

Denis DUCARME

Ministre des Classes moyennes, des Indépendants, des PME, de l'Agriculture et de l'Intégration sociale

Contact:

Cabinet Ducarme

Lisa Saoul : 0485/71.14.51

Mathilde Vandenhoeke : 0478/70.09.92



La réouverture de l'HORECA aura bien lieu le 8 juin
« Une réouverture en toute sécurité dans des conditions réalistes »
souligne DUCARME

Le guide de bonnes pratiques du SPF Economie adapté en ligne dès
demain

3/06/2020

Le 8 juin prochain, la Belgique entrera bien dans la phase 3 du déconfinement. Comme l'a annoncé la Première Ministre Sophie WILMES en conférence de presse ce mercredi, le Conseil national de sécurité a donné son feu vert à la réouverture du secteur Horeca. Sur la base des recommandations du GEES (Groupe d'Experts chargés de l'Exit Strategy) et en concertation avec le secteur, le Ministre des Indépendants et des PME Denis DUCARME, qui siégeait également au Conseil National de Sécurité ce mercredi, finalise, avec la Ministre de l'Economie, la liste des dispositions à respecter pour assurer la sécurité des indépendants, leur personnel et de leurs clients. Ces mesures seront intégrées dans un nouvel arrêté ministériel. Le guide de réouverture de l'Horeca sera également complété par les nouvelles règles et recommandations et sa nouvelle version mise en ligne dès demain sur le site web du SPF Economie.

Le Ministre des Indépendants et des PME Denis DUCARME : *« Dès lundi prochain, les cafés, restaurants et hôtels pourront reprendre leur activité. C'est une excellente nouvelle pour ce secteur qui a été contraint de fermer ses portes dès le 13 mars. Le signe que la vie et la liberté reprennent leurs droits. Pour nos restaurants, synonymes de saveurs et de savoir-faire, pour nos cafés, symboles de convivialité, mais aussi pour le secteur hôtelier, un maillon indispensable au tourisme dans nos régions mais qui joue aussi un rôle clé à Bruxelles, dont il contribue à renforcer le statut de capitale européenne. »*

« La priorité absolue reste bien entendu la santé de chacun. Si cette réouverture pourra se faire en toute sécurité, nous avons aussi veillé à ce que les mesures de sécurité soient les plus pratiques possibles pour le secteur. Le guide du SPF Economie sera également publié dès demain avec les nouvelles recommandations. »

« L'horeca est un **important pourvoyeur d'emploi** qui joue aussi un rôle extrêmement important pour la **convivialité de nos villes et de nos communes**. Il est indispensable de nous tenir à ses côtés en cette période particulièrement difficile. C'est pourquoi **le gouvernement a préparé plusieurs pistes de soutien au secteur**, notamment la **création d'un droit passerelle spécial de reprise d'activité**, une **baisse de la TVA à 6%** pour la nourriture et les boissons non alcoolisées, la **déductibilité des frais de restauration à 100%** et la **création d'un chèque horeca**. Les discussions se poursuivent avec le Kern + 10 afin de pouvoir rapidement adopter ces mesures importantes pour le secteur. »

1. Les principales modalités d'ouverture du secteur horeca¹

- Les règles de **distanciation sociale** entre clients seront également d'application. Les tables seront disposées afin de garantir un intervalle d'1,5 m entre chaque client, qui ne pourront pas être plus de **10 maximum par table**, dans le respect des nouvelles règles relatives aux contacts sociaux.
- Il sera néanmoins possible de déroger à cette règle d'1,5 m à condition que des parois de protection en plexiglas ou d'autres barrières physiques soient disposées entre les tables.
- Du gel hydroalcoolique devra également être mis à disposition du personnel et des clients
- Afin d'éviter tout risque de contamination, les chaises et tables seront désinfectées après chaque passage de client. Sur la table, les pots de beurre, de sel, de poivre, d'huile et de vinaigre de bouteilles de ketchup, de paniers à pain, d'objet de décoration seront interdits. Seules des nappes, napperons, sets de table, serviettes en papier seront autorisés.
- Les restaurants pourront rester ouverts jusqu'à **une heure du matin** sauf si l'autorité communale impose de fermer plus tôt. Cela permettra aux restaurateurs qui le souhaitent d'organiser **deux services**.
- Les **clients fumeurs** pourront sortir à l'extérieur pour fumer tout en respectant les règles de distanciation
- Dans **les hôtels**, les boissons de bienvenue ou en libre-service seront interdites et les mini-bars seront vides. Les gestionnaires sont invités à limiter au maximum les contacts avec les clients en élaborant des options d'enregistrement et de départ alternatifs. Les clés seront désinfectées et une attention particulière sera portée à la désinfection de certaines zones de la chambre telles que les interrupteurs ou les poignées

¹ L'ensemble de ces mesures seront détaillées dans le guide et dans l'arrêté ministériel.

2. Pas de registre des visiteurs

Une information avait circulé concernant un éventuel registre des visiteurs à tenir par l'Horeca. Denis DUCARME avait consulté l'Autorité de protection des données. Une telle collecte de données serait en l'état **contraire au RGPD et ne pourrait être obligatoire**. Le CNS n'a donc pas retenu cette mesure.

3. Un guide des bonnes pratiques adapté à disposition de l'Horeca sur le site du SPF Economie

L'ensemble des modalités seront visées dans le guide pratique mis à disposition dès demain sur le site web du SPF Economie.