

03 | 2021
mars - avril

Le magazine officiel des hôteliers,
restaurateurs et cafetiers
du Grand-Duché de Luxembourg
pour tous les métiers de bouche
2021 N°3



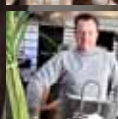
Réouverture partielle des restaurants et cafés au 7 avril

Les conditions pour exploiter sa terrasse

P5



Nous voulons travailler
Entretien avec Nicolas Donati P10



Aides pour le secteur
Il faut assumer ses responsabilités P14



Mémoire d'établissements
Hôtel Terminus P28



La Provence
Visite du Prince Guillaume P32

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

Les modifications pour le chômage partiel seront une catastrophe



Suite à la fermeture ordonnée de notre secteur nous avons adressé nos revendications en matière de chômage partiel. Nous avons discuté avec notre secteur et demandé le ministre du travail s'il était conscient de l'étendue que les nouvelles mesures auront au niveau de la paix sociale au Luxembourg ?

Le secteur économique le plus touché par la crise du Covid-19 est sans aucun doute celui de l'Horeca et du tourisme. Et même aujourd'hui après plus d'un an de crise, personne ne peut dire combien de temps cela durera jusqu'à ce que nous retrouvons un rythme de croisière normal.

Vouloir baisser les indemnités du chômage partiel comme cela a été annoncé sera néfaste pour les entreprises et aussi pour les salariés.

En fait nous étions surpris de la décision de la réunion du comité de conjoncture du mois d'octobre-novembre indiquant que la réglementation allait changer et qu'à partir de juillet 2021 le chômage partiel serait aboli, sauf pour les entreprises présentant un plan de maintien de l'emploi ou un plan de redressement. Et qu'à partir de mai 2021, seulement 50% des heures travaillées seraient pris en compte pour le calcul de l'indemnité du chômage partiel.

Il n'a plus été question de se tenir à ce qui avait été convenu en novembre et d'évaluer la situation sanitaire avant d'en tirer de nouvelles conclusions et mesures.

Selon le Stateg il est à l'heure actuelle très difficile de faire de prévisions économiques. De nombreuses incertitudes sur l'ampleur et le ca-

lendrier de la reprise existent et de nombreux analystes s'accordent sur le fait que l'hôtellerie, le tourisme, la restauration ou encore l'événementiel connaîtront des difficultés jusqu'à la fin de l'année, au moins.

La fédération Horesca est étonnée du fait de vouloir baisser au 1^{er} mai le chômage partiel de source structurelle à 50% du total des heures de travail mensuelles normales de l'entreprise. Si reprise il y a, elle se fera en étape sachant que les hôtels par exemple souffriront encore longtemps du manque de clientèle, surtout de clientèle d'affaires.

A l'heure actuelle l'hôtellerie de ville tourne à 10 pour-cents de ses capacités. Quel sera le taux d'occupation en mai ou en septembre de cette année. Devons-nous conseiller à nos hôteliers de licencier du personnel ? C'est ce que nous avons en tout cas compris après la réunion du comité de conjoncture suite à notre intervention. En ce qui concerne les cafés et restaurants, le Premier Ministre a annoncé que si ce secteur rouvrirait ses portes, cela se ferait avec de nombreuses restrictions. Quelles seront ses restrictions ? Combien de clients pourra-t-on accueillir ? Ici aussi de nombreux chefs d'entreprise sont extrêmement inquiets et se demandent s'ils ne

doivent pas licencier du personnel préventivement afin de survivre.

Il n'est pas possible de prévoir l'impossible, alors qu'on nous demande de prendre toutes les mesures qui s'imposent pour préparer les entreprises aux défis économiques du futur. Nous sommes dans l'impossibilité de le faire suite aux nombreux changements de décisions du gouvernement.

C'est pour cette cause que de nombreux Etats européens ont prolongé ce mécanisme pour notre secteur jusqu'à fin 2021, dont l'Allemagne, la France etc.

En conséquence, l'Horesca demande à ce que le remboursement du chômage partiel pour notre secteur soit prolongé jusqu'au 31.12.2021 dans les conditions actuelles.

En effet, il vaut mieux garder les personnes au sein d'une entreprise plutôt que de grossir les rangs des demandeurs d'emploi inscrits auprès de l'Adem.

Afin de pérenniser les emplois dans notre secteur et de préserver les entreprises, il est indispensable de prendre les mesures qui s'imposent. L'Horesca est ouverte à toute discussion.

"Nous pourrions être une pa

Alain Rix, le président de l'Horesca qui défend les hôteliers, restaurateurs et cafetiers s'est exprimé le 18 mars sur le plateau de RTL Télé, après une réunion au ministère de la Santé. Nous vous proposons ici le contenu de son intervention tel qu'il a été publié sur RTL 5 minutes.



"Nous avons longuement discuté, fait de nombreuses propositions et nous avons aussi dit que nous pourrions être une partie de la solution, si nous pouvions rouvrir," a expliqué il y a quelques jours Alain Rix, le président de l'Horesca, après une entrevue au ministère de la Santé.

Interviewé dans le journal de RTL Télé, le président de la Fédération Nationale des Hôteliers, Restaurateurs et Cafetiers du Grand-Duché de Luxembourg, a déclaré qu'à son avis, il faudra encore un moment avant que le secteur puisse rouvrir ses portes.

Lors de la réunion au ministère de la Santé, de nombreuses propositions ont été présentées, sans toutefois trouver de solutions concrètes. En ce qui concerne les aides financières, Alain Rix a dit que si elles étaient, certes appréciées, le secteur était loin de pouvoir en vivre. Il a qualifié de catastrophe les modifications dans l'octroi du chômage partiel qui vont intervenir à partir du mois de mai, même s'il admet que l'Etat ne peut pas éternellement tout supporter.

"Une partie de la solution"

"Mon sentiment est plutôt que nous devons attendre encore un peu, avant de pouvoir rouvrir," a expliqué le président de l'Horesca sur RTL. Lors de l'entrevue au ministère de la Santé, aucune solution n'a encore été trouvée. Selon Alain Rix, le secteur pourrait cependant être une partie de la solution: "En effet, quand nous voyons des jeunes qui se rassemblent au Kinnekswiss, où il n'y a aucun contrôle, et les salariés au bureau qui s'assoient dans les escaliers à l'extérieur pour déjeuner ... Je pense que nous pourrions être une partie de la solution si nous pouvions rouvrir. Evidemment nous sommes d'accord que des restrictions devront intervenir."

Besoin de prévisibilité

Mais ce dont le secteur a le plus besoin, c'est de prévisibilité: "Nous ne savons pas où nous allons, quand nous commencerons. Nous avons besoin de 14 jours pour pouvoir débu-

ter. Nous ne sommes pas d'accord non plus pour commencer maintenant et qu'on nous dise après une semaine, qu'il faut à nouveau fermer."

Si les aides à l'Horeca sont saluées, le secteur ne peut définitivement pas en vivre, selon Alain Rix: "Elles nous aident à nous en sortir. Comme elles sont à présent, c'est bien. Mais à l'avenir, il faudra voir comment nous progresserons. Nous ne gagnons rien, nous ne faisons aucun bénéfice, nous ne pouvons rien mettre de côté ni investir dans l'entreprise. Nous avons un retard de cinq ans. Cet argent n'est pas là!"

Craintes pour le chômage partiel

Des changements vont intervenir dans l'octroi du chômage partiel dès mai, ce serait une catastrophe pour le secteur: "Si nous n'obtenons plus que 50% du chômage partiel en juin, les hôtels devront payer la moitié de leur personnel, mais ils ne le pourront pas parce qu'ils n'ont aucune rentrée. Il faudra des années avant que l'hôtellerie fonctionne

partie de la solution"



correctement. Et si on nous supprime encore quelque-chose ... On nous a toujours dit: maintenez les emplois."

Scepticisme quant à une réouverture prochaine

Pour Alain Rix, le chômage partiel devrait être accordé sous sa forme actuelle jusqu'à la fin de l'année. En ce qui concerne une éventuelle réouverture du secteur, le président de l'Horesca est également conscient qu'il n'y aura rien ici tant qu'il n'y aura pas de réouverture dans les pays voisins: "Je peux comprendre

cela, car sinon nous serions complètement enfermés, car nous avons besoin de nos amis étrangers.

Il n'est pas acceptable non plus que des pays fassent pression les uns sur les autres (...) Là, l'Union européenne a montré qu'elle n'était pas une véritable union." Une nouvelle réunion était prévue au ministère de la Santé la semaine suivante. Si les restrictions doivent être maintenues, il faudra en tout cas que les aides continuent, dans leur état actuel et jusqu'à la fin de l'année, sinon les entreprises ne s'en sortiront pas, selon Alain Rix.

(Propos tenus le 18 mars)

Terrasses plus grandes dans la capitale

La Ville de Luxembourg lance un appel aux cafés et restaurants afin qu'ils fassent une demande pour une terrasse.

Selon certains médias, la bourgmestre Lydie Polver désire ainsi rendre la ville plus animée.



Les conditions pour ouvrir sa terrasse*



Le Premier Ministre Xavier Bettel a annoncé qu'après Pâques les cafés et restaurants pourraient rouvrir leurs terrasses. A partir du 7 avril, il sera donc possible d'accueillir des clients à l'extérieur mais sous les conditions suivantes :

- Ouverture de 6h00 à 18h00
- Que des places assises
- Chaque table peut accueillir un maximum de 2 personnes (sauf pour un ménage)
- 1,5 mètres entre les tables ou sinon une barrière/séparation
- Client avec masque tant qu'il n'est pas assis
- Personnel avec masque
- Consommation doit se faire à table (la vente à emporter reste autorisée)
- Il faut tenir un registre des clients pendant 3 semaines avec nom, adresse, numéro de téléphone et éventuellement email

L'Horesca salue cette décision qui va dans le bon sens mais rappelle aussi que de nombreuses entreprises n'ont pas de terrasses et que la météo n'est pas toujours clémente. Il est donc important de continuer avec les aides actuelles jusqu'à un retour à la normale.

L'Horesca demande aussi aux différentes communes du pays d'autoriser un maximum de terrasses pour nos restaurants et cafés.

* à l'heure où nous écrivons ces lignes, ce texte n'a pas encore été voté et ne le sera peut-être pas si la situation se détériore. Plus d'actualité sur www.horesca.lu

Insécurité juridique pour les entreprises



La Chambre de Commerce et la Chambre des Métiers s'alarment de l'accumulation et de l'adoption incessantes de nouvelles dispositions notamment en matière de congé pour raisons familiales considérant que cette situation ne trouve pas d'explications pertinentes et s'avère finalement dommageable sur le plan juridique pour les entreprises.

La Chambre de Commerce et la Chambre des Métiers soulignent avoir été saisies pour avis de pas moins de quatre projets (un projet de loi[1] et trois projets de règlements grand-ducaux[2]) relatifs au congé pour raisons familiales entre le 15 et le 22 janvier 2021, soit en l'espace d'une semaine seulement, dont un a été publié pratiquement immédiatement le 20 janvier 2021[3] et deux autres l'ont été le 22 janvier 2021[4].

Or, cette situation consistant à adopter des textes « en urgence » - c'est-à-dire impliquant une procédure expéditive sans consultation du Conseil d'Etat et donc une saisine des chambres professionnelles sans leur permettre de consulter en temps utile leurs ressortissants - est inacceptable pour les deux chambres professionnelles dans la mesure où elle ne leur permet pas de se prononcer de manière appropriée sur des sujets pourtant cruciaux pour les entreprises.

Force est ainsi de constater (et de déplorer) l'absence d'anticipation et de prise en considération de la part du Gouvernement de problématiques telles que la fermeture des écoles dans un pays voisin par exemple, alors que la crise sanitaire liée à la pandémie de Covid-19 perdure depuis près d'un an et que les situations auxquelles elle confronte le Luxembourg ont in fine une certaine récurrence.

Face à cette accumulation de dispositions législatives et réglementaires, tantôt permanentes, tantôt temporaires notamment en matière de congé pour raisons familiales, les deux chambres professionnelles s'inquiètent finalement de la cohérence du cadre légal, de sa lisibilité et de la sécurité juridique, mais surtout de la difficulté de leur applicabilité par les entreprises.

Chômage partiel pour la période du 1^{er} avril au 30 juin 2021

Les entreprises relevant des secteurs horeca, tourisme et événementiel continueront à accéder à l'octroi des aides en matière de chômage partiel, selon les conditions suivantes:

a) vu la situation sanitaire actuelle, pour le mois d'avril, il a été décidé de prolonger d'un mois supplémentaire l'octroi de cette aide sans fixer de plafond maximale concernant le nombre total d'heures non prestées (chômées), c'est-à-dire 100%;

b) à partir, du mois de mai jusqu'à juin 2021 inclus, ces entreprises continueront à bénéficier du chômage partiel dans la limite de 50% du total des heures de travail perdues et sans procéder à des licenciements économiques.

Il y a lieu de relever que dans le cas où les entreprises des secteurs susvisés sont contraintes de fermer leurs portes en vertu d'une décision administrative, les entreprises concernées bénéficient du chômage partiel illimité pendant la période de fermeture et pourront procéder à des licenciements éco-

nomiques dans la limite de 25% de l'effectif.

Les entreprises qui devraient néanmoins procéder à des licenciements ou qui devraient dépasser les pourcentages fixés ci-haut ne peuvent le faire qu'à condition que celles-ci fournissent un plan de redressement (pour les entreprises occupant moins de 15 personnes), respectivement un plan de maintien dans l'emploi (pour celles occupant plus de 15 salariés), voire le cas échéant un plan de maintien dans l'emploi sectoriel.



WebRCS

Le logiciel de caisse le plus puissant du Luxembourg évolue encore



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



Innovant

WebRCS s'adapte automatiquement à tous type d'appareil



Simple

Utilisation intuitive, basée sur une expérience de 40 ans



Support

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

TABLE ORDER Nouveau module WebRCS



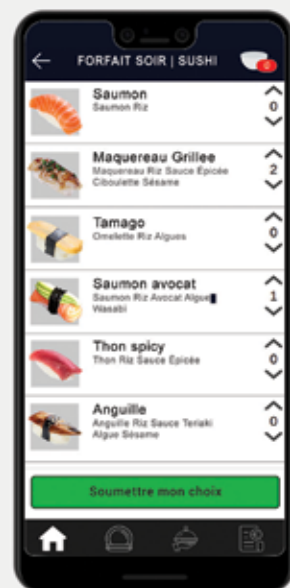
Pas besoin de tablettes onéreuses Vos clients peuvent utiliser leur propre téléphone pour passer une commande depuis leur table



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



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



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



+352 46 03 11
+352 46 03 10



contact@prosys.lu
www.prosys.lu

Les chefs de demain découvrent l'école de Diekirch

Au début du mois de mars, le Vatel Club a organisé une visite de l'école d'hôtellerie de Luxembourg. Pour l'occasion une équipe de la chaîne de télévision Nordlicht TV était aussi présente afin de réaliser un reportage.

Cette activité que l'association de cuisiniers organise régulièrement pour les «Minikäch» permet aux enfants d'apprendre à connaître les métiers de la restauration. Certains y trouveront peut-être une vocation...



Reprise des visites guidées du Luxembourg City Tourist Office

Avec l'arrivée du printemps, le Luxembourg City Tourist Office a annoncé la reprise des visites guidées au 15 mars 2021, en tenant compte des recommandations sanitaires des instances compétentes nationales.

Dans une première phase, deux visites guidées à pied et en plein air sont proposées : la City promenade de 2 heures et le Circuit Wenzel de 3 heures.

En vue des vacances de Pâques, l'offre sera progressivement élargie. Les personnes intéressées trouveront sur le site luxembourg-city.com plus de détails sur les horaires, les langues, les tarifs et les disponibilités

Mesures sanitaires mises en place

Soucieux de la sécurité de ses clients et de ses guides, le protocole sanitaire suivant est à observer :

- Les visites guidées se font uniquement à pied et en plein air.
- Le nombre maximal de participants aux visites guidées est strictement limité à 10 clients + 1 guide.
- Le port du masque/protection de la bouche et du nez est obligatoire durant toute la visite, même si la distance interpersonnelle de deux mètres peut être respectée. L'obligation du respect d'une distance de deux mètres ne s'applique toutefois pas aux personnes qui font partie d'un même ménage ou qui cohabitent.
- Les gestes barrières sont à appliquer.
- Les participants sont priés de se laver les mains après la visite.
- Le bureau d'accueil du Luxembourg City Tourist Office à la Place Guillaume est l'unique point de départ de toutes les visites guidées.

Miele

Die Basis erstklassiger Gastlichkeit.

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

Ob Sternerestaurant, 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



Bistrot Gourmand à Remerschen

« Nous voulons simplement nous remettre à travailler »

Les temps sont durs en cette période de crise qui dure depuis plus de douze mois. Fermetures ordonnées, restrictions et incertitude quant à l'avenir son le lot quotidien de nos membres. Il faut s'adapter au jour-le-jour, rester créatif et ne pas perdre espoir. Ce mois-ci, nous vous proposons le portrait d'un restaurant qui en attendant la réouverture reste créatif pour pouvoir s'en sortir.

Le Bistrot Gourmand à ouvert ses portes en 2005 et depuis 15 ans l'histoire a été un succès. Ce restaurant traditionnel, bar à vin et vinothèque est apprécié par de nombreux amateurs de Remerschen et des alentours.

Comme nous explique le patron Nicolas Donati, les clients considèrent Le Bistrot Gourmand comme une valeur sûre et savent que l'on y propose une cuisine de qualité avec des produits frais.

Le restaurant a d'ailleurs obtenu la note de 12/20 au célèbre guide Gault & Millau (édition 2020) et l'établissement est un ambassadeur des vins et créments de la Moselle luxembourgeoise. Situé en pleine région viticole, il normal que le vin y joue un rôle important. Les client y trouveront toujours une bonne cuvée, qu'elle soit du Luxembourg ou d'ailleurs. Ici on mise sur la qualité aussi en ce qui concerne la sécurité et c'est donc tout normalement que l'on a adhéré à la charte «Safe to serve» qui a été élaboré par l'Horesca en collaboration avec la Chambre de Commerce et avec la Direction générale des Classes moyennes du Ministère de l'Economie et qui garantit aux clients un protocole strict en matière d'hygiène au sujet de crise sanitaire.

Treize personnes travaillent au Bistrot Gourmande qui peut accueillir 90 convives et qui en temps normal fait 150 couverts par jour notamment grâce à sa belle terrasse.

Le Bistrot Gourmand se prête bien entendu bien aussi pour des banquets, mariages et communions.

Une réussite donc pour Nicolas Donati qui avait aussi ouvert un deuxième établissement mais c'en était séparé avant le début de la crise. Le patron diplômé de l'école hôtelière de Libramont a débuté sa carrière professionnelle au Luxembourg au Golf Club grand-ducal où il a officié pendant 12 ans.

Entretien avec Nicolas Donati,

Monsieur Donati, la crise dure maintenant depuis plus d'un an. Comment avez-vous vécu période en commençant par le début?

Comme la majeure partie des restaurateurs, nous avons à été surpris par la fermeture en mars 2020. Nos frigos étaient bien entendu pleins. Pendant 1 mois nous avons réfléchi à la marche à suivre et puis nous nous sommes lancés dans la vente à emporter. Nous avons proposé des tartes flambées et avons investi dans un four spécial pour cela. Nous proposons aussi de nombreuses salades composées et puis des grillades, spare-ribs, mixed grill, etc.

La vente de vins à emporter représenter aussi une part de notre chiffre d'affaires.

Vous vous êtes adapté et avez donc réussi à tirer votre épingle du jeu?

L'important était de garder le contact avec le client. Et cela permettait de payer une partie



Nicolas Donati



patron du Bistrot Gourmand à Remerschen

des frais. Mais il était clair que cela ne suffirait pas pour compenser tout le manque à gagner. J'ai tout de même du réinvestir 60000 € dans la société et depuis de nombreux mois je ne me paye plus de salaire.

Et puis comment avez-vous travaillé après la réouverture?

L'été nous a en quelque sorte sauvé. Il faisait beau et nous avons bien profité de la terrasse. En fait, cela a été notre meilleure saison.

Comment expliquez-vous ce succès?

Nous avons envie de retravailler et étions heureux de revoir nos clients qui je pense voient en nous une valeur sûre. Cela a donc bien fonctionné jusqu'en octobre et novembre.

Et là est venu le deuxième confinement. Comment s'est passée cette fermeture or-

donnée qui a débuté fin novembre et qui dure encore aujourd'hui?

On constate qu'il y a moins de passage et donc c'est plus difficile. Nous proposons donc toujours des plats à emporter avec par exemple à menu du jour à moins de 15 € et essayons de nous adapter à la demande. Depuis peu nous proposons des grillades le dimanche et avons un certain succès. Mais cela reste difficile et nous espérons pouvoir rouvrir le plus vite possible.

Avez-vous pu profiter des aides? Vous sentez-vous soutenu par les pouvoirs publics?

Au niveau local je ne peux pas me plaindre. Les responsables de la commune prennent nos difficultés en compte et nous aident là où ils peuvent. Nous avons aussi profité des aides même si parfois c'était compliqué pour les demandes. Heureusement que l'Horesca nous a aidé avec

des conseils clairs et précis. J'ai l'impression que la fédération Horesca est la seule institution qui se bat pour nos intérêts. Ce que je regrette le plus c'est le manque de considération de la part de nombreux responsables politiques pour notre situation.

Comment voyez-vous l'avenir?

Il faut ouvrir le plus vite possible. Nos clients n'en peuvent plus et nous voulons travailler. Je suis optimiste et je me prépare pour une bonne saison parce que je sais que dès que nos portes seront à nouveau ouvertes les clients voudront revenir et profiter de la convivialité que nous leur offrons.

True Italian Taste à l'EHTL

Pizza : garniture classique et gourmet



Le 18 mars 2021, les élèves inscrits en dernière année de la formation de cuisiniers (classes DP3CU1 et DP3CU2) ont participé à une Master Class en ligne consacrée à un plat qui connaît un succès planétaire et dont la technique de fabrication traditionnelle figure sur la liste du patrimoine immatériel de l'UNESCO : la pizza napolitaine.

Organisée par la Chambre de Commerce Italo-Luxembourgeoise, cette initiative a permis de travailler avec des produits italiens authentiques et de recevoir les explications et les conseils d'un chef renommé pour élaborer des garnitures insolites. Une formation en trois étapes pour enrichir les connaissances théoriques et pratiques des jeunes.

Étape 1 : l'histoire de la pizza, avec la première mention faite en 997 de notre ère, son étymologie qui renverrait vraisemblablement au mot pitta, et la reine Marguerite de Savoie qui a donné son nom à la pizza Margherita dont les ingrédients – tomate, fromage et basilic – représentent les trois couleurs du drapeau italien. Aujourd'hui, dans le contexte de la pandémie, la pizza figurerait même à la première place des plats livrés ou à emporter.

Étape 2 : la rencontre avec le Chef Matteo Rossatto, diplômé de l'ALMA, la célèbre école internationale de cuisine italienne située près de Parme. Ce passionné qui a travaillé aux côtés de grands chefs, dont Alain Ducasse, a transmis une mine d'informations aux participants, à commencer par les secrets d'une pâte à pizza réussie, avant

de poursuivre avec des conseils avisés à l'attention des futurs cuisiniers : l'importance de varier les produits et les consistances, marier les saveurs, choisir des produits de saison et du terroir, soigner le visuel en veillant notamment à l'aspect chromatique. « Un bon cuisinier crée quelque chose qui parle au cœur et à l'âme ! »

Enfin, la présentation de trois recettes choisies par le chef a élargi l'horizon des possibilités offertes par ce plat populaire qui peut devenir gastronomique selon la garniture. Ainsi la traditionnelle pizza Margherita offre une expérience gustative inédite quand elle est préparée avec des tomates confites et une charcuterie d'exception comme le culatello di Zibello. De même, la garniture composée de cuisses de canard et de brocoli-rave, un légume ancien riche en vitamines, minéraux et fibres, le tout arrosé de jus de canard à la moutarde en grains, fait passer la pizza à un niveau supérieur. Pour terminer, les élèves ont été surpris par la garniture à base de seiches et de leur encre.

Étape 3 : reproduire le plus fidèlement possible les recettes proposées lors de la

Master Class en utilisant notamment les produits authentiques de la péninsule italienne qui avaient été livrés au préalable par les organisateurs de l'initiative True Italian Taste : la mozzarella di Bufala AOP, la mozzarella Fior di Latte, le culatello di Zibello et de l'huile d'olive extra vierge. Les élèves ont bien compris qu'il s'agit de garnitures gourmet dont certains éléments requièrent une préparation de plusieurs heures en amont. Ce travail avait été effectué la veille afin que tous les ingrédients soient prêts à l'emploi au moment de passer à la confection des pizzas. Encadrés par leurs professeurs S. Lentz en cuisine et A. Loutsch à la manœuvre au four, les élèves ont enchaîné les différentes recettes. Verdict après la dégustation : la pâte était excellente et finalement c'est la pizza la plus simple qui a récolté le plus de suffrages : la Margherita gourmet.

Les élèves qui arrivent au terme de leur formation de cuisiniers à l'EHTL apprécient toutes les occasions de découvrir des nouveautés, comme cela avait été le cas quelques mois plus tôt avec la Master Class consacrée aux saveurs de Colombie.

FLOWEY®

H Y G I E N E



PRODUITS HYGIÈNE & DÉSINFECTION DÉVELOPPÉS ET FABRIQUÉS AU LUXEMBOURG



Disinfection



Food



Floortec



Multiple use



Sanitary



Biotech



Care



Tél.: +352 33 52 50

www.flowey.com

Hygiene@flowey.com

« De nouvelles habitudes se sont installées avec la livraison »

La crise sanitaire coûte cher à notre secteur. Et même si les aides publiques soutiennent les entreprises gravement touchées, elles ne suffisent pas pour combler les trous. C'est du moins ce que pense Jean-Claude Colbach, patron de plusieurs restaurants et président de l'association «Don't forget us». Nous nous sommes entretenus avec Monsieur Colbach pour connaître son point de vue sur la crise.

Actif depuis 25 ans dans le secteur horeca, Jean-Claude Colbach a débuté en 1996 avec la discothèque Pulp (anciennement Casablanca) avant d'ouvrir le Clubhaus Spora en 2000. En 2008 sont ouvertes les rives de Clausen. Ensemble avec des associés (dont Steve Darné), il créera le groupe 1Com qui sera à la tête d'une douzaine d'établissements comme les restaurants Ikki et Aka.

Une des clés du succès est sans aucun doute le fait de proposer une ambiance particulière à chaque établissement tout en offrant une gastronomie variée avec aussi bien des grillades de viande, des pâtes italiennes ou encore des préparations japonaises de sushi.

À l'époque, un concept plutôt novateur pour le Luxembourg et qui fait mouche. Le temps passe et Jean-Claude Colbach préfère se concentrer sur les rives de Clausen.

Depuis quelques mois le Luxembourgeois et à la tête d'un «petit» groupe et gère 5 restaurants dans les rives: Ikki, Le Sud, Braerei, Zulu, Rock Box en plus de l'historique Clubhaus à la Spora.

Actuellement, un différend juridique entre Jean-Claude Colbach et la brasserie Diekirch qui loue l'immeuble d'un de ses commerces, suscite de nombreuses discussions. Un jugement de première instance accorde au locataire une remise de loyer pour la période du confinement parce que l'exploitation, telle qu'elle est prévue dans le contrat de bail était rendue impossible.

À l'heure où nous écrivons ces lignes, les deux parties ont interjeté appel à cette décision de justice. Il faut donc attendre le deuxième jugement pour en tirer les conclusions qui s'imposent.

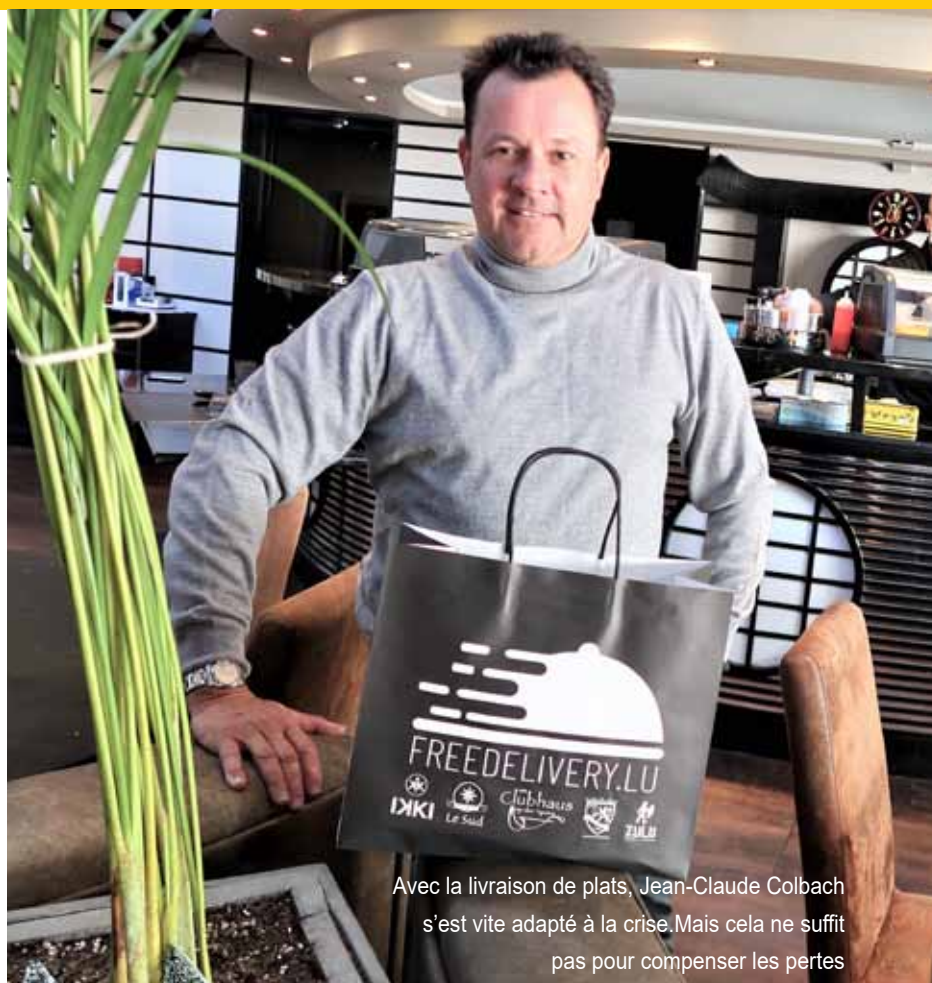
Entretien avec Jean-Claude

Monsieur Colbach, avez-vous été surpris par le premier confinement en mars 2020? Ou étiez-vous préparé ?

Depuis janvier on savait que quelque chose allait arriver. En janvier et puis surtout en février et mars nous avons de nombreuses annulations de groupes. Mais il est clair que personne n'était vraiment préparé à une fermeture complète de nos établissements.

Notre restaurant Aka au centre-ville et Nemos au Kinopolis à Kirchberg proposaient depuis longtemps de la vente à emporter tout comme des plats en livraison. Nous avons donc continué.

Vous étiez donc prêt pour cette situation exceptionnelle ?



Avec la livraison de plats, Jean-Claude Colbach s'est vite adapté à la crise. Mais cela ne suffit pas pour compenser les pertes



Colbach

En partie oui. Mais nos restaurants dans les rives de Clausen étaient pratiquement à l'arrêt et il fallait continuer à subvenir à de nombreuses charges, surtout les loyers.

Et puis est venu le deuxième confinement avec une nouvelle fermeture de tous vos établissements...

En effet, novembre et décembre sont des mois très importants pour notre secteur. Ne pas pouvoir accueillir des clients pendant cette période de fêtes de fin d'année nous a coûté très cher.

Vous êtes actif dans le take away et dans la livraison des plats. Est-ce que cela a suffi pour combler le manque à gagner ?

Absolument pas. La vente à emporter constitue une activité importante en complément de la restauration classique sur place mais ne peut en aucun cas la remplacer. Pour nous cette activité est très importante pour occuper notre personnel, au moins en partie.

Même si cela a nécessité quelques modifications organisationnelles qui ne sont pas toujours faciles à mettre en œuvre. Nous proposons différents types de cuisine. Mais pour la vente à emporter ou en livraison il a fallu regrouper ces activités dans une même cuisine. Nous effectuons les livraisons nous-mêmes avec notre propre personnel.

Nous travaillons aussi avec des sociétés de livraison externe. Cela nous coûte bien entendu une commission mais nous permet d'augmenter les volumes.

Vous proposez vos plats sur votre propre site Internet avec une promotion active sur les réseaux sociaux. Un pas en avant vers la digitalisation ?

Avec notre site freedelivery.lu nous disposons d'une plate-forme de vente en ligne où il est possible de commander en même temps différents plats comme un jarret de porc, un plateau de sushi ou encore des spaghettis et des pizzas. Le paiement se fait en ligne. Un investissement important que nous avons réalisé. Mais aujourd'hui nous constatons qu'une partie de la clientèle par exemple ne veut pas payer à l'avance sur Internet. Nous avons donc dû d'une certaine manière rétro-pédaler et maintenant nous proposons aussi le paiement à la livraison, par carte ou en espèces.



Contact us!

office@seeyou.lu

Les différents établissements qui en temps normal occupent 80 salariés sont présentés sur le site www.seeyou.lu

Quel bilan tirez-vous des aides que vous avez reçues ?

Elles ne suffisent pas. J'ai dû contracter un prêt à titre personnel afin de payer les différentes charges. Dans les rives nous payons 50.000 € de loyer par mois.

En été lorsque nous étions ouverts, nous n'avons pas pu travailler normalement. Nous avons dû investir dans la sécurité, limiter le nombre de clients et fermer le soir plus tôt que d'habitude ce qui pour certains de nos établissements qui habituellement travaillent bien en soirée était catastrophique. Le Zulu et le Rockbox travaillent généralement bien à partir de 23h. Mais avec un couvre-feu ce n'était plus possible.

Depuis peu l'aide au coûts non couverts prend en charge 100 % des frais. Avant ce n'étaient que 90 %. Nous devons donc prendre en charge 10 % des frais et même plus avant cette aide alors que nous n'étions pas responsables de la situation. Cette décision a été

prise par les pouvoirs politiques c'est donc à eux d'en assumer la responsabilité.

Vous dénoncez donc une injustice ?

Cela fait 25 ans que je travaille dans ce secteur. Chaque euro gagné a été réinvesti. Et maintenant je dois emprunter en nom personnel pour survivre à une crise que je n'ai pas causée. Je n'accepterais pas de mettre en péril ma situation. Notre gouvernement nous a assuré que cette crise coûterait ce qu'elle coûterait et que personne ne serait laissé à l'abandon.

Avec d'autres collègues vous avez créé une association qui s'appelle "Don't forget us"? Quel objectif poursuivez-vous ?

Le Luxembourg est petit et dans le métier on se connaît tous. En avril-mai nous avons discuté entre plusieurs exploitants de restaurants et à l'automne nous avons créé une association sans but lucratif qui a comme but de

dialoguer avec les pouvoirs publics en complément à l'Horesca.

Plus généralement, pensez-vous que nous allons un jour revenir à la normale? Où est-ce que cette crise va amener de grandes modifications pour notre secteur ?

Nous sommes fermés depuis 200 jours et travaillons avec des restrictions depuis plus d'un an. Il est clair que le jour où le gouvernement nous permettra de travailler librement les clients seront plus que contents pour revenir. Certains voudront rattraper le temps perdu et les plus jeunes ne se priveront pas de sortir en soirée. Mais je pense aussi que de nouvelles habitudes se sont installées. C'est parfois pratique de se faire livrer à la maison et on voudra continuer à profiter de ce service. Les restaurants devront donc s'adapter à cette nouvelle situation qui peut aussi être une activité supplémentaire.



nature

pour votre engagement écologique

Primes fonds nova naturstrom

Bénéficiez d'une prime pour votre projet

Vous avez réalisé un projet d'énergie renouvelable, d'efficacité énergétique, d'éco-technologies ou d'utilisation rationnelle des ressources au Luxembourg? L'a.s.b.l. fonds nova naturstrom récompense entre autres des projets dans des domaines tels que la construction durable, la mobilité ou encore le chauffage.

Plus d'informations sur fnn.lu

Energy for today. Caring for tomorrow.



Un nouveau président pour décoller vers une nouvelle sphère



Andy J. Theis

L'annonce de démission du président de l'Amicale des anciens, Jeff Ehlinger a surpris et était complètement inattendue lors de cette période de pandémie où la vie active de l'association a trouvé un arrêt complet. Pour des raisons personnelles et optant en faveur de sa vie professionnelle et privée Jeff a communiqué fin novembre 2020 sa démission du poste du président de l'Amicale des Anciens Elèves de l'école hôtelière de Diekirch. Il a en même temps fait arrêt de son poste de membre du comité pour donner une chance à l'Amicale de réfléchir sur son futur.

Par la suite les membres du comité se sont consultés pour prendre la décision unanime de maintenir leurs activités d'organisation de manifestations conviviales dans le monde de l'Horeca et du tourisme et d'assurer un contact avec les responsables et les élèves de l'École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg. La candidature d'Andy J. Theis pour le poste du président de l'A.A.E.E.H.D. a été approuvée en date du 25 février 2021 avec grande satisfaction par l'ensemble de l'équipe du comité.

Andy J. Theis, 30 ans, est diplômé en tant qu'Hôtelier-Restaurateur de la promotion 2012. Il a accompli entre autres ses stages au Restaurant l'Arnsbourg (3* Michelin) à Baerenthal (F) et à l'Hôtel Eden au Lac à Echternach. Dans le cadre de sa formation au LTH il se souvient avec plaisir de ses expériences en service au Château grand-ducal à Colmar-Berg et lors du mariage du Prince Guillaume et de la Princesse Stéphanie. Passionné de concours, il a remporté la victoire lors du Calvados-Cocktail-Concours à Cean (F).

Lors de sa participation au célèbre « Concours Georges Baptiste » à Tokyo il a remporté une médaille de Bronze pour le Luxembourg.

Sa carrière professionnelle a débuté en Suisse à l'hôtel « Fairmont Le Montreux Palace ». De 2012 à 2016 il a pris ses responsabilités dans le service « Sales & Marketing » et par la suite aux ressources humaines de ce prestigieux hôtel, membre des « Leading Hotels of the World ». Par la suite son chemin professionnel l'a conduit Glasgow pour rejoindre la compagnie de croisière de luxe « Silversea ».

En 2018, après avoir occupé le poste de chef de Service dans une maison de retraite au Luxembourg, il a joint l'équipe des Caves Bernard-Massard en tant que responsable du service d'accueil et des événements « Oeno-touristique ».

A part sa vie professionnelle son passe-temps favori en tant que pilote est l'aviation et la découverte du monde.

Comité de l'Amicale des Anciens 2021 :

Président : Andy Jay THEIS

Secrétaire : Patrick CASH

Caissière : Martine CLEMENT-MEHLÉN

Resp. Facebook : Eric GOUVEIA

Resp. Page Internet : Charles KREMER

Vice-Président : Georges SCHMITZ

Membres:

Bianca KIEFFER-STREUMER ; Nathalie

VALLENDER-GOEDERT ; Edith BER-

NARD-BOSS ; Lydie NICOLAY ; Sarah

THEIS ; Claude PEIFFER ; Nico THIEL ;

Marc MORIS

Les présidents de l'Amicale depuis sa création en 1954 :

Fernand DENTER ; Fernand CAMPILL ; Henri BRIMER ; Aloyse THEISEN ;

Claude PEIFFER ; Enzo UNFER ; Gaby HEIN ; Georges SCHMITZ ;

Marc MORIS ; Jeff EHLINGER ; Andy J. THEIS



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



ZËNTER GENERATIOUNEN · FIR GENERATIOUNEN



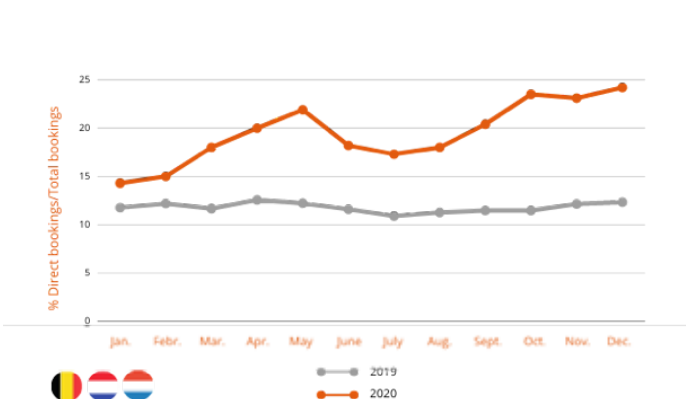
SCHRÄINEREI **KNAF-BUCHLER**

L-6315 BEAUFORT · 3, rue des écoles · Fon (+352) 83 60 26 · www.knaf-buchler.lu



Une hausse importante de la réservation en direct !

Le paysage de la distribution hôtelière a très fortement été bouleversé avec la crise du Covid. La nouvelle conjoncture a changé la donne (de manière positive) en matière de réservation directe. Comment profiter de cette tendance actuelle et surtout, la transformer en stratégie à long terme ?



La tendance 2020 en matière de réservation directe

Lorsque nous comparons le nombre de réservations directes avec le nombre total de réservations, nous constatons **une certaine constante en 2019**. Environ 11 % des réservations sont faites en direct. **En 2020**, nous remarquons une hausse significative ! En moyenne sur l'année, **près de 20 % des réservations sont des réservations directes**, soit **une augmentation de 65 %** par rapport à l'année précédente.

Bien que 2020 ait été une année avec un taux d'occupation inférieur (à cause des mesures gouvernementales rendant les voyages interdits ou déconseillés) **lorsque les gens ont voyagé, ils ont plus souvent réservé directement auprès des hôtels**. Pourvu que cela dure...

* Source : Stardekk, données anonymisées de Cubilis, Benelux.

Quelques conseils pour convaincre les voyageurs de réserver en direct

CONSEIL N°1 : UN BON SITE WEB

Voyager demande plus de vigilance qu'auparavant. La majorité des gens sont plus anxieux de voyager et ceux qui osent le faire, préparent leur voyage plus minutieusement. Par conséquent, **les voyageurs prennent plus le temps pour aller voir le site web de l'hôtel ou de la chambre d'hôtes où ils voudraient séjourner** afin de trouver plus d'informations sur les mesures de sécurité et les politiques d'annulation proposées. Si tout leur convient, pourquoi ne pas y rester et réserver directement ?

Votre site web coche-t-il toutes les cases ?

- **Outil de comparaison des prix** : les clients peuvent comparer les prix sur différentes plateformes pour réaliser que la réservation directe est très souvent moins chère.
- **Convivialité** : les clients peuvent naviguer aisément sur votre site, que ce soit sur un ordinateur, une tablette ou un smartphone.
- **Informations générales** à propos de vos mesures de sécurité, vos heures de check-in, votre politique d'annulation, vos protocoles de nettoyage, ...
- **Contenu inspirant et photos de qualité** : il faut trouver le bon équilibre pour inspirer les voyageurs tout en leur fournissant les informations indispensables dont ils ont besoin pour mener la réservation à terme.

CONSEIL N°2 : UN PROCESSUS DE RÉSERVATION FLUIDE

Assurez-vous que le **processus de réservation est court et sécurisé** ; ainsi plus de visiteurs vous feront confiance et iront au bout leur **réservation sur votre site**.

Offrez-vous des **possibilités de paiement en ligne sécurisés** ? Depuis la **nouvelle législation DSP2** (en vigueur depuis le 1er janvier), connecter un fournisseur de paiement en ligne à votre moteur de réservation est la manière la plus appropriée de garantir la sécurité d'une transaction en ligne. De plus, cela vous offre une **garantie de paiement en cas de no-show ou d'annulation tardive**.



CONSEIL N°3 : E-MAILING MARKETING ET PROGRAMMES DE FIDÉLITÉ

Trouver de nouveaux clients, c'est bien mais n'oubliez pas aussi de **communiquer avec votre clientèle existante** !

Proposez un nouveau séjour aux couples qui ont célébré leurs fiançailles dans votre hôtel ou à ces bons vivants qui ont tant apprécié votre somptueux petit déjeuner. Jouez un peu sur les sentiments et **remémorez-leur les moments précieux qu'ils ont passés dans votre établissement**. Surtout en cette période actuelle, nous avons tous besoin d'un peu d'évasion : il sera donc facile de les convaincre !

Pensez également à fidéliser votre clientèle en proposant des tarifs spéciaux ou un code de réduction aux clients qui reviennent ou en lançant votre propre **programme de fidélité**.

Offre spéciale

Vous voulez **booster vos réservations directes** ? Vous pouvez **essayer nos produits gratuitement** jusqu'à la fin du mois d'avril. De plus, nous offrons **10% de réduction** sur les abonnements à nos outils pour tous les membres de l'Horesca... C'est le moment de se lancer !

Vous avez hâte de commencer ? C'est le moment de se préparer avant la reprise ! Cliquez sur ce lien et complétez le formulaire ! <http://bit.ly/HorescaStardekk>



Assemblée Générale Horesca Extra-ordinaire et Ordinaire

Cotisations de l'Horesca

Au vu de la situation actuelle qui est difficile pour de nombreuses entreprises, nous avons décidé de reporter l'appel à cotisation 2021. Si vous désirez recevoir votre cotisation pour profiter de tous les services membres, veuillez nous en faire part par retour e-mail. Nous vous enverrons la demande de cotisation dans les plus brefs délais.

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

La Fédération nationale des hôteliers, restaurateurs et cafetiers du Grand-Duché de Luxembourg invite ses membres à participer à son assemblée générale extra-ordinaire et ordinaire qui se déroulera le 19 avril à 14.00h par visioconférence

Ordre du jour de l'assemblée générale extra-ordinaire

Adoption des nouveaux statuts tels qu'ils sont proposés sur notre site Internet

www.horesca.lu

Ordre du jour de l'assemblée générale ordinaire

1. Allocution du président
2. Allocution du secrétaire général
3. Rapport de caisse
4. Rapport des réviseurs de caisse
5. Élections statutaires
6. Divers

Les membres qui désirent participer à l'assemblée sont priés de se rendre sur notre site Internet pour s'inscrire et obtenir le code d'accès Zoom ou de contacter notre secrétariat dans les plus brefs délais.

L'écrin que mérite votre produit

www.mullerwegener.lu



Muller & Wegener



Prolongation des chèques-repas



Comme déjà annoncé dans notre magazine de décembre 2020, les chèques-repas et tickets-restaurants valables jusqu'au mois de février 2021 sont prolongés. VIA Luxembourg, la fédération des émetteurs de chèques-repas luxembourgeois a en effet mis en place une mesure exceptionnelle afin de préserver le pouvoir d'achat des bénéficiaires de ces chèques. Ainsi, les chèques-repas valables jusqu'au mois de février 2021 restent valables jusqu'à la fin du mois de juin 2021.

La Sacem se montre solidaire

La musique est un atout pour votre établissement ! Créez l'atmosphère musicale qui donnera envie à vos clients de s'attarder et de revenir consommer dans votre établissement.

Celui qui diffuse de la musique dans son établissement commercial et dans tout autre lieu public doit disposer de l'autorisation de l'auteur des œuvres musicales diffusées. De même lorsqu'il procède au copiage de l'œuvre. Au Grand-Duché de Luxembourg cette autorisation lui est accordée par la Sacem Luxembourg qui lui charge un droit d'auteur pour rémunérer l'auteur au titre de son droit patrimonial.

Dès le début de la pandémie, la Sacem luxembourgeoise a recalculé les droits à payer pour les diffuseurs, qu'ils soient cafetiers, restaurateurs ou acteurs du spectacle vivant. Une perte de 40 à 80%, selon les secteurs. Sur Paperjam, le gérant de la Sacem Luxembourg Marc Nickts a expliqué qu'on a recalculé les redevances annuelles et mis du crédit à ceux qui avaient trop payé.

Rappelons dans ce contexte aussi que suite à un accord conclu entre la Sacem et l'Horesca, nos membres bénéficient d'une remise sur les droits d'auteurs.

www.sacem.lu

SACEM
Luxembourg

I LUOGHI
BOLGHERI



Le Cellier
PROFESSION & TENDANCE

34, Z.A.E.R. Op der Hei •
L-9809 Hosingen
Tél. 99 80 81 - 1 • Fax. 99 80 81 - 81
lecellier@bheintz.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**.

Hilton investit à Abu Dhabi



Le Hilton Abu Dhabi Yas Island a ouvert ses portes au cœur du nouveau projet immobilier de Yas Bay. Courant 2021 deux autres adresses Hilton : le DoubleTree by Hilton Yas Island Residences et le WB Abu Dhabi devraient suivre sur ce site.

Le nouvel hôtel 5 étoiles dispose de 545 chambres et propose un beach club moderne et élégant sur la baie de Yas. Il abritera plusieurs restaurants et cafés, ou encore le bar lounge Osmo avec vue sur mer. L'hôtel comprend aussi un kid's club entièrement équipé, un spa et un centre de conférence.

Selon les responsables, Yas Bay Waterfront proposera une vie nocturne animée, de nombreux divertissements et attractions, notamment l'Etihad Arena, le premier lieu de divertissement polyvalent en intérieur d'Abu Dhabi, conçu pour accueillir des événements de grande envergure, avec une capacité flexible allant de 200 à 18 000 personnes. Ses 3km de front de mer abriteront également une jetée sur l'eau avec 37 cafés et restaurants, et de nombreuses boutiques.

Prolongation des bons d'hôtels

Info de dernière minute: le Gouvernement a décidé de prolonger les bons de 50 euros à utiliser dans les établissements d'hébergement au Luxembourg. L'Horesca en avait fait la demande car la grande majorité de ces bons n'a pas été utilisée en 2020. Ils sont maintenant valables **jusqu'au 15 septembre 2021**.

La Thaïlande propose aux touristes de passer leur quarantaine... sur un yacht !



Afin de faire revenir les touristes, le gouvernement thaïlandais propose différentes solutions. Sa nouvelle idée : que les vacanciers passent leur quarantaine en mer.

Selon Geo France, afin de relancer l'économie du pays, le gouvernement thaïlandais a mis au point plusieurs offres. Ainsi, les officiels annonçaient en janvier dernier que les touristes étrangers qui le souhaitent pouvaient passer leur quarantaine sur un complexe de golf. Et récemment une nouvelle proposition a été annoncée : ceux qui le souhaitent (et en ont les moyens) peuvent effectuer leur 14 jours isolés du reste du monde sur un yacht ou un petit bateau de croisière. Si vous n'êtes pas autorisé à débarquer, rien ne vous empêche, en revanche, d'admirer la beauté des plus belles îles de Thaïlande depuis votre embarcation.

Afin de bénéficier de cette quarantaine flottante, point de passeport vaccinal. Il faudra juste présenter un test PCR négatif à votre arrivée en Thaïlande. Afin de vérifier que vous êtes en bonne santé et que vous restez bien sur votre bateau, vous devrez en plus porter un bracelet intelligent. Celui-ci est équipé d'un GPS, et il surveille les signes vitaux, comme la température et la pression artérielle.

1.900 licenciements chez Accor

Le groupe hôtelier Accor va licencier 1.900 personnes en Europe dont près de 800 en France, principalement dans les sièges du groupe, a indiqué mardi Sébastien Bazin, le PDG du groupe hôtelier, au micro d'Europe 1. Conséquence de la crise sanitaire déclenchée par le Covid-19 : AccorInvest, une filiale du groupe hôtelier Accor, va licencier près 10% de ses effectifs. «C'est indispensable si l'on veut survivre», a assuré Sébastien Bazin, le PDG du groupe Accor.

«Le chômage partiel, on peut le garder dans la longue durée dans nos hôtels parce que l'on sait que ça va repartir», explique Sébastien Bazin. «Mais dans nos sièges, malheureusement,



ment, notre économie a été tellement bouleversée que nous avons enlevé des strates de décision. Il y a des missions qui, demain, ne seront plus nécessaires», indique-t-il. «C'était indispensable pour assurer la pérennité du groupe», répète ce dirigeant.

Moins de faillites en 2021

Dans le courant du mois de janvier 2021, les tribunaux luxembourgeois ont prononcé 120 faillites (janvier 2020 : 154 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.

Tous ces thèmes peuvent être consultés dans le Dashboard « Faillites » du STATEC, publié le 3 mars 2021. Les statistiques sur les faillites se basent sur le relevé des décisions judiciaires, issu du Registre de commerce et datant du 15 février 2021 pour les données les plus récentes. Le mois de février 2021 n'est donc pas pris en compte pour l'ensemble des tableaux du Dashboard « faillites », notamment les tableaux 1 et 2.

Le nombre de faillites se calcule comme la somme des « ouvertures » déduction faite des faillites rapportées de la procédure judiciaire « jugements et arrêts déclaratifs de faillite ». Ces chiffres sont provisoires.

Chômage stable

Le nombre de demandeurs d'emploi résidents disponibles inscrits à l'ADEM s'établit à 19 476 au 28 février 2021. Par rapport au mois de janvier 2021, cela constitue une baisse de 406 personnes. Le taux de chômage, corrigé des variations saisonnières, calculé par le STATEC, s'élève à 6.3%, ce qui est toutefois beaucoup plus qu'il y a douze mois.

Hausse du PIB au 4^{ème} trimestre 2020

Le STATEC a publié sur le Portail des statistiques le Produit Intérieur Brut (PIB) pour le quatrième trimestre 2020 et pour l'année 2020 dans son ensemble, ainsi que des chiffres révisés pour les trimestres précédents. Au quatrième trimestre 2020, l'évolution du PIB en volume a été de +1.4% par rapport au quatrième trimestre de 2019 et de +1.6% par rapport au trimestre précédent. Cette bonne nouvelle masque cependant un peu le fait que pour le commerce (qui englobe la restauration et l'hôtellerie on affiche une baisse de -8% sur la même période.

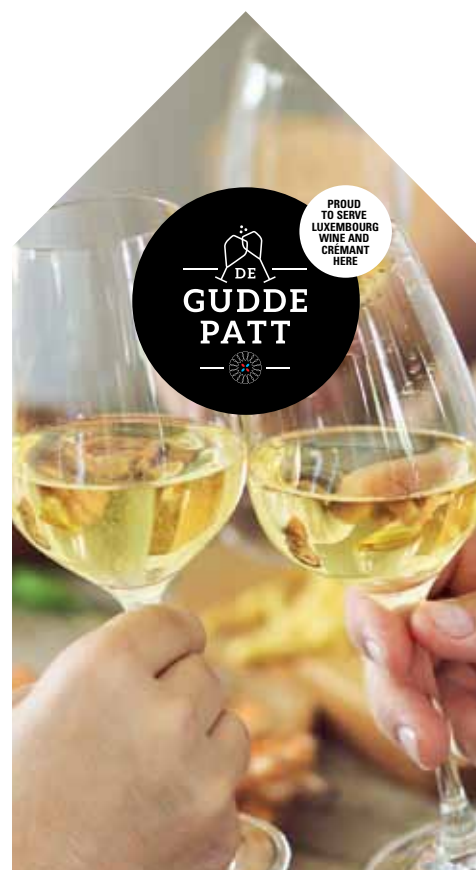
PIB et valeur ajoutée par branche de production

	Pourcentage de variation par rapport au trimestre précédent				Pourcentage de variation par rapport au même trimestre de l'année précédente			
	2020				2020			
	1er trim	2e trim	3e trim	4e trim	1er trim	2e trim	3e trim	4e trim
PIB	-1.6	-7.3	9.3	1.6	1.3	-7.9	0.0	1.4
Agriculture, sylviculture et pêche	1.7	-3.6	3.2	0.5	1.5	-3.9	1.8	1.6
Industrie, y compris énergie et distribution d'eau	-2.4	-18.3	26.9	4.4	-5.0	-23.3	-1.8	5.6
Construction	-4.2	-13.3	28.1	-0.9	-4.5	-18.4	6.3	5.5
Commerce; transports; hébergement et restauration	-7.1	-15.2	23.1	-5.2	-5.1	-22.0	-2.8	-8.0
Information et communication	8.2	5.0	2.4	10.5	11.4	11.9	13.5	28.6
Activités financières et d'assurance	0.9	-5.2	0.8	4.0	2.8	-3.9	-6.5	0.2
Activités immobilières	1.8	-0.7	1.4	0.6	2.2	1.3	2.4	3.0
Services aux entreprises et location	-2.3	-7.3	7.2	-1.0	4.5	-7.1	-1.3	-3.9
Administration publique, éducation et santé	0.0	-0.6	4.5	1.1	4.5	2.6	5.7	5.0
Autres activités de services	-2.3	-2.4	4.6	3.8	-0.8	-3.1	-0.9	3.5
Valeur ajoutée totale	-1.1	-6.4	8.0	2.3	1.7	-6.8	0.0	2.2



FIER DE NOS VINS & CRÉMANTS ? PORTEZ LE LABEL !

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



Hotel Terminus à la gare

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

Robert L. Philippart

Deuxième partie

En 1907, le bail ayant pris son terme, l'enseigne, passait à Ernest Spiesse, hôtelier originaire d'Esch-sur-Alzette. Celui-ci exploitait la maison sous le nom d' « Hôtel Terminus ». Les chambres avaient été complètement rénovées, mais il fallut attendre 1913, pour que le chauffage central soit installé. Spiesse offrait à son tour la cuisine française arrosée de la bière munichoise « Franziskaner Dunkel und Hell ». Il rajoutait de savoureux liqueurs à sa restauration à la carte. Il offrait 25 chambres en pension avec ou sans garni. Il insistait sur les prix modérés. La situation devint plus calme pour les clients logeant à l'hôtel, comme le dépôt du tramway avait été transféré en 1908 au Limpertsberg.

La grande salle de l'établissement fut aussi louée au monde associatif, respectivement aux syndicats professionnels, dont on se rappelle le passage des maîtres plâtriers. La première guerre mondiale offrait des moments économiques difficiles, de façon que l'hôtel ne fut plus exploité comme tel, mais comme location. Seul, le rez-de-chaussée gardait sa vocation commerciale. A cette époque, Emile Kessel-Clesse avait loué l'immeuble à Keller Sœurs, marchands de tabacs, cigares et d'articles de papeterie.

En 1925, Kessel-Clesse mettait l'immeuble à la vente, mais sans le donner en adjudication. Le rez-de-chaussée présentait trois salles, une cuisine, une cour et un jardin. Chacun des trois étages renfermait

6 grandes chambres. Sept grandes mansardes se prêtaient également à la location. L'immeuble renfermait de vastes combles et caves. Proposant le chauffage central, il était raccordé au gaz, à la conduite d'eau, à la canalisation et à l'électricité.

Joseph Glaesener, cafetier établi à la rue Philippe II, allait prendre l'immeuble en location pour y rouvrir à partir du 1er mai 1925 l'Hôtel Terminus « ein erstklassiges Hotel ». Sa vinothèque fut approvisionnée par la fédération des Syndicats des vigneron de la Moselle en vins luxembourgeois. La grande salle fut régulièrement utilisée pour des adjudications publiques.

Club des 100 kilos !

Glaesener était un homme actif sur le plan social : au printemps 1926 il organisait le grand buffet de la foire de Luxembourg. Quelques mois plus tard, il invitait à une course pour personnes de plus de 100 kg : « seine vollgewichtigen Mitbürger-und Bürgerinnen zu einem beachtenswerten Wettgehen einzuladen, wollte er als Hunderkilomann beweisen, dass Körperfülle, so beneidenswert sie auch manchmal sein mag, nach einer allgemeinen Auffassung nicht immer Bequemlichkeit und Sesshaftigkeit bedingt, sondern dass die Dicken, beiderlei Geschlechter auch imstande sind, eine sportliche Leistung zuwege zu bringen » (Escher Tageblatt 19.08/ 1926). L'initiative connut un plein succès et le « Club des 100 kilos » était né ! En 1927, Glaesener organisait une vente occasionnelle de voitures Buick, Oldmobiles et de voitures de la marque française Amilcar. Il louait des chambres

Hôtel Terminus et de Belgique

Place de la Gare, Luxembourg

E. SPIESSE



Coll. Dr Kugener © Photothèque VdL



également comme surfaces bureaux pour des hommes d'affaires en séjour à Luxembourg, respectivement à des représentants commerciaux. En avril 1928, les héritiers d'Emile Kessel et de Joséphine Clesse vendaient en adjudication publique toutes leurs propriétés longeant la place de la gare et la rue Joseph Junck. Parmi les six lots mis en vente, se trouvait l'Hôtel Terminus, le chalet Kessel-Clesse et le chalet de tabacs Giberius. Ces deux derniers furent rasés en 1930 pour céder leur emplacement à la construction de l'Hôtel Alfa.

Hôtel Terminus de Belgique

Le cabaretier Aloyse Lunkes-Geiben acquit l'Hôtel Terminus pour une très courte durée, car en 1929, il devint propriétaire d'une parcelle à la rue de Strasbourg sur laquelle il allait ouvrir l'« Hôtel Lunkes » en 1931 (intégré de nos jours à l'Hôtel Carlton). L'exploitation de l'« Hôtel Terminus » fut repris par Jean Timmer, originaire de Syren. A partir de 1932, la brasserie Bofferding assurait la location de l'établissement. En 1935, Ernest Feider-Gallé proposait à l'« Hôtel Terminus et de Belgique » une cuisine bourgeoise à prix modérés. Le restaurant avait été transféré au premier étage du bâtiment, le rez-de-chaussée étant loué comme surface commerciale. L'établissement prenait également des pensionnaires en pension complète. Outre des représentants commerciaux, il faut noter que des agents immobiliers avaient pris l'hôtel comme adresse professionnelle pendant leurs séjours en ville. En 1936, la brasserie Bofferding remit l'Hôtel « Terminus et de Belgique » à nouveau en location. L'Hôtel rouvrait en août 1938 et fut désormais géré par la veuve de Mathias Thill-Bukovac. L'exploitation

des chambres avec eau courante ne fut que de courte durée. Les infrastructures avaient vieilles face à l'ouverture progressive et rapide des Hôtels Alfa, Midi, Chemin de Fer, Lunkes, Sélect, Regina, Cecile et Graas dans les alentours immédiats.

Banque de Luxembourg

Un nouveau moment approcha lorsqu'en 1937 Ambroise Jacques et Eugène Mathieu fondaient la « Banque Mathieu Frères », dont est issu la « Banque de Luxembourg ». La « Banque Mathieu Frères » ouvrait ses guichets et des bureaux à l'Hôtel Terminus, le 20 février 1940. Une nouvelle ère venait de commencer. Elle s'étendait jusqu'à la centralisation des services de la « Banque de Luxembourg » en son nouveau siège élargi au Boulevard Royal, et dont les locaux étaient terminés en 2012.



Luxemburg Volksmanifestation am 2. Januar 1916

HORESCA

Informations

Fédération Nationale
des Hôteliers, Restaurateurs
et Cafetiers
du Gr.-Duché de Luxembourg

anc. HOCAREL - HOREST - SACOL

BI - MENGUEL

DIRECTION, REDACTION, PUBLICITÉ : LUXEMBOURG - 9, rue des Trévires - Téléphone 46 71 65 - Imprimerie Centrale, s.a., Luxembourg

Mars 1971 - No. 8

Eine bescheidene Forderung

Horesca fordert Rückverlegung der Schliessungsstunde während der Touristen-Saison

Der Tourismus ist eine der Haupterntequellen unserer Wirtschaft. Leider wird diesem Umstande nicht genügend Rechnung getragen und können wir getrost von uns behaupten, daß wir in puncto Rückständigkeit auf diesem Gebiet nicht zu übertreffen sind.

Wir erleben es seit Jahren und Jahren immer wieder, daß man genau in dem Augenblick, wenn unsere Hotels im ganzen Lande überfüllt sind, die Fremden hauptsächlich mit unserer ominösen Schließungsstunde schikaniert werden. Wenn man schon Ferien macht, haut man auch mal dann und wann über die Stränge. Man fühlt sich gut aufgehoben, unser Bier und Wein schmecken vorzüglich, man knüpft Ferienbekanntschaften an und am Abend sitzt man dann und wann recht gerne in angenehmer Gesellschaft über die Schließungsstunde hinaus beisammen.

Es steht fest, daß wohl in allen Touristengebieten des Auslandes von einer Schließungsstunde überhaupt keine Rede geht. Man will dem Fremden durch solch kleinliche Vorschriften den Aufenthalt nicht verderben und so erleben wir es überall dort, wo Tourismus groß geschrieben wird, daß die Betriebe mitunter die ganze Nacht hindurch geöffnet bleiben. Das wollen wir nun keineswegs. Nur an den Samstagen und Sonntagen soll man uns 1 Stunde hinzugeben. Vorerst verlangen wir nicht mehr.

Das, was wir verlangen sieht sich beinahe als Selbstverständlichkeit an. Während der Saison ist nun einmal der Gast König. Verderben wir ihm doch

seinen Aufenthalt nicht mit sturen Reglementen und Hinauswurf durch die Polizei oder Gendarmerie. Auch der Staat muß dazu beitragen, daß unsere Gäste den denkbar besten Eindruck über ihren Aufenthalt in Luxemburg mit nach Hause nehmen. Es klingt bitter wenn man hören muß, daß man um ein Uhr nachts von den Gesetzeshütern vor die Tür komplimentiert wird.

Horesca hat in Anbetracht dieser Tatsachen und im Interesse unseres Tourismus an den zuständigen Minister, Herrn Eugène Schaus nachstehendes Schreiben gerichtet :

Monsieur le Ministre,

Par la présente nous avons l'honneur de soumettre en annexe à votre bienveillante attention une proposition de modification conç. l'article 17 de la loi du 12 août 1922 sur le régime des cabarets.

En même temps nous sollicitons votre entier appui afin que l'heure de fermeture des cafés, hôtels et restaurants soit reculée durant la saison touristique, c'est-à-dire à partir de la Pentecôte jusqu'au 31 août les samedis et dimanches jusqu'à 2 heures du matin.

Nous pensons qu'un pays comme le Luxembourg, qui est un centre touristique européen, devrait tout de même s'aligner sur une ligne européenne.

Nous sommes persuadés qu'une telle décision serait certainement dans l'intérêt de notre industrie touristique et pourrait peut-être se réaliser par un arrêté ministériel.

Notre Fédération Nationale ose bien croire que nos doléances trouveront votre entier appui.

Veuillez agréer, Monsieur le Ministre, l'expression de nos sentiments les plus distingués.



Importateur :

ACOM s. à r. l.

J.-P. Wenkin & J. Wintringer

Luxembourg-Hollerich-Gare

rue de Sedan

Leser schreiben uns :

(Ohne Verantwortung der Redaktion)

Bierpreis und Fassinhalt

Horesca Luxembourg
9, rue des Trévières
à l'attention de Mr. Scholtes, directeur.

Monsieur,

Je me permets de vous saisir d'une affaire qui est tout de même dans l'intérêt de tous les cafetiers.

La bière au tonneau n'est plus « rentable », d'abord parce que le prix du « demi » n'est pas assez élevé, soit que les brasseries ne contrôlent pas le remplissage de leurs tonneaux. Quoi qu'il en soit, le prix de bière en tonneaux est la base même de notre profession et il n'est pas valable que ce débit, même important, ne fasse vivre le débitant.

Cette question, vitale pour notre profession, mérite d'être soulevée dans les journaux.

Avec TVA, le tonneau de 50 litres est facturé 742,50 fr. Les contributions se basent sur un rendement de 100 % pour nous imposer. Nous devrions donc obtenir $2 \times 742,50 = 1.485$ Fr. Or, la réalité est toute autre. Si nous prenons le débit calculé d'après Adam Riese, nous obtenons d'un tonneau 50 litres divisé par 0,33 = 151 demis. Avec TVA nous obtenons théoriquement $151 \times 9 = 1.359$ fr., sur lesquels nous devons encore rembourser 5 % de TVA = 68 fr.

Restent donc $1.359 - 68 = 1.291$ fr.

Sans parler des verres cassés, des pertes de démarrage du tonneau et du gaz carbonique, qui est facturé 116 fr. par bouteille.

Si nous obtenons 1.200 fr. avant impôts, nous pouvons parler de chance.

A la suite d'un incident récent, où j'avais reçu un tonneau duquel je n'ai pu débiter que 42 « demis », j'ai vérifié minutieusement le contenu des tonneaux. Je suis arrivé au résultat suivant :

	demis	recette
22. 2. 1971 =	133	1.197.— fr.
23. 2. 1971 =	125	1.125.— fr.
25. 2. 1971 =	145	1.305.— fr.
26. 2. 1971 =	161	1.449.— fr.
27. 2. 1971 =	138	1.192.— fr.
28. 2. 1971 =	143	1.287.— fr.
1. 3. 1971 =	131	1.179.— fr.
2. 3. 1971 =	165	1.485.— fr.

Ceci est la preuve que malgré le prix élevé payé aux brasseries, celles-ci ne contrôlent guère le contenu de leurs tonneaux.

On ne pourra guère m'accuser de ne pas savoir « tirer un demi ». En effet,

dès l'âge de 12 ans je débite de la bière et je réussis à obtenir le maximum.

Je vous demande d'intervenir afin que le contenu des tonneaux soit contrôlé. En effet, il ne suffit pas de nous obliger à garder à vue des mesures contrôlées si les brasseries peuvent faire ce qu'elles veulent.

D'autre part, même si le Ministre semble préférer le vin, il doit quand même avouer que le prix de 9 fr. par « demi » n'est plus possible.

Je serais curieuse de connaître votre point de vue.

Dans l'attente de vos nouvelles, je vous présente, Monsieur, mes salutations distinguées.

(signature)

Soweit also die Zuschrift eines Horesca-Mitgliedes, dem wir vorerst einmal für diese Zuschrift bestens danken. Wenn wir viele solcher Berufskollegen in unseren Reihen hätten, welche sich nicht scheuen eine Probe auf Exempel zu statuieren, hätten wir tatsächlich Material in Hülle und Fülle in Händen, um gegen den „Faßinhalt“ Sturm zu laufen.

Was wir aber bereits vor Monaten getan haben, in Gegenwart eines Vertreters des Herrn Wirtschaftsminister, eines Gerichtsvollziehers und mehrerer Vertreter der Horesca. Das zur Verfügung gestellte Faß enthielt den darauf vermerkten Inhalt. Auch haben die Brauer an Hand von Unterlagen der Faßhersteller-Firmen bewiesen, daß die Fässer vor Verlassen der Fabrik auf ihren Inhalt nachkontrolliert werden.

Das will nun aber keineswegs bedeuten, daß beim Einfüllen in den Brauereien Fehler vorkommen, hauptsächlich dahingehend, daß die eingefüllte Biermenge nicht mit dem Faßinhalt übereinstimmt.

Was den Bierpreis anbelangt, glauben wir nicht fehl zu gehen in der Annahme, daß Sie unsere diesbezüglichen Beiträge in Horesca-Informationen die seit Monaten fortwährend erscheinen, gelesen haben und unsern Standpunkt in dieser leidlichen Angelegenheit kennen. Der zur Zeit geltende Humpenpreis ist ein „Skandalpreis“! Wir werden auch nicht eher ruhen bis man höheren Ortes eingesehen hat, daß es so wie bislang unmöglich weitergehen kann. Im Interesse der Sache selbst können wir von dieser Stelle aus die Katze nicht aus dem Sack lassen. Seien Sie jedoch beruhigt an Hand von genau durchgeführten Erhebungen werden wir zu gegebener Zeit

die Karten auf den Tisch legen und den Beweis antreten, daß der geltende Bierpreis in Luxemburg zum „Chaos“ in unserem Beruf geführt hat.

Haben Sie Vertrauen in Horesca. Ihnen jedoch wünschen wir in Ihrem Geschäft alles Gute und vor allem Bierlieferungen, die inhaltlich dem dafür bezahlten guten Geld entsprechen. Sollte es sich wiederholen und sollten Sie den Verdacht hegen, daß mit irgendeinem Faß inhaltlich etwas nicht stimmt, ziehen Sie doch einen Gerichtsvollzieher hinzu und statuieren die Probe aufs Exempel.

Limonaden usw. werden teurer

Wie bereits früher angedeutet, werden die Limonaden, Mineralwasser, Colasorten und Fruchtsäfte aller Wahrscheinlichkeit nach ab 1. April 1971 im Einkauf pro Flasche um 0,40 Franken teurer, während der Verkaufspreis um einen Franken ansteigt.

Unsere Mitglieder wären gut beraten, würden sie vor dem 1. April ihren Bedarf an diesen Artikeln dementsprechend auffüllen bzw. dafür Sorge tragen einen gewissen Stock dieser Waren zum alten Einkaufspreis anzulegen.

Un homme prévenu en vaut deux.

Küßchen für die Wirtin

Mangelhafte Kenntnisse fremder Sprachen können — wer hätte es nicht schon erlebt — leicht zu Verständigungsschwierigkeiten und recht fatalen Verwicklungen führen. Ein im Ruhrgebiet beschäftigter Gastarbeiter aus Jugoslawien mußte es dieser Tage aufs neue erfahren.

Er kam nach der Schicht in ein Lokal und forderte von der Wirtin schlicht: „Ein Bier und einen Kuß.“ Gastwirtinnen sind an mancherlei Zumutungen gewöhnt und deshalb nicht so ohne weiteres aus der Fassung zu bringen. Der Gast bekam sein Bier und über den Kuß wurde gar nicht erst geredet. Doch bei der zweiten Bestellung brachte Josip seine Wünsche schon um einige Grade bestimmter vor: „Noch ein Bier und zwei Kuß!“

Die Wirtin versuchte es zunächst noch einmal mit einem kühlen Blondem — ohne Dreingabe; aber als auch dieses getrunken war, wurde Josip energisch. Er schlug mit der Faust auf den Tisch und forderte drohend: „Ich will Bier und Kuß! Sofort!“

Da geschah der Wirtin, was tausend anderen Frauen in einer ähnlichen Situation wahrscheinlich auch passiert wäre: Ihr rutschte die Hand aus und der Mann aus Istrien hatte plötzlich fünf Finger im Gesicht.

**Nie die Nerven verlieren!
Das beste Beruhigungsmittel:
die HORESCA - BERATUNGSSTELLE!**

Bocuse d'Or reporté En visite à la Provençale



La finale du Bocuse d'Or est reportée au 26 et 27 septembre 2021 à Lyon. On ne lâche rien, on reste motivé et déterminé. Rendez-vous en septembre pour faire briller la gastronomie française ! Merci pour votre soutien. En effet, la rentrée de janvier 2021 n'a pas levé les incertitudes quant à la réouverture des restaurants qui ne devrait pas se faire avant le printemps.

Le salon Sirha Lyon 2021 sur lequel se déroule le fameux concours de cuisine s'annonce plus que jamais comme un hommage vibrant à toutes les restaurations qui se sont adaptées à cette période unique dans l'histoire du Food Service. www.sirhafood.com



Photos : Maison du Grand-Duc / Sophie Margue

Vendredi 12 mars, les responsables de La Provençale ont eu l'honneur de recevoir la visite de Son Altesse Royale le Prince Guillaume, Grand-Duc héritier de Luxembourg et de Monsieur Franz Fayot, Ministre de l'Économie et de la Coopération et de l'Action humanitaire.

En compagnie des responsables de la société, le Prince Guillaume et le ministre ont parcouru les halles de Luxembourg à la découverte de la chaîne logistique et des nombreux métiers indispensables à la livraison de produits alimentaires dans toute la Grande Région. Le fonctionnement, d'ordinaire bien maîtrisé, a été mis à l'épreuve par la crise sanitaire. L'entrevue a ainsi permis aux associés gérants de faire le bilan de l'année écoulée, émaillée par les aléas de la pandémie.

Indemnité en faveur des indépendants

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

Elle est destinée exclusivement aux personnes : qui ont le statut d'indépendants à titre principal ; et qui sont affiliées en tant que tel à la sécurité sociale.

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





Takumi

SUSHI

FABRIQUÉS
DANS NOS
ATELIERS

LA PROVENCALE vous propose sa nouvelle gamme de sushis faits maison.
Découvrez ces produits fabriqués au Luxembourg dans la pure tradition
japonaise par nos maîtres sushis.



MADE IN
LUXEMBOURG



LA PROVENCALE

votre garant de qualité depuis 1969



Du retard dans le paiement des aides ?

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

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.

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

Dave Giannandrea - Rédacteur en chef

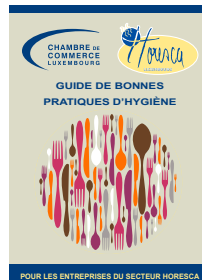
Sécurité alimentaire: nos services

Formation en bonnes pratiques d'hygiène

Une séance de minimum 3 heures en langue française, allemande ou luxembourgeoise

Mise à disposition de documentation

- dossier de formation,
- guide des bonnes pratiques
- fiches utiles



Formation sur la déclaration obligatoire des 14 ingrédients allergènes

Une séance de minimum 2 heures en langue française, allemande ou luxembourgeoise

Mise à disposition de la documentation

- dossier de formation (fr. ou all.)
- guide pratique avec fiches et tableaux

Formations à tarif avantageux pour nos membres



29.04.2021
9h30 - 19h00

Le salon virtuel pour rencontrer vos partenaires digitaux

Découvrez des solutions digitales adaptées à votre activité

Participez à des webinaires en lien avec la digitalisation.

Der virtuelle Treffpunkt, um Ihre Digitalisierungspartner zu finden

Entdecken Sie digitale Lösungen, passend zu Ihrem Beruf

Nehmen Sie an Webinaren zur Digitalisierung teil

<https://letzbedigital.easyvirtualfair.com>

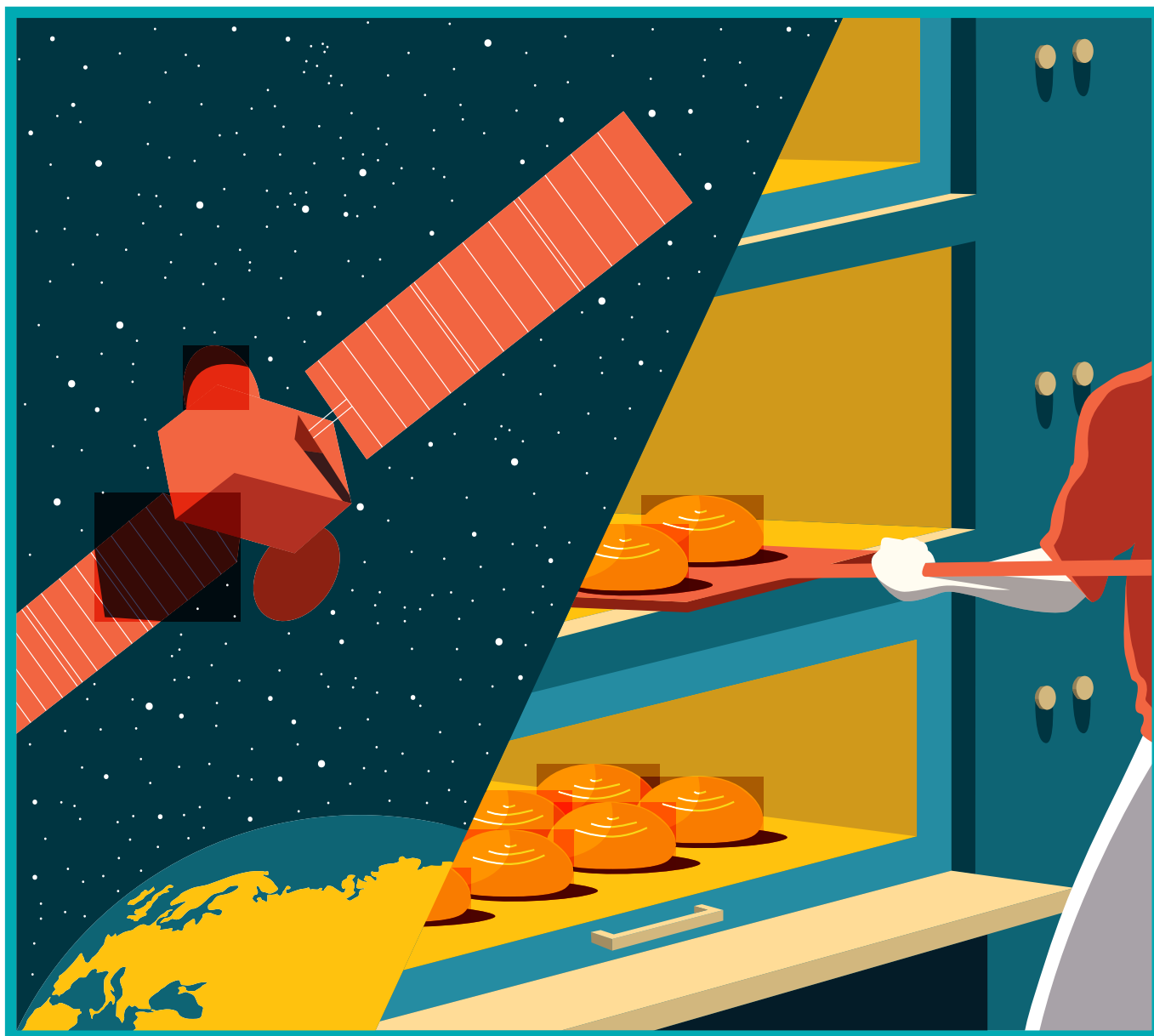





BESOIN D'AIDE(S) pour surmonter la crise ?

Estelle Sidoni
gérante du Restaurant Maison Lefevre

« Nous sommes confrontés à une situation difficile suite à la fermeture du secteur de l'HORECA, mais les aides mises en place nous permettent de couvrir nos frais en attendant la relance du secteur. »



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

ENCORE PLUS DE POTS POUR LES PROS



Maintenant aussi en **mini-bocaux** !

Découvrez notre gamme pour professionnels



100 % Geschmaach, 100 % Traditioun.

www.moutarderie.lu