

## ***Deux nouveaux présidents au SNRTC***

27 MARS 2018 - BRA

---



Le Syndicat National de la Restauration Thématique et Commerciale s'est réuni le lundi 26 mars. Laurent Caraux, qui était à la tête de l'organisation depuis un an, a introduit ses successeurs à l'issue d'un discours au cours duquel il a souligné la fragilité du secteur et les nouvelles attentes des consommateurs. « Ses » successeurs, puisque la nouvelle présidence est bicéphale, composée d'Antoine Barreau (Le Duff, Del Arte, Brioche Dorée) et Hervé Dijols (Financière Dijols,

brasseries Wilson et Malakoff). Le premier a dévoilé, dans un premier temps, la modification des statuts du SNRTC décidée en comité assemblée générale un peu plus tôt, et dont les grands axes sont la possibilité d'avoir une coprésidence et la simplification des procédures. « *Nous souhaitons représenter des entreprises modernes et trouver toujours plus de collaborateurs dans un contexte de forte pression fiscale* », a aussi lancé Antoine Barreau dans son discours de politique générale. Il a également insisté sur l'importance de la formation et la primordialité accordée au dialogue social. « *Je souhaite faire du SNRTC un syndicat proactif* », a-t-il conclu. Les responsables des 5 commissions du syndicat (sociale, formation, juridique et fiscale, sûreté alimentaire, technique) se sont ensuite succédé au micro. Divers sujets ont été abordés, en lien étroit avec l'actualité politique et sociale du pays. La mise en œuvre et l'adaptabilité de la réforme de la formation professionnelle et de l'alternance au secteur de la restauration a été évoquée, tout comme la non-discrimination à l'embauche. Des aspects plus techniques étaient intégrés au programme, à l'image de l'obligation de certification des logiciels de caisse et de la baisse prévue du CICE devant être compensée par des allègements de charges. La probabilité de voir les tickets restaurant version papier disparaître au profit des cartes fait écho à l'accent mis sur la digitalisation et la dématérialisation, sujets fortement évoqués au cours de l'après-midi.

Xavier Zeitoun, cofondateur et pdg de Zenchef, a pris la parole pour présenter ce service dont plus de 3 600 restaurateurs se sont entichés pour développer leur stratégie digitale. Entre autres fonctionnalités, Zenchef facilite la création de communautés sur les réseaux sociaux, l'optimisation du personnel, la digitalisation des réservations et la réduction du « no show ». « *L'expérience client démarre avant son arrivée dans un restaurant !* » s'est exclamé Xavier Zeitoun, comme pour rappeler l'indispensabilité de l'outil numérique dans la relation-client au XXIe siècle.