

## Restaurant / Brasserie

(pizzeria, crêperie, restauration rapide, snack et commerces assimilés)

56.10A / 56.10C

Vous créez ou vous gérez un restaurant et vous souhaitez connaître l'étendue de vos risques professionnels, les assurances obligatoires et celles conseillées. Tour d'horizon des solutions d'assurance, pour les professionnels de la restauration, spécialement conçues pour protéger efficacement votre restaurant et ainsi exercer sereinement votre activité.

En tant que gérant d'un restaurant, d'une brasserie ou d'une pizzeria, les dommages occasionnés par vous ou l'un de vos salariés peuvent mettre en cause votre responsabilité civile professionnelle. L'Assureur Conseil vous guide pour choisir une [assurance responsabilité civile professionnelle \(rcp\) restaurant](#) qui couvre votre responsabilité des principaux risques auxquels vous êtes exposé. Pensez à souscrire une [assurance pertes financières pour restaurant](#) pour vous prémunir d'une perte de chiffre d'affaires causée par un arrêt d'exploitation. Protégez votre restaurant des sinistres ou des actes de vandalisme en optant pour une assurance Multirisques locaux pour votre restaurant, adaptée aux spécificités de votre établissement. Vos biens professionnels sont exposés à de nombreux événements accidentels. Nos conseils pour choisir une [assurance biens professionnels pour restaurant](#) adaptée à vos besoins.

L'Assureur Conseil vous accompagne pour choisir une assurance risques automobiles pour restaurant adaptée et sur-mesure. Gérant d'un restaurant, veillez à protéger vos employés et vous-même des aléas de la vie en optant pour une assurance couvrant la santé des personnes travaillant au sein de votre restaurant et en les assurant en cas d'arrêt de travail ou de décès (contrat de prévoyance).

- [Responsabilité civile professionnelle](#)
- [Biens professionnels](#)
- [Pertes financières](#)
- [Locaux](#)
- [Risque automobile](#)
- [Assurance de personnes](#)

## Responsabilité civile professionnelle

### Vos risques

Les risques majeurs liés à votre profession.

#### Les intoxications alimentaires

**En tant que professionnel, vous êtes juridiquement responsable vis-à-vis des consommateurs des denrées et produits que vous travaillez et/ou que vous vendez au niveau de leur sécurité alimentaire et des conséquences corporelles qui pourraient en résulter.**

Les réglementations européennes et nationales imposent des obligations aux exploitants depuis la production et bien évidemment lors de la transformation et de la distribution.

Les agents pathogènes les plus souvent rencontrés sont les bactéries comme la salmonelle, la listeria, E coli... voire certains virus comme les norovirus.

Dans la majorité des cas, ces intoxications guérissent rapidement et laissent peu ou pas de séquelles, certaines peuvent néanmoins parfois être très graves (incapacité physique permanente voire décès) en particulier chez les sujets fragiles ou affaiblis, les femmes enceintes, les personnes âgées ou les sujets immunodéprimés.

#### Les chutes et les accidents

Votre obligation de sécurité vis-à-vis de votre clientèle ne tient pas qu'aux produits alimentaires. **Vos locaux et les équipements** sont également concernés et **ne doivent représenter aucun danger**, votre responsabilité pourra être engagée en cas de chute ou d'accident survenu dans vos locaux et impliquant votre personnel ou vos installations en général.

## **Les vols ou détériorations de vêtements**

En cas de vol ou de détérioration d'un vêtement ou d'un effet personnel appartenant à un client, vous pourrez être tenu responsable.

*Vestiaire gardé avec contremarque :*

Votre responsabilité est automatique si vous êtes dans l'impossibilité de restituer les effets du client alors même que celui-ci présente la contremarque qui lui a été délivrée en échange du dépôt de son vêtement.

*Vestiaire non-gardé :*

Pour engager votre responsabilité, le client devra prouver votre faute cela pourra être le cas si le client ne peut apercevoir de sa table le vestiaire, ce qui ne lui permet pas de surveiller ses affaires, ou si vous avez pris d'office les vêtements du client, de même la jurisprudence a facilement reconnue la responsabilité du professionnel si celui-ci n'a pas affiché de clause de limitative de responsabilité à l'entrée du parking.

## **Nos conseils**

**Les risques majeurs et les responsabilités associées à votre activité que vous devez prioritairement assurer concernent principalement :**

- **L'intoxication alimentaire** de vos clients, il s'agit d'une éventualité à ne pas négliger, elle peut trouver son origine dans le produit, dans sa conservation, dans sa préparation voire dans la présence d'un corps étranger.

**Dans tous les cas, c'est votre responsabilité qui sera engagée, même si vous disposez par la suite dans certains cas, d'un éventuel recours** par exemple, contre le fournisseur du produit s'il s'avérait contaminé à l'origine.

- Les accidents du travail voire les maladies professionnelles auxquelles vos préposés sont exposés et qui peuvent dans certains cas engager votre responsabilité d'employeur.
- **Les accidents inhérents à vos locaux** : sol glissant, éclairage insuffisant, escalier trop pentu... pouvant entraîner un dommage corporel.

**Vérifiez que ces différents risques sont bien couverts par votre contrat d'assurances et que le montant du capital de votre contrat responsabilité civile professionnelle** au titre des intoxications alimentaires et plus généralement au titre des dommages corporels du fait des produits que vous préparez et commercialisez **est à minima de plusieurs millions d'euros.**

Il est très important de vérifier également que la définition de vos activités telle qu'elle figure dans votre contrat de responsabilité civile est à jour, qui plus est si votre contrat est ancien. Si par exemple, vous fournissez d'autres professionnels ou encore si votre activité vous amène à préparer des repas à domicile ou à organiser des banquets... même si cela est occasionnel.

### **Pourquoi ?**

En cas de sinistre, votre assureur pourra vous opposer la non-application de sa garantie si l'activité concernée n'est pas reprise dans la définition de vos activités telle qu'elle figure au contrat que vous avez signé à l'origine.

La jurisprudence est constante en ce domaine et sera favorable à votre assureur.

## **Solutions d'assurance**


Vous souhaitez des renseignements sur les solutions d'assurances de responsabilité civile professionnelle à destination du métier Restaurateur, contactez-nous via le formulaire de contact ou sélectionnez le partenaire de votre choix.

[Contactez-nous](#)

---

## **Biens professionnels**

### **Agencement, mobilier, matériel.**

 Vous devez les assurer contre les principaux risques : incendie, dégâts des eaux, vol... Attention si vous êtes locataire, les agencements immobiliers réalisés à vos frais doivent être assurés au titre du « contenu ».

Transmettez systématiquement à votre assureur agent ou courtier, une copie du bail qui vous lie au propriétaire afin que celui-ci puisse prendre connaissance des obligations respectives et adapter le contrat en conséquence.

**Marchandises et stocks** : le stock doit être assuré à concurrence de sa valeur la plus forte dans l'année. S'il y a de grande variation sur une même année, en raison d'une activité saisonnière, demander à l'assureur de garantir deux valeurs : l'une pour les périodes normales, l'autre pour les périodes où la pointe peut être atteinte.

### **⚠ Frigos, chambres froides, fours.**

🗨 Ces matériels sont à garantir en « bris de machines ».

### **⚠ Denrées alimentaires.**

🗨 La perte de marchandises en chambres froides doit être souscrite au titre d'une garantie « perte de denrées en chambre froide », suite notamment à des dommages électriques.

## Solutions d'assurance

Vous souhaitez des renseignements sur les solutions d'assurances de vos biens professionnels, contactez-nous via le formulaire de contact ou sélectionnez le partenaire de votre choix.

[Contactez-nous](#)

---

## Pertes financières

### **⚠ Frais supplémentaires d'exploitation :**

🗨 Cette assurance vous permettra, en cas d'événements majeurs, de redémarrer le plus rapidement possible l'activité par la prise en charge des frais engagés en vue d'éviter ou de limiter une perte d'exploitation ou d'honoraires.

### **⚠ Pertes d'exploitation, pertes de revenus, pertes d'honoraires :**

🗨 Cette assurance permet de couvrir, en cas d'événements majeurs, la perte d'exploitation ou de revenus qui s'obtient en comparant le montant qui aurait été réalisé en l'absence de sinistre et le montant effectivement réalisé après le sinistre déduction faite des frais et charges que le professionnel cesse de supporter du fait du sinistre.

### **⚠ Autres pertes financières :**

🗨 Le contrat doit inclure l'assurance des autres frais et pertes consécutifs à un sinistre garanti tels que les pertes de loyers, les pertes d'usage.

### **⚠ Valeur vénale du fonds de commerce :**

🗨 En cas d'événements majeurs et notamment un incendie, cette assurance couvre la perte totale de la valeur du fonds de commerce au cas où le commerçant se trouve dans l'impossibilité complète et définitive de continuer l'exploitation du fonds dans le local sinistré et qu'il ne peut transférer l'exploitation ailleurs sans perdre la totalité de la clientèle. Elle couvre aussi la perte partielle de la valeur vénale du fonds correspondant à la dépréciation de sa valeur du fait d'une diminution définitive et permanente de la clientèle causée par l'interruption temporaire d'activité ou au transfert des locaux dans un autre lieu.

## Solutions d'assurance

Vous souhaitez des renseignements sur les solutions d'assurances en cas de pertes financières, contactez-nous via le formulaire de contact ou sélectionnez le partenaire de votre choix.

[Contactez-nous](#)

---

## Locaux

### **⚠ Vous êtes propriétaire des murs, propriétaire unique**

🗨 Vous devez assurer l'immeuble pour la valeur de reconstruction à neuf, ce qui est le plus communément admis dans les contrats Multirisques locaux. Le contrat doit également couvrir votre responsabilité civile de propriétaire d'immeuble.

### **⚠ Vous êtes copropriétaire**

🗨 L'immeuble est assuré par la copropriété mais il convient de vérifier auprès du syndic que la garantie souscrite porte sur l'ensemble des parties privatives et communes immobilières.

### Vous êtes locataire

 Vous devez assurer votre responsabilité locative.

## Solutions d'assurance


Vous souhaitez des renseignements sur les solutions d'assurances de vos locaux à destination du métier Restaurateur, contactez-nous via le formulaire de contact ou sélectionnez le partenaire de votre choix.

[Contactez-nous](#)

---

## Risque automobile

### Les véhicules de votre entreprise

 Votre entreprise doit assurer obligatoirement en responsabilité civile tout véhicule utilisé pour l'exercice de son activité, qu'elle en soit propriétaire ou non. Si vous souhaitez un niveau de protection maximum, souscrivez aussi les garanties dommages tous accidents, assistance, protection juridique et garantie du conducteur. Les véhicules peuvent être assurés par des contrats individuels ou par un contrat flotte, à partir de 3 véhicules.

### Les marchandises transportées ou les biens confiés dans les véhicules

 Si vous transportez des marchandises, effets personnels & professionnels ou des biens confiés, vous pouvez les couvrir en dommages, avec une garantie spécifique.

### Vos salariés utilisent le véhicule de l'entreprise

 Tout conducteur qui utilise un véhicule assuré de l'entreprise est couvert en garantie responsabilité civile, sans qu'il soit besoin de le dénommer au contrat. Les autres garanties souscrites sont également acquises quel que soit le conducteur.

### Vos salariés utilisent leur véhicule personnel pour les besoins de l'entreprise

 Vos salariés peuvent utiliser occasionnellement ou régulièrement leur véhicule personnel dans le cadre de déplacements professionnels dès lors que :

- Vous avez souscrit un contrat d'assurance « auto mission » qui couvre spécifiquement leurs déplacements professionnels. Attention, le véhicule du salarié doit cependant être assuré à titre personnel pour ses trajets domicile/lieu de travail.
- Ou qu'ils aient assuré leur véhicule personnel pour un usage « affaires ». Dans ce cas, le salarié peut vous demander le remboursement de la différence de prime avec un usage « domicile/lieu de travail » en récupérant une attestation de différence de prime auprès de son assureur.

## Solutions d'assurance

Vous souhaitez des renseignements sur les solutions d'assurances liés au risque automobile du métier Restaurateur, contactez-nous via le formulaire de contact ou sélectionnez le partenaire de votre choix.

[Contactez-nous](#)


---

## Assurance de personnes

### La protection de vos salariés

 **À partir du 1er janvier 2016, vous avez l'obligation légale d'instaurer une couverture minimale « santé » pour tous les salariés.**

### Les frais de santé :

 Un contrat frais de santé prend en charge tout ou partie des prestations hospitalisation, dentaire, optique, médecine courante, laboratoires d'analyse, médecine douce... en complément des remboursements de la Sécurité sociale.

☞ Au 1er janvier 2016 au plus tard, toute entreprise du secteur privé aura l'obligation de mettre en place une complémentaire santé pour ses salariés avec un minimum de garanties, appelée le panier de soins.

#### ⚠ La prévoyance :

☞ Un contrat prévoyance collectif permet de couvrir les salariés des risques liés à la personne :

- en cas d'arrêt de travail (versement d'indemnités journalières et de rentes d'invalidité) ;
- en cas de décès (versement d'un capital pour les enfants et le conjoint).

☞ Vous devez respecter la loi de mensualisation légale (garantir, pendant un arrêt de travail, le salaire des salariés pendant x mois en fonction de leur ancienneté). De plus, votre convention collective peut prévoir des obligations de garanties et/ou de cotisations. Cette obligation de cotisation existe automatiquement pour les salariés en statut cadre (obligation de l'employeur de participer à minima à 1,5 % de la tranche A du salaire).

#### ⚠ La protection pour vous, chef d'entreprise

1. Vous avez un statut de salarié. Voir rubrique ci-dessus « La protection de vos salariés »
2. Vous avez un statut de NON salarié

☞ La loi Madelin est destinée à améliorer votre protection sociale et de vous faire bénéficier des mêmes avantages qu'un salarié. Les dispositions de cette loi accordent d'importantes exonérations fiscales. Elle vous permet de déduire de l'assiette des bénéfices imposables les cotisations santé, prévoyance et retraite, sous certaines conditions.

#### ⚠ Quelles garanties entrent dans le champ d'application de la loi ?

☞ Couvrant tous les domaines de la protection sociale, la loi Madelin prend en compte les prestations en espèces versées sous forme de rente au titre des garanties suivantes : complémentaire santé, prévoyance (dépendance et arrêt de travail), retraite et perte d'activité subie.

#### ⚠ Comment en bénéficier ?

☞ Vous devez être à jour de vos cotisations aux régimes obligatoires d'assurance maladie et vieillesse. Les cotisations doivent être versées au titre de la couverture facultative retraite et prévoyance (y compris santé) auprès d'une société d'assurances sous la forme d'un contrat groupe.

#### ⚠ Quels sont les principes de la loi ?

☞ **Les cotisations sont déductibles.**

Sont concernées :

- les cotisations servant à financer les contrats couvrant les indemnités journalières en cas d'arrêt de travail ;
- les rentes d'invalidité et d'éducation ;
- la rente viagère de conjoint en cas de décès ;
- la complémentaire santé ;
- la retraite par capitalisation.

#### Les prestations sont imposables.

☞ Les prestations suivantes, constituant un apport de revenu complémentaire, sont soumises à l'impôt :

- les rentes viagères servies au titre de la retraite ou suite à un décès (imposable dans la catégorie des pensions) ;
- les indemnités journalières imposables au titre des revenus ;
- les prestations servies par la complémentaire santé sont des remboursements : elles ne sont donc pas considérées comme un revenu et restent non imposables.

## Solutions d'assurance

Vous souhaitez des renseignements sur les solutions d'assurances des personnes du métier Restaurateur, contactez-nous via le formulaire de contact ou sélectionnez le partenaire de votre choix.

[Contactez-nous](#)

---

L'Assureur Conseil – Restaurant / Brasserie – <https://www.assureur-conseil-en-ligne.fr/fiche-metier/assurance-restaurant-brasserie-restauration.html>