi afin de les orienter au mieux vers les différents établissements concernés.

Votre contact :  
Sophie Rameaux (Alb Hôtel)  
06 10 17 11 67

# LE GUIDE DES ACHATS LAAD

## Gagnez du temps et de l'argent !



Facilitateur d'achats !

Le 22 février dernier, LAAD et la Chambre Professionnelle des CHR d'Annecy ont diffusé le tout nouveau Guide des Achats à une centaine d'établissements venus pour l'occasion sur le bateau Libellule.

Ce Guide, un classeur de 31 rubriques, recense toutes les mercuriales négociées par LAAD pour les établissements CHR de nos deux structures. 250 exemplaires ont été réalisés et sont destinés à chacun de vous.

**Des tarifs jusqu'à 20% moins chers que Métro**, des conditions de commandes sans minimum, des jours et horaires de livraisons définies, ce Guide des Achats sera véritablement un outil au quotidien pour gérer vos achats dans les meilleures conditions.

Pour les produits frais (poissons, fruits et légumes, BOF, viandes etc) LAAD vous enverra par mail chaque semaine les mises à jours tarifaires qu'il vous suffira d'imprimer et de classer dans votre Guide des Achats.

**Tout est proposé, rien n'est imposé !**

C'est la grande différence avec une centrale d'achats classique. Chacun de vous garde la maîtrise de ses achats. C'est d'ailleurs l'une des clés de la réussite de cette Centrale de Référence créée en 2003, qui a su au fil du temps séduire les professionnels des CHR par les résultats des négociations qu'elle mène chaque année.

Ce Guide des Achats est l'étape ultime dans l'aide aux achats. Trois mois de négociations par une équipe professionnelle, trois jours d'assemblage ont été nécessaires à sa réalisation !

Cet outil est évidemment **exclusivement réservé aux adhérents** de LAAD et de notre **Chambre professionnelle des CHR d'Annecy**.

Un service de taille pour tous nos adhérents, mesurable, quantifiable, et surtout cohérent avec la réalité de nos métiers.

Enfin, chacun de vous dispose d'une page professionnelle sur le site intranet de LAAD

**www.laad.fr**

Depuis laquelle, avec vos codes d'accès, vous pouvez accéder aux listes de fournisseurs et utiliser la messagerie vers tout ou partie des fournisseurs référencés.

Si vous n'avez pas encore votre Guide des Achats ou pour connaître vos codes d'accès à votre page professionnelle en ligne, contactez dès à présent Christophe Chenu au 06 67 17 73 92 ou par mail : [annecy.chr@numericable.fr](mailto:annecy.chr@numericable.fr)

Pascal DROUX explique les enjeux et les services du Guide des Achats pour tous les professionnels des CHR d'Annecy.



## LES DATES A RETENIR

### ASSEMBLEE GENERALE 2011

Notre Assemblée Générale annuelle se tiendra

**MER. 13 AVRIL 2011**

À 15H30

Bateau LE LIBELLULE

Ce rendez-vous est aussi l'occasion de débattre tous ensemble des orientations que nous souhaitons donner à la Chambre Professionnelle

Les convocations vous seront envoyées prochainement.



### CHALLENGE PASCAL BATAILLE

Organisé par le CFA de Groisy, en partenariat avec la Chambre Professionnelle des CHR d'Annecy, ce concours récompense les meilleurs apprentis de 2ème année en Brevet Professionnel de cuisine. Une manifestation en hommage à Pascal BATAILLE, ancien professeur de cuisine au CFA, trop tôt disparu...

**LUNDI 2 MAI 2011**

De 14H à 17H

CFA de Groisy

**Venez nombreux !**



### 17ème COURSE DES GARCONS DE CAFE

Organisée par la Chambre Professionnelle des CHR d'Annecy, cette 17ème édition rassemblera serveurs et serveuses des établissements de la région d'Annecy pour une course chronométrée à travers la Ville. En 2010, 92 dossards étaient au départ ! Gageons que cette prochaine édition battra ce record...

**JEUDI 25 AOUT 2011**

Les bulletins d'inscriptions seront disponibles dès le mois de Juin.



## MICHELIN 2011 : une nouvelle étoile au bord du lac d'Annecy !

**Toutes nos félicitations à Yoann CONTE pour sa première étoile au Guide MICHELIN 2011.**

Ce jeune et talentueux Chef a repris depuis l'année dernière « La Nouvelle Maison de Marc Veyrat » à Veyrier-du-Lac.

A noter également l'entrée dans la catégorie « espoir 2011 » de Benjamin COLLOMBAT, Chef au restaurant « la Rotonde des Trésoms. »

Bravo enfin aux Chefs qui ont conservé leurs étoiles dans cette édition 2011 : Laurent PETIT \*\* (le Clos des Sens), Georges PACCARD \* (la Ciboulette), Vincent LUGRIN \* (le Belvédère) et Sophie BISE \* (l'Auberge du Père Bise).

## LETTRE D'INFORMATION N° 5 - Mars 2011

Document édité et diffusé en version dématérialisée par la Chambre Professionnelle des CHR d'Annecy

Directeur de la publication : Pascal DROUX

Rédaction, mise en page : Christophe CHENU

Pour toute suggestion d'article que vous souhaiteriez diffuser dans cette lettre d'information, n'hésitez pas à nous contacter.

CHAMBRE PROFESSIONNELLE DES CHR D'ANNECY

10, rue du lac - 74000 - ANNECY

Tél : 04 56 72 58 78 Fax : 04 50 52 92 09 Mob : 06 67 17 73 92

mail : [annecy.chr@numericable.fr](mailto:annecy.chr@numericable.fr)

[www.federation-hoteliers74.com](http://www.federation-hoteliers74.com)