

Communiqué de presse

Luxembourg, le 12 novembre 2020

Respectons les règles sanitaires dans les restaurants et cafés !

Suite aux récents contrôles de Police qui a constaté le non-respect des règles sanitaires dans quelques restaurants et cafés, l'Horesca demande à ses établissements membres de respecter scrupuleusement les règles de distanciation ainsi que l'heure de fermeture.

Actuellement les hôtels, restaurants et cafés au Grand-Duché peuvent rester ouverts alors que chez nos voisins ils sont fermés. L'Horesca salue cette décision du Gouvernement luxembourgeois et comprend que cela ne peut être le cas que si les établissements en question suivent les règles sanitaires.

Quelques établissements ne respectent hélas pas toutes les dispositions légales comme l'a constaté la Police ces derniers jours. Ils mettent en danger la santé publique ainsi qu'en péril la situation sanitaire, et risquent de provoquer une fermeture globale de notre secteur.

Afin d'éviter un scénario de ce type dans notre pays, 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.

L'Horesca tient donc à rappeler les règles d'hygiène et de distanciation, ainsi que les recommandations du Ministère de la Santé à respecter. Les amendes en cas de non-respect des règles sanitaires varient de 4000€ à 8000€ et une récidive peut entraîner le retrait temporaire de l'autorisation de commerce.

Voici les règles principales :

- Chaque table n'accueille qu'un nombre maximal de 4 personnes sauf si les personnes relèvent du même foyer
- Maximum 100 clients à l'intérieur du restaurant
- 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 23 heures (début du couvre-feu).

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.

Rappelons que l'Horesca a réalisé un guide sanitaire dans le cadre de la charte « Safe to Serve » et demande à ses membres de respecter les recommandations indiquées dans cette publication qui a été envoyée à toutes les entreprises du pays. La communication de la sécurité sanitaire dans les entreprises est devenue encore plus importante. Un récent sondage mondial sur le comportement des consommateurs, réalisé par un géant de l'internet, a révélé le fait que la sécurité sanitaire est le deuxième critère de choix d'un restaurant après celui de la qualité. Nous invitons donc tous nos membres qui ne se sont pas encore affiliés au label « Safe to Serve » de le faire dans l'intérêt des clients et des salariés.