

Réouverture du secteur Horesca

Les mesures à respecter P7



Neistart Lëtzebuerg
Nouvelles mesures de soutien P8



Réouverture
Nos recommandations P12



Safe to Serve
Une charte de qualité P17



www.horesca.lu
Nouveau site Internet P42

VOS CLIENTS PRÉFÈRENT PAYER PAR CARTE

Vous souhaitez offrir à vos clients un moyen de paiement électronique simple, rapide et sécurisé ? Optez pour le terminal qui vous convient le mieux et proposez sans plus attendre le paiement par carte à vos clients.

Pour plus d'informations, contactez-nous au +352 355 66 444 ou commercial.lux@six-payment-services.com.

worldline.com
six-payment-services.com

SAFE TO SERVE

Procédons au déconfinement de nos entreprises



L'HORESCA a tout mis en œuvre pour défendre les intérêts de notre secteur.

Afin de préparer au mieux nos entreprises pour le déconfinement et une reprise des affaires, nous avons élaboré une stratégie de communication s'adressant aux entreprises et aux consommateurs. À cette fin, nous avons créé la campagne et le label « SAFE TO SERVE ».

Nous venons de traverser la plus grave crise d'après-guerre. Cette crise sanitaire s'est développée petit à petit en une crise économique similaire à celle du crash de Wall Street en 1929. Cette crise sanitaire ne sera terminée qu'au moment où un médicament ou un vaccin efficace sera disponible.

L'HORESCA a tout mis en œuvre pour défendre les intérêts de notre secteur. Preuve en est toutes les aides mises en place par le gouvernement, dont celles directes non remboursables pour TPE et PME, celles remboursables du Ministère de l'Économie, Direction générale des Classes moyennes mis en place pour notre secteur, ainsi que le bénéfice de la mesure du chômage partiel dont le secteur ne faisait pas partie.

Afin d'être prêt pour la réouverture l'HORESCA a édité un guide de recommandations sanitaires pour le secteur. Il est primordial que toutes les entreprises respectent les règles et les gestes

sanitaires nécessaires pour assurer la sécurité et la santé de nos salariés mais surtout aussi celle de nos clients.

Ce guide fait partie de la campagne de réouverture des entreprises accompagnée d'une stratégie de communication pour les consommateurs, donc nos clients. Elle vise à montrer aux clients que nous avons mis en œuvre toutes les mesures nécessaires pour leur garantir une sécurité sanitaire optimale afin qu'ils puissent passer un moment agréable et convivial dans nos restaurants, cafés et hôtels.

Il est primordial de consulter nos recommandations et que vous respectiez les consignes pour le bien de nos entreprises et de nous tous.

Nous remercions le Ministère de l'Économie, la Direction Générale des Classes Moyennes et la Direction Générale du Tourisme ainsi que la Chambre de Commerce du Grand-Duché de Luxembourg pour leur soutien.



Neistart Lëtzebuerg :

Nouvelles mesures de soutien pour préparer la **relance économique**



Le 20 mai le Gouvernement a annoncé mesures de soutien pour préparer la relance économique. En début d'après-midi le Premier Ministre Xavier Bettel (photo) a présenté les grandes lignes.

En soirée les ministres de Lex Delles et Franz Fayot ont expliqué les détails.

Au soir du 20 mai, le Vice-Premier ministre, Dan Kersch, le Vice-Premier ministre, François Bausch, et le ministre des Finances, Pierre Gramegna, ont présenté un paquet de mesures de soutien qui a pour objectif de poser les jalons pour un nouveau départ de l'économie luxembourgeoise suite à la crise sanitaire COVID-19. Avec ce paquet de mesures supplémentaires à un coût final qui se situera entre 700 et 800 millions euros, le gouvernement a jusqu'à présent mis à disposition des dépenses directes à hauteur de 3 milliards, soit 5 % du PIB, pour soutenir l'économie.

Encourager l'emploi, soutenir les entreprises dans les secteurs les plus touchés et promouvoir une relance économique durable: telles sont les trois priorités de ce paquet dénommé "Neistart Lëtzebuerg" et qui mise sur une reprise durable et solidaire de l'économie luxembourgeoise.

Les 23 nouvelles mesures (dont 18 sont présentées aux pages 8 et 9), proposées dans le cadre du paquet contribueront à maintenir l'emploi, à entamer la relance dans les secteurs les plus touchés par la crise. Le tout à l'aide de la création d'un nouveau fonds de relance et de solidarité pour entreprises ainsi que d'une nouvelle aide de redémarrage pour le commerce de détail.

Tout au long des prochains mois, ces mesures accompagneront les entreprises et les salariés vers une normalité économique post-COVID-19 et prendront progressivement le relais des mesures du paquet de stabilisation de l'économie, élaboré par le gouvernement pour soutenir l'économie face aux conséquences immédiates de la pandémie.

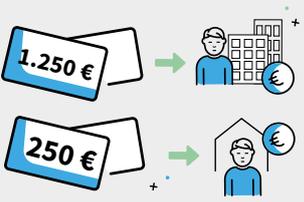
Chômage partiel structurel simplifié pour les secteurs les plus touchés

Le plan propose de garantir l'accès au chômage partiel structurel simplifié aux entreprises touchées par la crise pandémique, à partir du mois de juillet. Il s'ensuit que les entreprises doivent présenter un plan de redressement, voire un plan de maintien dans l'emploi, les licenciements dans le système de chômage partiel structurel étant autorisés, mais à éviter dans la mesure du possible. À noter que les entreprises pourront profiter d'une procédure digitalisée simplifiée voire ultra-simplifiée. Ceci permettra aux entreprises de se réorganiser en vue de mieux s'adapter progressivement à la situation post-COVID-19.

Fonds de relance et de solidarité pour entreprises pour soutenir les secteurs les plus touchés par la crise COVID-19

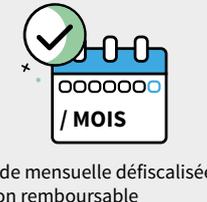
Un fonds de relance et de solidarité pour entreprises sera mis en place pour une période de 6 mois commençant au 1er juillet pour offrir aux entreprises dans les secteurs de l'Horeca, de l'événementiel (y compris dans le domaine culturel), le secteur du tourisme ainsi que les centres de cultures physiques, une aide directe mensuelle de 1.250 euros par salarié en poste et de 250 euros par salarié au chômage partiel. Ce fonds sera complémentaire au chômage partiel structurel simplifié pour ces secteurs dans une double optique de soutenir la reprise des activités et d'encourager le maintien dans l'emploi.

MONTANT DE L'AIDE



EUR 1.250 par employé en poste et EUR 250 par employé au chômage partiel

TYPE D'AIDE



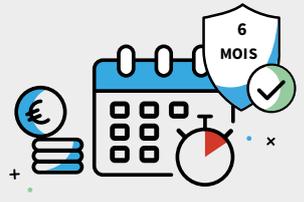
Aide mensuelle défisalisée et non remboursable

SECTEURS VISÉS



- Horesca
- Événementiel (y compris dans le domaine culturel)
- Tourisme
- Centres de culture physique et similaires

DURÉE



6 mois (du 1er juillet 2020 au 31 décembre 2020 ; l'aide couvrant les mois de juin à novembre 2020)

PLAFONDS

MOIS	MOIS	MOIS
1-9	10 - 49	> 50
10.000 €	50.000 €	100.000 €
Entreprises < 10 salariés max. EUR 10.000 / mois	Entreprises < 50 salariés max. EUR 50.000 / mois	Entreprises > 50 salariés max. EUR 100.000 / mois

Entreprises de toute taille et indépendants à titre principal dans les secteurs suivants:
Horeca et campings, événementiel, tourisme, centres de culture physique et similaires
Jusqu'à un montant maximal ne pouvant dépasser 85% de la perte du chiffre d'affaires mensuel

CONDITIONS D'ACCÈS



- Avoir repris ses activités
- Avoir eu une perte du chiffre d'affaires d'au moins 25% par rapport au même mois ou, à défaut, de la moyenne mensuelle de l'année 2019
- Pour les jeunes entreprises la perte est établie par rapport au chiffre d'affaires mensuel moyen entre la création et le 29 février 2020
- Interdiction de procéder à des licenciements de plus de 25% des effectifs (ETP) entre le 18 mars et le 30 novembre 2020

FONDS DE RELANCE ET DE SOLIDARITÉ POUR ENTREPRISES

Cette aide sera accordée aux entreprises qui n'avaient pas encore l'autorisation de rouvrir au 20 mai. Pour bénéficier de l'aide, les entreprises doivent décider de reprendre leurs activités et doivent avoir subi une perte d'au moins 25% du chiffre d'affaires. L'aide peut atteindre au maximum 10.000 euros par mois pour les entreprises de moins de 10 salariés, 50.000 euros par mois pour les entreprises de moins de 50 salariés et 100.000 euros par mois pour les entreprises avec plus de 50 salariés.

Aide forfaitaire de relance du commerce de détail

Afin de soutenir le commerce de détail en magasin avec accueil du public (hors alimentation) ainsi que le secteur des soins à la personne, qui ont pu reprendre leurs activités dès le 11 mai, une nouvelle aide forfaitaire sera accordée sur

une période de trois mois à hauteur de 1.000 euros par salarié en juin, 750 euros en juillet et 500 euros en août, jusqu'à un plafond de 50.000 euros par mois. Cette mesure est limitée aux PME (moins de 250 salariés).

Autres mesures de soutien

En vue de soutenir le tourisme national, un bon d'achat d'une valeur de 50 euros pour une nuitée dans une structure d'hébergement au Luxembourg sera accordé à chaque citoyen à partir de l'âge de 16 ans ainsi qu'à chaque frontalier salarié.

De plus, le nouveau plan encourage les bailleurs à réduire les loyers des entreprises dans le cadre de baux commerciaux, en introduisant un abattement fiscal correspondant à deux fois le montant de la réduction de loyer accordée jusqu'à hauteur de 15.000 euros. Cette mesure

permettra de pallier les éventuels problèmes de trésorerie des entreprises et de les soutenir lors des premiers mois de relance. En outre, dans le cadre des baux non-commerciaux, le gouvernement a décidé qu'aucune augmentation des loyers ne devra intervenir d'ici la fin de l'année. Qui plus est, le régime d'aides en faveur des entreprises en difficulté financière temporaire sera prolongé pour une période de 4 mois. Les entreprises pourront ainsi demander une avance remboursable supplémentaire pour couvrir une partie de leurs frais entre le 15 mai et le 15 septembre 2020, bénéficiant ainsi d'une flexibilité additionnelle pour faire face aux besoins de liquidité.

Afin de soutenir les avocats et avocats-stagiaires travaillant sous le régime de l'assistance judiciaire, les taux des horaires de l'assistance judiciaire seront augmentés de 10%.

Des aides spécifiques seront introduites en



Franz Fayot

*Ministre de la Coopération et de l'Action humanitaire
 Ministre de l'Économie*

vue de soutenir la relance de la culture et de la création artistique, ainsi que notamment dans le secteur du sport.

Enfin, le gouvernement souhaite soutenir les ménages les plus touchés par cette crise en doublant les montants de l'allocation de vie chère pour les personnes à faible revenu et en introduisant un congé pour soutien familial pour les personnes qui ont été forcées d'arrêter de travailler pour s'occuper de personnes majeures en situation de handicap ou de personnes âgées.

Afin d'éviter que les étudiants inscrits pendant le semestre d'été 2019/2020 dans un programme d'enseignement supérieur et bénéficiant de l'aide financière de l'État pour études supérieures ne soient pénalisés, la durée maximale de l'aide sera étendue.

Une initiative pour stimuler les investissements durables des entreprises dans l'ère du COVID-19

La crise actuelle continue à détériorer le climat d'investissement. Partant, un nouvel instrument d'aide du ministère de l'Économie a pour objectif d'inciter les entreprises, moyennant des niveaux de subvention particulièrement favorables, à réaliser des investissements, notamment relatifs à la numérisation de leurs activités ou à des mesures d'efficacité énergétique afin d'augmenter leur productivité et leur compétitivité sur le long terme. Cet instrument d'aide s'inscrit déjà dans une politique de relance durable de l'économie

Lex Delles

*Ministre des Classes moyennes
 Ministre du Tourisme*

afin de rebondir au plus vite après la crise que les entreprises traversent actuellement.

Le nouveau régime prévoit 3 volets d'aides, à savoir des aides à l'investissement en faveur des projets de développement, des aides à l'investissement en faveur des projets d'innovation de procédé et d'organisation ainsi que des aides à l'investissement en faveur des projets d'efficacité énergétique ou de dépassement des normes. Prévoyant une intensité de l'aide allant jusqu'à 50% des coûts admissibles avec un maximum de 800.000 d'euros par projet, le nouveau régime prévoit ainsi des montants d'aides à l'investissement plus élevés qu'en temps normaux, notamment pour les projets portant sur le développement de l'économie circulaire.

Une relance post-corona durable

À côté des mesures financières et fiscales immédiates, à court terme pour les différents secteurs de notre économie, il est important de profiter de la relance pour accélérer la transition économique vers la durabilité écologique. Le gouvernement a déclaré sa volonté de garder les investissements à un niveau élevé pour l'année en cours et qu'ils progresseraient même de 6,3% par rapport à l'année 2020.

Au cours des prochains mois, le gouvernement discutera d'agencements probables du programme d'investissements afin d'accélérer la création d'infrastructures permettant le développement durable.

Enfin, toute une panoplie de mesures du paquet annoncé aujourd'hui vise à accélérer la transition écologique de l'économie et de soutenir davantage la mobilité douce, l'efficacité énergétique et la consommation responsable. Les mesures encourageront plus spécifiquement la rénovation énergétique durable de logements, la transition vers la mobilité douce et durable et l'investissement dans les énergies renouvelables.

Ainsi, les aides financières pour l'assainissement des différents éléments de construction de l'enveloppe thermique du bâtiment "prime house" seront majorées de 50%. Seront également augmentées de 25% les aides financières pour la promotion des systèmes de chauffage basés sur les énergies renouvelables (Masutt-Ersatzprogramm) et renforcés les programmes des fournisseurs d'énergie en faveur de l'efficacité énergétique.

En vue de favoriser la mobilité douce, les primes d'achat pour les vélos et pedelecs ainsi que pour les quadricycles, motocycles et cyclomoteurs électriques seront augmentées de 100% pour tous les achats du 11 mai jusqu'à la fin du 1er trimestre 2021 (plafonnés à 600 respectivement à 1.000 euros). Les primes d'achat pour les voitures et camionnettes électriques seront augmentées à hauteur de 60% de 5.000 à 8.000 euros pour la même période.

L'augmentation des différentes primes et subventions sera d'application temporaire jusqu'au 31 mars 2021, notamment dans une optique de stimuler la demande à court terme et ainsi faire bénéficier les secteurs concernés (installateurs, garages, commerces, ...) de la relance économique.

Par ailleurs, un programme de subventionnement de bornes de charge électrique privées, complémentaires au réseau Chargy et orienté vers les utilisateurs souhaitant recharger leur véhicule à domicile, est en train d'être développé.

Enfin, les aides pour les installations photovoltaïques au-dessus de 30 kW seront dorénavant accessibles à tous les intéressés.

Les conditions pour rouvrir

Le 25 mai, le Gouvernement a tenu un conseil au cours duquel il a pris la décision de rouvrir les restaurants et cafés.

Les terrasses ont eu l'autorisation de rouvrir mercredi 27 mai et les salles de restaurants et de cafés deux jours plus tard.

A l'occasion d'une conférence de presse, le Premier Ministre Xavier Bettel et la ministre de la Santé Paulette Lenert ont énuméré les lignes principales que les établissements du secteur Horesca devront respecter.

A noter que ces mesures pourront évoluer après quelques semaines en fonction de la pandémie.



Nouvelles mesures à respecter par le secteur Horesca

Maximum 4 clients par table. Ces personnes forment un groupe et ne doivent pas être « distancées » entre elles. La table peut dépasser les 4 personnes si ces dernières viennent d'un même ménage.

Chaque table doit être placée à une **distance de 1,50 m** par rapport à la table voisine. Si cette distanciation n'est pas possible ou pas souhaitée, on peut ériger des **parois entre les tables**, par exemple en plexiglas.

On peut être assis sans **masque**, mais l'arrivée et le départ doivent être effectués avec le port d'un masque. Il est aussi conseillé de garder le masque pour passer la commande

Aucune **nuit blanche** n'est autorisée. L'heure de fermeture est limitée à **minuit**.

Au bistrot aussi les clients doivent être **assis**.

Un registre avec les noms des personnes présentes n'est pas obligatoire dans notre secteur.

Les rassemblements à l'intérieur (p.ex congrès, cinéma, cultes, sports en salle) sont autorisés si les personnes sont placées avec deux mètres de distance entre elles.

Les fêtes, les grands banquets classiques et les clients debout pour consommer restent interdits.



	MESURE	OBJECTIF	BÉNÉFICIAIRES
Maintien dans l'emploi			
	Passage progressif du régime de chômage partiel « Covid-19 » vers régime chômage partiel structurel, régime simplifié pour les secteurs les plus touchés	Faire bénéficier les entreprises d'un régime de chômage partiel structurel, simplifié pour les secteurs les plus vulnérables, sur base d'un plan de redressement sommaire ou d'un plan de maintien dans l'emploi	Entreprises ayant bénéficié du chômage partiel cas de force majeure Covid-19
Aides directes pour les secteurs les plus touchés en vue de réussir la relance économique			
	Fonds de relance et de solidarité pour entreprises	Accorder, sur une période de 6 mois, une aide directe mensuelle de EUR 1.250 par salarié en poste et de EUR 250 par salarié au chômage partiel aux entreprises ayant repris leurs activités et qui subissent une perte d'au moins 25% du chiffre d'affaire.	Entreprises de toute taille et indépendants à titre principal dans les secteurs suivants: Horeca et campings, événementiel (y compris dans le domaine culturel), tourisme, centres de culture physique et similaires Plafonds de l'aide : Entreprises < 10 salariés max. EUR 10.000/mois Entreprises < 50 salariés max. EUR 50.000/mois Entreprises > 50 salariés max. EUR 100.000/mois
	Aide de redémarrage pour le commerce de détail en magasin	Accorder une aide directe aux commerces de détail en magasin de EUR 1.000 par salarié en juin, de EUR 750 par salarié en juillet et de EUR 500 par salarié en août	Toute entreprise < 250 salariés exploitant un ou plusieurs commerces de détail en magasin (y compris soins à la personne) hors alimentation Plafond de l'aide : Max. EUR 50.000/mois
Encourager les réductions de loyer			
	Abattement fiscal au bénéfice des propriétaires qui renoncent à une fraction des loyers dus par les locataires pendant l'année civile 2020	Encourager les bailleurs à réduire les loyers des entreprises via un abattement correspondant à deux fois le montant de la réduction de loyer accordée	Plafond : EUR 15.000
Soutenir le tourisme			
	Bons d'achat pour une nuitée dans une structure d'hébergement au Luxembourg	Soutenir l'hôtellerie et le tourisme au Luxembourg en accordant un bon d'achat d'une valeur de EUR 50 pour une nuitée dans une structure d'hébergement à chaque adulte	Chaque citoyen > 16 ans et frontaliers travaillant au Luxembourg
Encourager l'investissement des entreprises en vue de la relance économique			
	Aides pour stimuler les investissements dans l'ère du Covid-19	Inciter les entreprises moyennant des niveaux de subvention élevés (jusqu'à 50% des coûts éligibles) à réaliser des projets de développement économique, de digitalisation ou de protection de l'environnement	PME, grandes entreprises Plafond de l'aide : jusqu'à EUR 800.000 par entreprise
Flexibilité additionnelle pour faire face aux besoins de liquidité			
	Extension du régime d'aides en faveur des entreprises en difficulté financière temporaire pour une période de 4 mois (15 mai au 15 septembre)	Accorder une avance remboursable supplémentaire qui permet d'élargir la base des coûts admissibles pour toutes les entreprises qui font face à des problèmes de liquidité	Secteurs de l'artisanat et du commerce: indépendants, PME, grandes entreprises
Flexibilité additionnelle et réduction de la charge financière dans le domaine de la sécurité sociale			
	Suspension jusqu'au 31 décembre 2020 des intérêts moratoires sur les cotisations non-payés à l'échéance	Bénéficier de plus de flexibilité dans la gestion des paiements de cotisations sociales pour les employeurs en difficultés financières temporaires	Tout employeur
	Prise en charge des indemnités pécuniaires de maladie jusqu'à la fin de l'état de crise	Transférer la charge financière des indemnités pécuniaires de maladie incombant aux employeurs vers l'assurance maladie jusqu'au dernier jour du mois au cours duquel prend fin l'état de crise	Tout employeur



NEISTART LÉTZEBUERG

	MESURE	OBJECTIF	BÉNÉFICIAIRES
Soutenir les ménages les plus vulnérables			
	Allocation de vie chère doublée pour l'année 2020	Accorder un soutien spécifique pour l'année 2020 aux personnes à faible revenu touchées plus particulièrement par la crise du Covid-19, en doublant les montants de l'allocation de vie chère	Ménages à revenu modeste
Soutenir les ménages les plus vulnérables			
	Introduction d'un congé pour soutien familial	Venir en aide, dans le cadre d'un événement imprévisible, aux personnes qui sont forcés d'arrêter de travailler pour s'occuper d'une personne majeure en situation de handicap ou d'une personne âgée faisant l'objet d'une perte d'autonomie d'une particulière gravité	Travailleurs salariés ou indépendants
	Gel temporaire des loyers jusqu'au 31 décembre 2020	Afin de soutenir les ménages, aucune augmentation des loyers des baux non-commerciaux ne devra intervenir jusqu'au 31 décembre 2020.	Ménages
Soutenir les étudiants			
	Extension de la durée maximale de l'aide pour études supérieures	Afin d'éviter que les étudiants inscrits pendant le semestre d'été 2019/2020 dans un programme d'enseignement supérieur ne soient pénalisés par les répercussions de la crise Covid-19 sur l'enseignement secondaire, la durée maximale de l'aide financière de l'Etat pour études supérieures est étendue	Etudiants dans un programme d'enseignement supérieur
Soutenir une relance économique verte et durable			
	Augmentation des aides financières pour la rénovation énergétique (« prime house »)	Encourager la rénovation énergétique durable de logements en appliquant une majoration de 50 % aux subventions accordées pour l'assainissement des différents éléments de construction de l'enveloppe thermique du bâtiment, ainsi que pour le conseil en énergie Sont visés les projets de rénovation initiés d'ici la fin du 1 ^{er} trimestre 2021	Particuliers, personnes morales de droit privé, personnes morales de droit public autres que l'Etat
	Augmentation des aides financières pour la promotion des systèmes de chauffage basés sur les énergies renouvelables (« prime house »)	Promouvoir les systèmes de chauffage basés sur les énergies renouvelables en appliquant une majoration de 25 % aux subventions accordées pour les installations solaires thermiques, les pompes à chaleur, les chaudières à bois et les raccordements à un réseau de chaleur Extension du bonus pour le remplacement d'une chaudière alimentée en combustible fossile Sont visées les installations commandées d'ici la fin du 1 ^{er} trimestre 2021	Particuliers, personnes morales de droit privé, personnes morales de droit public autres que l'Etat
Soutenir une relance économique verte et durable			
	Augmentation des primes d'achat pour les voitures et camionnettes électriques	Encourager l'achat de véhicules électriques en appliquant une majoration de 60% aux subventions accordées pour les voitures et camionnettes électriques (EUR 8.000 au lieu de EUR 5.000) Sont visés les véhicules commandés d'ici la fin du 1 ^{er} trimestre 2021	Particuliers, personnes morales de droit privé
	Renforcer les programmes de soutien du secteur privé en faveur de l'efficacité énergétique	Instaurer une compensation temporaire des charges administratives occasionnées dans le cadre de ces programmes	Tous les acteurs : particuliers, entreprises et communes
	Elargissement du cercle des bénéficiaires des aides pour installations photovoltaïques au-dessus de 30 kW (réservées jusqu'à présent aux coopératives et sociétés civiles)	Promouvoir les investissements dans le photovoltaïque au-dessus de 30 kW	Tous les acteurs : particuliers, entreprises et communes

Accor lance son label de propreté et propose des solutions médicales

Le groupe hôtelier Accor vient de présenter son label Allsafe intégrant les normes de nettoyage et les protocoles opérationnels annoncés comme les plus rigoureux du monde de l'hospitalité. Les responsables ont aussi annoncé un partenariat avec Axa pour fournir un soutien médical dans ses 5.000 hôtels à travers le monde.

Les normes de propreté et de prévention du groupe baptisées Allsafe ont été élaborées et approuvées par le Bureau Veritas, leader mondial de l'inspection en matière d'hygiène et de propreté. Chaque hôtel du groupe devra appliquer ces normes et sera audité soit par des experts opérationnels d'Accor, soit par des auditeurs tiers tels que Bureau Veritas pour recevoir le label. Un défi historique pour le groupe qui met toute son énergie à préparer la reprise afin que les hôtes puissent continuer à profiter pleinement de leur expérience de voyage, en toute sécurité.

Accor a aussi annoncé un partenariat stratégique innovant pour fournir un soutien médical aux clients des 5000 hôtels Accor dans le monde. Dès juillet 2020, ce partenariat permettra aux clients de bénéficier du plus haut niveau de soins grâce aux solutions médicales expertes d'AXA Partners, l'entité internationale d'AXA spécialisée dans les services d'assistance, l'assurance voyage et la protection de crédit. Les clients d'Accor bénéficieront des dernières avancées d'AXA en matière de télémédecine grâce à l'accès gratuit aux téléconsultations médicales. Les clients auront également accès aux vastes réseaux médicaux d'AXA avec des dizaines de milliers de professionnels de la santé approuvés. Cela permettra aux hôtels de faire les recommandations les plus pertinentes (par exemple langue, spécialité, etc.) à leurs clients dans les 110 destinations où Accor est présent

Impact limité du COVID-19 sur la mortalité

Lors de ce premier trimestre 2020, le STATEC dénombre, toutes causes de décès confondues, 1 129 décès.

Malgré la surmortalité observée durant les deux dernières semaines du mois de mars, ce chiffre est inférieur à celui enregistré sur les mêmes périodes en 2019 ou 2018 : 1 160 décès (-2.7%) en 2019 et 1 272 décès en 2018 (-11.2%).

Le chômage augmente

Le nombre de demandeurs d'emploi a augmenté de 31.1 % sur un an ce qui constitue une hausse de 4 800 personnes.

Le nombre de demandeurs d'emploi résidents disponibles inscrits à l'ADEM s'établit à 20 253 aux 30 avril 2020. Le taux de chômage, corrigé des variations saisonnières, calculé par le STATEC, s'établit à 6.9 %.



RTL | Télé | Radio | Today.lu | Minutes.lu | Service

News Meinung Mobilité Lifestyle Kultur Sport Gaming Fotoen Météo Jobs Info

Home | News | National | Meng-Gemeng | International | Europe | Si h'gessent | Päckegiel | Den Intri vun der Redaktioun | Bummelstiel

NATIONAL - ALAIN HIX

"Et geet elo duer, den Horesca muss de 25. Mee opgoen!"

Von Roy Gritz, Arevik Goerms (Radio), Andy Brückel (RTL.lu) | Update: 13.05.2020 11:50 | 116 Kommentare



AM MEESCHTE GELIES

- Nei Fotoen:** De Fritz Charles dierf mal sengem Uizen hoen
- LIVETICKET:** Coronavirus - D'Situatioun zu Letzebuerg am Ausland
- Däitschland Letzebuerg:** All Grenzen nom 15. Mee rees op, keng systematesch Kontrollen mei
- Belich Na'laas-Dezungen:** Reaktioun vu Brüssel op Letzebuerg: Kritik fällt iwwer d'bering aus
- Interview um Coronavirus:** Den Drock vun de Gewerkschaften drët weng Priväthen

Genee wéi d'Gewerkschaften, giët och den Horesca-Secteur nervös a mécht Drock op d'Regierung.

Gefuerdert gi kloer Datum an datt d'Regierung Faazt bekennt, wéini dann lo Restauranten a Bistrotten nees dierfe Clienten empfangen.



Luxembourg 7.5

Luxembourg Coronavirus International Economie Inesities Sports Cämmen

RESEAU | Universal Radio

RESEAU AUSTRIE/GERMANY/UK

07 mal 1000 01000 000 1000 000 000 000

«Des restaurants et bars ne passeront pas le cap»

LUXEMBOURG – François Koepp, secrétaire général de l'Horesca, a fait le point sur la situation actuelle, alors que les bars, restaurants et hôtels sont fermés.



Les restaurants, bars et hôtels sont actuellement fermés. (photo: E&P/epic)



Nouvelle indemnité non remboursable pour indépendants

En date du 6 mai 2020, le Conseil de gouvernement a approuvé, sur proposition du ministre des Classes moyennes, Lex Delles, un projet visant à mettre en place une nouvelle aide financière, unique et non remboursable, en faveur des Indépendants. Le montant de la nouvelle aide varie en fonction de la tranche de revenu cotisable dans laquelle la personne se situe, ces montants étant fixés à 3.000, 3.500 et 4.000 euros.

Cette aide vient s'ajouter à l'indemnité d'urgence certifiée qui a été créée par règlement grand-ducal du 8 avril 2020 en faveur des travailleurs indépendants. Elle pourra être octroyée indépendamment du nombre de salariés employés par l'indépendant. La condition de ne pas percevoir un revenu professionnel dépassant le seuil de 2 fois et demie le salaire social minimum est maintenue.

Le ministre des Classes moyennes a déclaré que "nous sommes disposés à prendre toutes les mesures nécessaires pour soutenir les entreprises et les indépendants en difficulté. La nouvelle indemnité non remboursable constitue un outil important pour surmonter cette période de crise. Cette aide tient compte de la tranche de revenu dans laquelle l'indépendant respectif se trouve, ce qui garantit un soutien ciblé et équitable".

Les informations détaillées sont disponibles sur le site Guichet.lu. La demande peut être introduite à l'aide d'un assistant en ligne disponible à travers l'espace professionnel de MyGuichet.lu accessible grâce à un produit LuxTrust (p.ex. Token, Smartcard ou Signing stick) ou d'une carte d'identité électronique. Le formulaire en ligne MyGuichet.lu a été élaboré par le ministère de l'Économie avec le soutien du Centre des technologies de l'information de l'État (CTIE).

Il convient de noter en outre que la Direction générale des classes moyennes a déjà versé 31,87 millions d'euros aux très petites entreprises et aux indépendants dans le cadre des aides destinées aux entreprises touchées par les conséquences financières liées au coronavirus COVID-19. Dans le cadre de l'indemnité immédiate non remboursable à hauteur de 5.000 euros et à destination des très petites entreprises, environ 5.770 demandeurs ont reçu une aide financière ce qui équivaut à un versement de 28,8 millions d'euros. Dans le cadre du fonds d'urgence de 2.500 euros à destination des indépendants, 1.230 dossiers ont reçu un avis favorable ce qui équivaut à un versement de 3,07 millions d'euros. 395 dossiers ont pu être traités dans le cadre de l'avance récupérable selon la loi du 3 avril 2020, ainsi plus de 25 millions d'euros ont pu être versés.

Communiqué par la Direction générale des classes moyennes



34, Z.A.E.R. Op der Héi • L-9809 Hosingen
Tél. 99 80 81 - 1 • Fax. 99 80 81 - 81

lecellier@bheintz.lu
www.boissonsheintz.lu

Le Guide HORESCA avec les recommandations en ligne malgré les réticences des auto

Le Guide HORESCA avec les recommandations pour une réouverture des restaurants et cafés est en ligne sur le site de la fédération depuis le 11 mai. L'objectif est de permettre aux entreprises de planifier le déconfinement et la réouverture dans de bonnes conditions. Nous avons aussi profité de ce lancement pour rappeler aux pouvoirs politiques les difficultés auxquelles sont confrontées les entreprises de notre secteur.

Ce guide, réalisé en français, allemand et anglais fait partie de la campagne de réouverture des entreprises, accompagnée d'une stratégie de communication pour les consommateurs. Un travail réalisé avec le soutien du Ministère de l'Économie (Direction Générale des Classes Moyennes et Direction Générale du Tourisme) ainsi que de la Chambre de Commerce du Grand-Duché de Luxembourg.

Il a été mis en ligne le 11 mai. Quelques jours plus tard, nous avons aussi envoyé un fascicule imprimé à chaque restaurant et café du pays.

Dans un communiqué publié sur notre site et page Facebook, l'Horesca a déclaré regretter dans ce contexte le flou qui compliquait considérablement la tâche. Les professionnels de la gastronomie veulent savoir à l'avance dans quelles conditions ils pourraient rouvrir et quels investissements sont réellement nécessaires pour garantir sécurité et convivialité.

La fédération nationale des hôteliers, restaurateurs et cafetiers a lancé de nombreux appels aux responsables du Ministère de la Santé pour donner des indications claires et précises afin d'éviter des solutions improvisées de dernière minute.

L'HORESCA s'est aussi adressée aux autorités communales pour laisser les cafés et restaurants étaler leurs terrasses sur les espaces publics afin de mieux organiser les ventes à



Recommandations pour la réouverture a été mis en circulation par les autorités publiques



empporter et en même temps pour garantir une meilleure distanciation sociale.

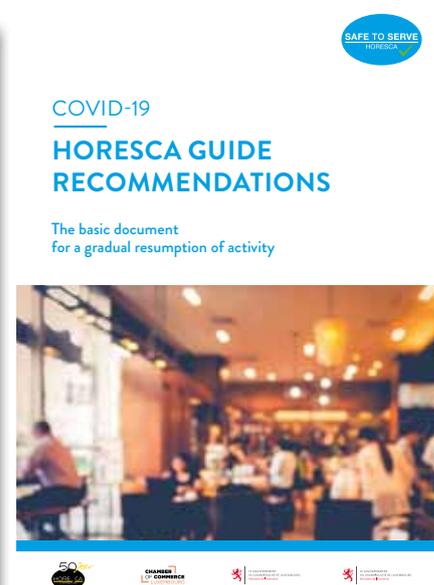
Le fait qu'après de longues semaines de fermeture forcée de nos établissements, le Gouvernement n'était toujours pas en mesure de détailler les mesures de soutien qui accompagneraient les entreprises pour la réouverture et aussi pour la période de lancement compliquait bien la tâche. Sans prévisibilité pendant une longue période sur des questions comme le chômage partiel ou l'exonération des cotisations sociales patronales, il était en effet très difficile de bien préparer le déconfinement, tellement attendu par la population.

L'Horesca est d'avis que la santé doit rester la première priorité du Gouvernement mais pense



Les recommandations fournies en trois langues sont données à titre indicatif. Elles peuvent bien entendu évoluer qu'en contrepartie il faut donner des indications claires et précises aux entreprises du secteur qui ont déjà beaucoup souffert de la situation et qui après deux mois de « lockdown » étaient toujours dans l'inconnue.

Nous avons néanmoins essayé de trouver des solutions constructives dans le dialogue. Lors de nombreuses réunions avec les représentants de l'État nous avons exposé la situation de notre secteur et avons aussi reçu un soutien pour la réalisation de certains projets comme la publication du guide de recommandations ou encore la campagne de promotion qui a pour but de rassurer les clients pendant la phase de réouverture des restaurants qui devrait durer encore un certain temps.



Les membres de l'Horesca peuvent télécharger le guide sur www.horesca.lu dans la rubrique téléchargements. En version pdf on a le choix entre le français, l'allemand ou l'anglais. Sur 16 pages, le lecteur y découvre un multitude de renseignements et des recommandations générales sur les mesures à prendre en période de COVID-19

Le contenu du guide est aussi reproduit sur les prochaines pages de notre magazine. Vous y trouverez en plus des informations sur la charte que nous avons élaboré et qui a aussi comme objectif de rassurer les clients. Les restaurateurs et cafetiers qui signent la charte montrent leur détermination à proposer un service de qualité. L'adhésion est réservée à nos membres..

SAFE TO SERVE

Une charte de qualité en période d'incertitudes liées à la crise sanitaire

Une vaste campagne illustrée par le label « SAFE TO SERVE » a été développée par l'Horesca. Soutenue par le ministère de l'Économie, la Direction générale des Classes moyennes et la Direction générale du Tourisme ainsi que la Chambre de Commerce du Grand-Duché de Luxembourg, elle regroupe toute une série d'actions visant à reprendre les activités dans les meilleures conditions possibles.

Chaque hôtel, restaurant et café du Grand-Duché a reçu trois guides édités par l'Horesca avec des recommandations en vue de l'ouverture des établissements. Ce guide est le résultat d'un groupe de travail qui a pris en compte les directives actuelles des autorités publiques et qui s'est aussi inspiré des travaux effectués à l'étranger.

Sur le site Internet www.horesca.lu, les membres de notre fédération peuvent télécharger le guide qui en fonction de l'évolution de la pandémie sera adapté à la situation.

Afin de préparer au mieux nos entreprises pour le déconfinement et une reprise des affaires, nous avons élaboré une stratégie de communication s'adressant aux entreprises et aux consommateurs.

À cette fin, nous avons créé la campagne et



le label "SAFE TO SERVE". Les membres de l'Horesca sont invités à y adhérer en signant la charte d'adhésion qui s'est trouvée dans l'envoi du guide. Un formulaire se trouve aussi dans notre magazine à la page 17 ainsi que sur notre site Internet.

Les entreprises qui ne sont pas membres peuvent bien entendu adhérer à notre fédération via notre site et profiter ainsi de nombreux avantages comme le téléchargement des fiches de contrôle pour le label "SAFE TO SERVE", sur Internet.

Les quatre engagements de la charte

Les professionnels sont invités à signer une charte d'adhésion pour obtenir le label « SAFE TO SERVE » par laquelle ils s'engagent à respecter au minimum 4 critères incontournables

- l'enregistrement de l'établissement auprès du Commissariat au Gouvernement à la qualité, à la fraude et à la sécurité alimentaire
- le respect des bonnes pratiques d'hygiène et principes du HACCP
- le respect des consignes « Covid-19 » du Gouvernement
- la mise en place de toutes les démarches nécessaires garantissant au maximum possible la sécurité des clients, des hôtes et des employés (distanciation sociale, port du masque...).



PROSYS
COMPUTERS & SOFTWARE

RESTAURANT

| GASTRONOMIE

| BAR

N°1
DES CAISSES
ENREGISTREUSES
AU LUXEMBOURG



GLORY



Connexion à Glory, leader mondial de la solution d'encaissement des espèces



SÉCURITÉ
HYGIÈNE
RAPIDITÉ

Le personnel n'a plus besoin de toucher à l'argent.

www.prosys.lu

[facebook/prosyslux](https://facebook.com/prosyslux)

contact@prosys.lu

46 03 11

En adhérant à cette charte les professionnels montrent leur volonté à garantir une sécurité élevée à leurs clients afin de les rassurer lors de leur passage au restaurant ou café. Ils s'engagent à respecter quatre engagements qui sont détaillés à la page précédente.

Il est par conséquent important d'exposer cette démarche. Horesca met à disposition des signataires un certain nombre de moyens qui ont pour objectif d'accroître la visibilité.

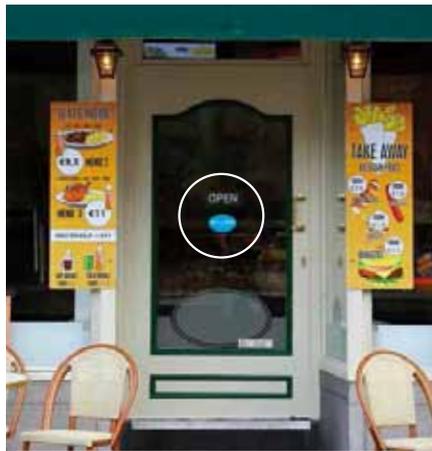
Il y a tout d'abord plusieurs autocollants : Un exemplaire de taille assez grande peut être apposé sur la vitrine ou porte avant. En rentrant dans l'établissement, le client repère tout de suite la couleur bleue et sait qu'il est dans une maison «Safe to serve». Il y a aussi des autocollants plus petits que l'on peut coller à des endroits divers comme on le voit sur ces photos.

Les adhérents reçoivent aussi des chevalets qu'ils peuvent poser sur les tables du restaurant ainsi que des affiches.

Tout cela se trouve dans un kit qui comprend aussi un certain nombre de masques.

Avec l'aide des partenaires qui soutiennent cette action, nous avons aussi prévu une campagne de promotion pour bien faire connaître le label «Safe to serve». Que ce soit par les médias classiques ou par les réseaux sociaux, l'objectif est d'en faire une référence.

L'adhésion est gratuite pour les membres de l'Horesca. Un avantage qui ne doit pas être négligé.



Exemples de surfaces sur lesquelles vous pouvez coller les autocollants



Les chevalets de table

ADHÉSION CHARTE SAFE TO SERVE



réservée aux membre de l'HORESCA

Pour adhérer à la charte « SAFE TO SERVE », veuillez remplir le formulaire ci dessous et le renvoyer à l'HORESCA, à l'attention de Monsieur Claude Ries : c.ries@horesca.lu
Veuillez également joindre la preuve d'enregistrement en vertu du règlement 852/2004/CE en vigueur depuis le 1er janvier 2006.

COORDONNÉES

Type et Nom de l'établissement :
Adresse de l'établissement (N°, rue) :
Code postal : Localité :
Nom de la Société :
Adresse de la Société (N°, rue) :
Code postal : Localité :
Nom et prénom du responsable/gérant :
Téléphone : GSM :
E-mail :

je suis membre de l'HORESCA

je souhaite devenir membre de l'HORESCA

Par la présente,

J'adhère à la charte « SAFE TO SERVE » et m'engage à respecter le 4 critères obligatoires.

CHARTRE SAFE TO SERVE

- 1 Enregistrement de l'établissement auprès du Commissariat du gouvernement à la qualité, à la fraude et à la sécurité alimentaire.*
- 2 Respect des bonnes pratiques d'hygiène et principes du HACCP
- 3 Suivre les consignes actuelles « Covid-19 » du Gouvernement
- 4 Assurer les démarches nécessaires pour pouvoir garantir au maximum possible la sécurité des clients, des hôtes et des employés

Date :

Lieu :

Signature :

L'adhésion à la Charte est valable jusqu'au 1^{er} janvier 2022.

* Afin de garantir la conformité des denrées alimentaires avec la législation nationale et européenne et de permettre une organisation efficace des contrôles officiels des établissements alimentaires, toute entreprise ou établissement intervenant dans la chaîne alimentaire doit être connu des autorités compétentes.

Pour cela, les exploitants alimentaires doivent **notifier les activités** des établissements alimentaires sous leur responsabilité auprès du **Commissariat alimentaire**.

Aujourd'hui, l'hygiène et la propreté sont des enjeux majeurs pour l'image des entreprises auprès des clients, et des salariés. L'hygiène des locaux permet l'exercice professionnel dans de bonnes conditions et accroît le bien-être.

En cette période d'épidémie du COVID-19, la priorité des entreprises est d'adopter des mesures de prévention protégeant la santé des collaborateurs, veiller à leur sécurité et à celle de la clientèle.

Les principaux risques pour les lieux de travail en rapport avec COVID-19 dans notre secteur sont les risques de contact avec d'autres personnes (il peut s'agir de collègues de travail ou de clients) pendant l'activité professionnelle.

SOYEZ PRÊTS À ROUVRIRE VOTRE ÉTABLISSEMENT !



AVANT L'OUVERTURE

- Rincez la tuyauterie d'eau froide pendant au moins 5 minutes. La température de l'eau chaude doit être à l'endroit le moins favorable de 55 °C (action de prévention légionnelles).
- Affichez visiblement toutes les informations utiles au client (rappel des consignes, organisation du service, modalités d'entrée, organisation des queues d'attentes, modalités de paiement, retrait des marchandises, possibilité de passer des commandes par téléphone ou digitalement pour limiter l'attente au restaurant).
- Si possible, organisez des flux distincts entre l'entrée et la sortie (sens de circulation unique).
- Assurez-vous de l'approvisionnement permanent des consommables (produits de nettoyage et de désinfection, papier sèche-mains, masques, gants, sur-blouses ...).
- Supprimez les journaux et livres en papier pendant cette période, sauf en cas de vente.
- Vous avez un ascenseur ? Signalez visiblement la distance de sécurité sociale ou limitez le nombre de personnes.
- Vous avez une climatisation ? Prévoyez le nettoyage régulier des filtres par une firme qualifiée.
- Marquez/signalez la distance sociale aux endroits stratégiques.
- Ajustez les plages horaires en fonction de l'évolution de l'activité, de l'ouverture hebdomadaire, en tenant compte des contraintes du personnel et du renforcement des mesures d'hygiène.
- Travaillez autant que possible en équipes fixes. Partagez strictement des équipes de travail afin d'éviter l'infection d'un collaborateur et, par la suite, la mise en quarantaine de tout votre personnel.
- Adaptez les fréquences de nettoyage indiquées sur votre plan de nettoyage. Un plan de nettoyage/désinfection avec périodicité et suivi des locaux, des surfaces de travail, des équipements de travail, des outils, des poignées de portes et boutons, de la zone de paiement, des matériels, de tout objet et surface susceptible d'avoir été contaminé (en contact avec les mains), des équipements de travail commun, collectifs (machines à café, etc).
- Définissez les postes à risque et créez des procédures avec instructions. Comme, par exemple, le débarrassage des tables des clients au restaurant ou le nettoyage des chambres de l'hôtel.

VOTRE PERSONNEL



LES MESURES À PRENDRE AVANT LA REPRISE

- 1 Assurez-vous que tous les salariés sur le lieu de travail reçoivent et comprennent les informations nécessaires relatives aux mesures de protection à observer.
- 2 Assurez-vous que les salariés qui présentent des symptômes ou qui ont contracté une infection COVID-19 restent à la maison. Ils sont priés de contacter leur médecin.



LE VESTIAIRE DU PERSONNEL (*Habillage/Déshabillage*)

- Prévoyez une arrivée cadencée des salariés pour permettre à chacun de se changer individuellement dans le vestiaire ou pour permettre de respecter la distanciation physique entre collaborateurs.
- Prévoyez des vêtements de travail en nombre suffisant pour permettre un changement à chaque prise de poste ou mettez à disposition une sur-blouse à usage unique ou adaptez les fréquences de nettoyage et les changements de vêtements des collaborateurs. Si le nettoyage des vêtements est externalisé, installez une zone de stockage des sacs hermétiques de vêtements sales et de retour des vêtements propres accessible au livreur en veillant à limiter l'interactivité et le respect des distances minimales.

COMMENT SE PROTÉGER ? COMMENT PROTÉGER LES AUTRES ?

Vous pouvez aussi être porteur du virus et le transmettre...

LES MESURES DE SÉCURITÉ ESSENTIELLES



LES MAINS

- Lavage régulier et correct des mains à l'eau et au savon ou au besoin avec une solution hydroalcoolique. Se laver ou se désinfecter les mains avant et après utilisation de tout matériel commun.
- Ne pas serrer les mains et ne pas faire la bise.

Les gants jetables ou gants de travail sont utilisés pour manipuler les poubelles et pour le nettoyage/désinfection. Le but est de protéger les mains. En général, le port de gants est très contesté. Le virus peut aussi se trouver sur les gants. Les gants donnent un faux sentiment de sécurité.



LE VISAGE

- Éviter de toucher le visage (yeux, nez et bouche). Les mains sont en contact avec de nombreuses surfaces à risque.
- Tousser ou éternuer dans le pli du coude pour se couvrir la bouche et le nez.
- Garder si possible la distanciation sociale (actuellement fixée à 2 mètres) avec les autres personnes, sinon le port d'une protection est obligatoire.

VOUS VOULEZ ACHETER DES MASQUES ? CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR AFIN DE FAIRE LE BON CHOIX



LE MASQUE CHIRURGICAL

Rôle : Éviter la projection vers l'entourage des gouttelettes émises par celui qui porte le masque. Il protège également celui qui le porte contre les projections de gouttelettes émises par une personne en vis-à-vis. En revanche, il ne protège pas contre l'inhalation de très petites particules en suspension dans l'air et ne donne pas de protection efficace contre le virus du COVID-19.

Indications : Le port d'un masque chirurgical est pertinent lorsque les salariés doivent se rapprocher de façon prolongée et ne peuvent donc pas respecter les consignes de distanciation, sous condition qu'il soit porté par tous.

LE MASQUE GRAND PUBLIC (MASQUE ALTERNATIF)

Nombreux sont les producteurs qui proposent des masques dits alternatifs, voire des personnes qui les fabriquent de façon artisanale. En France, l'Agence nationale de sécurité du médicament et des produits de santé (ANSM) a défini des catégories de masques à usage non sanitaire avec des critères de filtration à remplir pour être homologués.

Rôle : Éviter la projection vers l'entourage des gouttelettes émises par celui qui porte le masque et, à un moindre degré, protéger celui qui le porte des projections de gouttelettes émises par une personne en vis-à-vis.

Indications : Ce masque alternatif « remplace » le masque chirurgical lors de situations dans lesquelles on ne peut pas respecter les consignes de distanciation, sous condition qu'il soit porté par tous (au travail, dans les transports en commun, dans les espaces publics, dans les supermarchés, etc...)



LE CONTACT

- Limitez le nombre de personnes en contact avec le public
- Évitez les contacts proches avec d'autres personnes
- Éviter les échanges « de la main à la main »

NEW

rakstone



TASTE YOUR IMAGINATION



RAK Porcelain Europe S.A. • T (+352) 26 360 665 • info@rakporcelaineurope.com • www.rakporcelain.com
Distribué par CHOMETTE Luxembourg • T +352 37 13 90 • luxembourg@chomette.com • www.chomette.com

CONSEILS GÉNÉRAUX POUR LE DÉROULEMENT JOURNALIER LORS DE LA RÉOUVERTURE



DÉDIEZ UN TEMPS DE RELATION À L'ARRIVÉE DU PERSONNEL ET DÉSIGNEZ UN RÉFÉRENT COVID-19 QUI SERA CHARGÉ :

- 1 de mentionner toutes les difficultés rencontrées par le personnel pour respecter les nouvelles procédures et de la relation avec le client.
- 2 de communiquer les recommandations de la Direction de la Santé en matière de prévention du COVID-19.
- 3 de mettre en oeuvre les mesures à prendre.



- Attribuez les pauses, y compris les repas, par roulement pour limiter le nombre de personnes dans la zone/salle de pause et l'espace fumeurs, ainsi que les espaces de convivialité.
- Augmentez la fréquence de nettoyage des sanitaires et gardez la présence de savon et de moyens de séchage.
- Entre certains locaux, comme p.ex. cuisine et restaurant, laissez les portes ouvertes pour éviter le contact répété des mains sur les poignées.
- Assurez-vous de l'approvisionnement permanent des consommables (savons, gel, lingettes, sacs-poubelles) et la mise en place suffisante des poubelles à pédale et couvercle pour pouvoir jeter les consommables d'hygiène après usage.
- Assurez le nettoyage et la désinfection réguliers et efficaces de toutes les surfaces. Si une désinfection est nécessaire, un virucide est recommandé. L'ajout d'eau de Javel dans un produit de nettoyage est fortement déconseillé ! Un plan de nettoyage est indispensable.

NOTIONS DE BASE

Le nettoyage est l'action d'enlever les souillures physiques et chimiques. La désinfection, est l'action de réduire les microorganismes à un niveau qui ne peut pas entraîner de maladie. Il n'y a pas de désinfection correcte sans un nettoyage préalable.

LES POINTS ESSENTIELS DANS UNE CUISINE

RESPECTEZ DES PRINCIPES DU HACCP

- gestion des risques
- infrastructures et entretien
- hygiène du personnel
- production et distribution etc...

(Le guide des bonnes pratiques d'hygiène est disponible à l'Horesca et constitue la base pour la manipulation hygiénique des aliments.)

- Lors de la réception de marchandises, prévoyez une zone de réception et évitez l'interactivité et le contact avec le livreur. Le livreur ne peut pas entrer en cuisine. Lors de la livraison, retirez et jetez les emballages dans les zones dédiées. À l'issue de la livraison et de la manutention, lavez-vous les mains.
- Limitez le nombre de personnes en cuisine (en limitant le nombre de plats au menu par exemple...). Sinon, respectez les gestes de barrière entre les membres du personnel.
- Utilisez dans la mesure du possible des outils de travail individuels.
- Prévoyez des poubelles à commande non manuelle en nombre suffisant.





LES POINTS ESSENTIELS POUR LE SERVICE AU RESTAURANT OU AU CAFÉ

(service à table ou buffet, à emporter ou livraison à domicile)

- Équipez les postes d'encaissement d'écran translucide.
- Gardez de préférence la distanciation sociale des chaises. À défaut, une séparation en verre entre les tables peut donner une sécurité supplémentaire pour le client.
- Organisez l'accueil du client (en cas d'attente ou placement) et définissez les règles de table :
 - 1 l'attente avant attribution à table
 - 2 la commande
 - 3 le service des boissons
 - 4 le service des repas
 - 5 le débarrassage
 - 6 le paiement
 - 7 la sortie
- Prévoyez une carte de menus jetables, lavable ou même une carte digitale.
- Prévoyez de préférence des serviettes jetables. La serviette en tissu peut être une source de contact supplémentaire lors du débarrassage de la table.
- Si vous avez assez de personnel disponible, affectez une personne pour le service des plats et une autre personne pour le débarrassage des assiettes, couverts, verres, serviettes etc.

Vous pouvez aussi installer un office où le client peut débarrasser son assiette, ses couverts, son verre, sa bouteille. Organisez éventuellement un service en chariot pour maintenir une distance par rapport au client. Une autre alternative : le service boisson et repas passe par le comptoir. Le client doit récupérer sa commande sur appel au comptoir.
- Privilégiez le paiement par carte bancaire sans contact et, en cas de paiement en espèces, ne portez pas la main au visage qu'après vous êtes nettoyé les mains. En cas de remise de monnaie, mettez en place un plat pour la déposer (pas de remise de la main à la main). Changez fréquemment ces plats.
- Respectez les gestes barrières entre le personnel et au maximum possible avec le client.
- Généralement, tout objet et surface susceptible d'avoir été touché (en contact avec les mains) doit être nettoyé ou désinfecté après le départ du client.
- Servez de préférence des boissons en bouteilles individuelles.
- Évitez les buffets. Privilégiez si possible le « room-service » à l'hôtel.

DISPONIBLE CHEZ



Distributeur Gel Hydroalcoolique

Systeme électronique avec capteur

290,00 € (1 recharge 900 ml incluse)

Gels Hydroalcoolique 70%

Prix HTVA : 100ml = **3,00 €**

Prix HTVA : 500ml = **9,00 €**

Serviette Gel HA 70%

Boite de 250 pièces → **50,00 €**

Boite de 500 pièces → **100,00 €**



Commande :

Tél : +352 691 25 25 81

Mail : helpdesk@orthomedix.lu



EN CAS D'UN SERVICE BUFFET

- Protégez tous les produits mis à disposition des consommateurs afin d'éviter qu'ils puissent tousser, postillonner dessus ou les toucher.
- Protégez les aliments du côté client, assiettes couverts, serviettes, etc. à l'aide d'un écran translucide.
- Prévoyez du personnel pour servir les clients au buffet (y compris couverts, serviettes, etc).



LIVRAISON ALIMENTAIRE À DOMICILE

Une fiche technique du Ministère de la Santé est disponible. Consultez s.v.p. notre site si vous avez besoin d'informations détaillées.

LES POINTS ESSENTIELS DES TOILETTES/SANITAIRES

- Affichez de manière visible, pour le client, la fréquence de nettoyage des sanitaires.
- Sensibilisez au sujet de la distanciation sociale et le lavage des mains.
- Vérifiez régulièrement la présence suffisante de savon, evt. gel hydroalcoolique et sèche-main en papier. N'utilisez pas des serviettes en tissu réutilisables.
- Prévoyez une poubelle avec couvercle non-manuelle.
- Condamnez l'éventuel deuxième urinoir ou prévoyez une séparation allant jusqu'à hauteur de la tête.

LES POINTS ESSENTIELS DANS UNE RÉCEPTION D'HÔTEL



- Équipez si possible la réception d'un écran de protection translucide.
- Respectez les gestes barrières entre le personnel et, au maximum, avec le client.
- Prévoyez une zone de dépose des clés/cartes et documents.
- Informez clairement le client (à l'arrivée) au sujet des mesures de prévention à l'hôtel.

35^e année n° 417
 2020 n° 5

Impressum : « Horesca » est une publication mensuelle éditée sous la responsabilité de la fédération nationale Horesca a.s.b.l., distribuée à tous les hôteliers, cafetiers et restaurateurs, métiers de bouche, administrations communales, partis politiques, Communautés européennes, Institutions nationales et internationales.

Prix de vente: 3 € Abonnement annuel: 30 €
 Rédaction: Horesca, BP 2524
 L-1025 Luxembourg Tél.: 4213551
 www.horesca.lu / horesca @ ymail.com
 Rédacteur en chef: Dave Giannandrea
 Direction de la publication: François Koepp
 Publicité: brain&more 100A, route d'Arion
 L-1150 Luxembourg Tél.: 26 84 71 1 Fax: 26
 48 35 10 E-mail :brain@brain.lu www.brain.lu

Impression: Imprimerie Centrale

Printed in Luxembourg

Tirage: 6.000/mois

Horesca est membre de :



LES POINTS ESSENTIELS POUR LE PERSONNEL DU HOUSEKEEPING



PREMIER GESTE EN ENTRANT DANS LA CHAMBRE :

Aérez la chambre !

- Organisez les nouvelles modalités de travail intégrant les mesures de protection sanitaires (ajustement des attributions de chambres, répartition des tâches, circulation, préparation du matériel...).
- Préparez consciencieusement la mise en place du chariot de ménage en veillant à ne rien oublier pour éviter de croiser un collègue ou un client en allant chercher un objet manquant.
- Attribuez dans la mesure du possible un chariot et des outils de travail personnels.
- Préparez le plan de ménage en fonction de la configuration de l'établissement ou des étages :

- 1 en évitant si possible le travail à deux ou en le limitant aux tâches qui le nécessitent en raison de leur pénibilité.
- 2 en évitant que les membres du personnel se croisent et en instaurant un sens de la marche.
- 3 en augmentant les temps attribués pour le nettoyage d'une chambre.
- 4 en prévoyant les précautions à prendre pour la manipulation des draps potentiellement contaminés, notamment lors des recouches (ne pas secouer la literie...).
- 5 en prévoyant la conduite à tenir en présence de linge manifestement souillé (protection individuelle...).

- Déhoussez le linge sale sans le secouer.
- Mettez le linge sale de suite dans le sac à linge.
- Effectuez le nettoyage approfondi de la salle de bain avec un produit désinfectant si possible, nettoyez consciencieusement la robinetterie, les poignées et paumelle de douche, les poignées des portes, utilisez des gobelets ou verres emballés pour rassurer le client. Ne fournissez que les essuies nécessaires, car tous les essuies doivent être remplacés à chaque changement de client. Idem pour les produits de beauté. (signalez au client qu'il pourra en demander au housekeeping).
- Nettoyez toutes les surfaces des tables etc. avec un savon ou un désinfectant.
- Nettoyez les sols avec du savon ou un désinfectant.
- Passez l'aspirateur.
- Nettoyez avec un soin particulier les poignées des portes, interrupteurs, robinets, télécommandes et tous les accessoires susceptibles d'avoir été en contact avec la main.
- Evitez de secouer la literie ou les serviettes.



Evitez de secouer la literie ou les serviettes.

Evitez tout contact du visage avec la literie, les serviettes ou tout objet qui aurait pu être en contact avec un client.

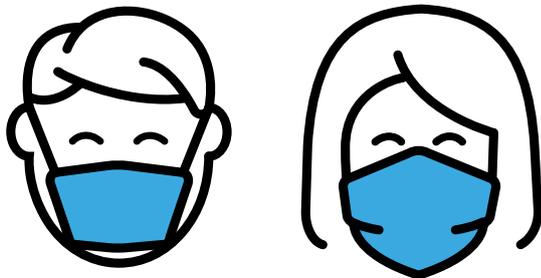
Mettez draps et serviettes usagées dans le panier à linge immédiatement et veillez à bien séparer et distancer entre linge propre et linge sale.

Limitez l'entreposage des chariots à linge souillé dans des locaux ouverts au personnel ou équipez-vous de chariots à linge fermés.

Protégez-vous lors du changement du linge et lors du nettoyage.

Pas sans mon masque

Même si le gouvernement a commencé à mettre en place un déconfinement progressif, cela ne signifie pas qu'il n'y a plus de risque de contamination avec le virus. En effet, tant qu'il n'y a pas de traitement efficace ou de vaccin, il faudra apprendre à vivre avec le virus. C'est la raison pour laquelle il faut continuer à limiter ses sorties, à respecter les gestes barrière et à porter le masque lorsqu'il n'est pas possible de garder une distance de deux mètres par rapport aux personnes qui ne vivent pas avec vous sous le même toit.



Le déconfinement progressif repose sur trois principes :

la responsabilité de tout un chacun,
la solidarité envers les autres et les personnes vulnérables en particulier,
la discipline qui consiste à suivre rigoureusement les gestes barrière.

Les gestes barrière

Il y a lieu d'observer les mêmes consignes de précaution que pour toute autre infection respiratoire.

Le plus important : lavez-vous régulièrement et correctement les mains.
Vous toussiez ou éternuez ? Faites-le dans un mouchoir en papier ou dans le pli du coude. Jetez le mouchoir dans une poubelle munie d'un couvercle.
Évitez de serrer des mains ou de faire la bise.
Évitez les contacts proches avec les personnes malades (garder une distance de 2 mètres au moins).
Évitez autant que possible de toucher votre visage avec vos mains.
Limitez vos déplacements au nécessaire.
Le port du masque est un geste barrière complémentaire.

Quand porter un masque ?

Il est obligatoire de se couvrir le nez et la bouche par un masque, un foulard ou un bandana dans des endroits où une distance de 2 mètres ne

peut pas être respectée, notamment dans les magasins, les transports publics, au centre de recyclage ou sur les marchés. Dans certains secteurs, il est même possible que ces dispositions soient plus contraignantes. Les enfants de moins de 6 ans ne sont pas obligés de porter le masque.

Les masques jetables distribués aux résidents et aux frontaliers ne peuvent pas être lavés et doivent être jetés dans une poubelle au bout de 8 heures d'utilisation au maximum.

L'attribution est assurée par les communes tandis que l'armée est chargée de la distribution des masques aux frontaliers.

En revanche, les masques artisanaux en tissu, les foulards ou bandanas peuvent être utilisés plusieurs fois, sous condition d'être lavés à 60 degrés tous les jours après utilisation.

Pour en savoir plus sur la manipulation correcte des masques, n'hésitez pas à consulter ces recommandations. Car le port du masque n'est qu'un moyen complémentaire aux gestes barrière qui, même s'il permet de réduire la dissémination des gouttelettes porteuses du virus, peut aussi présenter un risque supplémentaire d'infection lorsqu'il n'est pas correctement manipulé. C'est la raison pour laquelle l'Organisation mondiale de la santé considère que l'usage généralisé du masque dans l'ensemble de la population n'est justifié que si les autres gestes barrière sont impossibles ou difficiles à mettre en place.

La barbe est-elle compatible avec le port du masque ?

En tout état de cause, le masque doit être bien ajusté sur le visage, sinon son efficacité n'est pas garantie. La barbe doit être propre et attachée comme des cheveux si elle est longue. Cela vaut pour les masques chirurgicaux ou artisanaux (en tissu).

Par contre, pour garantir l'étanchéité du masque FFP2 - utilisé par les professionnels de santé - la barbe ne doit pas dépasser les contours du masque.



Crisalid[®]
Luxembourg

Toujours
À vos côtés

La signature de l'encaissement



**Monnayeurs
automatiques**



Protégez
votre personnel
et renforcez l'hygiène
de votre point de vente.

**Click
& collect**



Adaptez votre offre
et garantisiez
à votre clientèle
un service en ligne.

Un encaissement conçu pour **évoluer** et **s'adapter**

Les logiciels qui vous donnent des ailes[®] !

www.crisalid.lu

10 avenue Marie-Adelaïde L-5635 Mondorf-les-bains
Tél. (+352) 26 52 12 96 - luxembourg@crisalid.com



*Ce produit est conforme aux exigences de la marque NF Logiciel de Gestion d'Encaissement. Ce produit est certifié par:
AFNOR Certification 11 rue Francis de Pressensé 93571 SAINT DENIS LA PLAINE CEDEX. Le référentiel de certification peut être obtenu auprès d'INFCERT*



Restaurant-Pizzeria Stella Rosa, 😞 triste. 21 h · 🌐

🙄🙄🙄🙄🙄🙄🙄🙄🙄

Bonjour à tous,

Nous voulions vous donner des nouvelles de notre établissement et vous faire part de nos décisions pour l'avenir... Nous voulions vous informer que si le gouvernement décide d'ouvrir les restaurants début juin, nous ne suivrons pas ces directives, nous resterons encore fermé tout le mois de juin...

En effet, les restrictions prévues concernant les restaurants ne sont pas réalisables et pas socialement agréables pour notre établissement, notre équipe et nos clients, n'oublions pas qu'un restaurant reste avant tout un lieu de détente et de rencontre entre amis, famille, collègues...

Imaginer ouvrir Stella Rosa avec des tuniques jetables, 2 mètres de distance entre nos clients et notre équipe, mais également ne pas pouvoir distribuer des cartes, et offrir un service plus bas de gamme avec des serviettes en papiers et pas de nappes... L'HORESCA recommande également de demander aux clients de débarrasser leurs propres assiettes pour éviter les contacts... Nous avons un restaurant, pas une clinique médicale. Nous comprenons les directives et ne les jugeons pas car elles sont là pour la santé de tous le monde, donc il faut les respecter ! Notre personnel en cuisine qui supporte déjà une réelle chaleur devra en plus supporter les masques et des conditions encore plus compliquées que ce que notre métier nous impose déjà...

Nous savons évidemment que la santé reste la priorité, c'est pour cela que nous sommes d'avis que si la situation sanitaire ne permet pas d'ouvrir dans de bonnes conditions les restaurants alors nous devrions rester fermer jusqu'au bon moment !! Et ceci est également l'avis de plusieurs restaurateurs avec qui nous avons échangés... Il y a également de nombreux restaurateurs qui souhaitent ouvrir rapidement et qui ont des possibilités différentes concernant l'agencement et leur situation... Mais ceux qui connaissent notre restaurant savent aussi que 2 mètres entre chaque table nous fera ouvrir pour 50 couverts maximum, et cela n'est pas réalisable financièrement non plus, si nous devions ouvrir pour 1/3 de notre capacité alors des licenciements devraient suivre et nous voulons à tout prix éviter cela...

Nous ne sommes pas qu'un business qui désire ouvrir uniquement pour éviter les pertes financières, nous sommes avant tout une entreprise familiale qui existe depuis presque 30 ans et qui a pour but de vous retrouver très vite pour passer et vous faire passer de bons moments autour d'un bon repas...

C'est donc pour ces raisons (entre autres) que nous avons décidé de rester fermé encore ce mois de juin, pour voir l'évolution des conditions de travail ainsi que sanitaires, pour pouvoir prendre nos dispositions et s'adapter... Cette décision reste évidemment provisoire et est susceptible d'évoluer selon les futures annonces, mais nous voulions vous informer de notre point de vue...

Sachez que vous nous manquez BEAUCOUP, et que nous sommes très impatients de vous retrouver, dans de bonnes conditions humaines, sociales, et sanitaires... A très vite Adrien & Guillaume

👍🙄❤️ 671

179 commentaires 369 partages

Un « panier durable » pour une politique luxembourgeoise cohérente

Au vu des récentes annonces du Luxembourg en matière de politiques climatiques, de santé publique et de développement durable, la Chambre de Commerce estime que le système d'indexation automatique doit être revu afin d'être cohérent avec ces volontés. La Chambre de Commerce propose ainsi l'adoption d'un « Panier durable » basé sur un indice des prix à la consommation national « durable ».

La Chambre de Commerce plaide pour l'instauration d'un panier, sans énergies fossiles, ni alcool, ni tabac, ni taxes introduites sous le principe du pollueur-payeur. Et pour ne pas oublier les ménages aux revenus les plus modestes, pour compenser la hausse induite du prix des produits de chauffage, une telle mesure devra être accompagnée de compensations sociales, comme une hausse ciblée de l'allocation de vie chère.



Le tourisme mondial pourrait baisser de 80%

Le secteur est durement touché par la crise, la plus grave jamais connue, et les professionnels redoutent un été historiquement mauvais. Le nombre de touristes internationaux pourrait reculer de 60 à 80% en 2020 sous l'effet de la pandémie de nouveau coronavirus, a annoncé jeudi l'Organisation mondiale du tourisme (OMT), qui tablait fin mars sur une chute de 20 à 30%. «C'est de loin la crise la plus grave à laquelle le tourisme international ait été confronté depuis le début des relevés» en 1950, souligne cette agence de l'ONU, basée à Madrid.

L'OMT craint «la mise en danger de 100 à 120 millions d'emplois directs dans le tourisme». Rappelons qu'avec dix pour cent du PIB de l'Union européenne et 27 millions d'emplois, le tourisme est un des secteurs clés de l'économie du continent.

L'Horeca affiche une chute de 90% de l'activité

Le recoupement de diverses sources de données permet d'estimer un repli de l'activité de 25% environ en lien avec l'épidémie de Covid-19 au plus fort du confinement. Cet impact serait plus faible que dans les pays voisins, du fait notamment de l'importance du secteur financier dans la structure économique luxembourgeoise.

Pour le secteur Horesca, on estime qu'une chute de 90% de l'activité correspond à -1,4% sur l'activité totale du pays

	Part dans la valeur ajoutée [VAB] en %	Impact	
		En %	En point de % de VAB
Agriculture	0.2	-10	0.0
Industrie	7.6	-47	-3.6
Construction	5.6	-90	-5.0
Commerce	8.1	-39	-3.2
Transports et entreposage	5.4	-60	-3.2
Horeca	1.5	-90	-1.4
Info. et communication	10.4	-20	-2.1
Activités financières	23.9	-10	-2.4
Activités immobilières	8.4	-17	-1.4
Services aux entreprises	12.5	-21	-2.6
Services à dominante non marchande	17.8	-5	-0.9
Economie totale	100.0	-	-25.8

Source: STATEC



Dates limites pour le chômage partiel

L'ADEM informe les entreprises que les dates limites et procédures suivantes ont été retenues pour les demandes de chômage partiel pour cause de force majeure Covid-19 :

- Les demandes pour le mois de mai doivent être introduites via MyGuichet avant le 31 mai 2020.
- Pour les demandes pour juin, et compte tenu d'un retour progressif à la normale, la date limite est également fixée au 31 mai 2020.

Seules les entreprises qui n'ont pas eu le droit de recommencer leurs activités depuis le 11 mai 2020 (comme les restaurants et cafés, ndlr) obtiendront encore des avances pour le mois de juin.

Les autres entreprises n'obtiendront le remboursement du chômage partiel qu'après avoir fait leur décompte après la fin du mois de juin. Les demandes et les décomptes devront être faits via MyGuichet.

Pétition 1581

Pour une prise en charge du loyer commercial en cas de période exceptionnelle



Après les pétitions publiques n°1534 pour une «Aide aux exploitants de petits commerces et/ou cafés», et numéro 1536 avec comme intitulé : «Aide financière aux PME et indépendants du Grand-Duché de Luxembourg pendant la Corona crise (Covid 19)» que nous avons présentées le mois passé, une troisième pétition en vue d'aider les entreprises de notre secteur a été déposée à la Chambre des Députés pour signatures.

Portant le numéro 1581, cette pétition est intitulé «Pétition relative à une prise en charge du loyer commercial en cas de période exceptionnelle.»

Le but pour les auteurs est l'adaptation du loyer commercial en fonction du chiffre d'affaire perçu en cas de situation d'exception (guerre/épidémie/travaux d'envergure importante/cas de force majeure -> catastrophe naturelle p.ex.). Le tout avec la possibilité pour le bailleur de se retourner contre l'État pour obtenir une indemnisation du loyer perdu

Dans la motivation de l'intérêt général de la pétition on peut lire que la situation de crise dont est affectée notamment le Grand-Duché de Luxembourg a indubitablement illustré un vide juridique dans le cadre des relations contractuelles concernant le bailleur et son

locataire exploitant un commerce, plus précisément par rapport à la prise en charge des contraintes locatives.

Le silence légal actuel à cet égard risque sérieusement de provoquer la faillite de nombreux commerces alors que ces derniers restent, à défaut de geste du bailleur, à ce jour confrontés à des obligations de paiement de leurs loyers sans pouvoir exploiter totalement ou du moins partiellement leur activité qui génère les entrées pécuniaires censées justement couvrir le règlement du loyer mensuel.

Une situation similaire a déjà été subie par nombreux locataires dans le cadre de l'aménagement du tram (cf. quartier gare et alentours).

Afin d'éviter une explosion du chômage qui s'annonce inéluctable, voire à l'avenir un nouveau scénario catastrophe susceptible de paralyser des milliers d'emplois, il est impératif pour les auteurs qu'une solution légale entre en vigueur au plus vite.

Le locataire, non responsable de sa perte de rentrées, aurait la possibilité via un nouveau texte d'adapter son loyer au chiffre d'affaire mensuel réellement perçu et forcément affecté par la situation d'exception. Un expert assermenté aurait pour mission de calculer le quantum du loyer réduit en fonction des chiffres affectés par la situation d'exception.

Le bailleur non responsable lui non plus de la période d'exception et du préjudice accru au locataire, doit avoir la possibilité de revendiquer l'indemnisation de sa perte locative à l'Etat qui doit couvrir ledit préjudice, ce en sa qualité de défenseur/gardien de l'intérêt public.

La pétition n°1581 a été déclarée recevable au 8 mai est reste ouverte à signature jusqu'au 18 juin 2020. www.chd.lu.



Le vin du mois

Trinca Bolotas Rouge 2015

Alentejo, Portugal

Herdade do Peso offre le caractère et l'authenticité des saveurs de l'Alentejo. Ce domaine incarne le meilleur que l'Alentejo a à offrir et garni le portefeuille de la maison Sogrape.

Sa robe pourpre profonde dévoile un nez expressif et complexe de fruits noirs, ponctué d'arômes de torréfaction, de pain grillé et d'épices. En bouche, l'attaque est riche et généreuse, rond et bien équilibré avec une longue finale persistante. Ce Trinca Bolotas est un bon exemple de tout le potentiel de l'Alentejo.



Vins Fins

Spiritueux

Soft drinks

Alimentation

Bières

Idées Cadeaux

" Votre spécialiste en vins du Portugal "

Bexeb, SA | Négociant Importateur Distributeur

13, op Zaemer | L-4959 Bascharage | Tél.: +352 22 70 70 | Fax.: +352 47 38 05 | info@bexeb.lu | www.bexeb.lu



2020

CRÉER DES
ENDROITS
MÉMORABLES

NOUVEAU
CATALOGUE

DEMANDEZ-LE
SATEL@PT.LU | +352 95 04 28

WWW.SATELLIET.NET
indoor | outdoor | furniture



Des hôtels pour loger les malades en quarantaine ?

L'Espagne casse les chaînes de contamination en plaçant les malades en isolement. De nombreux hôtels y accueillent des personnes atteintes du covid-19. La France a annoncé vouloir faire de même. Le président directeur général du groupe Accor, Sébastien Bazin a déclaré le 16 avril que son groupe mettrait 300 établissements à la disposition des services sanitaires. Certains médias français prétendent que à la mi-mai seulement 2 hôtels sur les 300 annoncés étaient mobilisés

Mais selon des spécialistes il est primordial d'isoler les personnes malades. On peut donc se poser la question d'une telle mesure à Luxembourg. À notre connaissance, il n'y a pas de volonté du gouvernement d'isoler des patients en les logeant dans des hôtels.

Le gouvernement luxembourgeois propose à des frontaliers qui travaillent dans le milieu hospitalier de loger dans des hôtels. Néanmoins, certains se questionnent si dans les prochaines semaines ou mois le traçage des personnes positives et de leur entourage n'incitera pas les pouvoirs publics à proposer aux patients une quarantaine (c'est-à-dire une quinzaine de nuitées) dans un hôtel à Luxembourg afin de casser les chaînes de contamination.

Échanges entre le gouvernement et les partenaires sociaux



Le 15 mai le gouvernement, représenté par le Premier ministre, ministre d'État, Xavier Bettel, les Vice-Premier ministres, Dan Kersch et François Bausch, ainsi que les ministres Pierre Gramegna, Corinne Cahen, Romain Schneider, Lex Delles et Franz Fayot, s'est réuni avec les partenaires sociaux pour faire le point sur les mesures entreprises jusqu'à présent pour limiter la propagation du COVID-19 dans la société, ainsi que sur les dégâts collatéraux liés directement et indirectement au virus, touchant les citoyens et les entreprises au quotidien.

Ceci fut un échange et un dialogue important sur la situation économique et sociale actuelle, y compris les évolutions sur le marché du travail et de l'emploi. Les discussions ont notamment porté sur les diverses pistes en vue de la relance économique sur le moyen et long terme.

«Nous travaillons actuellement sur un plan visant à relancer, voire renforcer, notre économie – et par conséquent également l'em-

ploi. Il était donc important pour le gouvernement d'être à l'écoute de nos partenaires, d'entendre leurs préoccupations et inquiétudes face à l'avenir, ainsi que leurs propositions et conseils concrets », a noté le Premier ministre suite à ces échanges « ouverts, honnêtes et constructifs ».

Du côté des partenaires sociaux, ont participé à ces échanges les représentants de l'OGBL, du LCGB, de la CGFP et de l'UEL.

POUR VOUS, AVEC VOUS !

**Nous supportons
le commerce local**



COMMUNIQUEZ DANS
LE SEUL MAGAZINE CULINAIRE
DU LUXEMBOURG!

Contactez-nous

pour les promos spéciales mises en place pour **l'Horeca**
(sales@luxetastestyle.com)

**EN KIOSQUE
LE 10 JUIN**

kachen.lu



Monsieur Xavier Bettel
Premier ministre
Ministre d'Etat

Luxembourg, le 7 mai 2020

Monsieur le Premier ministre,

Les temps sont extrêmement durs pour nos entreprises. Ces derniers mois, nous avons été très actifs pour les soutenir au mieux dans cette crise inédite. Nous avons collaboré avec tous les ministres de votre Gouvernement, fourni des informations, des notes, des idées, des projets et répondu du mieux que nous pouvions à toutes leurs interrogations. Nous avons consulté nos entreprises, nous les avons aidées et nous avons tenté de les rassurer sur l'avenir du mieux que nous pouvions.

Depuis le début de la crise, votre Gouvernement a annoncé un chapelet de petites mesures, toutes utiles en soi, mais dont l'impact était à chaque fois relativement circonscrit en raison des conditions restrictives de leur applicabilité. La seule mesure qui ait eu un réel impact d'envergure pour aider nos entreprises à survivre est celle du chômage partiel. Par cette seule mesure, vous avez permis aux entreprises de payer les salaires de leurs collaborateurs. Sans cette mesure, nos entreprises se seraient simplement écroulées face à la violence de la fermeture obligatoire, plongeant par la même occasion des milliers de familles dans la précarité.

Aujourd'hui, suite à votre allocution à la Chambre des députés, la désillusion est grande au sein des secteurs que nous représentons. En effet, les inquiétudes et interrogations quant à la reprise progressive des activités et quant à l'avenir restent importantes. Nous avons l'impression de ne pas avoir été écoutés ni a fortiori compris dans nos revendications. Nous nous demandons dès lors si votre Gouvernement a bien pris la mesure de la crise qui secoue nos entreprises.

Monsieur le Premier ministre, il est encore temps de réagir. **Si vous voulez éviter les faillites en série, il faut maintenir la possibilité d'un recours flexible et adapté au chômage partiel pour toutes les entreprises de tous les secteurs jusqu'à la fin de l'année au minimum.** Il n'y a pas d'alternative crédible à cette mesure.

A partir du 11 mai, de nouveaux secteurs pourront reprendre leur activité. Le redémarrage sera fastidieux et long. On ne redémarre pas une économie en un claquement de doigts. La plupart de nos secteurs vont mettre des mois à s'en remettre et certaines de nos entreprises n'y arriveront pas. Si vous ne permettez pas la continuation du chômage partiel, nous assisterons à une hécatombe. Ceci n'est pas une menace ou un chantage. Nous vous informons simplement des conséquences possibles de vos décisions.

Nos organisations restent évidemment à la disposition de votre Gouvernement pour toutes les autres mesures complémentaires qu'il faudra mettre en place. Le chômage partiel est une condition nécessaire, mais pas suffisante en elle-même. L'Etat devra faire d'autres efforts s'il veut sauver les petites et moyennes entreprises du pays.

Ainsi, pour les secteurs les plus fortement touchés, il sera absolument nécessaire que l'Etat prenne à sa charge également les cotisations sociales patronales et réfléchisse à des mesures compensant, du moins partiellement, les pertes des entreprises réalisées dans un contexte de reprise partielle ou de chiffre d'affaires durablement affecté par la crise. Ceci sera le respirateur des entreprises en réanimation.

Nous vous prions d'agréer, Monsieur le Premier ministre, l'expression de notre considération la plus haute.

Fernand Ernster
Président

Michel Reckinger
Président

Alain Rix
Président

Chips luxembourgeoises



La Provençale vient de présenter une nouveauté réalisée en collaboration avec un de ses producteurs luxembourgeois. Lèt'z Chips ! La première chips à base de pommes de terre 100% luxembourgeoise !

Ces chips disponibles depuis le 12 mars 2020 sont réalisées à base de pommes de terre 100% luxembourgeoises issu d'une collaboration avec le producteur Marc Nicolay

Les chips sont fabriquées en Allemagne, par une société familiale, spécialiste et passionnée par la fabrication de chips de qualité. Elles sont cuites au chaudron (Kettle cooked) pour obtenir plus de goût et plus de croquant. La cuisson lente à moins de 170°C empêche la formation d'acrylamide, dangereuse pour la santé.

Croustillantes et avec peau, elles sont proposées avec 2 différents goûts :

- Chips au Sel de Guérande
- Chips au Paprika

A la découverte des asperges du pays



© Cour grand-ducale / Sophie Margue

Son Altesse Royale le Grand-Duc Henri s'est rendu le 14 mai à Hünsdorf pour une visite de l'exploitation agricole "Sonneberg" de la famille Hoffmann. Dans un champ de production d'asperges il a pu assister à la récolte de ce légume exceptionnel. Et lors de cette visite, le Grand-Duc a découvert le procédé de fabrication, de la récolte à la préparation avant l'emballage final.

L'exploitation de la famille Hoffmann est spécialisée dans la culture de fruits et de légumes. On y produit entre autres des fraises, des framboises et des poires. Depuis une dizaine d'années, la famille Hoffmann cultive aussi l'asperge.

Une initiative qui fait suite à un partenariat avec la Provençale qui garantit un prix fixé à l'avance pour l'ensemble de la récolte. Le producteur dispose ainsi d'une assurance pour sa production et la Provençale peut proposer un produit local de qualité à ses clients

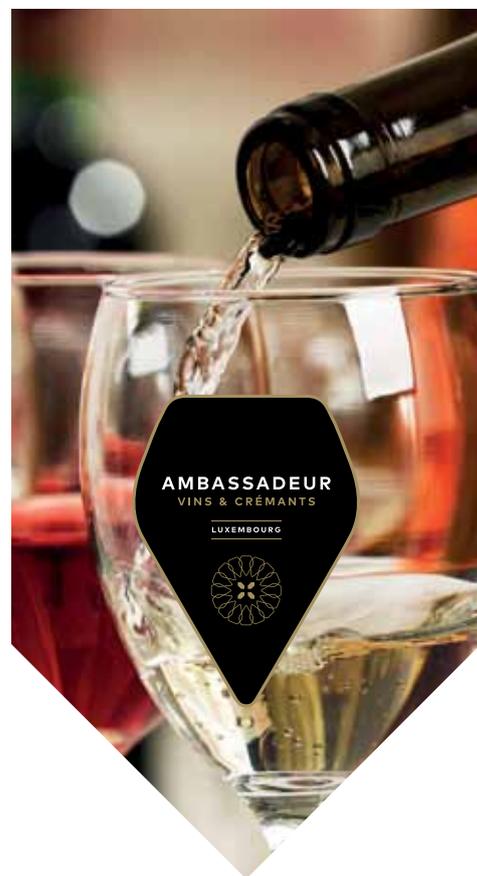


Toute l'actualité sur le vignoble luxembourgeois

L'édition printemps du magazine Vinorama vient de sortir avec toute l'actualité du vignoble luxembourgeois. On y parle Covid-19, mais aussi bannissement du glyphosate, drones, Unesco... et toutes les rubriques habituelles.

La version numérique est disponible gratuitement sur Internet en trois langues : français, allemand, anglais.

www.vinorama.lu



FIER DE NOS VINS & CRÉMANTS ? PORTEZ LE LABEL !

Plus d'infos sur www.vins-cremants.lu

Réouverture du bureau d'accueil du Luxembourg City Tourist Office



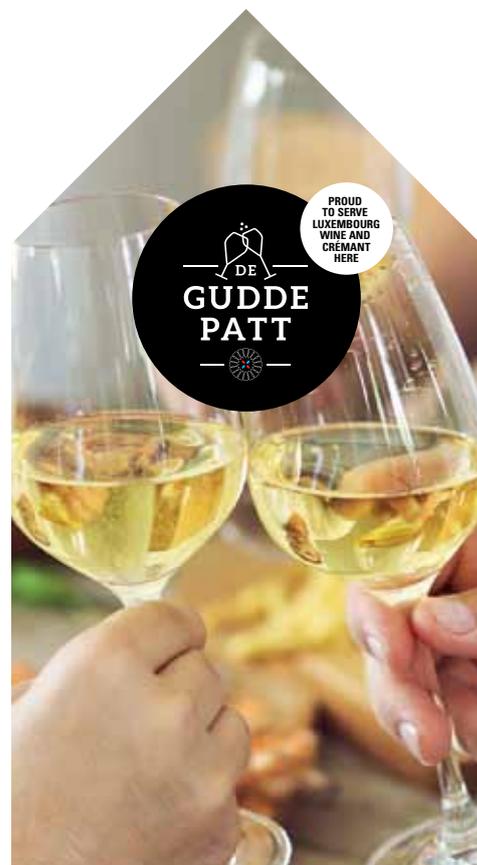
Après une longue période de confinement, le Luxembourg City Tourist Office a rouvert son bureau d'accueil, situé Place Guillaume II, le lundi 18 mai 2020.

Dans un premier temps, le bureau d'accueil est accessible au public tous les jours de 10h00 à 17h00, y compris les samedis, dimanches et jours fériés.

Jusqu'à nouvel ordre, il n'y aura pas de vente de souvenirs ou d'autres produits touristiques, le guichet « Luxembourg Ticket » restera également fermé et les tours guidés resteront annulés.

Le LCTO continuera à mettre à disposition des clients des brochures, dépliants et plans de ville sur support papier, tout en signalant que toutes les informations sont disponibles sous forme digitale sur son site luxembourg-city.com

Parmi les mesures de sécurité signalons qu'un seul guichet est ouvert au public ; qu'au maximum 3 visiteurs sont accueillis simultanément à l'intérieur et qu'une borne de désinfection des mains est disponible à l'entrée ;





Le problème du loyer résolu ?

De nombreuses entreprises ne peuvent plus payer leur loyer. Certains propriétaires ont fait un geste de solidarité comme nous l'avons demandé au début de la crise. Mais d'autres ne veulent ou ne peuvent pas.

Au niveau national, les autorités publiques ont enfin réagi à ce problème avec une incitation fiscale pour les propriétaires. Ces derniers pourront déduire des impôts, une baisse du loyer pour le double de sa valeur

Prenons l'exemple d'un propriétaire qui encaisse chaque mois un loyer de 10.000 euros et qui est imposé à 30% (à la marge, c'est-à-dire sur chaque revenu en plus). Il paye donc 3000 euros d'impôt et garde **7.000 euros net**.

Avec la nouvelle disposition, s'il baisse le loyer à 5.000 euros, il payera 1.500 euros d'impôt, et il aura encore 3.500 net. La baisse de 5.000 euros pourra être déduite pour le double, c'est-à-dire 10.000 euros. Ce qui devrait constituer un allègement de 3.000 euros. En tout il aura donc **6.500 euros net**.

Ceci n'est qu'un exemple théorique. Si le taux d'imposition est élevé, la nouvelle mesure devient plus intéressante. Nous ne connaissons pas encore tous les détails, mais espérons que les propriétaires joueront le jeu en gardant leurs locataires avec un loyer modéré, voire nul.

A noter aussi qu'au sujet des loyers, une pétition publique a été déposée à la Chambre des Députés (voir page 30). De nombreux restaurateurs ont lancé sur les réseaux sociaux un appel pour la signer.

Dave Giannandrea - Rédacteur en chef

Préparer le terrain pour la relance et l'après-crise

Dans son blog économique, le directeur général de la Chambre de Commerce Carlo Thelen constate que malgré un déconfinement un peu partout en Europe (d'ailleurs peu coordonné) suite à la décrue de l'épidémie, il est trop tôt pour crier victoire ! Le risque d'une deuxième vague reste latent et le retour à la normale d'un point de vue socio-économique paraît loin.



Carlo Thelen

Les dirigeants d'entreprises continuent à naviguer à vue faute de visibilité, tout comme les dirigeants politiques. En l'absence d'une certitude autour de l'efficacité et de la disponibilité d'un vaccin, il reste donc extrêmement difficile de se prononcer sur l'après-crise, même pour un Etat de petit espace comme le Luxembourg.

Le Luxembourg a jusqu'à présent bien géré la situation en matière de crise sanitaire, en comparaison avec d'autres pays européens. Ceci peut servir d'exemple positif pour la gestion de la crise socio-économique sans précédent et pour l'établissement d'un plan de relance audacieux. Le programme de soutien du Gouvernement aux entreprises peut impressionner par son volume global. Cependant, aux yeux de nombreux entrepreneurs/dirigeants/indépendants qui appellent la helpline de la Chambre de Commerce, ce soutien est à relativiser d'un point de vue micro-économique : pour certains, la situation financière est désespérée et malgré cela, ils sont non éligibles pour certains types d'aides directes. Pour d'autres, les aides allouées jusqu'à présent pour couvrir leurs pertes subies sont largement insuffisantes. Encore d'autres sont satisfaites du soutien gouverne-

mental alors que les aides dont elles bénéficient sont plus généreuses que dans d'autres pays européens. Finalement, certains secteurs, dont notamment celui de la finance, ne sont que peu touchés à ce stade et espèrent qu'il n'y aura pas une contagion déphasée des effets de la crise sur leurs activités.

Sauver la substance des entreprises dans cette période de déclin économique est un véritable défi.

Le déconfinement sera tout sauf une libération pour nos entreprises. Prenons l'exemple du secteur de la construction, où les mesures sanitaires pourraient, selon certaines indications émanant du secteur, abaisser jusqu'à 10% la productivité du travail, tout en augmentant les coûts fixes, redoutable « effet de ciseaux » jouant à l'encontre de marges bénéficiaires qui ne dépassaient déjà guère les 3% avant la crise. Citons aussi les hôtels, les restaurants, le tourisme et l'événementiel, où l'activité restera durablement en retrait et problématique après l'ouverture.

Une enquête effectuée auprès des entreprises par la Chambre de Commerce, du 8 au 15 avril 2020, indique que 60% des commerces hors alimentation et **72% du secteur de l'horeca n'auront plus de liquidités à partir du 1^{er} mai**. Selon des calculs de la Chambre, si 40% des entreprises de ces deux secteurs d'activité devaient disparaître à cause de cette période d'inactivité prolongée (ou du moins d'activité « à basse fréquence »), les administrations publiques perdraient près de 1 milliard d'euros (en recettes fiscales et cotisations sociales moindres et en indemnités de chômage additionnelles).



LA PROVENCE

voire garant de qualité depuis 1969



www.horesca.lu a fait peau neuve

Le site Internet de notre fédération affiche depuis peu une nouvelle présentation

Avec plus de services et plus de fonctionnalités, horesca.lu promet une meilleure convivialité pour aider nos membres dans leur travail quotidien.

On y trouve comme d'habitude la rubrique des annonces avec une bourse d'emploi qui permet aux demandeurs de poster leur CV et aux entreprises d'afficher leurs postes libres. Ces derniers sont dans ce cas exemptés de la déclaration légale auprès de l'Adem.

Beaucoup consulté pendant le confinement le site www.horesca.lu reste une source incontournable pour suivre l'actualité et pour connaître toutes les dispositions légales qui touchent à notre secteur.

Les internautes y trouvent aussi une offre intéressante en formations, notamment dans les domaines de la sécurité alimentaire et les membres de notre fédération ont un accès exclusif à un panoplie de services comme le Guide des bonnes pratiques d'hygiène.

Les adhérents à la charte «Safe to Serve» y trouveront aussi les check-listes des différents postes de travail.

Enfin sachez que le magazine Horesca reste libre d'accès sur notre site qui a été réalisé avec la société Mesh.



"Mullerthal Region in your pocket"

L'Office Régional du Tourisme Région Mullerthal – Petite Suisse Luxembourgeoise (ORT) vient de présenter une nouvelle solution numérique pour les visiteurs et les entreprises touristiques de la région. Grâce aux bornes d'informations électroniques, les clients peuvent s'informer à tout moment sur l'offre touristique de la région, surtout en dehors des heures d'ouverture.

Le contenu de ces points d'infos numériques est géolocalisé. Ainsi, le visiteur se voit proposer les sites, les suggestions de randonnée, etc. en fonction de l'éloignement de sa position actuelle et peut voir en un coup d'œil quels sites sont actuellement ouverts autour de lieu. Il est aussi possible de proposer le même contenu directement sur tout appareil mobile tels les smartphones et tablettes.



SCAN ME



**Soutenir ceux qui font l'économie,
de près comme de loin.**

Är
Restauranten,
Caféen & Hoteller
hunn erëm op!

#KommEtBeiEis

SAFE TO SERVE
HOESCA

HOTEL

RESTAURANT

CAFÉ



Nous sommes de nouveau ouverts ! #VenezChezNous
We are open again! #JoinUs

[horesca.lu](https://www.horesca.lu)

[horesca.lu](https://www.horesca.lu)

[horesca](https://www.horesca.lu)



CHAMBER
OF COMMERCE
LUXEMBOURG
POWERING BUSINESS



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Économie

Direction générale des classes moyennes



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Économie

Direction générale du tourisme