

JOURNÉE DE L'HOSPITALITÉ

COMMENT POSER LES JALONS POUR L'AVENIR?



HORESCA | 9H00 – 17H00 | 20 NOVEMBRE 2023

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

TOUTE UNE JOURNÉE DÉDIÉE À L'HOSPITALITÉ AVEC UN PROGRAMME VARIÉ SUR LES CHANGEMENTS NUMÉRIQUES ET STRUCTURELS.

Notre Programme :

- 9h00 - 9h30 **Accueil et mot de bienvenue**
salle de conférence C2 - Chambre de Commerce
- 9h30 - 10h30 Table ronde 1. **La pénurie de main-d'œuvre qualifiée et les défis du secteur.**
salle de conférence C2 - Chambre de Commerce
- 10h30 - 11h30 Workshop 1. **Comment ne pas passer à côté de ventes additionnelles dans le secteur de l'Horeca ?** Pratiques et solutions à mettre en places, afin d'inciter le client à consommer plus sans le déranger, Workshop axé sur l'échange
salle F34
- 11h30 - 12h00 Conférence 1. **Marketing numérique pour les hôtels :**
Comment créer une stratégie de marketing numérique efficace pour attirer plus de clients en ligne et augmenter les réservations de l'établissement sur Internet?
salle de conférence C2 - Chambre de Commerce
- 12h30 - 13h30 Workshop 2. **Comment utiliser les avis clients comme un levier Marketing ?** Gestion des avis clients en ligne même dans le cas où ils ne sont pas positifs, comment faire face à des avis négatifs
salle F34
- 13h30 - 14h30 Table ronde 2. **Comment booster l'attractivité du secteur?**
salle de conférence C2 - Chambre de Commerce
- 14h30 - 15h00 Conférence 2. **Du papier à votre tablette:**
Comment le digital facilite la gestion de l'HACCP dans votre quotidien ?
salle de conférence C2 - Chambre de Commerce
- 15h00 - 16h00 Workshop 3. **Et si le conflit pouvait être positif dans nos relations ?** Analyser, adopter et développer les techniques pour désamorcer un conflit que ce soit avec ses collègues de travail ou ses clients
salle F34
- 15h00 - 15h45 Conférence 3. **Dynamisez votre activité et gagnez en productivité grâce aux paiements électroniques :**
De l'implémentation de nouveaux canaux de vente à l'amélioration de l'expérience client.
salle de conférence C2 - Chambre de Commerce
- 16h00 - 17h00 Table ronde 3. **Les employés au cœur de l'entreprise - Fairjobs**
salle de conférence C2 - Chambre de Commerce
- 17h00 - 18h00 After work. **Terminer la journée par un moment convivial**

10h00 - 17h00 **Stands sur place** *salle F33*

SME packages, Haccp digitalisé, Digitalisation et communication numérique, paiement digital, système de réservation en ligne...

Trois tables rondes sur trois thèmes à ne pas rater !

Inscription souhaitée - traduction simultanée en langue française est assurée

1. La pénurie de main-d'œuvre qualifiée et les défis du secteur.

Les participants:

Alain Rix - président de l'Horesca

Michel Lanners - Directeur de l'École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg

Laurent Peusch - Chef de Service à l'ADEM

Jim Leweck - Sport Hôtel Leweck

Les thèmes : Turn-over des compétences - des conditions-cadres favorables sont essentielles. (logement, alimentation, besoins de sécurité, finances, loisir...) - le marché en faveur des salariés - promotion des carrières, formation continue et possibilités d'apprentissage - embauche - ressortissants de pays tiers - horaires - réduction des charges administratives - simplification

2. Comment booster l'attractivité du secteur?

Les participants:

François Koepp - Secrétaire général de l'Horesca

Gilles Scholtus - Chargé de la Direction Générale, Ministère de l'Économie

Laurent Lucius - Business Manager House Of Entrepreneurship

Jerry Grbic - CEO Association des Banques et Banquiers au Luxembourg

Les thèmes: Fonds d'encouragement - coûts / financements -disposition des instruments de promotion - relance de l'entrepreneuriat - collaboration - intégrité - qualité - diversité et innovation - visions et clarté des objectifs

3. Les employés au cœur de l'entreprise – Fairjobs

Les participants:

Christian Thoma - Chef de cuisine, restaurant Bei den Zwillingen - Gagnant Dreamjobs

Patrick Dury - Président national des LCGB

Christophe Vantyghem - Cluster General Manager, Ibis & Ibis Budget Aéroport

Marc Schamberger - General Manager

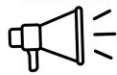
Victor Thill - Étudiant de l'École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg

Les thèmes: Fidélisation des employés, bien-être et ambiance - Allier performance et équité - reconnaissance du savoir-faire - libertés et confiance - autonomie - encadrement, soutien et façon de gérer - employer branding

T H A L S I P T Y T A L S I P T Y

20.11.2023

Journée de l'hospitalité



La pénurie de main-d'œuvre qualifiée et les défis du secteur.
Comment booster l'attractivité du secteur?
Les employés au cœur de l'entreprise.

No shows : pas
d'annulation des
tables réservées et les
clients ne viennent
pas

Les restaurants sont pleins, mais
les marges...

Les frais tuent les
entreprises...
comment réagir ?

Notre personnel ne
peut plus payer les
loyers au Luxembourg,
alors certains changent
le secteur

J'ai trouvé du personnel mais
l'ADEM refuse l'embauche des
ressortissants de pays tiers

Le transport public gratuit, mais pas
adapté à nos horaires de travail

Comment investir, si
les banques
n'accordent plus de
prêts ?

Les communes achètent
les cafés et créent une
concurrence déloyale

Ils veulent travailler
moins et gagner
plus...

Les indépendants n'ont que
des désavantages ...