



RESTAURANT KLEBER



La situation du Restaurant avec des chiffres audités !

Depuis l'ouverture du restaurant Kléber, les difficultés financières se sont accumulées et ont atteint un seuil critique. Les comptes arrêtés au 31 décembre 2023 montrent des **pertes cumulées** depuis 2019 de **281 953 €**. A l'occasion du déménagement sur Kléber, la Direction a ramené la subvention de 1 200 k€ à **600 K€** sans accord du CSE.

Bilan financier : des pertes récurrentes et des solutions provisoires insuffisantes

Année	2019	2020	2021	2022	2023
Résultat net	- 5 754 €	- 288 827 €	- 49 171 €	163 648 € *	- 101 848 €

* Recettes exceptionnelles (Remboursement Chèques Restaurant + Aides COVID)

A ces résultats une provision de 100 K€/an aurait dû être constituée pour le renouvellement du gros matériel

FOCUS COMPTES 2023					
CHIFFRE AFFAIRE	VENTES denrées	648 706	CHARGES	ACHATS denrées	623 036
	SUBV. HSBC	638 000		PERSONNEL	657 454
	DROITS D'ENTREE	35 182		COUTS DIRECT	215 042
	COCKTAILS...	92 098		COUTS INDIRECTS	44 279
	AUTRES	23 977		<i>(Hors frais pris en charge par HSBC)</i>	
TOTAL	1 437 963			1 539 811	
RESULTAT					-101 848

Les mesures immédiates pour un redressement indispensable

1. **Mandatement du Commissaire Aux Comptes** pour une **analyse approfondie** afin de définir des axes d'amélioration ;
2. **Révision des usages** pour se conformer aux réglementations en vigueur et maîtriser l'évolution salariale ;
3. **Revalorisation de la facturation des activités annexes** (cocktails en soirée, ...) ;
4. **Vérification des statuts des salariés** pour s'assurer de la perception des droits d'entrée des « Extérieurs » ;
5. **Révision des prix de vente** aux clients.

Les problématiques identifiées

En dépit de certaines dépenses déjà prises en charge par HSBC (*Fluides + Energie + Nettoyage + Gestion des déchets, ...*)

Nous ne pouvons que constater :

- L'absence de trésorerie : Consommation de l'ensemble de la trésorerie pour absorber les pertes antérieures ;
- Masse salariale figée mais élevée ;
- Augmentation du nombre de visites d'entretien du matériel ;
- Hausse du coût des denrées passées et potentielle ;
- L'absence de budget pour l'évolution et les mouvements de personnel (Indemnités diverses, frais de recrutement, ...) ;
- L'impossibilité de remplacer le gros matériel (Fours, Frigo, ...) surutilisé et potentiellement en fin de vie (500 K€).

Les solutions présentées à la Direction pour préserver l'emploi et l'indépendance de gestion

- Un budget additionnel de fonctionnement pour la gestion des visites d'entretien, des évolutions/mouvements de salariés, et des imprévus (coût des denrées, ...) ;
- Un budget de renouvellement des gros équipements (provision d'environ 100 K€ par an) ;
- Une gestion rationnelle et optimisée de la facturation des droits d'entrée ;
- Etude du financement concernant les projets de réagencement destinés à permettre une circulation plus fluide, optimiser les surfaces de présentation des produits et la démarque.

Le CSE a pris toutes les mesures de redressement en son pouvoir, impopulaires mais nécessaires à la préservation des emplois dans la configuration actuelle (gestion par le CSE de HSBC), a présenté de manière transparente la situation dégradée à la Direction.

Maintenant,

La balle est dans le camp de **la Direction qui est la seule à pouvoir nous permettre d'assurer l'autonomie financière du restaurant** dans le respect d'un **budget réaliste afin de ne pas être contraints d'impacter les autres Activités Sociales et Culturelles des salariés HSBC (voyages, sport, billetterie, ...)**.