



# Revue de presse

Semaine du 18 au 23 décembre

# A NE PAS MANQUER

## Un nouveau dispositif d'exonération et d'aide au paiement des cotisations sociales pour les HCR

BRA RESTAURATION 21/12/2020

La loi de financement de la sécurité sociale pour 2021 (LFSS) est parue au Journal officiel du 15 décembre 2020. Parmi ses nombreuses mesures, on peut citer un nouveau dispositif d'exonération et d'aide au paiement des cotisations sociales destiné aux entreprises les plus touchées par le rebond de l'épidémie de Covid-19.

- ✓ pour les employeurs de moins de 250 salariés exerçant leur activité dans les secteurs durement impactés par la crise sanitaire et ceux de moins de 50 salariés, relevant d'autres secteurs d'activité, mais qui ont subi des mesures d'interdiction du public.
- ✓ les dispositifs d'exonération totale de CSG/CRDS ou de CSG à taux réduit de 3,80 % sur les indemnités légales d'activité partielle liées au revenu fiscal de référence du salarié sont supprimés ;
- ✓ la loi prolonge pour 1 an, le régime social spécifique mis en place pour les indemnités complémentaires d'activité partielle versées par les employeurs.
- ✓ Exonération de cotisations patronales en 2021 pour les CHR de moins de 250 salariés
- ✓ Aide au paiement des cotisations sociales restant dues
- ✓ Plans d'apurement des dettes avec les URSSAF

# A LIRE

## MARCHE/CONSOMMATION

### Repas de fêtes : les produits stars des marchés

TF1 21/12/2020

Le marché de gros de Nantes, le deuxième après Rungis, avec 200 000 tonnes de marchandises commercialisés tous les ans.

### S comme SANTE ... L'abécédaire Néo 2020

NEORESTAURATION 18/12/2020

Santé. S'il est bien un thème qui aura été porté par cette année Covid, c'est assurément la santé, analysée du point de vue des remèdes, des ressources, des manquements face à l'épidémie. Mais cette santé, les Français lui accordaient déjà une place de choix avant, dans leur assiette. Priorité à une nourriture saine ! Autrement dit, « healthy ».

## RESTAURATION COMMERCIALE

### A Rungis, la restauration fait exception

LIBERATION 20/12/2020

Les dix-sept restaurants du marché alimentaire en gros d'Ile-de-France ont l'autorisation de servir des repas dans leur salle. Une exception qui fait grincer les dents des concurrents situés à proximité. D'autant que « Libération » a pu s'affranchir des autorisations nécessaires pour manger un bout.

## **Covid-19/Étude de l'Institut Pasteur sur les lieux à risque : un document « sans fondement » selon les organisations**

BRA RESTAURATION 18/12/2020

Suite à la publication d'une étude de l'Institut Pasteur supposant justifier la fermeture des bars et restaurants en raison d'un sur-risque de contamination à la covid-19 en cas de fréquentation, le GNC, le GNI, l'UMIH et le SNRTC dénoncent un document « sans fondement » et à « l'interprétation scandaleuse ».

## **Fermeture des restaurants, la profession fustige le rapport de l'Institut Pasteur**

SNACKING 18/12/2020

La colère gronde du côté des organisations syndicales. Dans un communiqué, le GNI, l'Umih, le GNC et le SNRTC dénoncent l'étude épidémiologique ComCor sans fondement, publiée par l'Institut Pasteur supposée justifier la fermeture des restaurants.

## **RESTAURATION COLLECTIVE**

### **Le télétravail va redistribuer les cartes de la restauration d'entreprise**

SNACKING 17/12/2020

Les fortes répliques qui secouent la restauration collective d'entreprise n'ont pas fini de faire bouger les plaques telluriques d'un métier condamné à revoir son modèle et à accélérer sa mue. Olivier Schram, consultant et directeur associé chez PH Partners, interrogé par France Snacking pour le Syneq Infos, livre sa vision des transformations en cours.

## **INFOS INTERNES**

### **Une 1ère dark kitchen pour Courtepaille**

BRA RESTAURATION 21/12/2020

Le 14 décembre dernier, Courtepaille a lancé sa 1ère dark kitchen à Montreuil afin de se rapprocher des centres-villes. 9 mois ont été nécessaires afin de concevoir cet espace dédié à la livraison à domicile. Il suffit en effet désormais au client de passer commande sur l'une des plateformes de livraison partenaire de l'enseigne de restauration (Deliveroo, Uber Eats, et prochainement Just Eat) pour ensuite recevoir ses repas.

### **#snackingconnexion. Réinventer le repas traiteur d'entreprise avec des distributeurs connectés Jelo, F. Hubsch**

SNACKING 18/12/2020

Touchée à la fois par la mise à l'arrêt du secteur événementiel et la généralisation du télétravail, la filière des traiteurs a pris la crise de la Covid-19 de plein fouet. Conscients des enjeux vitaux pour l'avenir de l'activité, alors que les impacts pourraient se ressentir à long terme sur les habitudes de consommation, certains acteurs n'hésitent pas à se réinventer.

**Toute l'équipe du GECO Food Service,**

Laurent REPELIN, Laurence VIGNE, Laetitia ROUAULT et Frédérique LEHOUX,

Vous souhaite de :



**Durant cette période de fin d'année, le GECO Food Service sera fermé 3 jours :**

le 24, le 30 et le 31 décembre 2020.

Nous vous retrouverons avec plaisir le lundi 04 janvier 2021 !

