

HORESCA LUXEMBOURG



Page hôtelière
Kollektiv-Vertrag zwischen HORESCA und qualifiziert Köchen (VATEL-CLUB) unterzeichnet.

Informations
HOCAREL - HOREST - SACOL
DIRECTION, REDACTION, PUBLICITE : LUXEMBOURG-HOLLERICH - 1, PLACE BI-PIERRE-ET-PAUL - TELEPHONES 48 12 64 - 48 54 20

CONFÉDÉRATION
Septembre 1970 - No. 2

Ein Markstein in der Geschichte des Gaststätten- und Hotel-Gewerbes

Am 14. September 1970 wurde die HORESCA gegründet

In dieser Nummer neue Preisliste

Am Montag, den 14. September 1970, in einer außerordentlichen Generalversammlung im Restaurant Pôle-Nord, Brüsselerplatz 2, Luxemburg, wurde die „Fédération Nationale des Hôteliers, Restaurateurs, Cafetiers du Grand-Duché de Luxembourg“ (HORESCA), eine Gesellschaft ohne Gewinnzweck, gegründet.

Vorher bestanden hierzulande drei einschlägige Vereinigungen, und zwar: „La Fédération des Hôteliers, Cafetiers et Restaurateurs“ (HOCAREL), „L'Association des Hôteliers et Restaurateurs du Grand-Duché de Luxembourg“ (HOREST) und „Le Syndicat des Aubergistes, Cafetiers et Hôteliers organisés du Grand-Duché de Luxembourg“ (SACOL).

Hôteliers, Restaurateurs du Grand-Duché de Luxembourg — HOCAREL — HOREST — SACOL“ als Dachorganisation ins Leben gerufen, ein erster Schritt auf dem Wege zur Gründung einer einzigen einschlägigen Berufsvereinigung. Ihr Präsident war Hr. Roger Scholtes, der bereits Präsident der HOCAREL war. Zur Gründung einer einzigen Vereinigung fand er die Unterstützung einsichtiger und weitsichtiger Vorstandsmitglieder der von ihm geleiteten Vereinigung und der Schwesterorganisationen.

Ihm, dem Präsidenten der „Confédération Nationale des Cafetiers, Hôteliers, Restaurateurs du Grand-Duché de Luxembourg“ — HOCAREL, HOREST und SACOL fiel die Aufgabe zu, die obenerwähnte Gründungsversammlung zu eröffnen und die zahlreich erschienen Mitglieder zu begrüßen. Die Anerkennung, die einen vollen Erfolg aufzuweisen hatte und ein Markstein in der Geschichte der einschlägigen Berufsinteressenvereinigung darstellt.

Wie Hr. Präsident Roger Scholtes in seiner Ansprache betonte, war die Begründung der HORESCA nicht gerade leicht. In der Zeit vor der Gründung der HORESCA im April 1969 wurde die „Confédération Nationale des Cafetiers, Restaurateurs et Hôtelières“ gegründet.

Nic. Faber, 20 Jahre in der Hotelfachschule in...

Ein schönes Jubiläum ist es wahrhaftig für die Hotelfachschule in Diekirch, die seit 20 Jahren in der Leitung von Nic. Faber steht. Die Hotelfachschule wurde zu einer der populärsten Schulen der Gegend. Nic. Faber ist ein Mann, der mit seinem Engagement und seiner Schärfe...

HORESCA
Fédération Nationale des Hôteliers - Restaurateurs du Grand-Duché de Luxembourg
Prix normaux des boissons

Table with 3 columns: Bières à pression, Jus de fruits, Bières en bouteilles. Lists various drinks and prices.

Table with 3 columns: Bières spéciales, Vins (verres de 0,20l), Liqueurs. Lists various drinks and prices.

Microlux
Un micro-crédit pour se relever de la crise P18

Dégustation
Les vins rouges du Roussillon P20

Safe to serve
Une charte de qualité pour tous P32

Mémoire d'établissements
Hôtel Gaisser à la Porte Neuve P34

...wurde zum Direktor des E...
„HORESCA“ ernannt. W...
Bereits im April 1969 wurde die
„Confédération Nationale des Cafetiers, Restaurateurs et Hôtelières“ gegründet.

...Mitteilung
...verwaltung an die
...gewählte, Hoteliers
...und Restaurateurs

FLOWEY®

H Y G I E N E



PRODUITS HYGIÈNE & DÉSINFECTION DÉVELOPPÉS ET FABRIQUÉS AU LUXEMBOURG



Disinfection



Food



Floortec



Multiple use



Sanitary



Biotech



Care



Tél.: +352 33 52 50

www.flowey.com

Hygiene@flowey.com

Chômage partiel, aides directes, heure de fermeture,...

Nous avons besoin de réponses claires



François Koepp, secrétaire général

Comme la crise continue pour notre secteur nous demandons au gouvernement de réfléchir au mécanisme d'aides actuel qui viendra à échéance en fin d'année. Ne faudra-t-il pas continuer cette aide ou simplement aller dans la direction de subventionner les frais de fonctionnement en relation avec la perte du chiffre d'affaires pour notre secteur, afin d'éviter que de nombreuses entreprises ne ferment et que des emplois disparaissent.

Si par le passé, le chômage partiel a été l'affaire de l'Adem et que son mécanisme d'avances des aides a plutôt bien fonctionné, l'actuel mode de fonctionnement du chômage partiel en faveur de nos salariés et de l'emploi régi par le comité de conjoncture auprès du Ministère de l'Économie sous la tutelle du Ministre Franz Fayot fonctionne plutôt mal. En effet les entreprises avancent déjà depuis juillet les salaires pour le personnel en chômage partiel et n'ont reçu encore aucun remboursement des fonds avancés à cette date.

Avec un télétravail qui reste à l'ordre du jour, et des voyages d'affaires qui ne reprennent pas il n'est pas difficile de s'imaginer que le chiffre d'affaires de nos entreprises est en chute libre, allant jusqu'à moins 80 % pour certaines. Les entreprises n'ont plus les fonds nécessaires pour subvenir à leurs obligations et n'arrivent plus à se financer pour avancer des fonds.

Nous demandons au Ministre Franz Fayot de tout mettre en œuvre sans délai pour accélérer la procédure de remboursement du chômage partiel afin d'éviter que les entreprises ne mettent la clef sous le paillason.

Un autre point important est celui de savoir

dans les prochains jours et pas dans deux ou trois mois si le mécanisme du chômage partiel sera maintenu en 2021, comme c'est le cas en France en Allemagne et en Autriche pour ne citer que ceux-ci. L'objectif est d'éviter que les entreprises ne licencient le personnel et que le chômage augmente considérablement. De nombreuses entreprises ont déjà préparé un plan A et un plan B. Il appartient au Gouvernement de décider si le chômage augmentera considérablement ou modérément. Nous invitons le Ministre du Travail, Dan Kersch, à se positionner sur ce problème pour éviter le pire, c'est non seulement dans l'intérêt de nos salariés et de nos entreprises mais aussi dans l'intérêt de nous tous.

D'ailleurs l'Horesca a demandé une entrevue auprès du Ministre du Travail pour discuter de ce problème et d'autres encore.

L'heure de fermeture est un autre thème à discuter avec le Gouvernement. Les fêtes de fin d'année approchent et nombreux sont ceux qui nous ont contacté pour savoir comment vont se dérouler ces jours. A la maison on peut faire la fête avec 10 personnes jusqu'à 6 heures du matin sans aucun problème alors que le restaurant est obligé de fermer à minuit. Idem pour les cafés. Ne vaut-il pas mieux autoriser une

heure d'ouverture prolongée pour éviter que les clients ne se retrouvent sans aucun contrôle à leur domicile pour continuer la fête ?

Nous remercions le Gouvernement pour le mécanisme d'aides et mesures de relance du fonds de solidarité en faveur des entreprises. Un très grand merci à notre Ministre de tutelle Lex Delles, Ministre des Classes Moyennes et du Tourisme qui a défendu notre cause auprès du Gouvernement. Mais il faut continuer à soutenir notre secteur.

Chers membres permettez-moi de vous rappeler qu'il est important de respecter toutes les consignes et obligations légales concernant les mesures de préventions Covid-19. Nous vous rappelons que la confiance du client dans nos mesures de protection est un facteur primordial pour votre entreprise.

A cet effet nous invitons toutes les entreprises qui n'ont pas encore adhéré à notre Label « Safe to Serve » de le faire dans les meilleurs délais. La période du beau temps et de la consommation en terrasse se tasse et les clients vont choisir les entreprises qui respectent les mesures de sécurité. Le label « Safe to Serve » peut vous aider à mieux gérer cette crise.

Créée en 1970, la fédération H



Photos de l'assemblée générale fondatrice de l'HORESCA (1970)



Alphonse Theisen, premier président de l'Horesca

L'HORESCA est le résultat de la fusion de trois syndicats professionnels : Le Sacol, l'Hocarel et l'Horest se sont unies en 1970 pour parler d'une seule voix et ainsi mieux représenter notre secteur dans sa globalité. Pour célébrer les 50 ans de notre fédération, il était prévu d'organiser un certain nombre de festivités. Mais pour cause de crise sanitaire, nous avons préféré reporter les célébrations à l'année prochaine en espérant que nos entreprises se seront un peu relevées de la situation économique dont beaucoup souffrent

Selon Jean Schintgen qui a été président de l'Horesca en 1976 et puis secrétaire général de 1977 à 2010, l'origine de notre fédération remonte en fait à plus de 100 ans. Avant 1970 existaient trois fédérations, à commencer par le Syndicat des aubergistes et cafetiers organisés à Luxembourg (Sacol) que l'on appelait aussi le « Wierteverband »

C'est d'ailleurs le Sacol qui a créé l'école hôtelière de Diekirch et qui l'a gérée pendant 2 ans avant que l'Etat n'en reprenne la direction. Le Sacol a aussi créé la société de la foire, précurseur de l'actuelle Luxexpo

Au cours de l'histoire un groupe de membres dissidents s'était détaché du Sacol pour créer Hocarel qui en 1970 était le plus grand groupe

Horesca fête ses cinquante ans

dans notre profession. Ensuite venait une troisième fédération, dénommée Horest

Les trois organisations étaient souvent divisées ce qui affaiblissait le travail de représentation du secteur. Afin de remédier à cette situation on décida donc de s'unir. Auparavant on avait créé un groupe de travail qui avait comme mission d'harmoniser les actions des différentes associations. En 1979, les trois fédérations ont tenu leurs assemblées générales au Pole Nord où elles se sont dissolues en vue de créer HORESCA, le 16 septembre. Le président de Hocarel Roger Scholtes est devenu directeur et le président du Sacol Andy Felten est devenu secrétaire général. Jeanine Lamesch était la première secrétaire de bureau

Hocarel disposait d'une caisse de décès pour ses membres ce qui a permis de financer l'acquisition des bureaux dans une maison à Luxembourg-Bonnevoie. Le premier président était Alphonse Theisen de l'Hôtel Alfa. En septembre 1972, il démissionnait de son poste. M. Theisen était responsable pour l'ouverture du nouvel hôtel Aerogolf à côté de l'aéroport (en plus de la gestion de l'Alfa) et ne pouvait plus assurer la présidence de notre fédération.

Les statuts prévoyaient une présidence tournante de trois ans entre hôtelier, cafetier et restaurateur. Josy Mersch cafetier à la Place d'Armes devint ainsi le second président

En 1975 Jean Schintgen rejoignait le conseil d'administration de HORESCA en tant que membre. A l'époque tout comme aujourd'hui c'était le comité qui désignait le président et en 1976 Jean Schintgen était élu président (contre Paul Bosseler de Mondorf).

Peu de temps après, l'HORESCA n'avait plus

de directeur, ni de secrétaire général. Jean Schintgen se proposa pour occuper cette fonction. François Schroeder, hôtelier à Echternach devint président.

Avec la création du syndicat unique HORESCA, notre secteur a pu parler d'une voix forte et a réussi à se faire accepter dans la plupart des comités et groupes de travail que ce soit pour le soutien économique, la promotion touristique ou la formation.

HORESCA a toujours défendu l'intérêt de nos entreprises. Cela a commencé par le fait que les tenanciers de cafés et restaurants n'avaient pas le droit de se faire élire à certains postes politiques. Une véritable discrimination qui dans les années 1970 n'était plus acceptable. Cette anomalie a été rectifiée et depuis 1978, nous avons les mêmes droits en matière d'élections. Un autre domaine a été le tourisme. L'HORESCA s'est toujours engagée pour la promotion touristique de notre pays.

Certains hôteliers n'étaient pas satisfaits du travail réalisé par l'Office national du tourisme de l'époque. Walter Visser de Larochette a alors proposé de créer notre propre promotion. Après une réunion à Bridel les responsables ont créé Promolux et imprimé notre propre brochure qui présentait près de 120 hôtels. Cela a été un succès immédiat. On a renouvelé cette brochure de nombreuses années et HORESCA s'est engagé activement dans la promotion touristique en participant par exemple à des foires commerciales à l'étranger.

Nous avons aussi été à l'origine de la création des cours accélérés pour cafetier. En effet, pour ouvrir un restaurant ou un hôtel il fallait disposer d'une formation adéquate ou d'une expérience de trois ans. Pour le bistrot il n'y avait aucune voie de formation sérieuse. En 1981, on a lancé le cours accéléré pour l'exploitation d'un débit de boissons qui après quelques semaines donnait la possibilité de demander une autorisation de commerce. Apparemment, au début



la fédération des brasseurs n'était pas très enthousiaste à cette idée mais avec les années nous avons constaté une amélioration dans la qualité.

Dans les années 1980, il y avait aussi une volonté de réunir toutes les organisations patronales sous un même toit. HORESCA a tout logiquement rejoint la Chambre de Commerce après avoir vendu la maison à Bonnevoie.

Ensemble avec ses partenaires HORESCA est aujourd'hui membre de l'Union des Entreprises Luxembourgeoises (UEL).

Après François Schroeder, Norbert Schmit devint président de notre fédération, en 1994. Norbert Schmit était un vrai cafetier qui dans sa vie active et bien chargée avait repris le café familial de ses parents à Grevenmacher sur le pont. Dans ses 16 années passées à la présidence de la fédération nationale des hôteliers, cafetiers et restaurateurs du Luxembourg il y a plusieurs dossiers qui ont le plus marqué Norbert Schmit, comme l'introduction de la réglementation du travail limitant la durée hebdomadaire à 40 heures par semaine. Même si cette loi a

contraint de nombreux patrons à faire des adaptations douloureuses, il a tout de même été possible d'introduire une certaine flexibilité pour les petites et moyennes entreprises en fonction des réalités sur le terrain.

L'autre moment fort de cette période a été l'interdiction de la cigarette dans certains lieux publics. Ici l'HORESCA avait au moins pu persuader le ministre de la santé de faire une exception pour les bistrotts pour lesquels une interdiction serait un coup trop dur. L'exception allait être supprimée quelques temps plus tard. Enfin le dernier point dominant a été l'abaissement du taux d'alcoolémie au volant à 0,5 grammes.

A cette époque, l'HORESCA s'est en fait toujours préoccupée du sort des bistrotts dont le nombre continue à baisser et où les nombreuses faillites et fermetures sont la preuve de la vulnérabilité de ce secteur qui dans la plupart des villages est aujourd'hui le seul lieu où les villageois peuvent encore se rencontrer.

En décembre 2008, Norbert Schmit a laissé le poste de président à un hôtelier. Alain Rix de l'Hôtel Rix à Luxembourg-ville a repris la présidence de notre fédération et occupe actuellement toujours ce poste. A noter que le père d'Alain était membre fondateur de l'Horesca et membre du premier conseil d'administration en 1970.

Une autre date clef dans l'histoire de l'HORESCA a été le départ de Jean Schintgen. Secrétaire général de notre fédération pendant plusieurs décennies, il a laissé la place à François Koepp, hôtelier à Luxembourg-ville dont le père était aussi membre fondateur de notre fédération.

Le tandem Rix-Koepp avec le bureau constitué de Dave Giannandrea (rédacteur en chef du magazine), Claude Ries (conseiller en sécurité alimentaire) et Sandra Tinelli (secrétaire), ont fait



L'Horesca en visite à la Schueberfouer, années 1980



Journée Horesca en 1994

Jean J. Schintgen,
secrétaire général

François Schroeder,
président démissionnaire

Norbert Schmit,
nouveau président



Alain Rix (milieu), président depuis 2008 avec François Koepp, secrétaire général depuis 2010 (à droite), ici avec l'actuel président de la Chambre des Députés Fernand Etgen au salon Expogast 2014

évoluer l'HORESCA qui a entre autres rejoint la fédération européenne Hotrec ce qui a permis à notre pays d'appliquer la classification hôtelière européenne HSU. Un succès avec une majorité d'hôtels qui a adhéré à cette démarche. Nous participons aussi à de nombreux échanges transfrontaliers avec nos partenaires germanophones et francophones.

Par la suite nous avons étoffé nos services en proposant des formations en sécurité alimentaire et promouvant le label « Wellkomm » qui s'adresse aux bistrotiers qui désirent se démarquer par une politique de qualité. Nous continuons bien entendu à défendre les intérêts de notre secteur et aidons nos membres là où c'est possible

Nous avons prévu de célébrer dignement notre cinquantenaire en novembre de cette année. Mais il n'aurait pas été digne de faire la fête alors que nos membres sont empêtrés dans les difficultés du Covid-19. Nous avons donc décidé de reporter la célébration à 2021 en espérant que d'ici-là tout ira mieux...



Après 50 ans toujours d'actualité

L'histoire de l'HORESCA ne s'arrête pas avec l'anniversaire de ses 50 ans. La crise du Coronavirus l'a bien montré : De nombreux hôtels, restaurants et cafés souffrent mais nous avons, tous ensemble réussi à amortir la chute.

Les aides directes et indirectes pour nos entreprises découlent d'entrevues et de discussions que les responsables de notre fédération ont eu avec les décideurs politiques. Il en va de même avec la prolongation du chômage partiel ou avec différentes actions comme les bons de 50 euros qui aident nos hôtels à survivre.

Le fait que plusieurs centaines d'établissements aient adhéré à la charte de qualité « Safe to Serve » de l'HORESCA montre que notre fédération reste un repère important, aussi en période de crise.

Dave Giannandrea, rédacteur en chef

Notre magazine fête ses 35 ans



Jean Schintgen, Romain Goerend et François Schroeder lors du lancement du magazine

La fédération Horesca disposait déjà de sa propre publication lors de sa création en 1970. Ce journal était publié à une fréquence de tous les 14 jours avec des articles variés et souvent engagés. Pour des raisons que nous ne connaissons pas aujourd'hui on a arrêté la publication de ce journal.

Dans les années 1980 on décidait de reprendre la publication d'un magazine à rythme mensuel. Le premier rédacteur a été Romain Goerend.

Une femme, à savoir Christiane Wagner lui succéda pour laisser la place à Robert Schneider. Ensuite ce fut le tour à Philippe Eschenauer de reprendre le poste de rédacteur en chef avant de passer le flambeau à Dave Giannandrea en 1998. Il y a eu de nombreuses évolutions dans la mise en page et depuis quelques temps nous sommes aussi présents sur les réseaux sociaux.



Dave Giannandrea, Jean Schintgen, Norbert Schmit, Philippe Eschenauer en 1998

Entretien avec Jean J. Schintgen

Secrétaire général de l'Horesca pendant plusieurs décennies et aussi président durant une année en 1976/77, Jean J. Schintgen connaît bien l'historique de notre fédération. Il était donc logique que nous nous entretenions avec lui pour connaître les moments marquants de notre fédération et pour avoir son point de vue sur l'importance de l'HORESCA.



Monsieur Schintgen, vous avez été le secrétaire général pendant de nombreuses années et connaissez donc bien notre fédération. Quelles ont été pour vous les principaux dossiers que HORESCA a défendu.

Il y en a eu de nombreux. Dans les années 1970, les cafetiers et restaurateurs étaient considérés comme des citoyens de deuxième classe parce qu'ils ne pouvaient pas être élus au poste de bourgmestre, échevin ou député. Nous nous sommes donc battus pour abroger cette discrimination. Nous y sommes parvenus en 1979 et le premier bourgmestre venant de notre secteur était Emile Braas à Eschdorf.

Nous avons aussi participé activement à l'introduction de la formation en entreprise. Personnellement j'étais déjà actif dans la formation à l'école professionnelle (l'actuel Lycée technique du Centre).

La restauration a d'ailleurs été le premier secteur économique à introduire la formation en blocs où les apprenants sont à l'école pendant une certaine période et le reste de l'année en entreprise.

Enfin une des meilleures réussites a été la baisse du taux de TVA. A l'époque nous profitions déjà d'un taux avantageux de 6 % mais il y avait une volonté de monter ce taux au

taux normal qui à l'époque était de 12 pourcent. Robert Goebbels, ministre des Classes moyennes de l'époque représentait notre pays dans le conseil européen Ecofin et il était d'accord pour soutenir notre doléance de ne pas augmenter le taux. A la fin de la réunion, il m'a téléphoné pour m'annoncer que le taux allait changer mais pas à la hausse. Ensemble avec l'Espagne, le Luxembourg avait obtenu la possibilité d'appliquer un taux super-avantageux de 3 pourcents. Cela a provoqué une grande joie auprès de nos membres même si certains n'ont pas tout de suite compris pourquoi ils devaient baisser leurs prix.

Vous avez aussi réussi à ce que les hôtels puissent profiter de subsides à l'investissement...

Il faut savoir que dans les années 1970 plus de 80% des chambres d'hôtels n'avaient ni salle-de-bain, ni toilette privative. Et le premier plan quinquennal excluait les entreprises privées des subsides.

Ensemble avec le président de l'Horesca de l'époque, Franz Schroeder qui de par ses connaissances dans le domaine de la fiscalité était un personnage exceptionnel, nous avons donc plaidé la cause

Et pour le deuxième plan en 1978 les hôtels sont devenus éligibles. Franz Schroeder à Echternach et moi-même à Luxembourg, nous avons beaucoup investi dans nos infrastructures. Mais comme nos travaux étaient antérieurs aux nouvelles dispositions, nos entreprises à nous deux n'ont pas pu profiter des nouvelles aides.

Quel regard portez-vous aujourd'hui sur la l'HORESCA ? Sur l'évolution ces 50 dernières années ? Quels sont les défis pour l'avenir ?

Le secteur a beaucoup changé. De nombreux cafés ont disparu au profit des restaurants dont le nombre a beaucoup augmenté. On arrive à des situations où il y a des villages sans bistrot, ce qui est dommage. Et je pense que cette évolution va encore continuer.

L'HORESCA a su bien accompagner ces évolutions en proposant de nombreux services et formations, que ce soit pour l'hôtellerie, la restauration ou les cafés.

Pour la fédération, il est important de rester au service des entreprises membres et misant sur une communication adaptée afin que ces dernières connaissent bien tous les avantages et tous les services dont elles peuvent profiter.



Avec S.A.R. le Grand-Duc Henri (à l'époque Prince Héritier) au salon Expogast

Ein Markstein in der Geschichte des Gaststätten- und Hotel-Gewerbes

Am 14. September 1970 wurde die HORESCA gegründet

In dieser Nummer
neue Preisliste

Am Montag, den 14. September 1970, in einer außerordentlichen Generalversammlung im Restaurant Pôle-Nord, Brüsselerplatz 2, Luxemburg, wurde die „Fédération Nationale des Hôteliers, Restaurateurs, Cafetiers du Grand-Duché de Luxembourg“ (HORESCA), Gesellschaft ohne Gewinnzweck, gegründet.

Vorher bestanden hierzulande drei einschlägige Vereinigungen, und zwar: „La Fédération des Hôteliers, Cafetiers et Restaurateurs du Grand-Duché de Luxembourg“ (HOCAREL),

„L'Association des Hôteliers et Restaurateurs du Grand-Duché de Luxembourg“ (HOREST) und

„Le Syndicat des Aubergistes, Cafetiers et Hôteliers organisés du Grand-Duché de Luxembourg“ (SACOL).



Roger Scholtes

wurde zum Direktor des Einheitsverbandes „HORESCA“ ernannt. Wir gratulieren!

Bereits im April 1969 wurde die „Confédération Nationale des Cafetiers,

Hôteliers, Restaurateurs du Grand-Duché de Luxembourg — HOCAREL — HOREST — SACOL“ als Dachorganisation ins Leben gerufen, ein erster Schritt auf dem Wege zur Gründung einer einzigen einschlägigen Berufsvereinigung. Ihr Präsident war Hr. Roger Scholtes, der bereits Präsident der HOCAREL war. Zur Gründung einer einzigen Vereinigung fand er die Unterstützung einsichtiger und weitsichtiger Vorstandsmitglieder der von ihm geleiteten Vereinigung und der Schwesterorganisationen.

Ihm, dem Präsidenten der „Confédération Nationale des Cafetiers, Hôteliers, Restaurateurs du Grand-Duché de Luxembourg — HOCAREL, HOREST und SACOL“ fiel die Aufgabe zu, die obenerwähnte Gründungsversammlung zu eröffnen und die zahlreich erschienenen Mitglieder zu begrüßen, Versammlung, die einen vollen Erfolg aufzuweisen hatte und ein Markstein in der Geschichte der einschlägigen Berufsinteressevereinigung darstellt.

Wie Hr. Präsident Roger Scholtes in seiner Ansprache betonte, war der Weg bis zur Gründung der neuen Vereinigung nicht gerade leicht. Eine 9köpfige Delegation der drei obenerwähnten Vereinigungen hielten 11 Sitzungen ab, um zu dem Ziel zu gelangen. Auf den Vorstand der neuen Vereinigung, der HORESCA, würden viele Probleme zukommen, denn vieles liege noch im argen und neue Probleme würden in Bälde auftauchen. Um sie zu lösen, sei zunächst Einigkeit unter allen Interessenten erforderlich, auch müssten die neuen Vorstandsmitglieder gute und tüchtige Arbeit leisten. Abschließend

dankte er allen Mitgliedern und Vorstandsmitgliedern für das ihm geschenkte Vertrauen.

Für den neuen Vorstand kandidierte Hr. Roger Scholtes nicht mehr.

Zu dem von den Delegierten der drei Vereinigungen ausgearbeiteten Statutenentwurf der neuen Vereinigung, die in der Gründungsversammlung angenommen werden sollen (und auch wurden), sei zu den beiden Artikeln 30 und 41 ein Änderungsantrag in der festgesetzten Frist schriftlich eingereicht, der in Betracht gezogen werden mußte und auch zur Diskussion gestellt wurde. Die Abänderungstexte wurden vorgelesen. Nachdem der Rechtsbeistand der Vereinigung, M^e Jean-Paul Rippinger,



André Felten
hauptamtlicher Sekretär der „HORESCA“

einschlägige Erklärungen zugunsten des in dem Statutenentwurf enthaltenen einschlägigen Text abgegeben hatte, wurde über den Änderungsvorschlag abgestimmt, der mit Ausnahme einer Stimme



Charles Brimer



Gaston Junck



Alphonse Theisen, Horesca-Präsident

(die des Antragstellers) abgelehnt wurde.

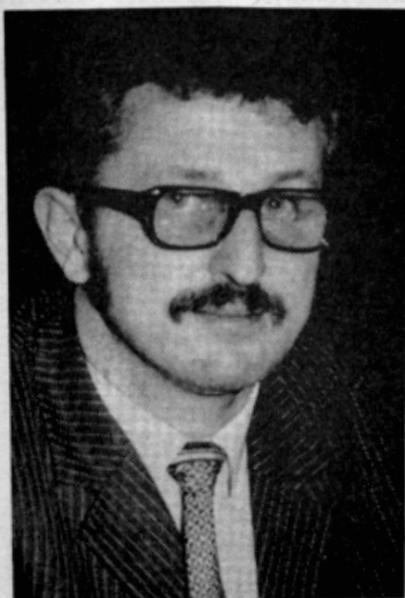
Alsdann wurde der Statutenentwurf gutgeheißen, womit die Statuten angenommen und die Vereinigung gegründet war. Ihre Zivilpersönlichkeit kann sie jedoch erst dann erhalten, wenn die Statuten im „Memorial“ veröffentlicht sein werden.

Sodann wurde der neue Vorstand (Verwaltungsrat) ordnungsmäßig gewählt. Der Vorstand besteht aus 11 Personen. Laut Statuten werden gewählt durch die Gruppe Hôtellerie und Beherbergungsgewerbe 5 Mitglieder, desgleichen 5 Mitglieder durch die Gruppe Gastwirte und Restaurateurs. Unter den 10 endgültig Gewählten bestimmt oder wählt die Generalversammlung den Präsidenten, und der an 6. Stelle gewählte in der Gruppe aus der der Präsident bezeichnet oder gewählt wird, rückt als Mitglied in den Vorstand ein.

In der Gruppe der Cafetiers-Restaurateurs hatten 6 Mitglieder ihre Kandidatur gestellt, in der der Hôtellerie-Hébergement 10 Mitglieder.

Nachdem die Wahl der Vorstandsmitglieder beendet und das Ergebnis bekannt war, wurde Hr. *Alphonse Theisen* durch Akklamation zum Präsidenten gewählt. Die übrigen Mitglieder des Vorstandes sind: (Gruppe Cafetiers-Restaurateurs): Bernard Colling, Arthur Knepper, Josy Mersch, Nicolas Schonckert und Jules Weber; (Gruppe Hôtellerie-Hébergement): Paul Bosseler, Charles Brimer, Gaston Junck, Paul Koepf, Fernand Rix.

Hr. Präsident Alphonse Theisen dankte den Anwesenden für das in ihn gesetzte Vertrauen und er werde dieses Vertrauen zu würdigen wissen, indem er sich voll und ganz für die Berufsinteressen einsetze, wobei er allerdings auf die Unterstützung der übrigen Vorstandsmitglieder zähle. Auch richtete er einen dringenden Appell an alle Mitglieder, treu zu ihrer Berufsvereinigung zu stehen, denn nur eine Berufsvereinigung, in der alle Mitglieder geschlossen hinter



Paul Koepf



Nicky Schonckert, Generalkassierer



Jules Weber



Josy Mersch, Vize-Präsident



Benny Colling, Generalsekretär



Fernand Rix

dem Vorstand stünden, könne Erfolge erzielen. Einigkeit mache stark! Die 40-Stunden-Woche, der Jugendschutz, die Kollektivverträge, die Freizeitgestaltung, die Preispolitik u. a. bedrohen in beängstigender Weise die Berufsexistenz der Mitglieder.

Er hoffe jedoch, daß mit vereinten Kräften die Interessen der Mitglieder gewahrt und dem Beruf neuen Auftrieb gegeben werden könne.

Nun beginnt eine neue Etappe in der Interessenvereinigung der Gastwirte, Restaurateure, Hoteliers und Herbergwesens.

Mit neuem Mut, mit neuem Eifer geht's an Werk.

Hier die definitive Zusammensetzung des Horesca Vorstandes:

- Präsident: *Theisen* Alphonse
- Vize-Präsident: *Mersch* Josy
- Sekretär: *Colling* Benny
- Kassierer: *Schonckert* Nicky
- Beisitzende: *Bosseler* Paul
- Rix* Fernand
- Brimer* Charles
- Junck* Gaston
- Koepp* Paul
- Weber* Jules
- Knepper* Arthur

Ersatzleute für den Verwaltungsrat sind der Reihenfolge ihrer Wahl nach:

Gruppe Gastwirte: die Herren Weisen Marcel, Vanoli Jean und Meyers Jean

Gruppe Hotellerie: M^{me} Hilger Francine, Meyer Mathias und Weber Antoine.

Zum Direktor der Federation wurde ernannt: Herr Roger Scholtes

Zum hauptamtlichen Sekretär: Herr André Felten

Wenn wir das Resultat dieser Wahlen betrachten, können wir mit Befriedigung feststellen, daß die richtigen Leute an die richtigen Plätze gewählt wurden. Teils erfahrene Mitarbeiter in ihren früheren Verbänden werden sie auch in diesem neuen Gremium ihren Mann zu stellen wissen.

Mit der Wahl des Präsidenten, Herrn Alphonse Theisen, der per Akklamation auf seinen verantwortungsvollen Posten berufen wurde, haben wir es mit einem Mann zu tun, der von der Picke auf im Hotelier- und Gastwirteberuf groß wurde. Unter seiner Führung wird Horesca seinen Weg richtig einschlagen und das Letzte hergeben, um eine Bessergestaltung des Berufes zu erreichen.

Der Posten als hauptamtlicher Föderations-Direktor konnte mit der Wahl des Herrn Scholtes Roger nicht besser besetzt werden. Hier amtiert nun ein Mann, dem wohl kein Problem, welches unseren Beruf betrifft, fremd ist. Die jahrelange Erfahrung dieses Mannes wird nun dem neuen Berufsverband ganz zugute kommen.

Als hauptamtlicher Sekretär wurde Herr André Felten ernannt, welcher sich in den letzten Jahren eine genügende Erfahrung auf diesem Gebiet sicherte und damit auch wohl der richtige Mann ist für eine reibungslose Abwicklung der Sekretariatsgeschäfte.

Zum Verbands-Rechtsbeistand wurde M^o Jean-Paul Rippinger bestimmt, der bereits die Konfederation assistierte und sich mit Leib und Seele den Belangen

der Hotel- und Gaststättenindustrie widmete. Sein jugendlicher Dynamismus dürfte für Horesca von entscheidender Bedeutung sein.

Es bleibt nur noch den Kollegen zu danken, welche anl. der Gründungsversammlung ihre Dienste für das reibungslose Funktionieren des Wahlbüros zur Verfügung gestellt hatten und sich dieser delikaten Mission mit großer maestria entledigten.

Nun heißt es den Blick in die Zukunft richten.

Auch den Nachwuchs muß man unbedingt zu Kommissionsarbeiten heranziehen, denn schließlich sind sie es, die eines Tages in unsere und ihrer Väter Fußstapfen treten. Ihre Mitarbeit in dem neuen Verband ist unerlässlich. Sie stellen zu kostbares Gut dar, um sie zu übergehen.

Schon jetzt steht es fest, daß eine besondere Arbeitskommission von jugendlichen Berufskollegen und Absolventen der Hotelschule Diekirch innerhalb des neuen Verbandes eingesetzt wird, um die Probleme unseres Nachwuchses besonders zu sondieren und zu debattieren.

Alle Voraussetzungen sind getroffen, um einen durchschlagenden Erfolg des Einheitsverbandes „HORESCA“ in die Wege zu leiten.

Es liegt jetzt allein noch an den Berufskollegen des ganzen Landes, durch Einlösung ihrer Mitgliedkarte, welche Mitte bzw. Ende Oktober präsentiert wird, dem neuen Verband den nötigen Rückhalt zu bieten.

In diesem Sinne wünschen wir HORESCA Erfolg auf der ganzen Linie.



Vor dem Wahlbüro herrscht Massenandrang



Das Interesse unseres Nachwuchses war groß. Es gilt nun, sie nicht zu enttäuschen und zur Mitarbeit in ihren Problemen zu gewinnen.

Brasserie Guillaume

Sébastien Sarra
 12-14 Place Guillaume II
 L-1648 Luxembourg Ville
 Tél. : 26 20 20 20
www.brasserieguillaume.lu



Il aura fallu pas moins de 15 mois de travaux et de rénovations, orchestrés par le propriétaire de la Brasserie Guillaume et l'équipe de la Ville de Luxembourg, pour venir à bout des dégâts occasionnés par l'incendie qui s'est déclaré le 11 mai 2019 dans l'établissement. L'occasion pour la Brasserie Guillaume de faire peau neuve.

Un esprit et une ambiance intacts dans un style Art Déco renforcé.

C'est à l'architecte Rodolphe Mertens qu'a été confié la mission de renouveler l'esprit Art Déco de la Brasserie Guillaume, avec pour mot d'ordre de ne rien changer à son âme. Le style parisien des années 30 est donc toujours bien présent dans l'aménagement des salles au rez-de-chaussée comme à l'étage.

Compagnons du devoir, artistes et artisans traditionnels se sont succédés pour créer un cadre unique et restituer l'authenticité de chaque détail de la nouvelle décoration. Boiseries, zinc,

miroirs biseautés, carreaux de ciment, ferronnerie d'art et marbrerie italienne viennent orner bar central et banquettes.

Une sélection de poissons et fruits de mer étoffée.

Côté cuisine, pas de changement pour la carte avec les traditionnels plats de brasserie, les carpaccios et les fruits de mer. À déguster sur place ou à emporter, une offre renforcée de poissons de ligne et sauvages, arrivés directement des côtes Normandes, Bretonnes et du marché de Rungis avec une fraîcheur plus que jamais au rendez-vous grâce à deux à trois approvisionnements hebdomadaires.

L'équipe historique au complet.

Quinze mois plus tard, les habitués peuvent donc retrouver toute l'équipe dirigée par David Monaco, les responsables restauration, le chef écailler David et Dino au bar... mais également

l'ensemble du personnel en place avant la fermeture. Grâce à une gestion fluide et à la solidarité de l'ensemble des employés, l'équipe au complet a répondu présent à l'ouverture.

Sébastien Sarra se dit heureux de retrouver ses clients dans un décor renouvelé avec un esprit et une cuisine fidèles en tout point à l'âme authentique insufflée depuis la création de l'établissement il y a maintenant 20 ans par Charles Munchen.

Ouvert 7/7j de 8h à minuit
 Petit déjeuner de 8h à 11h
 Restauration non stop 7/7j de 11h30 à 23h
 Pas de réservation par email les week-end et jours fériés.
 Uniquement par téléphone.



PROSYS
COMPUTERS & SOFTWARE

RESTAURANT

| GASTRONOMIE

| BAR

N°1
DES CAISSES
ENREGISTREUSES
AU LUXEMBOURG

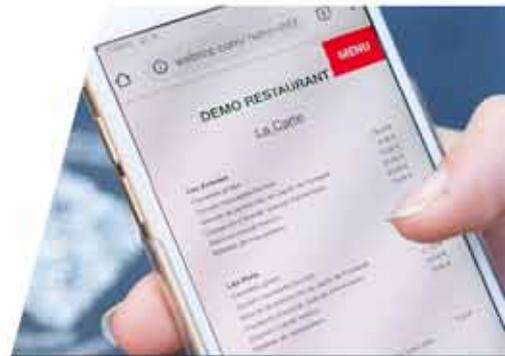


Worldline | **SIX** Payment Services

NOUVELLE INTÉGRATION !

La solution de paiement de Worldline/SIX Payment Services, leader luxembourgeois et européen en matière de paiements électroniques, vient d'être intégrée au système Prosyst.

Plus besoin de saisir le montant, le terminal peut être directement relié à votre système actuel pour plus de rapidité, de commodité et de sécurité.



**VOTRE MENU
SUR QR CODE**



Offrez à vos clients un accès immédiat à votre carte depuis leur smartphone.



Une expérience client sécurisante et simple d'accès



Envoyez-nous votre menu



Modifiez votre menu en 1 seul clic

Avantages de Worldline/SIX Payment Services

Produits et services fiables, sécurisés et parfaitement adaptés aux besoins de l'Horesca

Haut niveau de qualité de service grâce à une équipe locale multilingue

Excellent rapport qualité/prix

www.six-payment-services.com

www.prosys.lu

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

contact@prosys.lu

46 03 11

Burger King

6-12, Place d'Armes
 L-1136 Luxembourg



L'enseigne de restauration rapide Burger King vient d'ouvrir un nouvel établissement au centre-ville, sur la Place d'Armes en lieu et place du Quick. Selon le magazine Paperjam, cet établissement représente un investissement de 1,5 million d'euros pour Burger Brands Luxembourg, qui exploite actuellement sept Burger King et trois Quick dans le pays.

D'une superficie de 195m², le nouveau restaurant peut accueillir 300 personnes (en temps normal), dont 180 sur la terrasse située au cœur de la ville haute.

Fondée en 1954 à Miami, Burger King est aujourd'hui la seconde chaîne de burger au monde avec plus de 13.000 restaurants dans plus de 90 pays, avec comme particularité de proposer une viande savoureuse grillée à la flamme.

Restaurant I Fratelli by Parmentier

Claudio Castronovo
 7, rue de la Gare L-6117 Junglinster Tél. : 20 60 17 02 www.ifratelli.lu



L'ancien hôtel Parmentier à Junglinster n'existe plus. Le bâtiment a été racheté par la commune et les chambres ont été transformées en appartements. Au rez-de-chaussée est resté un restaurant qui porte le nom de « I Fratelli » ce qui en italien signifie « Les frères ».

Crise oblige, il n'y a qu'un frère des deux qui est actuellement au restaurant. Claudio Castronovo accueille les clients dans un cadre élégant, espacé et chaleureux en proposant une cuisine italienne soignée et teintée de saveurs délicates. Ici on met l'accent sur les produits de saison en essayant de privilégier le bio quand c'est possible.

La production de plats et pâtisseries sont « faits maison » et la carte change régulièrement. Lors de notre passage en période estivale la carte affichait des préparations comme les Gnocchis de courge façon Carbonara, les Ravioli noirs au thon, câpres et huile d'olive, les Gambas rôties à la pancetta ou les Mignons de porc au four avec

guanciale, thym et jus au Marsala. Sur le site Internet du restaurant, il est possible de consulter la carte des plats tout comme le menu du jour ou encore les différents plats destinés aux enfants. La cuisine du restaurant I Fratelli se veut variée et représentative du pays entier. Originaire de Sicile, Claudio Castronovo a vécu en Ligurie dans le nord du pays et connaît donc un peu les différentes saveurs culinaires italiennes. Dans les prochains temps on prévoit toutefois d'organiser des semaines à thèmes autour de régions précises.

Le restaurant offre différents espaces qui peuvent être privatisés et où on désire organiser des after-works, lorsque ce sera bien entendu possible. Petit détail sympathique : à travers une vitre placée dans le sol on aperçoit la cave à vins. A l'heure actuelle l'établissement qui dispose d'une terrasse devant la porte est fermé dimanche soir ainsi que le lundi et mardi, toute la journée.

Cocottes

17 Rue Léon Laval L-3372 Leudelange.



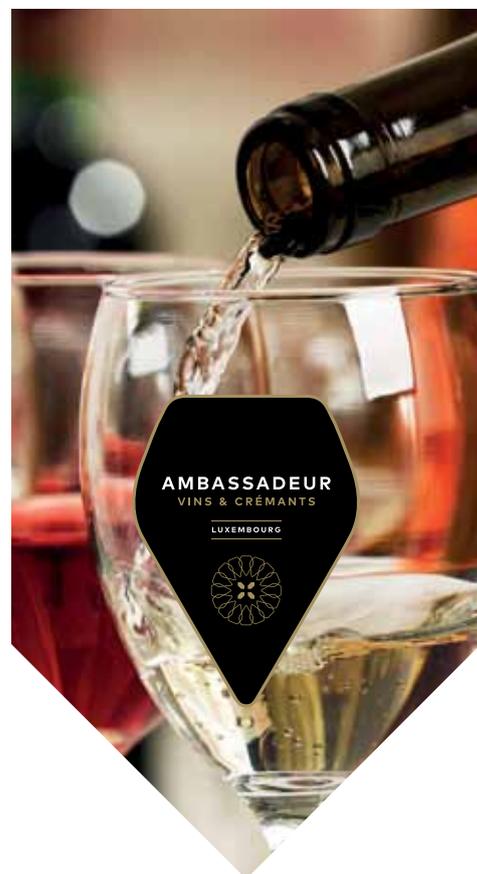
Le 15 juillet 2020, une nouvelle boutique Cocottes a ouvert ses portes. Située à Leudelange, elle est ouverte du lundi au vendredi de 8h00 à 18h30. Selon les responsables, toutes les pauses gourmandes seront rapidement satisfaites, à consommer sur place, en terrasse ou à emporter ! Il s'agit du douzième établissement Cocottes à Luxembourg.

Partenariat avec Scouting Luxembourg

Durant le mois de septembre et jusqu'au 6 octobre 2020 la Boulangerie Fischer soutient les deux associations guides et scouts luxembourgeoises: la FNEL (Fédération Nationale des Eclaireurs et Eclaireuses du Luxembourg) et les LGS (Lëtzebuerger Guiden a Scouten).

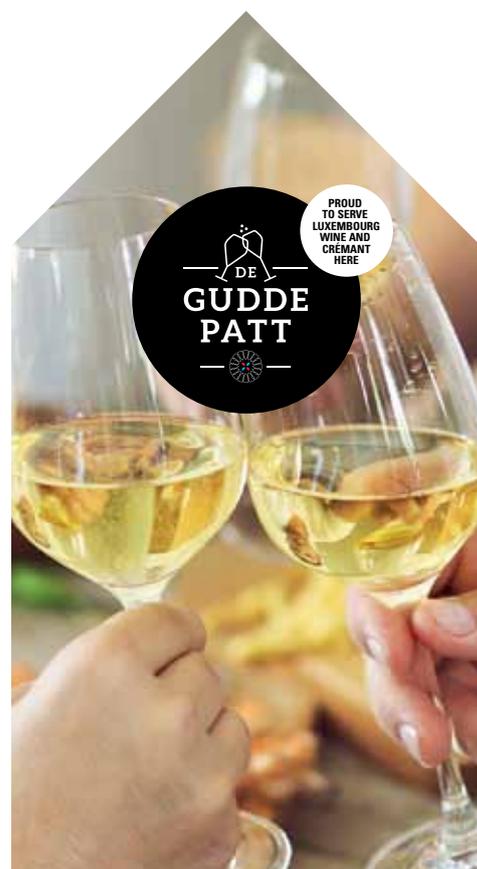
Fischer a confectionné une viennoiserie à base de pâte feuilletée torsadée au chocolat et aux noisettes représentant le foulard emblématique de tout membre scout. Pour chaque viennoiserie « Foulard » achetée, 20 cents seront reversés à la FNEL et aux LGS.

Fischer contribue ainsi à la formation des cheftaines et chefs bénévoles, acteurs majeurs de l'éducation non-formelle des jeunes guides et scouts ainsi qu'aux programmes proposés aux jeunes et adaptés à un contexte sociétale contemporain.



**FIER DE NOS VINS
& CRÉMANTS ?
PORTEZ LE LABEL !**

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



Clean-Up Days



De nombreuses personnes ont découvert la Région du Mullerthal cette année ou ont profité de leur temps libre pour passer leurs vacances dans la Petite Suisse Luxembourgeoise. Malheureusement, un surplus de fréquentation signifiait aussi plus de déchets déposés le long des sentiers de randonnée. L'ORT de la Région Mullerthal - Petite Suisse Luxembourgeoise a donc décidé d'agir. Avec ses partenaires, il a organisé une campagne de nettoyage de deux jours, les Clean Up Days Mëllerdall, qui s'est déroulé le week-end du 19 et 20 septembre. A travers les médias sociaux et traditionnels, la population était appelée à participer à la campagne. Un appel entendu aussi par la ministre de l'environnement qui a soutenu l'action.

Le Natur- & Geopark Mëllerdall qui s'engage à atteindre les objectifs de durabilité des Nations Unies avec sa candidature pour l'UNESCO Global Geopark supportait également l'événement.

Une lasagne pour les petits chefs



A cours de ce mois a débuté une nouvelle session de «Minikäch». Sous la direction de Diane Trombini-Steichen, un groupe d'enfants a pu découvrir les différentes facettes du métier de cuisinier. Ensemble avec Christophe et Lucien, le groupe a ainsi pu préparer un lasagne. L'événement organisé par le Vatel-Club a eu lieu à l'Ecole d'Hôtellerie et de Toursme à Diekirch.



La Brasserie nationale investit

Dans le cadre du développement de ses activités, le Groupe Brasserie Nationale S.A. a investi dans un tout nouveau modèle de chaudière à vapeur, fournie par la société Viessmann et dont l'installation a été faite par l'entreprise partenaire Henkens Frères.

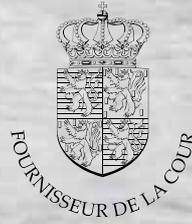
Jusqu'à présent, la Brasserie utilisait une chaudière qui datait de 1988 et qui produisait 7 tonnes de vapeur par heure (avec une puissance de 4.479 kW). Désormais, d'importantes économies d'énergie pourront être réalisées grâce à la nouvelle chaudière qui s'avère être à

la pointe de la technologie : elle ne produira plus que 4 tonnes de vapeur par heure (puissance de 2.700 kW) et sera équipée d'une fonction « economizer » afin de récupérer l'énergie du gaz d'échappement chaud.

Le gain d'énergie en gaz s'élève à 20% par rapport à l'ancienne chaudière, ce qui correspond environ à 100.000 m³ de gaz par an... soit l'équivalent de 100 ménages de 4 personnes !

Le montant total de l'investissement s'élève à 400.000 €.





LA PROVENCE
votre garant de qualité depuis 1969



Microlux : Un micro-crédit pour ou pour se relever de la crise



Première institution de microfinance au Luxembourg, Microlux, créée en 2016, est une entreprise sociale à but non lucratif ayant pour missions l'inclusion sociale et économique des personnes qui n'ont pas accès au crédit bancaire traditionnel.

Son activité principale consiste à accompagner et financer, sous forme de microcrédits, les porteurs de projet qui souhaitent créer ou développer une entreprise. L'objectif est d'améliorer leur épanouissement professionnel et leurs conditions de vie.

Les micro-entrepreneurs n'ayant pas accès au crédit bancaire classique sont les premiers à être touchés par les conséquences économiques de la crise du Covid-19. Malgré les différentes mesures d'aide de l'Etat, certains reprennent leur activité dans une situation préoccupante et ont besoin plus que jamais d'une main tendue pour se relancer.

Dans ce contexte de relance économique et fidèle à sa mission d'inclusion sociale et économique, Microlux, souhaite se rapprocher davantage de ces micro-entrepreneurs fragilisés en baissant ses taux d'intérêt. On propose ainsi, depuis le 15 juin 2020, et ce, pendant un an, des prêts d'un montant maximum de EUR 25 000 avec des conditions exceptionnelles : 4% de taux d'intérêt annuel pour tout type de microcrédit, que ce soit pour l'entrepreneuriat ou pour retrouver un emploi, avec un différé de paiement allant jusqu'à 6 mois. Les responsables renforcent également leur réseau de bénévoles pour continuer à accompagner gratuitement les entrepreneurs dans le processus de création, de développement ou de relance de leur activité professionnelle.

Cette nouvelle mesure s'inscrit d'ailleurs dans la continuité des actions de soutien que Microlux a mises en place, dès le début du confinement, afin d'accompagner ses clients existants face à cette période d'incertitude (moratoires sur le remboursement des prêts, lettre-type de demande d'aide aux propriétaires, suivi individualisé mensuel, etc.).

En 2019, le nombre de microcrédits déboursés a augmenté de 20%. Ainsi, depuis sa création, microlux a octroyé plus de 100 microcrédits permettant la création de plus d'une centaine d'emplois. 22% des micro-entrepreneurs soutenus par microlux sont actifs dans le secteur horeca au Luxembourg.

Face aux lourdes conséquences économiques de la crise du Covid-19, ces micro-entrepreneurs n'ayant déjà peu de ressources, se retrouvent encore plus fragilisés. Fidèle à sa mission d'inclusion sociale et économique, microlux a intensifié ses efforts et mis en place des mesures exceptionnelles afin d'apporter de l'aide à un plus grand public

r lancer son entreprise

Entretien avec l'équipe de Microlux

Horesca : Pourriez-vous nous donner des détails sur les mesures exceptionnelles mises en place en cette période de crise ?

Microlux : Il s'agit d'un ensemble de mesures que nous avons mis en place dès le début du confinement pour préserver d'abord nos clients existants face à cette période d'incertitude. Et puis dans la foulée, nous avons beaucoup travaillé sur une solution pour la période de reprise et nous sommes très contents de pouvoir proposer, depuis le 15 juin, à tous les créateurs d'entreprise des microcrédits, toujours d'un montant maximum de 25 000€, mais avec un taux d'intérêt baissé à 4% et un différé de paiement allant jusqu'à 6 mois. Nous avons baissé également nos frais de dossier.

Quels sont les critères d'éligibilité pour qu'un entrepreneur puisse bénéficier de ces nouvelles conditions ?

Nous examinons les dossiers toujours au cas par cas. Chaque projet a ses propres caractéristiques, chaque porteur de projet a une situation personnelle différente. La seule « vraie » condition pour nous est que la personne n'a pas accès au crédit bancaire pour le projet en question. Nous avons constaté qu'avec la crise, malgré les différentes aides étatiques, certains entrepreneurs n'arrivent quand-même pas à avoir les ressources nécessaires pour maintenir son business et passer ce cap difficile. Nous ne prétendons pas bien entendu avoir une solution miracle, d'autant plus que nous sommes toujours soucieux de la question d'endettement. Etant une entreprise sociale, notre mission consiste tout

Première institution de microfinance au Luxembourg, microlux, créée en 2016, est une entreprise sociale à but non lucratif ayant pour mission l'inclusion sociale et économique des personnes qui n'ont pas accès au crédit bancaire traditionnel. Son activité principale consiste à accompagner et financer, sous forme de microcrédits, les porteurs de projet qui souhaitent créer ou développer une entreprise.



L'équipe Microlux (de gauche à droite) : Samuel Paulus, Anh-Quyen Ngo-Li, Jérémy Del Rosario.

simplement à prendre plus de risques afin de présenter une alternative qui aide les entrepreneurs les plus fragiles. Cette alternative, ce n'est pas seulement du financement mais aussi de l'accompagnement individualisé.

Justement, pourriez-vous expliquer davantage cet accompagnement ?

Nous avons la chance de pouvoir compter sur des bénévoles experts dans leurs domaines respectifs, pour proposer des accompagnements personnalisés pré et post crédits. En amont, ils aident souvent les porteurs de projet à structurer leurs réflexions et à faire un prévisionnel financier. Une fois que l'entreprise est lancée, le suivi continue avec le rappel des délais administratifs à respecter, des conseils en marketing, de la promotion de leurs activités dans nos réseaux, etc. Parfois, l'entrepreneur a tout simplement besoin d'un relais, d'une personne avec qui partager ses moments de doute ou d'enthousiasme. Ce n'est pas dans le contrat de prêt, mais microlux est là également.

L'objectif est d'améliorer leur épanouissement professionnel et leurs conditions de vie.

Pour plus d'information, veuillez consulter le site de microlux ou contactez l'équipe au +352 4568 68 76 / info@microlux.lu

Les vins rouges du Roussillon

Après un pause qui s'explique par la crise sanitaire, l'Association luxembourgeoise des sommeliers vient de reprendre les dégustations mensuelles pour le magazine Horesca. On débute doucement avec quatre vins rouges du Roussillon.



Domaine de l'Horizon Côtes Catalanes 2011

Une robe rubis clair bien brillante avec un joli gras. Le nez complexe et riche peut être défini comme animal. En bouche l'attaque est pourtant souple. Un vin frais et harmonieux aux tanins arrondis et agréables. L'acidité bien présente amène de la fraîcheur. Carafage nécessaire car le nez présente une légère pointe de réduction. A essayer sur un Magret de canard au cerises. Bernard-Massard 35,10€

Noémie Côtes-du-Roussillon

La robe de couleur rouge grenat présente un disque fin et des larmes épaisses. Le bouquet est équilibré et harmonieux avec des arômes de fruits noir. Un nez intense avec une touche épicée. En bouche les tanins sont agréables. Un vin que l'on pourrait considérer comme typique pour l'appellation. A déguster sur une noisette de chevreuil avec poêlée de cèpes. Vinoteca 17,50€

Domaine Gauby 2015 Vieilles Vignes

Un vin rouge de couleur grenat tirant sur le violet. Le nez d'intensité moyenne est fruité avec de la mûre et de la cerise griotte. Après aération on reconnaît la garrigue, le cacao et les épices douces. Cela rappelle le maquis languedocien. En bouche reviennent les notes fruitées. La structure tannique est agréable. Un vin frais et très appréciable. A boire de suite. Accord : cote à l'os grillée avec légumes frais. Wengler 24,71€

L'équipe de dégustation



Dino Totaro
Secrétaire ALS



Eddy Rousseau
Meilleur sommelier 2015



Thomas Clery
Membre



Niels Toase
Meilleur sommelier 2014



Eric Beau
Meilleur sommelier 1989, 1994



Zoran Matic
Membre



Yohan Nguyen
Meilleur sommelier 2018

Collioure Domaine de la Rectorie 2017

Le nez est net et expressif avec des fruits comme la mûre, la myrtille et la cerise amère. L'aération lui amène des arômes secondaires avec une touche épicée de poivre noir et de poivrons. En bouche ce vin est vif avec une acidité élevée et des tanins présents, ce qui s'explique par sa jeunesse. Les notes fruitées, lactiques et vanillées viennent de son élevage. Long en bouche. Il est très agréable à la dégustation. Il peut se boire maintenant, mais peut également se garder. Un carafage serait intéressant pour le déguster sur une ratatouille avec polenta et coulis de poivrons rouge. Wengler 34,69€



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



20 20

CRÉER DES
ENDROITS
MÉMORABLES

NOUVEAU
CATALOGUE

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



WWW.SATELLIET.NET
indoor | outdoor | furniture

Examens adaptés aux mesures sanitaires Premiers diplômés de la formation ESG en Gestion de l'Hospitalité



Habituellement, les élèves de la formation de restaurateurs sont appelés à démontrer leurs compétences en effectuant les différentes étapes du service au sein d'une brigade et devant une clientèle bien réelle installée au restaurant de l'école. Afin de respecter la distanciation sociale et les règles sanitaires imposées par cette situation inédite, les épreuves ont été adaptées : les élèves de la promotion 2019/2020 ont été évalués lors d'ateliers individuels, devant un jury averti composé d'enseignants, de professionnels du métier et de membres de l'HORESCA. L'attention étant braquée sur un candidat à la fois, tout est passé au crible et chaque détail compte. Les élèves ont dû faire preuve de dextérité et de savoir-faire, notamment dans la découpe de poisson et de pièces de viande, mais aussi démontrer savoir-être et professionnalisme dans leurs interactions avec la commission d'examen. Les techniques essentielles du métier, telles que la préparation de tartares, les flambages de crêpes, la dégustation et l'accord de vin et de mets, ont fait partie intégrante des épreuves d'examen. Il était important de pouvoir clôturer l'année scolaire pour le moins inhabituelle dans les meilleures conditions possibles et d'envisager sereinement la rentrée de septembre.

Soucieuse d'élargir son offre au-delà de la formation professionnelle, l'EHTL propose depuis la rentrée 2018/2019 une formation ESG en Gestion de l'Hospitalité. Six candidats s'étaient montrés intéressés par ce cursus et s'étaient inscrits en classe de 2^e pour suivre cette formation qui met l'accent sur le sens du service, de l'organisation et de la rigueur, la capacité de négocier, et l'ouverture à d'autres cultures.

Finalement, quatre élèves ont été jusqu'au bout du parcours scolaire et ont décroché leur diplôme de fin d'études secondaires générales. « Il est évident qu'avec si peu d'élèves, il n'est pas facile de générer une réelle dynamique de groupe, par contre, les élèves ont, pour ainsi dire, bénéficié de véritables cours particuliers : ils n'avaient d'autre choix que de participer activement en classe et leurs professeurs ont pu leur distiller un enseignement sur mesure », a expliqué M. Lanners.

La cérémonie de remise de diplômes qui s'est déroulée le 14 juillet au restaurant de l'EHTL fut l'occasion pour la direction et les professeurs de féliciter les nouveaux diplômés : Philippe KAEMPF, Sarah LENERT, Matteo MARCHIONE, et d'exprimer leurs encouragements au quatrième candidat ajourné en septembre. « Ce n'est pas une "cuvée covid-19" », a insisté le directeur, « vous avez réussi au mérite et nous vous en félicitons ! » Avec leur diplôme en poche, ces jeunes adultes peuvent choisir de poursuivre leurs études ou d'entrer de plain-pied dans le monde du travail.

Cependant, avant d'envisager les prochaines étapes de leur vie, et malgré les règles de distanciation sociale, l'heure était à la célébration, au champagne, aux amuse-bouche et à la convivialité.

Les candidats intéressés peuvent accéder à la formation ESG en Gestion de l'Hospitalité à partir de la classe de 4^e ou de 2^e.

www.ehtl.lu

RAK PORCELAIN TOUJOURS À LA POINTE DE L'INNOVATION ET AU SERVICE DU GOÛT LANCE « DELISSEA : À L'ÉCOUTE DE VOS SENS »

Fort de ses années d'expérience dans les arts de la table, Arnaud Baratte prend un plaisir intense à mettre en adéquation la forme, le Design et la technique d'un objet avec son contenu. Les collections de verres innovants et fonctionnels qu'il a conçues sont connues et reconnues dans le monde entier, par les professionnels comme par le grand public.

Du verre à la porcelaine, il n'y avait qu'un pas.... Arnaud Baratte l'a franchi avec RAK Porcelaine en décidant de se pencher sur la dégustation du café, du thé et même du chocolat, qu'il estime tout à fait comparable à



celle du vin, avec un premier nez, un second nez et ensuite la persistance en bouche, mesurée en caudalies.

Ainsi est née la collection DELISSEA, fruit de plusieurs mois de recherche et d'un savoir-faire spécifique. La forme, la taille, l'épaisseur de la porcelaine, la prise en main ont été pensées dans les moindres détails, intérieurs comme extérieurs.

Unique au monde, DELISSEA vous offre un moment rare de volupté et de plaisir où le mot « dégustation » prend tout son sens.



DELISSEA Espresso

Cette tasse de la collection DELISSEA a été conçue pour ceux dont le palais apprécie la concentration des saveurs obtenue par infusion d'une petite quantité d'eau sous la très forte pression d'une machine.

Son design intérieur permet, lors de la chute du café, un développement olfactif très aromatique, par une double turbulence, sans pour autant abîmer la mousse qui conserve sa densité et son aspect tigré. Les fragrances suaves de l'élixir sont mises en exergue, les effluves sont épurées du côté « brûlé » pour offrir au nez un bouquet intact.

En bouche, la forme de la tasse amène le café à un endroit précis des papilles gustatives, permettant ainsi d'obtenir plus d'arômes complexes, d'en contrôler l'amertume au point de rendre l'usage du sucre superflu. Le café est soudain plus subtil, son goût plus délicat.

Chaque gorgée devient alors un instant privilégié et sensuel où l'exaltation des parfums enivre.

Delissea existe également dans les formats « Lungo », « Chocolate » et « Mug » et sont actuellement disponibles chez Chomette Luxembourg.
www.chomette.com

Plus d'information sur
www.rakporcelain.com



En visite sur le terrain pour se faire un idée de la saison touristique

Afin de se faire un idée de la saison touristique 2020, le ministre du tourisme Lex Delles s'est rendu dans le Nord du pays. Accompagné par le président de l'Horesca Alain Rix et notre secrétaire général François Koepp, Lex Delles a été accueilli à Lipperscheid par la famille Leweck. Si les bons à 50 euros ont aidé l'hôtellerie en zone rurale, l'avenir reste incertain, notamment dans le domaine des banquets. A cause des restrictions, de nombreux groupes et entreprises n'organisent pas de fêtes de fin d'année et personne ne sait pour l'instant comment organiser d'éventuels dîners pour la Saint-Sylvestre.



Réouverture en grandes pompes

Quelques mois après la fermeture pour cause de crise sanitaire, les grands palaces français ont réouvert. L'Hotel Plaza Athenee l'a fait en grandes pompes en montrant une partie de ses 550 employés qui avaient hâte de recevoir les premiers clients. L'image a été postée le 31 août sur les réseaux sociaux.



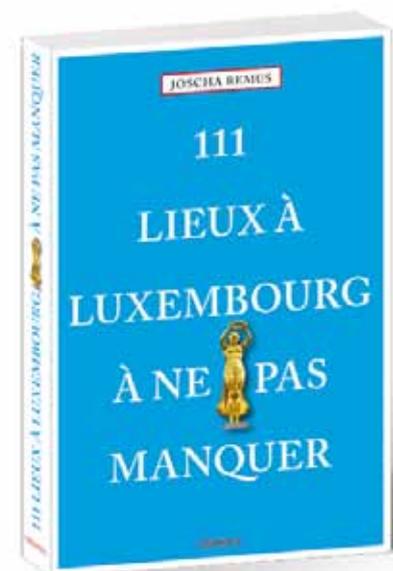
111 lieux à Luxembourg à ne pas manquer

Résolument vivante et animée, la ville de Luxembourg est selon l'ouvrage de Joscha Remus un bijou d'architecture médiévale au cœur d'un charmant petit pays. La ville possède des lieux charmants, amusants ou stupéfiants dont de nombreuses personnes ne connaissent pas l'existence. Ce sont toutes ces merveilles méconnues qu'à souhaité montrer l'auteur, qui a grandi à la frontière entre l'Allemagne et le Luxembourg et pour qui la capitale est comme une deuxième maison. Restaurants, bars, places, piscines, rues ou statues, c'est une véritable chasse au trésor qu'il a entreprise pour faire découvrir les histoires les plus étonnantes et les endroits les plus incroyables aux habitants de la ville – même à ceux qui pensent la connaître déjà par cœur. Il en a tiré 111 lieux

d'exception, qui permettent d'appréhender toute la diversité de cet endroit unique, qui a tout pour nous surprendre.

Joscha Remus est né non loin de la frontière entre le Luxembourg et l'Eifel, région montagneuse de l'Allemagne. C'est également là qu'il a passé les 20 premières années de sa vie, où il a appris aussi bien le luxembourgeois que l'allemand. Cette pluralité l'a mené à son premier projet : la publication d'un guide de conversation dans les deux langues. Aujourd'hui auteur de guides touristiques et de guides gastronomiques, c'est avec plaisir qu'il retourne au printemps au Luxembourg, tel un oiseau migrateur qui retrouve le chemin de son pays de cœur.

L'ouvrage est disponible en français et en allemand. www.111lieux.com





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 garantissez
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*

Clovis Degrave, chef et patron de l'Hostellerie du Grünewald

Gastronomie : des métiers à vivre

Clovis Degrave a été sélectionné avec huit autres jeunes personnes comme « Ambassadeur » pour le projet Dreamjobs que l'Horesca a lancé ensemble avec la Chambre de Commerce afin de mettre en avant les atouts de nos métiers. Nous avons rencontré le jeune chef et vous proposons ici un entretien que nous avons mené avec lui dans son établissement à Luxembourg-Dommeldange. A noter qu'un clip a été tourné pour chaque candidat.

DREAMJOBS AMBASSADORS LES CANDIDATS

Nicolas Szele, Chef cuisinier

Le Fin Gourmand, Luxembourg

Caroline Esch, Chef et gérante

Pavillon Eden Rose, Kayl

Ben Weber, Chef cuisinier

Gudde Kascht, Haller

Sébastien Dziezuk, Responsable de salle,

Bistrot Parc Belair, Luxembourg

Clovis Degrave, Chef Managing partner

Hostellerie du Grünewald, Luxembourg

Sébastien Périé, Maître d'hôtel et gérant

L'Atelier Windsor, Luxembourg

Daniel Valdivia, Barman

Hôtel Le Royal, Luxembourg

Xavier Dellenbach, Barman

Beach Boos Club, Bridel

Jürgen Bilali, Serveur

Beim Bertchen, Wahlhausen

Ensemble avec sa compagne Aline, Clovis Degrave a repris l'« Hostellerie du Grünewald » à Luxembourg.

Le jeune couple cherchait un restaurant et on leur a proposé un restaurant avec hôtel. C'était un défi et ils ont accepté. Aujourd'hui ils se disent satisfaits de s'être installés.

A 22 ans Clovis Degrave était chef de cuisine dans un restaurant gastronomique. A 27 ans il ouvre son propre établissement. Un parcours que l'on ne voit que dans notre secteur. Mais à condition d'être motivé et ambitieux. Clovis Degrave est un passionné qui ne manque pas d'idées et qui sait s'adapter aux difficultés comme il l'a montré en s'adaptant à la crise actuelle. Il fait partie de la jeune génération qui a des idées bien précises sur l'avenir de notre secteur et de nos entreprises.

Toutes ces qualités expliquent qu'il a été sélectionné pour le projet « Dreamjobs Ambassadors » avec huit autres jeunes talents du Luxembourg.

La campagne « Dreamjobs Ambassadors » vise à encourager les jeunes

Cette campagne a été lancée par la Fédération Nationale des Hôteliers, Restaurateurs et Cafetiers du Grand-Duché de Luxembourg - HORESCA et la Chambre de Commerce, en partenariat avec le Ministère de l'Économie - Direction générale des Classes moyennes et le Ministère de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse.

Les objectifs sont, entre-autres, de stimuler l'envie d'apprendre l'une des professions de l'hôtellerie, de promouvoir le savoir-faire, de renforcer l'information sur les branches de l'hôtellerie au Grand-Duché de Luxembourg et de fournir une plate-forme permettant d'accroître la visibilité du secteur.

Découvrez les portraits des candidats :

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

 www.dreamjobs-ambassadors.lu



Clovis Degrave

Entretien avec Clovis Degrave

Monsieur Degrave, vous avez choisi le métier de cuisinier. Pourquoi ?

J'ai pris la décision d'intégrer une école hôtelière relativement jeune. Ma mère me l'avait déconseillé mais j'ai persisté dans ce domaine. Pour moi, la cuisine ce n'est pas que cuisiner mais apprécier la satisfaction que l'on peut apporter au client.

La formation est importante à vos yeux...

Dans ma formation j'ai appris les bases de la cuisine et du service mais également de réception. On m'a appris à faire un lit, à accueillir le client, à répondre au téléphone...

Cette année, c'est la première année où nous avons pris un apprenti et nous en sommes très satisfaits. Il apprend très rapidement, il est motivé, ambitieux et intéressé. Cela nous fait plaisir de voir des jeunes cuisiniers qui démarrent avec cette motivation.

J'ai moins de 30 ans et je pense être un peu un exemple pour ceux qui se lancent.

Quel a été votre parcours professionnel ?

En 2012, j'ai intégré le restaurant Le Sud dans les Rives de Clausen en tant que chef de partie. J'ai pris ensuite la place de chef de cuisine. Et c'est vraiment cette première expérience qui m'a formée au niveau de la gestion du personnel, de la création d'une carte et la satisfaction d'une clientèle qui attendait un certain niveau.

A 22 ans j'étais chef de cuisine. A 27 ans j'ai ouvert mon établissement. C'est ça c'est les métiers de l'hôtellerie.

Vous avez repris un hôtel-restaurant avec votre campagne. Être un couple, est-ce une condition pour la réussite ?

Aline s'occupe de la partie relation clients alors que moi je suis plus dans la partie opérationnelle. Nous nous complétons parfaitement dans notre quotidien au travail. Cela peut donc être considéré comme un avantage. D'ailleurs dans notre équipe de 18 collaborateurs, il y a trois couples.

Cela peut paraître classique mais vous êtes plutôt progressiste dans votre gestion ?

Je fais partie de la nouvelle génération de chefs de cuisine qui voit les choses différemment. Par exemple on travaille tous en horaire continu. Et les gens peuvent prendre leur week-end quand il le souhaitent. Dans l'hôtellerie nous ne travaillerons jamais des horaires de bureaux mais il faut traiter son personnel correctement avec des horaires raisonnables si on veut attirer de nouvelles générations. C'est ce que nous faisons ici.

Comment gérez vous la crise sanitaire ?

C'est une période très difficile. Nous avons tout de suite réagi en proposant des plats à emporter pendant la période de confinement. Cela a bien fonctionné et certains jours nous devons refuser des clients. Pour la réouverture nous avons adapté les horaires du restaurant en ouvrant en soirée sept jours par semaine et à midi uniquement le week-end. Une solution qui porte ses fruits. Par contre pour l'hôtel c'est plus difficile sachant que nous avons un gros loyer à payer tous les mois.

Le label SuperDrecksKëscht

Réduire les frais des déchets en respectant l'environnement !

Le label SuperDrecksKëscht promeut l'image et les activités environnementales d'une entreprise par un audit en gestion des déchets durable et écologique. A ce jour, le label de qualité a été décerné à environ 3000 entreprises, y compris 200 du secteur Horeca.

Le label de la SuperDrecksKëscht est certifié selon la norme internationale ISO 14024:2000 qui comprend entre autres la procédure de contrôle et les exigences auxquelles doivent satisfaire les contrôleurs.

Le respect des critères du label est contrôlé une fois par an et sera attesté sur un certificat. Si l'entreprise satisfait aux critères pendant cinq années successives, elle se verra récompensée par un diplôme et ne sera plus auditée que tous les deux ans.

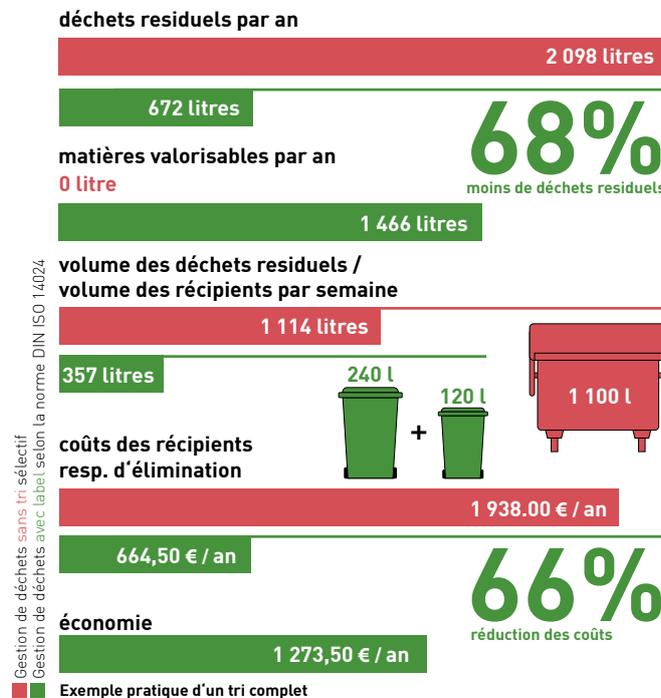
La SuperDrecksKëscht dans l'Horesca

L'aide aux restaurateurs à promouvoir une gastronomie plus durable grâce à son expertise : Du conseil en gestion de déchets, à un tri de base adéquate, au recyclage des graisses et huiles alimentaires jusqu'à la réduction du gaspillage alimentaire et des emballages à usage unique, la SDK® peut faire la différence aussi pour la gastronomie !

SuperDrecksKëscht en collaboration avec HORESCA

Ressources - Innovation - Durabilité - Economie circulaire

La SuperDrecksKëscht au Luxembourg est une action du Ministère du Développement Durable et des Infrastructures en coopération avec les communes, la Chambre des Métiers et la Chambre de Commerce dans le cadre de la gestion nationale des déchets.



SDK® propose également des formations concernant la prévention et la gestion de déchets au Luxembourg.

Questions?
Envoyez un message à training@sdk.lu

Vous n'êtes pas encore prêt pour adhérer au label ? Sachant que la gestion des déchets est une loi, **la SDK vous offre une assistance gratuite qui vous aide dans :**

- la mise en œuvre des mesures de prévention,
- le tri de tous les déchets,
- le stockage pratique, respectueux de l'environnement et conformément à la loi,
- la collecte des déchets par des collecteurs autorisés qui garantissent le recyclage et l'élimination de haute qualité et transparents des déchets.

Ressources – Innovation – Durabilité – Economie circulaire – ces quatre valeurs définissent les activités de la SDK. SDK se fonde sur la stratégie prescrite par l'UE. Celle-ci place la prévention en premier lieu, suivie de la préparation aux fins de réutilisation, du recyclage et de toute autre valo-

risation (par ex. valorisation énergétique) et enfin de l'élimination des déchets. Les activités de la SDK sont également reconnues par la Commission Européenne qui lui a décerné le label de 'best practice' dans le domaine de la préservation des ressources naturelles et de la protection du climat.

35^e année n° 420

2020 n° 8

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'Arton
 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 :



Pitz-Schweitzer Vins & Spiritueux
 ZAER op der Hei • L-9809 Hosingen • Tél.: (+ 352) 81 22 04

Pour trouver un bistrot de qualité

www.wellkomm.lu



L'écrin que mérite votre produit

www.mullerwegener.lu



Muller & Wegener

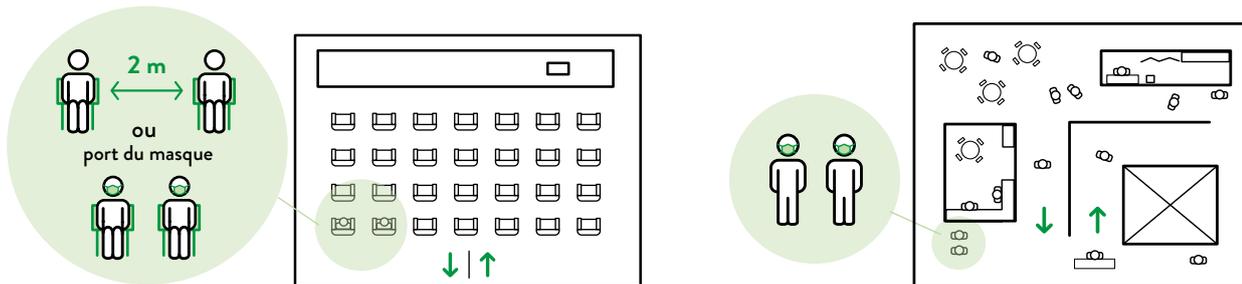


Tous les événements sont de nouveau autorisés

Sous condition de respecter la nouvelle réglementation ci-dessous :



ÉVÉNEMENTS PROFESSIONNELS



L'organisation des événements professionnels au-delà de 10 personnes est autorisée à condition de mettre en place les mesures nécessaires :

- Places assises assignées à une distance de 2 mètres entre les participants
- Port du masque obligatoire si la distance de 2 mètres ne peut être respectée
- Port du masque obligatoire pour le personnel encadrant et les participants lorsqu'ils ne sont pas assis

Ces règles ne s'appliquent pas aux rassemblements de personnes à domicile ou à l'occasion d'événements à caractère privé où le nombre de personnes est limité à 10 maximum (les personnes faisant partie du même ménage ou qui cohabitent ne sont pas pris en considération pour ce comptage)

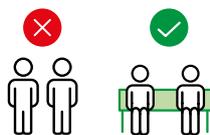
L'obligation de se voir assigner des places assises ne s'applique ni dans le cadre de l'exercice de la liberté de manifester, ni aux foires, marchés et salons où le public circule. Le port du masque est obligatoire pour toutes personnes circulant et qui ne peuvent respecter une distanciation physique de 2 mètres.

Les mesures ci-avant ne n'appliquent ni aux acteurs culturels, culturels et sportifs lors de l'exercice de leurs activités, ni aux personnes participant à des activités scolaires et parascolaires.

HORESCA (TRAITEURS)

Les restaurants, débits de boissons, salles de restauration des établissements d'hébergement, salons de consommation, cantines et **tout autre lieu de restauration occasionnelle** (ex. banquet) sont soumis au respect des conditions suivantes :

1



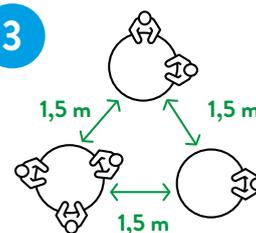
Ne sont admises que des places assises (s'applique à l'intérieur des établissements et sur leurs terrasses)

2



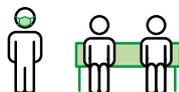
Max. dix personnes par table sauf si elles font partie d'un même ménage ou cohabitent

3



1,5 mètres de distance entre chaque table qui se trouve côte à côte ou prévoir des barrières ou séparations physiques si la distance est inférieure à 1,5 mètres. Ces mesures ne s'appliquent pas aux tables qui ne se trouvent pas côte à côte

4



Port d'un masque obligatoire pour le client lorsqu'il n'est pas assis à table

5



Port du masque obligatoire pour le personnel en contact direct avec le client

6



Fermeture obligatoire au plus tard à minuit sans dérogation possible

7



Consommation à table dans les établissements obligatoire pour le client, hormis les services de vente à emporter, de vente au volant et de livraison à domicile

La vie événementielle reprend au Luxembourg !

La vie événementielle est très active dans notre pays : foires et salons thématiques, événements culturels, sportifs et d'entreprises, expositions, séminaires, conférences... émaillent le calendrier luxembourgeois. La pandémie du Covid-19 et le lockdown qui a suivi ont mis un frein brutal à ces activités. Du jour au lendemain, tous les projets ont été annulés et les 3.000 personnes actives dans le secteur ont vu leur emploi menacé.

Aujourd'hui, alors que la vie reprend un cours à peu près normal, des événements peuvent à nouveau être organisés ! Pour que cette reprise tant attendue soit réussie et durable, de nouvelles mesures sanitaires doivent être respectées. Le Gouvernement a édicté une série de règles, en concertation avec les experts scientifiques et les acteurs principaux du secteur regroupés au sein de la fédération Luxembourg Event Association - LEA.

Pour le secteur HoReCa (y compris les traiteurs), plusieurs mesures ont été adoptées : places assises uniquement à l'intérieur des établissements et sur les terrasses, 10 personnes maximum par table (sauf pour les cohabitants et les ménages), une distance minimale de 1,5 m (ou une séparation physique) entre les tables, port du masque obligatoire pour le personnel en contact direct avec la clientèle et pour les clients lorsqu'ils ne sont pas assis à table, fermeture obligatoire des établissements à minuit (sans dérogation possible).

Des règles complémentaires sont applicables aux événements. Ainsi, les événements à domicile ou à caractère privé ne peuvent regrouper plus de 10 personnes (sauf pour les cohabitants et les membres du ménage), que ce soit à l'intérieur ou à l'extérieur. La limite de 10 personnes ne s'applique pas aux établissements professionnels de l'HoReCa qui sont tenus de respecter les règles précisées précédemment. Toutefois, lors de ces événements, une distance minimale de 2 m (ou le port obligatoire du masque) doit être respectée entre les personnes assises. Le port du masque est aussi obligatoire pour les personnels impliqués et pour les participants lorsqu'ils ne sont pas assis.

Ces règles de sécurité sanitaire ne s'appliquent pas aux acteurs culturels ou sportifs lors de l'exercice de leurs activités, ni lors des activités scolaires et parascolaires. Par ailleurs, l'obligation de se voir assigner des places assises, ne s'applique pas dans le cadre de l'exercice de la liberté de manifester, lors de funérailles, pendant les foires, marchés et salons où le public circule.

Complémentairement à ces obligations légales, la fédération Luxembourg Event Association - LEA a rédigé un guide « Safe to Meet », qui informe et conseille les organisateurs, loueurs d'espaces et prestataires professionnels au sujet des mesures à adopter afin de préserver la santé de tous les personnels et du public. Tous les aspects de la vie événementielle sont passés en revue. Les entreprises qui s'engagent à respecter les mesures gouvernementales et à appliquer les mesures préconisées par ce guide arborent le label « Safe to Meet ». Celui-ci garantit aux autorités, personnels, visiteurs et clients que l'entreprise labellisée respecte les mesures sanitaires et veille à la sécurité sanitaire de chacun.

www.leaevents.lu

WENGLER
1897
CHÂTEAUX & DOMAINES



www.wengler.lu

  |  DRINK RESPONSIBLY

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**.

Une charte de qualité pour tous

Les porteurs du label « SAFE TO SERVE » garantissent le respect des critères d'hygiène tout en gardant une approche conviviale. Ainsi, sécurité et convivialité vont de pair.

Soutenue par la Direction générale du Tourisme et la Direction générale des Classes moyennes du ministère de l'Économie ainsi que par la Chambre de Commerce du Grand-Duché de Luxembourg, la campagne « SAFE TO SERVE » regroupe toute une série d'actions visant à préserver la sécurité sanitaire du personnel et des clients tout en respectant l'accueil et la convivialité.

En adhérant à cette charte, les professionnels montrent leur volonté de garantir une sécurité sanitaire élevée à leurs clients afin de les rassurer lors de leur passage au restaurant ou au café. Ils s'engagent à respecter de nombreux engagements basés sur les recommandations de l'HORESCA qui a édité un guide pour la réouverture des hôtels, restaurants et cafés. Ces recommandations viennent compléter et renforcer les obligations légales. Chaque établissement du pays a reçu le guide en question à la fin du mois de mai.

Les établissements « SAFE TO SERVE » sont prêts à accueillir les clients et l'HORESCA met à leur disposition un certain nombre de moyens qui ont pour objectif d'accroître leur visibilité.

Il y a tout d'abord plusieurs autocollants. Un exemplaire de grande taille peut être apposé sur la vitrine ou la porte d'entrée. En pénétrant 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 à coller en divers endroits. 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 en plus un certain nombre de masques.

L'adhésion à la charte « SAFE TO SERVE » est gratuite pour les membres de l'Horesca.
Plus d'infos sur www.horesca.lu

Les quatre engagements de la charte

Les professionnels qui signent la charte d'adhésion permettant d'obtenir le label « SAFE TO SERVE » s'engagent à respecter au minimum ces 4 critères incontournables :

- l'enregistrement de l'établissement auprès du Commissariat au Gouvernement à la qualité, à la fraude et à la sécurité alimentaire (illustration ci-contre)
- le respect des bonnes pratiques d'hygiène et des 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



Hotel Gaisser à la Porte Neuve

L'ancien Hôtel Gaisser occupait les N°22-26 à l'Avenue de la Porte Neuve. L'îlot cerné par la rue des Bains et la rue Beaumont a été démoli en 1973, pour être remplacé par un immeuble commercial dessiné par l'architecte Paul Retter.

Du temps de la forteresse, cet îlot se trouvait à proximité immédiate de la Porte Neuve.

Robert L. Philippart

L'actuel carrefour formé par la rue des Bains et l'Avenue de la Porte Neuve (direction Bains Municipaux) était occupé par l'aile sud (90 m de façade) des casernes de la Porte Neuve. Suite à la suppression de la forteresse le 11 mai 1867, en vertu du Traité de Londres et le démantèlement des ouvrages militaires qui s'en suivit, la Porte Neuve, datant de 1627, était vouée à la disparition.

L'hôtelier Wurth

Au moment du commencement des travaux de démolition de vaines protestations des habitants des rues adjacentes s'élevaient contre l'enlèvement de la statue (1636) de la Sainte Vierge, patronne de la Ville et du pays. François Wurth-Fendius, propriétaire de l'Hôtel de Cologne, sis à l'Avenue de la Porte Neuve (immeuble Bourse) avait acquis en 1873 la parcelle (N°20 Avenue de la Porte Neuve) nouvellement créée et formant l'angle de rue. Il y construisit une maison de rapport, mais aménageait le pan coupé de l'îlot en un édicule en honneur de la Patronne du Pays.

La statue ayant jadis ornée la Porte Neuve y trouvait un nouvel emplacement dès le 14 mai 1876. Il faut souligner que ce monument religieux fut à caractère privé et non public. Enlevée dans le cadre de la démolition de tout l'îlot cerné par la rue des Bains et la rue Beaumont (1973), la statue de la Vierge retrouva un nouvel emplacement en novembre 1976 au-dessus du portique du bâtiment Forum Royal. Les pierres en provenance de l'ancien édicule ont été conservées par l'éditeur François Mersch. La statue originale est exposée au Musée 3 Eechelen.

L'auberge Gindorff – rendez-vous des postillons

Le coin formé par la rue Beaumont et l'Avenue de la Porte Neuve était occupé du temps de la forteresse par l'auberge d'Henri Gindorff, marchand, qui logeait des postillons installés à la Porte Neuve. Son fils Alphonse continuait à exploiter le commerce de son père. Le bâtiment conservait jusqu'à sa démolition en 1973 le piquet d'alignement placé avant 1581 pour tracer la rue de la Porte Neuve. La proximité de l'entrée unique en la ville Haute explique également la concentration d'établissements d'hébergement dans ses alentours. Gindorff possédait, tout comme l'Hôtel de Cologne de «grosse und bequeme Stallungen». Alphonse Gindorff et François Wurth-Fendius soutenaient en 1872 l'initiative en faveur de l'érection d'un monument en honneur de la Princesse Amélie, épouse du Prince-Lieutenant Henri. Tout projet qui allait augmenter l'attrait de la ville jouait en faveur de leur commerce.

La veuve Gindorff reprit les activités jusqu'en 1890, puis ses héritiers vendèrent son commerce à D. Ries-Christen, dont la clientèle appréciait plus particulièrement son Kuddelfléck. Joseph Kremer allait reprendre en 1896 le restaurant.

Le Restaurant Schlim

Depuis le début du XIXe siècle, la maison sise entre Gindorff et la caserne sud de la Porte Neuve appartenait à la famille Jean Kirpach, marchand de vins habitant au Pfaffenthal. En 1854 la propriété fut divisée en deux lots, l'une allant être occupée par François Kirpach-Schlim, l'autre partie par le frère de son épouse, Jean-Pierre Schlim, fabricant de chaises. L'immeuble disposait d'écuries, de dé-



*L'édicule Notre-Dame de Luxembourg érigé sur initiative de l'hôtelier François Wirth-Fendius, et à droite l'Hôtel Gaisser
 © MERSCH, François; KOLTZ, J.P. Luxembourg, forteresse et belle époque, Luxembourg, 1976, p.193.*

pendances et d'une cour intérieure.

En 1877, suite au réaménagement du site de la Porte Neuve, François Kirpach-Schlim allait procéder à une nouvelle construction, celle qui va héberger le futur Hôtel Gaisser. Le morcellement en deux parcelles cadastrales sera toutefois maintenu. Catherine Schlim (1860-1938), la nièce de François Kirpach-Schlim, avait épousé en 1881 le gantier Joseph Molin (1852-1893). Après le décès de son mari, elle avait ouvert à l'Avenue de la Porte Neuve, le restaurant « Café-Restaurant Schlim ». En 1895 elle épousa en secondes noces Mathias Wellenstein (1856-1938), qui reprit l'établissement à son nom. « Wellenstein-Schlim » servait « kalte und warme Speisen zu jeder Zeit » et acceptait des pensionnaires à des prix modérés. Le pensionnaire le plus célèbre de cette époque, fut l'homme le plus fort au monde, John Grun. En 1898, Mathias Wellenstein-Schlim transféra son

restaurant au coin avenue Monterey, rue Philippe II (ancien Café de la Poste).

L'Hôtel Gaisser

A partir de 1899 François-Joseph Gaisser et Marie Seiler logeaient dans la partie de l'immeuble réservée à la famille Schlim. En octobre 1900, les héritiers du couple François Kirpach-Schlim vendaient la propriété à l'avenue de la Porte Neuve à François-Joseph Gaisser (1875-1909). Né à Buchrain au canton de Lucerne, Gaisser a été naturalisé en 1903. Il avait épousé la Luxembourgeoise, Marie Seiler (1875-1949).

Le restaurant proposait une « gut bürgerliche Küche » ainsi qu'un « billiger Mittagstisch » pour les employés et les artisans travaillant dans les alentours. En 1904, François-Joseph Gaisser était membre fondateur de « Luxembourg Attractions »,

l'association pour le développement touristique de la capitale, à l'origine de l'actuel Luxembourg City Tourist Office. A son décès, son épouse allait poursuivre les activités en offrant des plats froids et chauds servis à toute heure, du « Kaffee mit Butterbrot ». Elle accueillait des pensionnaires pour des prix modiques. En 1911, à l'image de l'Hôtel Entringer, de l'Hôtel de la Maison Rouge et du restaurant « An der Stuff », elle proposait un « Mittagstisch » spécial pour les étudiants. Les pèlerins de l'Octave furent visés par des offres particulières, comme il fut de pratique par une large gamme de commerces et de services de restauration en ville. La veuve Gaisser allait épouser Alphonse Bisenius (1872-1944).

La première guerre mondiale

Pendant la première guerre mondiale, l'auberge



Hôtel Gaisser en 1954 © Batti Fischer / Photothèque de la ville de Luxembourg.

servit du pain avec du beurre et du fromage. Le couple Bisenius-Seiler acquit en août 1916 la maison Gindorff pour agrandir son hôtel. La maison proposait dès lors des chambres élégantes bénéficiant de l'éclairage électrique. A partir de 1917, l'hôtel louait des chambres en pension complète à une clientèle d'étudiants et poursuivit la tradition du « Mittagstisch ». Parmi cette clientèle de jeunes, il y eut un drame accablant : le 14 septembre 1919 un couple amoureux se suicidait dans une des chambres de l'hôtel, parce que leurs parents s'étaient opposés à leur mariage.

En 1918, pour servir sa clientèle étrangère, constituée d'employés en voyage professionnel, la famille Bisenius recrutait des femmes de chambres pouvant s'exprimer en français et en allemand.

Hôtel Gaisser- Hôtel Clesse

Le couple Bisenius-Seiler croyait fort en la destination de Luxembourg en achetant en août 1919 l'Hôtel Clesse à l'Avenue de la Gare. Pour financer ce projet, il mettait en vente l'Hôtel Gaisser à l'avenue de la Porte Neuve, mais ne le passait pas en adjudication. Pour se procurer des ressources

Bisenius fut finalement mêlé à une affaire de trafic de farine sur le marché noir. En 1926, Othon Gaisser-Reding acheta l'Hôtel Clesse à ses parents, réglant ainsi les questions de financement et d'héritage. Rappelons qu'en 1925 Othon Gaisser avait été membre fondateur de l'association des hôteliers du Grand-Duché de Luxembourg.

Alphonse Bisenius et Marie Seiler continuaient à exploiter l'Hôtel Gaisser et faisaient installer le chauffage central comme nouveau service. Les chambres pouvaient être louées à l'année. Des représentants de commerce étrangers s'y installaient pendant la durée de leurs affaires, tout comme des répétiteurs qui y offraient leurs cours d'apprentissages. D'autres clients logeaient à l'hôtel pendant la recherche d'un logement à Luxembourg. En 1923 des coureurs de la course cycliste Luxembourg-Nancy résidaient à l'Hôtel Gaisser.

Grand Hôtel Gaisser

Les fonds récoltés par la vente de l'Hôtel Clesse permettaient d'investir dans les infrastructures. En 1927, les travaux commençaient pour équiper les chambres d'eau chaude et froide, de salles

de bains. La location au mois ou à la semaine fut proposée aux clients avec ou sans petit déjeuner. L'établissement offrait 40 chambres en 1938. La cour de l'ancienne maison Gindorff intégrée à l'hôtel permettait en mai 1934 une exposition surprenante de camions, de tracteurs et de voitures de la marque automobile « Ford ». Pour cette action commerciale du 7 au 15 mai, l'Hôtel prit le nom de « Grand Hôtel Gaisser ». Cet type d'activité fut suivie d'autres expositions et de ventes, mais plus modestes.

L'Hôtel Gaisser allait accueillir une des espionnes majeures du régime nazi au Luxembourg. Fin 1933, la baronne Mira von Schorlemer s'était installée à l'hôtel prétextant être en fuite devant les nazis. En réalité, elle représentait la « Arbeitsgemeinschaft der deutschen Frau im Ausland- Landesgruppe Luxembourg ». Définitivement installée à la rue Aldringen, elle oeuvrait en faveur de l'Occupant durant les années de guerre. (D'Unioun 20.09.1946). En janvier 1940, le Café Gaisser avait rouvert après d'amples transformations. Il proposait du buffet froid, des vins, apéritifs et liqueurs en dégustation, servait de la bière Mousel. L'espace d'exposition avait été transformé en trois salles de réunions pour sociétés et comités.

Lucien Amberg et Télédisc

Suite au décès de Marie Bisenius-Seiler en 1949, les héritiers ont loué à l'hôtelier Lucien Amberg. De nouvelles rénovations eurent lieu au rez-de-chaussée de l'immeuble. Le nombre de chambres avait été ramené de 40 à 33. L'équipe de football d'Indochine venue jouer un championnat européen à Luxembourg logeaient à l'Hôtel Gaisser.

Les nouveaux locaux situés le long de l'Avenue de la Porte Neuve présentaient quatre grandes vitrines commerciales et furent loués au marchand de mobilier Louis Küntsch. A la fin des années 1960 « Télédisque » s'y était installé et était devenu le rendez-vous des lycéens. L'Hôtel continua de fonctionner avec l'adresse à la rue Beaumont sans passer à des investissements en vue de modernisations futures. L'établissement ne figure plus au Guide officiel des hôtels de 1972. En 1973, tout l'îlot va disparaître.



www.horesca.lu

Sécurité alimentaire : nos services

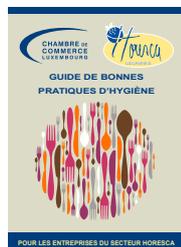
Formation en bonnes pratiques d'hygiène

Une séance de minimum 3 heures

en langue française, allemande
ou luxembourgeoise

Mise à disposition de documentation

- dossier de formation,
- guide des bonnes pratiques
- fiches utiles



Formation sur la déclaration obligatoire des 14 ingrédients allergènes

Une séance de minimum 2 heures

en langue française, allemande ou luxembourgeoise

Mise à disposition de la documentation

- dossier de formation (français ou allemand)
- guide pratique avec fiches et tableaux utiles

**Formation chez vous en entreprise
à tarif avantageux pour nos membres**



École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg -
EHTL

18 h · 🌐

L'équipe du Restaurant Alexis-Heck a le plaisir de vous accueillir de nouveau à partir du 5 octobre 2020. Le restaurant est ouvert du lundi au jeudi pour le service de midi. Réservez votre table au ☎ 26 80 33 89 20.



mangilli.it

Drink responsibly.

Nobili bollicine.

Le Cellier
PROSECCO & TENDALINGS

34, Z.A.E.R. Op der Hä • L-9809 Hosingen
Tél. 99 80 81 - 1 • Fax. 99 80 81 - 81
lecellier@bheintz.lu
www.boissonsheintz.lu

Le congé pour raisons familiales en cas de quarantaine d'un enfant

Pour un retour des heures de fermetures d'avant la crise



Une nouvelle pétition (n°1672) vient d'être déposée à la Chambre des Députés. Son auteur, M. Elie Clément demande un retour des heures de fermetures d'avant la crise du COVID-19

Au vu de la situation actuelle liée au COVID-19, il serait dans l'intérêt commun que les établissements de l'HORECA puissent refermer leurs portes à 1h du matin et non plus à minuit comme actuellement.

En effet, au vu de ce qui se fait de l'autre côté de chacune des frontières pourquoi les établissements du Luxembourg devraient être les seuls à présenter portes closes à minuit, alors que d'après l'auteur, en Belgique ils disposent de la fermeture à 1h du matin, en Allemagne à 1h du matin et en France à 2h du matin.

Les personnes intéressées peuvent la signer jusqu'au 2 novembre
<https://www.chd.lu>

Dans le cadre des mesures pour lutter contre la propagation COVID-19, il se peut qu'un enfant doit être mis en quarantaine ou en isolement sur ordonnance de la Direction de la santé. Dans ce cas, l'un des parents est en droit d'avoir recours au congé pour raisons familiales pendant la durée décidée par la Direction de la santé.

A la mi-mars 2020, le dispositif existant du congé pour raisons familiales avait été élargi au niveau des exceptions par la modification d'un règlement grand-ducal relatif à ce dispositif pour les deux cas suivants:

- la mise en quarantaine d'un enfant, décidée par la Direction de la santé,
- les mesures d'isolement, d'éviction ou de maintien à domicile d'enfants pour des raisons impérieuses de santé publique décidées par les autorités compétentes pour faire face à la propagation d'une épidémie.

Les jours pris en congé pour raisons familiales à cause d'une mise en quarantaine ou en isolement d'un enfant, ne sont pas décomptés des jours légaux disponibles par tranche d'âge dont la durée du congé dépend de l'âge de l'enfant.

Les deux exceptions prémentionnées s'appliquent aussi aux enfants scolarisés ou étant dans une structure à l'étranger, mais dont les parents sont affiliés au Luxembourg. Dans ce cas, c'est l'autorité compétente du pays en question qui prend la décision de mise en quarantaine ou en isolement. Elle doit alors établir un certificat ou une attestation de cette décision.

Dans un souci de simplification administrative, un nouveau formulaire à remplir par le parent devant avoir recours au congé pour raisons familiales a été élaboré pour les cas de mise en quarantaine et de mise en isolement. Ce formulaire, qui sera directement transmis aux parents concernés mais qui est également disponible sur le portail guichet.lu, doit être accompagné de l'ordonnance émise par la Direction de la santé ou par l'autorité étrangère compétente.

Dans tous les autres cas de maladie d'un enfant (autres que mise en quarantaine ou en isolement), la procédure habituelle liée au congé pour raisons familiales s'applique.

Plus d'informations peuvent être consultées sur le portail Guichet.lu (guichet.lu/cocrf).



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

ENCAISSEZ VOS COMMANDES EN LIGNE, MÊME SANS SITE E-COMMERCE

Grâce à Saferpay Secure PayGate, développez vos services de livraison ou de vente à emporter sans même disposer d'une boutique en ligne ! Générez un lien de paiement et transmettez-le via le canal de votre choix (e-mail, SMS ou réseaux sociaux) : vos clients paient leur commande facilement et rapidement sur une page de paiement sécurisée hébergée par SIX Payment Services en ligne. Vous épargnez du temps avec les encaissements à domicile ou lors du retrait des commandes dans votre restaurant : l'addition est réglée en amont par 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