

Le Covid est loin derrière nous, mais le secteur Horeca continue à souffrir

Les établissements du secteur Horeca souffrent en province de Luxembourg et on a du mal à recruter du personnel.

Thibault Léonard, Publié le 06-10-2023 à 16h14, Mis à jour le 06-10-2023 à 16h30

Pour Thierry Neyens, président provincial de la Fédération Horeca en province de Luxembourg, on peut parler d'une véritable crise qui perdure. "La crise Covid a suscité de nombreux départs dans la profession, souligne-t-il. Il y a véritablement eu un exode vers d'autres orientations professionnelles. Mais cette pénurie de personnel n'est pas propre à notre province, elle est aussi visible dans toutes les autres régions du pays mais aussi en France ou au Grand-Duché. Avec la crise Covid, beaucoup ont changé leur mode de vie ; les loisirs et la famille ont pris une place plus importante".

Pourtant, selon Thierry Neyens, le secteur horeca a fait de gros efforts, adaptant notamment les horaires d'ouverture pour donner plus de flexibilité à ses employés. Face à la difficulté de recruter, pas mal d'établissements tournent en famille, avec des étudiants ou grâce à des personnes engagées en flexi-job. "Mais il manque des personnes qualifiées, poursuit Thierry Neyens. Une personne qui n'est pas formée en salle, ça peut aller, mais en cuisine cela devient nettement plus compliqué sans une base de formation".

Impossible de répercuter les coûts sur le client

Malgré la crise budgétaire, les clients sont tout de même au rendez-vous, mais il devient de plus en plus difficile de les accueillir dans de bonnes conditions. "Des établissements ont parfois des clients mécontents qui ne comprennent pas pourquoi on leur refuse une table alors que la moitié de la salle est vide, explique Thierry Neyens. C'est tout simplement parce que l'établissement est en sous-effectif et qu'il n'y a pas possibilité d'accueillir plus de monde".

À côté de tout cela, il ne faut pas oublier que le monde de l'horeca subit également les augmentations des coûts de l'énergie, des matières premières ou encore de l'indexation des salaires. "Le monde horeca vit dans l'insécurité et l'inconnu de façon permanente, poursuit le président provincial. Personne ne sait combien de clients il va avoir sur une journée, combien de tables il va faire et combien de bouteilles de vins il va vendre. Dans la restauration, il est tout bonnement impossible de répercuter le coût-vérité sur la clientèle. Peut-être devrons-nous à l'avenir, demander un droit de s'asseoir dans chaque restaurant ?".

Peu de jeunes attirés

L'avenir du monde de l'Horeca est donc bien sombre et les perspectives pour beaucoup sont difficiles. Nombreux sont les indépendants qui cumulent les heures et les fonctions pour tenir la route. Peu ont la possibilité de déléguer et la charge de travail devient alors importante. Quant à la relève, elle peine également à arriver. "Les jeunes ne sont plus attirés par ce monde, sans doute influencés par leurs parents, poursuit Thierry Neyens. Au même titre que d'autres métiers techniques ou manuels, voir son enfant se diriger vers l'horeca n'est pas toujours bien vu. Pourtant, les salaires y sont corrects et les possibilités d'évoluer sont nombreuses. Mais c'est vrai que l'investissement est hors de prix pour le moment. Les jeunes qui se lancent doivent se montrer patients, commencer petit, apprendre à se repositionner quand il le faut et évoluer au bon moment". Quelles sont alors les solutions idéales face à ce secteur en crise ? "Comme dans bon nombre d'emplois, il faudrait que le salaire d'un travailleur soit nettement supérieur à celui d'une personne qui ne travaille pas, poursuit Thierry Neyens. Et il y a bien sûr tout un travail à faire auprès des jeunes afin de leur donner envie de se lancer dans la profession".