



RESTAURANT KLEBER, La belle époque !



Le Restaurant dans l'impasse financière

Depuis l'ouverture du restaurant Kléber, les difficultés financières se sont accumulées et ont atteint un seuil critique. Les comptes arrêtés au 31 décembre 2023 montrent des **pertes cumulées** depuis 2019 de **281 953 €**.

La Direction, qui finançait initialement le restaurant à hauteur de 1 200 000 € par an à Vernet, a réduit sa contribution de moitié, à l'occasion du déménagement sur Kléber, la ramenant à **600 000 €** sans accord du CSE. Cette réduction drastique, entre autres, n'a pas été sans conséquences directes sur la gestion et la pérennité de l'établissement.

Bilan financier : des pertes récurrentes et des solutions provisoires insuffisantes

Année	2019	2020	2021	2022	2023
Résultat net	- 5 754 €	- 288 827 €	- 49 171 €	163 648 €	- 101 849 €

L'année **2022** a montré un résultat positif grâce à des **recettes exceptionnelles** principalement issues du versement de chèques restaurant périmés (55 K€) et d'un reliquat d'aides COVID (46 KE). Cependant, ces circonstances ne sont pas pérennes, et le déficit s'est aggravé dès 2023 malgré une hausse de fréquentation et une révision tarifaire.

Les facteurs ayant impacté la situation en 2023

- **Augmentation du prix des denrées alimentaires** : +7 % en moyenne
- **Augmentation des coûts salariaux** : versement de primes PPV pour 31 800 € et revalorisation de 4,6 % pour l'ensemble des salariés.

Les mesures immédiates pour un redressement indispensable

Face à ces constats, plusieurs actions ont été décidées pour redresser la situation et préserver le Restaurant Kléber :

1. **Mandatement du CAC*** pour une **analyse approfondie** afin de définir des axes d'amélioration ;
2. **Révision des usages** pour se conformer aux réglementations en vigueur et maîtriser l'évolution salariale ;
3. **Revalorisation de la facturation des activités annexes** (cocktails en soirée...);
4. **Vérification des statuts des salariés** pour s'assurer de la perception des droits d'entrée des utilisateurs extérieurs ;
5. **Révision des prix de vente** aux clients.

Un rapport détaillé sera prochainement présenté à la Direction en guise de constat. Une présentation à l'identique sera fait en CSE. Ce rapport vise à explorer de nouvelles pistes de travail pour assurer l'équilibre financier du restaurant.

Les mesures durables pour préserver l'emploi et l'indépendance de gestion

Nous avons pleinement conscience de l'impact de ces mesures pour tous. Elles sont néanmoins nécessaires pour atteindre plusieurs objectifs majeurs :

- **Préserver les emplois** des salariés du restaurant dans la configuration actuelle (gestion par le CSE de HSBC), afin d'éviter tout risque de transfert de gestion à un sous-traitant extérieur ;
- **Convaincre la Direction de revoir à la hausse le montant de sa subvention**, qui est aujourd'hui insuffisante pour un fonctionnement viable et nécessaire pour l'équilibre du budget ;
- **Assurer l'autonomie financière du restaurant** dans le respect de son budget afin de ne pas impacter par des pertes les comptes des Activités Sociales et Culturelles (voyage, sport, billetterie...) aux salariés HSBC.

Ces décisions sont avant tout orientées vers l'intérêt collectif : garantir la pérennité de notre restaurant, tout en respectant les valeurs de solidarité et d'équité au cœur des missions de votre CSE.

*Commissaire Aux Comptes