

Communiqué de presse

14 octobre 2025

Les défis majeurs des Cafés-Hôtels-Restaurants : un secteur sous tension

Dans un secteur aussi exigeant que celui des cafés, hôtels et restaurants (CHR), les professionnels sont souvent pris entre deux feux : la passion de leur métier et la lourdeur de la gestion quotidienne. Les experts [Walter France](#) identifient leurs principales difficultés et la manière dont ils peuvent les atténuer.

Entre pénurie de main-d'œuvre, hausse des coûts, complexité administrative et manque de visibilité financière, les dirigeants des CHR peinent à trouver l'équilibre. Pourtant, leur cœur de métier reste la satisfaction client et l'excellence culinaire ou hôtelière. Le salon Serbotel - salon des métiers de bouche, de la boulangerie-pâtisserie, de l'hôtellerie et de la restauration - qui se déroule au parc des expositions de Nantes du 19 au 22 octobre, est l'occasion pour eux de découvrir de nouveaux produits, d'identifier des pistes pour moderniser leur équipement et pour dynamiser leur établissement. Pour créer la différence et attirer la clientèle, ils doivent trouver en permanence de nouvelles sources d'inspiration et de créativité. Mais la base reste une bonne gestion !

> Recrutement et gestion du personnel : un casse-tête quotidien

Le secteur des CHR est confronté à une pénurie de main-d'œuvre chronique. Les horaires contraignants, la forte concurrence entre établissements et les conditions de travail parfois difficiles rendent le recrutement et la fidélisation des équipes particulièrement ardu. Le turnover élevé alourdit la gestion des contrats, des périodes d'essai et des déclarations sociales, sans compter la complexité administrative liée aux contrats spécifiques (extras, saisonniers, apprentis) et au suivi des heures supplémentaires ou des absences.

Pour les dirigeants, le coût du personnel – deuxième poste de charges après les matières premières – doit être optimisé pour préserver la rentabilité. La conformité réglementaire, notamment avec la convention collective HCR et les évolutions constantes du droit du

travail, ajoute une couche de stress supplémentaire, avec le risque de contrôles de l'inspection du travail.

Les professionnels du secteur CHR doivent s'entourer des experts et des outils qui les aident à sécuriser la paie, à gérer les contrats spécifiques et à anticiper le coût du personnel.

Il existe entre autres, aujourd'hui, des outils collaboratifs entre les dirigeants et leurs experts-comptables qui leur facilitent la saisie mensuelle des variables de paies et leur fait gagner du temps dans le processus de paie.

> Le manque de temps : l'ennemi invisible de la rentabilité

Dans les CHR, les chefs d'entreprise travaillent souvent plus de 70 heures par semaine, avec une charge mentale éprouvante. Les tâches administratives, perçues comme une contrainte, empiètent sur le temps dédié à l'essentiel : le service client et la qualité des prestations. Beaucoup avouent ne pas avoir de visibilité claire sur leur rentabilité, faute de temps pour analyser leurs chiffres.

Il existe une multitude d'outils de gestion. Il s'agit pour eux d'identifier des outils de gestion simples et performants de dématérialisation, et qui correspondent à leurs besoins : facturation, caisse, tableaux de bord, suivi en ligne. Ils ont tout intérêt à s'entourer d'un cabinet d'expertise comptable qui met à leur disposition un interlocuteur dédié et qui connaît leur secteur d'activité.

Pour Samuel Le Quéré, associé LBA Walter France : *« Ils pourront ainsi se décharger au maximum de cette charge administrative, accéder à leurs données en temps réel, gagner en réactivité et en efficacité, et se concentrer sur ce qui fait la différence : leur savoir-faire et leurs clients. »*

> Hausse des coûts et maîtrise des marges : un équilibre fragile

L'explosion des prix des matières premières - beurre, farine, énergie, boissons - met à mal les marges déjà serrées des CHR. Répercuter ces hausses sur les prix de vente sans perdre de clientèle est un exercice périlleux, surtout dans un contexte de concurrence accrue et de pouvoir d'achat en berne.

Pour Laurent Tardy, associé de Cegefi Conseils Walter France : *« Là encore, les dirigeants doivent pouvoir s'appuyer sur les compétences d'un expert pour les aider à analyser les coûts, à suivre les marges et à définir le bon prix de vente. »*

> Gestion de la trésorerie et des impayés : un enjeu de survie

La saisonnalité du secteur (pics d'activité en été ou pendant les fêtes, creux le reste de l'année) et les retards de paiement, notamment en hôtellerie et traiteur, rendent la gestion de la trésorerie particulièrement délicate. Un impayé ou un retard de paiement peut rapidement mettre en péril la santé financière d'un établissement.

Laurent Rousselot, associé du cabinet Soficom Walter France, insiste sur le fait qu'il est essentiel que les dirigeants établissent un tableau de trésorerie, mis à jour en temps quasi réel, et disposent des conseils appropriés pour sécuriser leur trésorerie. Ils pourront ainsi sécuriser leurs flux financiers, anticiper leurs besoins de trésorerie et limiter l'impact de leurs impayés.

> La facturation électronique : le compte à rebours est lancé

Dès le mois de septembre 2026, toutes les entreprises devront être capables de recevoir des factures électroniques, et en 2027, les TPE et PME devront émettre leurs factures au format électronique. Il s'agit d'un enjeu majeur qui va inciter les cafés-hôtels-restaurants à anticiper et à s'organiser.

Au-delà de la contrainte légale, c'est une excellente occasion pour donner un coup d'accélérateur à la digitalisation des entreprises du secteur.

« Permettre aux dirigeants de CHR de retrouver du temps et de la visibilité, avec sérénité », c'est ainsi que Pascal Ferron, associé de Fimeco Walter France, définit la valeur ajoutée d'experts dédiés : « Dans un secteur aussi exigeant que celui des CHR, les professionnels ont besoin de partenaires qui comprennent leurs enjeux, parlent leur langage, les libèrent de leurs contraintes administratives et financières, et veillent à leur assurer une gestion saine et maîtrisée. C'est sous ces conditions qu'ils pourront se recentrer sur leur passion et sur leur clientèle, et développer de nouveaux projets. »

4 cabinets membres indépendants du réseau de conseil, d'expertise comptable et d'audit Walter France,

sont présents au **Salon Serbotel Hall XXL – Stand F812 :**

Cegefi Conseils Walter France - Fimeco Walter France - LBA Walter France - Soficom Walter France

Ces cabinets ont développé une expertise particulièrement pointue dans l'hôtellerie, la restauration et les métiers de bouche, qui leur permet d'apporter des réponses concrètes aux problématiques spécifiques des professionnels HCR : suivi des coûts matières, maîtrise des marges, sécurisation de la rentabilité et accompagnement dans le pilotage quotidien de l'activité.

Ils seront présents pour échanger, conseiller et démontrer comment leur expertise contribue à améliorer la performance des établissements, dans un contexte où les contraintes économiques, sociales et réglementaires sont particulièrement fortes.