



Denktank Horeca

ELEMENTS CLES DU PLAN COLIBRI* - UNE REOUVERTURE DE L'HORECA EN TOUTE SECURITE

Introduction

Depuis le 13 mars, le gouvernement belge mène une politique de grande envergure pour que le système de santé de notre pays ne s'effondre sous l'effet de la pandémie de COVID19. La nécessité et la pertinence des mesures prises étaient très claires pour toutes les parties concernées et les mesures ont donc été pleinement soutenues. La fermeture temporaire de l'HORECA était, en effet, un maillon essentiel de la stratégie de confinement.

Depuis le 6 avril, le groupe de travail GEES s'occupe à élaborer une vision stratégique pour la période durant laquelle les mesures de lutte contre le coronavirus seront assouplies. Cela a donné au secteur de l'HORECA un sentiment de satisfaction et d'espoir. En effet, malgré l'ensemble des mesures de soutien auxquelles il peut être fait appel, l'ensemble du secteur HORECA est soumis à une pression énorme du fait de la fermeture temporaire.

Un scénario "business as usual", ou un redémarrage de l'HORECA comme nous le connaissons jusqu'au 13 mars de cette année, est bien sûr impensable dans le cadre d'un éventuel plan de réouverture. Il n'est pas possible de rouvrir le robinet HORECA d'un seul coup, car cela nuirait sans nul doute à la stratégie de déconfinement, vu les risques graves pour la santé publique.

Toutefois, un groupe représentatif de personnes issues de divers secteurs d'activité de l'HORECA est convaincu qu'il est possible – à travers un dialogue ouvert avec le GEES et les différents organismes gouvernementaux concernés - d'arriver à un plan de redémarrage en toute sécurité. Ce plan devra être principalement caractérisé par deux concepts clés: la différenciation et la progressivité.

Ce document doit donc être considéré comme un texte de base, écrit par un collectif créé suite à la crise COVID19 actuelle: le DENKTANK HORECA (DTH). Le DTH ne veut en aucun cas créer de redondance avec les activités des fédérations sectorielles concernées. Toutefois, il est vrai que le DTH a constaté que d'éventuels conflits d'intérêts, même dans ces circonstances exceptionnelles, peuvent entraver le consensus ou l'acceptation. Le DTH s'est donc fixé comme objectif de partir d'une vue d'hélicoptère et d'une approche à 360°, afin d'arriver à un plan de sortie pour l'HORECA.

L'objectif ultime du DTH est de définir un cadre global et opérationnel pour les futures mesures d'assouplissement, tout en tenant compte de toutes les activités HORECA différentes.

* Représente la légèreté, la passion et la résilience.



Denktank Horeca

1. Principes directeurs du mémorandum

En Belgique, l'HORECA a une fonction sociale très forte. En plus de son importance financière et économique, l'HORECA contribue également au bien-être social, physique et mental de la population. L'HORECA, ce n'est donc pas uniquement les 60.000 établissements HORECA dans notre pays, le secteur joue un rôle beaucoup plus fondamental dans notre société. Il ne s'agit pas uniquement du gagne-pain de tous les exploitants concernés et, par extension, du gagne-pain des fournisseurs et secteurs en amont, mais aussi d'une pierre angulaire fondamentale de notre culture et de l'identité belge. Enfin, l'HORECA est une force cohésive au sein de notre société car elle a un rapport direct avec le tourisme, les loisirs, les événements, les manifestations, etc.

Le déploiement d'une perspective claire sur la réouverture de l'HORECA doit donc être considéré avant tout comme un catalyseur crucial pour mettre la période de confinement derrière nous, au plus vite.

À ce stade, le DTH ne s'est pas penché sur un éventuel soutien financier ou des mesures de réparation pour l'HORECA. À ce stade, l'objectif initial est d'établir un plan pour permettre une réouverture en toute sécurité. Un plan de redressement financier est, bien entendu, complémentaire à ce mémorandum et a déjà été élaboré par les membres du DTH dans sa composition actuelle. Ledit mémorandum est également disponible sur simple demande.

Les consignes générales qui sont d'application dans cette nouvelle réalité - temporaire - (*distance sociale, hygiène des mains accrue, port de masques faciaux, le principe "Malade? Restez chez vous" et évitement des lieux très fréquentés*) doivent être respectés à tout moment. De ce fait, les propositions contenues dans ce document sont basées sur ces consignes et visent à faire une projection de leur application concrète, en vue d'une réouverture de l'HORECA en toute sécurité.

Le DTH s'est appuyé sur des sources et de canaux d'information très divers. La situation à l'étranger, en ce qui concerne les éventuels plans de réouverture, a également été suivie en permanence par le DTH au cours de la période écoulée. Les mesures prises en Chine, en Autriche, en Italie, en Espagne, en France, en Suisse et aux Pays-Bas (même si la réouverture n'est pas encore chose faite partout) ont été intégrées dans ce document.



Denktank Horeca

2. Mesures

À la suite des discussions bilatérales et des vidéoconférences de la semaine dernière, le DTH est parvenu à la conclusion provisoire qu'il existe un large consensus au sein du secteur HORECA en ce qui concerne l'acceptation des règles restrictives provisoires, afin de faciliter le processus de réouverture. Les mesures proposées sont considérées comme cumulatives et contraignantes pour tout exploitant qui choisit de rouvrir son établissement HORECA.

Concrètement, la DTH propose le paquet de mesures et de règles suivant :

Mesure	Principe
1. Imposer des heures d'ouverture et de fermeture	06h à 23h
2. Limiter l'amplification du bruit	max 85dB
3. Consommer uniquement en position assise	Pas de consommation au bar (enlever les tabourets), à des tables hautes, debout, ... seulement assis sur une chaise à une table.
4. Limiter la capacité régulière (terrasse* et salle de consommation)	Max. 4 personnes à une table (sauf preuve qu'il s'agit de personnes vivant sous le même toit) avec 1,5 m entre chaque table/dossier de chaise, à l'extérieur comme à l'intérieur. Dans des cas exceptionnels, des écrans transparents posés sur le sol peuvent être envisagés.
5. Utiliser un système de réservation obligatoire	Les tables ne peuvent être occupées que si elles ont été réservées au moins 2 heures à l'avance.
6. Paiement électronique uniquement	Aucun paiement en espèces. Seulement bancontact, payconiq, paypal,

* : afin d'éviter une concurrence déloyale entre les établissements HORECA, nous supposons l'existence d'une règle générale sur la limitation de la capacité régulière disponible, et il est recommandé de ne pas envisager des extensions des licences de terrasse.

** : l'impact de cette mesure réduirait, selon une première analyse de certains architectes, la capacité disponible à environ 60% à 80% de la capacité régulière. La réduction exacte dépend de l'agencement de l'établissement HORECA, la proportion de mobilier fixe et les types de tables utilisées.

Ces mesures devront bien entendu être soutenues par une politique d'hygiène et de désinfection poussée, tant pour les clients que pour le personnel. La liste non exhaustive ci-dessous est une première illustration de certains des éléments qui devraient être couverts. Il sera essentiel de poursuivre la consultation au sein - et en dehors - du secteur dans les prochaines semaines, afin de parvenir à une mise en œuvre finale et concrète.



Denktank Horeca

Politique d'hygiène et de désinfection pour clients et personnel

Personnel	Clients
Rédaction du guide CORONA HORECA avec les choses à faire et à ne pas faire	Préparation de la communication CORONA HORECA
Contrôle de la température (si possible, tests par cycle de 48 heures)	Mise à disposition de gels pour les mains et de matériel de désinfection
Adaptation des politiques concernant les mesures sanitaires et les fumeurs	Adaptation des politiques concernant les mesures sanitaires et les fumeurs
Repenser l'aménagement de l'établissement HORECA en vue de la capacité limitée et la gestion des flux.	Recommandation concernant la durée maximale de la visite.
Signalisation et marquage au sol	Verser ses propres boissons (p.ex. bouteille de vin)
Politique des fournisseurs adaptée	Pas de placement libre - Respecter les zones d'attente à l'extérieur et se mettre à table uniquement si accompagné par un membre du personnel
Protocole sur l'hygiène des mains, la désinfection et le port de masques faciaux	Eventuellement, assortiment plus limité
Politique concernant les jetables: cartes de menu, ustensiles, décoration, gobelets, etc.	

3. Différenciation

Le secteur HORECA comporte un très large éventail de types d'établissements HORECA. Afin de maintenir une vue d'ensemble claire et compréhensible, le DTH conseille de définir un nombre limité de catégories, en vue d'une communication transparente du plan de réouverture à la population belge. Nous pensons principalement à quatre grands clusters :

1. Hôtels et hébergements.
2. Restauration.
3. Débits de boissons
4. Nightlife, location de salles avec services de traiteur pour les (grandes) fêtes et les événements

Les recommandations de la DTH peuvent être appliquées à l'ensemble des établissements HORECA si l'exploitant est prêt à accepter les lignes directrices et les protocoles restrictifs définitifs.

De cette manière, il n'y a pratiquement aucun effet discriminatoire. Dans une 1^{ère} phase, on pourra rouvrir l'HORECA - presque intégralement - en toute sécurité et tenant compte des mesures imposées. Seul le dernier cluster devra probablement attendre les 2 phases suivantes avant de pouvoir bénéficier – graduellement - des mesures d'assouplissement, afin de réaliser un redémarrage total de l'HORECA après le confinement.

Le DTH se rend compte qu'un plan de sortie basé sur la logique susmentionnée ne sera pas évident. Un manque de discipline, des règles peu claires, une marge d'interprétation des consignes, une interprétation créative des mesures, etc. peuvent alimenter les scénarios apocalyptiques imaginés par le GEES lorsqu'on envisage une stratégie d'assouplissement pour l'HORECA.

Afin de simplifier la mise en œuvre d'un plan de sortie pour l'HORECA, il est donc crucial de pouvoir utiliser une classification HORECA beaucoup plus objective pour le secteur.



Denktank Horeca

De ce fait, le DTH propose d'utiliser les codes NACE-BEL pour l'HORECA. Ceux-ci garantissent un cadre transparent qui doit permettre de contrôler l'approche différenciée tout au long des différentes phases du plan de sortie (cf. l'octroi d'une prime de nuisance sur la base des codes NACE-BEL en Flandre).

Concrètement, cela signifie les 15 catégories HORECA suivantes:

	Sous-classe	Description
55. Hébergement	55.100	Hôtels et hébergement similaire
	55.201	Auberges pour jeunes - centres d'hébergement pour jeunes
	55.202	Centres et villages de vacances
	55.203	Gîtes de vacances, appartements et meublés de vacances
	55.204	Chambres d'hôtes
	55.209	Hébergement touristique et autre hébergement de courte durée
	55.300	Terrains de camping et parcs pour caravanes ou véhicules de loisirs
	55.900	Autres hébergements
56. Restauration	56.101	Restauration à service complet
	56.102	Restauration à service restreint
	56.210	Services des traiteurs
	56.290	Autres services de restauration
	56.301	Cafés et bars
	56.302	Discothèques, dancings et similaires
	56.309	Autres débits de boissons

4. Phases

Le DTH ne s'attend pas à ce que chaque établissement HORECA puisse être rouvert immédiatement dans le cadre d'une stratégie de sortie. Une analyse des risques est donc nécessaire et devrait constituer la base d'un redémarrage progressif. Dans ce contexte, le DTH a établi un calendrier indicatif, qui fera bien entendu l'objet de discussions supplémentaires afin de parvenir à une solution acceptable.

Concrètement, cela signifie une réouverture en 3 phases, au cours de laquelle les restaurants et les cafés, ainsi que les hôtels, pourront redémarrer à partir du 8 juin 2020. Étant donné que, à strictement parler, les hôtels ne sont pas concernés par la directive "Fermeture obligatoire" en ce qui concerne leur offre d'hébergement, il a été supposé dans la présente proposition que tous les hôtels feront partie de la première phase et qu'ils pourront donc s'inscrire dans la réouverture progressive de leurs installations de restauration conformément aux mesures proposées dans ce plan de sortie.

Ce n'est que dans une 2ème (et 3ème) phase des mesures d'assouplissement pour l'HORECA qu'il sera possible de prendre en compte les activités HORECA spéciales du 4ème cluster susmentionné. Toutefois, certaines hypothèses de travail sont déjà présentées dans ce document. Une consultation plus approfondie et plus spécifique avec toutes les parties prenantes est particulièrement nécessaire, afin de parvenir à une solution pour cette catégorie, dans les meilleurs délais.



Denktank Horeca

La DTH propose donc d'entamer d'urgence toutes les discussions nécessaires (avec toutes les parties) dans les semaines à venir afin de pouvoir passer à la prochaine phase - indicative - du redémarrage de l'HORECA :

	PHASE 1 08.06.2020	PHASE 2 en consultation	PHASE 3 en consultation	OBJECTIF 01.01.2021
56. Restauration	56.101 Restauration à service complet 56.102 Restauration à service restreint 56.301 Cafés et bars	56.210 Services des traiteurs 56.290 Autres services de restauration	56.302 Discothèques, dancings et similaires 56.309 Autres débits de boissons	REDEMARRAGE HORECA COMME AVANT 13.03.2020 SANS RESTRICTIONS
55. Hébergement	55.100 Hôtels et hébergement similaire 55.209 Hébergement touristique et autre hébergement de courte durée 55.203 Gîtes de vacances, appartements et meublés de vacances	55.201 Auberges pour jeunes et centres d'hébergement pour jeunes 55.202 Centres et villages de vacances 55.300 Terrains de camping et parcs pour caravanes ou véhicules de loisirs 55.900 Autres hébergements	55.204 Chambres d'hôtes	

Le DTH considère cette mise en œuvre progressive comme une proposition raisonnée et gérable sur laquelle il existe actuellement un consensus préliminaire entre toutes les parties consultées au sein du DTH. Suite au dialogue mené avec le GEES et le gouvernement, et en consultation avec les différentes parties prenantes, le DTH est prêt à prendre en considération certaines adaptations à cette approche progressive, si nécessaire.

Il va sans dire que la période entre les différentes phases devra être d'au moins 2 (jusqu'à un maximum de 4) semaines afin de pouvoir arriver à une politique d'assouplissement ou d'ajustement transparente, en fonction de l'évolution des paramètres de santé (nombre d'infections, nombre d'admissions à l'hôpital, nombre de décès, ...). C'est le seul moyen de garantir aux scientifiques et aux autorités la mise en œuvre de la "stratégie de l'accordéon" visée.



Denktank Horeca

5. Objectif

L'objectif du DTH est de parvenir à un redémarrage complet et sûr de l'HORECA, sans mesures restrictives, d'ici le 1er janvier 2021. Le DTH est convaincu que cela ne sera possible que si un plan de sortie progressif et différencié, basé sur des restrictions d'exploitation est lancé dès maintenant. Avec cela, le DTH vise à fournir au GEES et au Conseil national de sécurité les outils nécessaires pour atteindre l'objectif principal.

Cependant, le DTH est convaincu que chaque entrepreneur HORECA doit toujours pouvoir choisir librement (i) de s'inscrire dans cette approche en phases successives, (ii) de reconsidérer ce choix initial, si nécessaire, ou (iii) de continuer à opter pour les modalités applicables suite à la fermeture obligatoire. Il est vrai que le DTH considère qu'il y a là une opportunité pour le gouvernement de développer également une politique d'encouragement autour du plan de sortie, visant à une participation active de l'HORECA dans ce plan de redémarrage (progressif).

Enfin, des dispositions doivent également être prises en ce qui concerne le personnel. On pourrait réfléchir à la réduction des charges patronales. Le secteur comprend qu'une telle réduction soit limitée dans le temps. Une réduction des charges signifie que les entreprises pourront maintenir leur personnel au travail. Sinon, la réduction de la capacité des entreprises entraînera une vague de licenciements.

6. Activités spécifiques

1. Traiteurs et autres services de restauration (NACE-BEL56.210) :

Compte tenu de la complexité de cette catégorie d'activités HORECA, le DTH est convaincu qu'il faudra poursuivre la consultation avec la fédération sectorielle UBC et le GEES afin de parvenir à un cadre solide pour la deuxième phase de la sortie. Le nombre de personnes présentes à ces événements HORECA sera peut-être décisif pour l'élaboration de mesures concrètes d'assouplissement. Il va sans dire que toutes les possibilités doivent être offertes à cette catégorie dans la mesure où les dispositions du plan susmentionné peuvent également être appliquées.

2. Discothèques, dancings et similaires (NACE-BEL 56.302) :

La catégorie "nightlife" est considérée par le DTH comme un groupe spécifique pour lequel une consultation plus approfondie avec le secteur et le GEES est également nécessaire. La DTH craint que les jeunes n'organisent des fêtes à la maison (incontrôlables) dans les mois à venir si cette catégorie n'est pas incluse dans les perspectives de réouverture. La mise en place d'une application, la lecture d'un code QR à l'entrée, etc. sont des pistes qui peuvent être explorées afin de pouvoir envisager une réouverture en toute sécurité ici aussi. Des recherches scientifiques pourraient produire des résultats concernant les risques de contamination de ce groupe cible, qui fréquente ce type d'établissements HORECA (voir l'idée de la vie nocturne à Amsterdam).

3. Etablissements temporaires (pop-ups) :

Le DTH n'exclut pas la (ré)ouverture de cette catégorie d'activités HORECA pour autant qu'elles souscrivent aux mesures et modalités proposées dans ce plan de sortie.



Denktank Horeca

7. Cadre formel

Avec ce mémorandum comme texte de base, le DTH souhaite engager un dialogue avec le GEES, le gouvernement et toutes les parties prenantes afin d'obtenir un protocole d'accord pour la réouverture en toute sécurité de l'HORECA dans cette situation COVID19.

Le DTH estime que seul un engagement formel, dans lequel l'HORECA se soumet intégralement à l'inspection, au contrôle et aux sanctions en cas de violation, peut permettre de parvenir à un cadre d'accords crédible.

Dans ce contexte, le DTH voit un rôle clair pour les autorités locales, qui devront pouvoir prendre des mesures si nécessaire et procéder à une fermeture immédiate (combinée ou non à une amende) en cas d'infraction.

Les contrôles par les pairs et le contrôle social seront des facteurs importants dans le respect des mesures. Cela est de la plus haute importance non seulement du point de vue de la santé publique, mais aussi pour convaincre l'opinion publique que, sur la base des mesures convenues, il sera possible de fréquenter les établissements HORECA en toute sécurité.

Il est essentiel que tous les motifs d'infraction possibles soient non ambigus et objectifs. Les horaires d'ouverture et de fermeture, le nombre de décibels et la capacité réduite en fonction de la prise en compte de la distance sociale, sont des paramètres triviaux à cet égard.

Enfin, dans le cadre d'une politique de sanctions, il est fondamental d'établir une distinction claire entre les violations délibérées par l'exploitant, et un cas de force majeure ou de désobéissance de la part d'un client.

8. Conditions préalables

Afin de parvenir à une réouverture contrôlée et sûre, il est de la plus haute importance que :

- les mesures actuelles puissent être développées de manière adéquate dans des plans d'action et des protocoles pour préparer la première phase de réouverture,
- le secteur HORECA dispose de suffisamment de temps pour s'y préparer de manière adéquate,
- une communication claire puisse être établie pour le grand public avant le redémarrage progressif.



Denktank Horeca

9. Next steps

- Engager le dialogue avec les experts, les syndicats, les organisations sectorielles, les scientifiques, les virologues, le GEES et les autorités publiques concernées.
- Extension du DTH avec des parties prenantes afin de maximiser l'acceptation dans le secteur de l'HORECA.
- Nous envisageons de lancer une charte en ligne, comportant les principes de base d'un plan de sortie, à signer par les exploitants de l'HORECA qui soutiennent le plan.
- Utiliser davantage les écoles hôtelières comme des centres de connaissances pour (i) peaufiner les mesures générales de ce plan, à partir d'une approche académique, (ii) réaliser des études complémentaires concernant certaines mesures spécifiques à la réouverture (aménagement d'un établissement HORECA, signalisation, politique d'hygiène et de désinfection) et (iii) définir les rôles concernant le suivi du plan de réouverture sur le terrain.
- Elaboration du GUIDE CORONA HORECA pour le personnel.
- Préparation de la campagne de communication multimédia destinée au grand public qui explique clairement les contours d'une réouverture de l'HORECA.

Au nom de DENKTANK HORECA

Krishan Maudgal

krishan@maudgal-int.com

+32 475 98 22 02
