

Communiqué de presse

Luxembourg, le 16 octobre 2020

L'Horesca appelle ses membres à respecter les règles sanitaires afin d'éviter une deuxième fermeture !

Suite aux multiples restrictions chez nos voisins, où de nombreux restaurants et cafés doivent fermer à cause de la hausse du nombre de personnes infectées par le COVID-19, l'Horesca demande à ses établissements membres à Luxembourg de respecter les différentes règles de distanciation ainsi que l'heure de fermeture.

De plus en plus de pays décident de fermer leurs bars et restaurants afin de combattre la pandémie actuelle. Que cette fermeture soit totale ou partielle, elle nuit gravement aux établissements du secteur Horeca qui est déjà sinistré. Afin d'éviter un scénario similaire au Grand-Duché, la fédération nationale des hôteliers, restaurateurs et cafetiers du Luxembourg appelle tous les hôtels, restaurants et cafés de notre pays à respecter les règles en vigueur avec un maximum de fermeté.

Si la majeure partie des entreprises respectent les dispositions légales en la matière, on a pu constater que certains cafés et restaurants plaçaient leurs tables côte-à-côte, servaient des boissons à des clients qui n'étaient pas assis ou restaient ouverts après l'heure autorisée. L'Horesca tient donc à rappeler les règles d'hygiène et de distanciation, ainsi que les recommandations du Ministère de la Santé à respecter.

Voici les règles principales :

- Chaque table n'accueille qu'un nombre maximal de 10 personnes sauf si les personnes relèvent du même foyer ;
- Les clients ne sont servis qu'à des places assises
- Les tables placées côte à côte sont séparées d'une distance d'au moins 1,5 mètres ou, en cas de distance inférieure, par une barrière ou une séparation physique permettant de limiter le risque d'infection
- Le port de masque est obligatoire pour le client lorsqu'il n'est pas assis à table
- Le port du masque est obligatoire pour le personnel en contact direct avec le client
- La fermeture a obligatoirement lieu au plus tard à minuit sans dérogation possible

Rappelons que l'Horesca a réalisé un guide sanitaire pour la réouverture et demande à ses membres de respecter les recommandations indiquées dans cette publication qui a été envoyée à toutes les entreprises du pays.

De plus, l'Horesca invite les cafés, restaurants et hôtels à adhérer à la charte « Safe to Serve » qui a été réalisée avec le soutien de la Chambre de Commerce et du Ministère de l'Economie (Direction générale des Classes moyennes et Tourisme). Les établissements qui respectent les différents critères fixés pour l'obtention de ce label garantissent à leur clientèle un respect de règles d'hygiène élevé.

L'Horesca tient néanmoins à féliciter la majeure partie de ses membres qui ont mis en place des procédures contraignantes afin de garantir une sécurité sanitaire à leur clientèle et qui contribuent ainsi à endiguer la propagation du virus.

Plus d'infos sur www.horesca.lu