

Les temps sont durs ? Des pistes pour agir !

Narcisse Niclass

www.pme-ch.ch

Tous les politiciens se souviennent que le tissu économique helvétique est essentiellement composé de toutes petites entreprises (TPE). Les places de travail se créent dans ces TPE, dont les effectifs sont en dessous de 9 personnes. Depuis plus de 2 ans, le SECO planche sur des mesures pour alléger la charge administrative des PME. Depuis 1990 on entend qu'il faut relancer l'économie et résultat des courses, rien ne bouge à Berne. La Confédération a un déficit de 250 milliards et le seul département qui réussit à faire des économies c'est l'armée. Si l'Administration générale ne réussit pas à s'administrer qui le fera ?

De nombreuses communes sont en difficultés avec leur établissement. Pendant des années, elles ont investi maladroitement dans les murs avec, comme pendant, l'augmentation de la location. Point. Vous savez que les budgets des familles coïncent et que l'activité des clubs est plus difficile. Résultat, toute une vie associative se passe en marge des circuits habituels. Comme patron d'établissement, vous pouvez manifester votre mécontentement mais le porte-monnaie parlera toujours. Aussi, il vous faut trouver d'autres solutions. Votre café est le centre du village, si vous avez encaissé la baisse des affaires, il vous appartient de vous adapter face à ces changements.

Points forts Points faibles

Vous avez deux axes de travail. Faites l'analyse de votre entreprise

sans complaisance. Prenez un cahier d'écolier et noter tous les points que vous pourriez améliorer sans grands investissements, voire avec un budget zéro.

Le coin presse. Vous n'avez pas le temps de lire. Vos clients, oui. Ce service peut être un vrai plus pour la clientèle. Vous pouvez avoir des magazines gratuitement que vous disposerez agréablement. Il y a toujours un coin dans votre restaurant qui est disponible. Vous augmentez le choix : enfants, sportifs, professionnels. Vous soignez la présentation, les magazines sont visibles, accessibles, propres. Vous pouvez ajouter quelques bouquins agréables contenant des nouvelles courtes, des conseils pratiques ou simplement des histoires drôles. Identifiez clairement vos magazines et livres avec une étiquette portant votre enseigne.

L'aspect général. Vous êtes dans votre restaurant depuis 3, 5, 10 ans. Vous êtes habitué à cet univers, le vôtre. Mettez-vous dans la peau d'un nouvel arrivant. Enlevez toutes les anciennes publicités, les décorations dépassées et défraîchies. Regardez l'effet de vos rideaux, de l'intérieur, de l'extérieur. Un magazine en main, asseyez-vous à chaque place et testez l'éclairage. C'est l'occasion de repenser peut-être l'emplacement, l'orientation des tables. Un changement pourra surprendre agréablement les clients réguliers. Dans tous les cas, vous aurez un nouveau sujet de conversation.

Le plus. Une horloge, un calendrier à gros chiffres. Des allumettes ou briquets. Un stock de stylos et de petits blocs pour les notes, bien en vue. Vous pouvez vous arranger avec les artisans et entreprises de la région pour alimenter ce coin services et disposez aussi d'autres gadgets. Vous savez que nous sommes tous enfants. N'oubliez pas un der-

nier cure-dent et même des serviettes rafraîchissantes et quelques bonbons pour l'haleine. Cet endroit de services sera vite un plus dans votre établissement et vous aurez d'autres idées qui marqueront vos visiteurs.

La signalisation. Rien de plus énorment pour un client quand il doit demander où sont les WC. N'oubliez pas de mettre en valeur vos autres salles et vos autres endroits particuliers : Salles, Salle à manger, Bar, Salon, Carnotzet, Terrasse, Parking, Coin enfants, Coin TV, et Coin non-fumeur aujourd'hui.

La formation. Vous avez une petite équipe. Vous travaillez en famille. Vous avez des extras, un apprenti, ... Vous avez suivi votre formation professionnelle et après... plus rien. Dans votre team, comment réglez-vous les questions, comment passez-vous l'information, comment avez-vous défini les règles du jeu ? Constituer une équipe motivée, c'est l'enjeu actuellement. Les charges du personnel étant le poste le plus important et le facteur de succès, il faut travailler ce point. Vous êtes le capitaine, le coach, l'entraîneur.

Si vous êtes intéressé par une telle approche, si vous pensez que vous pouvez améliorer les résultats de votre équipe, appelez votre journal au 021 948 65 06 ou faxez simplement votre adresse au 026 948 65 07 avec la mention TEAM et vous serez invité en octobre à une séance gratuite avec un coach, professionnel de la formation en entreprise.

Visitez aussi le nouveau site de conseils aux entrepreneurs www.pme-ch.ch Une base de données gratuites et utiles à tous. Vous y trouverez toutes les informations pour faire le point sur votre business plan et améliorer le rendement de votre travail. A suivre...