



Black Box Horeca : la Belgian Restaurants Association mène l'enquête sur le terrain. Position sur les Flexi-jobs et les Heures supplémentaires nettes Horeca.



1 mois avant l'activation obligatoire de la « Black Box » par les 25.000 restaurants de Belgique, l'enquête menée par la Belgian Restaurants Association illustre que le secteur n'a pas encore digéré la « Black Box Horeca » ! Et pourtant, l'obligation d'installer ce « mouchard fiscal » s'approche inexorablement.

Lors de son Congrès annuel à Bruxelles, ce lundi 30 novembre 2015, l'Association des Restaurants de Belgique a dévoilé les résultats de l'enquête menée auprès de 1080 restaurants en Belgique.

Cette enquête met en lumière les constats suivants :

1. Sur 1080 répondants, 1033 (96 %) sont au-dessus des 10 % de nourriture consommée sur place et donc concernés dans tous les cas par l'obligation de la Black Box.
2. Parmi ceux-ci 13 % n'occupent pas de personnel salarié, 51 % occupent entre 1 et 5 travailleurs salariés, 18 % entre 6 et 10, 9 % entre 11 et 20, et 5 % plus de 20. La majorité d'entre eux sont donc de très petites entreprises (69 % occupent entre 1 et 10 travailleurs salariés)
3. 89 % d'entre eux sont bien enregistrés auprès du SPF économie en tant qu'établissements Horeca tenus de s'équiper d'un Système de Caisse Enregistreuse avec Module fiscal.
4. Parmi ceux-ci :
 - a. 32 % devaient activer leur SCE pour le 30 juin 2015
 - b. 18 % pour le 30 septembre 2015
 - c. 50 % doivent le faire pour le 31 décembre 2015.
5. Commande : parmi ceux qui sont concernés et enregistrés, seuls 59 % ont déjà commandé leur Système de Caisse Enregistreuse avec Module fiscal. 41 % ne l'ont pas encore commandé ! (en Flandres, 30 % ne l'ont pas commandé, mais en Wallonie et à Bruxelles, ce taux de retardataires monte à 57 % !)
6. Livraison : parmi ceux qui sont concernés et enregistrés et qui ont commandé leur Système de Caisse enregistreuse avec Module fiscal, seuls 55 % ont déjà été livrés. Rapporté à ceux qui sont concernés par l'obligation, cela signifie que seuls 33 % ont été livrés à ce jour. Or il ne reste plus que 31 jours avant le couperet du 1/1/2016.
7. Installation : parmi ceux qui ont été livrés, 72 % l'ont installée ; 27 % attendent... alors qu'il ne faut pas négliger la phase de formation, même en configuration non activée !
8. Activation : Seuls 19 % des restaurants tenus d'activer leur SCE l'ont activé effectivement à ce jour. En théorie, selon les répondants à notre enquête, 32 % devaient activer leur SCE pour le 30 juin 2015, 18 autres % pour le 30 %, et 50 derniers % pour le 31/12/2015. Donc, la moitié des restaurants devraient déjà théoriquement être activés, alors qu'on constate que moins de 20 % le sont déjà effectivement. Il est un fait que les contrôles et les sanctions sont annoncés pour le 1/1/2016.
9. 25 % des restaurants qui ont activé le SCE connaissent des difficultés techniques, 26 % des problèmes d'application des règles, 23 % des difficultés pour former le personnel.
10. 28 % estiment manquer d'informations techniques ou pratiques.

11. Mesures compensatoires directes (réductions ONSS de 500 €/trav/trimestre pour 5 travailleurs) : Seuls 36 % des employeurs concernés en font ou en feront usage. Motif du rejet par les autres 64 % : l'obligation de pointage qui est une condition au bénéfice de cette réduction est jugée trop lourde, impraticable et discriminante.
12. Connaissance des mesures du Plan Horeca (heures supplémentaires moins coûteuses, flexi-jobs, etc.) :
- a. 9 % les connaissent bien
 - b. 40 % les connaissent un peu
 - c. 51 % ne les connaissent que très peu ou pas du tout !
13. Jugement sur les mesures du plan Horeca :
- a. 11 % les jugent suffisantes
 - b. 29 % plutôt insuffisantes
 - c. 61 % absolument insuffisantes

Les flexi-jobs et les heures supplémentaires nettes

Pour la Belgian Restaurants Association, l'introduction des « Flexi-jobs » et des « Heures supplémentaires nettes » dans l'horeca est une très bonne chose.

Nous étions demandeurs de ces deux mesures.

Elles sont indispensables pour permettre aux restaurants d'intégrer la Black Box au 01/01/2015.

Sans les 360 heures supplémentaires moins coûteuses et la possibilité d'appliquer les flexi-jobs, les restaurants iraient inévitablement à la faillite.

Nous nous félicitons donc de la création de cette possibilité d'occuper en toute légalité et en toute transparence du personnel à un coût raisonnable.

Nous restons néanmoins inquiets par rapport au coût des 38 premières heures de travail, qui restent soumises à des taux de charges difficilement supportables pour les restaurants.

Nous regrettons que les flexi-jobs ne soient pas autorisés aussi pour le personnel fixe de nos restaurants. Ils sont en effet les mieux placés pour occuper ces heures, puisqu'ils connaissent la maison.

- ✓ Sachant que la loi prévoit que différentes entités juridiques d'un même groupe ou d'une même unité technique d'exploitation sont d'autres employeurs, les restaurants seront encouragés à découper leur activité en deux sociétés
- ✓ Ce serait plus simple de permettre les flexi-heures dans le restaurant où le collaborateur a déjà un contrat fixe à temps plein
- ✓ Ou, plus simplement, d'augmenter le nombre d'heures supplémentaires moins coûteuses à 600 heures par an, soit deux heures par jour.

Nous attendons encore une solution pour les étudiants (50 jours à convertir en 400 heures)

Miguel Van Keirsbilck, Secrétaire Général de la Belgian Restaurants Association, en retire les conclusions suivantes :

« Parmi les restaurants concernés, un retard important est constaté dans les démarches de commande de la Caisse enregistreuse. Les rumeurs et fausses informations sont sans aucun doute responsables de ce retard de réaction...Ce phénomène se cumule avec des retards de livraison par les fournisseurs, retards qui risquent de s'aggraver lorsque les 40 % de restaurateurs inertes réagiront et commanderont en dernière minute.

La B.R.A. demande donc que les autorités communiquent clairement le plus vite possible qui est définitivement concerné, puis se montrent clémentes dans les contrôles vis-à-vis de ceux qui auraient commandé leur caisse avant le 31/12/2015 mais n'auraient pas été livrés dans les premières semaines de 2016.

Enfin, il faut que les mesures compensatoires de réductions des charges sociales sur les salaires soient effectives et concernent aussi le personnel fixe des restaurants, et pas seulement les extra et le personnel occasionnel »

Pour plus d'informations :

www.b-r-a.be

Miguel Van Keirsbilck – Secrétaire Général de la Belgian Restaurants Association.

0475 56 43 56 / mvk@b-r-a.be