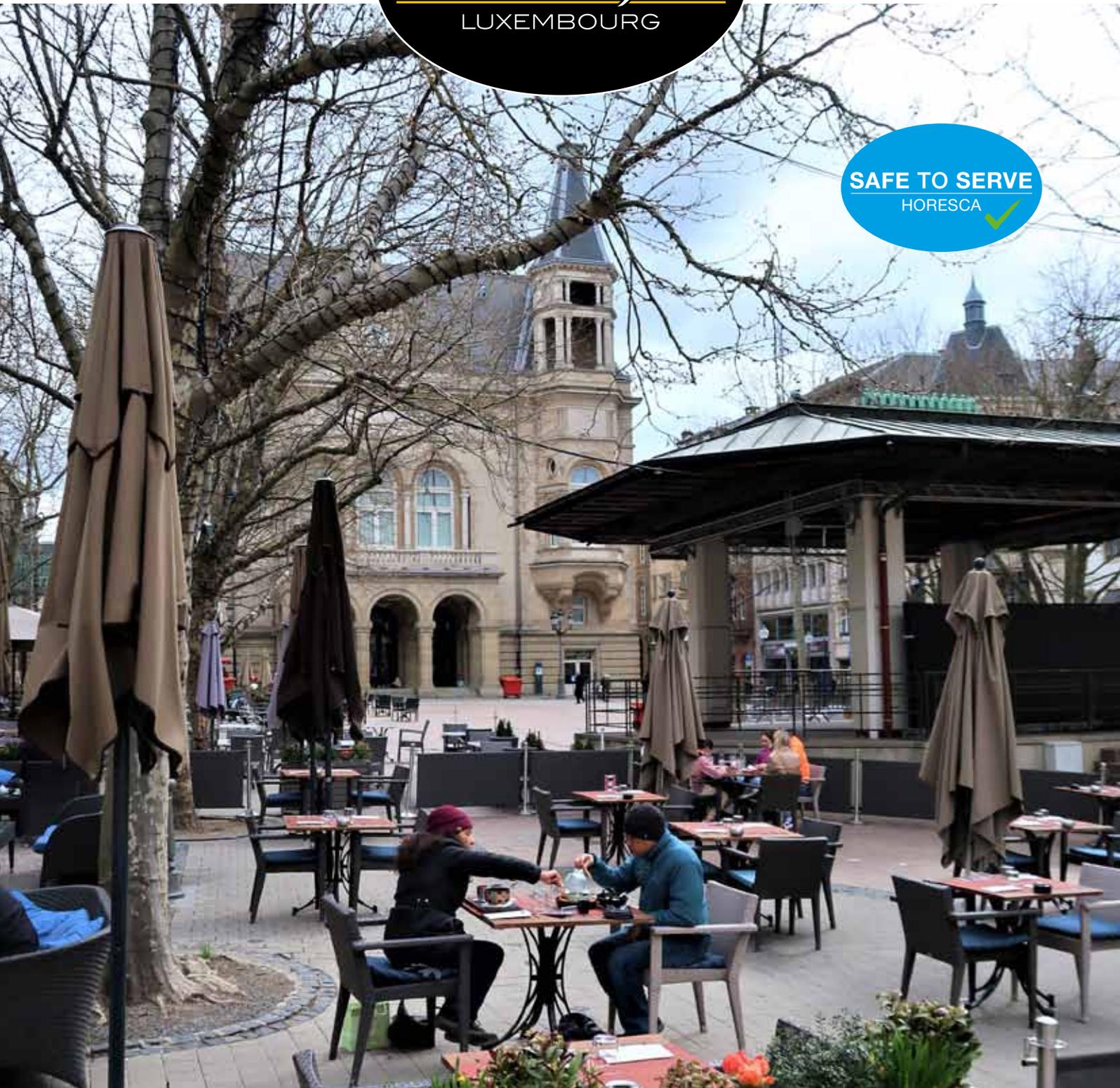


04 | 2021
avril - mai

Le magazine officiel des hôteliers,
restaurateurs et cafetiers
du Grand-Duché de Luxembourg
pour tous les métiers de bouche
2021 N°4



Assemblée générale
Il faut garder le chômage partiel P4



Safe to Serve
Adhérez à la charte de qualité P16



Ristorante Roma
Entretien avec Giuseppe Parrino P8

Mémoire d'établissements
Hôtel Central Molitor P26

NOUVEAUTÉ



APÉRITIF LOCAL 100% NATUREL

Bitter liqueur luxembourgeoise



votre garant de qualité
depuis 1969

Une année difficile pour notre fédération



François Koepf, secrétaire général

Notre assemblée générale du 19 avril a été le moment idéal pour tirer un bilan sur l'année 2020. Une période marquée par la crise sanitaire qui a été difficile pour notre secteur et aussi pour notre fédération. Nous n'avons pas la prévisibilité nécessaire mais il est important que nos entreprises puissent travailler sereinement.

La crise sanitaire causée par le Covid-19 a été la plus grande crise à laquelle ont dû faire face nos entreprises depuis la deuxième guerre mondiale. De nombreux hôteliers, restaurateurs et cafetiers ont souffert et souffrent encore vu que personne ne peut dire de quoi sera fait demain.

L'Horesca n'a jamais encouragé ses membres à manifester dans la rue. Nous comprenons que des chefs d'entreprises aient désiré exprimer leur mécontentement de cette manière. Mais de notre côté, nous avons préféré négocier pour obtenir les aides qui permettent aux entreprises de ne pas couler. L'aide de relance a été mise sur pied sous notre impulsion. Nous n'en avons pas trouvé le titre mais en avons élaboré le contenu.

Grâce aux contacts avec nos confrères germanophones, nous avons pu nous familiariser avec les modèles d'aides autrichiens dans lesquels sont remboursés les charges fixes.

Ici aussi nous avons, ensemble avec la Chambre de Commerce, pu proposer un modèle adapté à notre situation. Nous aurions préféré que cette aide des coûts non-couverts débute à moins 30 pour-cents mais comme l'aide de relance peut être enclenchée à moins 25 pour-cents, il a fallu se résigner à l'accepter telle qu'elle est maintenant. Cela reste tout de même une des aides les plus généreuses en Europe.

Nos entreprises ont aussi pu profiter du chômage partiel mais nous craignons que pour les prochains mois cela devienne plus problématique.

Nous savons que c'est surtout l'hôtellerie d'affaires qui va en avoir besoin. En 2020 l'hôtellerie affichait un taux d'occupation de 29,8% (78% en 2019) avec un prix moyen de 110 euros.

Il est difficile de trouver des chiffres pour la gastronomie mais on estime une baisse des recettes des 36,6% pour l'année 2020 ce qui

correspond à un manque de 500 millions d'euros. Cette perte n'a pas été complètement compensée par les différentes aides.

Mais il faut aussi regarder en avant et rester compétitifs. Nos marges hélas continuent de baisser avec une hausse des salaires de 4,4% ces derniers mois. Notre secteur paie plus de 700 millions d'euros en salaires.

D'un autre côté le télétravail gardera une certaine importance, ce qui constituera une baisse du chiffre d'affaires pour nos restaurants.

Il est donc important que le cadre législatif rende l'investissement dans notre secteur attractif. Même de nouvelles contraintes surtout dans le domaine du développement durable pourraient rendre notre travail plus difficile. L'Horesca continuera à se battre pour vous.



Pour connaître les restrictions actuelles

www.horesca.lu

Pour connaître les aides publiques



Assemblée générale

Le maintien du chômage partiel demeure une priorité absolue

L'assemblée générale de la fédération nationale des hôteliers, restaurateurs et café-tiers de Luxembourg s'est tenue ce 19 avril à la Chambre de Commerce.

Crise oblige, les membres pouvaient être présent par visioconférence. L'ordre du jour avait été annoncé au travers de notre magazine.

Le président Alain Rix a accueilli les membres en déplorant la situation actuelle. Il s'est dit plutôt pessimiste en ce qui concerne la réouverture complète des restaurants.

Alain Rix a remercié le bureau pour son engagement ces derniers mois avant de donner la parole au secrétaire général.

François Koepp a débuté son intervention en expliquant la raison pour laquelle nous avons décidé d'adapter les statuts. Nos anciens statuts avaient plus de 30 ans et ils n'étaient pas adaptés à la situation actuelle. Il n'y aura plus de conseil de délégué mais il sera possible de faire appel à des experts externes.

En ce qui concerne l'année écoulée, le budget pour 2020 a dépassé les 900.000 euros. Beaucoup plus que ce qui était prévu mais cela s'explique par la situation exceptionnelle. Et même

si de nombreuses entreprises n'ont pas cotisé durant cette période, nous avons clôturé avec un surplus de 75.000 euros, ce qui s'explique entre autres par un soutien important de la part de la Chambre de Commerce et du Ministère des Classes moyennes. Pour l'année 2021, nous prévoyons toutefois un budget plus classique avoisinant les 750.000 euros. Sachant que les temps sont difficiles, il faudra s'attendre à un petit déficit d'environ 15.000 euros. Pascale Geraets a en tant que réviseur de caisse demandé l'approbation de l'assemblée qui a donné une décharge pour la bonne gestion financière.

Le bureau avait proposé de ne pas encore envoyer les appels à cotisation mais comme nous sommes déjà en avril-mai, l'assemblée générale a décidé d'envoyer maintenant la cotisation à chaque établissement qui n'a pas encore cotisé pour l'année 2020.

Le président a ensuite repris la parole pour rendre compte sur les dernières évolutions. La situation reste tendue pour la majeure partie des entreprises et le cadre juridique change constamment. On autorise les terrasses et trois semaines après leur réouverture on désire fixer les dispositions de ces terrasses. L'Horesca a eu un nombre considérable de réunions avec les pouvoirs publics. Et nous avons un très bon échange avec la Direction générale des Classes

Adoption des statuts

A l'occasion d'une assemblée générale extra-ordinaire, la majorité des membres présents a adopté les nouveaux statuts. L'objet reste inchangé mais les outils sont mis à jour. Le secrétaire général a présenté les diverses modifications des statuts telles qu'elles ont été présentées sur notre site Internet.

Dorénavant les membres du conseil d'administration seront élus pour une période de cinq ans et il pourra élire en son sein un ou plusieurs vice-présidents. Il sera aussi possible pour des groupes de plusieurs entreprises d'adhérer à notre fédération. Le conseil d'administration est limité à seize personnes



François Koepp



Alain Rix

moyennes. Globalement, nous avons bien été accepté comme partenaire et nous pouvons nous féliciter de la bonne collaboration.

Avec les représentants du Ministère du travail, les discussions étaient plus délicates et on craint une diminution massive du chômage partiel. Il se peut qu'il faille faire un plan de maintien de l'emploi sectoriel pour continuer à profiter du chômage partiel. Alain Rix craint que cela ne débouche sur une convention collective.

François Koepp a pour sa part retracé les moments forts des douze derniers mois en donnant un aperçu des différentes aides que nous avons négociées (voir éditorial en page 3). Il a aussi déploré certains commentaires à l'égard de sa personne qui n'étaient pas justifiés.

L'Horesca demande à présent l'ouverture des restaurants d'hôtels pour les clients qui logent sur place. Prendre son repas dans la chambre n'est pas une solution. L'utilisation des tests rapides pourrait aider dans ce domaine. Pareil pour l'organisation d'événements. L'Horesca demande une stratégie claire qui inclut notre secteur et nos entreprises. Nous pouvons être une partie de la solution.

Une autre demande est l'ouverture des terrasses plus tard en soirée.

A noter qu'après le label « Safe to serve », nous avons créé un deuxième label de qualité

qui s'appelle « Safe to meet » et qui s'adresse au secteur événementiel. Le résultat d'une démarche commune avec la Direction générale des classes moyennes.

Le vice-président Henri Brimer a rappelé que le tourisme dépend de l'hôtellerie. Il faut donc que les établissements d'hébergement puissent continuer à travailler de manière rentable afin de pouvoir réinvestir et moderniser nos établissements et continuer à attirer une clientèle de plus en plus exigeante. Après la crise nous reprendrons nos projets qui avaient été mis en «stand by» comme celui du Dreamjobs Ambassadors. Nous continuerons bien entendu aussi avec nos différentes formations dans le domaine de la sécurité alimentaire.

Lors du point divers certains membres ont exprimé leur point de vue en déplorant la situation actuelle car elle rend l'exploitation d'un hôtel, d'un restaurant ou d'un café très difficile. La majeure partie des intervenants comprend les restrictions sanitaires mais ne comprend pas pourquoi les pouvoirs publics ne nous donnent pas plus de prévisibilité sur les prochains mois. Même si on ne peut pas tout prévoir à l'avance on peut quand même établir un ou plusieurs scénarios. Le bureau a pris note des doléances de nos membres et essaiera de les prendre en compte du mieux possible.

Conseil d'administration

Président :

Alain Rix anc. Hotel Rix (Luxembourg)

Vice-président :

Henri Brimer Hôtel-Restaurant Brimer (Grundhof)

Trésorier :

Lucien Gindt Hôtel du Commerce - Restaurant La Table de Clervaux (Clervaux)

Membres

Désirée Albert Hôtel-Restaurant Ecluse (Stadtbredimus)

Carlo Cravat Grand Hôtel Cravat (Luxembourg)

Carole Ewert Hôtel Heintz (Vianden)

Marcel Goeres Parc Belair, Parc Bellevue, Parc Plaza, Parc Beaux Arts (Luxembourg)

Paul Hilger anc. City Hotel (Luxembourg)

Christian Kohn Restaurant Kohn (Altwies)

Claude Lang Brasserie Pavillon am Brill (Mamer)

Steve Martellini Restaurant Bertchen (Wahlhausen)
Café - Restaurant Koeppel Jemp (Hoscheid-Dickt)

Mike Michels Hôtel du Parc (Diekirch)

Steve Pfeiffer Restaurant Brideler Stuff (Bridel)

Benno Vegers Hôtel Clervaux, Hôtel International, Hôtel Koener (Clervaux)

Ben Weber Restaurant Gudde Kascht (Haller)

Romain Weber Hôtel Marco Polo, Hôtel Christophe Colomb (Luxembourg)

Réviseur de caisse

Pascale Geraets Veiner Stuff (Vianden)

Faillites stables mais hausse des liquidations

Dans le courant du mois de février 2021, les tribunaux luxembourgeois ont prononcé 70 faillites (février 2020 : 125 faillites). Il n'y a toujours pas, pour le moment, d'augmentation significative du nombre de faillites, même si au vu de la situation particulière liée à la COVID-19, le STATEC s'attend à une augmentation du nombre de faillites dans les mois à venir.

Par contre, une forte progression des liquidations est relevée depuis 2020 (+68% par rapport aux deux années précédentes) avec par exemple +115% en octobre 2020 par rapport à octobre 2019 et/ou +112% en novembre 2020 par rapport à novembre 2019.

On note particulièrement une augmentation des liquidations dans les branches du Commerce (Code NACE 45-47) et des activités spécialisées, scientifiques et techniques (Code NACE 69-75).

En février 2021, les tribunaux luxembourgeois ont prononcé la liquidation de 116 sociétés (février 2020 : 100 faillites).

Le taux annuel d'inflation monte à 2%

Suite au recul mensuel en février dû aux soldes d'hiver, l'indice des prix à la consommation national, calculé par le STATEC, se redresse de 1.4% en mars 2021. En neutralisant l'effet du retour de soldes, l'indice augmente de 0.4% par rapport au mois précédent. Ce mouvement s'explique principalement par un renchérissement des produits pétroliers.

Le point de vue des professionnels sur la crise



François Koepp, secrétaire général de l'Horesca, **Marc Fusenig** patron de "Concept and Partners" et l'hôtelier **Carlo Cravat** ont débattu chez RTL sur la situation dans notre secteur en mettant l'accent sur le chômage partiel.

Cette émission radio de grande audience a permis aux professionnels de notre secteur de s'exprimer en précisant les difficultés de notre secteur. Si tous se réjouissaient de la réouverture des terrasses, Marc Fusenig a regretté qu'elles doivent fermer à 18.00h. Le directeur général du groupe qui exploite plusieurs restaurants comme le Hitch à Luxembourg, le Parc Leh à Dudelange ou encore Fakrik à Mersch aurait préféré accueilli des clients jusqu'à 21.00h ou 22.00h. Il a toutefois concédé que les aides financières arrivaient dans un délai raisonnable,

En tant que porte-parole de l'hôtellerie, Carlo Cravat a tiré la sonnette d'alarme. Maintenant que nos voisins ne viennent plus au Grand-Duché, le taux d'occupation a baissé sous la barre des dix pourcents. C'est bien entendu l'hôtellerie d'affaires qui souffre le plus.

Les trois représentants ont souligné l'importance de la stratégie de vaccination et voient dans les tests rapides, aussi bien pour le personnel que pour les clients une possibilité pour relancer les activités événementielles.

Les deux patrons ont soutenu François Koepp dans son appel pour prolonger le régime du chômage partiel dans les conditions actuelles, tant que nous seront soumis à des restrictions. Marc Fusenig s'est dit choqué de la volonté de vouloir baisser le taux à 50%. Pour François Koepp, ce serait une catastrophe de ne plus pouvoir recourir à cet instrument qui a permis de garder des milliers de salariés dans l'emploi.

Le secrétaire général de l'Horesca a aussi regretté que les banques soient de plus en plus réticentes pour soutenir les hôtels, restaurants et cafés dans cette période difficile.



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 browser. 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



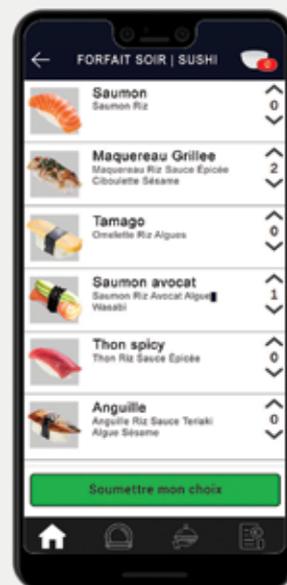
Pas besoin de tablettes onéreuses Vos clients peuvent utiliser leur propre téléphone pour passer une commande depuis leur table



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.lu

« Cette crise apporte de nouvelles tendances qui ne vont plus disparaître »

La crise sanitaire actuelle a chamboulé toutes les entreprises de notre secteur. On annonçait la faillite d'un grand nombre d'établissements mais la plupart tiennent le coup. En grande partie grâce aux aides publiques que l'Horesca a obtenu des pouvoirs publics. Mais aussi parce que de nombreuses entreprises se sont adaptées à la situation en proposant une offre adaptée à la nouvelle demande. Les touristes ne sont plus là, les employés optent pour le télétravail. Mais la demande pour la livraison ou pour le take



away a explosé. Le restaurant Roma à Luxembourg-ville joue à fond cette carte, en proposant une vente à emporter aussi bien qu'un service de livraison. Nous avons visité cette maison de tradition pour en savoir un peu plus.

Le premier restaurant italien à Luxembourg, le restaurant Roma n'est pas un « italien » classique mais un établissement qui s'est construit une renommée avec une cuisine de tradition. Des plats soignés que les clients apprécient depuis de nombreuses années. L'établissement a été créé en 1950. Et depuis près de 25, c'est Giuseppe Parrino qui le dirige après avoir racheté le fonds de commerce aux premiers propriétaires.

Enfant déjà, Giuseppe aidait ses parents à l'Osteria del Teatro sur le Glacis à Luxembourg. Par la suite, il a exploité plusieurs établissements avant de s'établir dans la rue Louvigny.

La spécialité du Roma ce sont bien entendu les pâtes qui sont faites maison de façon absolument artisanale. Pas de pizza ici mais une cuisine recherchée avec des produits de qualité. Citons à titre d'exemple les Tagliolini aux fruits de mer, la marmite de scampis et St-Jacques flambés au Brandy ou l'escalope de veau Saltimbocca au jambon de Parme et sauge (www.roma.lu).

Une quinzaine de personnes travaillent ici en période normale. Mais la crise sanitaire a touché le restaurant Roma de plein fouet et il a fallu s'adapter à la situation pour survivre tant bien que mal. Nous nous sommes entretenu avec Giuseppe Parrino pour savoir quelles adaptations il avait opérées et quel était son point de vue sur la situation actuelle et sur l'avenir.

Entretien avec Giuseppe Parrino patron du Restaurant Roma

Monsieur Parrino. Il y a un peu plus d'un an, les restaurants et autres commerces devaient fermer à cause d'un virus. Comment avez-vous vécu ce premier confinement ?

Avant le confinement de mars 2020 on savait bien entendu que quelque chose allait arriver. Mais il nous a tout de même fallu un certain temps pour nous adapter à la nouvelle situation. Après trois semaines de fermeture, nous avons commencé à proposer des plats à emporter ainsi qu'un service de livraison de plats à réchauffer. Nous avons adapté notre site internet en y ajoutant un module de vente en ligne.

Est-ce que tous vos plats étaient adaptés pour cette vente de type traiteur ?

Bien sûr que non. Nous proposons nos plats en barquettes qui passent au micro-ondes. Mais on peut aussi réchauffer les préparations au four traditionnel. Nous avons donc fait des essais et constaté qu'un certain nombre de préparations ne convenaient pas. Les grillades comme la Tagliata bien entendu ou les spaghettis en sauce tomate par exemple.

Nous avons une certaine réputation et ne voulions pas que nos clients se plaignent que nos pâtes étaient trop pâteuses. Pareil pour le risotto qui pourtant est une de nos spécialités. Ici aussi le résultat n'était pas concluant.



Giuseppe Parrino

Quels sont donc les plats les mieux adaptés pour ce service traiteur ?

Il y a bien entendu les viandes en sauce ou encore les pâtes farcies. La lasagne marche bien. Nous avons aussi une recette de carbonara mais avec des coquilles à la place de spaghetti et une sauce adaptée et agrémentée de salciccia italienne.

Vous êtes un des rares restaurants à proposer aussi bien des plats froids à réchauffer que des plats chauds en livraison.

A l'occasion de la réouverture en mai 2020, nous avons commencé la livraison de plats chauds au travers de la plate-forme wedely. Il y a certes une commission qu'il faut prendre en compte mais pour nous c'est un plus qui vient s'ajouter à notre activité.

Comment s'est passée la réouverture en mai 2020 ?

Nous avons la chance d'avoir une clientèle d'habitues qui était contente de pouvoir venir chez nous. Nous avons adhéré à la charte Safe to serve de l'Horesca parce que notre clientèle est exigeante et voulait se sentir protégée.

Nous avons assez bien travaillé même si nous sommes restés encore loin des résultats obtenus en 2019.

Ce qui nous a vraiment fait mal c'est la fermeture à la fin de l'année. Novembre et décembre sont traditionnellement nos meilleurs mois dans l'année. Notre festival de la truffe y est aussi pour quelque chose.

Heureusement que les aides que l'Horesca a obtenu des pouvoirs publics étaient là.

Est-ce que ces aides ont suffi pour tenir le coup ?

J'ai la chance de louer auprès d'un propriétaire qui comprend que notre situation est difficile. En ce qui concerne les aides publiques elle nous ont permis d'éviter de couler mais nous avons quand même perdu de l'argent.

Depuis quelques semaines, les terrasses sont à nouveau autorisées. Une bonne chose à vos yeux ou pas ?

Nous sommes très contents de pouvoir à nouveau accueillir nos clients. Et je pense qu'eux le sont aussi. 98 % des clients que nous avons accueillis les premières semaines étaient des

habitues, ravis de pouvoir revenir enfin. A cause de la situation nous proposons deux services à midi et les clients l'acceptent sans problèmes. Pour notre équipe c'est aussi très important de pouvoir reprendre du service.

Comment voyez-vous l'avenir ?

J'espère que nous pourrons rouvrir la salle à l'intérieur le plus rapidement possible. Les gens ont envie de retrouver une certaine normalité. Je suis optimiste mais aussi lucide. A côté de notre clientèle d'habitues qui reviendra très rapidement nous avons aussi une clientèle des bureaux qui reste encore en télétravail. Une troisième partie de notre clientèle est constituée de touristes d'affaires qui logent dans les hôtels de la capitale. Ici aussi il faudra être patient et j'espère que l'Etat continuera à nous soutenir.

Cette crise a mis en avant de nouvelles tendances qui ne vont pas disparaître. La vente à emporter tout comme la livraison de plats chauds et froids feront partie de nos habitudes. Il faudra s'y adapter et pour de nombreux restaurants cela peut constituer une activité supplémentaire intéressante.



Appel à cotisation

Suite à notre assemblée générale du 19 avril, le conseil d'administration de l'Horesca a décidé d'envoyer les appels à cotisation aux membres. 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 aux coûts non couverts. De nombreuses entreprises ont d'ailleurs déjà réglé leur cotisation pour l'année 2021 et nous les en remercions.

Sur les réseaux sociaux, quelques personnes se sont plaintes du fait qu'on demandait à des établissements en difficultés de régler leur adhésion.

Nous nous permettons de leur rappeler qu'il s'agit d'un « appel » à cotisation. Chaque entreprise est donc libre d'adhérer s'il elle le désire ou pas.

Nous remercions d'avance tous les membres qui soutiennent leur fédération nationale, spécialement en ces temps difficiles.

Dave Giannandrea - Rédacteur en chef



Prolongation des mesures actuelles

Ce 16 avril, le Premier ministre Xavier Bettel ensemble avec le ministre de la Santé faisant fonction Romain Schneider ont tenu une conférence de presse sur la crise sanitaire. Pour notre secteur rien ne change réellement et les mesures actuelles sont prolongées jusqu'au 15 mai. Romain Schneider a clairement déclaré que l'ouverture des terrasses n'avait provoqué aucune incidence négative sur les infections.

Le ministre a aussi annoncé qu'un texte de loi définirait les conditions que doivent remplir les terrasses pour pouvoir continuer à accueillir des clients. Il y a actuellement un flou juridique que l'on veut clarifier. A l'heure où nous imprimons ce magazine, nous n'en connaissons pas encore les détails. Mais dès que les données techniques seront connues nous les communiquerons à nos membres par e-letter et les détaillerons aussi sur notre page Facebook et sur notre site Internet.

Plus globalement, l'Horesca est déçue du fait que les restaurants et cafés ne peuvent toujours pas ouvrir leurs salles à l'intérieur mais nous savons aussi que chez nos voisins la situation n'est pas meilleure. En Belgique par exemple on prévoit de n'ouvrir les terrasses que le 8 mai et en France on parle même du 15 mai. En Allemagne, dans certaines régions les terrasses sont déjà ouvertes mais uniquement pour les clients munis d'un test négatif.

Rappel des mesures

Depuis le 7 avril, entre 6h00 et 18h00 il est possible d'accueillir des clients en terrasse. Les principales conditions à respecter sont les suivantes :

Uniquement des places assises qui sont assignées aux clients

La consommation doit se faire à table, la vente à emporter reste autorisée

Chaque table ne peut accueillir qu'un maximum de 2 personnes (sauf pour un ménage)

La distance entre les tables doit être d'au moins 1,5 mètres ou sinon il faut installer une barrière/séparation est obligatoire

Le port du masque est obligatoire pour le client tant qu'il n'est pas assis

Le port du masque est obligatoire pour le personnel

Lorsqu'une table est occupée par plus de deux personnes, l'exploitant de l'établissement concerné doit se renseigner auprès de ces personnes si elles font partie d'un même ménage ou cohabitent. Il n'est toutefois pas habilité à procéder à un contrôle d'identité.

Le LCTO soutient Kanner Wonsch Luxembourg

En décembre 2020, le personnel du Luxembourg City Tourist Office (LCTO), a soumis l'idée d'une quête de fin d'année à la direction. C'est ainsi que des dons de 3.500 € ont pu être collectés auprès du personnel, du conseil d'administration et des guides touristiques officiels de la Ville de Luxembourg en faveur de Kanner Wonsch Luxembourg, une association proposée par les initiateurs, afin de soutenir des enfants pendant cette crise sanitaire qui rend leur quotidien encore plus difficile. Ce 20 avril 2021, le don a été remis à l'association Kanner Wonsch Luxembourg représentée par M. Marcel Hagendoorn et Mme Elodie Iggioiti devant le LCTO à la Place Guillaume II.

Kanner Wonsch Luxembourg est une association qui réalise le plus grand vœu d'enfants de 3 à 18 ans atteints de maladies graves pour leur donner le courage de combattre leur maladie, de leur redonner de l'espoir, de la force et de la joie de vivre, ainsi qu'à leurs familles.

Grâce au don de l'équipe du LCTO, l'association va pouvoir exaucer le vœu de Josué, un petit garçon de 6 ans atteint de leucémie lymphoblastique. Josué adore l'aventure et par-dessus tout sa famille étant le petit dernier d'une fratrie de 4 enfants. Son plus grand vœu est de pouvoir vivre une aventure extraordinaire en compagnie de sa famille. Pour que son rêve devienne réalité, Kanner Wonsch



Luxembourg va pouvoir organiser, grâce au don du LCTO, tout un week-end ludique pour le petit garçon et sa famille aux Bamhaiser à Esch. L'association va leur concocter un programme bien étoffé englobant transport, logement, repas ainsi que de nombreuses activités sur place.



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

Le ministre du Tourisme rencontre les futurs professionnels à l'EHTL

Une expérience formatrice pour les jeunes



Les élèves de la formation de technicien en tourisme et de BTS Hospitality Management de l'EHTL ont eu l'honneur de rencontrer le ministre du Tourisme Lex DELLES



Changer d'air, se dépayser, découvrir de nouveaux horizons : l'envie et le besoin de voyager existeront toujours. Si pour l'instant la situation sanitaire impose contraintes et restrictions, à l'avenir le secteur du tourisme continuera néanmoins à avoir besoin de personnes bien formées, d'autant plus que l'on assiste à un recentrage sur la qualité du service. Par conséquent, c'est plein d'enthousiasme et d'optimisme que les élèves de la formation de technicien en tourisme et de BTS Hospitality Management poursuivent leurs études à l'EHTL, à travers un cursus alliant théorie, pratique et périodes de stage au Luxembourg et à l'étranger.

Pour la deuxième année consécutive, les élèves et étudiants ont eu l'honneur de rencontrer le ministre du Tourisme Lex DELLES, afin de lui exposer leur expérience et leurs projets. « Il s'agit d'une initiative très formatrice pour les apprenants, puisqu'ils ont l'occasion d'approcher une personne qui a une responsabilité au niveau national », explique Michel LANNERS, directeur de l'EHTL. Ce fut l'occasion de présenter, sous forme de story telling, comment la pandémie a chamboulé le pro-

gramme d'activités, les visites et les voyages dont auraient dû bénéficier les élèves pendant leur formation. C'est avec beaucoup d'humour que la classe 1TPTO a prouvé sa flexibilité et sa capacité d'adaptation : le voyage d'études initialement prévu à Dubaï sera remplacé par un week-end au Luxembourg, mais ils ont décidé de faire contre mauvaise fortune bon cœur. Même état d'esprit positif pour la 2TPTO qui n'a pas pu réaliser le séjour prévu à Berlin : le travail de documentation et de présentation sera quand même effectué dans le cadre d'un voyage virtuel.

Les présentations furent suivies d'une table ronde pour laquelle la classe B1GH1 avait préparé une série de questions, entre autres sur le développement touristique et le respect de l'environnement, la meilleure façon de promouvoir le Luxembourg, le tourisme post-COVID ou encore les avantages et les risques des outils de réalité virtuelle pour faire connaître des lieux d'intérêt.

L'EHTL remercie le ministre DELLES pour cet échange fructueux et pour sa grande disponibilité



EHTL
École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg

www.ehtl.lu

Inscriptions ouvertes

#hospitalité #tourisme #gastronomie #hôtellerie

Du retard dans le paiement des aides ?

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

Il suffit de remplir à cette fin le formulaire sur notre site www.horesca.lu à la rubrique «Suivi de vos dossiers».

Dès réception de votre demande, nous contactons les administrations en question afin de connaître le statut ou le problème.

À votre service



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



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



Service de conseil pour les établissements existants ou en phase de création

- Conception des cuisines réglementation / infrastructures /
- Visite des lieux marche en avant
- Démarches à suivre

Audit HACCP

L'audit est un **moyen indépendant** d'une assurance qualité qui vous permet d'avoir les informations nécessaires et de recevoir les conseils utiles afin de connaître les points faibles et de progresser. Notre offre est basée sur le **guide officiel des bonnes pratiques** d'hygiène et les critères de contrôle du service de la sécurité alimentaire.

Contactez l'Horesca pour les formations en sécurité alimentaire

Prévisions économiques : incertitudes sur l'ampleur et le calendrier

Le STATEC vient de livrer une mise à jour des projections à moyen terme (2020-24) dans le cadre du semestre européen. Ces projections comprennent une actualisation du court terme (2020 et 2021) et tiennent compte de la pandémie et du contexte macroéconomique international. Sur base de la première estimation statistique des comptes nationaux trimestriels, **le STATEC révisé la croissance au Luxembourg en hausse en 2020, à -1.3%** (-3.5% à -4.5% dans la Note de Conjoncture 2-2020 encore). Pour 2021, le STATEC s'attend à un rebond de la croissance réelle à 4%, confirmant sa prévision de décembre. En raison de la grande incertitude sur l'évolution de la pandémie, un scénario optimiste et un scénario pessimiste viennent étayer le jeu de prévisions.

Le STATEC a élaboré son scénario de prévision central à l'horizon 2024 sur base d'une reprise dynamique du PIB de la zone euro: ce dernier augmenterait de 4.2% en 2021 et surtout de 4.9% en 2022. L'activité économique redémarrerait pour de bon au milieu de l'année courante, les deux premiers trimestres étant encore marqués par des mesures de confinement plus ou moins sévères suivant les pays. Ces dernières devraient s'alléger au fur et à mesure que les personnes à risque seraient vaccinées et que l'arrivée de la belle saison freinerait la progression du virus. A l'horizon 2023/2024, l'activité de la zone euro ralentirait à nouveau, portant la croissance au rythme tendanciel de 1-1.5% par an. 4%

DE CROISSANCE AU LUXEMBOURG EN 2021 ET 2022 COMME SCÉNARIO CENTRAL

Pour le Luxembourg, ces hypothèses se traduiraient par une **croissance du PIB en volume de 4% en 2021 et 2022**, avant de ralentir également, vers 2.5-3% à moyen terme. Le secteur financier pourrait profiter à très court terme du rebond de l'activité et du dynamisme relatif des marchés financiers. Les autres branches marchandes prendraient progressivement le relais, tandis que le secteur public verrait certes ses dépenses ralentir en 2021, mais son impact conjoncturel resterait globalement neutre (les prévisions du STATEC

sont élaborées « à politique inchangée », c'est-à-dire sous l'hypothèse qu'il n'y aura ni des mesures d'austérité, ni de nouvelles mesures de soutien d'envergure). Le marché du travail souffrirait en 2021 des séquelles de la crise et les créations d'emplois ne reprendraient plus substantiellement qu'en 2022 (+2.8% pour l'emploi total, contre 1.7% en 2021). Sur toute la période, les créations d'emplois ne permettraient pas d'absorber les nouvelles entrées (nettes) sur le marché, de sorte que le taux de chômage augmenterait à 7% en fin d'horizon. Il ne baisserait que temporairement en 2022.

L'INFLATION RESTERAIT MODÉRÉE PAS DE REPRISE DES SALAIRES

Au Luxembourg, la hausse des prix à la consommation devrait se situer à environ 1.7% sur l'année 2021, soutenue par le redressement des prix pétroliers alors que les tendances inflationnistes globales resteraient contenues. A moyen terme, ces dernières seraient stimulées par une nouvelle tranche indiciaire en 2022 et par la reprise économique, portant progressivement l'inflation à 2%. Le coût salarial a été amputé en 2020 suite aux revenus de remplacement liés au chômage partiel. Dès 2021, à l'instar de l'activité, la masse salariale devrait rebondir mais à moyen terme, elle n'atteindrait pas la trajectoire des projections pré-crise. Une échelle mobile retardée, des gains de productivité limités et une certaine modération salariale post-crise (à l'instar de ce qui fut observé lors de la crise de la zone euro) contiendraient la part salariale sur le moyen terme.

DEUX SCÉNARIOS, ASSEZ EXTRÊMES, POUR ILLUSTRER LES RISQUES

Oxford Economics, sur lesquels le STATEC se base pour établir les hypothèses concernant l'environnement international, a élaboré deux scénarios alternatifs, à côté du scénario central, qui reste le plus probable. Dans le scénario optimiste, les restrictions pesant sur certains secteurs à forte interaction physique commenceraient à être levées

De nombreuses indrieries de la reprise

dès le deuxième trimestre 2021 (dans le scénario de base cela se reproduirait plus progressivement et principalement sur la 2^e moitié de l'année). Dans ce cas le PIB de la zone euro rebondirait de quelque 8% en 2021 au lieu des 4.3% dans le scénario central. Pour le Luxembourg, cela se traduirait par une embellie conjoncturelle portant la hausse du PIB en volume à 7.0% et celle de l'emploi à 2.5%. A l'autre extrême, si la pandémie perdure, avec des nouvelles mutations du virus plus dangereuses apparaissant spontanément et aléatoirement, les restrictions devraient sévir sur toute l'année 2021, l'activité pourrait baisser en zone euro (-1% sur toute l'année). Il en résulterait une légère baisse de l'activité au Grand-Duché de 0.5% environ, une quasi-stagnation de l'emploi et une plus forte hausse du chômage. Oxford Economics a doté les deux scénarios alternatifs de probabilités de réalisation: 15% pour le scénario négatif, 30% pour le scénario positif (ces taux ayant été déterminés en décembre 2020). Ces probabilités évoluent à l'aune des développements les plus récents et il est impossible de situer avec précision les trajectoires futures de l'économie internationale et luxembourgeoise entre les deux extrêmes. **La situation économique reste en effet hautement incertaine, tributaire de la situation sanitaire.** Si le début de la campagne de vaccination a longtemps été considéré comme un tournant, l'apparition de nouveaux variants est susceptible de changer la donne.

LES DÉGÂTS ÉCONOMIQUES DE LA CRISE PROBABLEMENT PERMANENTS

Par rapport à une trajectoire sans crise, les travaux du STATEC montrent que les séquelles économiques de la pandémie seront permanentes, du moins dans le scénario central et le scénario pessimiste. Même si la crise est suivie d'une phase de rattrapage, **la perte d'activité ne sera probablement pas récupérée.** La croissance potentielle devrait avoir baissé suite à un impact durable de la crise sur le capital productif (repli des investissements, faillites accrues à venir) et le chômage (effet d'hystérèse, hausse de la précarité et des inégalités pesant sur le taux d'emploi)



disponible chez :



Boissons Heintz
L-9809 Hosingen
Tél. 99 80 81 - 1
info@bheintz.lu
www.boissonsheintz.lu

SAFE TO SERVE

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

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

Chaque hôtel, restaurant et café du Grand-Duché a reçu au printemps 2020 trois guides édités par l'Horesca avec des recommandations en vue de l'ouverture des établissements. Ce guide est le résultat d'un groupe de travail qui a pris en compte les directives des autorités publiques et qui s'est aussi inspiré des travaux effectués à l'étranger.

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

Même s'il y a déjà eu une première réouverture en mai 2020, il est important que cette deuxième réouverture se passe de manière à rassurer la population afin que nos clients au restaurant ou au café se sentent en sécurité. Nous avons élaboré une stratégie de communication s'adressant aux entreprises et aux consommateurs.



À cette fin, nous misons sur la campagne et le label "SAFE TO SERVE". Les membres de l'Horesca sont invités à y adhérer en signant la charte d'adhésion qui se trouve entre autres dans notre magazine ou sur notre site Internet.

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



Les quatre engagements de la charte

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

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

ADHÉSION CHARTE SAFE TO SERVE



réservée aux membre de l'HORESCA

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

COORDONNÉES

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

je suis membre de l'HORESCA

je souhaite devenir membre de l'HORESCA

Par la présente,

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

CHARTRE SAFE TO SERVE

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

Date :

Lieu :

Signature :

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

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

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

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

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

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

SOYEZ PRÊTS À ROUVRIRE VOTRE ÉTABLISSEMENT !



AVANT L'OUVERTURE

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

FLOWEY®

H Y G I E N E

SAFE TO MEET



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

VOTRE PERSONNEL



LES MESURES À PRENDRE AVANT LA REPRISE

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



LE VESTIAIRE DU PERSONNEL (*Habillage/Déshabillage*)

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

COMMENT SE PROTÉGER ? COMMENT PROTÉGER LES AUTRES ?

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

LES MESURES DE SÉCURITÉ ESSENTIELLES



LES MAINS

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

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



LE VISAGE

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

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



LE MASQUE CHIRURGICAL

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

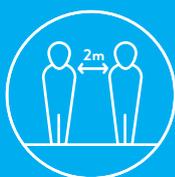
Indications : Le port d'un masque chirurgical est pertinent lorsque les salariés doivent se rapprocher de façon prolongée et ne peuvent donc pas respecter les consignes de distanciation, sous condition qu'il soit porté par tous.

LE MASQUE GRAND PUBLIC (MASQUE ALTERNATIF)

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

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

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



LE CONTACT

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

CONSEILS GÉNÉRAUX POUR LE DÉROULEMENT JOURNALIER LORS DE LA RÉOUVERTURE



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

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



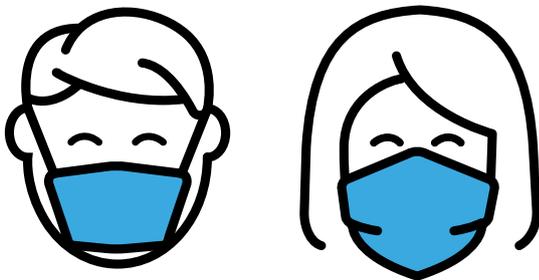
- Attribuez les pauses, y compris les repas, par roulement pour limiter le nombre de personnes dans la zone/salle de pause et l'espace fumeurs, ainsi que les espaces de convivialité.
- Augmentez la fréquence de nettoyage des sanitaires et gardez la présence de savon et de moyens de séchage.
- Entre certains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

NOTIONS DE BASE

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

Pas sans mon masque

Même si le gouvernement a commencé à mettre en place un déconfinement progressif, cela ne signifie pas qu'il n'y a plus de risque de contamination avec le virus. Il faut continuer à limiter ses sorties, à respecter les gestes barrière et à porter le masque lorsqu'il n'est pas possible de garder une distance de deux mètres par rapport aux personnes qui ne vivent pas avec vous sous le même toit.



Le déconfinement progressif repose sur trois principes :

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

Les gestes barrière

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

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

Quand porter un masque ?

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

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

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

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

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

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

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

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

Coronakrise : Grenzübergreifende Sorgen in Gastronomie und Hotellerie

Die deutschsprachigen Verbände der Hotellerie und Gastronomie haben sich am 12. April 2021 über die national unterschiedlichen Herausforderungen der Coronakrise ausgetauscht. In der Diskussion war man sich länderübergreifend einig, dass es bezüglich Reisefreiheit in Europa und bei der Umsetzung der Schutzkonzepte mehr Koordination braucht.

In einer dreistündigen Videokonferenz diskutierten 20 Vertreter der deutschsprachigen Verbände der Hotellerie und Gastronomie auf Einladung von HotellerieSuisse die aktuellen länderübergreifenden Herausforderungen der Branche. Im Zentrum des Austauschs standen wirtschaftliche Unterstützungsleistungen sowie eine effiziente Exit-Strategie, welche die Wiederherstellung der Reisefreiheit in Europa sicherstellt.

Praxistaugliche und rasche Finanzhilfen zentral

Während den zwölf letzten Monaten haben die Akteure der Tourismusbranche versucht, sich Gehör und Goodwill bei der Politik zu verschaffen. Alle Verbände hielten fest, dass die äußerst schwierige Lage für den Tourismus teilweise erkannt wurde, auch wenn finanzielle Hilfen nicht immer in genügendem Ausmass und rechtzeitig angekommen sind. Gleichzeitig waren sich die Teilnehmer einig, dass in Städten, Bergen und auf dem Land sowie in Hotellerie und Gastronomie unterschiedliche Voraussetzungen herrschen, was Positionierung und Gästesegmente anbelangt.

So bleiben bei den verschiedenen wirtschaftlichen Unterstützungsmaßnahmen immer noch Lücken und Widersprüche. Die Präsidenten und Direktoren der Verbände appellieren deshalb an ihre Regierungen, weitere Maßnahmen gemäß einheitlichen Prinzipien zu entwickeln, die eine einfache und praxistaugliche Durchsetzung ermöglichen.

Recovery-Prozess wird langen Atem benötigen

Der Recovery-Prozess wird mindestens drei bis vier Jahre nach der Akutkrise andauern, weshalb auf europäischer wie auch auf Ebene der einzelnen Länder die bestehenden Finanzhilfen und die Kurzarbeit bereits jetzt weiter entwickelt werden müssen bis mindestens 2022. Die Europäische Kommission muss dies den Mitgliedstaaten erlauben insbesondere im Hinblick auf die zu erhaltenen Arbeitsplätze und den sozialen Frieden. Der Tourismus- und Reisesektor macht rund 10 Prozent des BIP innerhalb der EU aus und generiert damit 27 Millionen Arbeitsplätze. 6 Millionen davon sind aufgrund der momentanen Krise gefährdet.

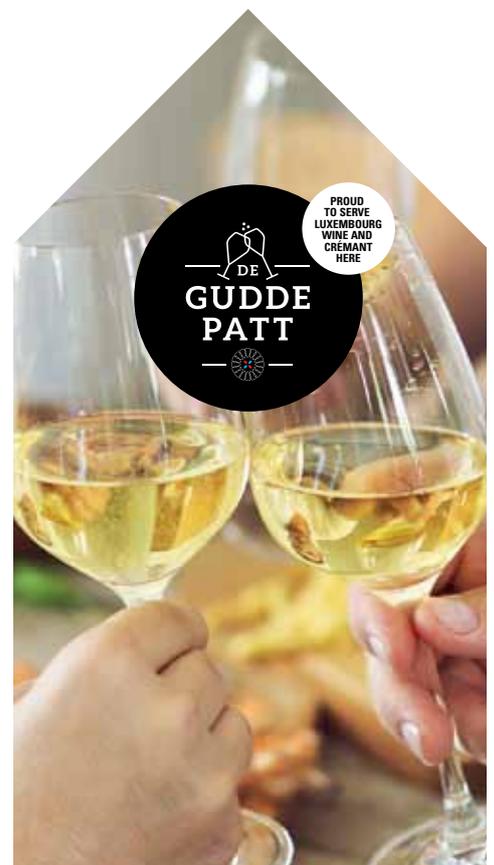
Mit digitalem grünem Zertifikat Personenfreizügigkeit wiederherstellen

Ein weiterer Schwerpunkt der Diskussionen drehte sich um die Öffnungsstrategien der verschiedenen Länder. Die Tourismusbranche hat mit wirksamen Schutzkonzepten bewiesen, dass sichere Ferienerlebnisse möglich sind. Es ist jetzt an der Politik, Planungssicherheit zu gewährleisten und damit das Überleben der Branche sicherzustellen. Die Verbände fordern von ihren Regierungen die Einführung des von der EU am 17. März angekündigten digitalen grünen Zertifikats. Dieses dient als Nachweis dafür, dass eine Person gegen COVID-19 geimpft wurde, ein negatives Testergebnis erhalten hat oder von COVID-19 genesen ist. Es wird unentgeltlich in digitaler Form oder in Papierform bereitgestellt. Als Schengen assoziiertes Mitglied sollte auch die Schweiz diese Maßnahme nutzen können. Die Verbände sind sich einig, dass ein solches Zertifikat parallel zur Impfstrategie die Personenfreizügigkeit auf kontinentaler Ebene sicherstellen und Tourismusverkehr sowie Geschäftsreisen innerhalb Europas ermöglichen kann. Das Vertrauen der Konsumenten muss jetzt wiederaufgebaut werden.



FIER DE NOS VINS & CRÉMANTS ? PORTEZ LE LABEL !

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



Fachkräftemangel bleibt weiterhin ein drängendes Problem

Vor Ausbruch der coronabedingten Krise stellten Nachwuchs- und Fachkräftemangel Hotellerie und Gastronomie vor große Herausforderungen. Die Schwierigkeiten, Fachkräfte zu finden und in der Branche zu halten, war in allen Ländern allgegenwärtig. Die Corona-Pandemie hat zwar diesen Trend temporär gedreht, jedoch wird der Fachkräftemangel nach der Wiederbelebung der Tourismusbranche erneut zunehmen. Die Verbände waren sich einig, dass dieser Entwicklung aktiv begegnet werden muss, indem die Branche gerade jungen Leuten die attraktiven Berufsfelder des Sektors mit ihren vielfältigen Entwicklungsmöglichkeiten aufzeigt.

Jährliches Treffen fördert die länderübergreifende Zusammenarbeit

Die Hotel- und Gastronomieverbände aus Deutschland, Italien (Südtirol), Liechtenstein, Luxemburg, Österreich und der Schweiz treffen sich einmal jährlich zu einem Austausch.

Das diesjährige Treffen auf Einladung von HotellerieSuisse wurde zum zweiten Mal virtuell durchgeführt. Die Verbände pflegen untereinander einen regen, partnerschaftlichen und konstruktiven Austausch, um gemeinsame Herausforderungen meistern zu können.

Hôtel Central Molitor

L'Hôtel Central Molitor a fermé ses portes le 31 décembre 2020 après 107 ans d'exploitation familiale. Son histoire est marquée par la stabilité de l'exploitation, sa présence discrète, mais importante dans la société locale. L'ouverture du chantier du tram à l'Avenue de la Liberté en 2018 et la fermeture du parking Rousegärtchen en septembre 2019, rendaient les conditions d'exploitation plus difficiles. De nouveaux projets, planifiés depuis 2017 déjà, laissent pourtant présager un nouvel élan sous le même nom d'exploitation avec une capacité supérieure des chambres.

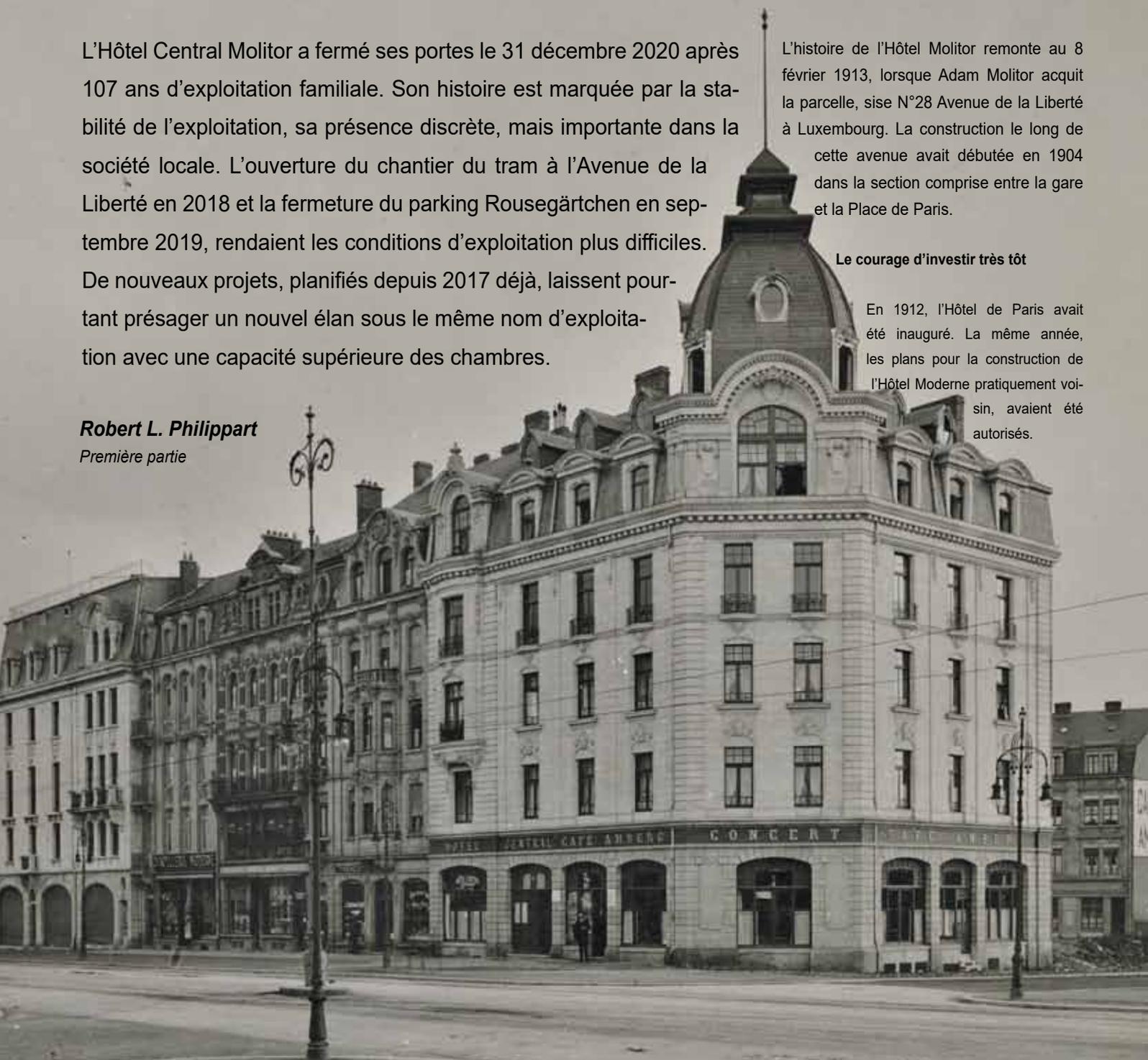
Robert L. Philippart

Première partie

L'histoire de l'Hôtel Molitor remonte au 8 février 1913, lorsque Adam Molitor acquit la parcelle, sise N°28 Avenue de la Liberté à Luxembourg. La construction le long de cette avenue avait débutée en 1904 dans la section comprise entre la gare et la Place de Paris.

Le courage d'investir très tôt

En 1912, l'Hôtel de Paris avait été inauguré. La même année, les plans pour la construction de l'Hôtel Moderne pratiquement voisin, avaient été autorisés.



Hotel Molitor - Café Amberg 1919

© Phototeque Ville de Luxembourg / Collection WEYDERT Marcel

A la même époque, les sièges de la Caisse d'Épargne de l'État et de la société de chemin de fer Guillaume Luxembourg étaient mis en chantier, mais le plateau demeurait encore largement inoccupé. Les discussions sur la construction d'un palais de justice au futur emplacement de l'ARBED (19, Avenue de la Liberté) étaient en plein cours. Depuis 1904, respectivement 1908 le chemin de fer « Luxembourg-Echternach » (Charly) et le tramway électrique circulaient dans l'avenue.

Maitres d'ouvrages, architectes et entrepreneurs

Adam Molitor (1866-1942) avait commencé sa carrière en 1884 comme instituteur à Steinbrücken avant d'occuper ce poste à la Ville de Luxembourg. Lui et son épouse Catherine Zeimes (1864-1931) avaient chargé le jeune architecte Jean Warken (1885-1927) de l'élaboration des plans pour la construction d'un «Hôtel Restaurant» sur son terrain de 3 ares.

Issu de l'Université Catholique de Louvain, Warken allait être réputé pour la construction des caves Bernard-Massard, de la clinique Sainte-Thérèse, par sa participation à la construction du stade municipal et du kiosque à



Café Amberg © Phototeque VdL / Collection WEYDERT Marcel

musique à la place du Parc à Bonnevoie. Homme engagé, il faisait partie du conseil communal de Hollerich, puis de celui de Luxembourg. Les premiers plans soumis en avril 1913 pour la construction de l'Hôtel Molitor furent rejetés, parce que l'Etat exigeait un traitement plus ambitieux de la situation de carrefour que formait l'hôtel avec la rue Dicks et moins d'exubérance dans les décors. La version finale des plans datant de septembre 1913, présente une façade en pierre de taille dont la situation de coin est mise en évidence par une coupole élancée coiffée d'un couronnement à deux niveaux. Elle forme un axe visuel important adapté à l'ensemble du carrefour. Il est à regretter que lors de travaux de modernisation, la coupole fut tronquée de son couronnement et les mansardes privées de leurs tympans. Espérons que la situation initiale soit reconstituée et que l'établissement retrouve ainsi sa splendeur d'origine. Le chantier lors de la construction avait été conduit par l'entrepreneur Cesare Clivio, dont sa demeure, la villa « Clivio » à la rue Goethe, est inscrite à la liste du patrimoine national. L'hôtel ne disposait pas de garages, mais signalait la proximité d'emplacements de parkings en plein air, puis couverts (Parking Rousegärtchen).

La défaillance de l'urbanisme historisant

L'architecture monumentale de l'Hôtel s'inspire de celle d'avenues parisiennes. Elle se veut remarquable, car l'architecture est un support publicitaire tant pour l'hôtellerie que le commerce. Lors des travaux de construction, le plan connut une adaptation ponctuelle par l'aménagement de l'entrée du côté de l'avenue au lieu de l'emplacement initial prévue au carrefour. Ce déplacement de l'entrée vers les flux, que suscite l'avenue, souligne l'imperfection de l'urbanisme historisant qui « sculpte un espace », le traite en coulisse pour le plus bel effet, sans étudier en profondeur la fonctionnalité et le fonctionnement de l'espace public. La rue Dicks forme un cul de sac avec la rue Sainte-Zithe, elle ne génère pas de passage et n'attire guère des clients. Les décors de la façade sont historisants et le millésime « 1913 » est sculpté dans une cartouche. Les grilles des balcons renvoient à la production du fer forgé industriel. L'établissement repose sur une ossature en béton armé. La façade, comme choix esthétique, n'est qu'appliquée contre cette construction élevée en matériaux modernes. La cage d'escalier occupait le centre de l'immeuble. Le restaurant était logé côté avenue et communi-



© zover.com

Golden Tulip Central Molitor

quait avec une salle de réunions et de fêtes aménagée du côté de la rue Dicks. L'immeuble présentait une étroite cour intérieure dans laquelle étaient installés les sanitaires. Cette architecture des îlots haussmanniens se soucie davantage des façades, que de la qualité de vie que pourraient offrir les espaces intérieurs non couverts. Les façades vers les cours sont irrégulières et ne tiennent guère compte de l'insolation. La cuisine se trouvait au rez-de-chaussée, côté pignon. Une cabine téléphonique est renseignée sur les plans de 1913. Le premier et le troisième étage réservaient des logements à la famille Molitor, le deuxième niveau étant exclusivement destinés aux clients de l'établissement. Au décès de Catherine Molitor-Zeimes (1931) et de son fils Charles (1935), la famille quittait les lieux pour réserver tout l'immeuble à l'exploitation hôtelière.

Hôtel Central Molitor

Chaque étage présentait désormais 11 chambres avec eau courante chaude et froide, chauffage central oblige. Le guide national des hôtels de 1938 renseignait ainsi une capacité de 45 chambres desservies par un ascenseur. Des WC en commun et une salle de bain avec baignoire se trouvaient à

l'étage. A partir de 1960, le téléphone privé dans les chambres contribuait au confort moderne. D'importants travaux de modernisation furent entrepris en 1965/66 sous la direction de l'architecte Léonard Knaff (1927-2013). 7 chambres furent supprimées au profit de salles de bains privées. Le guide des hôtels de 1967 ne renseignait ainsi que 36 chambres contre 43 encore en 1963. Les modernisations des chambres et plus particulièrement leur insonorisation entraîna le remplacement des fenêtres, dont les châssis aux croisillons et à deux battants disparaissaient au détriment du cachet de la façade. A partir de 1979, les chambres sont équipées de postes de télévision et de radios, de safes privés. En 2020, les chambres proposaient outre l'équipement signalé, un sèche-cheveux, un minibar, une machine à café ainsi que le raccordement W-lan.

Restaurant au desgin de Leslie Corke

Déjà pendant l'entre-deux-guerres, la terrasse du restaurant, couverte par un immense auvent, donnait sur le spectacle de l'avenue. Le restaurant servait à l'époque jusqu'à 130 couverts. La cuisine fut gravement endommagée par des soldats américains en automne 1944, de façon à ce que le res-

taurant ne pouvait rouvrir que pour le 1^{er} décembre de cette année. Lors des transformations lourdes de 1965/66, le restaurant connut des adaptations, mais la plus importante fut réalisée en 1973/74 à l'occasion du 60^e anniversaire de l'établissement. L'architecte d'intérieur anglais vivant au Luxembourg, Leslie Thomas Corke (1924-2015) était chargé de réaménager le restaurant dans un style très contemporain, présentant «*Nach Leslie Corkes Design extra gewebten schwarz-orange karierten Boden-und Wandteppichen* » qui favorisaient l'insonorisation et assuraient un éclairage intimiste. Corke avait également conçu „(die) Glockenform der duftigen Abat-jour Parade die Sportlights über das Gedeck verbreiten. Hinzu kommen Wandstrahler für Teppiche und Vorhänge, das ganze vornehmlich in warmen Orange gehalten. Die bis zur Kopfhöhe sich verjüngenden Rücklehnen der drehbaren Bestuhlung sichern dem Gast Bequemlichkeit und zugleich Abstand vom nächsten Tischnachbarn“ (Luxemburger Wort 18 janvier 1975). Le nombre de couverts avait été ramené à 105, car l'hôtel n'offrait plus la pension à ses clients. Les dernières transformations au restaurant entreprises vers 1990 ramenaient le nombre de couverts à 80 (Guide des hôtels, 1991). Le restaurant, avec son menu du jour tant apprécié par les employés et résidents du quartier, ferma en 2012. Les projets d'avenir laissent deviner une reprise de ces activités sous forme de brasserie.

Chambre Hôtel Central Molitor



© molitor.lu

Der “Zapwon”; kulturelles Erbe des Luxemburger Brauwesens

Als im Januar 1974 die Brauerei aus Diekirch die Anschaffung eines Ausschankfahrzeuges in Auftrag gab, fiel die Wahl auf einen Peugeot J7 in Kastenbauweise. Dieser Kleintransporter, der bei Chausson und teils auch bei Heuliez gefertigt wurde, wurde in Frankreich in den Trente Glorieuses (1946 - 1975) auf Kiel gelegt und insgesamt 336.220 mal gefertigt.

Text & Fotos: Romain Heckemanns

Bei den Ets. Durisotti, carrosserie automobile, in Sallaumines wurde das Fahrzeug der Luxemburger Brauerei in zwei Teile gesägt, um in der Mitte ein Zusatzteil einzuschweißen, das es um 1.000 Millimeter verlängerte (Gesamtlänge 5,7 Meter). Über das Fahrzeug wurde eine aus faserverstärktem Kunstharz gefertigte “umgedrehte” Wanne gestülpt; so erreichte man im Innern eine Standhöhe von 2.080 Millimetern, die es dem Wirt ermöglicht bei seiner Arbeit aufrecht zu stehen. Zum Herausreichen der Getränke ist die rechte Seite (in Fahrtrichtung) aufklappbar. Zudem verfügt der J7 über eine Beschallungsanlage mit zwei Lautsprechern (jeweils an Stirn- und Rückseite).

Im Juni 1974 fand die Auslieferung des J7 an den Eigentümer statt und er wurde gleich zu ELCO in die Stadt Luxemburg gefahren, wo er mit einer Speicherkühlung versehen wurde. In der Nacht lud die Kühlung an der Steckdose auf und im Laufe des Tages gab das Aggregat die Kälte dann ab. Später wurde dann eine Kühlung, die nur über einen Stromanschluss betrieben wurde, eingebaut. Für den Bierausschank gibt es zwei Hähne inklusive der dazugehörigen Technik, sowie zwei Becken für das Spülen der Gläser, gespeist aus einem bordeigenen Wassertank.

Im Juli 1974 kam das dunkelblaue Fahrzeug in die brauereieigene Lackiererei, wo es blutorange umgespritzt wurde (RAL 2002). Die offizielle Anmeldung erfolgte am 26. August 1974. Da der Benzinmotor bei 1.800 ccm nur 46 KW (60 PS) leistet, das Eigengewicht durch den Umbau (Karosserie und Inneneinrichtung) jedoch auf 2.600 Kilogramm



gestiegen war, wurde das zum Ausschank bestimmte Bier mit einem weiteren Transportfahrzeug zum Veranstaltungsort gefahren. Ende der 1990er Jahre wurde der Peugeot dann an einen Getränkehändler aus Echternach veräußert, 2006 übernahm ihn ein Schausteller und er wurde weiß umlackiert. Drei Jahre später ging der “Zapwon” in den Fundus der “Musée brassicole des deux Luxembourg a.s.b.l.” über und wurde wohl nur so vor der Verschrottung bewahrt. Acht Jahre nahm die Restaurierung in Anspruch, dabei wurde der J7 bis auf die Rohkarosserie zerlegt. Beim Motor ging man den gleichen Weg und baute ihn mit Neuteilen wieder auf. Da es sich bei diesem Projekt um einen Beitrag zur Erhaltung des kulturellen Erbes des Luxemburger Brauwesens handelte, gab es, neben vielen kleinen und mittleren Sponsoren, auch eine großzügige finanzielle Unterstützung durch die “Brasserie Nationale”. Nach Abschluss der Arbeiten wurde der “Zapwon” im April 2017 dann wieder für den Straßenverkehr zugelassen und kommt hin und wieder als Ausschankfahrzeug bei Festen zum Einsatz. In Luxemburg blieb er der Einzige seiner Art.

La nature est notre capital

Däi Bësch <i>Tu forêt - ma forêt!</i> <i>Jouwe bos - mijn bos!</i>	mäi Bësch! <i>Dein Wald - mein Wald!</i> <i>Your forest - my forest!</i>
(D) Bitte auf dem Weg bleiben. (F) Merci de rester sur les sentiers. (NL) Op de paden blijven a.u.b. (GB) Please stay on the paths.	(D) Bitte auf dem Weg bleiben. (F) Merci de rester sur les sentiers. (NL) Op de paden blijven a.u.b. (GB) Please stay on the paths.
(D) Bitte auf dem Weg bleiben. (F) Merci de rester sur les sentiers. (NL) Op de paden blijven a.u.b. (GB) Please stay on the paths.	(D) Bitte auf dem Weg bleiben. (F) Merci de rester sur les sentiers. (NL) Op de paden blijven a.u.b. (GB) Please stay on the paths.
(D) Bitte auf dem Weg bleiben. (F) Merci de rester sur les sentiers. (NL) Op de paden blijven a.u.b. (GB) Please stay on the paths.	(D) Bitte auf dem Weg bleiben. (F) Merci de rester sur les sentiers. (NL) Op de paden blijven a.u.b. (GB) Please stay on the paths.
(D) Bitte auf dem Weg bleiben. (F) Merci de rester sur les sentiers. (NL) Op de paden blijven a.u.b. (GB) Please stay on the paths.	(D) Bitte auf dem Weg bleiben. (F) Merci de rester sur les sentiers. (NL) Op de paden blijven a.u.b. (GB) Please stay on the paths.
(D) Bitte auf dem Weg bleiben. (F) Merci de rester sur les sentiers. (NL) Op de paden blijven a.u.b. (GB) Please stay on the paths.	(D) Bitte auf dem Weg bleiben. (F) Merci de rester sur les sentiers. (NL) Op de paden blijven a.u.b. (GB) Please stay on the paths.
(D) Bitte auf dem Weg bleiben. (F) Merci de rester sur les sentiers. (NL) Op de paden blijven a.u.b. (GB) Please stay on the paths.	(D) Bitte auf dem Weg bleiben. (F) Merci de rester sur les sentiers. (NL) Op de paden blijven a.u.b. (GB) Please stay on the paths.
(D) Bitte auf dem Weg bleiben. (F) Merci de rester sur les sentiers. (NL) Op de paden blijven a.u.b. (GB) Please stay on the paths.	(D) Bitte auf dem Weg bleiben. (F) Merci de rester sur les sentiers. (NL) Op de paden blijven a.u.b. (GB) Please stay on the paths.
(D) Bitte auf dem Weg bleiben. (F) Merci de rester sur les sentiers. (NL) Op de paden blijven a.u.b. (GB) Please stay on the paths.	(D) Bitte auf dem Weg bleiben. (F) Merci de rester sur les sentiers. (NL) Op de paden blijven a.u.b. (GB) Please stay on the paths.

L'Office Régional du Tourisme de la Région Mullerthal - Petite Suisse Luxembourgeoise vient de lancer une initiative avec de nombreux partenaires, pour aborder le sujet de la gestion des déchets. Le but de l'action Propper Regioun est de sensibiliser les visiteurs de la région et de les encourager à soutenir les acteurs de la région dans la protection de l'environnement. L'objectif à long terme est une politique de Zero Waste, c'est-à-dire éviter à 100% les déchets.

Pour atteindre cet objectif, la campagne Däi Bësch - Mäi Bësch fut lancée pour réduire les déchets laissés dans la forêt.

Au moyen de panneaux, de pictogrammes et de règles les responsables se sont adressés directement aux visiteurs. Les pictogrammes et règles de conduite élaborés témoignaient d'une approche positive, car des messages sous forme d'interdictions ont plutôt tendance à provoquer un comportement contraire. Les images visent à renforcer les règles de conduite afin de sensibiliser les visiteurs de la forêt de traiter la nature avec respect.

Des posts sur les réseaux sociaux sont prévus pour sensibiliser au sujet de la prévention des déchets ainsi que la mise en place des panneaux Däi Bësch - Mäi Bësch. Les panneaux seront placés aux endroits très fréquentés en forêt et non loin des points forts touristiques. www.mullerthal.lu

Hotelverband Deutschland (IHA)
11 h · 🌐

Die niederländische Datenschutzbehörde hat [Booking.com](https://www.booking.com) zu einer Geldstrafe in Höhe von 475.000 Euro verurteilt, weil das Unternehmen eine Datenschutzverletzung 22 Tage später als die nach der EU-Datenschutzgrundverordnung vorgeschriebenen 72 Stunden gemeldet hatte.

<https://www.complianceweek.com/.../bookingc.../30219.article>

COMPLIANCEWEEK.COM

Booking.com fined \$557K under GDPR for reporting data breach late

Trentième anniversaire de Poll-Fabaire



L'appellation Crémant de Luxembourg a 30 ans. Depuis 1991, le nom de « Crémant de Luxembourg » peut être conformément utilisé dans la mesure où certains critères soient respectés. Pour utiliser cette appellation, les raisins doivent être notamment 100% d'origine luxembourgeoise, récoltés à la main et suivre une maturation sans interruption sur lies pendant au moins neuf mois.

La bouteille anniversaire « Cuvée 30 » atteste de ces engagements. Elle a été embouteillée début 2019 en vue de la deuxième fermentation et repose depuis sur ses lies. Elle est issue d'un assemblage de Pinot Blanc, Chardonnay et Pinot Gris. Sa robe est brillante, d'une couleur noble et possède une mousse fine et intensive. Son nez expressif est caractérisé par des arômes de fruits jaunes mûrs, de dattes, de fruits secs et de brioche. La bouche offre des notes fruitées de mangue et de melon. C'est une cuvée généreuse, crémeuse, expressive et très présente. Sa finale persistante complète parfaitement son caractère exclusif.

Moderne et épurée, la « Cuvée 30 » fait ainsi résonance aux sens des traditions et à la recherche constante d'innovation.

www.vinsmoselle.lu

« Un hôtel avec des étoiles, ça correspond à des critères »

À la suite de plaintes de nombreux hôteliers français, Google, qui établit un classement en fonction des notes des consommateurs, va devoir verser plus d'un million d'euros dans le cadre d'une transaction pénale.

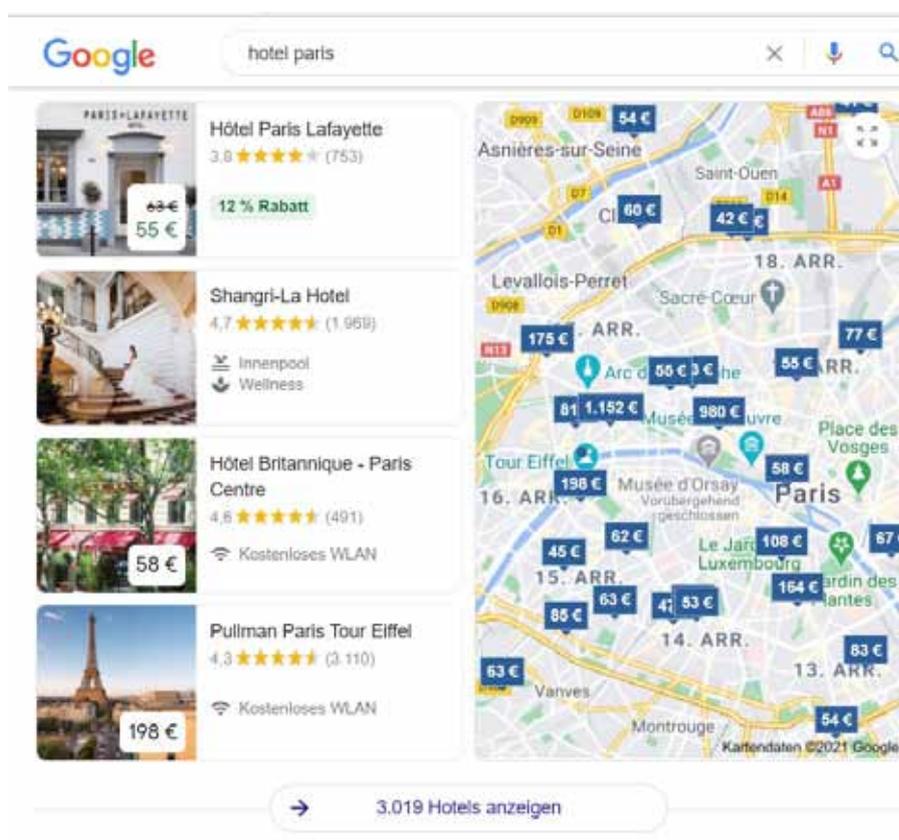
Concrètement, la répression des fraudes a reproché à l'entreprise américaine d'avoir «substitué» au classement Atout France, qui distribue les fameuses étoiles aux hôtels français, une classification établie «selon ses propres critères».

Une pratique «particulièrement dommageable pour les consommateurs»

«Or cette classification prêtait grandement à confusion par sa présentation et par l'utilisation identique du terme 'étoiles' selon la même échelle allant de 1 à 5, pour classer les hébergements touristiques», poursuit la DGCCRF, qui estime que «cette pratique était particulièrement dommageable pour les consommateurs».

La fédération hôtelière française UMIH s'est félicitée du fait que Google ait été condamné pour n'avoir pas respecté la classification hôtelière officielle en France. « J'en suis ravi », a réagi Laurent Duc, président de l'hôtellerie UMIH dans les médias. « Nous avons fait des signalements dès 2008. Un hôtel avec des étoiles, ça correspond à des critères (Plus de 250 ! selon la classification française), à un classement délivré par un organisme agréé.

A partir du moment où Google s'est mis à faire des classements d'hôtels, nous sommes intervenus pour le faire cesser d'utiliser les étoiles. »



Donner ses propres étoiles à un hôtel est une pratique particulièrement dommageable pour les consommateurs

Ces derniers pouvaient en effet être "trompés sur le niveau de prestations auxquels ils pouvaient s'attendre au moment de réserver un hébergement", souligne la répression des fraudes.

"Il en résultait également un préjudice pour les hôteliers dont les établissements étaient présentés à tort comme moins bien classés que dans le classement officiel d'Atout France", a-t-elle ajouté.

Pratiques corrigées

Après le début de l'enquête et depuis septembre 2019, les filiales d'Alphabet France (Google) ont corrigé leurs pratiques. "La plate-forme utilise dorénavant le classement officiel délivré par Atout France lorsqu'elle communique sur le nombre d'étoiles effectivement détenues par les établissements d'hébergement touristique sur le territoire national", a-t-elle également précisé.

HORESCA

Informations

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

BI - MENSUEL

DIRECTION, RÉDACTION, PUBLICITÉ : LUXEMBOURG - 9, rue des Trévires - Téléphone 48 71 65 - Imprimerie Centrale, s.a., Luxembourg

Avril 1971 - No. 9

Wir erwarten eine unverzügliche Reglementierung des Inklusivpreises

Nach der Bundesrepublik nun auch die Schweiz für Inklusivpreise

Noch einmal Bierflaschenautomaten Wir warnen erneut vor einer solchen Implantation

Horescas Einstellung zum Problem „Bierflaschenautomaten“ ist klar und deutlich. Wir stellen uns ganz formell gegen das Vorhaben, an einigen Bahnhöfen Bierflaschenautomaten aufzustellen.

Es ist uns bekannt, daß besonders in Beamtenkreisen unseres Regierungsapparates krampfhaft versucht wird, einige Mitglieder unseres Verwaltungsrates in dieser Angelegenheit umzustimmen. Diese Bauernfängerei und scheinheiligen Behauptungen, daß Fremde oder höhere Beamte bei Verlassen des Zuges unter Durst litten und aus diesem Grund allein ein Bierflaschenautomat Abhilfe bieten könne, erscheint uns so lächerlich naiv, soo mit den Haaren herbeigezogen, daß wir uns auf solch blödsinnige Erklärungen überhaupt nicht einlassen. Wenn diese Herrschaften Durst leiden sollten und ihren ausgetrockneten Gaumen (ach die Armen) so strapazieren müssen, geben wir ihnen den gutgemeinten Rat, diese Strapaze noch etliche Sekunden länger über sich ergehen zu lassen bis sie bei einem Gastwirt in der Nähe des Bahnhofes ihre ausgetrocknete Kehle wieder in Ordnung bringen können. Denn schließlich geben sie dadurch „dem Mann“ auch etliche Heller zu verdienen, der mit dazubeiträgt, daß den Herrschaften solche Reisen überhaupt möglich gemacht werden.

Dabei gibt es in internationalen Zügen immer Trinkgelegenheit. Selbst Wasser soll mitunter für durstige Kehlen empfehlenswert sein.

Man komme uns daher nicht mit krummen Gedanken und lächerlichen Behauptungen.

Diese Bierflaschenautomaten konkurrenzieren bewußt unsere Wirte und nicht nur das, sie stellen eine tödliche Gefahr für unsere Jugend dar.

Man wäre daher in zuständigen Regierungskreisen gut beraten, würde man sich die Finger an dieser krummen Tour nicht verbrennen.

Durst kann schlimmer sein als Heimweh, gewiß. Löschen wir ihn jedoch an den Plätzen, die mitunter Hunderttausende investiert haben um die Durstigen in ihrem Lokal aufzunehmen und zu bedienen.

Wie sähe es aus, wenn ein höherer Beamte, Aktentasche bei Fuß, Bierflasche am Mund zum Gaudium der Mitreisenden auf dem Gelände irgendeines Bahnhofes angetroffen würde? Man muß doch die Etikette wahren, selbst dann noch, wenn man für eine Flasche aus dem Automaten einige Franken weniger zahlt als beim Wirt.

Allons donc, farceurs.



**WILLIBRORDUS
BITTER**

**HERBA
ECHTERNACH**

Caves A. KIEFFER
Vins et spiritueux

Luxembourg-Gare
20, rue d'Epéray
Tél. 48 48 10

Erst zur
Verbands-BERATUNGSSTELLE,
dann unterschreiben!



POLAR RUM

**ECHTER
ÜBERSEE RUM**

Der Kollektivvertrag aus gastronomisch-sozialer Sicht

In dem offiziellen Organ des Vatel-Club „La toque blanche“ Nummer 21 wird das Problem des Kollektivvertrages für Köche von gastronomisch-sozialer Sicht aus beleuchtet, ein Unternehmen, das durchaus begrüßenswert und aufklärend erscheint, sich jedoch in verschiedenen Punkten — vielleicht aus der Befürchtung heraus Gefahr zu wittern, wo keine ist, — in etwas scharfen Verdächtigungen an die Adresse der Bröthenherren wendet.

So lesen wir in besagtem Beitrag u.a.

Leider wurden in letzter Zeit Stimmen laut, die unbedingt von einer Unterzeichnung eines solchen Vertrages abraten und wie eh und je im alten Trotz und Tratsch ihrer gastronomischen Geschäfte abwickeln möchten. Sollten diese Besserwisser doch wissen, daß sie sich durch solche Aktionen sich selbst und der gesamten Gastronomie kaum aus ihrer ja schon selbstmörderischen Lage heraus manövrieren können.

Es sind dieselben, die immer glauben, daß das Personal tagein, tagaus immer auf der Höhe sein soll. Der Lehrling, das qualifizierte Fundament der kommenden Jahre, soll möglichst noch auf 15-16 Stunden am Tag getrimmt werden, und ihm dann noch bei schlechter Gangart des Betriebes die Hälfte seines schon spärlichen Lohnes zurückbehalten werden. Genau so ähnlich möchte er auch mit dem sonstigen Personal verfahren, nur leider stehen meistens drei im Ring!! Des öfteren war dieses Patronat früher selbst im Angestelltenverhältnis und mußte somit genau die Position des Arbeitnehmers kennen. Zu allem Überdruß stellen diese Arbeitgeber, in bezug auf den Kollektivvertrag die Behauptung auf, dieser sei allein gegen sie gerichtet. Ohne den eigentlichen Inhalt zu kennen, wird somit der Zweck eines solchen Vertrages kaum verstanden werden.

Als Berufsverband können wir diese unfreundliche Anrempelung nur mit größter Entschiedenheit ablehnen. Im Schoße der Horesca ist nach wie vor das Bestreben dahingerichtet, mit den Vorarbeiten zu besagtem Kollektivvertrag weiterzukommen und sie mit Erfolg abzuschließen. Bislang wurde noch keine Gegenstimme aus Berufskreisen gegen dieses Vorhaben laut, im Gegenteil, überall finden wir das größte Verständnis und Entgegenkommen, weil alle genau wissen, daß es ohne einen solchen Vertrag in Zukunft sehr schlecht um unseren Nachwuchs in der Hotellerie und Restauration bestellt wäre.

Woher die „toque blanche“ ihre Informationen bezieht, entgeht unserer Kenntnis. Als Berufsverband müssen wir die vorgebrachten Verdächtigungen jedoch ganz energisch in Abrede stellen. Wir nehmen an, daß dieser Beitrag darauf hinzielt, in etwa auf die Dringlichkeit des Problems hinzuweisen, nicht jedoch den Zweck verfolgt, die unseres Erachtens nach minime Zahl solcher

Kollegen, die unbedingt im „alten Trotz und Tratsch“ ihre gastronomischen Geschäfte weiterabwickeln wollen, auf einen Nenner mit dem Befürworter des Projektes zu bringen.

Daß es, wie bei allem, Gegner des Kollektivvertrages gibt, ist nun mal eine ganz logische Erscheinung. Aber auch sie werden eines Tages von der Wirklichkeit dieser sozialen Regelung überzeugt werden, wenn sie an einer gesicherten Zukunft in bezug auf das benötigte Personal interessiert sind.

Die bisher geführten Verhandlungen zwischen Patronat und Arbeitnehmer, lies Köche, verliefen in einer ausgezeichneten Atmosphäre. Weshalb nun, kurz vor dem Abschluß derselben, eine „parforcejagd“ lancieren, die eventuell das visierte Patronat mit Recht verärgern könnte?

Mit den Köchen wissen wir ganz genau, was der bestehende Mangel an qualifizierten Arbeitskräften (in diesem Falle Köche) in absehbarer Zeit zu einer sehr prekären Arbeitsmarktlage führen wird. Eine massive Abwanderung in andere Industriezweige muß nach Möglichkeit verhindert und kann nur durch den Abschluß eines Kollektivvertrages abgeschirmt werden. Die Arbeitsbedingungen auf dem Sektor Hotellerie und Gastronomie sind nun einmal nicht mit denjenigen anderer Sektoren zu vergleichen. Es heißt nun, in besagten Sektoren dem so blutnotwendigen Nachwuchs dieselben schmackhafter zu gestalten. Das muß und soll schließlich das Endziel des Kollektivvertrages sein.

Reklamationen aus Kollegenkreisen haben diese unsere Stellungnahme heraufbeschworen. Sie zeigten sich mit Recht in etwa verärgert über den in der „toque blanche“ erschienenen Beitrag. Er soll jedoch dem guten Verhältnis zwischen Horesca und dem Kochpersonal keinerlei Abbruch tun.

Patronat und Arbeitnehmer ziehen gemeinsam an demselben Strang. Es wäre deshalb vielleicht opportuner gewesen, besagten Artikel in seiner Form und Inhalt „diplomatisch“ zu halten.

Schlußendlich gilt auch in diesem Falle das alte bewährte Sprichwort: „Mat Knöppeln fängt é keng Vullen!“

Generalversammlung des Vatel-Club

Die diesjährige Generalversammlung des Vatel-Club, asbl, im Restaurant „Belle-Vue“ Luxemburg-Limpertsberg, war überaus sehr gut besucht. Vor überfülltem Saal eröffnete Präsident Pierre Krier gegen 15 Uhr die Tagung und gab seiner Freude Ausdruck, daß durch die Präsenz so vieler Kollegen, das rege Interesse am Vereinsleben, die geleistete Arbeit der vergangenen Zeit somit reich honoriert werde.

Er begrüßt dann die Vertreter der patronalen Berufsorganisationen, Herrn Jules Weber, Mitglied des Verwaltungsrates der HORESCA, in Vertretung ihres Präsidenten A. Theisen; Herrn Georges Goetz, Vize-Präsident der Fédération des Maitres-Traiteurs; Herrn Henri Brimer, Präsident der Amicale des Anciens Elèves de l'Ecole Hôtelière de Diekirch; Herrn Nic. Faber, Küchenchef der Diekircher Hotelschule; Herrn Jos. Lucius, Rechtsberater des Vatel-Club.

Zum Gedenken an den am 8. August 1970 verstorbenen Ehrenpräsidenten M. Goerres, Bogota, bat Präsident Krier alle Versammelten sich zu erheben.

Herr Germain Gretschi, in seiner Eigenschaft als Sekretär des Vatel-Clubs, las sodann den Tätigkeitsbericht und konnte mit Genugtuung feststellen, daß das auferlegte Programm weitgehend erledigt worden war. Absolute Höhepunkte waren die Gründung einer Amicitie Gastronomique François Vatel, wie die Organisation des Prix Culinaire François Vatel, der wie beschlossen jedes Jahr eine Neuauflage erleben soll.

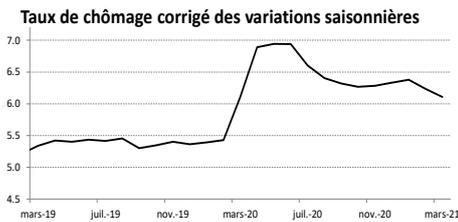
Der Kassenbericht ergab, daß bei enormen Ausgaben trotzdem und dank der solidarischen Haltung aller Kollegen und Freunde der Kochkunst unsere Finanzlage sich ausgeglichen darstellt.

Nach der Auslegung der neuen Statuten (Memorial C-No 178 vom 29. Juli 1970), die jedem Mitglied in Kürze übersandt werden, sprach Herr François Schweitzer. Er entschuldigte den leider verhinderten Präsidenten der LCGB, Herrn J. Spautz, und gab einen interessanten Einblick in den bisherigen Stand der laufenden Kollektivvertragsverhandlungen mit dem Patronat und wünschte auch weiterhin viel Erfolg.



Importation:
Caves J. P. Wengler-Weber & Cie
Rosport

Le taux de chômage redescend à 6.1%



Le nombre de demandeurs d'emploi résidents disponibles inscrits à l'ADEM s'établit à 18.689 au 31 mars 2021. Par rapport au mois de février 2021, cela constitue une baisse de 787 personnes. Par rapport au mois de mars 2020, on note toutefois une hausse de 291 personnes ou de 1.6%. Le taux de chômage, corrigé des variations saisonnières, calculé par le STATEC, s'élève à 6.1%.

Le nombre de demandeurs d'emploi résidents qui bénéficient de l'indemnité de chômage complet a progressé de 1.279 ou de 14.1% sur un an, pour s'établir à 10.319. Le nombre des bénéficiaires d'une mesure s'établit à 4.443, et se trouve largement au-dessus du niveau observé en mars 2020 (+325 personnes, soit 7.9%).

Au cours du mois de mars 2021, les employeurs ont déclaré 3 910 postes vacants à l'ADEM. Si on compare le mois de mars 2021 aux trois mois qui précèdent, le nombre de postes déclarés est en progression. Au 31 mars 2021, l'ADEM a recensé 8.194 postes disponibles dans ses fichiers, ce qui constitue une hausse de près de 800 postes par rapport au 28 février 2021. Sur un an le nombre de postes disponibles a progressé de 10,9%.



Le chômage partiel sera prolongé, mais jusqu'à quand ?



A l'occasion d'une entrevue ce 30 mars, le ministre du travail Dan Kersch a précisé aux représentants de l'Horesca que le chômage partiel dans les conditions actuelles sera prolongé d'au moins un mois parce que la situation le veut. Tout comme le ministre de l'Economie, Franz Fayot, Dan Kersch a néanmoins annoncé que l'Etat ne pouvait pas continuer avec ce système indéfiniment. Les entreprises doivent donc se préparer à une prise en charge qui se réduira prochainement.

En présence de chefs d'entreprises, nous avons expliqué la difficulté de prévoir la sortie de crise sachant que nous ne savons pas quelles seront les restrictions pour les prochains mois et en précisant qu'il faudra du temps pour que les touristes reviennent.

Les deux ministres ont invité la fédération Horesca à élaborer un plan de maintien de l'emploi pour notre secteur, ce qui selon eux permettrait d'avoir une meilleure visibilité. Affaire à suivre...

36^e année n° 427 2021 n° 4

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@gmail.com

Rédacteur en chef: Dave Giannandrea
 Direction de la publication: François Koepf
 Publicité: brain&more 100A, route d'Arlon
 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 :





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

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

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

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

worldline.com
six-payment-services.com