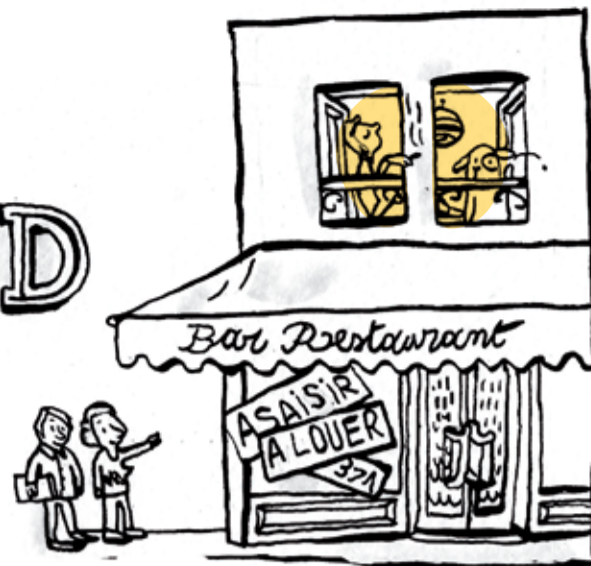


GNI PRÉSENTE

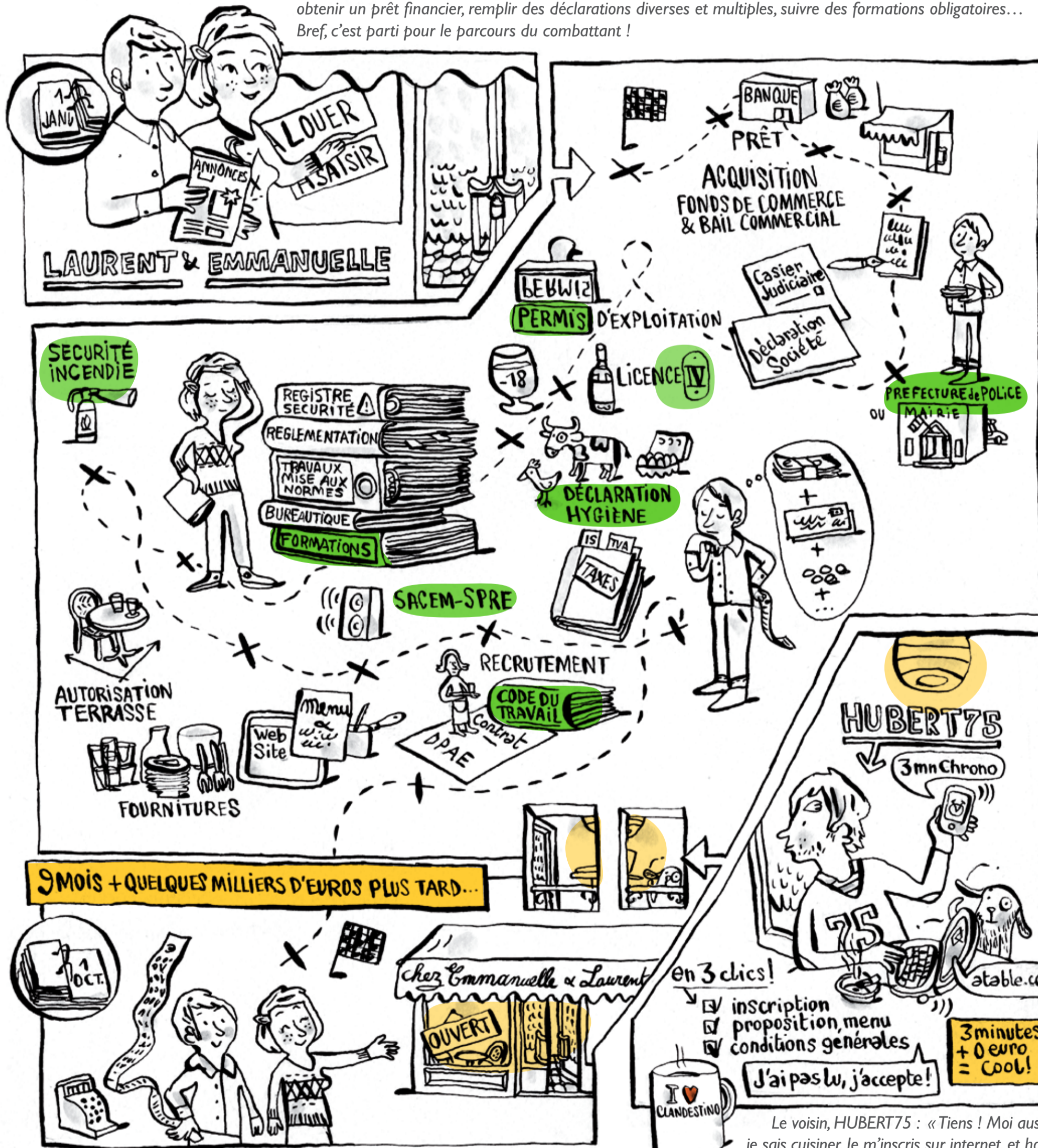
M. & Mme RÉGLAUD

VS

HUBERT75

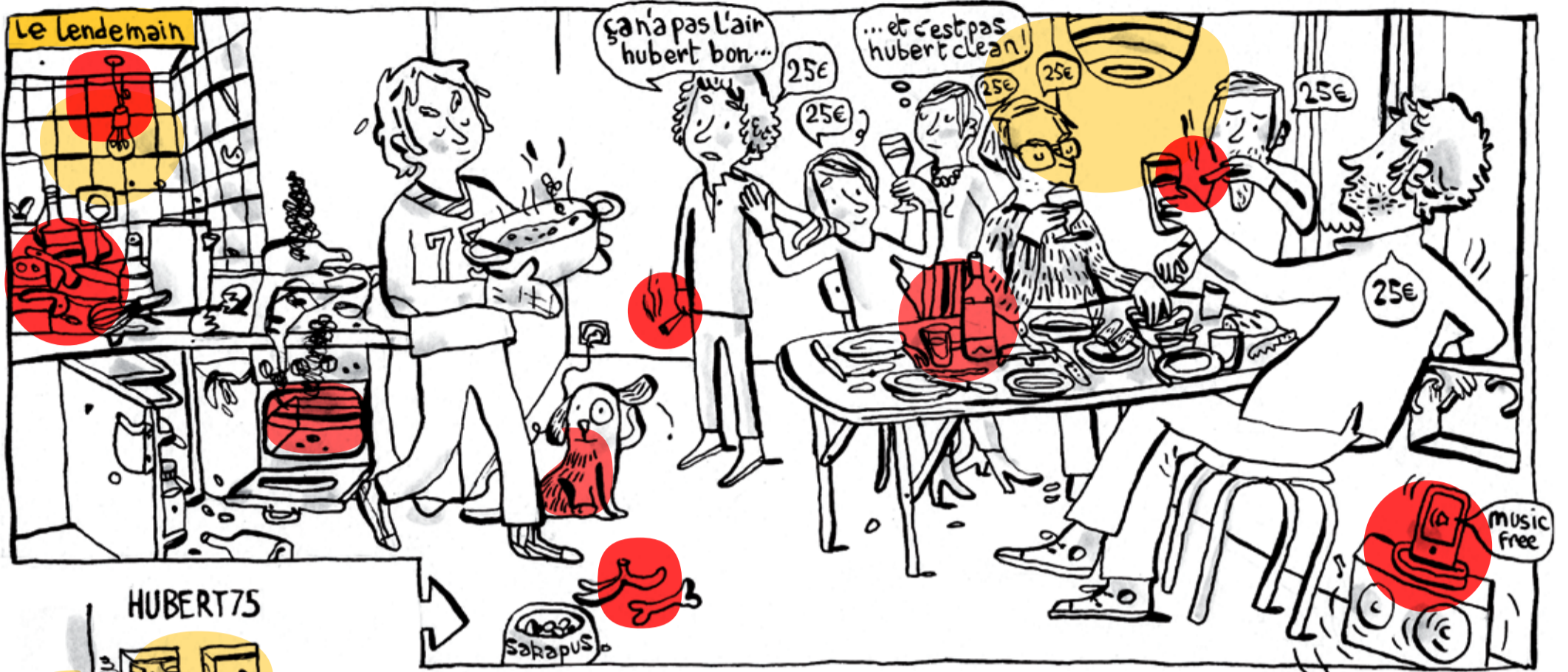


Cette année, Laurent et Emmanuelle RÉGLAUD vont ouvrir un restaurant : acquérir un fonds de commerce, obtenir un prêt financier, remplir des déclarations diverses et multiples, suivre des formations obligatoires... Bref, c'est parti pour le parcours du combattant !

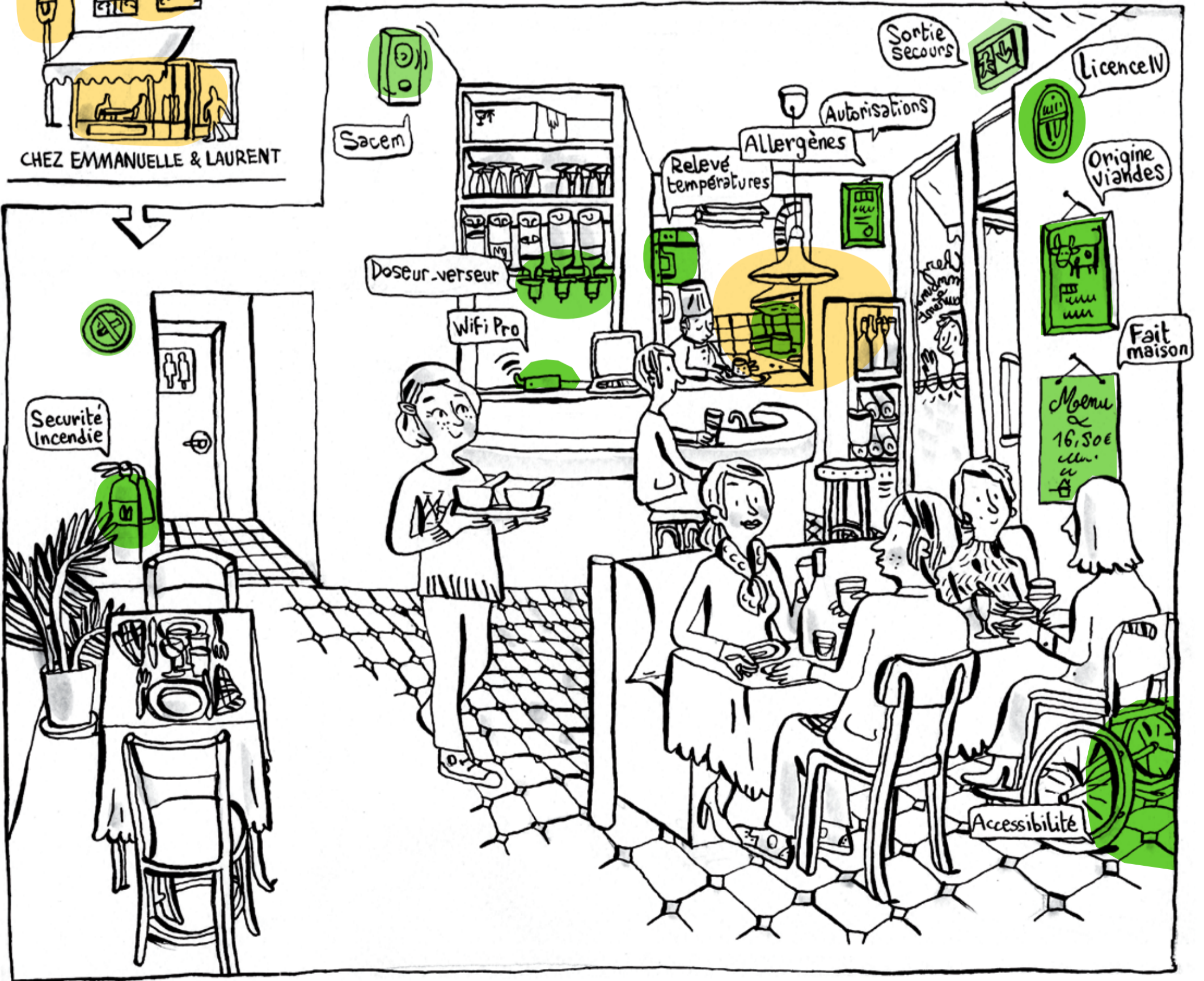


Le voisin, HUBERT75 : « Tiens ! Moi aussi, je sais cuisiner. Je m'inscris sur internet, et hop, j'ouvre mon restau à la maison ! Je vais me faire de l'argent facile ».

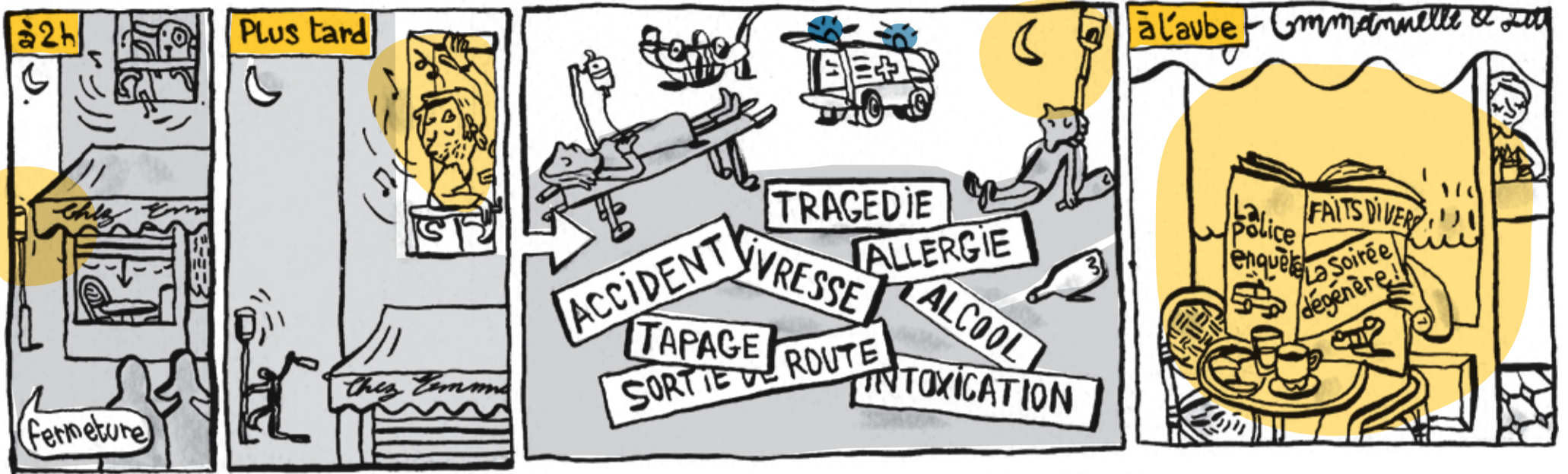
Vendredi soir, HUBERT75 et son chien Sakapus accueillent leurs clients. Le repas est tout juste préparé, c'est l'heure de l'apéro !
 « Il sera toujours temps de nettoyer et de ranger plus tard ! ».



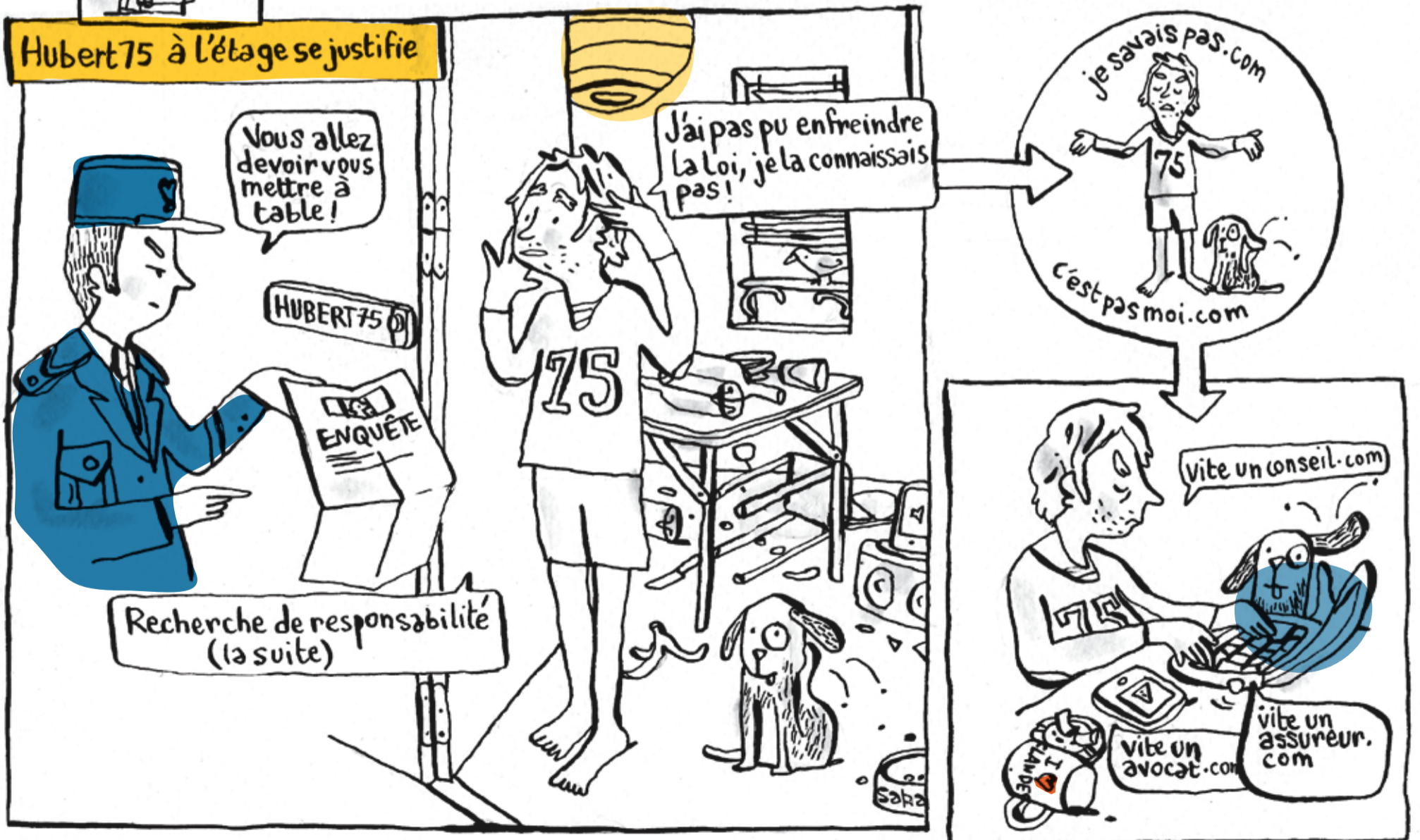
Pendant ce temps, M. et Mme RÉGLAUD espèrent que leurs clients apprécient la qualité des plats et la décoration de leur salle.



Tandis que M. et Mme RÉGLAUD ferment le restaurant pour un repos bien mérité, la soirée continue de battre son plein chez HUBERT75 :
 « Ne partez pas déjà ! Goûtez-moi ce petit digestif fait maison par un copain en Italie... »



Samedi, HUBERT75 dort encore quand un policier demande à M. et Mme RÉGLAUD des détails sur la soirée de la veille. Un voisin passe : « Ah M. le policier, c'est hier soir qu'il fallait venir ! Le p'tit jeune du 1^{er} a encore fait une fête jusqu'à pas d'heure ! »



HUBERT75, en offrant des repas à des personnes qui le rémunèrent, **ignore totalement** :

QU'IL EST INTERDIT DE VENDRE DE L'ALCOOL SANS AVOIR ACHETÉ UNE LICENCE,

QUE L'HYGIÈNE DANS UNE CUISINE CONCERNE les aliments, les équipements et les individus qui s'y trouvent :

- . il n'est donc pas possible d'y tolérer un animal,
- . la chaîne du froid doit être strictement respectée pour la conservation des aliments,
- . le service à table doit être immédiat après l'assemblage des aliments, sauf à pouvoir maintenir au froid ou au chaud,
- . etc.

TOUS LES RESTAURATEURS PROFESSIONNELS, quels que soient leur taille et leur type de restauration, **RESPECTENT TOUTES CES RÈGLES** et de nombreuses autres comme l'accessibilité des personnes handicapées et **S'ACQUITTENT DE LEURS OBLIGATIONS FINANCIÈRES** (TVA, impôts, SACEM...) dans un seul but :
LE CONFORT ET LA SÉCURITÉ DU CLIENT !

Sans le respect obligatoire de ces règles élémentaires,
C'EST LA SÉCURITÉ ET LA SANTÉ PUBLIQUE QUI SONT MENACÉES !



➔ **Le GNI demande** qu'en matière d'hygiène et d'alcool, qui sont des sujets de sécurité et de santé publique essentiels, tous les acteurs soient soumis aux mêmes obligations et règles de déclaration (quel que soit leur statut et quel que soit le mode de distribution de la prestation de repas).

➔ **Le GNI demande** que les annonces sur les plateformes en ligne informent les consommateurs de ce respect des obligations légales, en publiant les numéros officiels d'enregistrement, de licence ou de SIRET (pour les auto-entrepreneurs).



Le Groupement National des Indépendants (GNI) de l'hôtellerie et de la restauration est la seule Organisation Professionnelle indépendante au service des hôtels, cafés, restaurants, traiteurs organisateurs de réception et établissements de nuit indépendants et patrimoniaux.

Pour en savoir plus sur les restaurants à domicile, contactez :

Véronique MARTENS - 01 42 96 60 75
Responsable Europe et Numérique au GNI-Synhorcat
v.martens@synhorcat.com

