



**Xavier Bettel**  
Interview avec le Premier Ministre P4



**Château d'Urspelt**  
Il faut miser sur le développement durable P12



**Mémoire d'établissements**  
Hôtel Terminus P26



**Salaire minimum**  
Aide de compensation 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](mailto:commercial.lux@six-payment-services.com).

[worldline.com](http://worldline.com)  
[six-payment-services.com](http://six-payment-services.com)

# Les revendications clés de l'Horesca vont être réalisées



François Koepf, secrétaire général

© Ute Metzger

L'Horesca a le plaisir d'annoncer une nouvelle réussite dans les négociations avec le Gouvernement suite à nos nombreuses entrevues, dont celle du 11 février.

Certaines de nos revendications clés ont été retenues par le Ministre des Classes Moyennes afin de soutenir d'avantage notre secteur. Notamment les nouvelles ouvertures de la Commission Européenne permettant des modifications des aides existantes.

Malheureusement la rétroactivité de l'aide des coûts non-couverts n'a pas été retenue. Nous ne cessons de revendiquer la prolongation de toutes les aides jusqu'à fin 2021 comme prévu par la Commission Européenne ainsi que la baisse de la TVA pour notre secteur à 3%.

Une prolongation des bons d'hébergement ou l'introduction d'un nouveau bon horeca valable jusqu'à la fin 2021 est une autre revendication sur laquelle nous misons.

L'Horesca tient aussi à informer les entreprises de vérifier si la transmission des demandes a été faite correctement et de contrôler les paiements reçus, au cas contraire de profiter de notre service « Sui-vi des dossiers ».

La fédération Horesca reste en dialogue constructif avec les différents ministères afin de constamment soutenir nos entreprises selon leurs besoins en fonction de l'évolution de la situation actuelle.

**Lors de notre entrevue fructueuse du 11 février 2021 avec Monsieur le Ministre Lex Delles et ses conseillers, des améliorations substantielles ont été retenues, lesquelles Monsieur le Ministre a présenté il y a quelques jours :**

- La prolongation de l'aide coûts non-couverts jusqu'en juin 2021 inclus ;
- L'accès à l'aide des coûts non-couverts pour les entreprises nouvellement créées (activité après le 15.3.2020) à partir de février 2021 ;
- La prise en charge de 100% des coûts non couverts pour les entreprises sous fermeture administrative ;
- Pour les hôtels dont le chiffre d'affaires a baissé de 75% comparé à 2019, le montant éligible de l'aide des coûts non-couverts s'élèvera aussi à 100% ;
- Les entreprises sous fermeture administrative et actives vont être soutenues d'avantage par l'immunisation de 25% des recettes réalisés en take-away et livraison ;
- L'augmentation des plafonds pour l'aide des coûts non-couverts de 50% ;

## Interview avec le Premier Ministre **Xavier Bettel**

# «Les portes de l’Horeca ne resteront pas fermées un jour de plus que nécessaire»

Il y a quelques jours le Premier Ministre a annoncé la prolongation de la fermeture des cafés et restaurants, ce qui a provoqué une déception notable auprès de nos membres. Nous avons demandé à Xavier Bettel les raisons précises de ce choix. Voici ses réponses:

**Monsieur le Premier Ministre. Les cafés et restaurants doivent encore rester fermés alors que les magasins par exemple peuvent ouvrir. Quelle est la raison de ce choix ?**

**Xavier Bettel :** Ce n’est pas un choix. Nous nous trouvons toujours au milieu d’une pandémie mondiale qui fait des ravages. Ce n’est pas notre choix de garder les cafés et restaurants fermés. Le virus ne nous laisse pas le luxe de faire des choix. Les restaurants, bars et cafés, de par la nature de leurs activités, sont malheureusement les lieux où le virus a de fortes chances de se répandre, car le port du masque y est rendu presque impossible. Et ce que nous avons pu constater les derniers mois c’est que les lieux clos où les gens ne portent pas de masques créent un terrain idéal pour ce virus et sa propagation, car les aérosols peuvent s’y propager librement. La réalité à laquelle nous sommes confrontés, c’est à dire une situation où nous sommes confrontés à un taux d’incidence relativement élevé et des nouvelles infections à un haut plateau, ne nous permet pas de rouvrir le secteur de l’Horeca à l’heure actuelle.

**Selon quels critères ou quels avis le gouvernement prend une décision de fermeture ? Y a-t-il une pression de la part de nos voisins européens ?**

**Xavier Bettel :** Les décisions sont prises en considération d’une multitude de facteurs et les informations sur la propagation du virus changent presque au quotidien avec l’évolution constante des connaissances sur les propriétés du virus. Nos experts analysent ces études et nous présentent leurs recommandations pendant les conseils de gouvernement où ils sont discutés et adoptés par le gouvernement entier. D’innombrables

éléments sont à prendre en compte : la santé mentale de la population, le bien-être de nos jeunes, qui perdent une part de leur enfance et insouciance, l’économie de notre pays, mais aussi et prioritairement la situation dans les hôpitaux et, plus récemment, la prévalence de nouvelles variantes du virus, qui semblent se propager encore beaucoup plus rapidement. Il y a énormément de facteurs à prendre en compte et il faut essayer de trouver un juste équilibre entre retrouver un pouce de normalité dans nos vies et garantir la santé publique de toute la population. Nous échangeons régulièrement avec nos voisins belges, français et allemands, que ce soit au niveau de la Grande Région ou avec les gouvernements respectifs et jusqu’à présent nous avons toujours réussi à trouver des solutions pragmatiques, permettant de garder les frontières ouvertes, surtout pour les travailleurs transfrontaliers.

**Depuis quelques semaines des restaurateurs, cafetiers et sympathisants de notre secteur manifestent à Luxembourg-ville contre les restrictions. Quel regard portez-vous sur ces manifestations ?**

**Xavier Bettel :** Nous pouvons seulement imaginer la frustration de ne pas pouvoir exercer son métier, sa passion, de devoir craindre de ne plus pouvoir ouvrir à la fin du confinement, la peur de perdre toute son existence, la lourdeur de la responsabilité qui pèse sur chaque patron de payer ses employés, de ressentir cette idée d’injustice envers d’autres secteurs qui ont pu rouvrir. C’est une situation incroyablement difficile, nous en sommes très conscients et personne ne prend cela à la légère. Les manifestations font partie d’une démocratie qui fonctionne. Chacun a le droit de s’exprimer, de faire entendre sa voix. Et mon gouvernement protégera à toujours ce droit. En plus, nous sommes en discussions régulières avec



« Nous sommes en discussions régulières avec la fédération HORESCA »

la fédération HORESCA, représentative du secteur, pour trouver des solutions, également en matière d'aides de l'Etat. Mais juste exprimer notre solidarité envers un secteur ne nous suffit pas. Dès le premier lockdown, nous sommes passés à l'action pour introduire des aides spécifiques en complément au filet de sauvetage important que représente le chômage partiel: dès le mois de mars 2020 nous avons créé des aides pour soutenir les entreprises des secteurs les plus gravement touchés. Le 25 mars 2020, une première aide financière non remboursable et non imposable d'un montant de 5.000 euros en faveur des micro-entreprises a été mise en place, suivie d'une indemnité complémentaire de 5.000 euros introduite le 24 avril 2020. Un règlement grand-ducal du même jour a créé une autre indemnité non remboursable et non imposable, d'un montant de 12.500 euros au profit des entreprises employant entre 10 et 20 personnes. Ensuite, le 3 avril 2020, un régime d'aide supplémentaire a été introduit en faveur des entreprises en difficulté financière temporaire. Par la loi du 24 juillet 2020, afin d'aider les entreprises à redémarrer après le premier lockdown, l'État a mis en place un fonds de relance et de solidarité en vue de soutenir les entreprises des secteurs de l'Horeca, du tourisme, de la culture, de l'événementiel et du divertissement. Ce fonds de relance se caractérise par une aide financière non remboursable et non imposable, qui s'étend sur une période de 6 mois allant de juin à novembre 2020. Cette aide a été prolongée depuis et reste toujours en vigueur. L'État a également décidé de mettre en place une nouvelle aide sous forme de contribution aux coûts non couverts pour une période initiale de six mois s'étendant de novembre 2020 à mars 2021. Si cette aide est liée à la condition d'une perte du chiffre d'affaires d'au moins 40%, elle est à lire en relation directe avec l'aide de relance qui s'applique dès le moment où la perte du chiffre d'affaires atteint 25%. Finalement, en

concertation avec les représentants de l'HORESCA, un nouveau projet de loi prévoit notamment d'étendre la période d'éligibilité de ces aides, de porter l'intensité de l'aide accordée aux restaurateurs et cafetiers à 100% des coûts non couverts, de neutraliser une partie du chiffre d'affaires réalisé par eux à travers la vente à emporter et la livraison, d'augmenter la limite du plafond mensuel de cette aide et d'en faire bénéficier également de jeunes entreprises. Tout dossier complet et correct est d'ailleurs traité endéans quelques jours.

### **Quand aurons-nous à nouveau une vie « normale » avec des restaurants et cafés pouvant accueillir leurs clients normalement et sans restrictions ?**

**Xavier Bettel :** Avec le lancement de la campagne de vaccination, nous commençons à entrevoir le bout de ce long tunnel, la « finish line » du marathon. Avec l'arrivée progressive du vaccin en quantités considérables, la campagne s'accéléra. Et ce finish pourra donc devenir un sprint final. Nous nous en donnons les moyens, notamment en ouvrant des centres de vaccination dans tous les coins du pays, en renforçant les équipes mobiles de vaccination ou encore en vaccinant le personnel médical directement dans les hôpitaux. Nous espérons pouvoir proposer un vaccin à une large partie de la population pour l'été 2021. Or, des projections plus précises sont difficiles à donner. Beaucoup de facteurs jouent un rôle, mais ne sont pas entre nos mains, comme l'arrivée des vaccins, et la participation de la population à la vaccination. Je rappelle que la vaccination est volontaire, et je continuerai à insister sur ce principe. C'est une mission commune et chacun devra jouer son rôle pour permettre à la société entière de retrouver une certaine normalité. Ainsi, nous espérons et faisons tout pour que la situation se normalise aussi rapidement que possible. Dans tous les cas : les portes de l'Horeca ne resteront pas fermées un jour de plus que nécessaire.

### **La période actuelle est difficile pour tout le monde. Que ferez-vous personnellement en premier lorsque les restaurants et cafés seront à nouveau ouverts ?**

**Xavier Bettel :** Chacun a effectivement dû adapter sa vie. Se limiter. Éviter les activités qui nous sont chères, que nous apprécions et qui nous rendent heureuses. Lorsque la situation permettra la réouverture de l'Horeca, je passerai à nouveau de très belles soirées entre amis ou avec ma famille dans les restaurants luxembourgeois. J'adore bien manger, j'adore passer du temps autour d'une table avec mes proches. Donc certainement, une des premières choses que je ferai c'est passer un bon moment chez un restaurateur. Et, entre-temps, je continuerai à les soutenir à travers les commandes à emporter ou en livraison.

# Renforcement des mesures de soutien aux entreprises touchées par la crise

Étant donné que la pandémie de COVID-19 ainsi que ses conséquences économiques persistent et que la Commission européenne a élargi et prolongé l'encadrement temporaire des aides d'État, le gouvernement luxembourgeois a décidé de renforcer ses mesures de soutien en faveur entreprises touchées par la pandémie de COVID-19.

En date du 12 février 2021, le Conseil de gouvernement a ainsi approuvé, sur proposition du ministre des Classes moyennes, Lex Delles, un élargissement de la nouvelle aide de relance et de l'aide aux coûts non couverts mises en place par la loi du 19 décembre 2020.

Soucieux de fournir aux entreprises le soutien nécessaire pour traverser la crise actuelle tout en les encourageant de continuer leurs activités dans la mesure du possible, il a été décidé que l'aide aux coûts non couverts immunisera jusqu'à 25% du chiffre d'affaires mensuel pour le calcul des recettes, ceci pour la période de février à juin 2021. À condition toutefois qu'une fermeture légale soit imposée.

Grâce à cette mesure, jusqu'à un quart du chiffre d'affaires des entreprises ne sera pas prise en compte, ce qui profite aux cafetiers et restaurateurs qui offrent un service take away ou assurent une livraison à domicile. À cela s'ajoute la décision de prendre en considération l'intégralité des coûts non couverts pour le calcul de l'aide, ceci pour la période allant de février à juin 2021 et pour les entreprises soumises à une fer-



meture légale respectivement celles qui ont subi une perte du chiffre d'affaires d'au moins 75% en raison des restrictions légales aux rassemblements. L'aide aux coûts non couverts est de plus prolongée de 3 mois, c'est-à-dire jusqu'au mois de juin 2021 inclus.

Dans l'optique de soutenir davantage les jeunes entreprises, qui ont été créées dans un contexte économique incertain, il a été décidé que celles-ci peuvent désormais profiter de l'aide aux coûts non couverts. Elles peuvent dorénavant également profiter de l'aide de relance même si elles ont commencé leurs activités après le 31 octobre 2020, la nouvelle date limite de début des activités étant fixée au 31 décembre 2020. Il a de plus été décidé que les entreprises dont la perte du chiffre d'affaires pour le mois de janvier 2021 est inférieure aux 25% exigés, peuvent profiter de l'aide de relance pour le mois de janvier 2021 si elles ont fait l'objet au cours de ce mois d'une obligation légale de fermeture au cours de ce mois (par exemple les magasins de détail non alimentaire, fitness, etc).

L'aide de relance est de plus prolongée de 3 mois, c'est-à-dire jusqu'au mois de juin 2021 inclus.

Le ministre des Classes moyennes, Lex Delles, a déclaré dans ce contexte que "la Commission européenne nous a donné les moyens d'élargir le soutien pour notre économie, notamment en augmentant le plafond des aides, et nous allons saisir cette opportunité. Le gouvernement luxembourgeois a ainsi décidé de renforcer les mesures d'aide afin d'apporter aux entreprises le soutien dont elles ont besoin pour traverser cette crise. Il m'importe de souligner que nous ne nous limitons cependant pas à des aides financières, mais que nous encourageons les entreprises de continuer à exercer leurs activités dans la mesure du possible. Il est cependant indispensable, que les entreprises éligibles introduisent une demande d'aide. Afin d'assurer que chaque entreprise éligible soit au courant des aides dont elle peut bénéficier, la Direction générale des classes moyennes, la Chambre de commerce et la House of Entrepreneurship lanceront une campagne d'information. Il convient de noter finalement que la Direction générale des classes moyennes a versé près de 300 millions d'euros aux entreprises et indépendants depuis le début de la pandémie de COVID-19".

Source : Direction générale des classes moyennes



**LA PROVENCAL**  
votre garant de qualité depuis 1969

## 3.267 licences à Luxembourg

Suite à un article paru dans le Lëtzebuurger Journal, Bofferding a fait part que la brasserie de Bascharage détenait 517 licences de cabaretage soit 15,82 % du marché total qui s'élève à 3.267 unités à travers le pays.

Les responsables estiment que 2.200 licences qui sont sur le marché appartiennent à des particuliers. Elles sont donc librement disponibles.

## Marques préférées des Luxembourgeoise

À la suite d'une vaste étude consommateur réalisée en novembre 2020 par l'organisme TNS Ilres et ses partenaires Regie.lu & IDP Agency pour le site topbrands.lu, Battin a été choisie par les consommateurs luxembourgeois comme leur marque préférée dans la catégorie "boissons alcoolisées". Cette catégorie regroupe toutes les marques de bière... mais aussi de vin, de crémants et de spiritueux, soit une bonne trentaine de marques luxembourgeoises au total ! Dans le même temps, à la seconde place du podium, figure également une autre marque de bière bien connue : Bofferding.



## Mauvaise année pour Bofferding

L'industrie agroalimentaire toute entière est mise à rude épreuve par la crise du covid. Et la Brasserie Nationale de Bascharage n'échappe pas à cette situation. Les responsables ont présenté de mauvais résultats pour l'année 2020 avec une chute de ventes des bières Bofferding, Battin, Henry Funck et de l'eau Lodyss.

Les ventes réalisées par la Brasserie Nationale au début de l'année 2020 furent encourageantes, surtout si l'on observe le secteur du Grand Est en France où la progression est notable.

Malheureusement, à par-

tir du mois de mars, le monde de la bière a subi un premier revers avec le premier confinement. Alors, que l'été fut propice à la consommation des boissons et avait fait espérer une année 2020 moins catastrophique qu'envisagée au premier trimestre, la deuxième vague a anéanti tout espoir de terminer l'année 2020 avec des dégâts limités.

C'est dans cette ambiance de perplexité que 2020 restera dans les annales pour la Brasserie Nationale comme une année faite de grands contrastes.

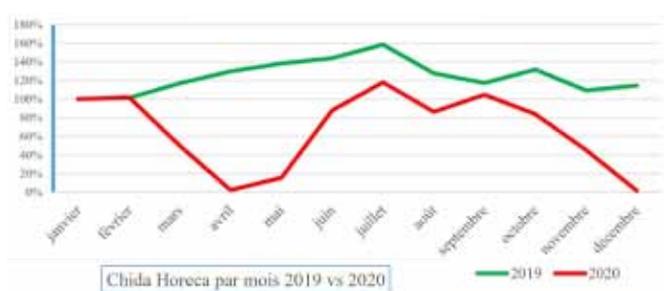
### Les résultats

En 2020, la brasserie a produit 138.000 hl de bières et eaux, soit une baisse de 19.000 hl. La production de bière quant à elle, a chuté de 47.200 hl et passe à 110.500 hl (dont une diminution de 39.900 hl de bière en fûts). Le chiffre d'affaires total passe de 10,9 Mio € à 8,9 Mio € c'est-à-dire, une diminution de 2,0 Mio €, soit 18 %. L'Ebitda 9 passe de 3,5 Mio € à 2,1 Mio €.

### Secteur Horeca

Le secteur Horeca fut l'un des deux principaux perdants en 2020. Les ventes dans ce secteur ont chuté de quelque 80.400 hl, pour s'établir à 99.000 hl (179.000 hl en 2019). Les ventes des bières dans les commerces Horeca ont baissé de 42.000 hl.

Face à de telles chutes qui sont du « jamais vu », les autorités nationales ont réagi vite et efficacement en mettant sur pied des programmes solides de soutien au secteur.



Sans ces aides de l'Etat, sans les interventions de très nombreux propriétaires, sans les actions entreprises par les syndicats des cafetiers hôteliers, en particulier le syndicat Horesca et sans les efforts de la brasserie et de Munhowen, il est incontestable que de nombreux débitants auraient été obligés de déclarer forfait avant les fêtes de fin d'année.

Bien entendu, la Brasserie et Munhowen ont de leur côté, fourni un effort sous forme de subventions en nature, évalué pour ses clients de plus de 5 Mio €. L'ensemble des mesures prises et des efforts combinés consentis ont permis d'amortir au moins certaines des conséquences d'une situation qui reste néanmoins très critique.

Dans cette situation de crise grave, les équipes de vente n'ont cependant pas abandonné leur mission de soutien et de démarchage auprès de la clientèle Horeca. Elles ont ainsi pu s'étendre sur le marché. Au courant de l'année 2020, la brasserie a pu signer avec 121 débits pour un investissement global de 2,7Mio € dans un marché dynamique dans lequel Bofferding a aussi pu acquérir 5 nouveaux droits de débit (licences).

Le groupe travaille aussi activement avec les micro-brasseries dans le cadre de la CBBL et il a ainsi été retenu que les micro-brasseurs membres de la CBBL, peuvent vendre leurs bières bouteilles dans les débits en dépit du fait que ceux-ci sont liés par un accord d'achat à Munhowen.



## WebRCS

Le logiciel de caisse le plus puissant du Luxembourg évolue encore



Imaginez un logiciel de caisse, qui fonctionne sur tous les appareils. Peu importe que ce soit un PC, une tablette, un téléphone ou autre appareil mobile. N'importe quel objet sur lequel vous pouvez lancer un navigateur fera l'affaire. Si vous pouvez surfer sur Internet, vous pouvez lancer WebRCS dans votre navigateur. Un serveur (ou serveuse) pourrait donc utiliser son propre téléphone comme télécommande, si vous l'autorisez.



### Innovant

WebRCS s'adapte automatiquement à tous type d'appareil



### Simple

Utilisation intuitive, basée sur une expérience de 40 ans



### Support

Contrat d'assistance 24h/24 et 7j/7 pour plus de sérénité

## TABLE ORDER Nouveau module WebRCS



**Pas besoin de tablettes onéreuses** Vos clients peuvent utiliser leur propre téléphone pour passer une commande depuis leur table



**Système unique en son genre** Pas besoin d'installer d'application sur le téléphone, le client doit juste scanner un QR Code.



**Module intégré** Vous gérez les articles pouvant être commandés par le client depuis votre caisse principale.



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



+352 46 03 11  
+352 46 03 10



contact@prosys.lu  
www.prosys.lut

# L'ADEM et l'UEL renouvellent leur partenariat pour l'emploi pour les prochaines 3 années

Le ministre du Travail, de l'Emploi et de l'Economie sociale et solidaire, Dan Kersch, la directrice de l'Agence pour le développement de l'emploi (ADEM), Isabelle Schlessler et pour l'Union des Entreprises Luxembourgeoises (UEL), Nicolas Buck, ont signé la convention « Entreprises, partenaires pour l'emploi » couvrant les années 2021 à 2023.

Il s'agit de la troisième convention entre l'ADEM et l'UEL qui ont commencé à collaborer de manière étroite en 2015. Différentes actions ont ainsi pu être menées en commun : sensibilisation des entreprises aux services proposés par l'ADEM, organisation de journées de recrutement dans différents secteurs ou encore mise en place de formations sur mesure pour demandeurs d'emploi pour des entreprises spécifiques ou des secteurs d'activité spécifiques.

## 2021-2023 : Nouveau contexte, nouveau programme

Fin 2020, le contexte de la pandémie a eu des conséquences importantes sur le marché de l'emploi. Le nombre de demandeurs d'emploi a augmenté par rapport à l'année précédente et le nombre d'offres d'emploi disponibles à l'ADEM est en baisse.

« C'est le monde du travail dans sa totalité qui est en transformation. Les métiers et les compétences évoluent d'où le besoin d'investir dans le développement des compétences fortement recherchées actuellement et dans le futur », insiste Isabelle Schlessler.

Nicolas Buck a souligné l'importance du programme « Entreprises, partenaires pour l'emploi » et la volonté de l'UEL de reconduire le

partenariat avec l'ADEM : « Ce partenariat qui témoigne de l'engagement des entreprises et de l'ADEM a été un succès. Nous invitons toutes les entreprises à s'engager dans cette initiative et notamment à faire appel à l'ADEM pour les recrutements qu'elles envisagent de faire. »

Dan Kersch se félicite des actions mises en œuvre par l'UEL et l'ADEM en faveur des demandeurs d'emploi grâce à ce partenariat. « La collaboration directe entre l'Etat et les entreprises me paraît essentielle afin d'obtenir les meilleurs résultats dans l'intérêt de notre marché de l'emploi. Je suis donc confiant quant aux résultats que connaîtra le nouveau programme établi pour les trois prochaines années. »

## Objectifs

Face aux incertitudes actuelles, l'ADEM et l'UEL ont décidé de se concentrer sur des actions prioritaires choisies annuellement et se fixent 4 objectifs :

- Augmenter le nombre d'embauches de demandeurs d'emploi et faciliter le recrutement des entreprises en renforçant la diffusion des informations à l'attention des entreprises
- Atténuer le déséquilibre entre offres d'emploi et profils grâce à des formations adaptées aux candidats
- Renforcer les connaissances sur le marché de l'emploi actuel et du futur
- Soutenir le recrutement pour les métiers en pénurie de main d'œuvre

## Actions prévues en 2021

L'UEL et l'ADEM travailleront en 2021 sur les actions suivantes :

- Communication efficace et multilatérale des informations envers les entreprises
- Analyse des données disponibles sur le marché de l'emploi afin de comprendre et d'anticiper les tendances en matière de compétences
- Organisation de formations ciblées pour les demandeurs d'emploi
- Organisations d'événements de recrutement réguliers (virtuels et/ou physiques)
- Conclusion de conventions bilatérales avec les entreprises souhaitant s'engager en faveur de l'emploi
- Mise en place d'un outil digital facilitant le feedback des entreprises sur les candidats assignés par l'ADEM
- Renforcement des partenariats entre l'ADEM et les Jobboards commerciaux

## Après la chute, quel potentiel de rebond pour la consommation ?

La consommation des ménages résidents a été fortement contrainte par le confinement du printemps. Le STATEC prévoit un recul de la consommation de 6 à 8% pour 2020, mais l'épargne forcée accumulée lors du confinement constitue un important potentiel de rebond, dont devraient profiter notamment les achats de biens durables. L'évolution de la confiance des

consommateurs sera néanmoins déterminante sur l'ampleur de ce rebond. En conclusion, l'argent que les ménages ne dépensent au restaurant pendant le confinement, ils le gardent pour s'acheter de l'électro-ménager... Avec moins 33%, notre secteur est le plus impacté par la baisse de consommation.

Poids 2016 en %	Division	Produits [Classification ECOICOP]	2020 - Déviation par rapport à la "normale"	En %
8.5	1	Produits alimentaires et boissons non alcoolisées		3
2.9	2	Boissons alcoolisées et tabac		-3
5.4	3	Articles d'habillement et chaussures		-19
29.6	4	Logement, eau, électricité, gaz et autres combustibles		-2
6.6	5	Meubles, articles de ménage et entretien courant du logement		-6
3.2	6	Santé (produits médicaux, consultations, services de consultation, services hospitaliers)		-6
11.5	7	Transports (achats d'automobiles, vélos, carburants, services de transport...)		-19
1.6	8	Communications (services postaux, services et équipement de téléphonie, Internet)		-1
6.9	9	Loisirs et culture (matériel audio/vidéo, articles de loisirs, services récréatifs et culturels, voyages à forfait...)		-22
1.1	10	Enseignement		-17
7.1	11	Hôtels, restaurants et cafés		-33
15.4	12	Biens et services divers (soins corporels, bijouterie, protection sociale, services d'assurance et financiers...)		-8
100.0		Total		-8



## 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.

# « Miser sur le développement durable est un bon choix »

Avec près de 60 chambres, un restaurant et une grande offre en banquets, le Château d'Urspelt est devenu une référence appréciée. Et de nombreux Luxembourgeois ont profité de leur bon d'hébergement pour découvrir cet établissement exceptionnel qui vient de présenter son nouveau centre spa. Nous nous sommes entretenus avec le directeur général Yannick Ruth pour connaître les raisons de ce succès et pour savoir comment l'entreprise surmontait la crise actuelle.

Au cœur d'un site privé de 20 000 m<sup>2</sup>, le Château d'Urspelt propose un séjour à nul autre pareil, caractérisé par l'élégance, le calme et la sécurité optimale des lieux. Le « Château » proprement dit constitue la partie résidentielle du site. Sur trois niveaux, il abrite 57 chambres et suites 4 étoiles supérieur luxueusement aménagées, une suite grand-ducale magnifiquement décorée, un espace bien-être avec spa et hammam, une grande salle à manger privative, deux salons et trois salles de séminaires parfaitement équipées.

Un Bar Lounge a également été aménagé dans les caves historiques, par le creusement manuel du sous-sol originel du Château. Durant ces travaux, un second puits a été découvert et exposé.

Le château est relié par le portique monumental à l'ancienne ferme qui abrite aujourd'hui la partie culinaire composée d'un restaurant gastronomique avec terrasse et de la grande salle de Gala aménagée dans l'ancienne grange.

Les espaces extérieurs se composent de la grande cour pavée centrale, d'un magnifique parc avec fontaine, d'un verger et d'un parking privé de 120 places.

Un patio chauffé et couvert est également installé le long des murailles historiques, surplombé par une terrasse avec spa et piscine chauffée (d'avril à octobre inclus).

Trois stations de recharge pour véhicules électriques ont été placées en collaboration avec Tesla Motors. Le Château d'Urspelt étant le pre-

mier partenaire du programme « Destination Charging » du constructeur au Grand-Duché de Luxembourg, le chargement est offert à tous les clients.

L'origine du château actuel remonte à plus de 300 ans, époque à laquelle il a été construit sur les vestiges d'un bâtiment précédent datant du 13<sup>ème</sup> siècle.

Durant la seconde guerre mondiale, le château fut tour à tour poste de commandement et hôpital de campagne, subissant aussi de nombreux dommages. Laisse à l'abandon à la libération, il disparut petit à petit dans une végétation envahissante.

En 2005, Freddy Lodomez, entrepreneur passionné, en tomba littéralement amoureux et décida de restaurer totalement cet élément important du patrimoine luxembourgeois.

Les travaux de restauration durèrent 3 longues années durant lesquels une centaine d'artisans travaillaient sans relâche pour redonner au château son éclat et sa beauté d'antan.

L'activité hôtelière actuelle démarra officiellement en octobre 2008, après le classement officiel en tant que « Monument National Luxembourgeois ».

Constamment en évolution, le Château d'Urspelt fut notamment agrandi en 2016 par l'ajout d'une aile de 1800 m<sup>2</sup>, répondant ainsi à la demande hôtelière importante pour ce projet unique.



Diana Lodomez et Yannick Ruth

## Entretien avec Yannick Ruth, General Manager du Château d'Urspelt

**Monsieur Ruth, comment avez-vous vécu l'année 2020 en commençant par le début de la crise du covid ?**

En fait, nous avons déjà senti la crise à partir de janvier. Notre clientèle internationale a commencé par annuler des séjours, séminaires et banquets et par la suite tout s'est écroulé comme un château de cartes. Nous avons complètement fermé l'hôtel. Nous avons prévu des travaux avec l'aménagement du spa et la rénovation d'une grande partie des chambres. D'une certaine manière, cette fermeture nous a donc permis de nous concentrer sur les travaux.

**D'après nos informations, c'est votre établissement qui a accepté le plus des bons pour une nuitée, émis par le gouvernement. La saison 2020 a donc été plutôt bonne pour vous ?**

Traditionnellement, notre clientèle est issue de quatre groupes distincts. Les hommes d'affaires qui viennent pour des séminaires et des conférences. Ceux qui viennent pour des mariages et autres banquets. Nos petits groupes internationaux, qui en partie viennent d'Asie ou d'Amérique du Nord. Et puis les clients individuels. Les trois premiers groupes étaient inexistantes en 2020. Par contre nous avons bien travaillé avec les clients individuels que ce soient les Luxembourgeois avec les bons ou les étrangers vivant à quelques centaines de kilomètres et qui ne désirant pas prendre l'avion pour aller loin sont venus en voiture chez nous. Nous avons donc connu une bonne saison 2020 grâce aussi à nos chambres nouvellement aménagées et notre spa.

**Vous aviez donc prévu vos investissements bien avant la crise mais avez fait les travaux dans une période d'incertitude. Avez-vous effectué des adaptations en fonction de la situation ?**

Dans le spa, nous avons essayé de créer des espaces plus intimistes et appliquant une approche individualiste. Chaque vestiaire par exemple est individuel et il est pourvu de sa propre douche. Nous avons dédoublé les espaces en aménageant deux hammams plus petits au lieu d'un grand. Pareil avec le sauna. La clientèle apprécie cette approche et se sent plus en sécurité.

**Vous êtes sans doute bien préparé pour les prochaines années. Comment voyez-vous l'avenir du tourisme ? Pensez-vous qu'un tourisme plus local saura se maintenir ?**

Il ne faut pas être naïf. Lorsque la crise sera terminée, les gens auront envie de reprendre l'avion pour aller au soleil. Mais nos maisons ont aussi leur rôle à jouer. Nos équipes se sont adaptées et beaucoup démenées pour offrir le meilleur service possible à notre clientèle. De nombreux habitants du Luxembourg sont venus chez nous et y ont découvert une région qu'ils ne connaissaient pas toujours. Nous espérons qu'ils auront envie de revenir. Le Luxembourg a beaucoup à offrir.

**Plus globalement, quel regard portez-vous sur la politique touristique de notre pays. Faisons-nous les bons choix pour attirer la clientèle.**

Je pense que le gouvernement mène une politique cohérente avec par exemple le développement des pistes cyclables ou la gratuité des transports publics. Miser sur le développement durable est un bon choix.



Une chambre du château

Décorées dans un style classique et subtil, créant une ambiance tout à fait romantique, les chambres du château offrent tout le confort et l'équipement nécessaires à votre prochain voyage de loisirs ou d'affaires (conférences, séminaires, incentives,...) au Luxembourg tels qu'une salle de bains privée, une literie de grande qualité, une télévision avec écran LCD, une connexion Wifi et un téléphone.



La Suite Grand Ducale

Véritable appartement au cœur du Château, la Suite Grand Ducale est répartie sur 5 pièces situées au premier étage de la résidence historique. Disposant d'une salle à manger privative, d'un salon de lecture confortable, d'une tour de guet offrant une vue à 270°, d'une chambre à coucher exceptionnelle et d'une salle de bain complète, la Suite Grand-Ducale est une véritable résidence de luxe à destination des voyageurs désireux de s'offrir la plus mémorable des expériences.



La piscine au décor de grotte immergée

## Le Château d'Urspelt en bref

57 chambres

1 restaurant

1 bar

3 salles de réunion avec une capacité pour 200 convives

Un spa de 800 m<sup>2</sup>

Plus de 40 personnes y travaillent



La famille a racheté le château en 2005 et après trois ans de travaux, un hôtel a vu le jour en proposant 30 chambres. En 2012, les propriétaires ont creusé un bar dans les caves du bâtiment et quelques années plus tard ils ont agrandi l'hôtel en rajoutant plus de 20 chambres. Depuis peu le Château d'Urspelt propose un spa avec piscine, hammam, saunas, whirlpool et service de massage.

L'hôtel a été classé quatre étoiles supérieur. La fédération Horesca qui a été chargée par le gouvernement pour la classification a conseillé l'établissement dans ce domaine. Nous avons aussi tenu des formations dans le domaine de la sécurité alimentaire pour la partie restauration et banquets.



*Le mur de sel (en rouge)*



*La salle de relaxation*

## Un nouveau spa avec une piscine thématique de grotte immergée

Le Château d'Urspelt vient d'inaugurer son nouveau spa. Sur 800 mètres carrés, il propose quatre cabines de soins, deux hammams, deux saunas, un bain bouillonnant, « un bassin de flottaison » et une salle de relaxation avec un mur de sel (mur rouge sur notre photo en haut à droite).

La piscine thématique (grande photo) constitue le point d'orgue de cet espace. Aménagée dans un décor de grotte immergée, elle permet aux visiteurs de se perdre dans un dédale de passages rehaussés par une partie whirlpool. Ce décor ludique se veut enchanteur et original. Il devrait attirer de nombreux curieux et faire parler bien au-delà de nos frontières.

Le Château d'Urspelt s'est associé pour son spa au laboratoire Nuxe qui est devenu le leader sur les segments majeurs de la beauté en pharmacie. Numéro un des huiles en France avec sa célèbre huile sèche : l'Huile Prodigueuse®, Nuxe est aussi présent sur les produits raffermissants du corps et les soins anti-âge.

A noter qu'il existe plusieurs spas Nuxe en France et dans d'autres pays. Le spa Nuxe Montorgueil est un peu la référence spa à Paris. Une carte avec les différents services proposés par le Château d'Urspelt peut être consultée sur le site Internet de l'établissement.

Il y a bien entendu un grand choix en massages avec par exemple un massage relaxation plantaire, un massage du dos prodigieux ou encore le Nuxe Massage Californien.

Un chapitre est consacré aux soins du corps. On y trouvera différents gommages corps (nourrissants, énergisants,...). Il est aussi possible d'opter pour des soins du visage.

Ces massages sont des modelages corporels, des soins de beauté et de bien-être, non thérapeutiques et non médicalisés. Ils sont réservés à une clientèle de plus de 18 ans. Le centre spa est aussi ouvert aux personnes qui ne logent pas à l'hôtel. Les enfants doivent être âgés de 12 ans et être accompagnés d'une personne majeure.

# Pflege der Historie zum Luxemburg



Erste Sammlerstücke zum Thema Bier hat der in Wolwelage lebende Yves Claude im Jahr 1990 zusammengetragen.

Zu dem Zeitpunkt besuchte

er das Lycée Classique in Diekirch und so ist es nicht verwunderlich, dass durch eingesammelte Bierdeckel und „aufgefundene“ Biergläser der Grundstock für seine spätere Sammlung gelegt wurde.

**Text & Fotos : Romain Heckemanns**

In der Folgezeit entstand dann auch ein Arbeitskreis zur Aufarbeitung der Historie der Brauerei Diekirch. Als diese 1996 ihren 125. Geburtstag feierte zeichnete der damalige Sammler Serge Kugener verantwortlich für eine Ausstellung in der Brauerstadt. Zwei Jahre später veräußerte dieser seine Schätze und Claude griff zu. In diesen Zeitabschnitt fallen auch erste Recherchen Claudes zum Luxemburger Brau- und Getränkewesen; in der Zwischenzeit sind bereits fünfzehn Veröffentlichungen (Bücher und Kataloge) zu diesen Themen erfolgt. Zusätzlich wurden 23 Newsletter (Stand Dezember 2020) erstellt.

## Zwei unter einem Dach

Mit der Gründung der Brauerei Luxembourg-Mousel-Diekirch im Jahr 2000 kam auch der Gedanke zum Aufbau eines Biermuseums auf. Die



Das „Biermuseum“ in der ehemaligen Kutschenfabrik Wagner

Gemeinde Diekirch stellte bereitwillig einige Räume im Obergeschoss der ehemaligen Kutschenfabrik Wagner im „Gruef“ zur Verfügung, und parallel zur Eröffnung des „Conservatoire National de Véhicules Historiques“ am 2. April 2004 schloss in Gegenwart der damaligen Kulturministerin Erna Henicot-Schoepges auch das „Musée d'histoire de la brasserie de Diekirch“ seine Türen auf. Eine Unachtsamkeit bei der Eintragung ins Register hatte zur Folge, dass die vereinseigenen Statuten erst 2007 rechtskräftig wurden und so mit Verspätung aus dem Arbeitskreis eine Vereinigung ohne Gewinnzweck (a.s.b.l.) wurde. Der Rahmen ausschließlich Memorabilia über den Bierproduzenten aus Diekirch zusammenzutragen war da schon längst verlassen, es wurde intensiv zu sämtlichen Brauereien Luxemburgs gesammelt.

## Blick auch auf die Province du Luxembourg

Als 2007 Luxemburg und die Großregion sich „Europäische Kulturhauptstadt“ nannte erfolgte auch die erste vereinseigene Ausstellung zum Thema Brauwesen. Bis zum heutigen Datum sind fünfzehn Ausstellungen erfolgt; zwölf im Großherzogtum Luxemburg (drei am Stammsitz in Diekirch) und drei in der belgischen Provinz Luxemburg. Im Laufe der Zeit hat sich das Interesse des gemeinnützigen Vereins um das Bierwesen auch in die belgische Provinz Luxemburg erweitert, sodass diese im Januar 2015 in „Musée brassicole des deux Luxembourg“ umbenannt wurde. So wurden bisher nicht nur in Luxemburg, sondern auch im grenznahen Belgien Unmengen an historischem

# er Brauwesen



Georges Claude, Thomas Clément, Muriel Dejardin, Yves Claude

Material zur Bierherstellung gesammelt und somit auch vor der Zerstörung bewahrt. Zu dem Ganzen kommen dann noch stapelweise Unterlagen (Werbematerial, Buchführung, Aufsichtsratsberichte, u.s.w.) von Luxemburger und belgischen Brauereien hinzu. Auch dem Transportwesen gilt das Augenmerk, so konnten diverse Fahrzeuge, die Vereinigung besitzt sechs, erworben werden.

Bedingt durch einen neuen Eigentümer, ein multinationaler Konzern, gibt es einen Kurswechsel in der Geschichtspflege bei der Brauerei aus der Sauerstadt. Der Pferdeanhänger der früher der Auslieferung von Eis diente wurde abgestoßen um dann so in den Besitz der Biermuseum a.s.b.l. zu gelangen. Von einem ehemaligen Getränkeshändler konnte der „Zapwoon“, ein Werbefahrzeug mit Ausschankvorrichtung aus den 1970er-Jahren, erworben und mit hohem finanziellem Aufwand restauriert werden.

Schätzungen zufolge sind zum Erhalt der Historie unserer Bierkultur in dreißig Jahren rund 35.000 Arbeitsstunden von den diversen Mitgliedern der Biermuseumvereinigung aufgebracht worden. So sind im Museum in Diekirch über tausend Einzelstücke ausgestellt, und der hundertfünfzigste Geburtstag der Dikkriker Brauerei in diesem Jahr wird den Verein dann auch auf den Plan rufen. Das Projekt in naher Zukunft eine Museumswelt zu dieser Kultur der zwei Luxemburg einzurichten ist in die Wege geleitet.



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

lecellier@bheintz.lu

www.boissonsheintz.lu

## Sécurité alimentaire : nos services

### Service conseil HACCP

Mieux vaut prévenir que guérir !  
L'Horesca est le meilleur partenaire pour trouver des solutions efficaces et raisonnables.

**Les thèmes courants:**



visite des lieux  
autocontrôle / Audit  
démarches à suivre  
réglementation  
infrastructures  
marche en avant  
encadrement après  
une inspection officielle

### Etiquetage des denrées alimentaires

La House of training propose une formation ce 4 mars qui a comme but de faire connaître les mentions obligatoires à mettre sur les étiquettes ainsi que les outils disponibles pour réaliser un étiquetage correct des denrées alimentaires

#### Objectifs

Connaître les mentions obligatoires à mettre sur les étiquettes ainsi que les outils disponibles pour réaliser un étiquetage correct des denrées alimentaires.

#### Public cible

Producteurs et distributeurs de denrées alimentaires (notamment de denrées alimentaires préemballées).

#### Lieu

Chambre de Commerce Luxembourg-Kirchberg  
7, rue Alcide de Gasperi L-1615 Luxembourg

Plus d'infos sur [www.houseoftraining.lu](http://www.houseoftraining.lu) ou auprès de notre secrétariat



### Formation de l'Horesca sur les principes de l'HACCP

Une séance de minimum 3 heures

Le programme:

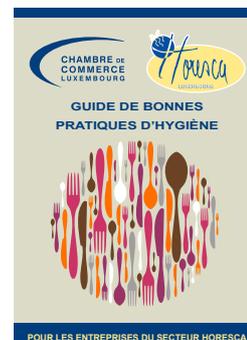
en langue française, allemande ou luxembourgeoise  
mise à disposition dossier de formation, (français ou allemand)  
guide des bonnes pratiques (guide officiel)  
fiches utiles  
certificat et suivi cohérent avec assistance au besoin

#### Le but:

connaître les bons comportements  
identifier les risques potentiels présents à son poste de travail et trouver des solutions efficaces  
comprendre son rôle quotidien dans le domaine de l'hygiène  
aborder les notions de bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité des denrées alimentaires  
motivation du personnel

La sécurité du consommateur - nos obligations  
Les dangers rencontrés dans le secteur alimentaire  
Les pratiques d'hygiène dans le secteur de l'HORECA  
Les principes essentiels du HACCP

Pour plus d'infos : [www.horesca.lu](http://www.horesca.lu)



**Formation à tarif avantageux pour nos membres**

## Le prêt à manger selon **Steffen Traiteur**



Le traiteur Steffen vient de lancer une série de coffrets gourmands. Chacun de ces coffrets contient un repas complet, c'est-à-dire une entrée, un plat, le fromage et le dessert. On propose sept formules différentes, qui se veulent toutes plus délicieuses les unes que les autres :

- Le Coffret du Maraîcher
- Le Coffret Toscan
- Le Coffret Champêtre
- Le Coffret Terre & Mer
- Le Coffret sans Gluten
- Le Coffret Retour de Pêche
- Le Coffret du Terroir

Ces préparations dont le prix tourne autour des 40€ sont dressées en pots en verre et peuvent être dégustées froides. Certaines peuvent être réchauffées si on préfère.

Pour chaque repas, il s'agit à chaque fois d'une boîte individuelle en carton recyclé contenant un délicieux mélange de saveurs, confectionné par les traiteurs avec des produits frais.

L'ensemble des récipients et couverts sont recyclables ou réutilisables, tout comme le coffret. Les bocaux peuvent être rendus à une livraison suivante, permettant une remise pour la consigne.

Inclus dans le coffret : une fiche technique descriptive et les allergènes. Du pain, du beurre, des couverts, une serviette, du sel et du poivre.

La livraison à domicile ou au bureau est possible à partir de deux coffrets (pour 35,10 €) et sera gratuite à partir de six coffrets commandés. Commandée avant 10 heures, la livraison arrivera le lendemain (du lundi au samedi). Le retrait en boutique est aussi possible.

Rappelons que le secteur de l'événementiel et de la gastronomie souffre depuis un période bien longue. Certains cherchent ainsi à se réinventer pour pérenniser leur activité et les emplois.

[www.steffentraiteur.lu](http://www.steffentraiteur.lu)

## Premier vin au **cannabis**



Avec son Burdi W un vin à base de cannabidiol, le Bordelais Raphaël de Pablo veut casser les codes classiques du vin, et attirer un nouveau public vers le marché des produits CBD.

### **Mais c'est quoi, un vin au cannabis exactement ?**

D'abord, il faut préciser que légalement, on ne peut pas parler de vin, mais de boisson aromatisée à base de vin.

On rajoute au vin du cannabidiol, ou CBD, une molécule présente dans le chanvre. Contrairement au THC, cette molécule est autorisée car elle ne provoque pas d'effet psychotrope mais possède des vertus relaxantes.

Selon certains médias, le célèbre œnologue bordelais Michel Rolland s'est prêté au jeu de la dégustation en déclarant que c'était une boisson qu'il buvait avec plaisir.

# Most Talented Leaders Hospitality Challenge

C'est avec une grande fierté que l'EHTL tient à féliciter les « Striving Red Lions », l'équipe composée d'étudiants de la formation BTS Hospitality Management qui a représenté avec brio les couleurs de son école lors du concours virtuel MTLHC.



*La compétition se déroule en ligne sur une période de 3 mois*



En effet, après avoir remporté la première épreuve du concours qui consistait à remettre un premier rapport pour l'élaboration d'un concept « Sonolux », à savoir un hôtel basé sur le son et la lumière qui allie idées innovatrices, visions précises et technologies avancées, les « Striving Red Lions » ont dû, début janvier, développer et présenter ce premier rapport au cours de la demi-finale. Une prestation qui a convaincu le jury, puisqu'elle leur a donné leur ticket pour la finale, le 14 janvier, avec un tout nouveau défi.

Les quatre étudiants ont eu 65 heures pour l'étude d'un second cas portant sur le prestigieux hôtel Fairmont Le Château Frontenac, situé à Québec. Le sujet de cette épreuve : la gestion de crise exceptionnelle et l'importance de se réinventer. Après de très longues heures de travail et une volonté à toute

épreuve, c'est donc le 14 janvier que s'est déroulée la finale, toujours en ligne, durant laquelle chaque équipe a pu présenter le résultat de son travail.

Et c'est avec une très belle quatrième place que l'équipe des « Striving Red Lions » termine le concours. Un concours qui restera certainement gravé dans leur mémoire, non seulement en raison des conseils des professionnels internationaux dont ils ont bénéficié tout au long des épreuves, non seulement grâce aux échanges internationaux qu'ils ont pu avoir avec des étudiants des quatre coins du monde, mais surtout en raison de la fierté qu'ils peuvent éprouver d'avoir relevé le défi d'un concours entièrement virtuel dans le contexte d'une pandémie mondiale, une preuve de leur capacité d'adaptation et de réinvention qui font la fierté de leur école.

L'EHTL tient également à féliciter toute l'équipe ayant encadré l'équipe des « Striving Red Lions ». Un grand merci à Claudine Thoma, Bruno Macias, Julie Crampton et David Edwards qui les ont accompagnés tout au long du concours, les ont soutenus et, par leur passion et leur engagement les ont aidés pour l'obtention de ces excellents résultats.

## Le MTLHC, c'est quoi ?

Le Most Talented Leaders Hospitality Challenge (MTLHC) est une compétition internationale organisée en ligne par l'Institut de Tourisme et d'Hôtellerie du Québec, au Canada, durant laquelle des élèves de différentes écoles du secteur hospitalier sont confrontés à des études de cas réels. C'est ainsi que les partenaires ÉpiK Collection et Fairmont Hotels and Resorts fournissent aux équipes participantes de la matière d'étude décrivant des problèmes auxquels est soumise l'industrie de l'hospitalité de nos jours et qui sont en attente de résolution.

La compétition se déroule en ligne sur une période de 3 mois, à savoir de novembre 2020 à janvier 2021. Les participants ont la chance d'être encadrés par des experts du métier qui les gratifient de conseils professionnels exceptionnels et leur font prendre part à des activités de développement de leur leadership et de leurs compétences de gestion de projets.

## Qui participe ?

10 équipes de huit écoles hôtelières disséminées dans le monde entier participent à cette compétition. C'est ainsi que des élèves provenant du Luxembourg, de France, des Pays-Bas, d'Allemagne, mais aussi du Canada, de l'Inde et des États-Unis s'affrontent dans cette compétition en ligne de trois mois.

## The Striving Red Lions

The Striving Red Lions est l'équipe luxembourgeoise qui, au cours du concours, défend les couleurs de l'École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg. Et cela avec l'aide de Claudine Thoma, enseignante à l'EHTL qui fait profiter l'équipe de son expérience et de son professionnalisme grâce à ses conseils et son soutien tout au long de la compétition.

Expertise dans le domaine « one2one »

## Inspiring practices by EHTL

À la date du 19 janvier 2021, l'EHTL a accueilli une délégation du LTPS (Lycée Technique pour Professions de Santé) désireuse de découvrir comment l'école a tiré profit des outils informatiques pour mettre en place les concepts didactiques novateurs que sont l'eLearning, le blended learning et les iBooks.



*Le "blended learning" fait alterner cours en présence et cours à distance*

La rentrée 2018/2019 avait marqué un tournant dans la façon d'enseigner à l'EHTL, avec le choix d'équiper la totalité des élèves, étudiants et enseignants en iPads. L'école devenait ainsi le premier établissement luxembourgeois à appliquer à 100% la stratégie nationale "one2one" qui vise à mettre les outils informatiques modernes au service de la pédagogie. De nouvelles possibilités s'étaient créées dès lors dans la façon de transmettre les connaissances et de soutenir les apprentissages. Très vite, la direction a fait le choix de promouvoir le développement d'iBooks, c.-à-d. des manuels interactifs incluant des vidéos sur des techniques et des recettes étudiées dans les ateliers de cuisine et de pâtisserie. Tournées en interne, ces séquences audiovisuelles représentent une réelle aide pour les apprenants et sont d'autant plus appréciées qu'elles ont été entièrement réalisées par les enseignants de l'EHTL.

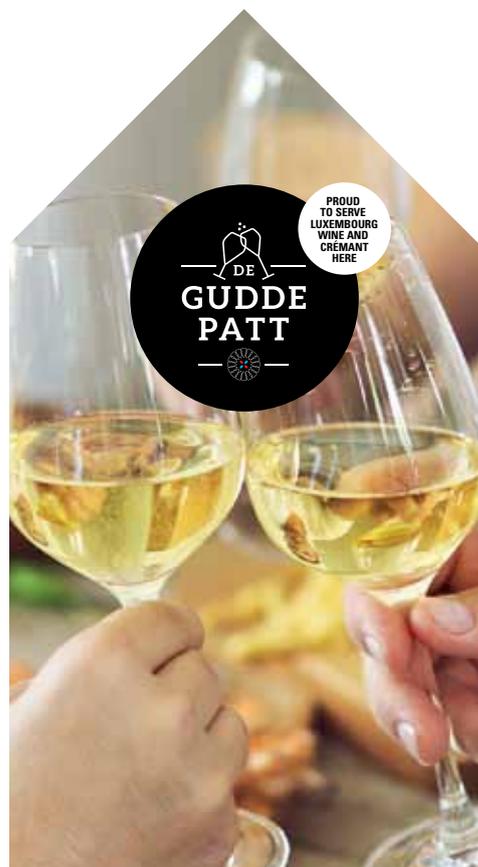
Après les tâtonnements inhérents à la mise en œuvre de tout nouveau projet et l'application d'une série d'améliorations, le "one2one" fait désormais partie de l'ADN de l'école. Si bien qu'il a été décidé d'aller encore plus loin et de repenser le modèle didactique afin de créer un apprentissage digne du 21<sup>e</sup> siècle. Lancé à la rentrée 2020/2021 dans les classes d'avant-dernière année de formation, le "blended learning" fait alterner cours en présence et cours à distance. L'objectif est de permettre plus de flexibilité pour tenir compte des besoins et des aptitudes des élèves, mais aussi de leur permettre de travailler en semi-autonomie et partant de leur accorder une plus grande responsabilité dans la gestion et la réussite de leurs études.

Après s'être elle-même inspirée auprès d'autres écoles, et engagée depuis trois ans dans un processus continu d'amélioration, l'EHTL dispose à présent d'une nouvelle expertise utile pour d'autres établissements. L'échange avec la délégation du LTPS a été l'occasion de présenter les meilleures pratiques, les écueils à éviter, les aspects techniques à prendre en considération et les efforts de formation à engager pour obtenir les résultats escomptés. Le recours au eLearning et la production de vidéos à visée pédagogique pourraient prochainement devenir réalité aussi au LTPS. Dans un contexte de pandémie, l'outil informatique représente plus que jamais un précieux allié pour garantir la continuité des apprentissages.



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

Plus d'infos sur  
[www.vins-cremants.lu](http://www.vins-cremants.lu)



## Moins de faillites en 2020 qu'en 2019



En 2020, 1 206 entreprises ont été déclarées en faillite au Luxembourg selon le dernier décompte du Ministère de la Justice/STATEC. Dans le courant du mois de décembre 2020, les tribunaux luxembourgeois ont prononcé 72 faillites (décembre 2019 : 118 faillites). Pendant l'année 2020, 1 206 unités légales sont tombées en faillite. Ce chiffre se situe dans le même ordre de grandeur que pour les années 2019 (1 239 faillites) et 2018 (1 168 faillites).

Les faillites enregistrées en 2020 ont entraîné une perte de 2 032 postes d'emploi, contre 2 178 en 2019 et 2 085 en 2018. Cette perte d'emploi se répartit par branches d'activité économique comme suit : construction (31%), services non financiers (23%), **Horesca (19%)**, commerce (17%), industrie (9%) et services financiers (2%). Il n'y a donc pas, pour le moment, d'augmentation significative du nombre de faillites, même si au vu de la situation particulière liée au COVID-19, le STATEC s'attend à une augmentation du nombre de faillites dans les mois à venir. Tous ces thèmes peuvent être consultés dans le Dashboard « Faillites » du STATEC, publié le 18 janvier 2021. Les statistiques sur les faillites se basent sur le relevé des décisions judiciaires, issu du Registre de commerce et datant de janvier 2021 pour les données les plus récentes. Le nombre de faillites se calcule comme la somme des « ouvertures » déduction faite des faillites rapportées de la procédure judiciaire « jugements et arrêts déclaratifs de faillite ». A l'heure actuelle, ces chiffres sont provisoires.

## Region Müllerthal - Kleine Luxemburger Schweiz

# Umstrukturierung und personelle Neubesetzung

Seit Juli 2020 ist Christophe Origer der neue Präsident des Tourismusverbandes Region Müllerthal – Kleine Luxemburger Schweiz (ORT Region Müllerthal). In seinen ersten Monaten als Präsident hat er den Fokus auf die Analyse der finanziellen Situation des Tourismusverbandes gelegt und eine finanzielle Neuausrichtung für das ORT Region Müllerthal vorgeschlagen.

Bei den Ausgaben werden große Einsparungen vorgenommen und zusammen mit den Mitgliedern neue Finanzierungsmöglichkeiten diskutiert und analysiert. Unter anderem werden die Personalkosten für das Jahr 2021 um voraussichtlich 30% sinken.

Nun steht auch ein weiterer personeller Wechsel an. Seit dem 1. Januar 2021 hat Linda Salentin, eine erfahrene Mitarbeiterin, die Geschäftsführung des ORT Region Müllerthal für die Dauer von zunächst 12 Monaten übernommen. Diese Entscheidung traf der Verwaltungsrat in seiner Sitzung vom Donnerstag, den 3. Dezember 2020. Der Sitzung vorangegangen war die Kündigung von Sandra Bertholet, die seit 2012 Geschäftsführerin des ORT Region Müllerthal war.

Linda Salentin ist seit 2011 beim ORT Region Müllerthal beschäftigt und verantwortete bisher u.a das Produktmanagement vom Müllerthal Trail sowie den Bereich Geotourismus. Durch ihre Arbeit in den unterschiedlichen Projekten konnte sie in den vergan-



Christophe Origer

Linda Salentin

genen Jahren einen guten Einblick in die vielseitigen Aufgaben des Tourismusverbandes gewinnen. Ihre aktuellen Aufgaben werden natürlich auch in Zukunft weitergeführt und mit dem Team zusammen neu aufgeteilt.

Das ORT Region Müllerthal ist für das kommende Jahr also neu aufgestellt und auf einem neuen finanziellen Kurs. Das ganze Team ist motiviert, um die Herausforderungen anzugehen und zusammen mit allen Partnern die Region noch weiter voranzubringen.

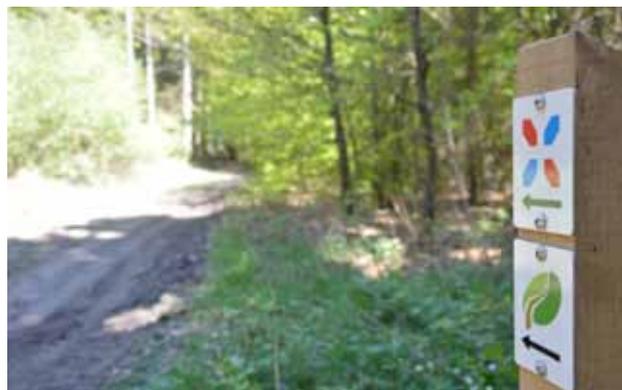
## Nouvelle signalisation uniforme des sentiers pédestres

Les sentiers traversent l'ensemble du Luxembourg et sont certainement le meilleur moyen de découvrir les cinq régions du pays. Suite au succès croissant des sentiers pédestres et afin de répondre aux exigences des touristes et résidents randonneurs, des normes uniformes concernant la signalisation et le balisage, seront mises en place à l'avenir.

Un guide de bonne pratique a été élaboré dans ce contexte par les cinq offices régionaux du tourisme (ORT), sous l'égide de la Direction générale du tourisme et avec le soutien de la "BTE Tourismus- und Regionalberatung" ainsi que du "Deutscher Wanderverband Service GmbH". Les normes présentées dans ce guide correspondent à celles de la Fédération européenne de randonnée pédestre (FERP), dont le Luxembourg est un membre fondateur.

Ce guide de bonne pratique, présenté en deux volumes (théorie et pratique), accorde une attention particulière à ce que le balisage soit complet, continu, sans ambiguïté et visible. Les marquages sur les supports tels que les arbres ou les poteaux auront une forme et une taille uniforme.

Si plusieurs routes suivent le même itinéraire, tous les panneaux seront regroupés sur un support de marquage et placés les uns en dessous des autres. Une hiérarchisation des signalisations sera également établie. Le guide sera mis à la disposition de tous ceux qui s'engagent à entretenir et à soigner les sentiers de randonnée luxembourgeois.



Le Luxembourg dispose d'un réseau d'environ 5.000 kilomètres de sentiers pédestres balisés qui témoignent du potentiel énorme dans ce domaine.

Le ministre du Tourisme, Lex Delles, a souligné que "le balisage et la signalisation des sentiers pédestres sont plus que de simples aides à l'orientation. Ils constituent une vitrine visible d'un sentier de qualité. Un système facilement compréhensible contribuera à faire de la randonnée au Luxembourg une expérience encore plus agréable et exaltante".

## INTERGASTRA digital

Mit der ersten INTERGASTRA digital geht die Messe Stuttgart im Frühjahr 2021 neue Wege. Vom 8. bis 10. März 2021 erhalten die Teilnehmer der INTERGASTRA digital die Möglichkeit zur Präsentation ihrer Produktinnovationen auf einer digitalen Plattform und zu einem übergreifenden Wissenstransfer. Auf der Plattform kann sich die Branche im virtuellen Raum vernetzen und Produktneuheiten präsentieren. Das Herzstück bilden neben der virtuellen Ausstellung digitale Veranstaltungen zu den Themenschwerpunkte der INTERGASTRA: „Küche und Food“, „Einrichtung & Tischkultur“, „Dienstleistungen & IT“, „Kaffee & Konditorei“, „Getränke“, „GELATISSIMO“ und OUTDDOR.AMBIENTE.LIVING. Das Programm wird gemeinsam mit dem DEHOGA Baden-Württemberg entwickelt. Weitere Informationen gibt es auf [www.messe-stuttgart.de/intergastra](http://www.messe-stuttgart.de/intergastra).



### 36<sup>e</sup> année n° 425 2021 n° 2

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](http://www.horesca.lu) / [horesca@ymail.com](mailto:horesca@ymail.com)  
Rédacteur en chef: Dave Giannandrea  
Direction de la publication: François Koepp  
Publicité: brain&more 100A, route d'Arton  
L-1150 Luxembourg Tél.: 26 84 71 1 Fax: 26 48 35 10 E-mail: [brain@brain.lu](mailto:brain@brain.lu) [www.brain.lu](http://www.brain.lu)

Impression: Imprimerie Centrale  
Printed in Luxembourg  
Tirage: 6.000/mois  
Horesca est membre de :



# HORESCA

## Informations

Fédération Nationale  
des Hôteliers, Restaurateurs  
et Cafetiers  
du Gr.-Duché de Luxembourg  
anc. HOCAREL - HOREST - SACOL

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

Février 1971 - No. 6

## Die aktuelle Spitze

# Pensionsalter für Gastwirte und Hoteliers... 65 Jahre, ein übertrieben hohes Tribut

Bis zum 65. Lebensjahr müssen sie hinter dem Schanktisch stehen, sich um das Wohl ihrer Kundschaft bemühen.

So will es das Statut der Pensionskasse für die freien Berufe.

65 Jahre bedeuten in dem Beruf des Gastwirtes oder Hoteliers entschieden eine Höchstgrenze, die, wenn sie erreicht wird, in schwer angeschlagenem Gesundheitszustand geschieht.

Der Mensch ist nicht mit einer Maschine zu vergleichen, selbst dieser sind Leistungsgrenzen gesetzt. Und im Laufe der Jahre nutzen sie ab, ihre Leistung läßt nach... sie müssen ersetzt werden.

Der Gastwirt nebst Ehefrau erbringen eine tägliche Arbeitsleistung von durchschnittlich je 15 Stunden. Dieses „doppelte“ Schuftentum wird keineswegs so kompensiert, wie es eigentlich sein müßte. Kein Steuernachlaß für die Ehefrau, in Krankheitsfällen nur bescheidene Leistungen der Krankenkasse. Einen offiziellen Ruhetag kennen sie nicht, niemand kümmert sich darum, daß hier entgegen allen gesetzlichen Bestimmungen nicht die 44- oder gar 40-Stundenwoche, sondern diese Stundenzahl um 170% im Schnitt überschritten wird. Der Staat belohnt diese Mammutarbeit mit einem Einkommen, welches kaum das Existenzminimum erreicht.

Wir sprechen in jeder Berufsbranche von gesetzlichem Urlaub, Urlaubsgeld ist neuerdings ein Novum geworden. Um den gesetzlichen Urlaub in unserem Beruf muß der Wirt selbst sorgen. Wenn er schließt, macht er keine Einnahmen. Wird er krank und steht allein in seinem Geschäft, muß er die Tür schließen. Der Monat ist schnell um.

Noch nie zuvor war die finanzielle Lage der Gastwirte so prekär wie in diesem Augenblick. Die Pensionskasse für die freien Berufe wird es bezeugen

müssen: an den Aus- und Rückständen der geschuldeten Beiträge. Es wird sogar behauptet, daß annähernd bis zu 50% im Hintertreffen lägen. Nicht aus Vergesslichkeit oder Faulheit, nein. Weil das Geld für diese Beitragsleistungen einfach am Ende des Monats nicht übrigbleibt. In keinem andern Beruf ist die Invaliditätsquote so hoch wie im Gastwirtesektor. Eine bekannte Tatsache ist die, daß man nach 20jähriger Tätigkeit als Gastwirt gesundheitlich am Ende ist. Alles kennt seine Grenzen. Der betriebene Raubbau an der eigenen Gesundheit während all den Jahren, das stets auf der Bresche stehen von morgens früh bis spät in die Nacht hinein lassen es einfach nicht zu, in diesem Tempo bis zum 65. Lebensjahr zu schuftent. Prozentual gesehen gelangen nur wenige in den Genuß ihrer Pension. Und wenn, dann erfreuen sie sich dieser Ruhe nicht lange. Längst zuvor sind sie körperlich ruiniert. Nicht nur ihre Gesundheit ist kaputt, sondern sehr oft auch diejenige der Ehefrau.

In vielen Fällen reicht die Rente nicht aus. Zu wenig zum leben, zuviel zum sterben. Und wenn dann der Invalidenrentenbezieher oder Pensionierte eines Tages seine letzte Reise in ein besseres Jenseits antritt, verbleibt der Ehefrau als Dank für geleistete Arbeit ein Nichts. So sieht die Belohnung aus für die Schufterei während vieler Jahren. In diesem Fall besteigt niemand eine Rednertribüne und setzt sich für soziale Gerechtigkeit ein für diejenigen, welche trotz gesetzlicher Arbeitszeitverkürzung ihr tägliches Arbeitspensum auf mindestens 15 Stunden heruntermurksen. Niemand fragt nach der Sterblichkeitszahl und dem Sterblichkeitsalter in unserem Beruf, niemand kümmert sich darum, wenn man gesundheitlich ruiniert, nicht mehr weiter kann.

Der Gastwirteberuf ist ein harter und erfordert strotzende Gesundheit. Diese jedoch ist zeitlich begrenzt. Eines Tages ist man dann am Ende angelangt. Mit berechtigter Angst fragt man sich, was nun kommt. Man kann keiner Arbeit mehr nachgehen. Man muß eine andere Wohnung suchen, man muß leben, der liebe Herrgott hat sogar den Kranken noch oft ein langes Dasein beschert. Rente oder Pension reichen nicht aus. Trotzdem man während 20 und mehr Jahren tagtäglich 15 Stunden geschuftet hat.

Der Gesetzesgeber ist doch manchmal brutal, hart und ungerecht. Während man den einen alles hinwirft, will man von den andern nichts wissen. Diejenigen Berufskollegen, welche die 65-Jahreshürde gesundheitlich erreichen, stellen einen kleinen Prozentsatz dar. Das Sterblichkeitsalter bei Berufswirten liegt bei ungefähr 56 Jahren! Nun hat man Ruhe, besieht sich die Welt von unten an. 56 Jahre jung! Dann zahlt man keine Miete mehr, man ist im Grünen zu Hause. Zurück bleiben neben Ehefrau noch nicht mündige Kinder. Mit einer Hungerrente müssen sie weiterleben. Von dem Wenigen, was noch bleibt, schöpft man noch weiter ab. So sieht das Los der Wirte-Ehefrauen in unserem Beruf aus, die das Pech hatten, den Gatten frühzeitig zu verlieren.

Und weiter geht das Leben. Die Geschichte macht nicht Halt vor solchen Schicksalsschlägen. Nach der 40-Stundenwoche werden es in absehbarer Zeit nur noch 36 sein, die Löhne werden dementsprechend ansteigen, obwohl die ursprüngliche Arbeitsleistung um ein Viertel reduziert ist. Für den Gastwirt gibt es diese sozialen Vorteile nicht. Er muß nach wie vor seine 15 Stunden täglich heruntermurksen. Freizeit bei

ihm heißt Verlust im Geschäft. Das Pensionsalter in diesem Beruf wirkt illusorisch. Selbst die Herabsetzung auf 60 Jahre würde in unserem Beruf noch einen Härtefall darstellen.

Der Staat sollte sich einmal mit diesem Problem befassen, unsere Deputierten daran erinnern, daß es außer Arbeiter und Beamten noch eine Reihe von Berufen gibt, die es wert sind, daß man sich auch mit ihnen befaßt, selbst dann, wenn man annimmt, daß sie wahlpolitisch gesehen nicht sooo interessant sind. Oder ist es kein Hohn, daß beispielsweise in einem Zweimannbetrieb, Ehemann und Frau, keinerlei Steuererleichterung gewährt wird? Ist es kein Hohn, daß der Ehemann, weil die Gastwirtschaft stagniert, einem andern Beruf nachgehen muß und der Staat, ohne mit der Wimper zu zucken, erst einmal Steuern vom Lohn oder Gehalt des Mannes kassiert, dann diesen Lohn zu dem Einkommen des von der Ehefrau exploitierten Geschäftes schlägt und man von diesem zusammengewürfelten Einkommen erneut Steuern verlangt? Die Mithilfe der Ehefrau im Geschäft empfindet der Staat als Selbstverständlichkeit. So quetscht man den Wirt bis auf die Knochen aus und tut dann ganz verwundert, wenn es heißt, daß bis zu 70% unserer Gastwirtschaften unrentabel sind. Wir leben nun einmal in einer verrückten Zeit. Die Stammtische in den Gastwirtschaften gehören der Vergangenheit an. Fernseh und Krediteinkäufe haben uns arg zugesetzt. Eine sture Preispolitik beschneidet uns in der Gewinnspanne. Jährlich gehen 400 Wirtschaften zum Teufel, wechseln den Mieter. Selbst ein Kind nimmt wahr, daß hier etwas nicht stimmt, nicht stimmen kann.

**HORESCA fordert mit Nachdruck die Herabsetzung des Pensionsalters für Gastwirte auf 60 Jahre!**

Man ziehe keine falschen Vergleiche mit andern Berufen. Es gibt keine! Was es nachweisbar gibt und was niemand uns falsch machen kann ist: daß trotz sozialem Wohlstand unser Beruf heute mehr denn je an der 100- und mehr-Stundenwoche laboriert.

Drängt sich hier nicht ein sozialer Ausgleich auf?

Wir glauben von ganzem Herzen, diese Frage bejahen zu müssen.

## Jugoslawisches Personal für unsere Hotellerie und Gaststättengewerbe !

Bekanntlich hatte HORESCA in engster Zusammenarbeit mit dem Office National du Travail in unseren November- sowie Dezemberrummern einen Aufruf erlassen was die Anheuerung von Hotel- und Gaststätten-Personal für die kommende Saison anbelangte. In Frage kamen vor allem Jugoslawen und Portugiesen.

Wenn wir bedenken, wie in früheren Zeiten die Berufsverbände zu Beginn der Saison mit Personalanfragen überhäuft wurden, denen sie natürlich nicht nachkommen konnten, weil es zeitmäßig unmöglich war und diese Aktion nunmehr frühzeitig gestartet wurde, hätten wir von unseren einheimischen Berufskollegen weit mehr Interesse erwartet.

Denn Personal ist bekanntlich Mangelware, heute mehr denn je.

Nun teilte uns das Office National du Travail mit, daß sämtliche Nachfragen nach jugoslawischem Personal restlos erfüllt werden können. Also erwies sich die gestartete Gemeinschaftsaktion dieses Mal als ein Erfolg.

Wenn die Antwort der offiziellen Stellen aus Portugal genau so ausfällt, was wir zuversichtlich hoffen, wäre die Personalanheuerungsaktion für 1971 ein durchschlagender Erfolg.

Die in unserem offiziellen Organ gestartete Aktion dürfte nunmehr diejenigen befriedigen, welche sich mit ihrem Personalbedarf an das Office National du Travail wandten. Diejenigen aber, die bis kurz vor Anlauf der Saison abwarten und dann nach Personal Ausschau halten, dürften das auch in diesem Jahr vergeblich tun.

Was wiederum beweist, daß eine Mitgliedschaft in HORESCA doch von großem Vorteil ist.

Und vor allem : Wer „HORESCA-Informationen“ aufmerksam liest, ist eben über alles, was den Beruf angeht, im Bilde.

Office National du Travail

offres d'emploi individuelles souscrites par les employeurs intéressés.

Madame, Monsieur,

Le Bureau Fédéral de l'Emploi de Belgrade vient de nous informer qu'il sera en mesure de satisfaire toutes les offres de l'hôtellerie qui lui ont été signalées par l'intermédiaire de notre office moyennant relevé numérique.

Toutefois, afin de pouvoir procéder à la sélection des travailleurs demandés, le Bureau Fédéral nous prie de lui faire parvenir dans les plus brefs délais les

A cet effet vous voudrez bien me retourner, par retour du courrier, les formulaires annexés, remplis déjà par mes services, munis de votre signature. Il vous est loisible, évidemment, d'y apporter tout changement ou renseignements complémentaires voulus.

Veillez agréer, Madame, Monsieur, l'assurance de ma considération distinguée.

Le Directeur,

## EICHMASSE

### bestellen bzw. vervollständigen

Großherzogliches Reglement vom 24. 12. 1969

Durch Gesetz sind sämtliche Gastwirte, Hoteliers und Restaurateure verpflichtet, nachstehende Eichmaße zu führen :

DOPPEL-DEZILITER  
DEZILITER  
HALBER DEZILITER  
ZENTILITER

Letzteres Eichmaß ist durch Großherzogliches Reglement vom 24. Dezember 1969 zu den bislang gesetzlichen drei Eichmaßen hinzugekommen.

Da in Kürze mit strengen Kontrollen über das Vorhandensein der 4 vorgeschriebenen Eichmaße zu rechnen ist, können ab 1. März 1971 der Satz der 4 Eichmaße bzw. das fehlende Eichmaß von 1 Centiliter in unserem Sekretariat bezogen werden.

Die Eichmaße sind aus ZINN.

Bezugspreis : (geeicht).

Satz der 4 vorgeschriebenen Eichmaße : 600.— Franken.

Zentilitereichmaß : 85.— Franken.

Bestellungen sind umgehend an das HORESCA-Sekretariat zu richten unter Benutzung nachstehenden Bestellscheines :

Unterzeichneter . . . . . Wohnhaft in . . . . .  
Straße . . . . . Nr. . . . .

- a) bestelle hiermit die 4 gesetzlich vorgeschriebenen Eichmaße aus Zinn zum Preis von 600.— Franken.  
b) das Zentilitereichmaß zum Preis von 85.— Franken.

(Unzutreffendes durchstreichen.)

Die Eichmaße müssen im Sekretariat abgeholt werden !

Der Betrag in Höhe von . . . . . Franken ist auf das Postscheckkonto 84 01 der HORESCA, Luxemburg bei der Bestellung einzuzahlen.



Der Kaffeemaschinen-Vorführwagen kommt zu Ihnen. — Tel. 48 46 33

## Nouvelles

Quelles sont les leçons de la saison 1970 ? — L'accueil réservé à l'étranger n'était pas toujours bon. On a enregistré une hausse du nombre des plaintes. Ceci prouve notamment que trop de gens perdent l'indispensable sourire quand ils sont débordés. Voilà un problème d'éducation.

L'accueil du touriste n'est pas seulement l'affaire du personnel des hôtels, restaurants etc. Nous devons tous contribuer à le rendre aussi sympathique que possible.

Les stocks de beurre des pays du Marché commun atteignent plus de six cent mille tonnes.

Les « parkingmètres » en Hollande permettent dorénavant de stationner pendant quatre heures au lieu de deux. (Exemple à suivre ici au Luxembourg).

Selon l'Office français du tourisme, 1 630 000 touristes belges et luxembourgeois répertoriés en France en 1969, contre 1 600 000 allemands, 1 500 000 italiens et 1 400 000 britanniques.

# Hotel Terminus à la gare

L'Hôtel Terminus, sis au N°80, Place de la Gare n'existe plus depuis 1940. De 1882 à cette date, son exploitation s'était avérée compliquée. Pas moins de 8 exploitants cherchaient à offrir aux clients le meilleur de leurs services. L'agence « Gare » de la « Banque de Luxembourg » était le dernier occupant de l'ancien hôtel. Le grand public avait pu visiter les locaux une dernière fois en 2017, dans le cadre de l'exposition « Plastic on Paper » de l'artiste Rafael Springer. Depuis, un projet immobilier englobant également l'ancien « Hôtel Graas » propose du logement, du commerce et des bureaux. Les façades des anciens « Hôtels Terminus » et « Hôtel Graas » seront conservées.



## **Robert L. Philippart**

*Première partie*

L'«Hôtel Terminus » n'est pas à confondre avec l'«Hôtel Terminus – The President », situé jadis au N°32, à la place de la Gare. Cet établissement avait été géré par Georges Pirrotte.

## **Du temps de la forteresse**

Les origines de l'hôtellerie et de la restauration sur ce site en face de la gare remontent déjà aux temps de l'ancienne forteresse. Il faut se rappeler que pour des raisons de stratégie militaire, le gouvernement militaire avait demandé l'établissement à l'extérieur de la ville, d'une gare à placer « sous le contrôle des canons ». Celle-ci fut inaugurée en 1859. Le rayon militaire en vigueur n'autorisait pas de constructions fixes dans ses alentours. Celles tolérées, étaient en colombage et devaient être enlevées en cas d'attaque de la ville.

En 1862, François Dallée, exploitant de l'«Estaminet français » à la rue Philippe II, avait ouvert en face de la gare le « Chalet Dallée », qu'en 1867 Xavier Vannière, exploitant du buffet de la gare allait reprendre à son compte. Il avait épousé Marie Dallée, fille de François. Des écuries étaient situées à l'arrière du bâtiment, des parterres de fleurs et une fontaine précédaient ce pavillon.

Depuis l'ouverture de la ville en 1867, les alentours de la gare prenaient un caractère de plus en plus industriel. En 1871, la propriété



Coll. Weydert © Photothèque VdL

*Avec sa grande publicité murale pour Tabacs, cigares et cigarettes, l'Hôtel Terminus était situé juste en face de l'Hôtel-Restaurant Clesse. Entre ces deux établissements (au milieu de la photo) se trouvait le Grand Hôtel Staar*

était passée à l'hôtelier-restaurateur Emile Kessel-Clesse. Sur son vaste terrain, des adjudications publiques permettaient la vente tant de bétail, que de matériaux de construction. La salle de danse était réputée pour ses bals populaires.

Depuis 1875, les écuries de la société des tramways, installées dans une partie de l'ancien fort Wedell, touchaient au nord-ouest à la propriété. En 1879, l'ancien Chalet fut exploité par J. Schmit qui y installa momentanément une fabrique de voitures.

### L'Hôtel Becker

En 1882, l'aubergiste Jean Becker allait ouvrir l'«Hôtel-Restaurant Becker» dans un immeuble situé à droite de l'auberge «Kessel-Clesse». Cet établissement offrait des écuries pour 60 chevaux. Ici également se donnaient des concerts et furent tenus des bals populaires. De nombreuses ventes de bétail furent organisées à l'«Hôtel Becker» tout comme dans les Hôtels « du Commerce » (Kons), « des Nations », « Staar » et « International ». Les animaux étaient importés de l'étranger et amenés par le chemin de fer à la gare de Luxembourg.

### Pied-à terre d'Anne Lamarle-Clesse

La veuve Anne Lamarle Clesse exploitait depuis 1875 le restaurant

Clesse à l'avenue de la Gare. Celui-ci était installé dans un immeuble en colombage dont l'existence remontait à 1857. Dans son restaurant elle accueillit l'assemblée générale des apiculteurs luxembourgeois. Ce fut ici que se réunirent le 21 juillet 1893 quelque 60 restaurateurs et hôteliers « zur Bildung eines Comitées welches die zweckdienliche und fördernde Mittel ausfindig machen soll, das Gewerbe der Wirtschaft von dasselbe drückenden Steuern und Lasten theilweise zu entlasten » (Luxemburger Wort). L'ancêtre de l'Horesca était né! Madame Lamarle-Clesse avait engagé Madame Guillaume comme cheffe de cuisine, puisqu'elle s'occupait des affaires. Son fils François Lamarle allait reprendre le projet hôtelier de sa mère. Projetant la construction d'un nouvel hôtel sur son terrain, elle acquit, en 1893, auprès du notaire Jean Reuter, la parcelle sur laquelle se trouvait l'Hôtel Becker. Elle y aménagea son restaurant jusqu'à la fin de son chantier en face.

En 1895, cette femme entrepreneure inaugurait le nouvel Hôtel Clesse à l'Avenue de la Gare. L'établissement avait été construit d'après les plans de l'architecte Pierre Funck. Cette maison devint un des établissements les plus prestigieux de la capitale.

### Hôtel des Voyageurs – Hôtel Central

Lorsque Anne Lamarle-Clesse s'était installée dans son nouvel hôtel, l'hôtelier Ludig-Mangen, transféra son « Hôtel des Voyageurs », fondé en 1890, vers l'ancien Hôtel Becker, que Mme Lamarle-Clesse venait



Coll. Weydert © Photothèque VdL

de libérer. Deux ans plus tard, en 1897, Jean Mangen et Anna Ludig achetaient l'«Hôtel de la Maison Rouge », au carrefour rue Notre-Dame / rue de l'ancien Athénée pour y transférer l'«Hôtel des Voyageurs ». Ils y restaient jusqu'en février 1904, moment où ils retournaient avec leur enseigne à la gare centrale.

Le couple Mangen-Ludig avait dû quitter les lieux à la gare en raison de la démolition du chalet Becker qui ne rentrait plus dans les nouveaux alignements de l'Avenue de la Liberté et de la voie du chemin de fer Luxembourg-Echternach (Charly). En 1898, le terrain aplani, accueillit passagèrement une « Raubtierkarawane » proposant une « Raubtier Arena und Löwen-Ringkampf ».

En 1904 Jean Mangen et Anna Ludig avaient loué « das neuerbaute Haus des Herrn Kessel-Clesse gegenüber dem Central-Bahnhof» (Luxemburger Wort). Le nouvel immeuble avait été construit, un an plus tôt. La nouvelle construction respectait l'alignement de la nouvelle Avenue de la Liberté et du Charly. Kessel-Clesse avait certainement investi dans ce nouvel immeuble l'argent qu'il avait reçu en

dédommagement par l'Etat pour l'expropriation de bandes de terrains longeant l'auberge Kessel-Clesse et traversant l'ancien chalet Becker.

Au rez-de-chaussée et au premier étage du nouvel immeuble était installé une agence de la Banque de Change Metz-Strasbourg. La présence de services bancaires ou de salons de coiffeurs était récurrente pour les établissements hôteliers construits à cette époque à Luxembourg.

Mangen-Ludig gérait son nouvel hôtel sous le nom d'«Hôtel Central» en référence à la gare centrale. Il offrait une table d'hôte à midi, le service restaurant à la carte et le manger à toute heure.

La cuisine française était arrosée de vins français, respectivement du Kaiserliches Franziskaner Fürstenberg- Bier brassée par la Leist-Brauerei à Munich. L'établissement proposait 25 chambres et une grande salle pour noces et sociétés.

L'Hôtel était raccordé au téléphone et proposait des bains et WC à l'étage.

Création d'entreprise avec le soutien de microlux

## Télio, une cuisine méditerranéenne "comme à la maison"

Fort de plusieurs années d'expérience en restauration, en Grèce et au Luxembourg, Sarkut a saisi l'opportunité d'un local en haut de la Grand-Rue pour réaliser son rêve d'offrir au Grand-Duché une cuisine fraîche, saine, home made et abordable.



Après plusieurs d'années d'expérience dans le secteur de la restauration en Grèce, Sarkut, d'origine irakienne, a décidé de jeter l'ancre au Luxembourg en 2011. Il y a d'abord travaillé pendant presque 7 ans, en tant que salarié dans un snack oriental de la capitale, le temps de s'acclimater et de se constituer une épargne pour réaliser son rêve : ouvrir son propre restaurant.

Au chômage à l'arrivée de la crise du Covid-19, Sarkut a saisi l'opportunité d'un local en haut de la Grand-Rue pour franchir le pas de l'entrepreneuriat. Ainsi est né Télio, avec l'aide de microlux pour sa garantie locative, le 1<sup>er</sup> novembre 2020 au numéro 7, à deux pas du Palais Grand-Ducal.

Désireux de palier le gap au Luxembourg entre « les sandwiches froids et les restaurants hors de prix », Sarkut y propose des spécialités grecques et orientales fraîches et saines, « comme à la maison ». Des grillades et plats chauds aux desserts, en passant par les falafels et plats végétariens, tout est concocté par ses propres soins. Les clients peuvent choisir ce qu'ils souhaitent, sur le principe d'un buffet avec deux formules, la petite boîte à 8€50 et la grande à 11€.

Conscient de la difficulté des premiers mois, surtout en cette période, notre entrepreneur est néanmoins confiant que la bonne qualité des plats combinée à un bon prix lui permettra de constituer une clientèle.

Malgré un rythme de travail intense et la fatigue, Sarkut est content d'avoir créé son propre business. Même la crise du Covid-19 ne réussit pas à couper son élan. C'est comme « un cheveu sur la soupe » mais cela ne peut pas empêcher « le rêve de toute une vie », confirment avec détermination Sarkut et sa femme qui le soutient inconditionnellement dans cette aventure. Bénéficiaire de la dispense de l'Adem pour les créateurs d'entreprises, Sarkut ambitionne même de créer de l'emploi pour d'autres personnes, surtout dans un contexte pandémique où le taux de chômage risque d'augmenter.

Les qualités nécessaires à un entrepreneur selon lui ? Être sérieux, bosseur ; savoir gérer ses ressources et ses dépenses ; savoir vendre. « Il faut investir un peu dans le marketing et la qualité des produits va assurer le bouche-à-oreille », conclut-il.

Sarkut est également accompagné par Touchpoints asbl qui vise à favoriser l'intégration des réfugiés au Luxembourg. (texte et illustration : microlux.lu)



## Fonds de prêt d'honneur

Devant les incertitudes actuelles, certains qui ont un bon projet, hésitent à sauter le pas. Microlux voudrait les aider et ainsi aider l'économie luxembourgeoise en introduisant un prêt d'honneur. Prenons l'exemple d'une personne qui, pour démarrer une activité aurait besoin de 15 000 euros. Microlux pourrait lui attribuer 10 000 euros remboursables aux conditions habituelles et 5 000 euros sans intérêts, autrement dit au taux zéro, remboursable avec un différé adapté aux perspectives économiques actuelles, soit 24 mois. Les mensualités se trouveraient ainsi allégées par l'apport de quasi-fonds propres. Ces 5 000 euros prendraient donc la forme d'un prêt d'honneur. Afin de pouvoir mettre en place de nouveaux fonds, les responsables lancent d'ailleurs un appel à soutien.

Depuis sa création en 2016, microlux a octroyé près de 130 microcrédits permettant la création d'une centaine d'entreprises et de plus de 150 emplois. Les micro-entrepreneurs soutenus par microlux sont actifs dans divers secteurs comme la restauration, l'hébergement, le transport de personnes et de petits colis, l'alimentation, le nettoyage, les soins et produits de beauté, etc.

Signalons aussi que pour soutenir les micro-entrepreneurs, surtout en ces temps difficiles, les actionnaires de microlux, notamment BGL BNP Paribas, Foyer Group et ADA - Appui au Développement Autonome ont décidé de renforcer les capacités financières, estimant que l'utilité de l'institution de microfinance ne fera qu'augmenter avec la crise.

Le Ministère de l'Économie - Luxembourg (Direction des Classes Moyennes) et la Chambre de Commerce du Luxembourg ont également rejoint ces efforts en augmentant leurs subsides à microlux.



## Cotisations de l'Horesca

Au vu de la situation actuelle qui est difficile pour de nombreuses entreprises, nous avons décidé de reporter l'appel à cotisation 2021. Ceux qui étaient membre en 2020 gardent bien entendu leurs avantages pour le début de cette année.

Néanmoins si vous désirez recevoir votre carte de membre au plus vite afin de la comptabiliser au mois de février ou mars, veuillez nous en faire part par retour de mail. Nous vous l'enverrons dans les plus brefs délais.

Pour rappel la cotisation à une fédération est considérée comme une charge et peut donc être prise en compte dans le cadre de l'aide au coûts non couverts. Ceci compte aussi pour les formations.

**Dave Giannandrea - Rédacteur en chef**

# Aide pour l'augmentation du salaire social minimum

L'aide de compensation pour l'augmentation du salaire sociale minimum entend soutenir les entreprises qui relèvent des secteurs les plus gravement touchés par la pandémie COVID-19 (notamment le secteur Horeca) et pour lesquelles la situation financière rend plus difficile de supporter la nouvelle charge découlant de la hausse du salaire social minimum depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2021.

### MONTANT DE L'AIDE

L'aide est calculée en multipliant par 500 euros le nombre de salariés visés qui sont en activité au cours d'une période mensuelle comprise entre le 1<sup>er</sup> janvier 2021 et le 30 juin 2021.

Sont pris en compte pour le calcul de l'aide, les salariés de l'entreprise :

à temps plein ;

dont la rémunération mensuelle est supérieure ou égale au salaire social minimum

et inférieure ou égale au salaire social minimum qualifié ;

qui ont été engagés avant le 31 décembre 2020 ;

qui sont en activité au cours d'une période mensuelle comprise

entre le 1<sup>er</sup> janvier 2021 et le 30 juin 2021 ;

qui sont affectés à une activité éligible.

Seuls sont pris en compte pour le calcul d'aide, les salariés qui sont affectés à l'activité éligible au cas où l'entreprise exerce encore d'autres activités non éligibles.

Le montant est proratisé pour les salariés à temps partiel.

### INTRODUCTION DE LA DEMANDE

Le demandeur, ou son mandataire (p.ex. une fiduciaire), doit introduire la demande via un assistant en ligne disponible à travers l'espace professionnel de MyGuichet.lu. La personne qui introduit la demande a besoin d'un produit LuxTrust (p.ex. Token, Smartcard ou Signing stick) ou d'une carte d'identité électronique. Les demandes pour l'aide à une compensation de l'augmentation du salaire social minimum doivent être soumises pour le **30 septembre 2021** au plus tard.

Pour trouver un  
bistrot de qualité  
[www.wellkomm.lu](http://www.wellkomm.lu)



# Lancement du formulaire en ligne pour l'indemnité en faveur des indépendants

Depuis le 29 janvier 2021, les personnes concernées peuvent demander la nouvelle aide financière, unique et non remboursable, en faveur des indépendants. Le montant de cette aide varie en fonction de la tranche de revenu cotisable dans laquelle l'indépendant se situe, ces montants étant fixés à 3.000, 3.500 et 4.000 euros.

Elle est destinée exclusivement aux personnes :

qui ont le statut d'indépendants à titre principal ; et

qui sont affiliées en tant que tel à la sécurité sociale.

<https://guichet.public.lu/>



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

# 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](http://www.flowey.com)

[Hygiene@flowey.com](mailto:Hygiene@flowey.com)