

# A chacun son métier ?

## ■ Cela mérite réflexion

L'activité HORECA constitue une part non négligeable de l'activité ou du chiffre d'affaires dans de nombreuses attractions et musées. La gestion n'en est pas simple, entre la nécessaire volonté de rentabilité et la souplesse nécessaire au bon accueil des visiteurs. Ce service HORECA a en tous les cas un impact important auprès du public, notamment les groupes. Car si le repas n'est pas bon, le souvenir de la journée restera négatif, même si la visite était belle.

## ■ Bon, mais encore ?

Il faut faire le difficile choix de gérer en direct ou alors de sous-traiter cette part de l'activité. Tout en sachant que, quelle que soit la formule, cette prestation HORECA sera toujours associée à votre attraction.

## ■ Soyons concrets

Il faut analyser l'impact sur la rentabilité du développement, du maintien ou de la suppression de l'activité HORECA. C'est un secteur d'activité à part entière qui nécessite une approche complètement différente de celle de la gestion de l'activité touristique : gestion des marchandises, respect des règles de l'AFSCA, personnel repris dans une autre commission paritaire, ... L'activité HORECA c'est aussi une opportunité de prolonger l'univers de votre attraction au travers de la restauration.

La sous-traitance structurelle de l'activité Horeca permet de bénéficier d'un revenu fixe. Cela limite les risques et permet aux petites structures, principalement les associations sans but lucratif, de mieux maîtriser leurs revenus annuels, lesquels se fondent alors pour une part sur des revenus fixes.

Sous-traiter ne veut pas dire ne plus se préoccuper de cette activité. Pour qu'elle soit efficace, cette sous-traitance doit faire l'objet en amont d'une convention claire qui détaille toutes vos exigences et contraintes (type de repas, tarifs, horaires pour les groupes, etc.).

## ■ Retenez bien ceci

- Le conseil: "à chacun son métier et il sera bien exécuté".
- La sous-traitance doit être réfléchie pour qu'elle soit un bon investissement et non comme une solution de dernier recours.
- Sous-traiter permet de recentrer ses forces et son énergie sur son activité première.

## ■ Les tuyaux du net

- Les restaurants des musées : <http://www.lapresse.ca/vivre/restaurants/201503/18/01-4853243-les-restaurants-de-musees-des-vitrines-de-plus-en-plus-soignees.php>
- La Fédération HORECA : <http://www.horecawallonie.be/horeca/default.aspx>

## ■ Le mot : sous-traitance

La sous-traitance est un contrat par lequel une entreprise, ici une attraction ou un musée, demande à une autre entreprise, le « sous-traitant », de réaliser une partie de son activité selon un cahier des charges bien précis.



### Résumons-nous

- Sous-traitée ou pas, l'activité Horeca, quand elle existe, fait partie intégrante de votre attraction et contribue aussi à sa réputation. C'est une activité qui obéit à des règles particulières et doit être pratiquée de manière professionnelle