



Réfugiés ukrainiens

Accueil est perspectives d'emploi

Notre secteur peut se montrer solidaire

P.3,4



Nouveau partenariat
Horesca et Edenred s'associent P6



Brauhotel
Entretien avec Jaqueline Terres P12



Conférence à l'EHTL
Luxe et plaisir avec Philippe Schaus P24



Mémoire d'établissements
Hôtel Lepage P26



LA PROVENCALE

votre garant de qualité depuis 1969

L'adresse des chefs



Ukraine : Notre secteur peut se montrer solidaire

L'Office national de l'accueil désire louer des chambres d'hôtels pour accueillir des réfugiés qui fuient les combats en Ukraine. L'Horesca relaie cet appel et demande aux hôteliers membres de notre fédération de voir s'ils ont la possibilité de se montrer solidaire.

La guerre insidieuse d'agression russe contre l'Ukraine a causé d'immenses souffrances à la population Ukrainienne et aussi à nos voisins européens. La situation humanitaire en Ukraine nous attriste et nous laisse pantois, mais nous ne sommes pas impuissants.

La solidarité et la disponibilité de l'ensemble de l'hôtellerie et du tourisme sont énormes et sont un signe fort que nous ne laissons pas les Ukrainiens seuls, face à l'agression contre leur pays.

En de nombreux endroits, des transports d'aide ont déjà été organisés pour acheminer des couvertures, des

sacs de couchage, de la nourriture et des produits médicaux en direction de l'Ukraine.

Beaucoup veulent en outre aider concrètement les personnes en quête de protection qui arrivent en mettant à leur disposition des possibilités d'hébergement. Le secteur hôtelier est particulièrement sollicité dans ce domaine.

Les hôtels, ainsi que les établissements d'hébergement disposant de capacités d'hébergement non-occupées, peuvent par un formulaire sur notre site participer au soutien envers la population ukrainienne sinistrée par la guerre en cours.



François Koepf, secrétaire général

On recherche idéalement des établissements entièrement mis à disposition, mais aussi des annexes ou chambres individuelles peuvent être mis à disposition. Nous sommes sûrs que notre secteur soutiendra le mieux possible et selon ses possibilités cette action humanitaire. Au nom de l'Horesca je remercie d'ores et déjà toutes les entreprises qui ont marqué leur accord de participation à cette action de solidarité.

N'hésitez pas à contacter l'office national de l'accueil directement pour plus d'informations à l'adresse e-mail projets.immobiliers@ona.etat.lu veuillez noter que les appels téléphoniques ne peuvent pas être traités à cause de débordement d'appels.

Accueil des réfugiés ukrainiens et perspectives d'emplois



Le ministère des Affaires étrangères et européennes, le ministère du Travail, de l'Emploi et de l'Économie sociale et solidaire et le ministère de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse ont récemment informé sur le statut de protection temporaire, en particulier sur la procédure à suivre et sur les droits conférés.

Le statut de protection temporaire est un statut de protection spécifique activé au niveau européen en faveur des personnes ayant fui la guerre en Ukraine. Il est accessible aux personnes qui ont résidé en Ukraine avant le 24 février 2022 et qui sont arrivées au Luxembourg depuis le 24 février 2022, ou peu avant.

Ceci concerne les ressortissants ukrainiens et leurs membres de famille, mais également les ressortissants de pays tiers autres que l'Ukraine qui ont résidé en Ukraine, pour autant qu'ils ne sont pas en mesure de rentrer dans leur pays ou leur région d'origine dans des conditions sûres et durables.

Les demandes de protection temporaire doivent être introduites après de la Direction de l'immigration du ministère des Affaires étrangères et européennes. Le traitement des demandes a débuté le 10 mars 2022. Des informations plus détaillées sur la procédure à suivre en vue de l'introduction d'une protection temporaire sont disponibles sur le site internet suivant: <https://guichet.public.lu/fr/citoyens/immigration/ukraine/protection-temporaire.html>.

Le statut de protection temporaire confère aux personnes concernées le droit de travailler au Luxembourg. Les bénéficiaires d'une protection temporaire sont dispensés de solliciter une autorisation d'occupation temporaire et peuvent ainsi accéder librement au marché de l'emploi au Luxembourg, sans devoir disposer d'une autorisation spécifique, tant que leur attestation de protection temporaire est valide.

Dès qu'elles ont obtenu formellement leur statut de protection temporaire, les personnes concernées peuvent également s'inscrire en tant que demandeurs d'emploi auprès de l'Agence pour le développement de l'emploi (ADEM). Les bénéficiaires du statut de protection temporaire peuvent contacter l'ADEM par e-mail (info@adem.etat.lu) ou par téléphone (+352 247-88888). Les employeurs peuvent s'adresser directement au Service employeurs (247-88000, employeur@adem.etat.lu).

Les enfants âgés de moins de 18 ans ont également le droit d'accéder au système éducatif dans les mêmes conditions que les ressortissants luxembourgeois. La scolarité est obligatoire au Luxembourg dès 4 ans et jusque 16 ans. Les informations sur la scolarisation des enfants âgés entre 3 et 19 ans sont disponibles auprès des services SECAM-CASNA du ministère de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse (English: +352 247-76570 / Ukrainien: +352 247-76976).

Les bénéficiaires de la protection temporaire ont accès aux conditions matérielles d'accueil de l'Office national de l'accueil (ONA), comprenant le logement, la nourriture et l'habillement, ainsi qu'une allocation mensuelle et accès aux soins médicaux.

Toutes les informations relatives à l'accueil des personnes ayant fui la guerre en Ukraine sont disponibles sur le site internet suivant: www.maee.lu/ukraine.

Offres d'emploi

Les employeurs qui désirent engager des bénéficiaires d'une protection temporaire peuvent s'adresser directement au Service employeurs de l'ADEM (au +352 247 88000 ; email : employeur@adem.etat.lu).

Sommaire

Editorial : P3

Ukraine : Notre secteur peut se montrer solidaire

Nouveau partenariat : P6

Horesca et Edenred s'associent

Ouvertures : P8

Présentation de nouveaux établissements

Brauhotel : P12

Entretien avec Jaqueline Terres, directrice de l'hôtel

Chambre de Commerce : P16

602 lauréats à l'honneur

Vins luxembourgeois : P18

Une belle vitrine à Dubaï

Emploi : P22

Les tendances sur le marché de l'emploi

EHTL : P24

Luxe et plaisir avec Philippe Schaus

Amicale des Anciens : P25

Assemblée générale à Kleinbettingen

Mémoire d'établissements : P26

Histoire de l'Hôtel Lepage par Robert L. Philippart

Juridique: P28

Les jeux dans les débits de boisson

Economique: P30

Bofferding progresse

Il y a 50 ans : P32

Situation catastrophique dans le secteur

Chômage partiel: P34

Les modalités jusqu'à juin



Hobuch Distributeur exclusif de



@hobuchwineandspirits @: info@hobuch.eu

Tel: +352 26 35 21 34

Sécurité alimentaire : nos services

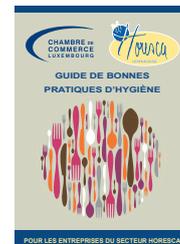
Formation en bonnes pratiques d'hygiène

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

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.

Nouveau partenariat :

Horesca et Edenred s'associent

L'Horesca, la fédération nationale qui défend vos intérêts, et Edenred, l'acteur incontournable du titres-repas au Luxembourg, s'associent pour vous permettre d'accepter Ticket Restaurant digitalisé sur la carte Edenred à des conditions avantageuses.



Rejoignez gratuitement le réseau d'acceptation de la carte Edenred pour profiter de cette collaboration. Vous boostez ainsi votre visibilité et augmentez le trafic dans votre établissement.

Que des avantages

Leader du marché dans la Grande Région et expert de l'innovation, Edenred a pour mission de soutenir les restaurateurs et de leur apporter du chiffre d'affaires de manière pérenne.

Acceptez la carte Edenred

Un tarif préférentiel exclusivement pour les membres de la fédération Horesca a été obtenu pour les restaurants qui participent !

La fédération Horesca a en effet négocié pour vous un tarif préférentiel de 2,40% au lieu de 2,50% de participation sur les transactions effectuées avec Ticket Restaurant.

Comment faire ?

1. Vous rejoignez le réseau Edenred en quelques clics
2. Votre terminal est activé automatiquement et à distance
3. Vous êtes prêt à accepter la carte Edenred et fidéliser vos clients

Encore des questions ?

Rendez-vous sur le site www.edenred.lu ou contactez Edenred pour en savoir plus. partners-lu@edenred.com

www.horesca.lu

Ticket Restaurant

- 1 des 2 avantages préférés des salariés
- Des millions d'euros en circulation
- Du pouvoir d'achat supplémentaire
- Des nouveaux clients
- À attirer dans votre restaurant

La carte Edenred

- Remboursement en 5 jours
- Pas de transaction, pas de frais
- Activation à distance du terminal
- Paiement sans contact pour tous
- Fidélisation et satisfaction client

Payconiq sur votre terminal

Simple, rapide et sans contact,
offrez à vos clients une expérience
de paiement de nouvelle génération.

Toutes vos transactions électroniques
sont centralisées sur votre terminal
et traitées par Worldline, votre
interlocuteur unique.



Comme des milliers d'autres commerces,
acceptez Payconiq sans plus attendre :
worldline.com/merchant-services/payconiq-lu



Krishna vilas

63, rue du Fort Neipperg
L-2230 Luxembourg
Tél.: 661 871 172
www.krishnavilas.com



Le nombre de restaurants indiens au Luxembourg ne se compte plus. Et même si la majorité d'entre eux est exploitée par des Népalais, l'offre culinaire est généralement adaptée à la demande du marché avec des plats de viandes en sauces épicées (curry, korma, masala...) et des grillades au four tandoori.

Le Krishna Vilas qui a ouvert récemment, se démarque en proposant de nombreux plats d'Inde du sud en plus d'une petite sélection classique. Au menu on trouvera donc de nombreuses galettes croustillantes appelées Dosa, à l'image du Mysore Dosa (photo) qui est une préparation extrêmement populaire originaire de la ville de Mysore. Un plat croustillant et épicé, garni de purée de pommes de terre et assaisonnée au masala, le tout servi avec du sambar et différentes variétés de chutney.

Le Krishna Vilas est en fait le quatrième restaurant de ce groupe néerlandais qui exploite déjà des établissements à La Haye, Utrecht et Eindhoven. Plus d'infos sur son site Internet ou sur les réseaux sociaux.



Sri Prai

SriPrai Scigliano

1, Esplanade L-5555 Remich Tél : 27 56 85 46 www.restaurant-sriprai.lu

Cuisine thaïlandaise raffinée, confort soigné et ambiance décontractée sont les ingrédients de la recette Sriprai. Comme dans les autres restaurants qu'exploitent les responsables, notamment dans les environs de Thionville, toute l'attention est portée sur la fraîcheur des produits qui servent à la confection de plats variés aux saveurs exotiques.

Comme nous explique la patronne SriPrai Scigliano (photo, à gauche) la cuisine se veut authentique, colorée et équilibrée où fraîcheur et qualité subliment les saveurs des produits cuisinés sur place par le chef et son équipe. A la carte on trouve les classiques curries rouges, verts et jaunes, des nouilles sautées ou encore du poulet à l'ananas frais. La spécialité de la maison est la salade de papaye verte naturelle ou aux fruits de mer avec des calamars et scampis. Toute la carte est affichée sur le site Internet avec l'option de commander (et payer) en ligne des plats qui seront prêts à être emportés.

En semaine à midi il est possible d'opter pour une formule du jour et pour les enfants, on propose un menu avec boissons. Pour la période estivale, le SriPrai est ouvert sept jours sur sept avec une cuisine qui prépare des plats en continu aussi l'après-midi. Belle terrasse devant la porte avec vue sur la Moselle.





Beni

Mateus Sarti & Stepano Crupi 22, rue de l'Industrie L-8398 Windhof Tél. : 661 25 00 04

Le Beni vient d'ouvrir il y a quelques jours à peine et s'est déjà taillé une petite réputation dans la zone industrielle de Windhof où il est situé, ainsi qu'au-delà. La cuisine est variée avec des plats français et italiens et change régulièrement.

En cuisine, c'est Stepano Crupi (photo, à gauche) qui est à l'œuvre. Le chef qui a travaillé au Clairefontaine à Luxembourg ou encore dans différents salons de direction sur la place financière a fait ses premières armes au Brésil où il a œuvré dans des restaurants étoilés à Sao Paulo. Son savoir-faire peut être visionné sur Instagram où il anime une page sous son nom « crupistephano » avec différentes recettes qu'il explique au travers de tutoriels.

Au Béni, Stepano Crupi propose une cuisine variée avec par exemple un thon mi-cuit au sésame, des ribs de porc basse température nappés de sauce barbecue ou encore un risotto à la betterave et au gorgonzola. Il y a aussi plusieurs pâtes ainsi que des suggestions pour les enfants. A midi, il est possible d'opter pour une formule du jour avec un choix entre une viande, un poisson et une préparation végétarienne.

Comme nous explique Mateus Sarti (photo, à droite) qui accueille les clients en salle, l'objectif est de proposer régulièrement des nouveautés afin que les clients ne se lassent pas. Côté vins, la gamme est aussi intéressante avec une bonne sélection de vins au verre ainsi qu'un grand choix en vins affichant un bon rapport qualité-prix. Ils ont été sélectionnés en partenariat avec Alexandre Proudhon, meilleur sommelier de Luxembourg en 2006 et qui représente la maison Vinissimo. En début de soirée pour l'apéro, le Beni propose une petite restauration et les boissons sont à moins dix pour-cents. Le restaurant est ouvert de lundi à samedi et profitera d'une belle terrasse dès que la météo le permettra.

Comptoir Bohème

**2A Rue Eugène Ruppert,
L-2453 Luxembourg
Tél. : 20 60 48 98 41
www.comptoir-boheme.com**



Faisant partie de groupe Maison Mazelier qui exploite aussi le restaurant Strogoff sur la place de Paris à Luxembourg-Gare, le Comptoir Bohème est un grand établissement pouvant accueillir plus de 200 convives auxquels on peut ajouter 35 couverts en terrasse.

Situé en face d'Oberweis à la Cloche d'Or, ce restaurant avait en fait ouvert en été 2021 quelques jours avant les graves intempéries du 14 juillet qui l'avaient aussi affecté. L'établissement avait donc dû fermer ses portes pendant une période assez longue.

Ayant rouvert il y a peu, il propose un cadre clair et chaleureux avec une décoration et de nombreux cactus qui évoquent une hacienda latino-américaine.

On y trouve une grande cuisine ouverte avec un four à bois pour des pizzas, un écailler et de nombreux chefs qui préparent des plats qui vont du ceviche au magret de canard rôti en passant par une bouillabaisse ou un risotto. Un plat du jour est aussi proposé à midi. L'établissement est fermé le dimanche

Printemps au Casino Beim Méchel



Les St-Jacques au Roses

La Casino 2000 à Mondorf-les-Bains se met à l'heure du printemps en adaptant les cartes de ses différents restaurants. Ainsi au restaurant gastronomique **Les Roses**, le Chef François Jagut s'attache proposer des produits de saison. On pense notamment à des mets nobles comme la Saint-Jacques, la truffe Melanosporum ou encore la langoustine royale. A la carte on trouvera le traditionnel Foie Gras de Canard, l'Œuf Bio Parfait, ou encore l'excellent Faux-Filet de Bœuf Salers Dry Aged.

Signalons aussi que le restaurant Les Roses vous accueille aussi le dimanche au déjeuner et propose de découvrir ses Sunday Lunch Menu (3 plats, 65 €) qui changent chaque semaine.



Le Filet de Bar au Purple Lounge

La brasserie **Purple Lounge** du Casino 2000 annonce des saveurs d'ici et d'ailleurs. Les incontournables comme les Frites de Patates Douces et les Scampis Frits gardent leurs places mais on trouve aussi un Filet de Bar aux épices indonésiennes, une Joue de Boeuf confite au miel de sapin ou encore un Beyond Burger végétarien. Enfin pour ne pas rater les soirées animées du Purple Lounge, il faut se noter les dates des rencontres «Stars & Stories». Les amateurs de belles montres pourront découvrir le parcours de l'entrepreneur luxembourgeois Jean-Claude Biver le 13 mai prochain. Et la célèbre auteure Serena Giuliano sera à Mondorf le 17 juin.



Beim Méchel est un authentique bistro-brasserie situé en plein cœur de Mersch. Les clients y sont accueillis dans une atmosphère décontractée et chaleureuse avec une cuisine locale et régionale. En rentrant on se trouve dans l'espace brasserie qui autour d'un grand comptoir permet de boire un verre ou de déguster un plat. La salle de restaurant (photo) est située dans la nouvelle extension, bien claire grâce aux grandes fenêtres. A l'étage se trouve une salle qui peut être privatisée et qui est aussi parfaitement adaptée pour des réunions d'associations locales. Elle est accessible par ascenseur et dispose de sa propre terrasse. Enfin une grande terrasse devant le bâtiment complète le tout et devrait attirer de nombreux clients lorsque la météo le permettra.

Côté cuisine on mise sur des plats de tradition avec un grand choix en préparations classiques de brasserie. A la carte on trouve par exemple un Cordon bleu de volaille, un tartare de bœuf taillé au couteau ou un burger rustique au fromage de Berdorf, ainsi que des salades, des préparations végétariennes et des planchettes. Pour les plus petits il y a plusieurs plats pour enfants et en semaine à midi il est possible d'opter pour le plat du jour à 13,50 euros.

L'équipe propose régulièrement de nouvelles suggestions ainsi qu'une rôtisserie pour déguster de savoureux poulets rôtis. Signalons que le Méchel est aussi ouvert pour les petites faims du matin ou des fringales de l'après-midi. Enfin, le dimanche, le chef prépare un délicieux brunch sucré-salé avec de bons petits plats préparés et de gourmandes pâtisseries.

Cette brasserie est donc un vrai lieu de rencontre à Mersch. En reprenant comme logo, l'emblème de la localité, c'est-à-dire le dragon, Beim Méchel s'intègre dans la tradition et l'histoire de Mersch. L'établissement qui ouvre dès huit heures du matin est fermé le mardi.

1 Rue Jean Majerus L- 7555 Mersch
www.beimmechel.lu Tél. : 27 40 7555





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



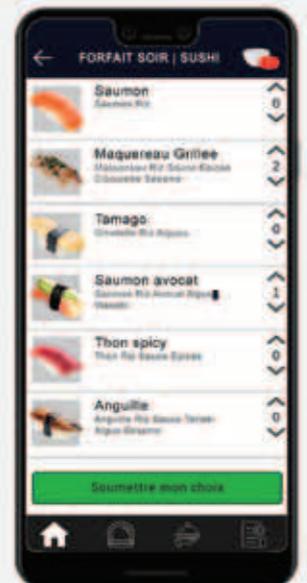
Pas besoin de tablettes onéreuses Vos clients peuvent utiliser leur propre téléphone pour passer une commande depuis leur table



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



Le « Brauhotel » a ouvert ses portes à Bascharage

« De Brauhotel » a dévoilé son intérieur il y a quelques jours, lors de la conférence de presse donnée à l'occasion du démarrage des festivités d'Esch2022 – Capitale européenne de la Culture dans la commune de Kaerjeng. A l'hôtel Brauhotel, les clients peuvent profiter d'une des 55 chambres et suites, du Restaurant d'Braustuff au design rustique proposant une cuisine traditionnelle et de son bar où on peut déguster une bière tirée dans les règles de l'art.



Situé en face de la Brasserie Nationale à Bascharage, l'établissement « De Brauhotel » dispose de 55 chambres et est doté d'un workspace proposant une petite restauration. Il vient renforcer l'offre hôtelière et touristique existante en pleine année culturelle.

Ensemble avec le site de la Brasserie Nationale et les activités y déployées, l'hôtel forme un nouveau pôle d'attraction touristique dans le Sud du pays.

Imaginé par le bureau d'architectes BALLINIPITT, le bâtiment situé au croisement de l'avenue du Luxembourg et du boulevard J. F. Kennedy, est reconnaissable à sa façade faite de baguettes en terre cuite, mélange de modernité et de matériaux de texture plus traditionnels.

3 questions à Jaqueline Terres

Directrice du Brauhotel et de la Braustuff

En quoi un « Brauhotel » c'est-à-dire un hôtel accolé à une brasserie se différencie-t-il d'un hôtel classique ? Y a-t-il un plus pour les clients ?

Avec le Brauhotel, nous avons de nombreuses possibilités. D'une part, nous proposons un lieu de séjour supplémentaire dans le sud du pays et d'autre part, nous sommes une alternative intéressante pour les clients du centre-ville.

Une grande attention a été portée aux détails dans la décoration intérieure et tout correspond parfaitement au thème.

Avec notre espace de coworking dans le hall, nous offrons aux voyageurs d'affaires la possibilité de tenir des réunions en petits groupes. Et en privatisant les deux étages supérieures du Braustuff, de grandes conférences peuvent être tenues. C'est un grand avantage, notamment pour les entreprises des zones industrielles environnantes de Bascharage, Sanem et Ehlerange.

De plus, nous avons également créé un excellent programme pour les touristes qui visitent le Luxembourg. Situé juste en face de la brasserie nationale, nous invitons à des visites, dégustations de bières et cours de brassage à la Micro Brasserie. Cela plaît aux voyageurs seuls, aux familles et aux groupes et l'offre est large.

En fin de visite, ils peuvent encore savourer les délices d'une cuisine traditionnelle luxembourgeoise dans notre restaurant Braustuff.



Jaqueline Terres

Après avoir étudié le management dans le secteur de l'hôtellerie et du tourisme à Sarrebruck, Jaqueline Terres a travaillé durant une dizaine d'années dans des hôtels à Malte, en Allemagne et au Luxembourg. Chez nous elle a fait ses armes au Double Tree by Hilton à Luxembourg-Dommeldange et auprès du Groupe Goeres. Agée de 31 ans, Jaqueline Terres parle couramment français, anglais, allemand et luxembourgeois.

Par quels canaux de distributions projetez-vous d'attirer les premiers clients ?

Tout d'abord, un commercial interne s'occupe de promouvoir la vente et le marketing de l'hôtel. Nous sommes en relation avec les OTA et les agences de voyage du pays. Bien entendu, nous travaillons avec Booking.com et Expedia.

Nous attachons aussi une grande importance à un contact étroit avec le LFT, par exemple pour pouvoir participer à diverses manifestations. Nous désirons aussi conclure des partenariats corporate avec les entreprises des environs.

Il est très important pour nous que les habitants de Bascharage sachent également ce qui se passe dans la région - nous avons donc décidé d'organiser une journée portes ouvertes.

Vous avez ouvert à la date du lancement d'Esch 2022, ville européenne de la culture. Pensez-vous que cet événement qui se déroule sur les différentes communes du Sud du Luxembourg aura un réel impact sur vos activités ?

J'en suis absolument convaincue. En raison de la coopération avec Esch 2022 et de la multitude d'événements, un nombre important d'invités internationaux, artistiques et du milieu culturel seront attirés.

Après ces deux dernières années qui étaient aussi difficile pour le milieu culturel, c'est particulièrement agréable pour nous de pouvoir aussi soutenir ce secteur tout en faisant avancer notre projet.

Entouré d'une terrasse arborée et doté d'un parking sous-terrain de 50 places, cet hôtel dispose de 4 étages. Les chambres sont classées en trois catégories : suite, chambres familiales et chambres standards. D'une superficie allant de 18 à 36 m², toutes présentent

une décoration chaleureuse ainsi que des finitions intérieures soignées et écofriendly.

Toutes les chambres sont climatisées et équipées d'une technologie moderne. Elles bénéficient de : Internet WiFi haut débit,

coffre-fort, eau minérale naturelle et d'un Welcome Drink.

Au rez-de-chaussée, un espace convivial fait office de salle de petit-déjeuner le matin et de workspace le reste de la journée. Ouvert au



Les intervenants à l'occasion du perçage de fût: **Lex Delles**, ministre du tourisme ; **Michel Wolter**, bourgmestre de Käerjeng ; **Jean Reitz**, historien indépendant en charge de manifestations culturelles ; **Isabelle Lentz**, gérante du Brauhotel ; **Nancy Braun**, directrice générale d'Esch2022.



public, il dispose d'un bar à café et d'un service de petite restauration.

Une vitrine pour le Sud

Côté décoration, le photographe luxembourgeois JEAN JEAN (Jean Hoffmann) s'est occupé d'habiller les murs de l'hôtel avec des clichés montrant l'univers brassicole dans lequel s'inscrit l'établissement.

« De manière générale, le projet a été étudié et conceptualisé pour immerger les clients totalement dans une ambiance brassicole, avec le site de production de la Brasserie Nationale qui se trouve à quelques mètres seulement », indique Gregor Beul, urbaniste-aménageur en charge du projet.

Visant à la fois une clientèle professionnelle et de touristes brassicoles, «De Brauhotel » entend soutenir le développement touristique dans le sud du pays et inviter tout un chacun à découvrir l'histoire des bières qui le caractérise.

« Avec ce nouveau pôle touristique, nous visons, pour l'hôtel, également une clien-

tèle brassicole qui pourra non seulement loger chez nous, mais aussi visiter, en tout confort, la brasserie, participer aux ateliers brassicoles organisés par De BrauAtelier, faire des dégustations de bières et bien sûr déjeuner ou dîner au restaurant d'Braustuff », explique Isabelle Lentz, gérante de la société « Hôtel de la brasserie », propriétaire de « De Brauhotel » et exploitant de « D'Braustuff ».

Rappelons que titulaire d'un bachelors obtenu à l'école Hôtelière de Lausanne, Isabelle Lentz avait repris en 2007 le fonds de commerce de l'hôtel Le Châtelet, à Luxembourg-ville. Elle a rejoint en 2011 le groupe familial Brasserie Nationale, au sein duquel elle occupe aujourd'hui le poste de Chef Commercial Officer pour Munhowen. Toujours fortement attachée au secteur de l'hôtellerie, Isabelle a suivi et géré durant deux ans le chantier du « De Brauhotel », un établissement dont elle est aujourd'hui l'officielle gérante.

Depuis son ouverture, l'établissement est dirigé par Jaqueline Terres avec qui nous sommes entenu pour connaître la stratégie que vont suivre les responsables.

Miele

Die Basis erstklassiger Gastlichkeit.

Die neuen Kleinen Riesen: gepflegte Textilien für Hotel und Gastronomie.

Ob Sternrestaurant, Wellnesshotel oder Eckcafé – saubere Textilien wie Tischdecken und Handtücher tragen mit dazu bei, dass sich Ihre Gäste rundum wohlfühlen. Bei kurzen Laufzeiten und niedrigen Betriebskosten reinigen die neuen Kleinen Riesen kompromisslos gründlich und noch dazu besonders schonend.

Miele Professional. Immer Besser.

MIELE S.à r.l.
Luxembourg - Gasperich
Tel: +352 497 11 25
www.miele.lu
info@miele.lu



Présent à Luxexpo

L'apprentissage - pour une insertion professionnelle réussie 602 lauréats à l'honneur



La Chambre de Commerce était présente à l'édition 2022 du Springbreak Luxembourg. Le stand a été inauguré le premier soir en présence du Ministre des Classes Moyennes Lex Delles et du directeur général Carlo Thelen.



Statement on the invasion of Ukrain

The Luxembourg Employers' Association UEL and its member organisations – ABL, ACA, Chamber of Commerce, Chambre des Métiers, clc, Fédération des Artisans, FEDIL and Horesca – strongly condemn the invasion of Ukraine by Russia. In these dramatic moments Luxembourg employers stand by Ukraine, expressing their solidarity with the Ukrainian people and their support of the international effort in its determination to confront a war. Economic prosperity and peace always come together, and any military aggression puts the wellbeing of all concerned nations and their people under unacceptable threat, thereby producing damage on all sides. UEL also supports the Luxembourg government in all economic and social challenges.



La Chambre de Commerce, la Chambre des salariés et le ministère de l'Education nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse, ont récemment remis les diplômes et les certificats sanctionnant l'apprentissage dans les secteurs du commerce, de l'industrie, de l'hôtellerie et de la restauration, des services et du secteur social. La crise sanitaire ne permettant pas d'organiser une remise solennelle récompensant individuellement les 602 jeunes diplômés, seuls les 39 lauréats de la Promotion du Travail ont pu être honorés en présence de Son Altesse Royale le Grand-Duc Héréditaire, de Claude Meisch, ministre de l'Education nationale, et de Georges Engel, ministre du Travail.

Dans ce contexte, Carlo Thelen, directeur général de la Chambre de Commerce, a félicité les lauréats pour l'obtention de leur diplôme dans des conditions, pour le moins difficiles. Malgré la situation exceptionnelle liée à la pandémie, 602 lauréats ont obtenu leur diplôme de fin d'apprentissage. Par ailleurs, la Chambre de Commerce a enregistré 1.033 nouveaux contrats pour l'année scolaire 2021/2022. Un chiffre record qui témoigne de l'intérêt et de l'engagement renouvelé de la part des entreprises formatrices.

La Chambre de Commerce accorde une très grande importance à « l'ouverture vers le haut » de la formation professionnelle. De même, on a profité de l'occasion pour insister sur l'importance du lifelong-learning en précisant que la jeune génération devait rester à l'écoute du marché du travail et faire preuve d'une grande faculté d'adaptation dans une économie en constante évolution ; l'économie et les entreprises comptent sur l'engagement et la motivation de cette jeune génération.



NEW



Découvrez toute notre gamme PET 3 litres



100 % Geschmaach, 100 % Tradition.

www.moutarderie.lu

Une belle vitrine pour les vins luxembourgeois

Le Schengen Lounge à l'expo universelle de Dubaï a commercialisé le vin luxembourgeois pour la première fois dans l'histoire au Moyen-Orient. Rappelons qu'en l'honneur de la diversité des cépages de la Moselle du Luxembourg, une dégustation à l'aveugle avait été organisée pour choisir cinq vins et un crémant à servir au restaurant du Pavillon du Luxembourg. Notre fédération était représentée à cette sélection qui avait eu lieu à Remich par Dave Giannandrea.

Les vins et crémants sélectionnés et servis à l'expo étaient :

- Auxerrois 2018, Domaine Thill
- Pinot Blanc 2018 Molaris, Clos « Mon Vieux Moulin », Duhr frères
- Pinot Gris 2018 Puits d'Or, Domaine Madame Aly Duhr
- Riesling 2018 Ahn Palmberg, Caves Berna
- Pinot noir 2017, Domaine Krier-Bisenius
- Crémant Cuvée Spéciale Blanc de Noirs, Pundel vins purs

Chacun de ces vins servis au restaurant « Schengen Lounge » du pavillon du Luxembourg a mis en évidence le savoir-faire et la passion des vignerons luxembourgeois, en combinaison avec la promotion d'un art culinaire propre au pays.



Un ou deux «index» par an ?

Actuellement, le STATEC prévoit une indexation (hausse des salaires de 2,5%) au premier trimestre de l'année et potentiellement une deuxième au quatrième trimestre. Tous les employeurs doivent donc prévoir d'augmenter les salariés de plus de cinq pourcents en moins de douze mois.

Dans un communiqué du 17 mars, l'Association des banques ABBL met en garde des répercussion négatives que cela aurait sur l'économie luxembourgeoise.

En vue de la prochaine discussion tripartite, elle encourage vivement les participants autour de la table à accepter de limiter l'indexation à une fois par an, jusqu'à la fin de la période actuelle d'instabilité économique.

Le taux de chômage s'établit à 4.9%

Le nombre de demandeurs d'emploi résidents disponibles inscrits à l'ADEM s'élève à 15 470 au 31 janvier 2022. Par rapport au mois de janvier 2021, cela constitue une baisse de 4 412 personnes ou de 22.2%. Le taux de chômage, corrigé des variations saisonnières, calculé par le STATEC, pointe désormais à 4.9%. Les chiffres sont en recul, pour toutes les catégories de demandeurs d'emploi, y compris, ceux qui sont inscrits depuis plus de 12 mois. Néanmoins, ces chômeurs de longue durée représentent toujours 49,3% de tous les demandeurs d'emploi disponibles.

Les syndicats en déclin

Au 20^{ème} siècle, les syndicats se sont imposés comme des acteurs importants du dialogue social et de la négociation de conventions sociales. Ces dernières années, la diminution de la production de masse à forte intensité en main-d'oeuvre, la transformation économique induite par le progrès technique et la digitalisation, ainsi que l'émergence des nouvelles formes de travail ont selon le Statec amenuisé le poids des syndicats. Cette «désyndicalisation» s'observe dans presque tous les pays de l'OCDE. Au Luxembourg, malgré l'augmentation du nombre de salariés, la part des syndiqués parmi les salariés résidents a diminué de plus d'un tiers au cours de la dernière décennie pour s'établir à 25 % en 2019.

Fokus auf den ökologischen Weinbau



Die 14. Ausgabe des Luxemburger Weinbautages, welcher vom Luxemburger Winzerverband und dem Institut viti-vinicole (IVV) organisiert wurde, fand am Mittwoch, den 2. Februar 2022 in Anwesenheit von Weinbauminister Claude Haagen im digitalen Webinar-Format statt.

Neben einem Rückblick auf das Weinjahr 2021 in Zeiten der Coronapandemie thematisierte die Konferenz dieses Jahr den ökologischen Weinbau, Förderprogramme und Schutzmaßnahmen gegen Pilzkrankheiten an Reben.

In seiner Anrede bezeichnete Claude Haagen den Luxemburger Weinbautag als wichtiges Event und Informationsaustausch für die Winzer. Der Weinbauminister setzte sich in seiner Rede auch mit der Marktsituation im

Weinbau auseinander. So begrüßte er, dass der Verkauf von Crémant 2021 wieder das Vorkrisenniveau von 3,2 Millionen Flaschen erreicht hat. Der nationale Konsum von heimischen Weinen und Crémant lag 2021 bei 57.000 hl.

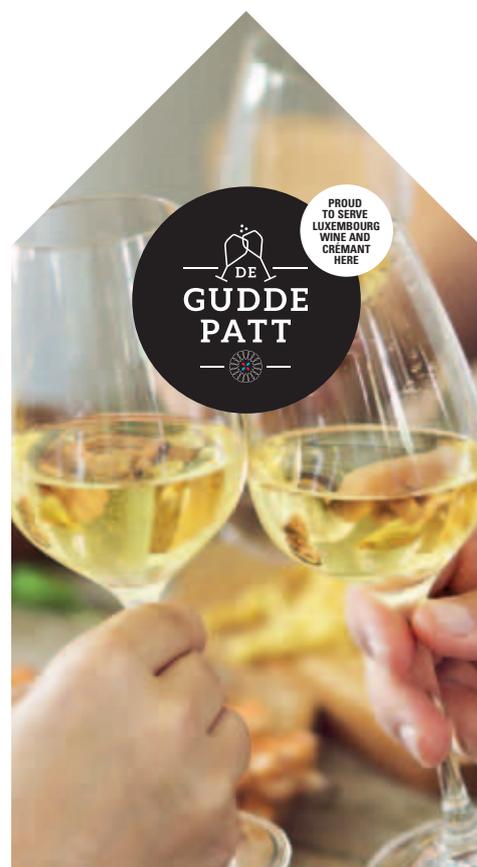
Zudem sei eine Tendenz auf dem Weinmarkt zu verzeichnen, dass der Konsument zwar weniger Wein trinkt, dafür aber auf qualitativ hochwertigere Produkte zurückgreift.

Nach den Reden folgte eine fachliche Podiumsdiskussion zum Thema „ökologischer Weinbau“ mit nationalen Experten. Ziel ist es, den Anteil an ökologisch bewirtschafteten Weinbergen im Luxemburg zielorientiert weiter zu entwickeln, im Sinne des Nationalen Aktionsplans zur Förderung der biologischen Landwirtschaft (PAN Bio 2025).



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

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



Bistrot de qualité ?
www.welkomm.lu



La Boulangerie de Mama... is back!

La boulangerie de l'hôtel Mama Shelter a rouvert ses portes aux clients. Située un étage sous le restaurant mais accessible directement depuis la rue De Gasperi, la boulangerie est ouverte du lundi au vendredi, de 6h30 à 15h.

Les clients y trouveront viennoiseries, pâtisseries, sandwiches et délicieuses salades à déguster sur place ou à emporter !



Minikäch: Nœuds de carnaval et Bretzel

L'Ecole d'Hôtellerie et de Tourisme a récemment accueilli les «Minikäch» du Vatel-Club pour leur enseigner comment sont préparées les traditionnelles «Bretzel». Quelques jours plus tôt, les jeunes chefs étaient au Lycée technique de Bonnevoie pour apprendre à faire des noeuds de carnaval. Grâce au dévouement des enseignants, les enfants inscrits à ces ateliers d'initiation peuvent se familiariser à certains fondamentaux de la gastronomie et découvrir différentes facettes des métiers de bouche. www.vatel.lu



L'EHTL accueille le Dîner de Gala de l'Académie Culinaire de France

Intronisée en novembre 2020 à l'Académie Culinaire de France, l'EHTL a eu le plaisir et l'honneur d'accueillir la Délégation de Belgique et du Luxembourg, à l'occasion d'un Dîner de Gala qui s'est déroulé le 28 février 2022, dans les salons de l'école, à Diekirch.

Après presque deux ans de pandémie et l'application de mesures sanitaires contraignantes, il s'agissait du premier banquet à l'attention d'invités extérieurs, avec un menu servi à table par les élèves de l'EHTL. Le défi était donc de taille : retrouver ses marques et offrir une expérience de qualité à la centaine de convives présents, dont une majorité de personnes issues du métier, ainsi que Monsieur Patrick SOUTIF., consul de France au Luxembourg.

Grâce à une organisation millimétrée et à un somp-

teux menu concocté par les cuisiniers, pâtisseries et le maître fromager intronisés en 2020 et secondés par des élèves et professeurs de l'école, tous les participants ont grandement apprécié ce moment d'échange et de convivialité retrouvées.

Lors de son allocution, M. Michel Lanners, directeur de l'EHTL, a brossé le tableau d'un secteur de la gastronomie en crise après deux années particulièrement éprouvantes qui ont mené à maintes fermetures, et qui peine à recruter des collaborateurs qualifiés. Reste que l'espoir de relancer une dynamique vertueuse est toujours bien présent et que l'EHTL entend tout mettre en œuvre pour continuer de promouvoir l'art culinaire, l'art de la table et l'hospitalité.

M. Dominique Michou, président de la Délégation de Belgique et du Luxembourg a chaleureusement



remercié tous les acteurs qui ont contribué au succès de cette belle soirée. Les élèves de terminale et les élèves volontaires se sont distingués par leur discrétion et leur professionnalisme, ce qui leur a valu de vives félicitations. Afin de continuer de faire rayonner la cuisine française, l'Académie Culinaire de France a intronisé onze nouveaux membres, désireux de faire partie de la prestigieuse association, et qui auront à leur tour l'honneur d'organiser le prochain Dîner de Gala.



Le vin du mois

Herdade do Peso Essência Rouge 2015

Alentejo, Portugal

Essência est un vin unique et distinct chaque année.

Robe pourpre presque noire. Le premier nez présente des notes de fruits rouges, précédant un boisé très fin aux notes grillées. La bouche se présente en puissance et volupté, symphonie de fruits rouges sur un goût de terroir très présent, des tanins puissants, denses, avec une certaine finesse. Excellent équilibre entre les tanins et l'acidité.



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



L'ALTERNATIVE AU PLASTIQUE

Nous vous proposons une sélection d'emballages alimentaires écologiques de qualité qui vous permettra de conditionner vos produits culinaires tout en préservant l'environnement. Découvrez sur notre site internet sous la rubrique "Produits écologique  " l'ensemble de notre gamme éco et recyclables.



69, rue de Bouillon
L-1248 Luxembourg



Tél.: (+352) 48 49 49-1
Fax: (+352) 48 49 49-200



mw.vente@mullerwegener.lu
www.mullerwegener.lu

Etudes sectorielles de l'ADEM

Les tendances sur le marché de l'em

Le Ministère du Travail et l'ADEM ont initié des études sectorielles, qui s'intègrent dans le partenariat pour l'emploi entre l'ADEM et l'Union des entreprises luxembourgeoises. Avec la collaboration de l'Horesca, les auteurs ont analysé les offres d'emploi afin de connaître les évolutions futures. L'étude pour notre secteur est disponible sur www.horesca.lu.

Les hôtels, restaurants et cafés ont été lourdement impactés par la crise sanitaire et un certain nombre d'entreprises n'ont toujours pas retrouvé leur rythme de croisière. Mais on peut raisonnablement supposer que la très grande majorité des cafés et restaurants retrouvera très bientôt son niveau d'avant-crise. Pour l'hôtellerie de ville, il faudra s'armer d'un peu plus de patience.

Le secteur Horeca est un secteur d'avenir qui va continuer à se développer dans les prochaines années. Les entreprises auront besoin de main d'œuvre et continueront à embaucher.

Alors que dans d'autres secteurs, la digitalisation, la robotisation et l'intelligence artificielle exigent des qualifications nouvelles et menacent même les salariés en place, les métiers de l'hôtellerie traditionnels résistent bien au changement et peuvent donc être considérés comme un repère stable dans un monde qui change.

A l'heure actuelle, 80% des offres d'emploi sont faites pour des postes classiques en cuisine et en salle. Le secteur recherche des personnes qualifiées et non-qualifiées. Dans certains cas, il est aussi possible d'offrir une formation de courte durée qui suffit pour trouver un emploi fixe.

La Fédération Horesca offre sur son site internet la possibilité aux entreprises de communiquer leurs offres d'emploi. Il en ressort que de nombreux chefs d'entreprises ont des difficultés à recruter les bonnes personnes. Une tendance que l'on constate aussi dans nos pays voisins et dans les secteurs du commerce et de l'artisanat. Pourtant, l'Horeca offre de nombreuses perspectives.

Dans son étude, l'ADEM a reconnu plusieurs tendances principales que nous vous proposons sur ces pages.

Tendances technologiques

- Secteur plutôt traditionnel, avec moins d'impact technologique (même les hôtels au Luxembourg évoluent moins vite qu'à l'étranger; le check-in automatisé/sans contact ne s'est pas encore matérialisé)
- Portails de réservation en ligne (booking.com, resto.lu, etc.) et d'avis (tripadvisor.com, Supermiro, etc.)
- Forte présence sur les médias sociaux: photos esthétiques, interaction avec les clients, information sur les menus...
- Analyse de données (big data), personnalisation des services, applications, chatbots (hôtels)
- Robotique dans les cuisines des restaurants fast-food

Tendances sociétales

- Habitudes alimentaires: déclaration des allergènes et calories, options végétariennes et végétales, alimentation plus saine et d'origine locale
- Culture du coffee shop: plus d'intérêt pour le café en soi, lieu de travail
- Cuisines fantômes: un restaurant dont la livraison à domicile constitue l'unique source de revenus
- DIY food box (Hellofresh, foodbox.lu, etc.)
- Service de cuisine à domicile (cuisinier privé à la maison)
- Hôtel et location de voiture vs Airbnb et Uber
- Vakanz doheem / Staycation (en lien avec la pandémie)

Tendances environnementales

- Réduction des déchets (alimentaires, emballages, etc.), des émissions, de la consommation de l'eau
- Économie circulaire, réutilisation (Ecobox, etc.)
- Origine locale: label « Hausgemaacht » de l'Horesca
- Voyages durables, écotourisme, voyages en nature (gîtes, etc.)

Emploi dans l'Horeca



Tendances économiques

- Impact multiple de la pandémie sur les restaurants: fermeture des activités, moins de clients potentiels dans les centres d'affaires à cause du télétravail, baisse potentielle du pouvoir d'achat des clients
- Impact de la pandémie sur l'hôtellerie: fermeture des activités, baisse du tourisme (-60% en 01-05/2020 comparé à 01-05/2019)
- L'activité de l'hôtellerie est souvent liée à un investissement immobilier (et dépend donc de l'évolution des prix de l'immobilier)
- Les débits de boissons sont absorbés par de grands groupes

Tendances juridiques / réglementaires

- Législation liée à la pandémie, mesures sanitaires, chômage partiel
- Standards d'hygiène (HACCP)
- Droit du travail (horaires, travail du dimanche, etc.)

Tendances de l'emploi

- Forte dépendance aux frontaliers et résidents étrangers
- Beaucoup de travailleurs considèrent l'Horeca comme une porte d'entrée sur le marché de travail luxembourgeois
- Rotation élevée du personnel, notamment dans la restauration : travail intense, horaires difficiles, salaires en-dessous de la moyenne
- Traiteurs: travail saisonnier



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

Luxe et plaisir des sens à l'EHTL à travers la conférence de Philippe Schaus



Le 11 mars 2022, l'EHTL et l'Amicale des Anciens Hotelschoul ont eu le grand plaisir d'accueillir Philippe Schaus, PDG de Moët Hennessy (groupe LVMH), pour une conférence intitulée « Épicurisme et Marketing ».

Plutôt que d'inciter à une consommation immodérée, l'épicurisme représente la quête des plaisirs vécus sans excès. « C'est être gourmet sans être gourmand », a expliqué le conférencier. Ainsi, l'objectif est de placer des vins et spiritueux d'exception au centre d'une expérience de luxe qui va séduire et marquer le consommateur.

L'auditoire, composé d'hôteliers, de restaurateurs et d'étudiants, s'est vu présenter de nombreux exemples d'initiatives marketing pour répondre à une clientèle exigeante et à la recherche d'expériences de plus en plus uniques et personnelles. Sans oublier qu'après deux années de pandémie et de restrictions, les consommateurs ont envie de se faire plaisir et n'hésitent pas à s'offrir des

produits haut de gamme, sorte de rattrapage après une période de privations.

Philippe Schaus n'a pas été avare en conseils sur la façon de créer une expérience forte dans le domaine du luxe : il faut susciter des émotions chez le client, lui raconter une histoire autour du produit, porter une attention obsessionnelle aux détails, s'ancrer dans l'intégrité, faire preuve d'éthique et offrir une expérience exclusive ou *money can't buy*, selon l'expression anglaise. Des exemples concrets imaginés par Moët Hennessy et illustrés par des spots vidéos, ont par exemple démontré l'importance du décor pour mettre les vins et spiritueux au centre d'une expérience sensorielle : que ce soit un pique-nique de luxe au plus proche de la nature, la créa-

tion d'une ambiance cubaine en plein centre de Paris pour faire voyager le client au pays du rhum authentique, ou encore un repas autour d'une table animée grâce aux nouvelles technologies. Autre mot d'ordre : aucune limite à la créativité et à la grandeur, d'autant plus qu'à l'ère des réseaux sociaux, les gens sont friands de ces moments d'exception hautement instagrammables.

Le conférencier n'est pas non plus venu les mains vides : après la présentation, les participants ont été conviés à un cocktail pour déguster en avant-première le Chandon Garden Spritz, qui sera prochainement lancé au Luxembourg, mais aussi le rosé de Provence Château d'Esclans ou encore le Rhum Eminente.

Assemblée générale et 2^e Afterwork à Kleinbettingen



Un peu en retrait

Claude Peiffer vient d'annoncer qu'il se retirait de la direction générale de RAK. L'ancien élève de l'école hôtelière de Diekirch avait longtemps fait carrière au sein de Villeroy & Boch avant de lancer la marque RAK sur le marché européen.

Notons aussi qu'il avait débuté son parcours professionnel au sein du bureau de l'Horesca et qu'il avait aussi été président de l'Amicale des Anciens.

Ses fonctions chez RAK seront reprises par Mariella DiGiambattista qui s'occupera de la partie financière et administrative et par Sven Bodry pour la partie opérationnelle et commerciale.

Claude Peiffer gardera néanmoins un pied dans l'entreprise avec un poste au sein du conseil exécutif.

Le comité de l'Amicale des Anciens élèves de l'HOTELSCHOUL Diekirch, vous invite à participer à l'assemblée générale de notre association qui se déroulera lundi, le 4 avril 2022 à Kleinbettingen, 2, rue du Moulin au Restaurant De Bräiläffel, suivi d'un Afterwork Anciens Treff. Le programme du jour débutera à 18h30 au Restaurant De Bräiläffel, 2 rue du Moulin L-8380 Kleinbettingen.

Vers 19h00 nous procéderons à l'Afterwork Anciens Treff.

Ralph Schmitt, sommelier en bières et « ancien » lui-même, avec son équipe du Restaurant De Bräiläffel, nous propose une soirée luxu-bavaroise. Un menu à 4 plats avec accord mets et bières d'origine du Luxembourg et de la Bavière. Les frais de participation au menu avec l'accord des mets et demi litre de bière (bière sans alcool ou crémant possible, voir avec Ralph) est fixé à 45 €.

Veuillez vous inscrire directement chez Ralph Schmitt et indiquez si vous participez à l'Assemblée, au dîner ou les deux. E-mail : biersommelier.ralph@outlook.com, téléphone : 390198-1.

Hôtel Lepage

L'ancien Hôtel Lepage (20, Avenue de la Porte Neuve) a présenté ses 13 chambres une dernière fois au guide national des hôtels, auberges et restaurants de l'Office National du Tourisme en 1972. Il suivait de près la destinée de l'ancien Hôtel Gaisser situé juste en face. *(Partie 2)*

Robert L. Philippart

Inconnu 1958 © photothèque de la Ville de Luxembourg



Comme pour la plupart des hôtels de la ville haute et du quartier de la gare l'Hôtel Hansen-Muller logeait des représentants d'entreprises étrangères en déplacement professionnel au Luxembourg ou des indépendants étrangers cherchant du travail au pays. Ainsi, „Fridolin Kuleman früher lange Jahre Obermonteur der Gasmotorenfabrik Deutz“ était installé en 1923 à l'hôtel. Parmi les clients de l'hôtel on trouve encore des employés qui souhaitaient s'établir dans la capitale en cherchant un logement définitif.

Taverne de la Bourse, Restaurant Lamock-Blau

A partir de 1930 le Café est exploité sous la dénomination de « Taverne de la Bourse ». La bourse de Luxembourg avait été créée par la loi du 30 décembre 1927. En 1928, la société avait acquis l'ancien Hôtel Metropol en face de chez Hansen-Muller à l'avenue de la Porte Neuve, pour le transformer en salle de bourse. Edmond Hansen (1880-1931) avait été décoré des Palmes d'or de l'Ordre de la Couronne de Belgique pour ses mérites sur le plan économique. Suite à son décès survenu à l'âge de seulement 53 ans, fin mars 1931, l'établissement fut repris par Edmond Lamock-Blau dès le 1^{er} août. Celui-ci avait

procédé à une modernisation des chambres. Comme les hôtels de la gare il offrait, dans ce quartier d'affaires, « *Beste Küche zu jeder Stunde* ». Il servait la bière de Diekirch et proposait le samedi soir le « *Freibier* » comme attraction. Le Restaurant Lamock-Blau proposait à ses clients, majoritairement constitués d'employés des sociétés et compagnies logés à proximité, dont la compagnie des chemins de fer Prince Henri, ainsi qu'aux nombreux étudiants des menus du jour à prix fixe. Il offrait également la pension complète à ses clients de l'hôtel qu'il continua à exploiter sous le nom de « Hansen Muller ».

Lamock (1901-1942) quittait son enseigne à l'avenue de la Porte Neuve en 1938 pour accepter le poste de gérant du casino à l'établissement thermal de Mondorf-Etat. A son départ, l'établissement « Hansen Muller » proposait 16 chambres avec eau courante froide et chauffées individuellement par des poêles. La place du Théâtre permettait aux clients de garer leur voiture.

Virginie Hansen-Muller, veuve d'Edmond Hansen, n'entendait plus investir dans l'entreprise, comme leur fils unique, Emile, successeur potentiel de l'établissement était décédé en 1932 à l'âge de 22 ans.

Edmond Lamock avait vendu son fonds de commerce à Jacques Scheuern, garçon au buffet de la gare. Celui-ci reprit l'enseigne « Hansen Muller / Taverne de la bourse » à partir de mai 1938. Il servait de la bière Funck-Bricher et proposait une cuisine de plats froids et chauds.

Jacques Scheuern-Schneider continua à son tour à exploiter l'hôtel sous le nom de « Hôtel Hansen-Muller » jusqu'en 1946. La maison pouvait maintenir ce nom durant l'occupation. Dès la libération en 1945, la section de la Ville de Luxembourg de l'association des maquisards se réunit à l'Hôtel « Hansen Muller »

Hôtel Lepage

La propriétaire de l'immeuble, Virginie Hansen-Muller était décédée en mars 1946 à l'âge de 69 ans. Au mois d'avril, les héritiers procédaient à la vente de l'établissement. Le rez-de-chaussée offrait un espace commercial, une salle à manger, une cuisine, des toilettes, un lieu de stockage et une buanderie. Les 15 chambres d'hôtels se répartissaient sur les deux étages et les mansardes. Les combles et les greniers offraient d'importants locaux de stockage.



Schmitz Henri 1972 © photothèque de la Ville de Luxembourg

Le cafetier Pierre Lepage-Ewen exploitant du „Café du Puits Rouge" à la Grand'Rue acheta la propriété et la soumit à d'importants travaux de modernisation. Chaque chambre disposait maintenant de l'eau courante froide et chaude. L'établissement fut raccordé au chauffage central. Dans un cadre complètement rénové Lepage et son épouse Marie Ewen servaient au Café-restaurant des bières Henri Funck. Leurs buffets froids s'adressaient toujours à une clientèle d'employés et d'étudiants. «*Studenten und Beamten finden gutes Mittagessen sowie volle Pension, ohne Trinkzwang*» (Luxemburger Wort 31 août 1949).



Rudy P. Lepage avait travaillé à l'Hôtel l'Aiglon à Chicago un établissement de première classe fondé par un Luxembourgeois, Teddy Majerus.

Pierre Lepage est décédé en 1957 à l'âge de 58 ans. De ses trois enfants, Rudy P. Lepage et son épouse Yvette Mostert allaient reprendre la gestion de l'hôtel-restaurant. Rudy avait travaillé à l'Hôtel l'Aiglon à Chicago un établissement de première classe fondé par un Luxembourgeois, Teddy Majerus. Aux Etats-Unis, il avait combattu dans les rangs de l'armée américaine, puis était stationné à l'US Base à Metz. Après son service militaire, il retournait à Chicago où il embrassa la carrière de chef de cuisine au Restaurant « Red Carpet ». Suite au décès de son père, Rudy et son épouse retournaient au Luxembourg pour reprendre en 1959 l'établissement parental. Le couple Lepage-Mostert soumit l'hôtel à une rénovation complète en 1960. Rudy Lepage ne servait pas que de la bière Henri Funck dans son établissement, mais également les meilleurs crus de la Moselle, ce qui lui valut son adoubement au sein de la Confrérie Saint-Cunibert. Le couple exploitait le restaurant jusqu'au 4 janvier 1964. L'hôtel fonctionnait à partir de cette date comme garni. Lepage ne rouvrait sa cuisine qu'à titre exceptionnel pour des groupes avec lesquels il entretenait une relation personnelle.

Au moment de la fermeture de la maison, en 1973, tout le quartier était parti en chantier. La construction du Forum Royal, du Centre Bourse, du Centre Beaumont entraînait une véritable gentrification de cette partie de la ville alors un peu désuète, recherchée par des travailleurs immigrés. Après la fermeture de l'établissement, Rudy Lepage pouvait entamer une nouvelle carrière au sein de l'Aérogolf qui ouvrait la même année.

Jeux d'adresse ou de hasard autorisés dans les débits de boissons

La multiplication, dans les débits de boissons, des appareils à sous, des jeux d'adresse ou de hasard électroniques, ainsi que des bornes d'accès à internet avec des jeux soi-disant gratuits oblige de rappeler certaines dispositions légales aux distributeurs et exploitants des appareils visés et de mettre en garde les consommateurs.



Plusieurs catégories de jeux d'adresse ou de hasard sont autorisés dans les débits de boissons, à savoir:

- **Les appareils et jeux du type « flipper »** : c'est-à-dire ceux qui ne donnent au joueur aucune chance d'enrichissement ou d'avantage matériel quelconque autre que le droit de continuer à jouer (article 3 alinéa 2 de la Loi du 20 avril 1977 relative à l'exploitation des jeux de hasard et des paris relatifs aux épreuves sportives)

- **Les jeux exploités par la Loterie Nationale** : qui sont autorisés par la Loi du 22 mai 2009 relative à l'œuvre de Secours Grande-Duchesse Charlotte (par exemple le jeu ZUBITO).

- **Les jeux exploités par les entreprises qui disposent d'une autorisation du Ministre de la Justice** : sur base de l'article 4 de la Loi du 20 avril 1977 relative à l'exploitation des jeux de hasards et des paris relatifs aux épreuves sportives. Actuellement seules les entreprises « Saartoto » et « Lotto Rheinland-Pfalz » disposent d'une autorisation pour certains paris sportifs.

- **Les loteries et tombolas** : peuvent être autorisées par le collège des bourgmestre et échevins de la commune du principal lieu de l'émission des billets lorsque la valeur du billet est égale ou inférieure à 12.500.-euros sinon par le Ministre ayant les jeux de hasard dans ses attributions lorsque la valeur des billets dépasse la somme 12.500.-eur (suivant l'article 2 de la Loi du 22.05.2009).

- **Les paris relatifs aux épreuves sportives** : sous réserve d'une autorisation délivrée par le Ministre de la Justice suivant l'article 4 de la loi du Loi du 20 avril 1977 relative à l'exploitation des jeux de hasard et des paris relatifs aux épreuves sportives)

- **Les jeux d'adresse** qui sous réserve de contenir plus d'adresse que de hasard échappent à l'article 1 de la Loi du 20 avril 1977 suivant la réponse donnée par le Ministre de la Justice à la question parlementaire n°4331 du 21.05.2021.

Il s'agit ici d'une information d'ordre général, chacun doit se rapprocher de son conseil juridique en cas de question, d'autant plus que la législation peut être amenée à évoluer

rakstone

TASTE YOUR IMAGINATION



RAK Porcelain Europe S.A. • T +352 26 360 665 • info@rakporcelaineurope.com • www.rakporcelain.com

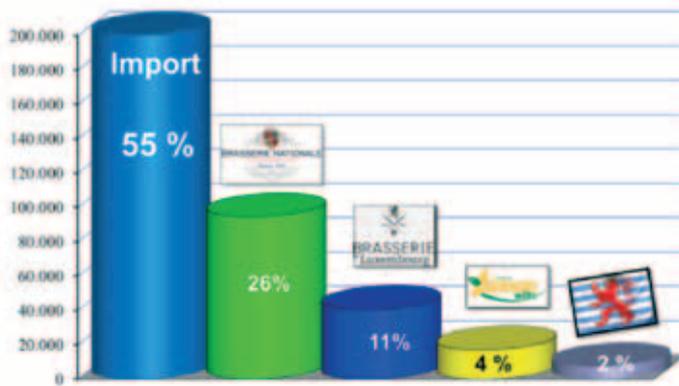
Distribué par CHOMETTE Luxembourg • T +352 37 13 90 • luxembourg@chomette.com • www.chomette.com



Bofferding progresse, aussi en période de crise

La Brasserie Nationale a récemment présenté ses chiffres pour l'année 2021. Le producteur des bières Bofferding, Battin et Funck-Bricher ainsi que de l'eau minérale Lodyss a connu une période difficile mais a tout de même réussi à gagner des parts de marché sur son concurrent de Diekirch. Dans notre pays, il vend aujourd'hui 51% des bières nationales.

Production des bières sur le territoire luxembourgeois (225180 hl)



Le marché de la Brasserie Nationale s'étend du Nord de la France à la région du Grand Est et la Belgique (à l'exception de la Flandre) avec bien entendu aussi le Grand-Duché.

Les résultats

En 2021, la brasserie nationale à Bascharage a produit 162.000 hl de bières et d'eaux, soit une augmentation de plus de 23.750 hl.

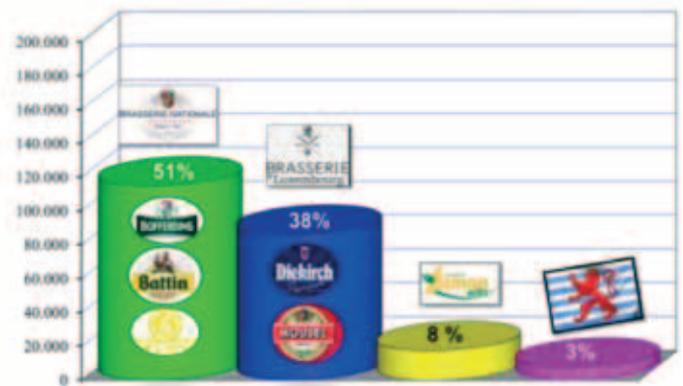
La production de bière quant à elle, a augmenté de 9.500 hl et passe à 119.999 hl. La bière en fûts a progressé de 7.570 hl, mais reste cependant en diminution de 30.826 hl par rapport aux résultats 2019.

Le chiffre d'affaires total passe de 8,9 Mio € à 9,8 Mio €, soit une progression de 0,9 Mio €, ou 10 % par rapport aux résultats 2020.

L'Ebitda passe de 2.1 Mio € à 2,5 Mio €, soit une progression de 19% par rapport à 2020.

Après deux années d'investissements importants liés au lancement

Vente de bières sur le territoire luxembourgeois (359400 hl)



de Lodyss (9,2 Mio sur les années 2019 & 2020), les investissements en 2021 de 2,1Mio € ont permis de financer la microbrasserie inaugurée en janvier 2022 et d'augmenter le parc de casiers et bouteilles Lodyss pour faire face à la forte demande.

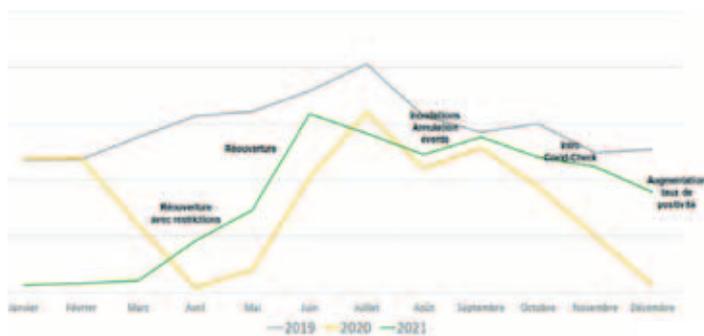
Munhowen

Le chiffre d'affaires réalisé par Munhowen en 2021 progresse de 5,7 %, pour atteindre 65,6 Mio € en 2021. Les ventes totales de produits liquides au cours de l'année écoulée, s'élèvent à 321.000 hl et sont sensiblement les mêmes qu'en 2020.

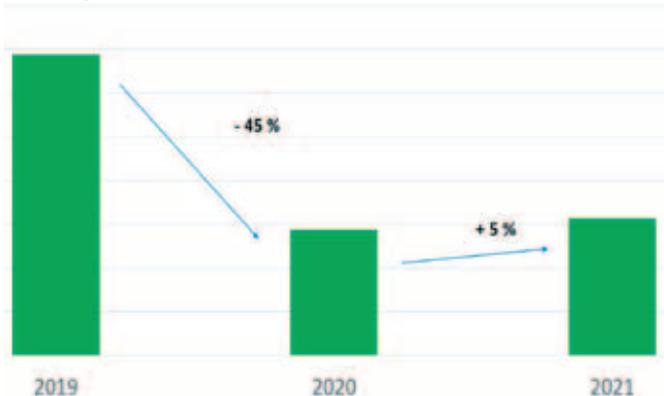
L'Ebitda s'élève à 3.750.000 € et est multiplié par 2,3 par rapport à 2020 grâce à une gestion rigoureuse des coûts et une optimisation des processus de fonctionnement.

Munhowen a continué les investissements dans sa clientèle pour un montant de 4,5 Mio €, en progression de 20% par rapport à 2020.

Impact du CoVid sur les ventes Horeca en HL pour les années 2019, 2020 et 2021



Ventes globales Horeca en HL de la Brasserie Nationale



Horeca

Le secteur Horeca reste avec le secteur événementiel l'un des secteurs ayant le plus souffert durant la pandémie. De nombreuses entreprises de ce secteur ont dû se réinventer pour faire face à la crise. Elles ont dû s'adapter et renforcer la digitalisation, livraison à domicile, vente à emporter (take-away) ou encore les réservations en ligne.

Comme en 2020 et malgré la crise, Munhowen a maintenu son rythme d'investissement en pariant sur l'avenir. Les investissements en 2021, de plus 4,5 Mio €, ont permis d'accueillir 136 nouveaux débits dans le marché de la grande région.

Rien qu'en Belgique, 40 nouvelles affaires ont pu être réalisées. Pendant la période de mai à octobre, les ventes ont progressé de 38,75 % par rapport à la même période en 2020.

La qualité des débitants fait très souvent la différence auprès des consommateurs. Afin de motiver, soutenir et former les débitants, la

La Battin triple désormais disponible au fût

Proposée uniquement en bouteille depuis son lancement en 2015, la bière de dégustation Battin Triple est désormais disponible au fût dans les bars et restaurants dépositaires de la marque. L'appellation « Triple » est une tradition brassicole qui remonte au Moyen-Âge et qui désigne une bière blonde forte, aux arômes gourmands et épicés : ce terme s'est popularisé ces dernières décennies et ce type de bière a



conquis bon nombre d'amateurs de boisson houblonnée. S'inscrivant donc parfaitement dans les tendances actuelles de consommation, la Battin Triple est une bière blonde de caractère (alc. 8% vol.), dont la robe dorée et la belle mousse appétissante en font une véritable référence dans sa catégorie. Lorsqu'elle est servie au fût, sa franche gourmandise et sa surprenante buvabilité se caractérisent par des notes herbacées et un parfum épicé remarquable.

Pour les connaisseurs et les épicuriens adaptés d'accords beer & food très en vogue ces dernières années, cette nouvelle Battin Triple au fût se mariera facilement sur des viandes rouges grillées, des gibiers, des charcuteries et autres fromages crémeux.

Brasserie Nationale a continué à offrir des cours de débit de boissons. Grâce à ce service, 65 diplômes « Gëlle Flûte » ont été décernés aux exploitants.

Il est aussi intéressant de constater que dès la levée des restrictions en avril 2021, le secteur s'est redressé rapidement et les ventes ont dépassé celles de 2019. Ceci est de bonne augure pour l'avenir.

Grande Distribution

Le secteur de la Grande Distribution dans la Grande-Région a vu son volume de vente record de 2020 se confirmer en 2021. Sur le marché local, les progressions furent remarquables tant dans les stations-service que dans les enseignes locales.

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 Trévières - Téléphone 43 71 65 - Imprimerie Centrale, s.a., Luxembourg Mars 1972 - No. 32

Katastrophale Lage auf dem Sektor Gastwirtschaften

Seit Jahren bereits weisen wir ausdrücklich darauf hin, daß die 400 Neubew. Wiedereröffnungen von Gastwirtschaften innerhalb eines Jahres bedrehtes Zeugnis dafür ablegen, daß die Lage auf dem Sektor Gastwirtschaften eine sehr prekäre, mehr noch, eine ausgesprochen schlechte ist.

Wir wollen von dieser Stelle aus keineswegs behaupten, daß diese Situation durch eine Erhöhung des Bierpreises unbedingt wieder in normale Bahnen geleitet werden könnte.

Die Gastwirtschaften haben in den letzten zwanzig Jahren ihre Struktur gänzlich geändert. Viele Faktoren trugen maßgeblich dazu bei: Fernsehen, die Ausdehnung der Wald-, Wiesen- und Zeltfeste, der Hausierhandel von Tür zu Tür und schließlich die zu geringe Gewinnspanne auf unseren Getränken. Selbst wenn es ein abgedroschenes Lied ist, müssen wir es immer wieder wiederholen, daß wir in punkto Verkaufspreise der Getränke das weitaus billigste Land in Europa sind. Ein Argument, welches niemand von der Hand weisen kann. Hingegen liegen wir, was die Einkaufspreise angeht, ziemlich weit vorne. Unsere Mieten liegen im Schnitt über denen unserer direkten Nachbarländer und auch auf dem Sektor „steuerliche Erfassung“ halten wir Schritt mit den meisten Ländern Europas.

Es stellt sich heute die überaus delikate Frage: Sind unsere 2.300 Gastwirtschaften rentabel?

Diese Frage können wir mit einem direkten „nein“ beantworten.

An Hand von unwiderlegbaren Beweisunterlagen, beigebracht durch die Handelskammer, die bekanntlich unsere Gastwirtschaften „beitragspflichtig“ erfaßt — der Beitrag basiert auf der letzten Steuererklärung — ergibt sich ein trostloses, ja, sagen wir es ruhig, ein katastrophales Bild. Von 2.083 beitragspflichtigen Betrieben (Gastwirtschaften) liegen 1.006 unter einem Netto-Einkommen von 100.000 Franken jährlich.

810 Gastwirtschaften liegen zwischen 100.001 — 250.000 Franken, 235 zwischen 250.001 — 500.000 Franken und 32 Gastwirtschaften liegen mit ihrem Jahresnettoeinkommen über 500.000 Franken.

Diese niederschmetternde Bilanz weist klar und deutlich die Unren-

tabilität einer großen Anzahl von Gastwirtschaften. Das Absatzpotential an Getränken hält keineswegs Schritt mit der zu entrichtenden Miete sowie den sozialen, steuerlichen Lasten und Lebensunkosten. 810 Gastwirte liegen manifest unter dem gesetzlich vorgeschriebenen Mindestlohn bzw. überschreiten ihn knapp. Wenn noch Familienangehörige vorhanden sind, muß man sich die Frage stellen, wie man mit einem so niedrigen Einkommen auskommen kann?

Vielfach geht in diesen Fällen der Ehemann einer Beschäftigung nach, aber es gibt auch unter den 1.006 eine große Anzahl von sogenannten Berufswirten, wo keiner der beiden Ehepartner einer zweiten Beschäftigung nachgeht. Wie sie es schaffen, über die Distanz zu kommen, ist schon als Leistung zu bezeichnen.

Der Hauptgrund dieser Flaute im Gastwirteberuf ist jedoch vor allem auf die Mieten zurückzuführen. Sie stehen mitunter in keinem Verhältnis zum Realeinkommen. Die Brauereien treten meist als Hauptmieter auf, sind also dem Eigentümer gegenüber Garant. Sie vermieten die Gastwirtschaften weiter, wissen mitunter ganz genau, daß der geforderte Mietsatz übertrieben hoch ist, halten jedoch das Objekt in der Hand, von dem Gedanken ausgehend, keine Wirtschaft zu verlieren. Es gibt aber auch Fälle, wo die Brauereien resolut aus einem Mietvertrag ausstiegen, weil sie sich bewußt waren, daß es dem Gastwirt unmöglich zuzumuten sei, die geforderte Miete zu entrichten.

Auf die Mieten wirkt sich sodann die applizierte Indexklausel negativ aus. Man behauptet immer gerne, es lägen keine begründeten Unterlagen vor, um beispielsweise den Bierpreis einer Revision zu unterziehen. Wir weisen solche Behauptungen energisch zurück und stellen eine Gegenfrage: ist nicht allein schon die Indexansteigerung ab 1. Januar 1970 bis zum heutigen Tage Grund genug, eine Preisrevision vorzunehmen? Es steht fest, daß das Einkommen der Gastwirte, selbst wenn es stationär bleibt, an Wert nicht mehr das darstellt, was es 1970 galt. Zitieren wir als Beispiel eine durchaus normale monatliche Miete von 10.000 Franken in der

Hauptstadt. Diese Miete ist mit Schützenhilfe der Indexklausel vom 1. Januar 1970 bis zum heutigen Tage auf 11.050 Franken angestiegen. Daraus ist klar ersichtlich, daß der Wirt durch dieses Mehr an Miete an Einkommenwert verliert. Je höher die Mieten, desto höher der Rückgang an monatlichem Einkommen.

Es ist schnell gesagt, daß wir im Lande zu viele Gastwirtschaften haben. Die Behauptung mag auch zum großen Teil zutreffen. Einfach hinzugehen und sie zu schließen ist nicht so einfach. Es muß wirklich alles versucht werden, die Rentabilität eines gewissen Prozentsatzes der angeschlagenen Betriebe wieder herzustellen. Dem widersetzt sich wiederum eine sture Preisdirigismuspolitik. Die uns zugestandenen Gewinnspannen sind einfach lächerlich, verglichen mit denen des übrigen Auslandes. Dieses sture Festhalten an längst überholten Preisen hat viele Gastwirtschaften an den Rand des Ruins geführt. Vergleichen wir, global gesehen, die Getränkepreise Frankreichs, der Bundesrepublik, Belgiens mit den unsrigen. Ohne zu übertreiben stellen wir fest, daß sie 40-50% niedriger bei uns liegen. Zählen wir diese 40% prozentual zu dem Einkommen der 1.006 Gastwirtschaften, die unter einem Netto-Einkommen von 100.000 Franken liegen, käme aller Wahrscheinlichkeit nach ein großer Teil derselben über die Distanz.

Unter den 1.006 Gastwirtschaften mit einem Netto-Einkommen unter 100.000 Franken jährlich gibt es eine ganze Reihe, die viel Geld in einen Geschäftsfond hineingesteckt haben, zusätzlich der kleinen Konzession in Werte von 90.000 Franken. Bei einem Einkommen unter 100.000 Franken amortisiert sich dieses investierte Kapital niemals, verliert immerhin jährlich an Wert. Hingegen steigen unentwegt preislich an: Löhne, Heizungskosten, Reinigungsmittel, Zeitschriften und Zeitungen, soziale Lasten u. a.

Die 400 Neubew. bzw. Wiedereröffnungen von Gastwirtschaften pro Jahr sprechen Bände. Ihre Sprache scheint jedoch von einzelnen Stellen nicht verstanden zu werden. Sie spiegeln jedoch das wieder, was wir seit Jahren immer wieder

Muselwein sprötze a gesond

predigen, nämlich, daß in unserem Beruf vieles faul ist.

Zitieren wir ein anderes Beispiel: Vor zwanzig Jahren galt eine Gastwirtschaft mit einem Bierausstoß zwischen 8-12 Hektolitern als ausgesprochen „schwacher“ Betrieb. Heute erfahren wir so dann, und das bestätigt wiederum unsere These, daß die strukturelle Lage der Gastwirtschaften radikal geändert hat, daß Betriebe mit einem Bierausstoß von 12 Hektolitern monatlich als „gute“ Betriebe gelten. Gute Betriebe wiederum entsprechen den 810 Gastwirtschaften mit einem Netto-Einkommen zwischen 100.001-250.000 Franken. Nehmen wir einen guten Durchschnitt: ein Betrieb schließt mit einem Netto-Einkommen von 200.000 Franken ab. Er gilt als hauptberufliches Einkommen. Ehemann und Ehefrau schufteten bis zu 15 Stunden täglich im Geschäft. Das ergibt eine Arbeitszeit von 10.950 Stunden pro Jahr. Der Stundenlohn des Ehepaars beläuft sich auf 18,26 Franken! Nehmen wir das Unmögliche noch an, daß es sich um einen Einmannbetrieb handelt, so verdient der „Boss“ genau 36,52 Franken

pro Stunde, 547,80 Franken pro Tag und 16.434 Franken monatlich, pro Jahr 197.208 Franken. Bei diesem Einkommen jedoch ist ein Einmannbetrieb nicht möglich, schließlich handelt es sich bereits um eine gutgehende Gastwirtschaft. Also muß die Ehefrau mit heran. Teilen wir sodann die 197.208 in zwei, resultiert das beschämende Resultat eines Prokopferdienstes im Jahr von 98.604 Franken. Nicht weit über dem Existenzminimum. Mit einer Anpassung an die Getränkepreise des Auslandes würde ein solcher Betrieb keinerlei Existenzschwierigkeiten haben.

Mit andern Worten und wir wiederholen es erneut, unsere Preispolitik ist, was unseren Beruf angeht, nicht gesund. Oder kann man uns irgendeinen Handwerker, Gesellen, Beamten namhaft machen, der für einen Arbeitslohn von 36,52 Franken die Stunde arbeitet? Selbst ein Lehrlinge kassiert diesen Betrag. Dabei gilt für sämtliche Berufe die 40-Arbeitsstundenwoche. Der Wirt schuftet weit über das Doppelte dieser Stundenzahl. Soziale Gerechtigkeit?

Hei, wer lacht denn da? R.S's.

Luxembourg, le 16 mars 2022

L'Horesca demande au Gouvernement d'aider les entreprises et les salariés face à la hausse des coûts de l'énergie, des matières premières et des carburants

De nombreuses entreprises du secteur Horeca se voient confrontées à une hausse exagérée des prix de l'énergie aussi bien au niveau de la fourniture électrique que du gaz domestique et du mazout de chauffage. Ces augmentations de frais tout comme celle des matières premières ne peuvent souvent plus être répercutées sur le consommateur ; nos marges sont en train de s'effondrer.

Vient s'ajouter à cela que dans le secteur des hôtels, restaurants et cafés de nombreux travailleurs ne peuvent pas utiliser les transports en commun (gratuits) à cause des horaires décalés. Ils doivent donc prendre leur voiture. Sachant que les prix actuels des carburants pèsent lourd dans le budget des salariés qui doivent utiliser leur véhicule pour se rendre au travail, on constate que de plus en plus de nos salariés se demandent si l'inoccupation n'est pas plus rémunérante que l'occupation.

La Fédération nationale des hôteliers, restaurateurs et cafetiers du Luxembourg ne désire pas remettre en question le système d'aides publiques que touchent les plus démunis sans emploi, mais est d'avis que pour ceux qui travaillent il faut qu'il y ait un vrai avantage attractif et qu'au moins cette augmentation des coûts de l'énergie n'amène pas à une baisse réelle du revenu disponible laquelle devrait être compensée par les entreprises si elles ne veulent pas perdre leur salariés.

Rappelons que le secteur de l'Horeca a été lourdement touché par la crise sanitaire, qu'une nouvelle crise à éclaté dont nous ne connaissons pas encore toutes les répercussions sur l'économie et que suite à ceci aujourd'hui de nombreuses entreprises doivent faire face à de nouvelles contraintes financières comme les prix de l'énergie et celui des produits alimentaires qui explosent.

Nous demandons donc au Gouvernement de prendre les mesures nécessaires pour soutenir les entreprises et salariés et aider ainsi un secteur vulnérable à se remettre de la crise sanitaire.

D'ailleurs la commission européenne a lancé une enquête concernant une proposition d'aide temporaire de crise pour soutenir les entreprises et éviter d'affaiblir l'économie européenne suite à l'invasion de l'Ukraine par la Russie.



Plus de 7000 abonnés sur Facebook.

Les réseaux sociaux sont de plus en plus présents dans notre quotidien et sont devenus pour un nombre croissant de personnes une source importante d'information et d'échange. Ceci explique que la page Facebook de l'Horesca compte aujourd'hui plus de 7000 abonnés, un chiffre considérable.

De nombreux professionnels de notre secteur ont découvert notre page surtout pendant les deux années de crise sanitaire et y ont trouvé un moyen facile pour s'informer de manière fiable. Nous les en remercions et invitons toutes les autres personnes à nous rejoindre sur Facebook.

Dave Giannandrea - Rédacteur en chef



Modalités d'application du chômage partiel pour la période de mars à juin 2022

Comme déjà indiqué dans notre dernier magazine, le chômage partiel pour notre secteur continue mais dans des proportions revues à la baisse. Ainsi, afin de continuer à soutenir les entreprises et leurs salariés impactés par la crise liée au COVID-19, des modalités particulières s'appliquent au chômage partiel pour les mois de février, mars, avril, mai et juin 2022.

Dans tous les cas, le chômage partiel est réservé aux entreprises couvertes par un plan de maintien dans l'emploi !

Mars et avril 2022

Le nombre d'heures de travail chômées ne pourra en aucun cas dépasser 20% du total des heures de travail mensuel normales de l'entreprise.

Sauf pour les entreprises relevant de l'hôtellerie et de l'événementiel le taux est fixé pour ces mois (mars et avril) à 40%.

Mai et juin 2022

Le nombre d'heures de travail chômées ne pourra en aucun cas dépasser 10% du total des heures de travail mensuel normales de l'entreprise.

Sauf pour les entreprises relevant de l'hôtellerie et de l'événementiel le taux est fixé pour ces mois (mai et juin) à 30%.

Faites vos demandes en ligne et à temps !

36^e année n° 437 2022 n° 3

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 Koepp
Publicité: brain&more
100A, route d'Arion L-1150 Luxembourg
Tél.: 26 84 71 1 Fax: 26 48 35 10
E-mail: brain@brain.lu www.brain.lu
Printed in Luxembourg - Imprimerie Heintz
Tirage: 5.000/mois
Horesca est membre de :





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

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