

LE MAGAZINE

hospitality & passion

Téléchargez
ce magazine sur
horesca.lu

Dreamjobs Ambassadors

Cuisiniers, serveurs et barmans prennent la scène p.20

Offre touristique à Luxembourg

Les capacités d'hébergement
selon les régions p.06

Le Novotel Kirchberg fait peau neuve

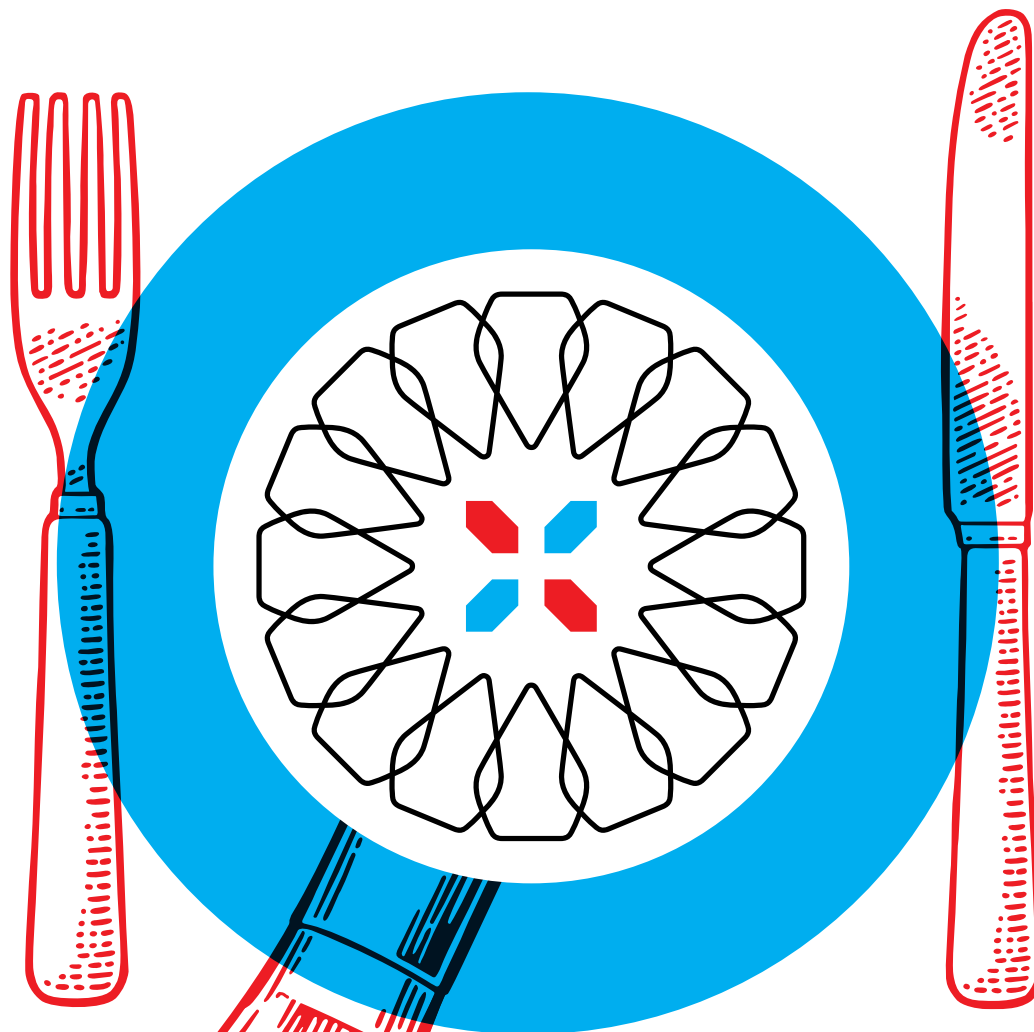
Entretien avec
Bram Maes p.10

Dégustation des sommeliers

Vins rouges pour
accompagner le gibier p.26

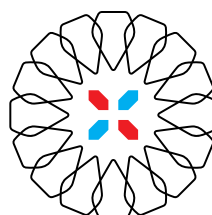
Mémoire d'établissements

Café du Commerce
à la Place d'Armes p.34



à consommer avec modération

L'ACCORD PARFAIT DE TOUS VOS METS



VINS & CRÉMANTS
LUXEMBOURG



SOMMAIRE

05 Éditorial

Hospitality Day 2023

07 Offre touristique

La situation au Luxembourg

10 Novotel Kirchberg

Entretien avec Bram Maes

14 Ouvertures

Nouveaux établissements

18 Plan en faveur des PME

10 priorités pour l'entrepreneuriat

20 Dreamjobs 2023

Présentation des ambassadeurs

24 Élections 2023

Les réformes attendues

26 Dégustation des sommeliers

Vins pour le gibier

28 Aide primo-création

Nouveau dispositif de soutien

30 Hôtels étoilés

Remise des panonceaux

33 Amicale Hotelschoul

Afterwork à Berdorf

38 Mémoire d'établissements

Le Café du Commerce

42 Workshop sur la motivation

Le 16 octobre à 15.00h

IMPRESSUM

Éditeur

Fédération Nationale des Hôteliers,
Restaurateurs et Cafetiers du Grand-Duché
de Luxembourg - HORESCA

Directeur de publication

François Koepf

Rédacteur en chef

Dave Giannandrea

Régie publicitaire

brain&more - agence en communication

www.brain.lu

brain@brain.lu

(+352) 26 84 71-1

Photos

HORESCA,
Archives HORESCA,
Les autres copyrights sont mentionnés près
des photos.

Impression

Imprimerie Heintz
Papier recyclé Circle Offset
Reproduction interdite sans le consentement
écrit des auteurs et de l'éditeur.
© HORESCA 2023

  Horesca Luxembourg

CONTACT

HORESCA a.s.b.l.

B.P. 2524 L-1025 Luxembourg
7, Alcide de Gasperi
L-1615 Luxembourg
Tél. : 43 13 55 - 1 (09h00 - 12h15)
horesca@pt.lu www.horesca.lu

Secrétariat

François Koepf, secrétaire général
f.koepf@horesca.lu
Dave Giannandrea, rédacteur en chef
d.giannandrea@horesca.lu
Claude Ries, conseiller en sécurité alimentaire
c.ries@horesca.lu



FLOWEY®

HYGIENE GREEN



HG20

MULTI GREEN

Tous types de surfaces et sols



FLOWEY
HYGIENE

HG20 MULTI GREEN

Entretien écologique pour tous types de surfaces et sols
Ökologischer Reiniger für Oberflächen und Böden aller Art

Salissures faibles / Leichte Verschmutzung
2,5 ml/L d'eau / Wasser

Salissures fortes / Starke Verschmutzung
7,5 ml/L d'eau / Wasser



hygiene.flowey.com

Hospitality Day 2023 - Lundi 20 novembre de 9h00 - 17h00

Créer une image authentique du secteur. Garantir l'équité et viser l'excellence.



Horesca vous invite à une journée dédiée à l'hospitalité avec un programme varié sur les changements numériques et structurels. Un événement organisé en collaboration avec la House of Entrepreneurship. Le programme détaillé se trouve sur www.horesca.lu

François Koepp, secrétaire général



Nous vous invitons à réserver la date du 20 novembre 2023 (9h00 -17h00) pour la Journée de l'hospitalité. 10 workshops seront proposés sur les changements numériques et le main-d'oeuvre.

L'objectif de ce rendez-vous est de donner des réponses aux questions que se posent les hôteliers, restaurateurs et cafetiers de Luxembourg en ce qui concernent leurs tâches essentielles:

- Se réinventer face aux nouveaux comportements d'achats et de vivre.
- Maintenir les relations respectueuses, créer des conditions de travail équitables et des perspectives attrayantes
- Encadrer les apprentis, les professionnelles et les personnes qui changent d'orientation

Préoccupations de la branche:

Comment le secteur de l'Horeca s'oriente vers l'avenir pour assurer sa compétitivité ?

Avec la volonté de changer, l'Horesca a comme but de créer une communauté de valeurs. L'hospitalité et les valeurs aimées qui unissent.

Toute une journée dédiée à l'hospitalité avec un programme varié sur les changements numériques et structurels.

Trois tables rondes

Des tables rondes seront animées par Steve Martellini

1. La pénurie de main-d'œuvre qualifiée est préoccupante. (9h30 - 10h30)

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

2. Comment booster l'attractivité du secteur? (13h30 - 14h30)

Réduction des charges administratives - simplification
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 (16h00 - 17h00)

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

Adresse de l'événement: Chambre de Commerce, 7 Rue Alcide de Gasperi, L-1615 Luxembourg-Kirchberg www.horesca.lu

Hospitality Day 2023 - Monday 20 November, 9am - 5pm

Horesca invites you to a day dedicated to hospitality with a varied programme on digital and structural changes. This event is organised in collaboration with the House of Entrepreneurship. The detailed programme can be found at www.horesca.lu

The aim of this event is to provide answers to the questions that Luxembourg's hoteliers, restaurateurs and cafetiers are asking about their essential tasks:

- Reinventing themselves in the face of new shopping and living habits.
- Maintaining respectful relationships, creating fair working conditions and attractive prospects
- Supervising apprentices, professionals and people changing direction

Round tables will be moderated by Steve Martellini.

1. The shortage of skilled labour is a cause for concern (9.30am - 10.30am)

Favourable framework conditions are essential. (housing, food, security needs, finances, leisure...)
The market in favour of employees
Career promotion, ongoing training and apprenticeship opportunities
Hiring - third-country nationals - working hours

2. How to boost the attractiveness of the sector (13h30 - 14h30)

Cutting red tape - simplification
Incentive funds - costs / financing
Provision of promotional tools

Boosting entrepreneurship
Collaboration - integrity - quality - diversity and innovation
Visions and clarity of objectives

3. Employees at the heart of the company - Fairjobs (16:00 - 17:00)
Employee loyalty, well-being
Combining performance and fairness
Recognition of know-how
Freedom and trust - autonomy
Coaching, support and management style

Address of the event:
Chambre de Commerce
7 Rue Alcide de Gasperi,
L-1615 Luxembourg-Kirchberg
www.horesca.lu

STATEC : Le Tourisme en chiffres

Quelle est la situation de l'offre

Nombre d'hébergement par type d'hébergement et par région

Combien fait-on de voyages chaque année ?

Quelles sont les destinations les plus prisées ?

Combien coûte un séjour ?

Le STATEC y répond dans sa dernière édition de sa série « Le Tourisme en chiffres ».

Ce document se présente comme un annuaire statistique du tourisme. Les chiffres présentés portent sur le tourisme au Luxembourg et sur les pratiques touristiques des résidents. La grande majorité des données statistiques ont été collectées et construites par le STATEC au travers de deux enquêtes : l'enquête sur le tourisme et l'enquête sur les arrivées et nuitées dans les établissements d'hébergement.

Nous vous proposons sur plusieurs éditions de notre magazine les points marquants de cette publication.

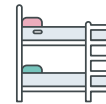
216
Hôtels, auberges
et pensions



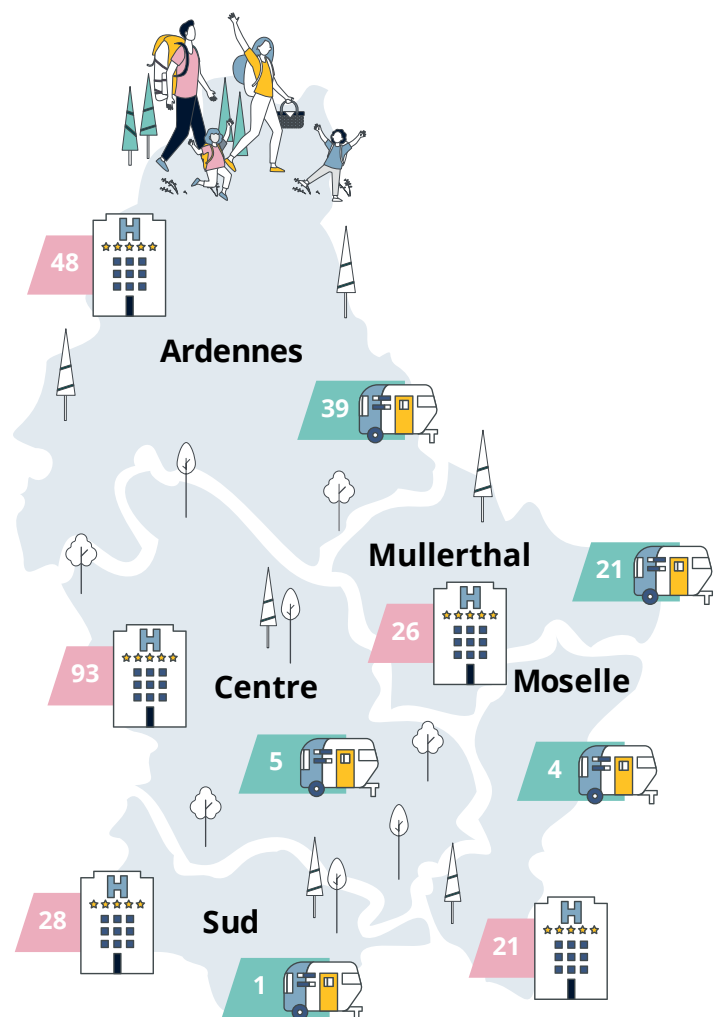
70
Terrains de
camping



9
Auberge de
jeunesse



43
Gîtes
d'étape



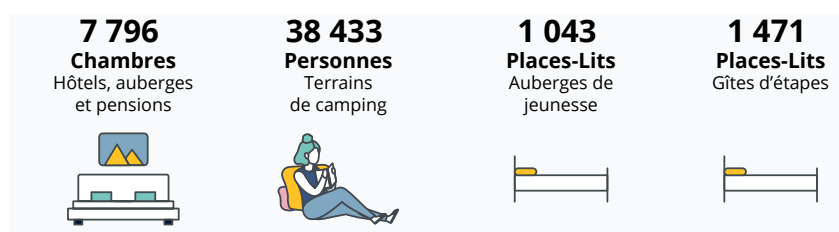
Au 1^{er} janvier 2023, malgré un léger recul, on dénombre 216 hôtels, auberges et pensions au Grand Duché du Luxembourg qui représentent la force motrice de l'offre d'hébergements touristiques du pays. Ce type d'établissements offre une capacité de 7 796 chambres, en légère hausse par rapport à 2022 (7 678).

La répartition géographique n'a que très

peu évolué depuis 2022. En 2023, la région qui regroupe le plus d'hébergements de ce type est le Centre avec 93 établissements soit 43 % de l'ensemble du pays. Suit ensuite la région Ardennes avec 48 établissements de ce type (soit 22 %). Les trois autres régions sont assez similaires : 28 établissements dans le Sud (13 %), 26 dans le Mullerthal (12 %) et enfin 21 en Moselle (9.4 %).

touristique au Luxembourg ?

Capacités selon les types d'hébergement par région



En termes de capacités, c'est-à-dire le nombre de chambres, la répartition est assez similaire mais elle accentue la dominance de la région Centre. Celle-ci représente plus de 6 chambres disponibles sur 10.

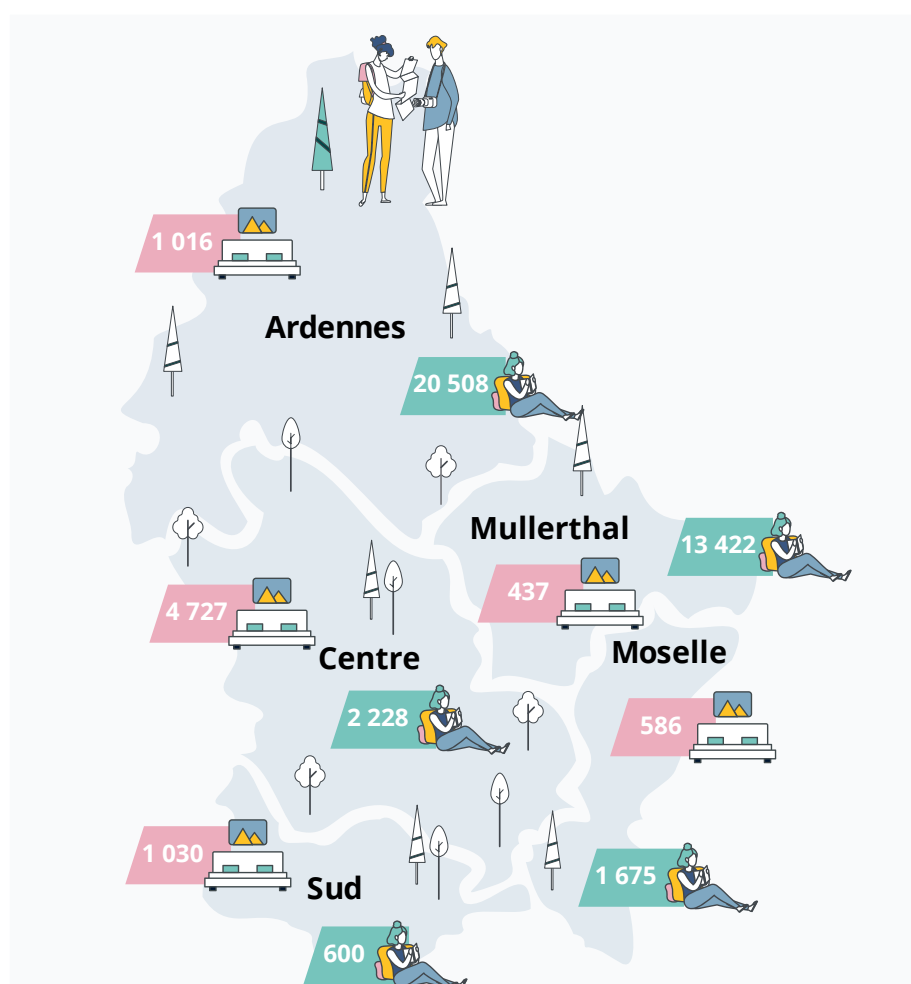
Cependant, il ne faut pas négliger l'importance des 70 campings répartis sur le territoire qui offrent la possibilité à plus de 38 000 personnes de séjourner au Luxembourg. La région Ardennes qui comprend 39 campings représente près de 56 % des campings. La capacité d'accueil des Ardennes représentent plus de 5 campeurs sur 10 (53 %) soit plus de 20 000 personnes.

Le Mullerthal est doté de son côté de 21 campings, soit 3 camping sur 10. Suite aux inondations subies ces dernières années, quelques campings ont cessé leur activité. Les autres régions représentent seulement 1 camping sur 7 (soit 10 campings).

Le nombre de cafés est en baisse à l'inverse du nombre de restaurants.

En 2017, le Luxembourg comptait 967 cafés. Quatre années plus tard, ils ne sont plus que 860, soit une baisse de 11 %.

A l'inverse, sur la même période, le nombre de restaurants a augmenté de 7 % en passant de 1 350 à 1 451.



Nombre de restaurants et cafés	2017	2018	2019	2020
 Restaurants	1 350	1 385	1 414	1 451
 Cafés	967	937	897	860

Source : STATEC, répertoire des entreprises (Situation au mois de janvier)

La culture et le patrimoine attirent les touristes nationaux et étrangers. En 2021, il était possible de visiter 49 musées et 15 châteaux ainsi que d'assister à une représentation donnée sur l'une des 27 scènes de spectacle du pays. Le Luxembourg compte également 5 patrimoines classés et reconnus par l'UNESCO.

L'année 2022 est la nouvelle année record de fréquentation du Mullerthal Trail. Au total, 205 744 randonneurs ont été enregistrés, soit une augmentation de 26 % par rapport à l'année 2021. Des conditions météorologiques favorables et une augmentation des nuitées dans la région du Mullerthal ont contribué à cette hausse.

Définitions

On distingue dans l'enquête sur le tourisme du STATEC deux catégories de séjours :

les voyages d'affaires et,

les voyages de loisirs, parmi lesquels on distingue :

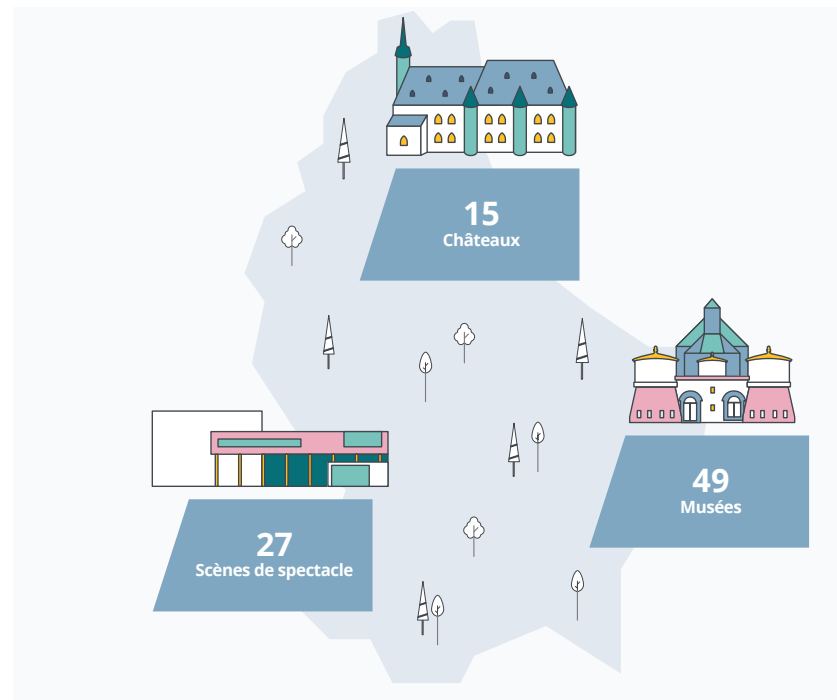
- les séjours de vacances,
- les visites familiales ou amicales,
- et un dernier groupe de séjours de loisirs, assez hétérogène et peu représenté (4 %) qui rassemble les déplacements liés à la santé, à la religion à l'éducation... Ces déplacements sont exclus des analyses par type de séjours.

Une arrivée est définie comme une personne (touriste) qui arrive dans un établissement d'hébergement touristique et s'enregistre.

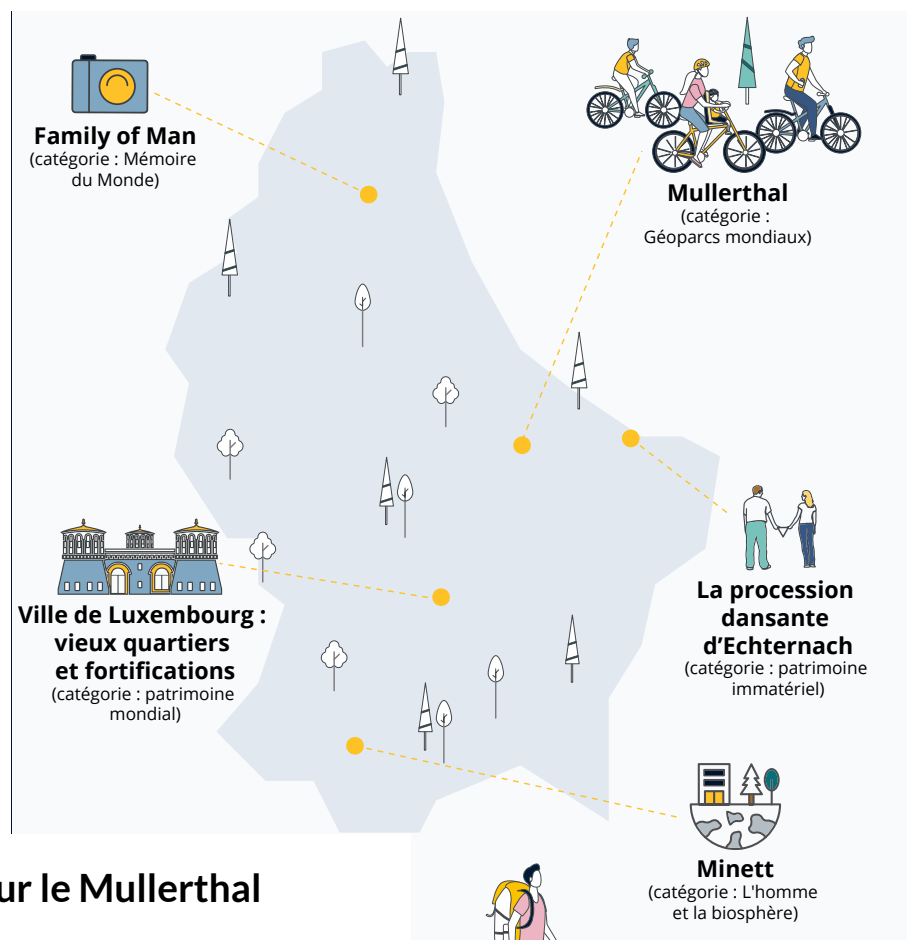
Si un couple arrive dans un hôtel alors cela correspond à deux arrivées.

Une nuitée correspond à chaque nuit qu'un touriste (résident ou non résident) passe dans un établissement d'hébergement collectif ou un hébergement non-loué.

Nombre d'attractions culturelles



Patrimoines UNESCO du Luxembourg



Nombre de randonneurs sur le Mullerthal

2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
91 910	105 757	149 138	91 085	140 037	161 693	162 842	205 744



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



Le Novotel Kirchberg fait peau neuve



Au début des années 1970, le plateau de Kirchberg avec ses nombreux champs ressemblait plus à un village qu'à un quartier d'affaires.

Parmi les premiers bâtiments construits sur ce site se trouvait un hôtel :

Le Holiday Inn.

Cet immeuble abrite aujourd'hui encore un hôtel :

Le Novotel Kirchberg.

Le Holiday Inn était pratiquement le premier établissement d'une chaîne internationale dans notre pays et offrait pour l'époque un confort exceptionnel avec des chambres à l'américaine aménagées avec deux lits doubles, des salles conférences et même une piscine intérieure. L'hôtel est passé sous le giron de la chaîne hôtelière Pullman en 1987 et quelques années plus tard l'établissement devient l'Hotel Europlaza managed by Sofitel.

Aujourd'hui idéalement situé à quelques encablures du tram qui le relie au centre-ville de la capitale luxembourgeoise et en plein cœur d'un quartier en continu développement où se sont installées des grandes entreprises et les institutions européennes, l'hôtel Novotel compte 260 chambres.

L'établissement se définit comme un lieu d'affaires et familial. Avec un confort 4 étoiles, le Novotel Luxembourg Kirchberg est idéalement situé pour des réunions business et des visites guidées du centre-ville. Modernes et spacieuses, les chambres sont idéales pour travailler ou se détendre. Elles sont dotées d'un

minibar, d'un bureau, d'un canapé, de la climatisation et d'un accès WIFI gratuit. Signalons qu'actuellement les chambres sont en train d'être toutes entièrement rénovées. Certaines sont déjà terminées et comme nous avons pu le constater, elles restent dans l'esprit Novotel avec un lit confortable, un canapé-lit qui plaît aux familles, un bureau pour les clients d'affaires et toutes les commodités nécessaires. Les responsables locaux ont néanmoins réussi à imposer certaines adaptations pour le pays avec par exemple du mobilier disposé d'une manière un peu différente. En effet, dans les nouvelles chambres, le bureau est intégré au rebord de fenêtre, le canapé est placé en face du lit et avec un jeu de peintures murales différentes, on arrive à suggérer une impression de suite. On espère avoir terminé les travaux dans les chambres pour la fin de l'année afin de s'attaquer ensuite aux espaces communs et au restaurant. D'ici un an, l'hôtel devrait donc être complètement refait. Signalons aussi que l'hôtel propose 9 salles de réunion modulables, le resta-

Entretien avec Bram Maes

Cluster General Manager, Novotel Luxembourg Kirchberg et Novotel Suites Luxembourg.

Monsieur Maes, votre établissement est situé sur le plateau du Kirchberg qui est le quartier européen et financier par excellence. Comment est constituée votre clientèle et y a-t-il eu une évolution par rapport à la période pré-COVID?

Nous sommes surtout un hôtel d'affaires. Notre clientèle principale est constituée de 3 groupes. Le business en individuel, le business en groupe et les équipages des compagnies aériennes. Ces derniers nous assurent une fréquentation régulière ce qui pour un établissement de notre taille avec 260 chambres est très important. Au Novotel Suites qui est un appart-hôtel, nous avons une clientèle qui reste pour des séjours plus longs.

Les week-ends ainsi qu'en période de vacances nous avons tout de même une clientèle de loisirs et de nombreuses familles qui apprécient notre emplacement et nos services.

Par rapport à la période pré-COVID, on constate que les groupes venant d'Asie et d'Amérique ne sont toujours pas de retour. Pour ce qui est des clients venant pour des réunions, nous avons remarqué que la fréquence de ces réunions a baissé et que la taille de ces groupes a aussi globalement diminué. Enfin le volume de la clientèle business en individuel n'est pas non plus encore au niveau de 2019.

Comment se passe la commercialisation ? Est-ce que chaque hôtel du groupe le fait individuellement ou mettez-vous des ressources en commun ?

Notre groupe, qui est constitué de 4 hôtels au Kirchberg et 2 hôtels au centre de Luxembourg, avec plus de 900 chambres, a adopté une stratégie commerciale commune. Des experts qui sont tous basés ici s'occupent des différents types de clientèle, que ce soit la clientèle de loisir, les groupes d'affaires organisés ou encore la conclusion de contrats avec des sociétés.

Nous avons des « Revenu Managers » qui en accord avec les directeurs d'hôtels

font ce qu'on appelle le Yield Management, c'est à dire la politique de prix en fonction de l'offre et de la demande. Nous jouons aussi la carte du groupe lorsqu'il s'agit de collaborer avec p.ex. des acteurs publics comme Luxembourg for Tourism ou le LCTO, ou encore des grosses demandes de LCB, des événements sportifs, etc...

En ce qui concerne la partie banquet, chaque établissement dispose d'un « Sales & Banqueting » Manager.

De nombreux hôteliers et restaurateurs se plaignent des difficultés qu'ils ont pour recruter du personnel. Est-ce pareil pour vous où est-ce qu'un groupe comme le vôtre dispose de certains avantages pour attirer des talents ?

Batipart, notre société-mère à Luxembourg occupe 500 salariés et notre organisation du travail permet de proposer des emplois sans coupure journalière et avec la garantie de disposer de 2 jours de repos hebdomadaires consécutifs.

Pour la majeure partie des départements, nous arrivons à recruter les bonnes personnes, la notoriété du groupe nous aide. C'est le cas pour le service, la réception ou encore la partie administrative. Mais je ne vous cacherais pas que pour les métiers de la cuisine cela reste difficile. L'avantage salarial par rapport à nos pays voisins a tendance à diminuer et de plus en plus de frontaliers se posent la question s'il est encore intéressant de venir travailler au Luxembourg sachant que les trajets allers et retours sont de plus en plus longs.

Nous avons mis en place une politique qui vise à garder notre personnel et nous proposons à nos collaborateurs des formations qui leur permettent d'évoluer ainsi que diverses activités de « team building ». Actuellement nous sommes en train de mettre en place avec le département des ressources humaines un projet de plan de carrière avec une « timeline » qui a comme objectif de donner des avantages aux salariés affichant une certaine ancienneté dans notre société.



Bram Maes

Vous êtes à Luxembourg depuis plus de 3 ans et connaissez donc déjà assez bien la situation touristique du pays. Quel est votre point de vue sur les atouts dont nous disposons et sur les moyens qu'il faut encore développer ?

Je suis ici depuis 2020 et j'ai constaté que pendant la pandémie, les responsables politiques ont vite compris nos difficultés et ont bien soutenu les entreprises. Il y avait une bonne communication et il est pour nous important de collaborer activement avec les différents acteurs publics comme Luxembourg for Tourism, le LCTO, l'Horesca ou encore le Luxembourg Convention Bureau. La communication entre les différents acteurs doit être simple et le plus fluide possible afin de promouvoir au mieux la destination Luxembourg.

Il y a du potentiel au Luxembourg et le marché est en fort développement ce qui explique l'arrivée de plusieurs nouveaux hôtels qui vont prochainement ouvrir dans la capitale. Ces nouvelles enseignes peuvent attirer une clientèle supplémentaire et tirer le marché vers le haut. Je ne les vois donc pas comme des concurrents directs mais il faut être alerte et nous devons constamment nous remettre en question.



Dans les nouvelles chambres, le bureau est intégré au rebord de fenêtre, le canapé est placé en face du lit et avec un jeu de peintures murales différentes, on désire suggérer une impression de suite.

rant N'Bistro et sa terrasse, un espace fitness, et de nombreux services offerts à la clientèle. 85 personnes y travaillent actuellement.

Depuis un peu plus de deux ans, le Novotel Kirchberg est dirigé par Bram Maes. Après avoir terminé l'école hôtelière de Bruges avec une formation aussi bien en cuisine qu'en salle, Bram Maes a débuté sa carrière professionnelle au Novotel de Lille (F) en tant que serveur de restaurant. Il y restera 7 ans, gravira les différents échelons et sera finalement nommé F&B Manager. En 2005, il travaille pour Novotel Belgique et en 2009 il devient directeur de l'Ibis Bruxelles Airport. Ensuite, il sera nommé directeur délégué pour tous les Ibis Budget de la Belgique et en 2020 il arrive à Luxembourg, où il prend la direction du Novotel Centre (quartier gare). En février 2021 on lui propose la direction du Novotel Kirchberg et du Novotel Suites.

Le Novotel Suites, situé jusqu'à côté du Novotel Kirchberg dispose de 110 chambres, toutes équipées d'une kitchenette. Il s'agit d'un appart-hôtel qui s'adresse donc à une clientèle long séjour qui reste souvent plusieurs semaines, voire plusieurs mois. 30 personnes travaillent dans cet établissement avec comme mission principale d'assurer un petit déjeuner de qualité ainsi que les services de la boutique gourmande qui est un mini-market et qui permet aux clients d'acheter des aliments qu'ils pourront (ré)chauffer et consommer dans leur chambre.

Les deux hôtels que dirige par Bram Maes font partie du groupe Batipart qui exploite aussi 4 autres hôtels : le Sofitel Kirchberg, le Mama Shelter, le Sofitel Grand-ducal et le Novotel Centre. 6 hôtels en tout qui représentent 902 chambres et qui sont liés au groupe ACCOR par un contrat de management. Le groupe hôtelier assure la gestion des hôtels au quotidien avec des outils et des experts dans le but d'optimiser les résultats.



L'ancienne chambre

Le premier Novotel a ouvert en 1967

En 1967, Paul Dubrule et Gérard Pélisson appliquent le modèle américain de Holiday Inn pour ouvrir un premier Novotel à Lille. Ce premier hôtel est un motel de 92 chambres situé à l'aéroport de Lille-Lesquin et baptisé le "motel tout électrique". L'hôtel comprend plusieurs avantages dont la climatisation, un téléviseur dans les chambres, et un restaurant "Grill". L'appellation "motel" des établissements Novotel vient des parkings gratuits que l'enseigne intègre systématiquement à ses établissements, une nouveauté pour le marché français. Dès le début, Novotel mise sur la présence d'une offre de restauration au sein des Novotel pour différencier son offre.

En 1968, un deuxième Novotel ouvre à Colmar et en janvier 1970, le groupe Novotel (Novotel Holding SA) est créé et doté d'un budget de 5 millions de francs pour développer Novotel hors de France. En 1972, Novotel ouvre son premier hôtel en Suisse, à Neuchâtel et en 1975, Novotel compte 60 hôtels en France et 13 en Europe. Le groupe absorbe par la suite les hôtels Mercure. Novotel s'implante au Brésil en 1977, inaugure son 100^e hôtel en 1978, et s'implante à Abu Dhabi la même année.

En 1980, les hôtels Sofitel sont repris par le groupe Novotel. En 1981, Novotel rachète le Broadway Block Building à New York, où la chaîne opère déjà le Roosevelt Hotel sur Madison Avenue, et s'établit à Singapour. Le groupe Novotel compte alors 319 établissements et figure parmi les 10 premiers groupes hôteliers au monde.

En 1983, les groupes Novotel-SIEH et Jacques Borel International fusionnent. La nouvelle entité adopte la raison sociale Accor. Aujourd'hui, le groupe Accor possède 5.445 hôtels dans le monde, dont 550 Novotel qui sont répartis sur 65 pays.

L'exhausteur liquide pour homard et crustacés

Knorr Professional Concentré Liquide Crustacés.

- ✓ Pour vos **marinades**, comme **sauce de base** ou **finition**
- ✓ Pour **enrichir** vos plats à base de scampis, homard, crevettes, langoustines, crabes et gambas
- ✓ Utilisation **à n'importe quelle étape de préparation**, qu'elle soit **chaude** ou **froide**
- ✓ **Sans gluten, sans lactose**



NOUVEAU

Knorr Professional
Concentré Liquide
Crustacés
1 L



Sauce à l'armoricaine

Ingrédients

- 75 g d'échalotes, finement hachées
- 15 g de **Knorr Professional Purée d'Épices Ail**
- 30 ml de cognac
- 250 ml de vin blanc
- 200 ml d'eau
- 150 g de **Knorr Professional Napoletana Poche Sauce Tomate**
- 25 ml de **Knorr Professional Concentré Liquide Crustacés**
- 30 g de **Knorr Fonds de Cuisine Roux Blanc**
- 15 g de **Knorr Primerba Estragon**
- 10 g de persil, finement haché

*Idéal également
avec des
scampis !*



Sauce crémeuse aux crustacés avec crevettes roses et poireaux

Ingrédients

- 100 g de poireaux, coupés en fines demi-rondelles
- 500 ml de crème
- 50 g de beurre
- 25 ml de **Knorr Professional Concentré Liquide Crustacés**
- 200 g de **Knorr Professional Napoletana Poche Sauce Tomate**
- 30 g de **Knorr Maizena Express Liant pour Sauce Blanche**
- 150 g de crevettes roses
- 15 g de ciboulette, finement hachée
- poivre de Cayenne



Scannez pour
les recettes
complètes



Lounge Act Two

5, rue Tschiderer
L-9051 Ettelbruck

Après Luxembourg-Kirchberg, un deuxième Lounge Act vient d'ouvrir à Ettelbruck. Créés par Cédric Kerlaouezo, les restaurants Lounge Act proposent une cuisine bistrannique, inspirée du raffinement d'un restaurant gastronomique et de la convivialité d'un bistrot en conjuguant saveurs, créativité et qualité à partir de produits strictement sélectionnés pour leur goût, leur fraîcheur et leur qualité. Le tout dans une ambiance rock avec une déco où se mêlent guitares électriques et disques vinyles.

Au menu de l'établissement situé à quelques pas de la gare d'Ettelbruck on trouve des burgers, des grillades de viandes, des salades et des plats de brasserie comme des rognons de veau à la dijonnaise, un bouchée à la reine ou des Gromperenkichelcher.

Pour les afterworks les responsables invitent à découvrir le bar à bière et café avec live music. Des concerts sont prévus une fois par mois et la « Happy Hour » est au programme tous les jeudis, de 18h à 21h. L'établissement est ouvert en continu de 11.30h à 23.00h. Le jour de fermeture est le dimanche.

Plus d'infos sur la page Facebook loungeact02



Restaurant Le Central

25, Rue de Bastogne
L-9010 Ettelbruck
Tél. : 691851203



Saber Bouchir qui exploite déjà le restaurant Machewi à Bastogne vient d'ouvrir le restaurant oriental Le Central à Ettelbruck. Situé dans le bâtiment de l'ancien hôtel Central (qui aujourd'hui abrite des appartements), ce restaurant propose une bonne quarantaine de places au rez-de-chaussée, auxquelles il faut ajouter plusieurs tables en terrasse.

Comme on peut le lire sur le site Internet de la Ville d'Ettelbruck, le bâtiment datant des années 1957 fut racheté par la ville en 2015, après des années sans affectation. Le maintien d'une brasserie au rez-de-chaussée était clair dès le départ. Pour les responsables politiques, le rachat du bâtiment s'inscrit dans une stratégie visant à augmenter la qualité de vie des citoyens en créant des lieux de rencontre et des places publiques accueillantes et de rendre la ville attrayante pour les citoyens et visiteurs.



Tout est donc neuf et le cadre, à la fois chaleureux et exotique est particulièrement réussi. La cuisine est plutôt variée avec des plats classiques comme le cous-cous ou le tajine (avec de nombreuses déclinaisons) mais aussi des spécialités tunisiennes d'où est originaire Saber Bouchir, comme la Gargoulette d'agneau. Il s'agit ici d'un plat en terre cuite à la forme d'amphore qui permet de cuire la viande dans une sauce avec des épices.

Comme déjà indiqué, les propositions sont variées et on trouve aussi des spécialités libanaises, des salades, des grillades, des plats aux fruits de mer, une escalope crème champignon et même un cheeseburger pur bœuf. L'objectif est de pouvoir accueillir des groupes en satisfaisant chaque personne au mieux.

Le restaurant qui est parfaitement accessible aux personnes à mobilité réduite est fermé le dimanche soir et le lundi. Grand parking public devant la porte.



Christophe Prospéri et Andy Theis



Berdorfer Eck Restaurant Victoria

53, rue d'Echternach,
L-6550 Berdorf
Tél.: 26 78 44 34 / 26 78 42 99
www.berdorfereck.lu

L'ancien Hôtel Herber qui, depuis 2015 s'appelle Berdorfer Eck vient d'être repris au début de l'année par Christophe Prospéri. L'actuel exploitant a su donner un nouveau souffle à cet établissement de tradition et ensemble avec Andy Theis, il propose une offre variée et intéressante, bien au-delà de la localité située au cœur du Mullerthal.

Bed & Breakfast, restaurant, épicerie et salle pour événements sont les piliers du Berdorfer Eck.

Le nouveau restaurant Victoria mérite sans aucun doute, une attention toute particulière. Ici, Christophe Prospéri qui travaille dans la gastronomie depuis 2010 peut mettre en avant son expérience dans le domaine, tout en laissant libre cours à sa créativité.

Signalons qu'en 2017, il a ouvert une brasserie avec un groupe gastronomique au cœur de la ville de Luxembourg. Il y servait des plats classiques tels que le "Kniddele mat Speck" ou la "Feierstengzalot". "Les plats de sa mère", comme il les décrit.

Presque immédiatement après, il s'est occupé d'un deuxième restaurant, un lieu de restauration et d'événements sur la rive de la Moselle. Sa mission était de créer un nouveau lieu d'événements où les mariages étaient à l'honneur.

En 2020, en pleine pandémie et pendant le confinement, il ouvre avec ses deux partenaires un restaurant au cœur de la ville. L'accent est bien entendu mis sur les plats à emporter avec 80 % de produits végétaux et 20 % de produits animaux.

Son dernier projet était le restaurant gastronomique Seventy Two. Une expérience pop-up exclusive, ouverte seulement pendant 72 jours.

A Berdorf, la philosophie du chef est basée sur son amour pour les produits artisanaux. Il met son talent à profit pour faire vivre aux clients une expérience unique et de qualité. Son style de cuisine allie techniques innovantes et présentations modernes et fait passer les ingrédients de tous les jours au niveau supérieur.

A la carte on trouve la classique joue de bœuf braisée au vin rouge, les inévitables cordons bleu et bouchée à la reine ainsi qu'un mille-feuille de légumes avec confit d'oignons, un Gravlax d'omble chevalier ou encore des salades de saison et burgers au fromage local « Rouden Bouf ». La carte s'adapte à la saison et on privilégie les produits frais et locaux.

En salle, Andy Theis accueille les clients dans un cadre moderne et chaleureux. Une soixantaine de convives trouvent place ici. A cela s'ajoute la terrasse ainsi qu'une deuxième salle qui est aussi

adaptée pour des groupes désireux d'organiser des banquets, mariages, repas de famille, fête d'entreprise ou même séminaires.

Andy Theis qui est aussi président de l'Association dans anciens élèves de l'école hôtelière de Diekirch saura à coup sûr conseiller le meilleur vin pour votre repas. De nombreuses bouteilles sont d'ailleurs exposées dans l'espace vinothèque de l'épicerie de l'établissement.

Le Berdorfer Eck propose en effet une boutique de produits du terroir et de souvenirs locaux pour offrir ou se faire plaisir. Des corbeilles adaptées aux souhaits des clients peuvent être confectionnées. Côté hébergement on propose une formule « Bed & Breakfast » avec sept chambres de charme, tout confort. Chacune a son style et toutes sont équipées d'une salle-de-bain, d'une télévision à écran plat ou encore d'une bouilloire. Certaines comprennent un coin salon. Leur salle de bains privative est pourvue d'un sèche-cheveux et d'articles de toilette gratuits.

Les jours de fermeture sont le lundi et mardi pour le restaurant ainsi que le dimanche et le lundi pour la boutique. Sur le site Internet, il est possible de découvrir le menu du jour.



Schmelz

4 Ennert den Héichiewen
L-4362 Esch-sur-Alzette
Tél.: 26 57 96
dschmelz.lu

Paul Meyer qui exploite le Coyote Café à Esch-Belval vient d'ouvrir non-loin de là, le Restaurant Schmelz. Ensemble avec Dan Vinkowski qui s'occupe de la partie commerciale et communicationnelle et Ibrahim Jashari qui est le chef en cuisine, il propose un établissement aux multiples facettes avec un cadre qui a su mettre en valeur la passé industriel. Les différentes salles sont aménagées autour d'un ancien haut-fourneau.

Rappelons que nous sommes ici sur un ancien site industriel de l'Arbed, groupe sidérurgique luxembourgeois fondé en 1911. Datant de 1965 et de 1970, les hauts fourneaux A et B témoignent aujourd'hui encore de l'époque des Trente Glorieuses, les années de haute conjoncture économique après la Seconde Guerre mondiale. En 1997, l'arrêt du Haut Fourneau B, le

dernier haut fourneau encore en production au Luxembourg permet la reconversion de tout le site.

Cet endroit fait donc partie du patrimoine culturel du Luxembourg et dans le Restaurant Schmelz, les responsables ont voulu y associer le patrimoine gastronomique de notre pays, comme on le constate sur la carte des plats.

Les spécialités luxembourgeoises sont bien entendu à l'honneur avec par exemple une Feierstengszalot, des Saucisses au vin avec sauce moutarde ou encore une Bouchée « Grand Ducale ». Mais tout comme les ouvriers des usines sidérurgiques qui venaient de pays différents, on propose aussi des plats d'horizons différents.

Les Kniddelen sont proposées de façon classique avec du lard ou alors avec scam-pis à la poêle. On pourra aussi opter pour des Gromperekichlecher au saumon, un Fish & Chips ou une salade de pommes de terre avec boulettes véganes. A noter que les pâtes que l'on utilise ici viennent de la Nuddelfabrik et que les viandes sont

commandées à la boucherie Niessen. Elles sont bio et d'origine luxembourgeoise. La carte s'adapte bien entendu aux saisons. Mais le Schmelz n'est pas qu'un restaurant qui allie mobilier chaleureux et confortable dans un décor industriel. On peut aussi venir ici pour boire un verre, sachant que l'établissement est ouvert en continu. En soirée le volume de la musique augmente avec un DeeJay qui veille à la bonne ambiance. A l'étage on trouve un bar à vin avec une belle sélection à la bouteille ou au verre et pour les groupes, il est possible de profiter d'un grand espace privatisable. Environ 200 personnes trouvent place dans le Schmelz, sans compter la belle terrasse devant la porte.

Le Schmelz est d'ailleurs un endroit idéal pour des événements, soirées d'entreprise ou repas en groupes. Le cadre est unique et les vestiges industriels du passé sont parfaitement mis en valeur grâce à une illumination que l'on peut adapter. En semaine à midi on propose un menu du jour et pour les enfants on prépare des plats adaptés. Ouvert sept jours sur sept. Et plus d'information sur les réseaux sociaux.



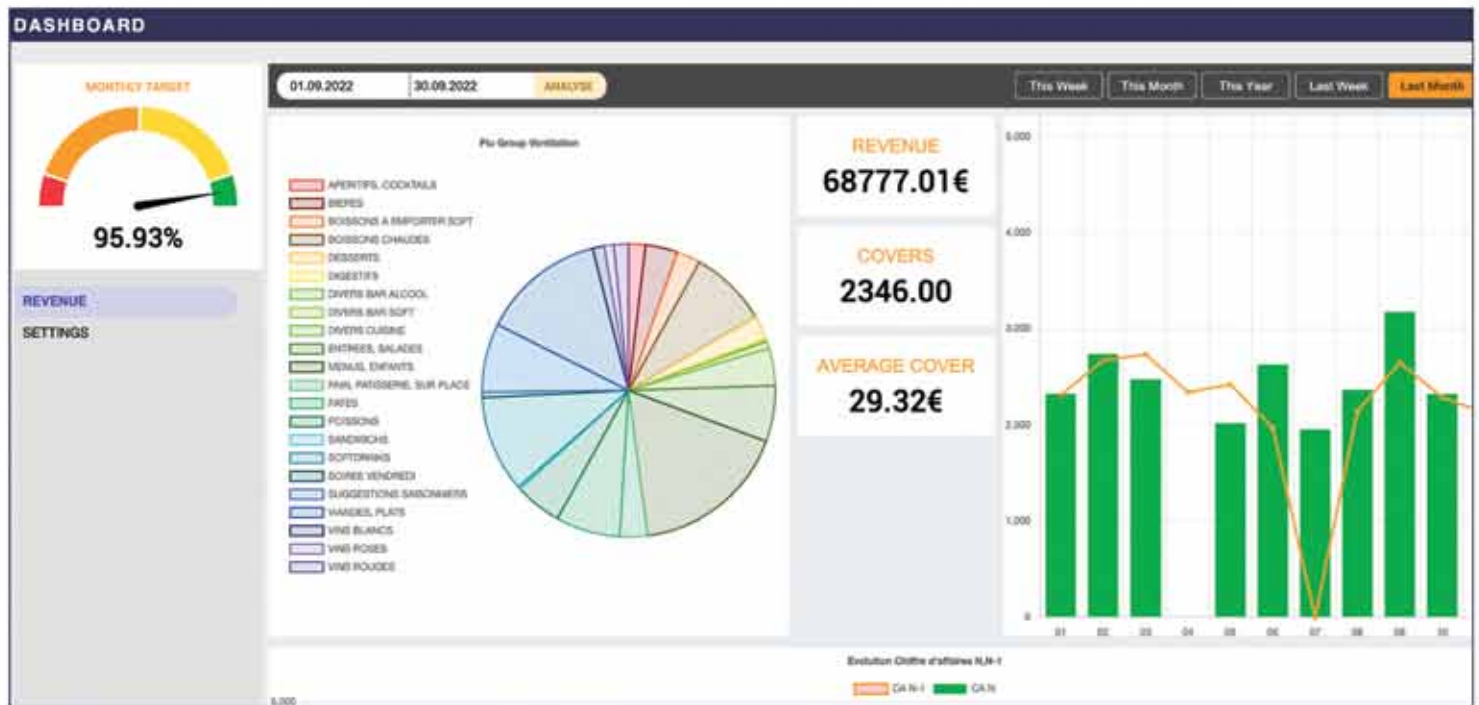
WebRCS

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.

Accédez à vos données statistiques à distance avec notre nouveau dashboard.



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 «5^e plan d'action national en faveur des PME»: Dix priorités promouvant l'entreprene

En date du 25 juillet 2023, le ministre des Classes moyennes, Lex Delles, le président de la Chambre de commerce, Fernand Ernster, et le président de la Chambre des métiers, Tom Oberweis, ont présenté le 5^e plan d'action national en faveur des PME.

Ce plan d'action a été élaboré dans le cadre d'un processus de coopération à travers le Haut comité PME, composé des représentants de la Chambre de commerce, Chambre des métiers, Fédération des artisans, Luxembourg Confederation et de l'Horesca.



Tom Oberweis, président de la Chambre des Métiers, Lex Delles, ministre des Classes moyennes et Fernand Ernster, président de la Chambre de Commerce

Le plan d'action national en faveur des PME comporte des mesures concrètes afin de garantir un cadre propice à la création et au développement des petites et moyennes entreprises et se décline autour de dix priorités:

1 Promouvoir l'esprit d'entreprise et l'entrepreneuriat: afin de stimuler et de valoriser l'entrepreneuriat en tant que choix de carrière:

Une campagne de sensibilisation sera mise en place et les «Sustainable Entrepreneurial Schools» seront développées davantage. Parmi d'autres mesures figure également la réforme du droit d'établissement, qui simplifie la transmission d'entreprise et qui introduit le principe de nouvelle chance suite à une faillite, facilitant ainsi le droit d'entamer une nouvelle activité avec une nouvelle autorisation d'établissement.

2 Adapter les conditions du travail aux évolutions du marché:

Les initiatives de sensibilisation des entreprises aux démarches «responsabilité

sociétale des entreprises» (RSE) seront maintenues et les entreprises continueront à bénéficier d'un accompagnement à travers une initiation RSE. Il est à noter dans ce contexte que le «Starter Kit RSE» offre un diagnostic approfondi des mesures existantes et de la mise en place d'une approche «RSE» systématique au sein d'une entreprise.

3 Promouvoir une réglementation intelligente:

La mise en place d'une cellule d'évaluation des entreprises en difficulté et la désignation d'un conciliateur d'entreprise permettront de détecter les circonstances qui pourraient donner lieu à une probabilité d'insolvabilité et signaleront ainsi aux débiteurs la nécessité d'agir. Ces outils d'alerte, mesures phares d'une ré-

uriat et la résilience des PME

glements intelligente, pourront donc contribuer à limiter le nombre de faillites et soutiendront le maintien dans l'emploi.

4 Améliorer la qualité du service public et promouvoir la simplification administrative:

La simplification administrative est primordiale afin de faciliter les procédures pour les entreprises et d'augmenter l'efficacité des administrations. Les échanges d'informations automatisés et la dématérialisation de la démarche de demande d'autorisation d'établissement ainsi que le principe du «Once-Only», qui prévoit de saisir des informations identiques qu'une seule fois sur le site «guichet.lu», sont des exemples concrets de simplification administrative.

5 Rendre le financement plus accessible aux PME:

Afin de s'assurer que les PME disposent des ressources dont elles ont besoin pour réussir, il est essentiel de rendre le financement plus accessible. Le régime d'aide en faveur des micro-entreprises nouvellement créées dans les secteurs du commerce et de l'artisanat, est un outil important dans ce contexte. De plus, cette aide, destinée aux primo-créateurs, soutiendra et encouragera l'esprit entrepreneurial.

6 Soutenir le développement économique et sectoriel du Luxembourg:

De nouveaux outils informatiques, comme le cadastre du commerce, offrent une vision précise du paysage économique et permettent un accompagnement de manière proactive du développement des acteurs locaux, telles que les communes, et des entreprises.

7 Rapprocher davantage l'enseignement du monde des entreprises et accroître la qualification professionnelle des salariés:

Face à l'évolution actuelle du manque de main-d'œuvre, il est essentiel de rapprocher le monde de l'éducation et de l'entreprise encore davantage pour accroître la qualification professionnelle des futurs employés. Le Luxembourg se dotera entre autres d'une stratégie nationale en matière de compétences, élaborée en étroite collaboration avec l'Organisation de coopération et de développement économiques (OCDE).

8 Mettre en place un environnement propice à l'innovation et à la recherche:

Il est crucial de disposer d'un environnement favorable à l'innovation et à la recherche pour s'assurer de la compétitivité des PME. Des journées thématiques seront organisées dans le but de sensibiliser les entreprises sur des sujets phares, à l'exemple des «Digital Days» organisés en 2019. À cela s'ajoute la promotion d'outils existants, tels que les «SME Packages».

9 Promouvoir les technologies de l'environnement:

Un «one-stop shop» de la transition énergétique et environnementale sera créé – dans le cadre du «Klimapakt fir Betriber» – pour orienter les PME vers l'efficacité énergétique, la circularité et la durabilité et partant vers des actions constitutives d'une approche RSE. Afin d'encourager des projets d'investissement dans les technologies durables, les soutiens financiers pour les PME seront adaptés et intensifiés.

10 Permettre aux PME luxembourgeoises de s'internationaliser:

L'économie luxembourgeoise est largement ouverte vers l'extérieur et offre de nombreuses opportunités pour les PME locales souhaitant s'internationaliser. Leur participation aux salons internationaux et aux missions économiques à l'étranger sera promue davantage.

Le ministre des Classes moyennes, Lex Delles, a souligné dans ce contexte que «le plan d'action PME est un outil crucial permettant de promouvoir l'esprit d'entreprise tout en favorisant la résilience des PME. À travers des mesures concrètes et des processus simplifiés, nous soutenons notamment la digitalisation, la durabilité et le développement économique des entreprises».

Fernand Ernster, président de la Chambre de commerce, a déclaré que «ce 5e plan d'action permet de renforcer les PME. Il facilite l'accès aux financements, il soutient le développement et l'internationalisation des entreprises, et ainsi il contribue à un environnement propice pour une croissance économique durable».

Tom Oberweis, président de la Chambre des métiers, a indiqué que les PME sont un moteur vital de notre économie en raison de leur capacité de créer de l'emploi, de stimuler la croissance économique et de leur capacité d'adaptation au changement. Pour pouvoir pleinement déployer tout leur potentiel, il est essentiel de veiller à un cadre réglementaire propice à leur développement. Tom Oberweis se dit confiant que la mise en œuvre des outils de ce 5e plan sont susceptibles d'aider les PME de l'artisanat à traverser le contexte économique actuel très difficile.

Communiqué par : Direction générale des classes moyennes / Chambre de commerce / Chambre des métiers

Révélation des « Dreamjobs Ambassadors 2023 »

Cuisiniers, serveurs et barmans



La Fédération Nationale des Hôteliers, Restaurateurs et Cafetiers du Grand-Duché de Luxembourg - HORESCA et la Chambre de Commerce, en partenariat avec le Ministère de l'Économie - Direction générale des Classes moyennes, ont récemment annoncé les noms des « Ambassadeurs » représentant les professions de cuisinier, de serveur et de barman dans le cadre de la campagne « Dreamjobs Ambassadors 2023 ».

Lancée en novembre 2022, cette campagne vise à stimuler l'intérêt pour les professions de l'hôtellerie, à promouvoir le savoir-faire des professionnels du secteur et à sensibiliser le public sur les différentes branches de l'hôtellerie au Grand-Duché de Luxembourg. La campagne, fièrement sponsorisée par RAK Porcelain Europe, sert à augmenter la visibilité du secteur et à attirer ainsi les nouveaux talents.

Les professions de l'hôtellerie au Grand-Duché de Luxembourg sont en constante évolution et suivent de très près toutes les innovations qui peuvent intéresser et impacter positivement le secteur. Les innovations en matière d'apprentissage, la valorisation du savoir-faire et la volonté d'aborder de nouvelles offres permettent de fournir de puissantes impulsions à ce secteur particulièrement dynamique.

Voilà pourquoi l'HORESCA et la Chambre de Commerce, en partenariat avec le Ministère de l'Économie - Direction générale des Classes moyennes ont décidé de lancer le projet DREAMJOBS AMBASSADORS pour promouvoir, valoriser et honorer le savoir-faire des professions de l'hôtellerie au Luxembourg.

prennent la scène



Les huit « Ambassadors » sont :

Catégorie cuisinier

- **Archibald De Prince** - Sous-Chef Exécutif au Château de Bourglinster à Bourglinster
- **Marine Perrichet** - Chef de partie à L'Atelier Windsor à Luxembourg-Ville
- **Louis Scholtès** - Directeur culinaire à La Lorraine à Luxembourg-Ville
- **Christian Thoma** - Chef de cuisine / Gérant d'entreprise chez Bei den Zwillingen um Belenhaff à Junglinster

Catégorie serveur & barman

- **Raphael Betti** - Barman au BAC au Pafendall
- **Marius Birzan** - Barman à la Brasserie Abtei au Grund
- **Mélanie Niquet** - Maître d'hôtel à l'Hôtel le Place d'armes (La Cristallerie) à Luxembourg-Ville
- **Ralph Schmitt** - Gérant et sommelier en bière chez De Bräiläffel à Kleinbettingen

La campagne culmine avec une grande finale, où un lauréat par catégorie sera honoré pour son excellence par un jury et primé d'un prix.

La diffusion des interviews des huit « Ambassadors » s'est faite progressivement sur les réseaux sociaux à partir du mois de septembre. Chaque candidat étant présenté au grand public à travers des entretiens personnels, permettant de découvrir leur parcours, leurs passions et leur dévouement envers leur profession.

Pour découvrir les « Ambassadors » et suivre leurs interviews, rendez-vous sur www.dreamjobs-ambassadors.lu et sur nos réseaux sociaux.

Rejoignez également la communauté « Dreamjobs Ambassadors » sur les réseaux sociaux :

www.facebook.com/dreamjobsambassadors
www.instagram.com/dreamjobsambassadors

Rentrée pour les Minikäch



Au cours du mois de septembre a lieu la rentrée des classes pour les élèves et étudiants ainsi que pour les Minikäch.

Les jeunes enfants inscrits à ces ateliers organisés par le Vatel-Club découvrent ainsi les métiers de l'hôtellerie et apprennent à apprécier une cuisine naturelle, saine et équilibrée.

Pour ce premier rendez-vous ils ont pu préparer une lasagne pour laquelle ils ont bien entendu fait la pâte eux-mêmes.

Peut-être que ces rendez-vous avec des professionnels de la gastronomie éveillera aussi des vocations et qu'au cours des prochaines années, nous retrouverons les mêmes personnes actives dans notre secteur...

Avis commun de la Chambre des salariés, de la Chambre de Commerce, de la Chambre des Métiers et de la Chambre d'Agriculture

Formation professionnelle en cours d'emploi

Les chambres professionnelles soulignent les incohérences

La Chambre d'Agriculture, la Chambre de Commerce, la Chambre des Métiers et la Chambre des salariés ont rendu en date du 27 juillet 2023 leur avis commun sur le projet de règlement grand-ducal visant à définir les métiers et les professions organisés sous forme de formation professionnelle en cours d'emploi, ainsi que les conditions d'admission et les modalités de fonctionnement. Elles mettent en évidence l'importance de la formation professionnelle en cours d'emploi mais identifient des imprécisions et des incohérences en vue d'un bon fonctionnement de la formation. Elles critiquent également l'absence complète d'une concertation structurée au préalable avec les chambres professionnelles dont le rôle en tant que partenaires de la formation professionnelle est défini à travers la loi et reconnu depuis de longues années.

Si les chambres professionnelles soutiennent parfaitement le principe de la formation professionnelle en cours d'emploi, dont l'objectif est de permettre à des personnes - travaillant dans un secteur d'activité donné - de se qualifier dans ce domaine tout en maintenant leur contrat de travail, elles constatent que le cadre d'organisation et de fonctionnement envisagé par le ministère de l'Education, de l'Enfance et de la Jeunesse (MENJE) n'est pas opérationnel à défaut d'un texte clair et de qualité. Ainsi, les chambres professionnelles identifient des imprécisions importantes - concernant entre autres les modalités de promotion et d'évaluation des apprenants, le droit de former des entreprises ou encore la procédure de prorogation de la convention de formation - et l'utilisation d'une terminologie incohérente, ce qui impactera de façon négative le fonctionnement de la formation.

De plus, l'absence de toute consultation structurée au préalable avec les chambres professionnelles par rapport au présent projet reste incompréhensible et regrettable au regard du partenariat fructueux de longue date au niveau de la formation professionnelle. Une démarche collaborative aurait été souhaitable pour définir conjointement les contours d'un modèle de formation professionnelle en cours d'emploi qui représente un enjeu majeur pour les entreprises et leurs salariés dont les chambres professionnelles sont les porte-paroles respectifs. Par conséquent, elles demandent à être associées à la définition et à la mise en œuvre d'un système de formation professionnelle en cours d'emploi qui devra occuper une place importante au Luxembourg, dans la stratégie de la formation continue tout au long de la vie.

Le texte de loi et l'avis complet se trouvent sur www.cc.lu



CHAMBRE DES SALARIÉS
LUXEMBOURG



CHAMBER
OF COMMERCE
LUXEMBOURG
POWERING BUSINESS



CHAMBRE
DES MÉTIERS
LUXEMBOURG



zenchef

Votre restaurant, vos règles du jeu



LOGICIEL
DE RÉSERVATION



PAIEMENT DIGITAL
PAR QR CODE



OUTILS
ANTI NO-SHOW



EMPREINTE
BANCAIRE



OUTILS MARKETING



MENUS DIGITAUX



CLICK & COLLECT



EXPÉRIENCES

12 000 restaurateurs satisfaits



Mansogroup



Come à la maison



Um plateau



Maison Mazelier



Apdikt



La Villa de Camille et Julien



Les Roses



Comptoir Bohème

Partenaires officiels



Gault & Millau



Elections 2023 : les entreprises attendent propices au développement économique



La campagne pour les élections législatives se déroule à un moment-clé pour les entreprises luxembourgeoises. Celles-ci affrontent individuellement une succession de crises et subissent collectivement la dégradation de la compétitivité de l'économie nationale. Dans un environnement conjoncturel imprévisible et peu porteur et face à des défis structurels grandissants, les chefs d'entreprises du Grand-Duché ont plus que jamais besoin d'un cadre économique favorable et attractif.

Depuis plus de trois ans, les acteurs économiques naviguent en eaux troubles, affrontant les crises les unes après les autres. Cette rentrée n'échappe pas à ce constat : une guerre en Ukraine qui se prolonge, des tensions géopolitiques qui persistent, un ralentissement en Chine qui jette le trouble, une inflation qui joue les prolongations, des taux d'intérêts qui n'ont pas encore atteint leur niveau-plafond, etc. L'imprévisibilité constante pèse sur la confiance des entrepreneurs. La dernière édition du Baromètre de l'Économie réalisé par la Chambre de Commerce, dont les résultats ont été présentés avant l'été, laissait apparaître cette « crise de confiance » : seuls 66 % des chefs d'entreprises interrogés affirmaient à l'époque avoir confiance en l'économie luxembourgeoise pour les deux à trois ans à venir.

Les derniers résultats économiques confirment cette grisaille conjoncturelle

Le PIB de la Zone euro a stagné au deuxième trimestre 2023 (+0,3% en variation trimestrielle). Certaines économies comme l'Allemagne ou les Pays-Bas, sont entrées en récession. Au Luxembourg, en juin, le STATEC a révisé à la baisse sa prévision de croissance annuelle pour 2023 à 1,5%, soit 0,7 point de moins que précédemment anticipé. L'économie luxembourgeoise est notamment ralentie par les difficultés des secteurs de l'immobilier et de la construction, fortement impactés par la hausse sensible des taux d'intérêts, la confiance en berne des ménages et une réaction politique trop poussive, voire parfois contre-productive. Les conséquences sur l'emploi commencent à se faire sentir. Selon les dernières données publiées par l'Adem, le nombre de demandeurs d'emploi résidents a augmenté de 13 % sur un an.

Des faiblesses structurelles exacerbées par le repli cyclique

Si les difficultés conjoncturelles expliquent en grande partie la méforme de l'économie luxembourgeoise, il demeure aussi des faiblesses structurelles, exacerbées par le repli cyclique. Celles-ci sont connues : stagnation de la productivité depuis désormais 20 ans, complexité administrative, érosion progressive de l'attractivité fiscale, coût du travail non maîtrisé (lié à des automatismes anachroniques), difficulté à attirer et à retenir les talents, etc. La dernière édition du World Competitiveness Ranking de l'Institut IMD est venue rappeler combien ces

faiblesses pénalisent aujourd'hui la compétitivité globale du pays. Le Luxembourg a été rétrogradé à la 20^e position, perdant sept places en un an, doublé par certains pays qui n'avaient jusqu'à présent jamais réussi à le devancer.

Dans ce contexte, le débat électoral tombe à point nommé. Il doit être l'occasion de parler de ces faiblesses, d'en analyser les causes et, par-dessus tout, de proposer des solutions ambitieuses, cohérentes et intégrées. Il doit être une prise de conscience, érudant toute auto-satisfaction improductive ou critique facile. Il doit surtout donner l'opportunité de réfléchir au Luxembourg de demain.

« Offrir aux entrepreneurs luxembourgeois un cadre porteur et favorable à la pleine expression de leur potentiel devrait être l'ambition première du prochain gouvernement et lui servir de boussole pour aider les entreprises à relever les défis à venir, à innover et à se démarquer par rapport à la concurrence », estime Carlo Thelen, le directeur général de la Chambre de Commerce.

Dans le cadre des élections législatives, la Chambre de Commerce a élaboré des propositions concrètes en ce sens, publiées au premier semestre 2023 dans six livrets thématiques.

Ces propositions s'articulent autour des grands axes suivants :

La restauration de la compétitivité et de l'attractivité du pays

En réformant le système d'indexation automatique et généralisée des salaires. Alors qu'une nouvelle tranche d'indexation a été déclenchée (la cinquième en deux ans), il est indispensable de redonner aux entreprises la maîtrise de leur masse salariale (et dont l'évolution est dissociée des gains de productivité). La Chambre de Commerce propose de réformer le système selon trois piliers cumulatifs : une seule indexation par an, une indexation plafonnée à partir d'un certain niveau de revenus puis dégressive, et une indexation basée sur un panier durable. En visant un cadre fiscal attractif et cohérent. La Chambre de Commerce propose notamment de faire converger le taux d'affiche global de l'impôt sur les sociétés (25%) vers la médiane européenne (21%) et de réformer la taxe d'abonnement et l'impôt sur la fortune. En soutenant l'entrepreneuriat à travers des mesures fortes, comme la création d'un fonds d'investissement public destiné à accompa-

des réformes

gner les reprises et les transmissions de PME ou la revalorisation du statut d'indépendant. En mettant concrètement en œuvre la simplification administrative et, de manière générale, le 5^e plan d'action national en faveur des PME (avec ses dix priorités visant à promouvoir l'entrepreneuriat et la résilience des PME).

L'élaboration d'une stratégie d'attraction et de rétention des talents

En assouplissant la législation sur l'organisation du temps de travail pour permettre une gestion flexible au cas par cas dans les entreprises.

En excluant toute nouvelle réduction du temps de travail.

En œuvrant à l'échelle européenne pour un assouplissement des règles relatives au télétravail.

En réformant l'orientation en milieu scolaire et en renforçant l'attrait des matières scientifiques dans les cursus scolaires.

La mise au point d'une politique territoriale ambitieuse

En réformant la politique du logement, en ouvrant notamment les régimes du logement abordable aux sociétés de droit privé et en accélérant les procédures d'autorisation.

En élaborant un paquet de mesures favorisant l'investissement privé dans la création de nouveaux logements.

En renforçant la coopération transfrontalière.

En poursuivant la modernisation des infrastructures en matière de mobilité et de développement économique.

La maîtrise des finances publiques

En faisant de la réduction des déficits publics et de la limitation de la dette publique, des priorités politiques, seules garantes du triple A luxembourgeois.

En établissant une norme de progression des dépenses publiques et en introduisant pour celles-ci des critères d'efficacité et des indicateurs de performance.

En jetant les bases, dès 2024, d'une réforme du système des pensions.

Le soutien à la recherche et à l'innovation

En soutenant les entreprises qui investissent, à travers des avantages fiscaux ciblés notamment.

En facilitant le financement de l'innovation par les PME et les startups à travers un dispositif de type « tax shelter ».



De telles mesures offrirait aux entreprises luxembourgeoises le nouveau souffle dont elles ont besoin pour transformer le double défi de la transition écologique et numérique en opportunités économiques et entrepreneuriales.

Outre le défi qu'elle représente, la transition écologique est à la fois une absolue nécessité et une immense opportunité. Pour atteindre l'objectif de neutralité climatique en 2050, les changements qui s'annoncent vont générer des investissements, de l'innovation, de la création de valeur et des emplois. Dans des domaines aussi variés que l'automobile, l'industrie, la finance, la construction, l'agriculture, le traitement des déchets ou encore la logistique, nous allons assister à des mutations profondes. Les opportunités créées par la transition digitale sont tout aussi prometteuses.

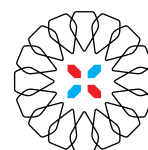
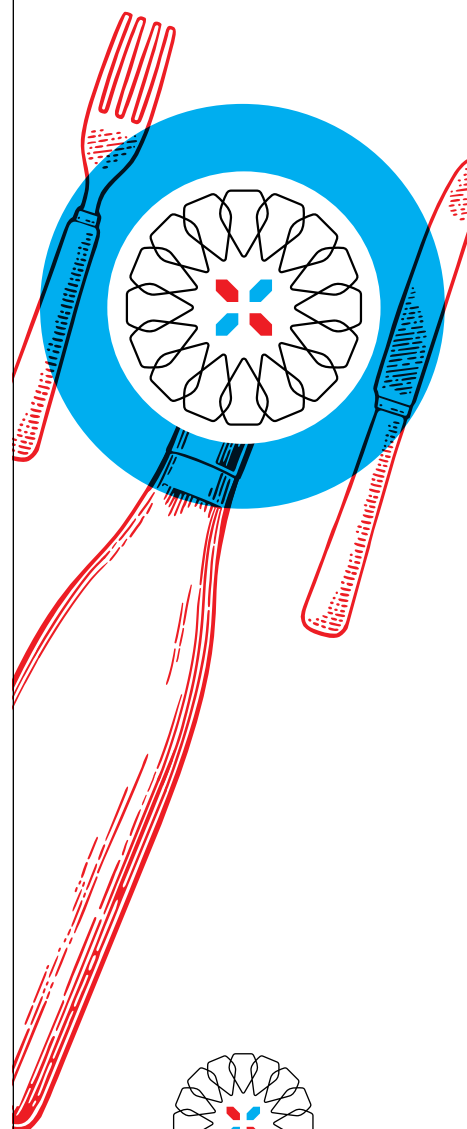
D'intenses mouvements de rééquilibrage, mais aussi de destruction créatrice, vont naître de cette double transition. Il y aura des gagnants et des perdants. Pour tirer leur épingle du jeu, les entreprises vont devoir faire preuve d'agilité, de créativité et d'audace. Elles doivent pouvoir évoluer dans un cadre attractif, incitateur et propice aux activités entrepreneuriales.

Dans un environnement hautement compétitif et concurrentiel, le site luxembourgeois doit redevenir attractif au cœur du grand marché intérieur européen. Face aux déficits structurels identifiés et régulièrement incriminés par les représentants locaux des entreprises et par des institutions internationales, le prochain gouvernement doit s'engager sur la voie de réformes dont certaines sont de nature plus incisives et demandent du courage politique. Les repousser serait irresponsable.

« C'est le moment d'agir pour l'économie et les entreprises, dans l'intérêt de la société et du bien-être de tous. Jusqu'à présent, dans cette campagne, nous avons le sentiment que l'électeur-salarié est choyé alors que l'électeur-entrepreneur (qui plus est sous-représenté au sein de l'électorat luxembourgeois) ne reçoit que peu de considération. Pourtant, c'est l'entreprise qui innove, qui développe, qui investit, qui crée de la valeur et de l'emploi dans notre société, tout en prenant des risques. Il faut intégrer ses besoins, ses attentes et ses recommandations dans l'équation politique préparant l'avenir du pays », souligne Carlo Thelen.

vins-cremants.lu

L'ACCORD PARFAIT DE TOUS VOS METS



VINS & CRÉMANTS
LUXEMBOURG

Dégustation des **sommeliers**

Vins rouges pour accompagner un plat de gibier

Un vin rouge corsé est un vin qui a une forte intensité aromatique, une bonne structure tannique et une longue persistance en bouche. Il est idéal pour accompagner le gibier, car il peut équilibrer la saveur prononcée et la texture ferme de la viande. Voici quelques exemples de vins rouges corsés pour le gibier. Sélectionnés par l'Association luxembourgeoise des sommeliers, ces vins ont été dégustés à l'aveugle.

L'équipe de dégustation



Dino Totaro
président ALS



Gérard Guyon
meilleur sommelier 1990



Dave Giannandrea
Horesca



Ricardo Lanção
La Provençale



Amandine Lichtfus
Vinothèque Le Chai - Munhowen



Gregory Mio
meilleur sommelier 2022



Eric Beau
meilleur sommelier 1989 1994



Sebastien Giromini
Barrels



Jun Ruan
La Provençale

Paralupi Appassimento Varvaglione Puglia Italie 2020



Un très beau rubis avec de belles larmes. Le nez, bien agréable exprime les fruits noirs et rouges. On y décèle le cassis avec une pointe de fraîcheur. L'attaque en bouche est souple avec de la rondeur. On retrouve en finale une touche épicée et on sent la jeunesse du produit. A déguster sur un steak de Biche aux aïrelles. Le Cellier Boissons Heintz 8,50€

Purgatori Torres Costers del Segre Espagne 2020



Un vin rouge rubis d'intensité moyenne. Le nez est ouvert sur les fruits rouges avec aussi des notes tertiaires qui rappellent la terre humide et la figue mûre. Un bouquet charmeur et agréable. L'attaque en bouche est souple et veloutée. Le milieu se montre délicat. Un joli équilibre entre acidité et matière. Ce vin est délicat et fin. A servir sur un pigeon rôti. Le Cellier Boissons Heintz 22,81€

Dona Santana Quinta de Lemos Dao Portugal 2015



Une robe de couleur rubis bien profonde et limpide. Le nez est ouvert sur les fruits noirs avec une touche florale. Un bouquet agréable qui après aération évoque entre autres le cassis et le poivre. L'attaque en bouche est franche avec une belle rondeur en milieu, même si les tanins sont encore bien présents. On peut carafier ce vin et le servir sur un magret de canard sauvage aux fruits rouges. Sinon on peut le garder encore quelques années en cave. Vinoteca 21,80€

L'Arco Vini Rosso del Veronese Italie 2019



Une vin avec une belle couleur rouge grenat et des larmes généreuses. Le nez évoque les fruits rouges et noirs confiturés. A l'aération ressortent des notes de légère évolution et de sous-bois. Attaque franche en bouche avec un milieu équilibré. Les tanins lui donnent une belle structure. A essayer sur une pièce de cerf. La Provençale 17,30€

Familia Falasco Malbec Hermandad Argentine 2019



Un vin de couleur pourpre aux reflets grenats avec une belle concentration à la robe. Le nez est complexe sur les fruits, les fleurs et les épices. L'attaque en bouche est plutôt souple avec une belle acidité. On retrouve les fruits rouges et noirs ainsi qu'une touche de clou de girofle. Les tanins sont fins. Un vin à boire aujourd'hui. Il sera parfait sur un ragoût de chevreuil. Ruppert, Oberdonven 21,25€


Museum Oro Reserva Cigales Espagne 2018



Une intensité forte à la robe pour ce vin de couleur rouge pourpre qui tire vers le noir. Le nez est ouvert sur un bouquet de fruits rouges écrasés. A l'aération ressortent des notes terreuses, de feuilles mortes et d'épices. En bouche, l'attaque est franche et souple. Les tanins sont bien intégrés et on retrouve les arômes du nez. Une finale plutôt longue sur des notes boisées. A servir sur une pièce de marçassin préparée avec une poêlée de cèpes. La Rioja 15,85€




Borgogno Nebbiolo Langhe DOC Italie 2020



 Une robe rouge grenat aux reflets légèrement orangés. Les larmes sont généreuses. Au bouquet on retrouve une touche herbacée avec des notes de garrigue et de thym. Le bois est bien intégré. L'attaque en bouche est franche avec des notes de fruits qui évoquent la prune. Une belle longueur en finale pour ce vin que nous verrions bien en accompagnement d'une selle de chevreuil aux pruneaux.

Bernard-Massard 38,63€


Mouchão Alentejo Portugal 2014


 Une robe rouge profonde aux reflets violacés. Le nez est ouvert sur de notes de fruits noirs avec une touche épicée. On retrouve le cassis, la cerise noire, le poivre et la réglisse. L'attaque en bouche est franche, nette et précise. Elle découle sur un milieu puissant et onctueux. Un vin équilibré et généreux. La finale est bien longue avec en retro-olfaction les arômes du nez avec aussi une touche de fraîcheur. Un vin à carafier et à servir sur une gigole de chevreuil sauce Grand Veneur. Bexeb 36,90€

Château Lagrezette Cahors France 2016


 Un vin à la couleur rouge rubis bien intense. Le nez est ouvert sur les fruits comme le cassis et la fraise des bois. A l'aération ressort une touche d'épices douces. Un bouquet élégant. L'attaque en bouche est franche avec une belle matière et du fruit bien mûr. Un vin « costaud » avec en finale les arômes épicés du nez qui reviennent. A essayer sur un Marcassin cuit à la bière Chimay bleu. Othon-Schmitt 27,76€


Château Saint-Estève Cru Boutenac Ganymède 2016


 Une robe rouge rubis aux reflets grenats. Les larmes sont nombreuses et colorées. Le bouquet évoque les fruits rouges bien mûrs, voire compotés. A l'aération ressortent des notes de sous-bois et de réglisse. En bouche, l'attaque est souple. L'alcool domine et les tanins sont fins.


Un vin encore jeune qui l'on pourra essayer sur un pigeonneau avec une sauce légèrement cacaotée.

Ruppert Oberdonven 29,01€

Perticaia Montefalco Sagrantino Italie 2016



 Un vin à la robe rouge rubis qui tire vers le grenat. Les larmes sont nombreuses et coulent lentement. Le nez est fin sur des notes de fruits rouges et noirs avec une légère touche boisée. Après aération ressortent des épices et du poivre. En bouche, l'attaque est franche avec des tanins présents. Un vin puissant avec une finale qui est un peu asséchante. On pourra le carafier et le servir un civet de cerf. Vinissimo 33,64€

Tassinai Toscana 2018



 Une robe rouge rubis avec un beau disque. Le nez, un peu fumé et torréfiée nécessite de l'aération pour laisser échapper des arômes de fruits noirs. L'attaque en bouche est franche et souple et le milieu est bien équilibré avec des tanins fondus. On sent une légère évolution. A carafier et à servir sur un civet de lièvre.

Vinissimo 38,28€

Château Bouscassé Madiran France 2017


 Un vin à la robe rubis bien profonde avec des reflets violacés. Les larmes sont lentes. Le bouquet est expressif sur les fruits noirs bien mûrs avec une touche végétale. A l'aération ressort la fraise des bois et la groseille. L'attaque en bouche est souple et découle sur un milieu crémeux et équilibré. La finale avec des tanins soyeux est plutôt souple. Un vin que l'on peut garder encore quelques années en cave. On peut le déguster sur un gibier puissant comme par exemple une «grouse» écossaise. Le Chai-Munhowen 20,04€

Selvapiana Fornace IGT Italie 2017


 Une robe de couleur grenat aux reflets pourpres présentant une belle intensité. Les nez est ouvert sur les fruits rouges et noirs. On ressent l'élevage sous-bois qui est bien intégré avec des notes de tabac. Un bouquet plaisant qui donne envie de déguster. L'attaque en bouche est franche sur les fruits et les épices. Les tanins sont bien présents avec aussi une légère acidité. Un vin à la finale plutôt longue qui après carafage sera parfait sur une épaule de sanglier braisée à la truffe. Bernard-Massard 26,91€

La House of Entrepreneurship est à vos côtés ! Lancement de l'aide primo-création

Le Luxembourg a mis en place, depuis début juillet, un dispositif d'aide à la primo-création, sous l'impulsion de la Direction générale des classes moyennes du Ministère de l'Économie, et en étroite collaboration avec la Chambre de Commerce et la Chambre des Métiers.



Le but du dispositif est de soutenir la montée en compétences des créateurs prêts à se lancer au Luxembourg dans les domaines du commerce et de l'artisanat, et de leur donner un coup de pouce financier lors des premiers mois d'activité.

Quel soutien ?

Il s'agit d'une subvention en capital d'un montant maximal de 12.000 euros, attribuée en 6 versements à une nouvelle micro-entreprise dirigée par un primo-créateur, après instruction d'une demande d'aide dûment complétée auprès de la Direction des Classes moyennes du Ministère de l'Économie.

Les deux Chambres professionnelles promeuvent quant à elles une formation courte et pragmatique régissant l'accès à l'aide, conçue sur base d'un programme pédagogique commun.

En marge de l'orientation et du suivi des candidats selon la nature de leur activité, elles soutiennent les entrepreneurs en leur proposant cette formation pratique visant à leur permettre d'acquérir des connaissances fondamentales en gestion d'entreprise afin de maximiser les chances de réussite de leur projet.

Pour qui ?

L'aide s'adresse aux micro-entreprises au sens du règlement (UE) n° 651/2014, nouvellement créées :

qui détiennent une autorisation d'établissement de type commercial ou artisanal, pour l'exercice d'une activité nouvelle à titre principal au Luxembourg, depuis 6 mois au plus,

qui disposent de locaux propres ne servant pas à des fins d'habitation.

Les repreneurs d'entreprises existantes ne sont pas éligibles à cette aide, même s'ils entreprennent pour la première fois.

Règles incombant au demandeur de l'aide

Lors de l'introduction de sa demande, le dirigeant d'entreprise au sens du droit d'établissement, autrement dit le porteur de l'autorisation d'établissement pour l'entreprise visée (entreprise individuelle ou société) :

ne doit pas avoir détenu d'autorisation d'établissement en nom propre ou en qualité d'associé les 10 dernières années (y compris à l'étranger),

doit avoir accompli une formation en gestion reconnue par les chambres professionnelles,

ne doit pas détenir plus de 25% de parts sociales dans une autre société ayant son siège social au Luxembourg ou à l'étranger,

ne doit pas bénéficier d'une pension de vieillesse ou d'invalidité, d'un salaire ou autre revenu professionnel, ni d'une indemnité de chômage, d'un revenu d'inclusion sociale ou d'un autre revenu de remplacement, au Luxembourg ou à l'étranger.

La loi prévoit une possibilité d'exemption de la formation dans certains cas.

Demande d'informations

Pour les projets à caractère commercial, la House of Entrepreneurship se tient à votre écoute via le mail info@houseofentrepreneurship.lu ou par téléphone au +352 42 39 39 330.

Développez votre business



Anciennement Sodexo Benefits & Rewards Services, nous vous mettons en contact avec de nouveaux consommateurs et un monde d'opportunités passionnantes. Rejoignez le réseau **pluxee** et engagez-vous à nos côtés.

Notre équipe reste inchangée et à votre service.
+352 28 76 15 00



pluxee.com

pluxee

Remise des « étoiles » aux hôtels



Hôtel-Restaurant Saint-Fiacre



Melia Luxembourg



Hôtel Alzinn



Hôtel Perrin Luxembourg



Ibis Luxembourg Sud



Ibis budget Luxembourg Sud

Le panneau de la classification hôtelière avec les étoiles a été remis ces dernières semaines à plusieurs hôtels du pays.

Il s'agit de la classification européenne HSU qui est réalisée en collaboration avec l'Horesca et qui est valable 4 ans.

Chaque établissement peut adhérer librement à cette démarche de qualité qui se base sur un cahier des charges uniforme à de nombreux pays européens. Plus de 100 critères, qui vont des infrastructures de l'établissement aux services proposés aux clients, sont examinés.

L'hôtelier effectue une auto-évaluation avant d'être « contrôlé » par un représentant du Ministère et de l'Horesca.

Le panneau a été remis par le Ministre du tourisme Lex Delles. Retrouvez tous les établissements classés sur www.classification.lu

Les établissements classés sont :

Hôtel-Restaurant Saint-Fiacre	3 étoiles
Ibis Luxembourg Sud	3 étoiles Superior
Ibis budget Luxembourg Sud	2 étoiles Superior
Melia Luxembourg	4 étoiles Superior
Hôtel Alzinn	4 étoiles
Hôtel Perrin Luxembourg	4 étoiles

Luxembourg-ville : une destination plébiscitée pour l'Assomption

Le 15 août étant cette année tombé un mardi, l'Assomption a été pour beaucoup l'occasion de profiter d'un week-end prolongé. Nombreux sont les visiteurs à avoir choisi la capitale comme destination, confirmant ainsi une tendance déjà observée à Pâques et durant la Pentecôte. Sur les quatre jours, entre le samedi 12 et le mardi 15 août 2023, le Luxembourg City Tourist Office (LCTO) a enregistré pas moins de 3.305 clients de passage.

Selon les pays de résidence des clients, les visiteurs venant de France font le cinquième des touristes accueillis au bureau d'information du LCTO, avec un total de 682 personnes, suivis de 650 visiteurs venus des Pays-Bas, de 603 visiteurs d'Allemagne, de 173 visiteurs de Grande-Bretagne et d'Irlande, de 160 visiteurs de la Belgique et de 153 résidents luxembourgeois. En somme, 9 visiteurs sur 10 étaient originaires d'un pays européen.

OURDALLER AMARO
Luxembourg Bitter
Pitz-Schweitzer
Tél.: 812204 / info@pitz-schweitzer.lu

Sécurité alimentaire : nos services



Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène. Une obligation légale

Formation HACCP de l'Horesca

Une séance de minimum 3 heures

en langue française, allemande ou luxembourgeoise
mise à disposition dossier de formation, (français ou allemand)
guide des bonnes pratiques (guide officiel)
fiches utiles

certificat et suivi cohérent avec assistance au besoin

Le but:

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

Le programme:

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

Pour plus d'infos : www.horesca.lu

**Formation à tarif avantageux
pour nos membres**

SCHEIBLHOFFER
THE WINE

THE PEAK OF
GLORY

SCHEIBLHOFFER
THE WINE

Le Cellier
TRADITION & TENDANCES

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



Muller & Wegener
www.mullerwegener.lu



DEPUIS 1901

Papier & Façonné - Ecriture & Marquage
Fourniture & Equipement de Bureau
Mobilier de Bureau - Classement & Archivage
Fourniture Informatique
Machine de Bureau - Présentation
Emballage & Expédition
Hygiène & Restauration - Dessin & Bricolage
Printing Services



69, rue de Bouillon
L-1248 Luxembourg

Tél.: (+352) 48 49 49-999
Fax: (+352) 48 49 49-200

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



Le vin du mois

Herdade do Peso Reserva Rouge 2019

Alentejo, Portugal

Cépages : 68 % Alicante Bouschet, 21 % Syrah, 11 % Touriga Nacional.

Herdade do Peso est une propriété de référence à Vidigueira, Alentejo.

Robe pourpre presque noire. Le premier nez présente des notes de fruits rouges, précèdent un boisé très fin aux notes grilles. La bouche se présente en puissance et volupté, symphonie de fruits rouges sur un goût de terroir très présent.

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



AfterWork am Oktober zu Berdorf

Donneschtes, den 19. Oktober ab 17h00 treffen mir eis fir een Afterwork-Treffen am Berdorfer Eck / Restaurant Victoria (53, rue d'Echternach zu Berdorf).

Eng Geleenheet fir sech beim President vun der Amicale des Anciens Eleves Hotelschoul, den Andy Theis ze gesin

Deen, deen owes nach à la carte am Restaurant (Chef de Cuisine: Christophe Prosper) iessen well soll am Bäschten am Vieraus Bescheed soen.



Umeldung beim
Andy Theis
andy@berdorfereck.lu
oder 691 966 553



Save
the Date

27 - 01 - 2024

Prett fir d'Rentée

De Comité vun der Amicale, huet sech op der Fouer getraff fir de Programm vun der Rentée opzestellen an och fir en Tour op deser eenzegaarterger Manifestatioun ze machen.

D'Membren hun traditionell mat engem gudden Apéro beim Grénge Spill ugefaan-

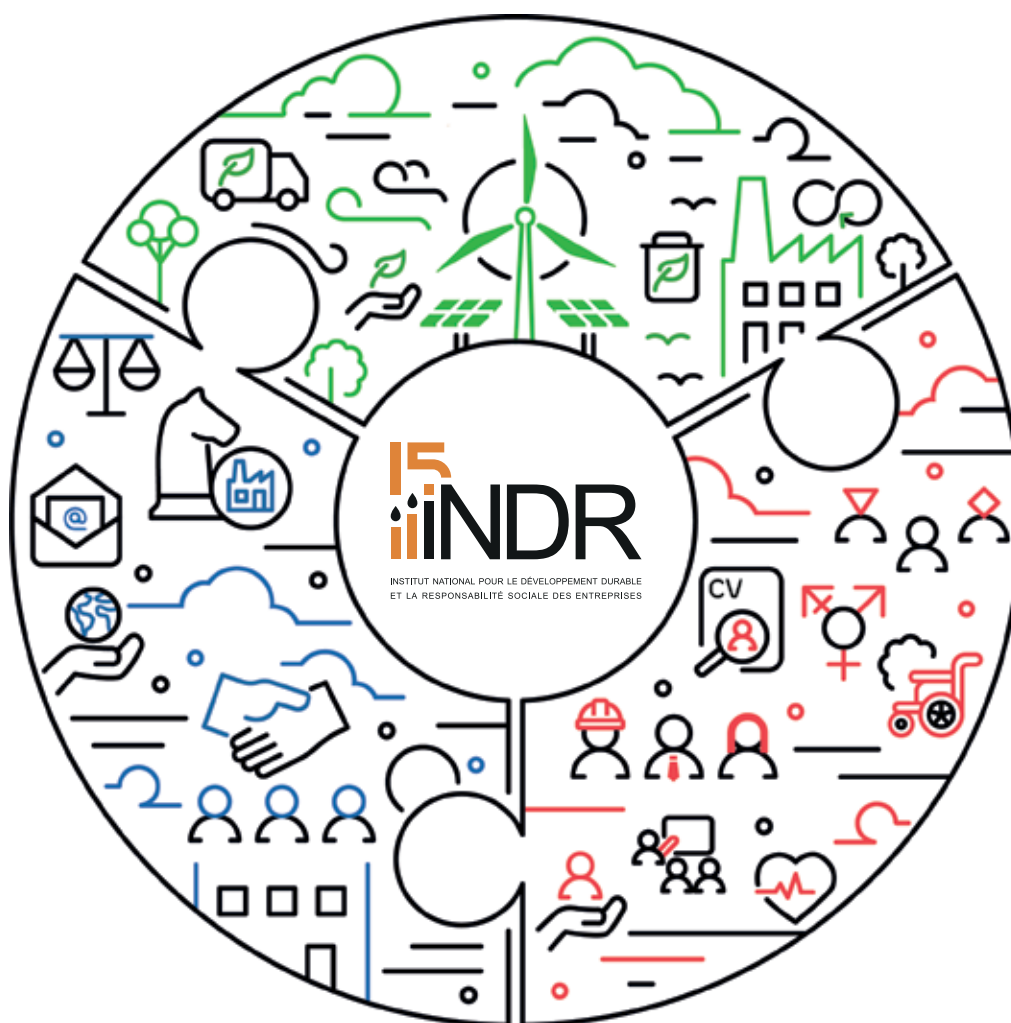
gen an sin duerno bei d'Schwarzwaldhaus gaangen, iert se e gebaakene Fësch bei de Joslet iesse waren; deen och en Ancien ass. Nom lessen nach en Tour iwwer d'Fouer gangen an schlussendlech en läschten Patt an der Bernard-Massard Lounge vum Kugener gedronk.



70 Joer Feier vun der Amicale des Anciens Hotelschoul fennt d'nächst Joer, de 27 Januar am Hotel Légère zu Mensbëch statt. Méi Info'en, demnächst iwwert Sozial Medien an och hei an der Horesca Zeitung.



L'INDR accompagne les entreprises dans leur démarche RSE depuis 15 ans



RSE : Les entreprises s'engagent. Et vous ?
 → www.esr.lu

Fondé par :



Mullerthal : Nouvelle carte pour partir à la découverte des paysages rocheux spectaculaires



Dans le cadre de la campagne "Lëtzebuerg, Dat ass Vakanz !", l'Office Régional du Tourisme (ORT) Région Mullerthal a publié une carte pour découvrir les formations rocheuses de la région. Sur cette carte joliment dessinée sont représentés les géosites de l'UNESCO Global Geopark Mëllerdall.

Un quiz sur la carte invite à explorer les géosites en détail. Parmi les prix à gagner, il y a une nuitée pour toute la famille dans un chalet au camping Wolleffschlucht à Echternach, à proximité directe du géosite "Wolleffschlucht". La date limite d'envoi du jeu-concours est fixée à fin octobre.

La nouvelle carte a été réalisée en collaboration entre l'Office Régional du Tourisme et le Natur- & Geopark Mëllerdall et est financée par le Ministère de l'Économie - Direction Générale du Tourisme. L'ORT fait déjà référence au nouveau sentier géologique "Geopad Haupeschaach-Halerbaach" à Beaufort qui sera inauguré, le vendredi 6 octobre, avec des randonnées guidées. Cet événement clôturera la campagne 2023 de "Lëtzebuerg, Dat ass Vakanz !"

La nouvelle carte est disponible dans les offices de tourisme, au Natur- & Geopark Mëllerdall et dans la boutique en ligne de l'ORT sous www.mullerthal.lu/shop



Een Tour op d'Schueberfouer



Jackpot record avec un gain de 185.219 €



La rentrée a démarré sur les chapeaux de roue pour un heureux gagnant au Casino 2000 à Mondorf-les-Bains.

En effet, dimanche 27 août 2023, à 00h23 précisément, un jackpot record est tombé sur la machine Volcano Island avec 185.219 € !

L'histoire de Thomas*, Meurthe-et-Mosellan, fait sourire ! Lorsqu'il a remporté cette modique somme, un Chef de Salle lui a suggéré de s'offrir de très belles vacances. Mais Monsieur a une autre idée en tête : partir de manière anticipée à la retraite !

Il raconte qu'il pensait travailler encore un an. Mais, après ce joli pactole, sa décision était prise: il arrête. Une belle idée non ?

Il s'agit de l'un des plus gros jackpots de Casino 2000, encore une belle façon de célébrer le 40^e anniversaire.

Le plus gros montant remonte à quelques années maintenant, avec plus de 1.5 millions d'euros remportés en mai 2007.

D'autres belles sommes ont été remportées au fil des ans : 686.348 € en mars 2011, 203.800 € et 460.638 € en mai et juin 2016 et 349.652 € en janvier 2020.

En moyenne, plus de 17 millions d'euros de jackpots sont payés par mois, au Casino 2000.

*nom modifié

La première réunion pour la rentrée du conseil d'administration de l'Horesca est traditionnellement ponctuée par une visite de la Schueberfouer.

Mais avant, notre comité a discuté sur l'actualité dans notre secteur et dressant un bilan «à vif» sur la saison touristique.

Selon les commentaires des différents chefs d'établissements présents, il ressort que les clients sont de retour après les années difficiles de la crise sanitaire, mais que l'inflation cause de nombreux soucis.

Il est très difficile de répercuter les hausses des frais sur les prix de vente ce qui fait baisser les marges et impacte négativement les investissements.

En ajoutant à cela les difficultés accrues pour trouver du personnel qualifié, on arrive à une situation qui devient critique. Personne ne sait de quoi sera fait l'avenir, mais il est important que le Gouvernement entreprenne une politique plus volontariste en direction des petites et moyennes entreprises.



RAK PORCELAIN PRÉSENTE : RAK EARTH

Acteur majeur des arts de la table en hôtellerie-restauration, RAK Porcelain a lancé une nouvelle collection qui vous emmène dans un voyage culinaire à travers le temps et qui vous fait découvrir les origines de la poterie. RAK Earth est une collection sensorielle qui apporte une touche innovante à la poterie traditionnelle en terre cuite et en argile.

RAK Porcelain s'est inspirée du monde qui l'entoure pour créer cette collection unique à partir de matières premières d'exception. Grâce à un procédé exclusif de glaçure mate développé par le service R&D de RAK Porcelain, la collection revêt l'apparence d'une authentique terre cuite tout en conservant la surface lisse et non poreuse, ainsi que la résistance mécanique de la porcelaine. La robustesse naturelle de RAK Earth face aux chocs thermiques ainsi que son polissage spécial offrent un confort optimal, ce qui en fait une collection parfaitement adaptée au secteur de l'hôtellerie-restauration.

La collection se compose de quatre séries «Tero», «Argila», «Baanntna» et «Ghera» qui comprennent au total 94 produits différents, disponibles dans une variété de décors appliqués à la main. Les quatre séries reflètent l'authenticité des fabrications traditionnelles et ont été conçus pour être combinés en créant des contrastes et des ambiances de table rafraîchissantes.

Découvrez l'essence de la création avec Tero et Argila : l'un né de l'aspect traditionnel de la terre cuite, l'autre de l'esthétique intemporelle de l'argile mais tous deux sont chargés d'histoire et célèbrent les matières premières dans leur état brute.

Forte en tradition, Baanntna inspire et invite les couleurs à table. Bien que la série ait été inspirée par le style culinaire indien, les plateaux thali et les bols handi ne sont pas exclusifs à cette cuisine. Baanntna invite les chefs à découvrir l'importance du partage, mais aussi à utiliser des pièces classiques pour expérimenter différents types de cuisine et de nouvelles associations de saveurs.

Ghera affiche un extérieur anthracite mat qui rappelle la roche volcanique et un intérieur brillant. Le design sombre de cette série met parfaitement en valeur les créations culinaires, et permet de créer des associations de couleurs audacieuses quand elle est associée à Tero et Argila.



Les clients professionnels peuvent découvrir la gamme complète en contactant Chomette Luxembourg (luxembourg@chomette.com). La série se trouve également sur notre webshop pour les clients particuliers : webshop.rak.lu

Plus de congés ... aussi pour les indépendants



Le gouvernement annonce continuer ses efforts pour garantir un meilleur équilibre entre vie privée et vie professionnelle.

La Chambre des députés a voté au cours du mois de juillet le projet de loi 8017 qui apporte des changements majeurs au dispositif du congé de paternité. Ce congé extraordinaire de dix jours après la naissance d'un enfant peut dorénavant également être pris par les travailleurs indépendants.

De même, la nouvelle loi prévoit également des changements pour les couples de même sexe. Jusqu'à présent, les couples de même sexe ne pouvaient profiter de ce congé qu'en cas d'adoption d'un enfant. Dorénavant, la personne reconnue comme second parent de naissance selon la législation nationale applicable en vertu du lieu de résidence ou de la nationalité de l'enfant peut également bénéficier de ce congé extraordinaire de dix jours.

Avec la nouvelle loi, les parents peuvent également profiter de plus de journées de congé de paternité en cas de naissances multiples. Le père de jumeaux aura par exemple droit à 20 jours de congé de paternité.

L'entrée en vigueur du nouveau dispositif législatif sera également l'occasion de moderniser la procédure de remboursement pour les entreprises. Dorénavant, cette procédure sera entièrement digitalisée et se fera obligatoirement via la plate-forme MyGuichet.

Les députés ont également approuvé le projet de loi 8016 par lequel deux nouveaux congés extraordinaires sont introduits. Il s'agit d'un congé cas de force majeure qui peut être pris lorsque des événements familiaux exceptionnels et imprévisibles l'exigent. Ce congé est plafonné à un jour sur une période d'occupation de douze mois.

Un deuxième nouveau congé de cinq jours sur une période d'occupation de douze mois peut être accordé pour apporter des soins personnels ou une aide personnelle à un membre de famille ou une personne vivant dans le même ménage que le salarié.

Inflation

3.9% en 2023

2.5% en 2024

Les prix de l'alimentation, qui avaient fortement accéléré dès l'invasion de l'Ukraine, diminuent selon le Statec pour la première fois depuis près de 2 ans (-0.1% en juillet par rapport à juin). Néanmoins, certaines frictions pourraient contraindre ce ralentissement. La réapparition du phénomène El Niño cette année, qui, tous les 5 à 7 ans perturbe le climat et l'agriculture partout sur la planète, pourrait redynamiser la flambée des prix des matières premières agricoles, tout comme l'aggravement des tensions géopolitiques affectant les exportations de céréales ukrainiennes.

Les marchés de l'énergie continuent de leur côté de se détendre en Europe. Cette détente demeure cependant fragile. Si le prochain hiver est moins clément et la consommation de gaz retrouve son niveau d'avant la guerre en Ukraine, un nouvel emballement des prix de l'énergie est possible.

Deux scénarios alternatifs :

Deux scénarios sont considérés selon l'évolution des prix du gaz, de l'électricité et du baril de Brent.

Le scénario haut suppose qu'en 2024, le prix de l'électricité resterait constant, le prix du gaz ne serait augmenté que de 2% (suite à la hausse de TVA qui passerait de 7% à 8% et de la majoration de la taxe CO₂), alors que le prix du Brent augmenterait de 25%.

Le scénario bas anticipe une baisse des prix du gaz (-28%) et du Brent (-26%) en 2024, mais pas de variation sur le prix de l'électricité.

Le scénario bas prévoit une indexation en octobre 2023, mais pas de nouvelle indexation en 2024.

Le scénario haut anticipe une tranche indiciaire en septembre 2023, suivie d'une indexation au 2^e trimestre 2024.

Taux de chômage en hausse à 5.3% avec 16.000 demandeurs d'emploi

Le nombre de demandeurs d'emploi résidents disponibles inscrits à l'ADEM s'élève à 16.056 au 31 août 2023, similaire au mois précédent et en hausse de 1.903 personnes (soit 13.4%) par rapport au mois d'août 2022.

Ce nombre de demandeurs d'emploi est en hausse pour toutes les durées d'inoccupation

sauf pour les personnes dont la durée d'inscription est supérieure à 12 mois. Les demandeurs d'emploi les plus qualifiés (diplômés de l'enseignement supérieur) ainsi que les jeunes de moins de 30 ans connaissent les hausses les plus importantes. Au niveau des métiers, les variations à la hausse les plus importantes

concernent le secrétariat et l'assistance, la production culinaire et les services en restauration, la comptabilité et la gestion, les travaux du gros œuvre et du second œuvre.

Le taux de chômage, corrigé des variations saisonnières, calculé par le STATEC, est de 5.3%

Café du Commerce - Place d'Armes

Robert L. Philippart

La Café du Commerce à la Place d'Armes (N°13) compte parmi les établissements les plus vénérables de la capitale. Avec l'ancien Café belge, et à partir de 1895 du Grand Café, le Café du Commerce comptait parmi les seules brasseries flanquant la partie sud de la Place d'Armes. Pendant 140 ans il fut un établissement de référence, un centre culturel, un centre de formation pour tout type d'organisation. Fermé en 1987, l'enseigne a cédé sa place au restaurant « Pizza Hut. »

Partie III / III

Rendez-vous du « tout Luxembourg »

Avec Léon Behm-Huss, le Café du Commerce allait, à partir de 1946, va se développer jusqu'à la cessation de ses activités comme lieu de rencontrer du « tout Luxembourg ».

La Moto Union y établit son siège tout comme le swimming-club ou encore l'aéro-club de Luxembourg, le canoë-club, la société de tir à l'arc, la fédération luxembourgeoise de volleyball, le club Hiversport.

La salle au 1^{er} étage servit de salle de projection aux associations « Camera » aux Ciné amateurs luxembourgeois, mais aussi aux associations sportives qui agrémentaient leurs soirées et conférences de projections de films amateur, illustrant leurs activités.

Léon Bhem organisa quelques bals, mais sa recette provenait surtout de la location de la salle à de très nombreuses associations. La grande salle était louée quasiment au moins pendant deux soirées par semaine. Les membres du monde associatif ne s'y rencontraient pas uniquement pour l'assemblée générale annuelle, mais aussi pour les nombreuses réunions de comités. En voici une énumération non exhaustive qui laisse entrevoir l'excellente inclusion de café dans la société : Association pour l'Education populaire, les amitiés françaises, l'association des auberges de jeunesse, les anciens détenus de Bu-

chenwald et de Tambow, l'association des « insoumis-armée secrète », l'association des enrôlés de force, l'Amicale Auschwitz, la société coopérative des fonctionnaires (Konsum), la British Luxembourg society, l'UGDA, l'Union des Sociétés de Chant de la Ville de Luxembourg, l'ordre des Architectes, l'Association Radio-Luxemburg, les Amis d'Israel, les Amis des Musées, les Amis de l'Histoire, les Amis d'Autriche, le Frëndeskrees Lëtzebuerg Siewebiergen, les Aquariumsfrënn, la ligue Luxembourgeoise pour l'Etude et la Protection des Oiseaux, Proenergie asbl, Jeunes et Environnement, l'Union des timbrophiles, l'Association Luxembourgeoise des Journalistes. En 1963, l'association « Les aéromodélistes du Luxembourg » s'est constituée au Café du Commerce. En 1977, s'y forma la section « Ville de Luxembourg » de la Déierschutzliga suivie en 1980 de la fondation de la Centrale du chien d'agrément. A nouveau, la centralité du lieu, sa renommée expliquent que chez Behm-Huss on fonde les sections locales d'associations nationales.

Centre de formation et de promotion

Un nouveau type de manifestation apparaîtrait avec l'organisation de soirées de formations professionnelles et de présentation de nouveaux produits commerciaux. Ces formations étaient d'ordre technique - comme celle proposée par l'Union des pilotes aviateurs luxembourgeois - et s'adressaient à un public bien spécifique.

Des cours de sténographie, ou de danse professionnelle représentent un autre type de formation. Les conférences techniques en relation avec les retransmissions télévisées furent particulièrement nombreuses durant les années 1950. Le Café du Commerce accueillit ainsi des activités qui de nos jours sont assurées par les centres de formation à la Chambre de Commerce ou à la Chambre des Métiers. Ce type de manifestations attira encore d'autres publics, tels que l'Association des Techniciens diplômés du Luxembourg.

Parmi la promotion de produits commerciaux, citons la présentation de poudres à lessive, de poêles électriques, de disques à musique, d'automates à bandes perforées, des articles de ski nautique, voire même d'engins de chantier. En 1979, une agence de voyages présenta les attraits pour effectuer un voyage de loisirs en Inde. Souvent ces présentations étaient soutenues par des projections cinématographiques.

Réunions au rythme de l'actualité politique

Si les bals étaient rares au Café de Commerce, les fêtes de familles le furent autant. Quelques rares mariages furent fêtés à la salle du 1^{er} étage. Des remises de prix suite à des concours ou courses sportives furent assurées dans cette belle salle éclairée par des grandes baies vitrées. Quelques banquets démocra-



Le Café du Commerce (à gauche) en 1955

© Photothèque Ville de Luxembourg - Batty Fischer

tiques et fêtes d'entreprises y furent également organisés. Comme régulièrement les notaires y organisaient des ventes publiques d'immeubles, il est logique que l'Union des propriétaires du Grand-Duché organisaient leurs assemblées générales à cette enseigne.

Qui admet que la désignation de Luxembourg comme capitale des Communautés Européennes (CECA) fut une affaire exclusivement politique excluant l'avis de la société civile s'y trompe. Dès février 1952, les associations de jeunesse s'engageant pour la mise en place de l'Europe des 6, se sont réunies au Café du Commerce. La présence de l'ASSOSS, de l'Association Nationale des Etudiants Ingénieurs Luxembourgeois et de l'Union Nationale des Etudiants du Luxembourg avait fait du Café du Commerce un foyer de la jeunesse estudiantine où la Jeunesse fédéraliste luxembourgeoise se sentait à l'aise. Cette ouverture à l'Europe explique aussi que le Café du Commerce accueillit certaines manifestations organisées par la CECA, alors que cette communauté disposait de salles propres

au château de Beggen, puis à l'ancien Casino bourgeois (rue Notre-Dame). Au lendemain du printemps de Prague, les Tchécoslovaques résidant au Luxembourg se réunirent en « Société Tchécoslovaque T. G. Masaryk ». Il se réunirent au Café du Commerce.

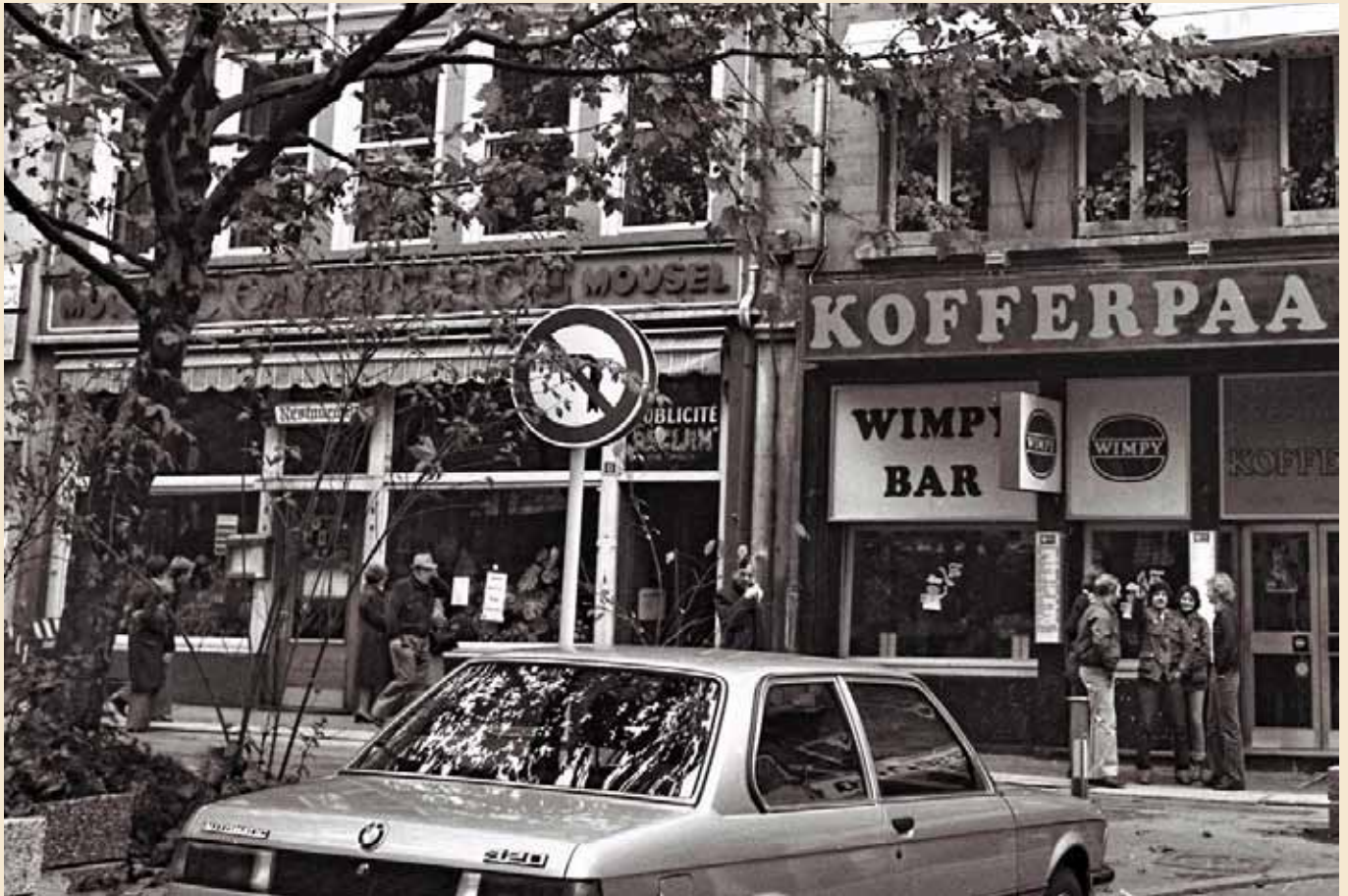
Pendant les années 1970, le CSV tenait ses réunions de la Circonscription Centre et y fonda même la section de Luxembourg-ville. L'intimité de la salle au 1^{er} étage garantissait la discrétion des réunions. Durant l'année électorale 1974, le parti démocratique conviait au Café du Commerce pour y présenter son programme.

Par sa situation centrale et grâce à ses grandes et petites salles au premier étage, le Café pouvait accueillir de façon quasi spontanée des syndicats professionnels, tels que l'Association des Chauffeurs d'Autobus qui pour des raisons d'actualité devaient préparer et faire valider des positions à faire connaître au gouvernement.

Face au mécontentement des habitants du centre-ville, ce fut au Café du

Commerce qu'a été fondé en 1957 le Syndicat des Intérêts locaux « Lëtzebuerger Stad ». L'année suivante, l'Entente des Syndicats d'Intérêts Locaux y fut scellée. Dans les années 1950, le tourisme en plein air connut un grand essor. Dans cette foulée a été mise en place la commission de l'Auto-Camping auprès de l'Automobile Club. Le Camping Caravanning Club de Luxembourg-Ville et la fédération luxembourgeoise de Camping Caravanning se sont tous réunis de façon régulière au Café du Commerce. Le Camping Jugendclub y fut fondé en 1968. A cette même époque des cours en vue de l'obtention des permis de bateau à moteur furent assurés au Café du Commerce.

Entre 1974 et 1979, dans la foulée de réformes initiées par le Gouvernement Gaston Thorn-Benny Berg, concernant la famille et le droit pénal, la modification du régime de l'adoption, ainsi que la nouvelle loi sur l'entrée, le séjour et l'accès au travail, faisaient que les associations défendant les intérêts des personnes visées se réunirent au Café du Commerce :



© Photothèque Ville de Luxembourg - Tockert Marcel

1977, dix ans avant la transformation en Pizza Hut

Ligue Luxembourgeoise pour le Secours aux Enfants, aux Adolescents et aux Adultes, l'association des familles adoptives, la fédération nationale des femmes Luxembourgeoises, l'union des femmes divorcées, le mouvement de libération des femmes, l'OGBL-Syndicat Erziehung & Wissenschaft, le Comité de Défense des Travailleurs Immigrés. Ils s'y concertaient pour développer des stratégies d'action. Toujours sur le plan social, la Fédération des Employés Privés, la Société coopérative des Employés et la caisse générale de prévoyance se réunirent au Café du Commerce.

Sur le plan culturel, il faut citer en 1978 la « Lëtzebuenger Literatur a Konschtgewerkschaft ».

La terrasse un atout particulier

Depuis 1875, la place d'Armes était dotée d'un kiosque à musique. Pas moins de 142 fanfares et harmonies étaient fondées à travers le pays entre 1861 et 1920. Les concerts d'après-midi, en soirée, le dimanche pour l'apéritif connurent un

grand succès. Les terrasses de la place étaient divisées en deux sections, l'une longeant le trottoir, l'autre étant aménagée sous la double rangée d'arbre entourant le kiosque à musique. En 1968, le stationnement pour véhicules à la place d'Armes fut interdit. Finalement en 1985, la place devint définitivement zone piétonne. Le soir, les terrasses étaient illuminées par des guirlandes.

Les clients s'y retrouvaient pour assister à un concert ou jouer aux cartes en plein air ou prendre un verre. Une vieille tradition veut que les fanfares et harmonies qui se produisent au kiosque prennent leur dîner dans un des restaurants de la place.

Ces ensembles comptant plus de 30 personnes furent évidemment des clients bienvenus. Il arrivait que des trompettistes placés aux fenêtres du restaurant rejoignent par leurs intermédiaires leurs collègues jouant au kiosque. Un attrait bien marketing pour l'établissement. En février 1980, l'Amicale de la Stadmusik a vu le jour au Café du Commerce.

Dès la fin des années 1980, le monde associatif a bien changé. La société s'est fortement internationalisée. Toute la place d'Armes est désormais entourée de cafés restaurants.

Pâtisserie, magasin de fourrures, alimentation générale, magasin HiFi, coiffeur, tous ont disparu.

La place est devenue un site touristique. Aux centres culturels qui attirent les assemblées générales se sont rajoutés les salles de réunion et bureaux que la Ville de Luxembourg met à disposition des associations qui y peuvent stocker leur matériel et leurs archives. Face à cette mutation, les investissements dans un concept de sociabilité surannée n'étaient plus rentables. Le Café du Commerce, peu avant sa fermeture, était toujours apprécié pour ses moules et plats copieux, mais le cadre et l'ambiance avaient vieilli.

En 1987, une nouvelle époque s'annonce avec l'ouverture du restaurant Pizza Hut.



LA PROVENCE

votre garant de qualité depuis 1969

L'adresse des chefs



Adaptation des paramètres sociaux au 1^{er} septembre 2023

Au 1^{er} septembre 2023, la cote d'application de l'échelle mobile des salaires passe à 944,43 (ancienne cote 921,40), ce qui entraîne, entre autres, une adaptation d'un nombre de paramètres sociaux.

Il est à noter que, selon l'accord tripartite du 7 mars 2023, l'État compense cette troisième tranche indiciaire de l'année par une réduction des taux de cotisations de la mutualité des employeurs à partir de janvier 2024

Salaire social minimum au 01/09/2023

	horaire	mensuel
Non qualifié	14,8609	2.570,93
Qualifié 120%	17,8330	3.085,11
17 à 18 ans 80%	11,8887	2.056,74
15 à 17 ans 75%	11,1456	1.928,20

L'inflation annuelle a entraîné la hausse des salaires

Au mois d'août 2023, l'indice des prix à la consommation national, calculé par le STATEC, a progressé de 1.5% par rapport au mois précédent surtout en raison de la fin des soldes d'été.

En neutralisant les variations dues aux soldes et en excluant les produits pétroliers, les prix des autres biens et services progressent de 0.3%.

C'est cette évolution qui a déclenché une tranche indiciaire entraînant la hausse de 2.5% des salaires, traitements et pensions à partir du 1^{er} septembre 2023.

Lundi 16 octobre 2023 15h00

Workshop: La motivation du personnel au cœur de l'HORECA



Face à un recrutement de plus en plus complexe et tendu ainsi qu'une fuite du personnel, comment motiver ses collaborateurs et redynamiser l'activité de son entreprise ? Comment trouver un équilibre entre les attentes du personnel et les objectifs des entreprises ?

... Et n'oublions pas ... La manière dont nous traitons nos collaborateurs est primordiale pour leur donner de l'énergie et les impliquer.

Plan de la session :

Constat sur le secteur
Employer branding et comment s'identifier avec l'entreprise
 Le rôle du Management
 Cible(s) : RH, dirigeants d'entreprise, Managers

Intervenante : Céline CAMPI - EiviLux

Céline Campi, experte en Ressources Humaines & Management depuis plus de 20 ans a créé sa propre société de conseil EiviLux en 2017 afin d'accompagner les entreprises à poser un nouveau regard sur les Ressources Humaines et le Management. Céline est également coach individuel et d'équipe certifiée et a ouvert une Management Academy il y a 3 ans. Eivilux est par ailleurs le fondateur du seul salon HR dédié aux professionnels des RH au Luxembourg, le salon HR LUX Trade Fair.

Workshop proposé par le service de développement de la House of Entrepreneurship de la Chambre de Commerce.

Contact :

House of Entrepreneurship
 14, rue Erasme, L-1468 Luxembourg
 support@houseofentrepreneurship.lu
 T: 42 39 39 - 850

Nous finançons

_____ VOTRE PROJET
de TRANSMISSION

et de _____ REPRISE
D'ENTREPRISE







www.snci.lu

SNCI
NOUS FINANÇONS VOTRE AVENIR

Link/2500

C'est aussi simple que ça !

Acceptez des paiements en toute flexibilité,
quel que soit l'endroit où se trouvent vos clients.

-  Terminal compact idéal pour vos déplacements.
-  Aucuns frais mensuels récurrents ni frais d'activation.
-  Acceptation sécurisée des paiements sans contact.
-  Inscription en ligne rapide.

