



FERMETURE JUSQU'AU 21.2

Quelles sont les aides pour soutenir nos entreprises ?

P12



Horesca

Quel est le rôle de notre fédération? P4



Brideler Stuff

Entretien sur les conséquences de la crise. P14



Lëtz Poulet

Une nouvelle arrivée dans les étalages. P22



Mémoire d'établissements

Münchner Kindl P30



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

L'Horesca et la Chambre de Commerce unissent leurs forces pour soutenir les entreprises



François Kroepp, secrétaire général

Manifester n'est pas la solution mais dialoguer afin d'avoir un résultat au profit des entreprises et indépendants. Nous vous rappelons que l'Horesca est le seul acteur professionnel défendant les intérêts de tout le secteur, membre et même non-membre, et le seul interlocuteur officiel vis-à-vis du gouvernement et de toutes les instances étatiques.

Il ne reste plus que quelques jours (15 février 2021) pour demander l'aide du fonds de relance.

Comme de nombreuses entreprises éligibles à ce soutien n'ont pas encore entamé les démarches pour solliciter cette aide, il est important de leur rappeler que plusieurs initiatives ont été mise en place pour conseiller et aider au mieux les entreprises.

Ainsi, la House of Entrepreneurship de la Chambre de Commerce propose un Helpdesk auquel chaque bistrot, restaurant et hôtel peut s'adresser. En envoyant un email à info@houseofentrepreneurship.lu ou en appelant le numéro 423939-600/423939-330 on obtient un conseiller qui vous guidera dans vos démarches où vous fixera un rendez-vous.

L'Horesca de son côté continue de représenter tout le secteur auprès des pouvoirs publics dans les négociations afin de mettre en place une politique de soutien aux entreprises fragi-

Afin de mieux aider les restaurants, cafés et hôtels, la Chambre de Commerce et l'HORESCA lancent un appel aux entreprises pour profiter du soutien qu'il leur est proposé.

lisées. A côté de ce travail de représentation, le secrétariat de la fédération reste accessible pour ses membres dont les aides tardent à venir. En indiquant ses coordonnées et le type de demandes sollicités, les représentants de l'Horesca se renseigneront sur la raison de ce retard. Un formulaire dédié à ce service a été spécialement créé pour les membres et est disponible sur le site www.horesca.lu.

On comprend très bien la difficulté que subissent les entreprises dans cette crise. Mais afin de ne pas mettre en péril la survie économique de nombreuses sociétés, il est primordial d'utiliser tous les outils qui ont été mis à disposition des chefs d'entreprises. L'Horesca et la Chambre de Commerce continueront dans leur rôle de soutien.

Nous avons réussi de nombreux exploits, voir tous les régimes d'aides étatiques et nous

sommes en train de négocier un nouveau mécanisme d'aide aux entreprises pour notre secteur et les indépendants ainsi que la prolongation des aides actuelles.

L'Horesca tient à informer qu'elle n'a pas procédé à des envois de rappel des cotisations pour 2020 et que pour 2021 aucun appel de cotisation n'a été envoyé jusqu'à présent en respect de la situation actuelle. Nous sommes dans l'incapacité de téléphoner à chaque entreprise et de demander individuellement quelles sont les problèmes et si toutes les demandes ont été faites. Afin d'être constamment au courant de la situation actuelle dans les entreprises, les représentants du secteur au conseil de l'Horesca sont issus de l'hôtellerie, de la restauration et de la cafétérie.

(Horesca est le nom propre de la fédération et non du secteur qui s'appelle HORECA).

L'Horesca a obtenu pour le secteur (membre ou non-membre), par la voie du dialogue et de la professionnalité, les aides suivantes :

- Ouverture au régime du chômage partiel de mars 2020 à juin 2021
- Aide pour TPE 2x 5.000€ et PME (jusqu'à 20 salariés) 12.500€
- Première aide pour indépendants 3.000 – 4.000€
- Fonds de relance et de solidarité (250 et 1250€ par salarié) juin à novembre 2020
- Bon d'hébergement de 50€
- Aide des coûts non-couverts novembre 2020 – mars 2021
- Aide de relance décembre 2020 à mars 2021 (régime ouvert aux entreprises nouvellement créées)
- Deuxième aide pour indépendants 3.000 – 4.000€
- Une aide spéciale HoReCA est en train d'être négociée

Quel est le rôle la fédération H



L'Horesca a réalisé une interview filmée pour expliquer son rôle dans la crise actuelle. L'entretien mené par Steve Martellini, membre de notre conseil d'administration a permis à Alain Rix et François Koepf de donner des explications sur notre fédération. Claude Ries a présenté le label «Save to Serve».

Nous vous proposons ici la majeure partie. L'interview a été réalisée le 15 janvier et peut être visionnée sur notre site www.horesca.lu ou sur notre page Facebook qui compte plus de 5.000 abonnés.

Steve Martellini : Messieurs, la pandémie du coronavirus a mis notre économie et notre système médical à l'épreuve. Le secteur horeca a été touché très gravement. Comment avez-vous vécu cette crise?

François Koepf : Notre secteur a été touché au cœur. 125 jours fermés jusqu'au 31 janvier. C'est très dur. Mais aussi notre fédération, nous avons été submergés par des appels téléphoniques et des emails. De nombreuses personnes se sont plaintes à cause de la lenteur des aides. Nous avons essayé d'associer le plus de monde, de donner un guidage et de redonner espoir. Nous aussi nous avons été surpris par l'ampleur. Plus de 20.000 email et en une semaine plus de 5.000 appels téléphoniques. Nous ne sommes pas une grande équipe. Nous aussi, nous avons souffert.

S.M. Dans les médias sociaux, on s'est demandé pourquoi l'Horesca ne fermait pas les établissements qui ne respectaient pas les règles, ou leur infligeait des amendes? Pou-

vez-vous nous expliquer brièvement le rôle de l'Horesca?

Alain Rix : Nous sommes un syndicat patronal pour toutes les personnes actives dans notre secteur, que ce soit un hôtel, un restaurant ou un café. Nous n'avons aucun pouvoir judiciaire pour fermer un établissement. Nous pouvons conseiller les personnes, leur dire comment se comporter. Mais je pense que les règles qui doivent être respectées sont du ressort de l'État, de la police ou de l'ITM. C'est à eux de contrôler. Ils auraient pu contrôler un peu plus à certains endroits. L'ITM nous contrôle déjà assez sévèrement en temps normal. Notre rôle est de soutenir nos membres qui paient une cotisation. Je pense que nous avons bien fait ce travail.

S.M. Une autre critique qu'on lit assez régulièrement : Pourquoi l'Horesca ne fait rien pour ses membres? Pourquoi elle ne s'engage pas davantage? Pouvez-vous accepter ces reproches?

Horesca dans la crise actuelle ?

F.K. : Absolument pas. Il faut connaître la panoplie d'aides qui ont été mises en œuvre. Cela a été fait sous l'impulsion de l'Horesca. Nous en sommes les créateurs et avons participé aux négociations. On ne peut pas dire que nous avons été absents. Quand je vois aujourd'hui ce que notre secteur a obtenu, je constate que nous sommes mieux lotis que bien d'autres. Bien sûr nous sommes les plus gravement touchés. Mais je ne peux pas accepter votre critique qui ne correspond pas à la vérité.

S.M.: **Pouvez-vous nous donner des exemples concrets de ce que l'Horesca a réalisé?**

F.K. : Débutons par les premières aides. Celles pour les petites et moyennes entreprises de moins de 20 salariés. Deux fois 5000 €. Ensuite une aide pour les indépendants de 4000€ maximum. C'était un premier pas. Ensuite nous avons préparé l'étape suivante. Après la fermeture, on devait rouvrir. Le plus important était le chômage partiel. Auparavant nous en étions exclus. Nous n'étions pas éligibles.

Et puis d'autres aides encore. Le fonds de relance avec 1250 € par salarié actif et 250 € pour un salarié au chômage partiel, si le chiffre d'affaires a baissé de 25 %. Ou la nouvelle aide des coûts non couverts depuis novembre et jusqu'à mars. C'est aussi un outil très important. Jusqu'à 90 % des charges sont reprises par l'État. Nous nous sommes aussi battus pour une deuxième aide pour les indépendants. Récemment nous étions chez le ministre et le lendemain cette aide était présentée au gouvernement.

Les bons de 50 euros pour les hôtels ont considérablement aidé les établissements en zone rurale. Nous ne sommes pas le législateur. Nous participons à des négociations en lançant des idées, en amenant un projet et puis il faut

négocier. Je pense que 90 % de nos revendications ont été satisfaites. C'est ce qui compte. Il faut bien entendu penser à faire une demande pour les aides. Ces aides ne viennent pas automatiquement. Il faut s'informer. Aller sur notre site. Tout y est indiqué. De nombreuses procédures fonctionnent rétroactivement. S'il vous plaît profitez-en.

A.R. : J'ajouterais qu'aucune autre fédération européenne dans notre secteur n'a autant réussi. Si je regarde la Suisse, la France ou l'Allemagne, je peux dire que nous avons bien réussi. Cela prouve que notre métier est considéré à sa juste valeur. Et je pense que la population nous soutient.

S.M. : **À propos membres, est-ce exact que de nombreux hôteliers, restaurateurs et cafetiers ne sont pas membre de l'Horesca? Et qu'est-ce que cela signifie pour la seule fédération qui représente toutes les entreprises de notre pays?**

A.R. : Il n'y a aucune obligation à adhérer chez nous. Mais si on veut profiter de tous nos services il vaut mieux être membre. Ce que nous avons entrepris, nous l'avons fait pour toutes les entreprises. Les non-membres en ont aussi profité. Ils peuvent tout de même se poser la question s'il ne vaudrait pas mieux adhérer. L'union fait la force.

Vous avez donc aussi aidé les entreprises qui ne sont pas membres?

F.K. : Oui. De nombreuses entreprises se sont adressées à nous parce qu'elles n'ont pas encore reçu leurs aides. Nous nous sommes renseignés sur leur dossier et leur avant répondu. Nous essayons d'aider tout le monde. En comparant avec les autres pays européens,



Alain Rix : Comme nous ne dirigeons plus d'entreprises, nous pouvons formuler des exigences sans craindre pour nos affaires.

l'Horesca demande la plus basse cotisation de toute l'Europe. Et nous sommes le pays avec le niveau de vie le plus élevé. Nous avons toujours essayé de penser aux entreprises pour qu'elles aient un énorme avantage. Et quelqu'un qui n'est pas prêt à payer cette cotisation de 105€ pour un café ou 150€ pour un restaurant (pour les hôtels il faut ajouter un montant par chambre) me fait de la peine. Si on veut être bien représentés, il faut se donner les moyens.

S.M. : **Pourquoi est-ce que cela dure aussi longtemps pour obtenir le remboursement du chômage partiel, respectivement les aides des classes moyennes?**

F.K. : Certain délais sont d'ordre réglementaire. On n'y peut rien. En ce qui concerne le chômage partiel, nous avons une réunion avec le ministre du travail et avec le ministre de l'économie qui se sont engagés à effectuer un remboursement au maximum 4 semaines après l'envoi du décompte du chômage partiel et de la CNS. On nous a présenté les chiffres. Et de nombreuses entreprises traînaient pour envoyer le décompte. Et pas de décompte, pas



François Koepp : On peut demander le fonds de relance de juin à novembre. Et cela jusqu'au 15 février. Après ce sera terminé.

de remboursement.

Deuxième point, les aides des classes moyennes. Cela ne dure pas très longtemps. Il faut un délai normal. Une aide sollicitée le 24 janvier était décaissée le 31. Le problème, ici aussi, les gens n'envoient pas leur dossier. De nombreuses entreprises auraient droit à ces aides. On a prévu une enveloppe de 120 millions d'euros. Mais à l'heure actuelle, 36 millions uniquement ont été demandées. Nous avons réussi à ce que ces aides puissent être demandées rétroactivement. On peut demander le fonds de relance de juin à novembre. Et cela jusqu'au 15 février. Après ce sera terminé. Le fait de pouvoir le demander rétroactivement était une victoire pour nous. On ne peut donc pas dire que nous n'avons pas réussi dans nos négociations.

L'aide aux coûts non couverts est un outil très important qui prend en compte toutes les charges comme les loyers, jusqu'à 90 %. Bien sûr il y a des limites. 20.000 € pour une petite entreprise jusqu'à 10 salariés. 100.000 € pour une entreprise jusqu'à 50 salariés. Et au-dessus 200.000 €. Mais dans ce cas on ne reçoit que 70 % de ses charges. Avec moins de 50 salariés on reçoit 90 %. Je pense que ce sont des atouts importants pour couvrir nos frais. Bien sûr une partie reste à charge des entreprises. Et c'est toujours trop. Mais il faut respecter les réglementations européennes. Nous compre-

nons que les entreprises ne sont pas satisfaites. Mais nous avons fait de notre mieux. En plus nous avons maintenant une aide supplémentaire pour les indépendants.

S.M. : On entend souvent dire que les formulaires sont trop complexes. Un service a été mis en place pour aider les demandeurs. Que pouvez-vous nous en dire?

F.K. : L'État a l'obligation d'effectuer des contrôles. Et cela se base sur la comptabilité d'une entreprise. Pour l'aide aux coûts non couverts il faut que la comptabilité soit à jour. Il faut donc insister auprès de son comptable pour obtenir les chiffres et solliciter cette aide. Il est important d'ajouter un extrait du chômage partiel ou au moins une estimation. L'aide est calculée sur cette base. Tout est bien expliqué. Nous avons constaté que les premières aides ont été payées en décembre. Les suivantes sont payées actuellement.

A.R. : Nous avons ici à la Chambre de commerce la House of Entrepreneurship qui est un endroit où chaque entrepreneur peut se renseigner. On y obtient un véritable soutien. Il faut en profiter. Un service gratuit. La procédure se passe étape par étape. Un service d'assistance dont le numéro de téléphone est le 42.39.39-600.

S.M. : Revenons à mars. L'Horesca a mis sur pied le label Safe to serve. Claude tu étais actif pour l'élaboration. Quelles étaient les attentes?

Claude Ries : Le label a été créé suite à de nombreuses demandes et d'entretiens téléphoniques. Nous avons élaboré un guide qui a donné la possibilité à nos membres de s'informer et d'avoir des réponses à des questions d'ordre sanitaire. Il faut savoir qu'un exploitant a des responsabilités par rapport à son personnel et aussi envers sa clientèle. Cela a suscité de

nombreuses questions et crée une incertitude. C'était la base du Safe to serve. Nous avons la chance que nos voisins avaient déjà édité des guides ce qui nous donnait une orientation. Sur ce, nous avons fixé nos critères. Nous avons beaucoup communiqué et beaucoup échangé. Cela a aussi permis de capitaliser pour l'avenir et l'année prochaine nous nous concentrerons sur la sécurité alimentaire.

S.M. : Est-ce que les entreprises peuvent encore y participer?

C.R. : Une partie des entreprises se sont inscrites. Mais pour des raisons diverses certaines entreprises n'ont pas encore adhéré. Elles peuvent encore le faire. Nous devons communiquer ensemble avec le Save to serve.

F.K. : Je rajouterai que cela label permet à l'entreprise de se retrouver sur un terrain légal. On lui communique les mesures à appliquer avec le personnel ce qui est très important. Notre démarche apporte une aide. Nous invitons chaque entreprise qui est membre à participer, c'est gratuit.

S.M. : François et Alain, on vous reproche souvent que n'ayant plus d'entreprise, vous ne seriez plus à jour. Quelle est votre position à ce sujet?

A.R. : C'est assez simple. Lorsque j'ai débuté j'avais encore une entreprise. Mais pour remplir ma nouvelle fonction bénévole j'ai dû embaucher du personnel qui faisait alors mon travail. François aussi avait une entreprise. Aujourd'hui, nous n'avons plus d'entreprise pour des raisons familiales. Et c'est d'ailleurs une bonne chose de ne plus avoir d'entreprise car nous pouvons formuler des exigences sans craindre pour nos affaires. Je n'accepterai pas la critique selon laquelle nous ne saurions pas ce qui se passe sur le terrain. Nous avons un conseil d'administration constitué de personnes actives et en plus

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

ne disposons d'un groupe de travail comprenant des jeunes entrepreneurs de chaque secteur : hôtel, restaurant, café. Nous collaborons deux à 3 fois par mois et connaissons donc bien les problèmes.

F.K. : La Chambre de commerce nous a mandatés pour nous occuper de la formation des jeunes. Nous sommes en contact avec les écoles, communiquons quotidiennement et participons activement. Avec notre grande représentativité et les différentes facettes que nous exerçons, je peux dire que notre travail n'est pas facile à faire. Nous sommes en contact avec les entreprises de la plus petite à la plus grande.

N'oublions pas que notre bureau n'est constitué que de 4 personnes. Et les résultats que nous affichons peuvent se montrer.

S.M. : **L'Horesca a pris ses distances par rapport à l'organisation de manifestations. Pourquoi?**

A.R. : Nous misons sur le dialogue. Je comprends le ras-le-bol des gens. Chaque jour je me mets dans la peau d'un entrepreneur. Mais en hurlant on n'arrivera à rien. Certes on peut manifester en respectant les règles d'hygiène mais nous n'en prendrons pas l'initiative. Toutefois nous le comprenons.

S.M. : **Quel est votre opinion sur le fait que le secteur horeca doit encore rester fermé? Y a-t-il des preuves selon lesquelles notre secteur serait pire que les autres?**

F.K. : Il n'y a pas de preuve concrète. Nous avons eu une entrevue avec la ministre de la Santé. Nos collaborateurs ont été plus touchés à certaines semaines et moins à d'autres. La transmission du virus se fait par voie respiratoire. C'est la raison pour laquelle les restaurants sont fermés sachant que les clients sont assis à distance proche. Et on craint aussi la mul-

tiplication du nouveau virus hautement transmissible. Nous pouvons le comprendre mais nous désirons ouvrir. Nous avons déjà prouvé que nous sommes créatifs et que nous pouvons nous adapter à la situation. Nous avons investi dans la sécurité. Notre objectif prioritaire et de pouvoir ouvrir.

S.M. : **Une question qui nous est parvenue. En ce qui concerne le congé pour les salariés est-ce exact qu'il faut prendre le congé de 2020 avant de demander le chômage partiel? Deuxième question. A-t-on droit au congé pendant le chômage partiel?**

F.K. : Je commencerai par la deuxième question. Oui c'est exact. Nos salariés ont droit aux congés aussi pendant le chômage partiel. C'est prévu par le droit du travail. Le législateur aurait pu faire une exception mais ce ne l'a pas fait.

On nous a aussi dit qu'il fallait prendre son congé de 2020 avant de pouvoir bénéficier du chômage partiel. Mais l'aide aux coûts non couverts indemnise 90 % des charges du compte 6. Donc aussi des charges du personnel, charges sociales, loyer, électricité, eau, gaz, etc. Donc pour répondre à votre question c'est exact mais une grande partie est remboursée.

S.M. : **On sait que vous avez une bonne relation avec le ministre ce qui explique probablement la nouvelle aide non remboursable pour les indépendants. Avez-vous des informations concrètes à ce sujet?**

F.K. : Cette aide pour indépendants s'échelonne à 3.000€, 3.500€ et 4000 €. Nous regrettons qu'elle soit plafonnée à 2,5 fois le salaire minimum. Nous exigeons que le plafond soit relevé et que tous puissent en bénéficier.

De nombreux indépendants n'ont plus eu de salaire depuis des mois. Mais ici aussi il faut la demander pour pouvoir en profiter. Nous le communiquerons sur notre site internet dès qu'elle sera disponible.



Claude Ries : *Nous avons élaboré un guide qui a donné la possibilité à nos membres de s'informer et d'avoir des réponses à des questions d'ordre sanitaire.*

S.M. : **Comment prévoyez-vous l'ouverture? Quel conseil donnez-vous aux membres?**

A.R. : J'espère que nous pourrions à nouveau travailler. correctement. Il y aura certainement des restrictions que nous devons respecter. La population en a marre de cuisiner à la maison et tout le monde sera heureux de pouvoir retourner au restaurant et de se retrouver pour discuter. Mais le problème n'est pas encore résolu et une partie des coûts restera à charge des entreprises. Nous le savons. Mais les bénéfices que nous aurions éventuellement réalisés ne seront pas subventionnés. Même si nous nous plaignons. Il faut s'y résoudre et trouver d'autres solutions pour l'avenir. Nous demandons une baisse de la TVA sur les boissons alcoolisées afin d'obtenir plus de liquidité dans les entreprises. Ce n'est pas juste de dire que c'est le consommateur qui paye la TVA. Une partie de la hausse de la TVA a été prise en charge par les entreprises. Le consommateur ne veut plus payer.

Je sais qu'on me reproche d'avoir dit que nous n'allions plus fermer. Mais nous aussi nous avons parfois les mains liées. Je suis optimiste pour l'avenir, si les gens respectent les restrictions. Je pense que nous sommes sur la bonne voie.



PROSYS

N°1 des caisses Enregistreuses
au Luxembourg



RÉOUVERTURE DE

LADURÉE à Luxembourg

Monsieur Santeramo, tout le monde se réjouit de la réouverture de cette belle enseigne à Luxembourg. Pourquoi avoir choisi PROSYS pour équiper votre magasin ?

Je me suis informé auprès de plusieurs confrères de la branche, qui m'ont tous confirmé l'excellente réputation et le sérieux de cette société à Luxembourg. A part leur expérience de plus de 40 ans dans ce domaine, Prosys est situé à deux pas de notre magasin sur le boulevard Royal.

Comptez-vous ouvrir encore d'autres magasins LADUREE dans le futur ?

Oui, nous envisageons aussi l'ouverture de kiosques courant 2021, dans des endroits stratégiques que nous ne pouvons pas encore divulguer.



3, rue Nicolas Glesener L-6131 Junglinster
10, boulevard Royal, L-2449 Luxembourg



+352 46 03 11
+352 46 03 10



contact@prosys.lu
www.prosys.lu

Communiqué de presse

Luxembourg, le 22 janvier 2021

Suite à la pression des pays voisins, le secteur Horeca est encore une fois pénalisé par les décisions gouvernementales du 22.01.2021

Les cafés restaurants sont fermés profitez-en pour faire les soldes

Suite à l'annonce du Premier Ministre Xavier Bettel et de Madame la Ministre de la Santé Paulette Lenert, nous sommes déçus d'apprendre que notre secteur restera fermé jusqu'au 21 février 2021, malgré les chiffres des nouvelles infections en baisse constante.

Le gouvernement explique ce fait par la crainte, que les chiffres des infections peuvent évoluer rapidement avec la nouvelle variante britannique du virus, et à cause de la pression des pays voisins de nous fermer les frontières et d'interdire les déplacements. Ceci mettrait le système de santé en péril et on ne pourrait plus assurer les traitements hospitaliers. Toute l'économie entière serait impactée par une fermeture des frontières, vu que les déplacements ne seraient plus possibles.

Nos entreprises et nos salariés sont donc le dommage collatéral d'une mauvaise gestion de la crise dans les pays voisins alors que le Luxembourg a tout fait pour assurer une bonne gestion de cette crise qui aurait pu permettre l'ouverture de notre secteur au 1er février 2021 ; d'ailleurs les chiffres présentés par Madame la Ministre de la Santé le prouvent.

Afin de clarifier et de présenter la situation désastreuse de notre secteur, nous avons demandé une entrevue d'urgence auprès du Premier Ministre et auprès du Ministre des Classes Moyennes pour présenter nos doléances. Nous comprenons que nous devons nous montrer solidaire avec le pays, et nous demandons aussi que le pays soit solidaire avec notre secteur.

Pour cette raison, nous revendiquons une aide mensuelle pour indépendant ainsi que la prise en charge de 100% de nos frais, et le relèvement des différents plafonds d'aides actuelles.

Nous avons lors de nos entrevues antérieures proposé au gouvernement des solutions d'aide, afin de soutenir mieux et plus vite les entreprises de notre secteur et de leur apporter les liquidités nécessaires pour assurer la survie et les emplois.

Les membres de l'Horesca savent que c'est avec acharnement que nous défendons les intérêts de nos entreprises auprès du Gouvernement. Et au niveau européen, l'Horesca mène des actions, ensemble avec son représentant européen l'HOTREC pour obtenir le relèvement des plafonds de toutes les aides.

Suite à l'annonce de la prolongation de la fermeture des établissements de notre secteur nous avons demandé un rendez-vous auprès du Premier Ministre et envoyé ce communiqué à la presse

Majoration du taux de remboursement de la Mutualité des employeurs de 80% à 100%

Suite à la crise Covid-19, les absences pour cause de quarantaine ou isolement sont fréquentes et la perte financière relative peut s'avérer importante pour les employeurs ou indépendants.

L'Union des Entreprises Luxembourgeoises a discuté avec le ministère de la Sécurité Sociale afin de prémunir les employeurs contre le coût financier que représente la continuation du paiement des salaires aux travailleurs (Lohnfortzahlung) frappés d'une incapacité de travail.

« Les temps sont durs pour les entreprises et nous souhaitons tout mettre en œuvre pour les soutenir, notamment sur les absences engendrées par la crise du Covid-19. Nous nous réjouissons de l'accord conclu avec le Gouvernement qui prévoit un partage des coûts y afférents » déclare Jean-Paul Olinger, directeur de l'UEL et président de la Mutualité

des employeurs (MDE).

Afin de supporter davantage les employeurs et indépendants dans le cadre de la crise Covid-19, le remboursement par la MDE sera dorénavant intégral (100% au lieu de 80% précédemment) pour les périodes d'incapacité de travail correspondant à une quarantaine ou un isolement ordonnées par une autorité compétente.

Cette mesure sera appliquée rétroactivement à partir du 1^{er} juillet 2020 et sera mise en place dès le début de l'année 2021.

À noter encore que ces absences ne seront pas prises en compte pour la détermination de l'absentéisme financier lors du classement auprès de la MDE.



Le vin de la semaine Vertente 2015

Douro, Portugal

Depuis 1842, la famille néerlandaise Van der Niepoort est liée aux vins de Porto. Actuellement ils produisent aussi des grands vins DOC Douro comme le Vertente.

Dense, profond et bien structuré, il est fin et élégant en bouche, avec des tannins bien intégrés, une acidité équilibrée et une finale persistante. Un millésime comme celui de 2015 se distingue par son équilibre extraordinaire entre le fruit et l'acidité et entre le volume en bouche et le soyeux de ses tannins.



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

Les principales aides pour le e

Fonds de relance

L'entreprise doit avoir subi une perte du chiffre d'affaires, durant les mois de **juin à novembre 2020**, d'au moins 25 % par rapport à la même période de l'année 2019. Elle peut bénéficier d'une aide mensuelle dont le montant est calculé sur base du nombre de salariés et de travailleurs indépendants de l'entreprise.

Pour les entreprises créées au cours des années fiscales 2019 ou 2020, le montant est proratisé en fonction de la date de début de l'activité

Délais

Les demandes pour le fonds de relance et de solidarité peuvent être soumises jusqu'au 15 février 2021 inclus pour les mois de juin, juillet, août, septembre, octobre et novembre 2020.

Pour chaque mois, une demande distincte devra être introduite.

MONTANT DE L'AIDE

L'entreprise reçoit **1.250 euros par salarié et indépendant actif** (et qui est affecté à l'activité éligible), tandis que ce montant s'élève à 250 euros par salarié qui se trouve au chômage partiel complet (et qui est affecté à l'activité éligible) durant le mois pour lequel l'aide est sollicitée.

Le montant de l'aide est plafonné à 85 % de la perte du chiffre d'affaires mensuel. Le montant total de l'aide par mois (pour chaque mois allant de juin à novembre) par entreprise unique ne peut pas dépasser :

- 10.000 euros pour une microentreprise ;
- 50.000 euros pour une petite entreprise ;
- 100.000 euros pour une moyenne entreprise ;
- 100.000 euros pour une grande entreprise.



La House of Entrepreneurship aide les entreprises pour obtenir les différentes aides

Contactez-nous!

Business Helpline de la
House of Entrepreneurship / Chambre de Commerce

(+352) 42 39 39 - 330

covid19@houseofentrepreneurship.lu

L'ACTIVITE DE VOTRE ENTREPRISE EST IMPACTÉE PAR LE COVID-19.
LA CHAMBRE DE COMMERCE ET SA HOUSE OF ENTREPRENEURSHIP
RESTENT À VOS CÔTÉS

Aide de relance

L'entreprise doit avoir subi une perte du chiffre d'affaires de minimum 25 % . Le chiffre d'affaires du mois relatif à la demande est comparé par rapport au même mois en 2019

Délais

L'aide peut être demandée pour les mois de décembre 2020 à mars 2021 inclus.

La demande est à introduire avant le 15 mai 2021.

MONTANT DE L'AIDE

L'entreprise reçoit **1.250 euros par salarié et indépendant actif** concerné. Ce montant s'élève à 250 euros par salarié qui se trouve au chômage partiel complet durant le mois pour lequel l'aide est sollicitée.

Le montant est plafonné à : 800.000 euros par entreprise unique (toutes aides confondues) ; et 85 % de la perte du chiffre d'affaires du mois.

Le montant total de l'aide par mois par entreprise unique ne peut pas dépasser 100.000 euros.

Indemnité non remboursable en faveur des indépendants

Après discussions avec l'Horesca, le gouvernement luxembourgeois a décidé de renforcer le soutien aux indépendants touchés par les conséquences financières et a approuvé un projet de loi visant à mettre en place une nouvelle aide financière, unique et non remboursable, en faveur des indépendants.

Le montant de la nouvelle aide varie en fonction de la tranche de revenu cotisable dans laquelle la personne se situe, ces montants étant fixés à 3.000, 3.500 et 4.000 euros. Cette aide bénéficiera aux personnes qui ont le statut d'indépendant à titre principal, qui sont affiliées en tant que tel à la sécurité sociale et dont le revenu professionnel doit être au moins égal ou supérieur à un tiers du salaire social minimum et ne doit pas dépasser le montant de deux fois et demi le salaire social minimum.

A l'heure où nous écrivons ces lignes, le texte n'a pas encore été adopté. Plus d'infos à ce sujet sur www.horesca.lu et sur notre page Facebook.

Entreprises du secteur Horesca

Aide pour coûts non couverts Chômage partiel

Si la perte chiffre d'affaires est de 40 % ou plus, les entreprises des secteurs du tourisme, de l'événementiel, de l'HORECA, de la culture et du divertissement ont le choix de demander : l'aide de relance ou une aide dans le cadre de la nouvelle «aide coûts non couverts».

Délais

L'aide pour coûts non couverts peut être demandée pour les mois de novembre 2020 à mars 2021 inclus. Pour le mois de décembre 2020 p.ex, le formulaire est en ligne depuis janvier 2021

CONDITIONS D'ÉLIGIBILITÉ

L'entreprise doit remplir les conditions d'éligibilité suivantes :

perte du chiffre d'affaires de 40 % ou plus :

pour les groupes d'entreprises : la perte du chiffre d'affaires doit avoir été constatée au niveau de la totalité des entreprises luxembourgeoises du groupe et non au niveau de l'entreprise individuelle ;

si elle emploie du personnel : elle doit être régulièrement immatriculée auprès du Centre commun de la Sécurité sociale (CCSS) ;

si elle n'emploie pas de personnel : au moins un indépendant doit être affilié au CCSS ;

MONTANT DE L'AIDE

Le montant éligible se calcule comme suit :

pour les mois avec une fermeture ordonnée: 100 % du total des dépenses du mois (comptes de classe 6 dans le plan comptable normalisé / sans tenir compte des éventuelles corrections de valeur).

pour les autres mois : 75 % du total des dépenses du mois (loyers, salaires, / sans tenir compte des éventuelles corrections de valeur).

moins le total des recettes du mois (comptes de classe 7 dans le plan comptable normalisé / sans tenir compte des éventuelles corrections de valeur).

Le taux de subvention pour :

les micro et petites entreprises (moins de 50 salariés) est de 90 % du montant éligible ;

les moyennes et grandes entreprises (50 salariés ou plus) est de 70 % du montant éligible.

Le montant total de l'aide par mois et par entreprise unique ne peut cependant dépasser :

20.000 euros pour une micro-entreprise ;

100.000 euros pour une petite entreprise ;

200.000 euros pour une moyenne entreprise et une grande entreprise.

Les entreprises des secteurs vulnérables de l'horeca, du tourisme ainsi que du secteur événementiel bénéficient d'un accès accéléré au chômage partiel de source structurelle, sans limitation du nombre de salariés concernés.

En cas de besoin avéré, ces entreprises peuvent recourir à des licenciements pour motifs économiques dans la limite maximale de 25 % de leurs salariés (par rapport à l'effectif total recensé au 30 juin 2020) jusqu'au 31 mars 2021. Il a été convenu entre partenaires sociaux qu'en cas de retour à meilleure fortune, les entreprises qui ont ainsi procédé à des licenciements devront, en cas de recrutement ultérieur de personnel, réembaucher en priorité leurs anciens salariés licenciés.

Délais

Les demandes de chômage partiel doivent être envoyées au plus tard le 12^{ème} jour du mois qui précède la période de chômage partiel demandée (par exemple, au plus tard le 12 février pour la demande de chômage partiel qui se rapporte au mois de mars 2021). Il est conseillé de le faire pour un maximum de salariés.

Après la fin du mois de survenance du chômage partiel, les entreprises doivent introduire le décompte en remplissant la démarche en ligne sur MyGuichet.lu afin que l'ADEM puisse procéder à l'indemnisation. C'est à partir de cette date-là qu'il faut compter en moyenne trois semaines pour obtenir l'indemnité.

Il faut aussi réaliser ou, le cas échéant, rectifier la déclaration auprès du Centre commun de la sécurité sociale dans les meilleurs délais et, en tout cas, avant de procéder au décompte.

MONTANT DE L'INDEMNITÉ

Le versement des indemnités de chômage partiel se fait sur base du décompte.

Pendant la période de chômage partiel, l'État rembourse à l'employeur l'indemnité de compensation qui correspond à 80 % du salaire horaire normal du salarié.

Le remboursement est limité à 250 % du salaire social minimum pour salariés non qualifiés âgés de 18 ans ou plus. Cette indemnité de compensation ne peut cependant être inférieure au montant du salaire social minimum pour salariés non qualifiés auquel cas celui-ci s'y substitue.

« Le take away s'est imposé et gagnera en importance à l'avenir »

Créée en 1898 la Brideler Stuff a été reprise en 1998 par Steve Pfeiffer. Le restaurant de tradition offre de l'espace pour 170 personnes. Et pour les banquets il est possible de monter à plus 200 convives.

En temps normaux 25 personnes travaillent dans cet établissement qui est fermé un jour par semaine ainsi que les jours fériés. La cuisine est renommée dans le pays entier. On propose des plats surtout régionaux et traditionnels en suivant bien entendu les saisons.

Nous nous sommes entretenus avec le patron Steve Pfeiffer qui est aussi membre de notre conseil d'administration.



Entretien avec Steve Pfeiffer, patron de la Brideler Stuff

Monsieur Pfeiffer l'année 2020 a été exceptionnelle. Que pouvez-vous nous en dire en commençant par le début?

Nous n'étions pas vraiment surpris par la fermeture en mars. Depuis janvier 2020 on parlait déjà de la pandémie et au restaurant nous menions des discussions sur la stratégie à suivre en cas de fermeture. Lors de l'annonce du confinement, nous nous sommes vite organisés et 2 jours après la fermeture nous proposons déjà des plats à emporter. Nous avons adapté notre stock de marchandises et avons prévu du matériel pour le take away. C'était une période difficile mais nous avons fait de notre mieux.

Comment avez-vous vécu la réouverture ?

En été nous avons assez bien travaillé. Nous sommes par exemple assez connus pour notre

poisson frit pendant période de la Schueberfouer et avons donc bien travaillé jusqu'à la rentrée. Ensuite sont arrivées les premières restrictions. Traditionnellement nous avons beaucoup de banquets. Mais là ce n'était plus possible. Nous avons une capacité de 170 places et devons limiter l'accès à 100 personnes. On refusait des clients alors que des tables étaient vides.

C'était une période difficile mais le gouvernement a mis en place une série d'aides ?

Le chômage partiel a été une bonne chose mais globalement les aides directes pour les entreprises n'ont pas suffi pour combler le déficit.

Pendant les périodes de fermeture, vous avez proposé des plats à emporter et vous avez aussi livré la clientèle. Quel bilan en tirez-vous ?



*Steve Pfeiffer est aussi membre
du conseil d'administration de l'Horesca*

Avec nos infrastructures et notre personnel il était logique que nous continuions à offrir nos services. Notre clientèle le réclamait et pendant le premier confinement nous avons bien travaillé. En ce qui concerne la livraison, nous proposons un service dans un rayon d'une douzaine de minutes autour de notre restaurant. Ce n'est pas toujours rentable mais au moins nous gardons le contact avec nos clients.

Vous livrez des plats chauds que l'on peut consommer directement mais pas des préparations froides à réchauffer soi-même. Qu'est-ce qui a motivé ce choix?

Pour Noël et le réveillon du nouvel an nous avons proposé des menus froids à réchauffer soi-même. Mais en temps normaux nous ne livrons que des plats chauds. Il faut savoir que proposer des plats froids à réchauffer implique une organisation et une mise en place complètement différente à celle d'un restaurant classique. Cela ne convenait pas à notre modèle. De plus on est alors en concurrence directe avec des traiteurs, magasins et grandes surfaces.

Que pensez-vous de l'avenir. Croyez-vous qu'après la pandémie on reviendra à la même situation que dans le passé où y aura-t-il une évolution dans les modes de consommation des clients?

Lorsque les restaurants pourront rouvrir, nous arrêterons avec la livraison parce que nous n'aurons plus le personnel pour assurer ce service. Il faudra servir les clients en salle.

Mais je pense que le take away gagnera en importance. Actuellement, nous réorganisons notre site internet avec un module qui permettra de commander en ligne. Prendre les commandes au téléphone en devant donner de nombreuses explications sur les différents plats nécessite beaucoup de temps. J'espère donc qu'avec cet investissement dans la digitalisation nous serons mieux préparés et pourrons peut-être gagner de nouveaux clients.

Quelles perspectives pour 2021 ?

A l'occasion de sa traditionnelle conférence annuelle de conjoncture, la Chambre de Commerce a dressé le bilan d'une année 2020 sinistrée par la crise sanitaire et économique et a fait le point sur les attentes des entreprises pour 2021, une année marquée par une grande incertitude et une volatilité considérable, entre de nouvelles restrictions sanitaires et l'espoir d'un impact positif des vaccinations.

Les défis pour les entreprises s'annoncent particulièrement nombreux et sont d'une envergure sans pareil. Bien que la situation en cette fin d'année soit difficile pour de nombreux citoyens et entrepreneurs, des solutions existent pour sauvegarder la substance économique, pour préparer la relance et pour revenir sur le chemin d'une croissance vigoureuse et qualitative.

Les défis de 2021 : des secteurs aux fortunes diverses

Si le constat général d'affaiblissement de l'économie ne fait aucun doute, les différents secteurs de l'économie luxembourgeoise ont été, et sont toujours, diversement affectés par la crise.

Les secteurs fortement fragilisés du fait d'une activité partiellement, voire totalement à l'arrêt sont l'Horeca, l'événementiel, le tourisme, certains commerces de détails en centre-ville et dans certains centres commerciaux, les agents de voyage et les activités culturelles. Dans cette catégorie figurent également les plus de 30.000 indépendants du pays qui, outre le fait de connaître un taux de risque de pauvreté deux fois plus élevé que les salariés en temps normal, exercent souvent dans des secteurs très exposés à cette crise. De ce fait, la Chambre de Commerce plaide pour des mesures de compensation au bénéfice des indépendants au même titre que les salariés.



Christel Chatelain, Head of Economic Affairs et Carlo Thelen, Directeur Général de la Chambre de Commerce

Les indépendants pourraient être soulagés par l'introduction d'un échelonnement des aides, au lieu d'un arrêt net de celles-ci.

Ces différents secteurs d'activité font face à des difficultés variées. Ainsi, la décision de prolonger la fermeture des cafés et restaurants touche durement le secteur de l'Horeca. De nombreux établissements se trouvent privés d'une partie importante, voire de l'intégralité de leurs recettes, ce qui se soldera inévitablement par une hausse sensible du nombre de faillites et une augmentation du chômage.

Les établissements qui passeront le cap de la fermeture seront confrontés à un retour incertain des clients dans un climat d'insécurité. Pour contrecarrer cette évolution peu réjouissante, les aides annoncées par le Gouvernement devront être débloquées et mises à disposition dans les plus brefs délais.

Le secteur de l'Horeca souffrira en 2021

Le secteur de l'Horeca, comme quasiment tous les secteurs en grande difficulté, souffriront en 2021 de l'effet couplé d'une hausse du coût du travail et d'un manque plus ou moins grave de trésorerie.

Dans ce contexte, la Chambre de Commerce appelle à soutenir davantage sur le plan administratif les secteurs particulièrement touchés par la crise, par exemple, par l'instauration d'un moratoire sans intérêts de retard sur le paiement des dettes aux administrations publiques accompagnée d'une adaptation des délais de paiement aux capacités de remboursement des entreprises. Le secteur du tourisme qui souffre notamment - tout comme le secteur du transport de personnes - d'une chute marquée du tourisme d'affaires doit être soutenu.

Une spécialité d'exception



Le Gewürztraminer a atteint 190 degrés Oechsle, le Riesling 164 degrés et l'Auxerrois 204 degrés

Au cours du mois de décembre, Matthias Lambert, maître de Chai de la coopérative vigneronne, Domaines Vinsmoselle, a mis sous presse le Vin de Paille 2020.

Les responsables étaient très satisfaits des raisins, ayant séchés dans des corbeilles perméables à l'air. Les 2226 kilos de Gewürztraminer, les 1609 kilos de Riesling et les 2301 kilos d'Auxerrois ont été vendangés en septembre par les 200 familles vigneronnes affiliés à la coopérative.

Les Vins de Paille qui en résultent ont atteint des résultats exceptionnels. Ainsi le vin de Paille Gewürztraminer a atteint 190 degrés Oechsle, le Vin de Paille Riesling 164 degrés Oechsle et l'Auxerrois a pu briller avec 204 degrés Oechsle.

Le Vin de Paille est un vin aromatique d'exception, aux goûts intenses et subtils. La température idéale pour le servir est de 10 °C. C'est un vin de longue conservation, dont les arômes s'intensifient au fil des années. Il se prête très bien pour accompagner une terrine de foie gras et également un dessert. Autrefois, le Vin de Paille était considéré comme

un allié santé, au point d'être repris dans la catégorie des vins-médecins.

Naguère, les raisins sélectionnés étaient mis à sécher sur des lits de paille, d'où leur appellation « Vin de Paille ». « L'élaboration du Vin de Paille est régie selon des critères très stricts : les raisins devant être notamment exempts de toute trace de pourriture et avoir atteint une maturité maximale. Lors de la récolte, il est particulièrement important de traiter soigneusement ces raisins et de veiller à conserver leur peau intacte », résume Matthias Lambert. Lors du procédé de séchage, les grappes perdent une bonne partie de leur teneur en eau, selon le principe même de l'évaporation. Après une période d'entreposage de deux mois au minimum, les raisins sont soumis à une légère pression et le moût subit alors une lente fermentation. Dans le respect des règles en la matière, 100 kg de raisins sont nécessaires pour produire environ 15 litres de ce vin.

On considère donc le Vin de Paille comme une spécialité rare de la Moselle Luxembourgeoise qui couronne chaque repas de fête.



Une revendication rapidement adoptée

Le secteur de l'Horeca subit depuis le début de la pandémie de grands défis et c'est suite à notre revendication remontant au début de la pandémie que le Conseil de gouvernement a approuvé, sur proposition du ministre des Classes Moyennes, Lex Delles, un projet de loi visant à mettre en place une nouvelle aide financière, unique et non remboursable, en faveur des indépendants du secteur horeca. Ceci suite à notre entrevue d'urgence du 7 janvier 2021.

Le montant de la nouvelle aide sera non-remboursable et cumulable avec les autres aides. Ce montant sera de 3.000, 3.500 et 4.000 euros selon le montant cotisable.

Cette aide bénéficiera aux personnes qui ont le statut d'indépendant à titre principal, qui sont affiliées en tant que tel à la sécurité sociale et dont le revenu professionnel doit être au moins égal ou supérieur à un tiers du salaire social minimum et ne doit pas dépasser le montant de deux fois et demi le salaire social minimum.

Cette réussite prouve que nos entrevues et dialogues réguliers avec le gouvernement portent leurs fruits.

La première revendication de l'HORESCA a donc été rapidement adoptée et nous continuerons à combattre afin que toutes nos autres revendications soient aussi mises en œuvre.

« MÉI LAANG GENÉISSEN »

ECOBIX Le système réutilisable

Le projet „ECOBIX - Méi lang genéissen“, lancé pour lutter contre le gaspillage alimentaire, est en cours d'exécution depuis 2018 et l'implication des fournisseurs et des consommateurs est très satisfaisante.

Jusqu'à présent, plus de 278 restaurants, cantines, cantines scolaires, clubs, communes, ... participent au projet. Actuellement, plus de 75.000 ECOBOX sont en circulation.

Avec l'ECOBIX, mise au point par la SuperDrecks-Këscht® pour le compte du Ministère de l'Environnement, du Climat et du Développement durable et élaborée en coopération avec l'Horesca, les aliments ou la nourriture non consommée peuvent être ramenés du restaurant et consommés ultérieurement.

Réutiliser plusieurs fois l'ECOBIX, remplace une quantité innombrable d'emballages jetables. Ceci permet de réduire le volume de déchets, car on n'abaisse pas seulement le nombre d'emballages, mais aussi la quantité d'aliments jetés.

Saviez-vous que divers types d'emballages jetables seront bientôt interdits dans l'UE ?

L'ECOBIX vous offre un excellent exemple pour la réduction des produits jetables.

Même en temps de Covid, l'ECOBIX est une excellente solution car toutes les directives sont respectées grâce aux consignes- et règles d'hygiène.

Pour les prestataires, il en résulte de nombreux avantages qui ne se limitent pas qu'aux aspects de l'environnement et la durabilité :

- Les systèmes à usages multiples sont à la mode et sont largement acceptés par les consommateurs (économie circulaire)
- Aucun achat d'emballages TO-GO n'est nécessaire
- Effet de fidélisation de la clientèle
- Une image positive „verte“ par la réduction des déchets
- Moins de déchets et littering, notamment dans les restaurants proposant des plats à emporter
- Moins de frais de déchets et moins d'effort pour la gestion des déchets
- Publicité gratuite pour les acteurs en énumérant les entreprises participantes sur la plateforme Internet www.ecobox.lu et des spots radio.

Vous ne prenez aucun risque lorsque vous participez à l'action : Même si une ECOBOX défectueuse est retournée, elle sera échangée et reprise par la SDK et ensuite recyclé par le producteur.

Le système ECOBOX est une contribution active à l'économie circulaire.

Si vous souhaitez de participer à l'action ou si vous avez des questions, n'hésitez pas à contacter la SDK. Informez-vous sous www.ecobox.lu;

Contact: info@ecobox.lu ou 488216-1

N'oubliez pas ! -> moins de déchets plastiques, moins de gaspillage alimentaire !

Le système de consigne à usages multiples conçu au Luxembourg pour transporter des repas. Que ce soit au restaurant, à la cantine ou pour les ventes à emporter, l'ECOBIX peut être utilisé presque partout.

L'usage multiple de l'ECOBIX éliminera de nombreux emballages à usage unique. Cette initiative permet à réduire le volume des déchets, car on n'abaisse pas seulement le nombre d'emballages, mais aussi la quantité d'aliments jetés.

Trouvez vos prestataires ECOBOX sur www.ecobox.lu.



Une campagne de :



Partenaires :





Le nombre de demandeurs d'emploi reste stable

Le nombre de demandeurs d'emploi résidents disponibles inscrits à l'ADEM s'établit à 19 918 au 31 décembre 2020. Par rapport au mois de décembre 2019, cela constitue une hausse de 3 386 personnes ou de 20.5%. Le taux de chômage, corrigé des variations saisonnières, calculé par le STATEC, s'élève à 6.4%.

Après une hausse soudaine du chômage en mars et avril et un recul observé à partir du mois de mai, le taux de chômage s'est établi autour entre 6.3% et 6.4% depuis le mois d'août.

En décembre 2020, 2 208 résidents se sont inscrits auprès de l'ADEM, soit une baisse de 43 personnes ou de 1.9% par rapport à

décembre 2019. La hausse du chômage s'explique avant tout par une baisse des sorties vers l'emploi plutôt qu'une hausse des inscriptions.

Sur toute l'année 2020, les inscriptions des demandeurs d'emploi résidents ont baissé de 5% par rapport à l'année 2019. En même temps, le nombre de dossiers clôturés a baissé de 12%. Même si une clôture de dossier ne correspond pas forcément à une reprise d'emploi, la corrélation est très forte.

Le nombre de demandeurs d'emploi résidents qui bénéficient de l'indemnité de chômage complet a progressé de 1 788 ou de 22% sur un an, pour s'établir à 9 911. Le nombre des bénéficiaires d'une mesure s'établit à 3 878,

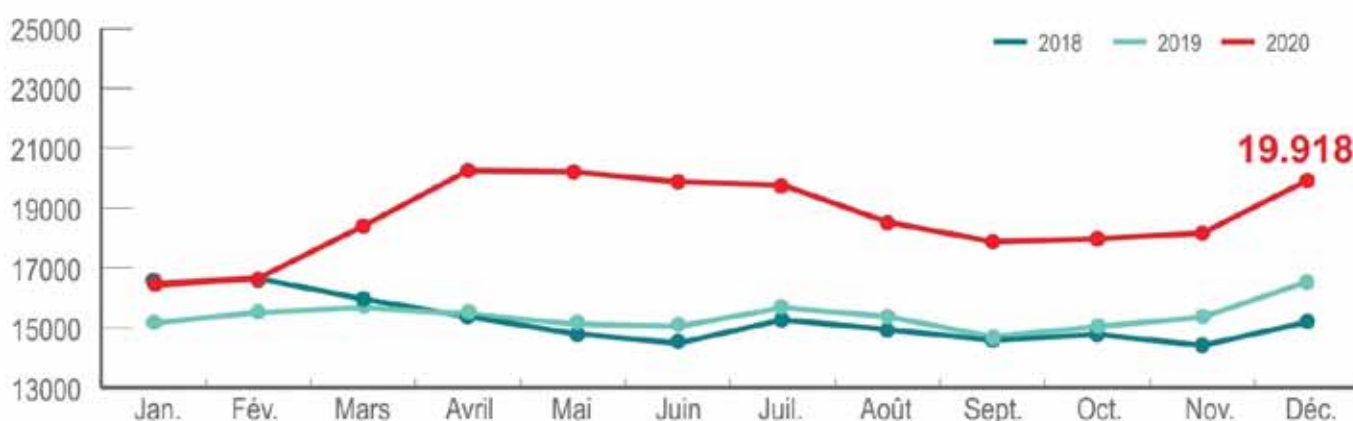
et se trouve en-dessous du niveau observé en décembre 2019 (-205 personnes, soit -5%).

Au cours du mois de décembre 2020, les employeurs ont déclaré 2 275 postes vacants à l'ADEM, ce qui correspond à une baisse de 1% par rapport à décembre 2019. Au 31 décembre 2020, l'ADEM recensait 6 276 postes vacants dans sa base de données, une baisse de 1.9% sur un an.

Ces chiffres cachent néanmoins des grandes disparités sectorielles. Ainsi l'évolution des postes vacants disponibles est positive dans la construction (+38%), tandis que l'**Horeca (-53%)**, le commerce (-26%) ou le transport et la logistique (-15%) ont connu une évolution défavorable.

Résidents disponibles

Le nombre de demandeurs d'emploi résidents disponibles s'établit à 19.918 au 31 décembre 2020. Sur un an, cela constitue une hausse de 3.386 personnes, soit de 20,5 %.



Une médaille d'or pour l'EHTL

C'est avec une fierté immense que l'EHTL a l'honneur d'annoncer la victoire de son élève Safihira Djaló, qui a remporté vendredi, 4 décembre, la médaille d'or, avec sa partenaire néerlandaise Thyra Siemerink, à la compétition « Front Office 2020 » organisée par l'AEHT.

L'Association Européenne des écoles d'Hôtellerie et de Tourisme (AEHT) est une ONG créée en 1988 et ayant comme objectif la promotion de l'ouverture d'écoles d'hôtellerie et de tourisme en Europe. Elle compte aujourd'hui près de 400 membres dans 40 pays.

C'est ainsi qu'elle facilite la communication et la coopération entre les différentes écoles d'Europe tout en associant tous les acteurs du système éducatif, à savoir aussi bien les élèves que leurs enseignants et directeurs.

Outre les rencontres annuelles, séminaires et congrès, c'est également par l'organisation de différentes compétitions internationales que l'AEHT atteint son objectif de collaboration internationale. Des équipes sont formées à partir d'étudiants de différents pays afin de favoriser la coopération et le travail au niveau européen.

En raison des conditions sanitaires actuelles, c'est à distance et en ligne que se sont déroulées les compétitions cette année. Ce sont Safihira Djaló et Georges Albert, tous deux élèves de la classe 1TPHO, qui ont concouru pour défendre l'excellence de l'EHTL.

Georges Albert, en collaboration avec son homologue portugais, a concouru dans la caté-



gorie « Hospitality management ». A partir de différentes informations sur les performances financières et de statistiques d'un hôtel, notre étudiant a dû élaborer une proposition d'un business plan pour l'hôtel en question.

Safihira Djaló, quant à elle, a participé dans la catégorie « Front office ». Cette compétition consistait en une mise en situation de réception. Après avoir dû effectuer des recherches sur la destination virtuelle Reykjavik (Islande) et sur un hôtel imposé pour l'épreuve et après avoir assisté à une Master class sur le sujet du « Front Office », Safihira et sa collègue néerlandaise ont eu la tâche de faire un check-in, d'accueillir le client et de le renseigner sur l'établissement et la ville, et

tout cela à distance. Et avec brio, puisqu'elle a remporté la médaille d'or dans sa catégorie. Un honneur pour l'EHTL et le Luxembourg, puisqu'il s'agit là du tout premier prix remporté dans la catégorie « Front office » à ce jour.

Nous félicitons donc chaleureusement nos deux élèves qui ont non seulement relevé le défi d'une compétition au niveau européen, mais également celui d'une compétition en ligne et à distance, demandant ainsi une maîtrise des nouveaux médias et des outils qu'ils offrent. Et tout cela avec l'aide et la bienveillance de Claudine Thoma, enseignante à l'EHTL, qui a encadré et coaché nos deux élèves tout au long de la compétition grâce à sa motivation et son engagement sans faille.



www.horesca.lu

Sécurité alimentaire : nos services

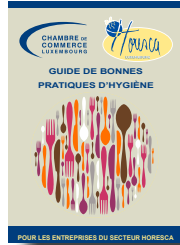
Formation en bonnes pratiques d'hygiène

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 à tarif avantageux
pour nos membres**

LIVRAISON À DOMICILE

(à partir de 150 € hTVA,
Pendant le confinement: 100 € hTVA
pour personnes privées)



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

info@bheintz.lu

www.boissonsheintz.lu

DRINK CENTER HEINTZ

**OUVERT de 8h00 - 19h00
7 JOURS SUR 7**



NORDSTROOSS SHOPPING MILE **B**

L-9764 MARNACH

Tél. 92 96 96 • Fax. 92 96 97

drink-center@bheintz.lu

nestor

HORECA MANAGEMENT SOLUTIONS

HOTEL & RESTAURANT
MANAGEMENT SOLUTIONS

Développé avec la collaboration
étroite de nombreux hôteliers,
Nestor est utilisé actuellement
dans plus de 150 établissements
en Belgique et au Grand-Duché
de Luxembourg

NOUVEAU

fiche d'hébergement électronique
& interface PROTEL

4a, op der Haart
L-9999 WEMPERHARDT

Tél: +352 26 95 76 75

Fax: +352 26 95 76 77

E-mail: info@it4all.lu

www.it4all.lu

IT **4** ALL
by skylineNetworkservices

Un nouveau poulet élevé au Lux



La Provençale, en partenariat avec quatre familles d'aviculteurs, vient de lancer une gamme de poulets élevés au pays, sans OGM et dans le respect d'une agriculture durable.

Un projet qui a nécessité quatre années de préparation. L'objectif est de produire 300 tonnes par an. Si tout va bien, on pourrait même doubler cet objectif...



Les quatre famille d'aviculteurs. La Provençale recherche d'autres partenaires pour accroître la production.

Cinq poulaillers entièrement neufs ont vu le jour pour ce projet à Luxembourg. Ils sont répartis dans 4 fermes :

- à Weiler , la famille Annet,
- à Bastendorf, la famille Kaes,
- à Schouweiler, la famille Thiry,
- à Niederpallen , la famille Zigrand.

L'objectif est de produire 300 tonnes de poulet par an, c'est-à-dire 4.200 poulets par semaine. Ce qui correspond à 2,5% de la consommation nationale. Selon Georges Eischen de La Provençale, on prévoit, si tout va bien, de doubler la production dans un futur proche et les responsables recherchent pour cela de nouveaux partenaires.

Bien-être animal

Alors que les poussins n'ont que quelques heures de vie, après contrôle vétérinaire et vaccination, ils sont immédiatement acheminés en camionnette chauffée vers les

éleveurs partenaires. Pour le bien-être des animaux, rien n'a été oublié : large fenêtre dans le toit pour un éclairage naturel, jardin d'hiver couvert et grillagé pour un accès à l'extérieur protégé du risque de grippe aviaire, ventilation pour un renouvellement optimal de l'air ambiant, chauffage et même un système de brumisation d'eau fraîche pour les mois d'été ont été installés .

Nourriture locale sans OGM, sans coccidiostatique ni antibiotique

Dès la première heure, les animaux reçoivent de l'eau et de la nourriture. Pour cette dernière, c'est à l'entreprise De Verband que les responsables ont décidé de faire confiance. Dans un premier temps, les animaux reçoivent des aliments finement moulus et c'est seulement après 2 semaines de développement qu'ils pourront recevoir leur formule définitive. Mise au point par un nutritionniste,

Luxembourg arrive dans les étalages



5 poulaillers ont vu le jour. Ils disposent d'un jardin d'hiver couvert.

les poulets sont nourris toute leur vie avec une alimentation végétale, minérale et vitaminique constituée essentiellement de céréales cultivées exclusivement au Luxembourg et dans la grande région. Aucun OGM ne peut être utilisé dans le cahier des charges.

Transport des animaux vivants

Au terme de la période d'élevage qui dure en moyenne 53 jours (contre 32-35 jours pour un poulet standard à croissance rapide), le ramassage de la volaille en vue de l'abattage doit se faire à la nuit tombante, dans l'obscurité, pour le maintien au calme des animaux. Comme au Luxembourg il n'y a pas d'abattoir de volailles de capacité importante, il faut les transporter en dehors du pays, avec le plus grand soin, en évitant de les blesser, de les stresser et en limitant les distances. Puisque les responsables ont voulu des élevages de taille modérée, les poulets sont

transportés en disposant d'un espace 40% plus grand que la surface réglementaire dans des caisses de transport spéciales et à l'abri des intempéries.

Abattage

Pour respecter l'animal jusqu'au bout et obtenir une viande de poulet saine et savoureuse, c'est à l'abattoir Belki, situé à Alost, entre Bruxelles et Gand, à environ 3h30 de route, qu'on a décidé de faire confiance. Créé il y a plus de 30 ans, cet abattoir de volailles d'avant-plan fourni le segment supérieur du commerce de détail belge et le commerce de gros au Benelux et en France. Par ailleurs, Belki est fournisseur de La Provençale depuis plus de 5 années.

Grâce à un système de refroidissement des carcasses ultra-rapide permettant de travailler en continu, les poulets entiers et les dé coupes sont emballés peu après l'abattage



Les poussins arrivent au premier jour de leur vie et livrés à La Provençale le même jour en soirée.

Traçabilité et contrôles

Chacune des étapes de l'élevage et de l'abattage fait l'objet d'un cahier de charges dont la bonne application sera vérifiée par Luxcontrol

Un revenu minimum garanti pour 10 ans !

La Provençale connaît et veut reconnaître la valeur du travail des familles qui ont investi dans la construction des poulaillers. Pour une collaboration durable et équitable, le prix d'achat des poulets a été fixé de commun accord avec les éleveurs. Par ailleurs, en cas d'augmentation des charges, le prix d'achat sera revu selon un mécanisme accepté par les parties.

Ensemble, nous sommes l'économie luxembourgeoise



Michel Reckinger

Messieurs et Mesdames chefs d'entreprises et dirigeants,

Nous sommes artisans, commerçants, restaurateurs, industriels et professionnels de la finance.

Ensemble, nous représentons le tissu économique du Luxembourg. Nous créons des valeurs et des perspectives pour la collectivité et pour les individus qui le compose. Nous sommes fiers de nos métiers et du travail que nous réalisons dans nos entreprises.

En même temps, nous avons conscience que toute activité économique se place dans un contexte social. L'économie et les entreprises font partie intégrante de la société. Afin de participer au débat sociétal et politique, les différents secteurs économiques se sont dotés d'organisations d'employeurs qui représentent les intérêts des entreprises tout en tenant compte des positions d'autres parties prenantes.

L'Union des Entreprises Luxembourgeoises (UEL), dont je viens de prendre la présidence, est le regroupement de 6 fédérations sectorielles et de 2 chambres professionnelles. Ensemble, nous traitons les grands dos-

siers horizontaux qui concernent toutes les entreprises comme : la fiscalité, les relations de travail et la sécurité sociale.

L'UEL œuvre pour une économie durable et prospère pour le pays, ses habitants et ceux qui y travaillent.

C'est pour cela que nous assumons le fait que les entreprises ont une responsabilité sociale qui dépasse leurs objectifs commerciaux. En contrepartie, nous estimons que les partenaires sociaux et la politique ont de leur côté une responsabilité économique envers les entreprises et leur capacité à générer de la plus-value.

Au cours des dernières années, nous avons constaté que les préoccupations des entreprises n'ont pas été pris en compte à leur juste valeur, ni par le gouvernement, ni par les syndicats.

L'organisation du travail, les charges administratives, les nombreux automatismes et le manque de productivité sont autant de sujets qui posent de graves problèmes aux petites et grandes entreprises et auxquels des solutions satisfaisantes font défaut.

La pandémie, dont les conséquences vont nous accompagner encore longtemps, a mis en lumière l'inégalité de traitement que subissent les indépendants qui sont loin de profiter de la même couverture sociale que les salariés. Par ailleurs, le logement et la transition énergétique sont également d'autres défis qui impactent fortement les entreprises. La liste des chantiers politiques sur lesquels nous devons agir est donc longue.

En tant que Président de l'UEL, ma priorité sera de faire entrer davantage les considérations économiques et le rôle positif des

entreprises dans le débat politique. Même si ce constat peut sembler anodin, tout progrès sur le plan social et écologique n'est possible que grâce à une économie dynamique et des entreprises compétitives qui posent la base financière et budgétaire de chaque politique. Malheureusement, certains acteurs n'ont pas cette évidence à l'esprit quand ils prennent des décisions qui nous concernent.

En tant que dirigeant d'entreprises, nous devons nous impliquer activement dans le débat et défendre notre cause commune. Affiliez-vous à votre organisation sectorielle si ce n'est pas déjà fait. Si nous voulons jouer un rôle plus actif dans la politique, il faut que nous nous donnions les moyens de nos ambitions. Chaque entrepreneur est l'ambassadeur de son activité. Parlez à votre entourage et à vos connaissances des défis auxquels vous êtes confrontés.

La clé de notre succès est de faire accepter par le plus grand nombre la légitimité de nos positions qui sont, dans la très grande majorité des cas, tournées vers la pérennité de notre pays et non pas vers la recherche du profit à court terme. C'est cette réalité que nous voulons ramener au cœur du débat.

Il n'y a qu'une seule économie au Luxembourg et tout le monde en dépend. Entreprises, salariés et la collectivité : tous ont leur rôle à jouer pour sauvegarder un Luxembourg dans lequel il fait bon vivre.

Je vous remercie dès à présent pour votre soutien et je vous dis à très bientôt.

Cordialement,

Michel Reckinger

Président de l'UEL



Après le buffet à volonté, voici les **vacances à volonté**

Un complexe hôtelier des Maldives vient de lancer les vacances à volonté. Cet établissement qui appartient au groupe Anantara Veli propose une offre plutôt originale. Elle permet aux voyageurs de profiter de ce complexe de luxe à volonté durant toute l'année 2021. Un petit coin de paradis accessible à tout moment qui a tout de même un coût : 30.000 dollars, soit environ 25.000 euros.

Le forfait met à disposition des voyageurs un bungalow sur pilotis pour deux personnes qui est accessible à n'importe quel moment de l'année pour les souscripteurs de cette offre.

Les transferts avec l'aéroport et les petits-déjeuners sont compris dans cette offre. Le forfait permet également de bénéficier de réductions sur les soins proposés par le spa du complexe, les cours de cuisine maldivienne et des activités nautiques comme la plongée ou le surf.

Suppression de la cotisation 2021 sur **Letzshop.lu**

Dans le contexte de la pandémie liée au coronavirus COVID-19, le ministre des Classes moyennes Lex Delles avait décidé le 30 mars 2020 de renforcer le soutien aux commerces présents sur la plateforme de vente en ligne Letzshop.lu en annulant la cotisation annuelle 2020.

Le groupement d'intérêt économique (GIE) Luxembourg for Shopping a désormais pris la décision, avec le soutien du ministre des Classes moyennes, d'annuler également la cotisation annuelle 2021 à hauteur de 500 euros pour les commerces présents sur Letzshop.lu ainsi que pour ceux qui souhaitent joindre la plate-forme de vente en ligne

Palmarès Michelin



Le Guide Michelin vient d'éditer son palmarès des restaurants étoilés pour la Belgique et le Luxembourg. Pour son édition 2021, neuf restaurants luxembourgeois sont couronnés.

Les tables étoilées au Luxembourg :

Ma Langue Sourit (2 étoiles) à Oetrange

La Cristallerie (1 étoile) à Luxembourg

Les Jardins d'Anaïs (1 étoile) à Luxembourg

Clairefontaine (1 étoile) à Luxembourg

Mosconi (1 étoile) à Luxembourg

La Distillerie (1 étoile) à Bourglinster

Lea Linster (1 étoile) à Frisange

Guillou Campagne (1 étoile) à Schouweiler

Fani (1 étoile) à Roeser

Plusieurs restaurants se sont également vu décerner une "étoile verte Michelin". Une distinction qui vise à mettre en lumière les établissements qui s'engagent pour une gastronomie "plus durable" La Distillerie du Château de Bourglinster a eu droit à cette distinction.

Enfin, le guide Michelin a également dévoilé ses adresses "Bib Gourmet". Une qualification qui récompense les restaurants pour leur "excellent rapport qualité-prix". Il y en a 14 au Luxembourg dont un nouveau: le Bistrone à Strassen.



Nombre indice applicable			834,76
Unité			€
1) MINIMA ET MAXIMA COTISABLES			
Salaire social minimum mensuel			2.201,93
Minimum cotisable actifs (tous les régimes)		salaire horaire	
18 ans et plus non qualifié	100%	12,7279	2.201,93
17 à 18 ans	80%	10,1823	1.761,54
15 à 17 ans	75%	9,5459	1.651,45
18 ans et plus qualifié	120%	15,2735	2.642,32
Minimum cotisable pensionnés (assurance maladie)	130%		2.862,51
Maximum cotisable (tous les régimes, sauf assurance dépendance)			11.009,65
2) ASSURANCE MALADIE			
Indemnité funéraire			1.085,19
Participation patient au séjour à l'hôpital	par jour		22,54
Participation patient admis hôpital de jour	par jour		11,27
Participation patient aux forfaits de rééducation fonctionnelle			
- en traitement ambulatoire	par jour		11,27
Montant journalier de séjour en cure pris en charge			
- cure thermale	par jour		54,26
Montant annuel maximum de prise en charge intégrale des soins de médecine dentaire			66,49
3) ASSURANCE DEPENDANCE			
Valeur monétaire pour les établissements d'aides et de soins			
- à séjour continu	par heure		62,00
- à séjour intermittent	par heure		68,43
Valeur monétaire pour les réseaux d'aides et de soins	par heure		82,59
Valeur monétaire pour les centres semi-stationnaires	par heure		80,09
Montant maximal des prestations en espèces	par semaine		262,50
Abattement assiette cotisable - 25% ssm. non qualifié de 18 ans			550,48
4) ASSURANCE PENSION			
<i>(pensions nouvelles 2021)</i>			
Majorations forfaitaires 40/40			519,79
Pension minimum personnelle			1.908,43
Pension minimum de conjoint survivant			1.908,43
Pension minimum d'orphelin			520,42
Pension personnelle maximum			8.835,33
Allocation de fin d'année (1/12) (carrière de 40 ans)			67,94
Seuil de revenu en matière d'anti-cumul			733,98
Revenu professionnel immunisé (pensions de survie)			1.413,65
Forfait d'éducation (art.3)	par enfant/par mois		86,54
Forfait d'éducation (art. IX, 7°)	par enfant/par mois		123,63
5) PRESTATIONS FAMILIALES			
a) Allocations familiales			
- nouveau système (à partir du 1 ^{er} août 2016)	par enfant/par mois		265,00
- ancien système (montants pour enfants ouvrant déjà droit à l'allocation familiale avant le 1 ^{er} août 2016)			
- montant pour 1 enfant			265,00
- montant pour 2 enfants			594,48
- montant pour 3 enfants			1.033,38
- montant pour 4 enfants			1.472,08
- montant pour 5 enfants			1.910,80
Majorations d'âge			
- par enfant âgé de 6 - 11 ans			20,00
- par enfant âgé de 12 ans et plus			50,00
Allocation spéciale supplémentaire			200,00



Nombre indice applicable			834,76
Unité			€
b) Allocation de rentrée scolaire (montant par enfant)			
- de 6 à 11 ans			115,00
- 12 ans et plus			235,00
c) Allocation de naissance (3 tranches)			
- montant par tranche			580,03
d) Congé parental			
- revenu de remplacement correspondant au revenu professionnel mensuel moyen réalisé au cours des 12 mois avant congé parental			
Plafond d'indemnisation (avant déduction des charges fiscales et sociales):		par heure	par mois ¹⁾
	Minimum	12,7279	2.201,93
	Maximum	21,2132	3.669,88
¹⁾ Congé parental à temps plein pour un contrat de travail à temps plein au cours de 12 mois avant congé parental			
6) REVENU D'INCLUSION SOCIALE (REVIS) ET AUTRES PRESTATIONS MIXTES ²⁾			
Allocation d'inclusion	par mois		
- montant forfaitaire de base par adulte			772,49
- montant forfaitaire de base de base par enfant			239,83
majoration par enfant en cas de ménage monoparental			70,88
- montant pour frais communs par ménage			772,49
majoration en cas d'enfant(s)			115,95
<i>Mesures transitoires:</i>			
<i>Montant REVIS par mois pour communautés domestiques visées à l'article 49 (3) de la loi modifiée du 28 juillet 2018 relative au REVIS</i>			
- personne seule			1.543,73
- communauté domestique de deux adultes			2.315,71
- par adulte supplémentaire			441,76
- enfant			140,41
Allocation de vie chère	par an		
- une personne seule			1.452,00
- communauté domestique de deux personnes			1.815,00
- communauté domestique de trois personnes			2.178,00
- communauté domestique de quatre personnes			2.541,00
- communauté domestique de cinq personnes et plus			2.904,00
Limite supérieure du revenu annuel pour l'octroi			
- pour une personne			26.445,20
Limite supérieure du revenu annuel augmentée			
- pour la deuxième personne			13.222,60
- pour chaque personne supplémentaire			7.933,56
Revenu pour personnes gravement handicapées			1.544,98
Allocation spéciale pour personnes gravement handicapées			744,94

²⁾ versés sous conditions de ressources

36^e année n° 424 2021 n° 1

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 Koepf
Publicité: brain&more 100A, route d'Arion
L-1150 Luxembourg Tél.: 26 84 71 1 Fax: 26 48 35 10 E-mail: brain@brain.lu www.brain.lu

Impression: Imprimerie Centrale

Printed in Luxembourg

Tirage: 6.000/mois

Horesca est membre de :



HORESCA

Informations

Fédération
des
et C
du C
anc. H

DIRECTION, RÉDACTION, PUBLICITÉ : LUXEMBOURG - 9, rue des Trévières - Téléphone 48 71 65

Horesca - Erfolge...

Ein leider immer sehr gerne gebrauchter Slogan gegenüber dem Berufsverband ist folgendes :

WAS TUT IHR DENN SCHON FÜR UNS WIRTE UND HOTELIERS ?

Diejenigen, die diesen „faulen“ Spruch so gerne in die Waagschale werfen sind meist solche, die wegen lumpiger 200 Franken dem Berufsverband fernbleiben und trotzdem, ach so gerne von allem, was erreicht wird, mitprofitieren.

EIN BILLIGER WEG, WAHRHAFTIG !

Sie kritisieren, bemängeln, schimpfen. Sie greifen Personen an, welche für Sie unzählige Stunden und Tage opfern, im Berufsverband mitzuarbeiten. Niemand entschädigt sie, niemand weiß ihnen Dank.

Trotzdem muß man vor solchen Idealisten den Hut ganz tief ziehen.

Sie vernachlässigen oft das EIGENE Geschäft um für die Allgemeinheit, ihre Kollegen einzutreten.

WUNDER jedoch können auch sie nicht wirken.

Wir können auch dann keine Hilfe leisten, wenn Verbandsmitglieder oder Nichtmitglieder mit eigener Unterschrift Kontrakte unterzeichnen, die sich späterhin als Bumerang gegen sie entpuppen !

HORESCA hat aus diesen und vielen anderen Gründen eine Beratungsstelle für ihre Mitglieder eingerichtet, welche an jedem Samstagmorgen zu ihrer Verfügung steht. Ein namhafter Jurist sowie ein erstklassiger Steuerexperte stehen ihnen zur Verfügung.

Bevor man ein Geschäft abschließt, einen Kontrakt unterzeichnet, eine Unterschrift leistet, heißt es vorbeugen.

VORBEUGEN HEISST ABER, DIE BERATUNGSSTELLE VOR DER UNTERSCHRIFTFLEISTUNG KONSULTIEREN !

Nachträglich gegen den Verband zu stärken, wenn man im Unglück drinsitzt, gilt als zu billige Ausrede.

Eine Beratung außerhalb des Verbandes kostet Geld !

GELD SPAREN SIE wenn Sie die Beratungsstelle von HORESCA rechtzeitig aufsuchen. Sie sparen bei einer einzigen Konsultation weitaus mehr als der Verbandsjahresbeitrag ausmacht !

Bisher lieferten wir unser offizielles Organ „Horesca-informations“ an alle Gastwirte, Hoteliers und Restaurateure des Landes aus.

Kostenlos ! Obwohl mit schweren finanziellen Ausgaben verbunden !

Daß diese Informationszeitung leider sehr oft achtlos beiseite gelegt wird, ungelesen, ist nicht die Schuld des Verbandes.

JEDER BERUFSSKOLLEGE, der über unsere Probleme auf dem laufenden sein will und sein muß, soll sich in deren Inhalt vertiefen. Es lohnt sich wahrhaftig !

Es ist sogar eines jeden Kollegen Pflicht und Schuldigkeit, unsere Fachzeitung zu lesen. Hier findet er Aufklärung über vieles, das er bis dahin nicht wußte, nicht ahnte.

Wußten Sie beispielsweise, daß Ihr Name nebst Vorname in der Eingangstür zum Lokal angebracht sein muß ? Daß Ihr Betrieb im Firmenregister figurieren muß ? Daß ab 1. Januar 1971 der Ausschank von Bier in 0,4-Litergläsern nicht mehr statthaft ist ? Daß die TVA im Endpreis einberechnet sein muß ?

All das und noch sehr viel anderes erfährt man, wenn man unsere Fachzeitung „HORESCA-informations“ durchliest.

Horesca besteht nun offiziell seit dem 14. September 1970. Die Verbandstätigkeit begann mit dem 1. Oktober. Drei Monate sind darüber vergangen, drei Monate, auf die HORESCA mit berechtigtem Stolz zurückblicken kann.

Wär hutt dër da schons errécht ?

Allerhand haben wir erreicht. Daß der TVA-Satz für die Hotellerie und das Gaststättengewerbe ab 1. Januar 1971 auf einen Einheitsatz von 5 % festgelegt wurde.

Daß uns vollkommene Preisfreiheit auf Likören und Apéros zugestanden wurde.

Daß wir aus dem Gesetz betr. Arbeitszeitreduzierung ausgeklammert wurden !

Vergessen wir vor allem den letzten Punkt nicht.

OHNE HORESCA hätte man durch die ursprüngliche Absicht des Gesetzgebers der Hotellerie, Restauration und Gaststättengewerbe den TODESSTOß versetzt !

Dieser grandiose Anfangserfolg kommt allen Kollegen des Landes zugute. Eine Riesenarbeit erforderte das alles. Es wurde uns nichts geschenkt, sondern das nunmehr Erreichte wurde erst nach zähem und verbissenen Ringen zugestanden.

Ein Erfolg also auf der ganzen Linie !

Auch für die Nichtsyndikierten !

Es muß dies einmal in aller Offenheit gesagt werden. Es tut manchmal weh, unberechtigte Kritiken und Nörgeleien zu hören. Sie tun manchmal verdammt weh und können oft ungeahnte Reaktionen hervorrufen, u. a. die, daß verdienstvolle Mitglieder des Verwaltungsrates resigniert alles hinwerfen und sich verbittert zurückziehen.

Das soll nicht heißen, daß wir uns jedwede Kritik verbieten. Im Gegenteil. Kritik muß sein, aber bitte, eine durchaus berechtigte. Sie soll nicht hinter der Theke, mehr als Wichtigtuerei denn als Überzeugung an den Mann gebracht, sondern dem Verwaltungsrat oder der Verbandsdirektion vorgebracht werden.

Wenn man sich schlußendlich nicht mehr am Verwaltungsrat reiben kann, nimmt man die Verbandsdirektion und das Büro in das Schußfeld. Man weiß von „ungeheuren Löhnen“ zu berichten, hingegen sei Arbeit nicht vorhanden oder nur recht wenige. Es sei auch einmal von dieser Stelle aus gesagt, daß diejenigen, welche meinen, es fehle an der nötigen Arbeit im Sekretariat, sich einmal an Ort und Stelle davon überzeugen sollen, wieviel Arbeit hier tatsächlich geleistet wird. Besonders jetzt in den

ersten Monaten gehen unzählige Überstunden drauf. Sie werden nicht honoriert, weil diese Forderung von den Angestellten nicht gestellt wurde. Was die astronomischen Zahlen anbelangt, mit denen einige Allesbesserwisser herumjonglieren sei ihnen gesagt, daß für die Arbeit, die geleistet wird, die Entlohnung nicht dementsprechend angepaßt ist. Es gilt auch bei uns, was bei anderen Betrieben gilt : wer gute Arbeit wünscht, muß sie bezahlen.

Unzählige Berufskollegen sind manifest über viele Probleme, die sie direkt betreffen, nicht auf dem laufenden, leider ! Unsere Fachzeitung wird nicht genug durchgelesen. So erreichen uns tagtäglich Anfragen im Sekretariat, die sich erübrigen müßten, wenn man Horesca-informations aufmerksam lesen würde. In unserem speziellen Fall wäre

Horesca - Erfolge...

(Fortsetzung von Seite 1)

Sie wurden zu der schlagkräftigsten Organisation des Landes, ja, sie sind heute selbst stärker und fester geeint als irgendeine politische Gewerkschaft.

Dieses Endziel streben auch wir als HORESCA an. Auch der letzte nicht federierte Kollege muß mit der Zeit dazu gebracht und überzeugt werden, daß er in seinen Berufsverband hineingehört.

Einigkeit macht stark !

1/4 Rosé
noch besser
mit



Vom Office des Prix ge...

ération Nationale
 Hôteliere, Restaurateurs
 Cafetiers
 Gr.-Duché de Luxembourg
 OCAREL - HOREST - SACOL

Nic. Faber, 20 Jahre im Dienst der Hotelfachschule in Diekirch

Ein schönes Jubiläum ist es wahrhaftig, auf eine 20jährige Tätigkeit als Fachlehrer der Hotelfachschule in Diekirch zurückzublicken. 20 Jahre, die mit Leid und Freude verbunden sind. Nic. Faber wurde zu einer der populärsten Figuren der einheimischen Gastronomie. Kurzum, ein gütiger, stets zuvorkommender Mensch, der das Herz auf dem richtigen Fleck hatte und nur für seinen geliebten Beruf, seine Schüler lebte.



In Ettelbrück als Sproß einer kinderreichen Familie geboren, trat er bereits mit dem dreizehnten Lebensjahr in das Berufsleben. Er wandte sich dem Patisserieberuf zu, wechselte jedoch bereits nach kurzer Zeit zur Kochkunst über.

Im Jahre 1951 erhält Nic. Faber seine Berufung als Küchenchef der Hotelfachschule in Diekirch. Endlos ist die Reihe derjenigen, welche von Nic. Faber in die Geheimnisse der Kochkunst eingeführt wurden, all die nötigen Raffinessen erlernten, die nun einmal zum Rüstzeug eines guten Kochs gehören. Seine einstigen Schüler sind vielfach führend in einheimischen Betrieben tätig, und auch in der ganzen Welt verstreut findet man in den bekanntesten Häusern frühere Schüler von Nic. Faber. Mit berechtigtem Stolz erzählen sie noch heute von ihrer Schulzeit, und fast in jedem Satz kommt „Fabesch Neckel“ zu Ehren. Er verstand es wie kein zweiter, eine Brücke zwischen Lehrer und Schüler zu schlagen, eine Atmosphäre der Kameradschaft zu schaffen, die unbedingt zum Erfolg führen mußte. Die Schüler sahen in ihm nicht nur den Lehrer, sondern auch den gütigen, verständnisvollen Freund. Wenn der Name unserer Hotelfachschule heute im Auslande einen erstklassigen Klang hat, verdankt sie das in erster Linie Herrn Nic. Faber. Ein Mensch mit solcher Sach- und Fachkenntnis verdient es, daß sein 20jähriges Wirken gebührend gefeiert wird. Wer heute das Wort Hotelfachschule gebraucht denkt unwillkürlich Nic. Faber.

Und wer es noch nicht wissen sollte, dem sei es nachstehend verraten: Am Ostersonntag des Jahres 1933 erlebt Nic. Faber als junger Koch des Hôtel du Midi in Diekirch sozusagen die Geburt des „Coq au Riesling“. Der amtierende Küchenchef Pierre Jacquel hatte den glänzenden Einfall, zur Zubereitung des Hühnchens neben einer raffinierten Prozedur Luxemburger Moselwein zu benutzen. Nic. Faber hatte dabei assistiert und nunmehr trat der „coq au Riesling“ von Diekirch aus seinen Siegeszug um die ganze Welt an.

Horesca gratuliert Herrn Nic. Faber auf das herzlichste zum 20. Dienstjubiläum und wünscht ihm noch weitere Jahre des Erfolges. Wie wir kurz vor Redaktionsschluß erfahren, liegt der Jubilar zur Zeit krank danieder. So wie wir Herrn Faber kennen, wird er mit seiner gewohnten Energie bald wieder auf dem Damm sein. Das wünschen wir ihm mit den besten Genesungswünschen.

Mitteilung der Steuerverwaltung an die Gastwirte, Hoteliers und Restaurateure

Gemäß großherzoglichem Beschluß vom 24. Dezember 1969 dürfen ab 1. Januar 1971 zur Verabreichung von alkoholischen Getränken nur Gläser, Krüge, Flaschen, Karaffen und ähnliche Gefäße benutzt werden, die mit einem Eichstrich und der entsprechenden Inhaltsangabe versehen sind. Bei Gefäßen, die zum Fassbierausschank dienen, muß der Abstand des Eichstrichs vom oberen Rand des Gefäßes wenigstens 2 cm betragen, bei allen übrigen Gefäßen wenigstens 1/2 cm. Der durch den Eichstrich begrenzte Rauminhalt eines Gefäßes darf nicht mehr als 2% vom angegebenen Flüssigkeitsinhalt abweichen.

Zugelassen sind nur Gefäße mit einem Inhalt von 1 l, 0,5 l, 0,4 l, 0,33 l, 0,25 l, 0,2 l und 0,1 l, sowie Gefäße mit einem Inhalt von weniger als 0,1 l.



Janvier 1971 - No. 4

das Lesen unseres Organes von weitaus größerem Interesse für die Kollegen als beispielsweise das einer Tageszeitung. In letzterer findet er wenig über das, was den Beruf angeht. Hingegen unterrichten, berichten wir ausschließlich über Fragen und Probleme, welche den Beruf direkt betreffen.

Unsere Mitgliedaktion 1971 hatte einen durchschlagenden Erfolg! Die wenigen die abseits blieben waren noch zuviele.

Nehmen wir als Beispiel unsere Bauern. Auch bei ihnen ging alles drunter und drüber, bis eines Tages der Mann kam, der es meisterhaft verstand, allen Streitigkeiten und Uneinigkeiten zum Trotz alle unter einen Hut zu bringen.

(Fortsetzung Seite 2)

ge...

Jetzt, wo es nur noch einen einschlägigen Berufsverband gibt, gilt die Ausrede nicht mehr, man solle erst die drei Verbände unter einen Hut bringen und danach wolle man sehen.

Die drei Verbände HoCaReL, Horest und Sacol bestehen nicht mehr!

Seit Oktober 1970 haben sie als HORESCA fusioniert.

Es liegt nunmehr an unseren Kollegen, diese Fusion durch eine Mitgliedschaft zu quittieren. S.



nehmiqter Verkaufspreis:
 7.- Fr.
 mit Zitrone : 8.- Fr.

« Münchner Kindl »

L'ancienne brasserie "Münchner Kindl" située au coin rue Chimay / rue Notre-Dame, en face de l'actuel Hôtel Simoncini était un établissement de référence au Luxembourg.

Robert L. Philippart

Henri Pulvers avait ouvert en 1883 le « Münchner Kindl » dans l'ancienne maison d'Obsbourg, construite au XVII^e siècle pour l'échevin Jean Obsbourg. L'établissement tirait son nom de la fameuse bière "Münchner Kindl" brassée depuis 1880 dans la capitale bavaroise et dont Pulvers détenait la concession d'exploitation. L'exportation de cette bière vers le Luxembourg était favorisée par l'appartenance du Grand-Duché à l'Union douanière avec l'Allemagne, mais également par les transports du chemin de fer, qui assuraient la livraison par wagons entiers de tonneaux de de bière. Dès 1884, Pulvers servait également le « Münchner Kindl » en bouteille.

S'abonner au plat du jour

La brasserie qui servait du lundi au samedi des plats du jour différents était fréquentée par des hommes d'affaires allemands qui appréciaient les plats copieux rappelant la cuisine de leur pays et le service des bières munichoises et de l'eau minérale de Gerolstein. La presse révèle également l'attrait de la brasserie pour la présence « des Kellnerinnen prussiennes, qui empest(ai)ent la ville et le pays » (Indépendance luxembourgeoise. 13 octobre 1886). A l'occasion du décès de l'empereur Friederich Wilhelm Nikolaus von Preussen



© Engels Michel, *Die feirliche Schlussprozession, Luxembourg, 1893.*

(1831-1888), le « Deutscher Verein » avait convié les ressortissants allemands du pays pour une soirée commémorative au « Münchner Kindl ». La tradition silésienne du « Weihnachtsbaum » fut également fêtée par un « Christbaummenü » en 1883. En 1884, le cortège du carnaval assurait un débit de 1.000 litres de bière en une heure !

Henri Pulvers qui allait ouvrir en 1886 la brasserie « Au Caves de Munich » à Arlon, avait attiré sa clientèle par les succulents plats qu'il allait préparer à l'occasion de l'abattage de porcs. Ses menus de la semaine proposaient du « boeuf à la mode » servi avec de la salade de pommes de terre, du gras double, des quenelles de foie avec choucroute, des escargots, des tripes maisons. Les clients pouvaient s'abonner au plat du jour, soit pour midi, soit pour le soir.

Un lieu historique

La salle à manger et les salons de cette ancienne demeure de la famille d'Obsbourg avaient été aménagés vers 1770 par le propriétaire de l'époque, Henri-Ambroise Hencké, mercier. La maison fut une des grandes demeures de la ville, avec vaste cour intérieure, avec porte cochère donnant sur la rue Notre-Dame ; la porte d'entrée, côté rue de Chimay, portait un monogramme de deux A entrelacés, un escalier en hors d'œuvre présentait une rampe en fer forgé avec un « L » en médaillon ». L'escalier fut particulièrement redouté par les ivrognes. La grande salle au rez-de-chaussée, servant de brasserie présentait des trumeaux avec des peintures réalisées par le frère Abraham Gilson, peintre au couvent d'Orval. D'autres salons présentaient des tableaux de Millim Gilson, frère d'Abraham, ainsi que de Jean-Baptiste Fresez. Ils représentaient le couple Hencké ainsi que des scènes avec le personnage mythologique « Télémaque ».

A partir de 1893, ces magnifiques salons furent éclairés d'impressionnants lustres électriques à 50 bougies chacun. L'établissement et le caractère historique si important de l'ancienne demeure, ainsi que la réputation nationale de l'établissement, expliquent pourquoi le professeur et peintre Michel Engels a représenté en cette même



année l'établissement dans son carnet d'images « Die feierliche Schlussprozession ». En 1894, seulement furent aménagés les trottoirs entourant la propriété. Le bel immeuble existait jusqu'en 1963, moment où son propriétaire, le ministre d'Etat, Joseph Bech, vendait sa propriété à l'architecte Paul Retter qui y projetait un immeuble de bureaux et de logements.

En 1896, Guillaume Zander « Grosshändler für Münchener Bier » avait repris à Henri Pulvers le « Münchner Kindl ». Guillaume et ses fils, Joseph et Albert représentaient deux générations d'entrepreneurs renommés à Luxembourg. En 1898, Albert Zander avait repris le Café de l'Amérique à l'Avenue de la Gare. Joseph et Albert avaient fondé en 1910 la « Eisfabrik Zander A. » à Merl. Celle-ci travaillait jusqu'en 1918. Albert Zander exploitait jusque dans les années 1950 le « Café Augustiner » à la Place de l'Etoile.

A la rue Philippe II et à l'Avenue de la Gare

En 1896, l'avocat Philippe Bech acquit l'ancienne maison d'Obsbourg,

ce qui obligeait Guillaume Zander à transférer son établissement. Celui-ci achetait la maison de l'aubergiste J.B. Wirtgen au coin des rue Saint-Philippe (rue Philippe II) / rue de la Poste. Depuis 1836, ce prestigieux immeuble, avec grille d'entrée vers une cour intérieure avait logé l'ancienne « Auberge de la Boule d'Or – zur goldenen Kugel ». L'enseigne était voisine du Café de Sigisbert Jentgen donnant sur la place d'Armes. La famille Zander vendait sa propriété en 1917 au marchand de mobilier, Myrtil Bonn, qui y érigeait en 1926 le « Palais du Mobilier ». En 1896, Zander avait ouvert une filiale de son établissement au coin Avenue de la Gare / rue de Bonnevoie. Pendant plusieurs années, Zander exploitait chaque année un restaurant temporaire à la Schueberfouer.

En 1900 et en 1901 Guillaume Zander procédait à d'importants investissements. A l'Avenue de la Gare, il agrandit en 1900, son « Gastzimmer », ce qui enrichit le quartier de la gare « um ein Lokal mit grossstädtischem Charakter (...) was die Anziehungskraft auf die vielen hier verkehrenden Fremden gewiss nicht verfehlen wird » (Bürger-

und Beamtenzeitung, 27.März 1900)

Un an plus tard, il recourait aux services de l'architecte Alphonse Kemp (Bains municipaux en 1906) pour transformer sa propriété à la rue Philippe II. De 1902 à 1917, la grande salle aménagée au premier étage allait être louée à la Société Chorale les Enfants de Luxembourg. A partir de 1917 l'association des ingénieurs luxembourgeois y tenait ses réunions. On y note, pour 1919, la conférence intitulée « Das Rauchen der Jugendlichen » par le Dr Klein, directeur de la station thermale de Mondorf-les-Bains.

En 1901, l'enseigne à la Rue Philippe II fut reprise par Frédéric Reifenstein, qui donnait à l'établissement une nouvelle orientation. La maison réputée pour avoir servi la bière « Augustiner-Bräu » allait se spécialiser en cuisine française et offrir un restaurant « de premier ordre ». Pour le plat du jour à midi, le client pouvait prendre un abonnement. Le restaurant mit à la disposition de sa clientèle fréquentant le Café, plusieurs journaux français et allemands.

A partir de 1910, le "Münchener Kindl" au N°35 Avenue de la Gare fut prisé par les notaires pour l'organisation d'importantes ventes immobilières. Nic Grethen exploitait l'établissement jusqu'à son déménagement à Coblenze en 1921.

A la Place de Paris

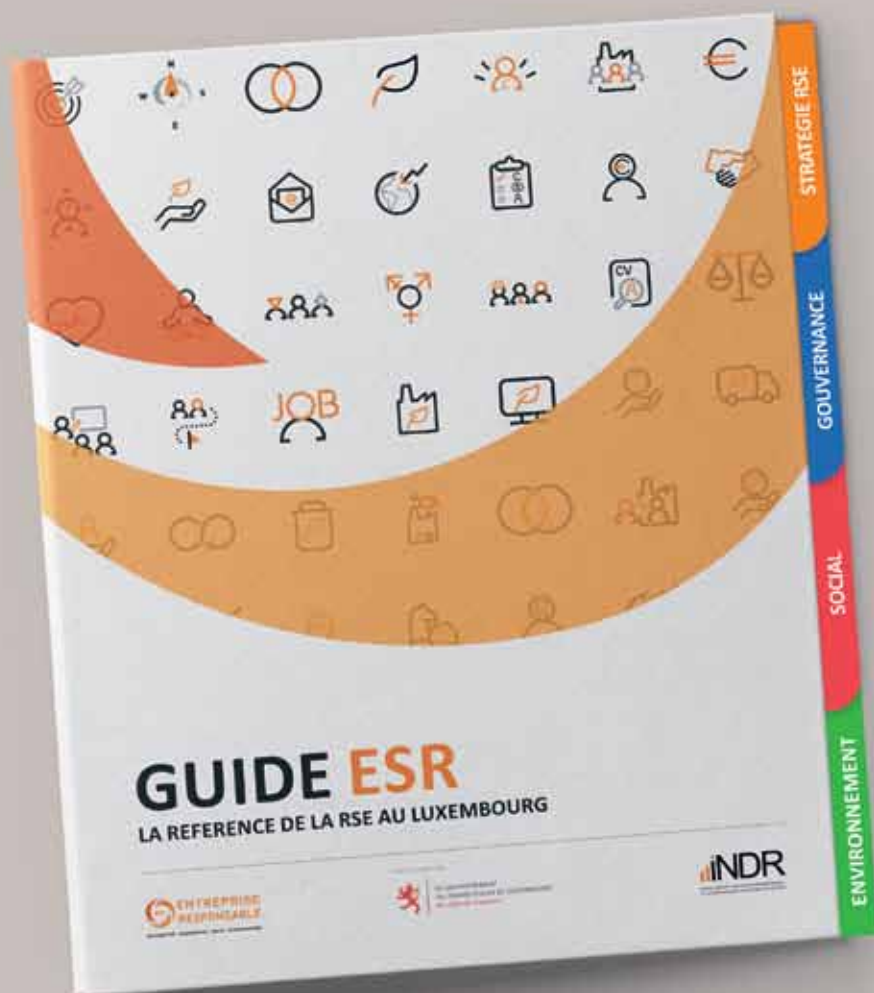
L'enseigne fut exploitée à l'Avenue de la Gare jusqu'en 1929 par le cafetier Henri Seiler. L'immeuble allait être transformé en magasin de la « Färberei, Chem. Reinigungsanstalt und Wäscherei Schwall & Cie » ce qui obligeait le « Münchener Kindl » de s'installer à la Place Paris. Le nouveau local allait accueillir le cercle des mandolinistes et réunir les membres de la société des anciens combattants d'Alsace et de



Lorraine « zur Pflege des Friedensgedankens » (Luxemburger Wort 7 mai 1932). Le cafetier Joseph Freylinger s'engageait en 1938 contre la hausse des prix sur la bière. Il organisait des ventes publiques de vins de la Moselle luxembourgeoise.

L'établissement attirait une clientèle calme et tranquille aimant le jeu de cartes : « Es sind meist Leute aller Gesellschaftsschichten, die sich in diesem erstklassigen Wein- und Bier- lokal zusammenfinden, um einige anregende Stunden im Freundeskreis zu verbringen. Vorwiegend ältere Herren huldigen dem beliebten Kartenspiel und zwar mit einer Energie und Ausdauer, die den stillen Beobachtern Achtung einflößen müssen. » (Obermoselzeitung 20.Mai 1939). L'établissement n'est plus mentionné dans la presse à partir de 1940.

RSE : LES ENTREPRISES S'ENGAGENT. ET VOUS ?



NOUVELLE
ÉDITION
REVUE & ENRICHIE

Découvrez à travers 40 objectifs les principaux enjeux du développement durable au Luxembourg. Une centaine de fiches pratiques vous accompagnent dans la mise en œuvre de la RSE - Responsabilité Sociale des Entreprises. **Commandez dès à présent la nouvelle édition du Guide ESR sur www.indr.lu**

Classeur éco-conçu | 316 p. A4 | Édition française | ISBN 978-2-9199653-0-4 | © INDR 2020

www.esr.lu



Stratégie RSE • Gouvernance • Social • Environnement



INSTITUT NATIONAL POUR LE DÉVELOPPEMENT DURABLE
ET LA RESPONSABILITÉ SOCIALE DES ENTREPRISES



L'Horesca aide ses membres



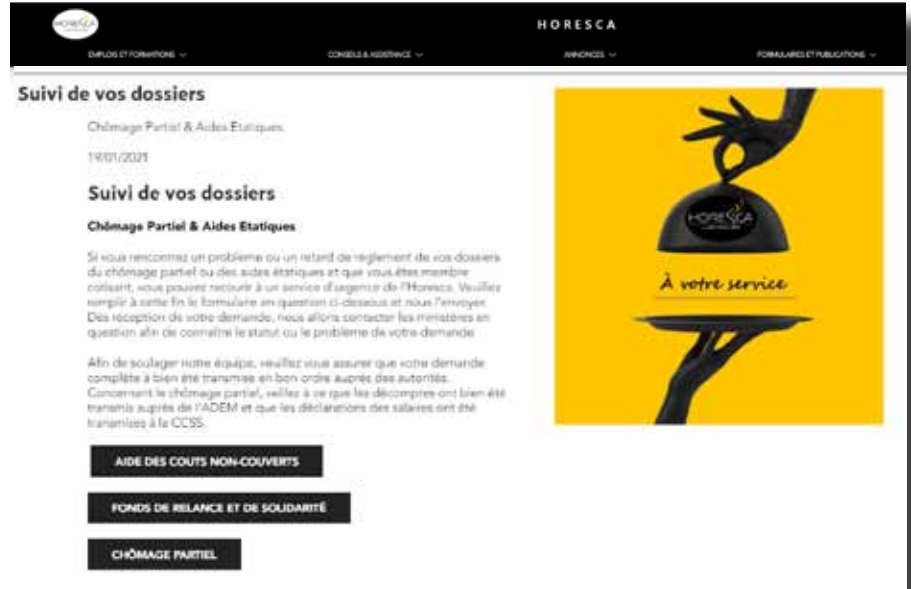
En colère contre qui ?

La déception de devoir laisser son café ou restaurant fermé de nombreuses semaines est grande. Et la colère qu'expriment certains est tout à fait compréhensible, ce qui explique la volonté de manifester son mécontentement dans la rue.

La fédération Horesca qui est dirigée par un conseil d'administration d'hôteliers, restaurateurs et cafetiers élus, est en discussion avec des membres du gouvernement afin de négocier un maximum d'aides. On ne peut pas dialoguer et en même temps appeler à protester dans la rue.

Même si tout le monde préférerait que nos établissements soient ouverts, il ne faut pas se tromper d'ennemi lorsqu'on laisse libre cours à sa colère. L'Horesca est du côté des entreprises. Certaines personnes semblent l'oublier, surtout quand elles s'expriment dans les médias sociaux.

Dave Giannandrea - Rédacteur en chef



www.horesca.lu

De nombreux cafés et restaurants sont en grandes difficultés et attendent les aides étatiques. Après l'entrevue de nos représentants avec le Ministre du Travail, Dan Kersch et le Ministre de l'Économie Franz Fayot, nous avons mis en place un système de communication qui permet de connaître la raison d'éventuels retards (dossier bloqué, incomplet, oublié...)

Si vous rencontrez un problème ou un retard de règlement de vos dossiers du chômage partiel ou des aides étatiques et que vous êtes membre cotisant, vous pouvez recourir à un service d'urgence de l'Horesca.

Vous pouvez remplir à cette fin le formulaire sur notre site à la rubrique «Suivi de vos dossiers». Dès réception de votre demande, nous allons contacter les ministères en question afin

de connaître le statut ou le problème de votre demande.

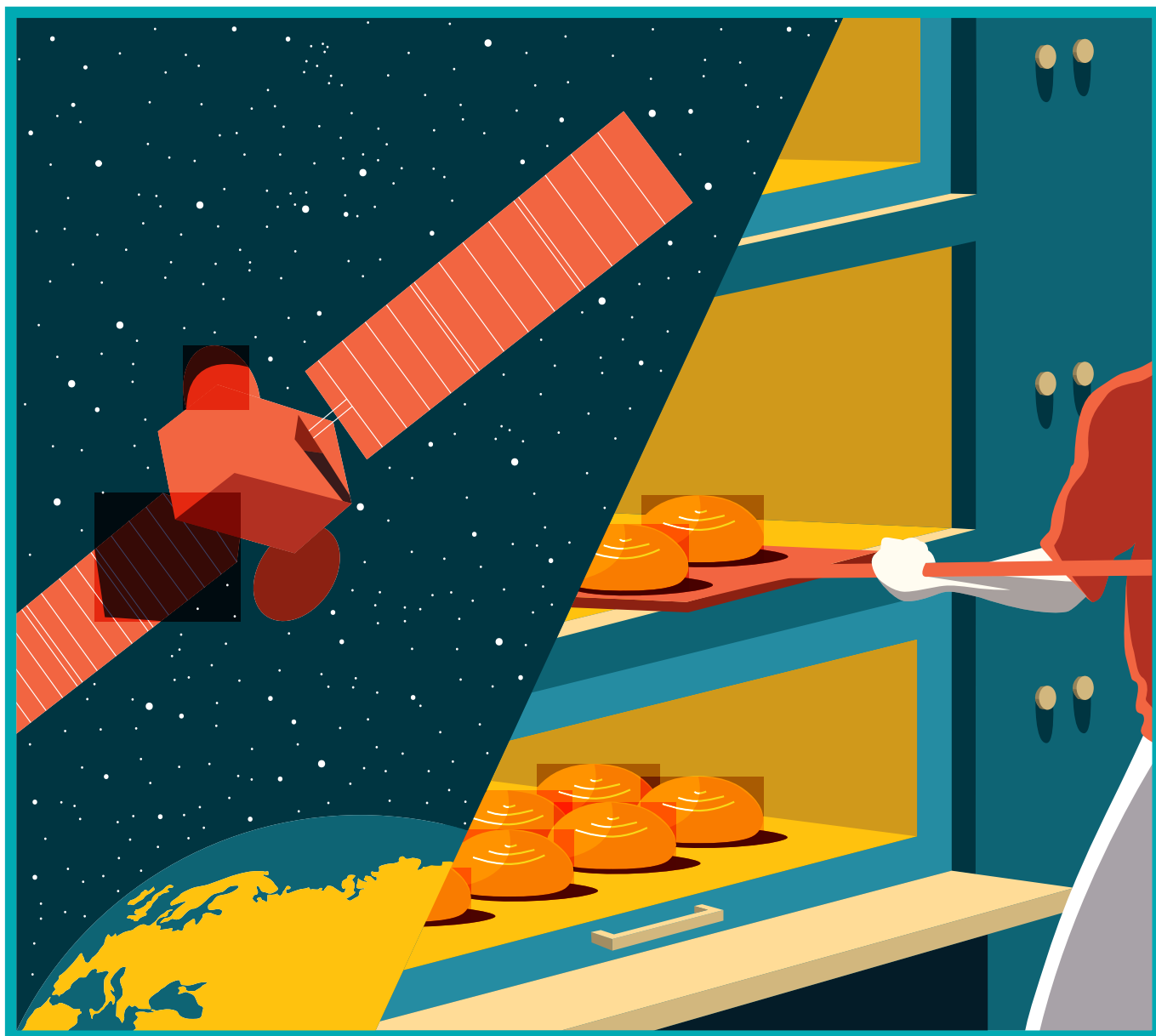
Afin de soulager notre équipe, veuillez vous assurer que votre demande complète à bien été transmise en bon ordre auprès des autorités. Concernant le chômage partiel, veuillez à ce que les décomptes aient bien été transmis auprès de l'ADEM et que les déclarations des salaires aient été transmises à la CCSS.

Manifestation contre la fermeture

Samedi 23 janvier a eu lieu une manifestation pour rendre attentif aux difficultés que rencontrent les entreprises de notre secteur. Suite à un appel lancé sur Facebook, près de 300 personnes s'étaient retrouvées pour défiler dans les rues de la capitale, le tout calmement et sans débordements. Comme déjà indiqué à plusieurs reprises, l'Horesca comprend la volonté de certains de vouloir manifester mais notre fédération préfère miser sur le dialogue. Nos négociations avec les représentants du gouvernement ont déjà permis d'obtenir des aides considérables. Et au vu de la situation actuelle nous espérons bien entendu pouvoir obtenir plus pour nos entreprises. Le 22 janvier nous avons demandé une réunion d'urgence auprès



du Premier ministre Xavier Bettel. Les membres de notre fédération seront bien entendu tenu au courant de l'évolution des pourparlers via notre e-letter que nous envoyons régulièrement à chaque adhérent.



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



NOUVEAU AU LUXEMBOURG LA GAMME LËT'Z POULET VOIT LE JOUR



 **POULET ÉLEVÉ AU LUXEMBOURG**

- BIEN-ÊTRE ANIMAL
- ALIMENTATION SANS OGM
- AGRICULTURE ÉQUITABLE ET DURABLE



votre garant de qualité
depuis 1969