

Les restaurateurs et la baisse de la TVA - 1/2

La baisse de la TVA susceptible de faire baisser les prix et d'augmenter les salaires des employé(e)s.

Le resto moins cher, nos amis les restaurateurs annoncent que si la TVA baisse à 5,5%, il s'ensuivrait des répercussions au niveau des prix, des salaires et des embauches, de quoi rendre un métier fort attractif.

Déjà que depuis le 1er janvier 2004, la durée du travail est passée à 39 h 00 après 4 ans. (2000 : 43h, 2002 : 41h, 2004 : 39h).

Ces baisses d'heures, auraient dû permettre quelques embauches, mais ce fait a été ignoré par les restaurateurs qui ont serrés les plannings, pratiqué un découpage sévère des horaires avec de multiples coupures.

Certains, même ferment 1/2 journée voire une journée par semaine, puisque cette loi les empêche de travailler, mauvaise foi que tout cela, je pense même à une certaine incivilité.

La plupart viennent d'augmenter leur prix depuis le début de l'année, anticipant de ce fait la baisse de la TVA.

Beaucoup de commandes de travaux de rénovation, où d'agrandissements vont certainement être repoussés jusqu'en 2006.

Par contre les achats de nouveaux véhicules personnels, c'est trop tard ils ne peuvent plus les rendre. Quel dommage d'avoir de si belles voitures et de ne pas pouvoir mettre d'essence, bien qu'avec les fiches tout est plus cool, pendant que **le salarié paye sa nourriture et l'on lui déduit 30mn quand il mange**.

Moi, je parle avec mon cœur et mon expérience, que cette affaire est une véritable arnaque, d'une part pour les consommateurs qui verront une baisse artificielle de leur addition, (retour au prix normal).

Les salaires augmenteront en même temps que le smic, quel aubaine.

Les embauches, comme ils utilisent les stagiaires à outrance, faut pas rêver.

Déjà que beaucoup d'espèces partent à gauche, et oui ! Tout n'est pas facturé noir sur blanc et déclaré rubis sur ongles.

C'est presque certain, que beaucoup vont être choqués, mais dans ce milieu les salariés la plupart du temps se plaignent, mais ne disent réellement rien d'intéressant devant leur patron où responsable,

le pire est pour les petites entreprises de 10 salariés et non 11, comme cela pas de représentant, chacun pour soi, c'est rare que cela donne quelques choses.

Et vous les habitués d'un restaurant, ne trouvez-vous pas que quelques fois vous attendez vos commandes un peu plus longtemps que les autres clients, peut-être avez-vous moins de gentillesse aussi, observez.

J'aime manger au restaurant, mais je m'arrange toujours de demander au serveur où serveuse ce qu'ils me conseillent comme plats, souvent il y a des surprises, juste à voir leur grimaces dissimulées. (leur avis vaut de l'or).

Si il n'y avait pas toute cette surexploitation, tous ces faux-semblants ce métier serait fabuleux, et une certaine fierté s'en dégagerait.

c'était un petit coup de colère, mais j'y suis toujours.

Les restaurateurs et la baisse de la TVA - 2/2

Un livre pourrait être écrit, sur cette fameuse restauration. et surtout la réelle activité des syndicats, mis à part Paris qui est à peu près correct mais sans plus.

Salut à tous, je vais me faire **un petit boeuf carottes fait maison** chez **le routier** à coté de chez moi.