

Rapport du Conseil communal au Conseil général à l'appui d'une demande de crédit de Fr. 79'835.- concernant le restaurant du Centre sportif

Monsieur le président,
Mesdames et Messieurs les conseillers généraux,

RAPPEL

Lors de la séance du Conseil général du 17 décembre 2012, vous avez été appelé à vous prononcer sur une demande de crédit de Fr. 700'000.- permettant l'assainissement au bilan communal du compte courant du restaurant de Centre sportif.

Dans son rapport à l'appui de cette demande de crédit, le Conseil communal a sollicité de pouvoir y procéder par un prélèvement de Fr. 700'000.- du fonds d'aide à la fusion.

Par 32 oui et 3 absentions, le Conseil général a approuvé le rapport et son arrêté.

SITUATION DEPUIS 2012

De novembre 2011 à janvier 2013, l'exploitation a été reprise par M. Régis Dupuy en cogérance avec Mme Mariette Struchen, détentrice de la patente.

Le restaurant est resté sous l'égide de la commune avec une comptabilité séparée qui a permis de suivre l'évolution du chiffre d'affaires mois par mois.

Dans son rapport de décembre 2012, le Conseil communal soulignait déjà qu'une externalisation complète (par la conclusion d'un bail à loyer et une convention fixant les règles d'exploitation) ou une formule mixte (création d'une société dans laquelle la commune détiendrait des parts sociales) devait être examinée et finalisée.

Un mandat a d'autre part été confié à GastroConsult pour trouver des pistes visant à améliorer le chiffre d'affaires et à réduire les charges.

Un rapport a été rendu en mai 2013. Les constats de Gastroconsult indiquaient que :

- ✓ Le chiffre d'affaires par place est faible car il y en a trop.
- ✓ Le prix de revient des marchandises est relativement mauvais.
- ✓ Il faut revoir le contrat avec le SSCM (négociations en cours).
- ✓ La marge des produits cuisinés est trop faible. En fait, les tenanciers achètent beaucoup de marchandise déjà prêtes (salade en sachets ; légumes déjà coupés ; sandwichs déjà prêts). Il en résulte un manque à gagner de l'ordre de fr. 24'000.- à fr. 30'000.-.
- ✓ Par rapport aux statistiques, il y a une bonne productivité du personnel à fr. 134'000.- par collaborateur, même si en revanche le coût salarial est trop élevé.
- ✓ Deux salaires de cogérants ne sont pas justifiés économiquement.
- ✓ Il faut revoir la participation au chiffre d'affaires et la limiter car tous les salariés la perçoivent.
- ✓ Les nettoyages et blanchissage doivent être faits à l'interne.

Des mesures ont été prises durant le deuxième semestre 2013.

SITUATION DEPUIS 2014

Les résultats attendus ne s'étant pas produits, il a été décidé de résilier le contrat de travail de plusieurs collaborateurs qui ne donnaient pas satisfaction. Au lieu de deux cogérants, seule Mme Struchen a poursuivi son contrat.

Le poste de co-gérant libéré a permis de renforcer l'équipe de cuisine. Un nouveau cuisinier et un second à 80% ont été engagés et deux sommelières/employées polyvalentes couvrant 1.2 EPT ont complété l'équipe, le tout représentant l'équivalent de 4 EPT.

Nous avons tenté de changer le type de restauration, misant sur les produits frais avec des suggestions de saison. Cette formule n'a pas fonctionné comme espéré.

Alors que le début de l'année 2014 s'annonçait meilleur puisque le chiffre d'affaires étant en progression, force a été de constater qu'il s'est accompagné d'une augmentation des charges tout autant conséquente.

Alors que le chiffre d'affaires 2013 était de Fr. 706'900.-, il s'est élevé à Fr. 782.700.- en 2014. Ce résultat de prime abord réjouissant étant toutefois accompagné par des charges d'exploitation en nette progression, passant de Fr. 563'625.- en 2013 à Fr. 620'530.-.

Les charges d'exploitation les plus importants se situent ainsi :

	2013	2014
Achat de marchandises :	Fr. 230'073.-	Fr. 244'304.-
Charges de personnel :	Fr. 307'127.-	Fr. 367'694.-
Charges administratives :	Fr. 112'563.-	Fr. 120'060.-

L'augmentation d'achat de marchandises au vu de l'augmentation de vente de marchandises (Fr. 702'368.- en 2014 contre Fr. 652'946.- en 2013) est en soit plutôt positive.

En revanche, l'augmentation massive des charges du personnel grève fortement le résultat et constitue la principale cause de la perte de l'exercice 2014. Elle est liée à plusieurs phénomènes :

- a) L'ouverture du restaurant 7 jours sur 7, du matin au soir, nécessite du personnel trop important, en particulier durant les heures creuses de l'après midi. D'autre part, même si le chiffre d'affaires réalisé du lundi ou vendredi est plutôt bon par l'apport de la préparation des repas pour les crèches et les cours ECAP/pompiers/SSCM ainsi que par les groupes à l'hébergement, il est beaucoup trop bas le samedi et le dimanche.

Pour y remédier, le Conseil communal a décidé de réduire les heures d'ouverture durant les 5 jours ouvrables. D'autre part, s'il n'y a pas de réservations ou de groupes à l'hébergement, le restaurant est fermé le soir ainsi que le samedi et/ou le dimanche.

- b) Durant l'été 2014, la buvette de la piscine des Combes a été exploitée par Mme Struchen qui a fait appel à de nombreux extras, ce qui a engendré une masse salariale importante sans pouvoir dégager une marge de bénéficiaire correspondante. Ainsi, un montant de plus de Fr. 17'000.- représente les charges salariales du personnel de la buvette et grève le chiffre d'affaire du restaurant du Centre sportif.

Pour y remédier, à compter de cet été 2015, il a été décidé de confier la buvette de la piscine des Combes à un gérant externe qui devra couvrir les charges d'exploitation par ses propres moyens.

- c) Dans une moindre mesure, le salaire du collaborateur qui procède à la livraison des repas sur les trois sites de notre crèche communale est inclus dans les charges de personnel. Il représente Fr. 5'500.- en 2014.

Il doit encore être relevé que le loyer annuel du restaurant par Fr. 42'000.-, constitue une charge qui est reversée à concurrence de 70% en mains communales dans les comptes de la copropriété du Centre sportif. Ainsi, il y a un retour de près de Fr. 29'400.- en faveur de la Commune.

AVENIR DU RESTAURANT

Conscient que cette situation ne peut perdurer, le Conseil communal a fait appel à GastoNeuchâtel et lui a confié un mandat d'externalisation. Une première séance de travail réunissant deux membres du Conseil communal, la gérante du restaurant, le cuisinier, le directeur du Centre sportif et deux représentants de GastroNeuchâtel a eu lieu sur le site. Les participants

ont examiné ensemble les pistes d'amélioration du fonctionnement et de la marche des affaires jusqu'à son externalisation.

Enfin, GastroNeuchâtel est en contact avec un couple de tenanciers expérimentés pour avancer activement les démarches d'externalisation. Le délai pour la réalisation de ce mandat est fixé à l'été 2015.

CONCLUSION

L'exercice 2014 se soldant par une perte de plus de Fr. 79'800.-, le Conseil communal requiert votre approbation pour faire figurer ce montant au compte de fonctionnement no 345.319.00.

Nous vous prions de croire, Monsieur le président, Mesdames et Messieurs les conseillers généraux, à l'assurance de notre parfaite considération.

Val-de-Travers, le 25 mars 2015

AU NOM DU CONSEIL COMMUNAL

LA PRESIDENTE :

LE CHANCELIER :

Chantal Brunner

Alexis Boillat

Annexe : projet d'arrêté

ARRETE RELATIF A LA DEMANDE DE CREDIT CONCERNANT LE DEFICIT DU
RESTAURANT LA FOURCHETTE



LE CONSEIL GENERAL DE LA COMMUNE DE VAL-DE-TRAVERS

vu le rapport du Conseil communal, du 25 mars 2015;
vu la loi sur les communes, du 21 décembre 1964;
vu le préavis positif de la Commission de gestion et des finances du 27 avril 2015;

sur la proposition du Conseil communal,

arrête:

Article premier Un crédit de Fr. 79'835.- est accordé au Conseil communal pour couvrir la perte d'exploitation du restaurant La Fourchette en 2014.

Art. 2 La dépense sera portée au compte de fonctionnement no 345.319.00 de l'exercice comptable 2014.

Art. 3 Le Conseil communal est chargé de l'exécution du présent arrêté qui entrera en vigueur à l'expiration du délai référendaire.

Val-de-Travers, le 19 juin 2015

AU NOM DU CONSEIL GENERAL
LE PRESIDENT : LE SECRETAIRE :

Alexandre Willener

François Oppliger