



Food bikes : entre liberté et contraintes

Il existe plusieurs types de restauration nomade camionnette, caravane ou vélo mais chacun comporte des avantages et des inconvénients.

Un restaurateur qui souhaitait se développer a testé le concept du food bike pendant plusieurs mois pour en juger la viabilité et l'accueil réservé par la clientèle.

Le risque financier est moins élevé que l'implantation d'un restaurant, l'investissement est limité à l'achat de « l'hébergement » choisi, la location d'un emplacement de stationnement et d'un local de production.

La flexibilité géographique est également un atout, elle facilite le contact avec les clients car on peut s'installer dans des lieux très fréquentés mais profiter

aussi des événements publics locaux. Toutefois, la vente sur la voie publique est règlementée.

La visibilité de l'enseigne est forte et facilite l'implantation en structure traditionnelle.

Il faut adapter l'aménagement et l'alimentation vendue à la structure choisie, plusieurs facteurs comme le poids ou l'espace sont à prendre en compte.

La météo, joue un rôle essentiel, c'est pour cette raison, que certains restaurateurs proposent d'intervenir sur de l'évènementiel dans un périmètre pas trop éloigné pour assurer un revenu minimum.

L'hôtellerie Restauration N° 3854

Prévenir les risques incendie dans les restaurants et débits de boisson

Tous les établissements recevant du public (ERP) ne sont pas identiques en taille, destination, usage...

Ils sont répertoriés et classés selon l'activité dans le but de définir les obligations à respecter.

Par exemple, un restaurant sera classé en 5^{ème} catégorie si sa capacité d'accueil ne dépasse pas 199 personnes tous niveaux confondus (1 personne par mètre² assise déduction faite des estrades et aménagements fixes).

Les mesures de prévention sont importantes, elles sont destinées à éviter le départ d'un incendie, limiter ses effets et faciliter l'intervention des secours.

Il faut retenir certaines normes comme des matériaux utilisés pour la construction qui doivent résister au feu, des installations électriques fiables, des portes qui s'ouvrent facilement...

Il est obligatoire de faire vérifier régulièrement les différents équipements par des organismes compétents. La périodicité est en fonction du classement de l'établissement, excepté pour le règlement de sécurité incendie qui impose une vérification annuelle. Tous ces contrôles sont consignés dans un registre de sécurité daté et signé à chaque intervention.

Il est important de former le personnel à la sécurité incendie, notamment sur l'utilisation des extincteurs, des exercices d'évacuation... Ces entraînements doivent être inscrits dans le registre de sécurité et le personnel concerné doit le signer.

L'hôtellerie Restauration N° 3852

Transition écologique : les obligations pour la restauration rapide

Cette transition s'articule autour de 5 thèmes et est encadrée par le Syndicat national de l'alimentation et de la restauration rapide (SNARR).

- La gestion des déchets : l'axe principal est l'amélioration du tri des déchets et biodéchets, leur valorisation et la gestion de fin de vie des emballages. L'article L541-21-2 du code de l'environnement stipule que les établissements sont soumis au tri des 7 flux et impose le tri des déchets recyclables comme le papier, le carton...

- La lutte contre le gaspillage alimentaire : l'article L.541-1 prévoit de réduire de moitié le gaspillage alimentaire en France en analysant la perte et ses sources pour adapter les actions à mener.

- La vaisselle réemployable (art D541-342) : depuis le 1^{er} janvier 2023, les enseignes qui disposent d'au moins 20 places assises doivent employer de la vaisselle réutilisable pour les gobelets et couvercles, les couverts et les contenants. Cette mesure a entraîné des coûts supplémentaires pour les dirigeants et une modification dans l'organisation interne.

- les futures obligations européennes : elles touchent également les restaurants traditionnels pour les emballages et leurs déchets en incitant au réemploi, la mesure devrait être mise en application le 12 août 2026. L'article 33 met en avant le Bring Your Own (BYO), le concept est d'amener son contenant pour emporter les aliments ou les boissons, l'application est prévue le 12 février 2027.

- fin des sachets de sauce et de condiments en 2030 : La Commission européenne doit se positionner sur les modalités à adopter d'ici le 12 février 2027.

L'hôtellerie Restauration N° 3854

Le 1^{er} septembre 2026 est bientôt là, avez-vous pensé à la facturation électronique ?