

Baisse de la TVA

Léon de Bruxelles donne un sérieux coup de pouce au pouvoir d'achat, aux salaires et à l'emploi dès le 1^{er} juillet

Fidèle à son positionnement populaire, Léon de Bruxelles veut rester attractive pour sa clientèle. Michel Morin, Président du Directoire de Léon de Bruxelles explique qu'il « *s'agit de s'adapter au changement durable des mentalités et des comportements des consommateurs : bons plans, petits prix, réduction des dépenses... . Les clients cherchent à améliorer leur pouvoir d'achat, c'est encore plus vrai en temps de crise* ».

Dans ce contexte, la baisse de la TVA constitue pour Léon de Bruxelles une excellente opportunité d'offrir aux consommateurs une prestation de qualité au meilleur prix. Le spécialiste des moules donne un sérieux coup de pouce au pouvoir d'achat. Au delà de l'engagement sur la baisse des prix de 7 produits, Léon va plus loin en baissant aussi les prix de plus de 40 autres produits.

LES COUPS DE POUCE DE LEON : 50 prix en baisse au 1^{er} juillet.

- **Toutes les entrées**
- **Tous les menus**
- **5 plats à moins de 10€** dont une moule marinière, le produit phare de l'enseigne.
- **Toutes les eaux minérales, tous les sodas et les boissons chaudes**
- **La bière Léon à petit prix**, alors que les boissons alcoolisées ne sont pas touchées par la baisse de la TVA.
- **D'autres plats à la carte**

QUAND LA CONVIVIALITE PASSE PAR LE PRIX

Ce qui tombe bien, c'est que Léon de Bruxelles a toujours considéré que **la convivialité passe par le prix**. Depuis plusieurs années, Léon de Bruxelles a mis en place des promotions qui permettent à ses clients de bénéficier d'une réduction allant jusqu'à 25 % sur l'addition. A l'instar des bons plans Léon : plus de 75 000 clients ont profité en 2008 de ces bons de réduction d'une valeur de 10€ à télécharger sur www.bonsplansleon.fr.

« *La baisse significative des prix sur plus de 50 produits aura un impact positif sur la fréquentation de nos restaurants. Cette politique tarifaire offensive attire les clients et les fait revenir plus fréquemment dans nos restaurants* » explique Michel Morin, Président du Directoire de Léon de Bruxelles.

Au 1^{er} juillet, la rémunération brute mensuelle minimale d'un employé à temps plein dépasse désormais le seuil symbolique des 1500€.

Au delà du bien-être des clients, Léon de Bruxelles s'intéresse aussi à celui de ses collaborateurs. Michel Morin, Président du Directoire de Léon de Bruxelles, a souhaité que les collaborateurs puissent bénéficier au même titre que les clients de la baisse de la TVA dès le 1^{er} juillet.

DES MESURES CONCRETES DES LE 1^{ER} JUILLET

S'appuyant sur un dialogue social constructif, Léon de Bruxelles a négocié avec ses partenaires sociaux et syndicaux une revalorisation de sa grille salariale. Le 1^{er} juillet, le salaire des employés augmente de près de 3%, soit une augmentation de 40€ par mois. Chez **Léon de Bruxelles, la rémunération brute mensuelle minimale d'un employé à temps plein dépasse 1500€.**

Afin d'apporter plus de souplesse aux équipes et d'améliorer la qualité de service, **30 collaborateurs auront été recrutés dans une trentaine de restaurants le 1^{er} juillet.**

ET DE 50 !

Léon de Bruxelles a inauguré récemment son 50^{ème} restaurant à Valenciennes dans le Nord, suivi par l'ouverture récente du restaurant d'Amiens. A la fin de l'année, la chaîne comptera 53 restaurants. Cette stratégie de développement qui prévoit de 5 à 8 ouvertures par an permettra à la chaîne de **créer près de 600 emplois d'ici 2011.** Cette politique d'investissement de développement et de rénovation du réseau répond à la volonté moderniser les établissements afin de les rendre toujours plus chaleureux, plus confortables pour les clients, et plus fonctionnels pour les équipes.

LA FORMATION, PILIER DE LA POLITIQUE SOCIALE DE LEON DE BRUXELLES

Pour accompagner son développement, Léon de Bruxelles ne lésine pas sur la formation. En 2005, pas moins d'un million d'euros ont été investis pour créer l'Ecole Léon destinée à tous les collaborateurs. En 2007, Léon de Bruxelles accompagne de jeunes talents à travers le parcours Challenger. En 2009, le e-learning s'invite dans les restaurants. Léon de Bruxelles offre ainsi de réelle possibilité de carrière professionnelle en formant un plus grand nombre de collaborateurs de manière rapide, homogène, ludique et en préservant son impact environnemental.

Ainsi, **80% du personnel d'encadrement est issue de la promotion interne.** «*Lorsque j'ai intégré la formation challenger, j'appréciais le fait d'avoir été distinguée* », explique Pamela Artigaud, 27 ans, issue de la promotion 2008 du parcours challenger, aujourd'hui Directrice du restaurant d'Orléans.

UNE POLITIQUE DE PROTECTION SOCIALE AVANT-GARDISTE

Léon de Bruxelles a doré et déjà entamé des négociations pour la mise en place anticipée de la mutuelle pour l'ensemble des collaborateurs d'ici la fin de l'année. A l'instar des négociations avec son partenaire prévoyance menées il y a déjà 2 ans pour ramener le délai de carence, en cas d'arrêt de travail temporaire, de 120 - généralement dans la branche - à 30 jours.

A propos de :

Née il y a 20 ans en France, Léon de Bruxelles est une chaîne de restauration thématique⁽¹⁾ directement inspirée des grandes brasseries belges. Léon de Bruxelles est le seul spécialiste des moules dans la restauration de chaîne en France. Aujourd'hui, Léon de Bruxelles, c'est 82 M€ de chiffre d'affaires, plus de 1 000 collaborateurs et 4,6 millions de clients.

Contact Presse :

BUREAU BLEU – Hélène Van Heems
Tél : 01 45 23 09 27 – 06 22 97 53 85
hvanheems@bureaubleu.fr

¹⁾ Le SNRTC rassemble 15 grandes enseignes nationales de la restauration thématique, soit près de 1 000 établissements dans toute la France, représentant un volume d'affaires hors taxes de 1,32 milliards d'euros.