



Springbreak Luxembourg 2018
Cérémonie d'ouverture du 21 mars 2018

Discours prononcé par

Francine Closener,

Secrétaire d'État à l'Économie

Seule la parole prononcée fait foi

Dir Dammen an dir Hären,

Gëschter war Fréijoers-Ufank... bei gefillte Minusgraden nach net onbedéngt esou dat, wat een sech no de laange Wanterméint wënscht, mee ëmmerhi kënne mer haut dem Fréijoer mat der Ouverture vun dëser Foire e wéineg op d'Spréng hëllefen...

Well Fréijoer steet jo och ëmmer fir een Nei-Ufank, net nëmmen dobaussen an der Natur, mee och fir mat neiem Elan u nei Projeten a nei Evenementer erun ze goen.

An där kommen elo am Fréijoer an och déi Méint drop vill op eis zou !

Ee grousst Event fir eist Land dëst Joer ass d'Expo-Gast - se ass zwar eréischt am November, a nawell lafen d'Virbereedunge schonn op Héichtouren, fir datt herno a Punkto Organisatioun alles riicht leeft, mee och, fir datt mir op kulinarischem Plang weisen, wat mir drop hunn - dat léist sech nämlech wierklech weisen - an een Avant-Goût gëtt et déi nächst Deeg hei an dësen Halen, wou d'Gastronomie jo eng

grouss Roll spillt, a Kombinatioun natierlech mat eise Wäiner a Cremanten.

Op Wënzer, Restauranten, Hotellen : wann et engem Land sou gutt geet, wéi Lëtzebuerg, well d'Kafkraaft héich ass an en plus och nach all Joer ëmmer méi Touriste kommen, da profitéiert de Secteur natierlech dovun.

2017 hu mir a Punkto Iwwernuechtungen nees een neie Rekord opgestallt, mat iwwer 3 Milliounen Nuitéen. Neie Rekord och eleng fir d'Hotellerie mat engem Wuesstem vun iwwer 4 %, mat engem vun den héchsten Taux d'occupation europawäit, a virun allem mat engem Revenu pro Zëmmer, dee bannen engem Joer ëm 9 % geklommen ass - wat d'Hotelieren zwar freet, wat awer och weist, datt mir dringend déi vill nei Hotelle brauchen, déi an de nächste Joren entstinn - d'Offer muss méi grouss ginn, fir datt d'Präisser net iwwerdriwwe klammen.

Natierlech ginn et haut och Haiser, an deenen et manner gutt leeft - besonnesch déi, déi den Zuch verpasst hunn, fir mat Zäiten

z'investéieren, fir sech op eng aner Clientèle anzustellen - do muss all Betrib eben och seng Verantwortung iwwerhuelen.

Ech well hei betounen, datt den Tourismus ee ganz wichtege Pilier vun eiser Ekonomie ass, a fir datt en dat och bleift, läit zanter Januar eng Strategie um Dësch, mat de grouse Pisten, wéi ech d'Destinatioun an de nächste 5 Joer wëll weider entwéckelen, fir datt Lëtzebuerg senger Virreider-Roll och hei ka gerecht ginn. Dobäi hëlleft de Staat, sou gutt et geet, an sou vill, wéi déi Bréisseler Reegelen iwwer Staatshëllef et zouloossen. Am Kadergesetz fir kleng a mëttelgrouss Betriber notze mir all Sputt - dee Gesetz-Projet ass um Instanzeweeg, mir waarden op den Avis vum Staatsrot.

Et ass wuel richtig, datt et Virschrëften a Spillreegele musse ginn am europäesche Bannemaart. Mee mir mussen awer an engems ganz gutt oppassen, datt mat der Reglementéierung net iwwerdriwwe gëtt. « Think small first » ass ee Prinzip, deem sech déi Bréisseler Kommissioun op de Fändel geschriwwen huet, bei allem, wat se sech fir d'Betriber ausdenkt. An der Praxis spiert een dat awer net ëmmer,

datt fir d'éischt un déi Kleng geduecht gëtt - dobäi ass dat kruzial - schliisslech maache PME'en 99,7 Prozent vun der gesamter Ekonomie zu Lëtzebuerg aus. Hire Bedenken a Suerge Rechnung ze droen, dat gehéiert och derzou, wann een « en Europa no beim Bierger » wierklech wëll.

Dat féiert mech zu engem aneren Deelberäich vum Secteur HORECA, de Caféen.

Jo, munch Bistroe geet et net zum Beschten. Dat huet vill verschidden Ursaachen.

Jo, de Fëmm-Verbuet war fir deen een oder aneren eng Belaaschtung. An awer war dat richteg, et gëtt keng Alternativ a kee Wee zréck.

Et ass awer och sou, datt et een allgemenge Réckgang gëtt vum Commerce an den Uertschaften, wéinst der Aart a Weis, wéi mir liewen a consomméieren. Et gëtt kee Wonnerméttel, fir Remedur ze schafen, mee de Wirtschaftsministère huet viles op de Wee bruecht, fir d'Stadkären ze beliewen:

E neit Gesetz iwwer de Bail commercial, systematesch Ënnerstëtzung vum sougenannte Städtemarketing, an d'Schafe vun enger online-Shopping Plattform, déi am Gaang ass opgesat ze ginn, déi och nei Cliente wäert an d'Stied bréngen - dat weisen d'Resultater vu ganz ähnleche Plattformen am Ausland, notamment an Däitschland an an der Schwäiz.

Trotzdeem sinn ech der Meenung, datt mir eppes fir d'Bistroe musse maachen.

Fir d'Qualitéit héich ze halen, hu mir virun 3 Joer, zesumme mat der HORESCA de Label « Wëllkomm » geschaf - haut sinn et eng 80 Betriber, déi deen hunn.

Mee wann mir dem Café-Stierwe wëlle resolut entgéint trieden, an dat wëll ech, dann ass elo de Moment, fir méi ze maachen. Bis elo ass et sou, datt ee Wiert, deen zum Beispill an eng nei Kiche wëll investéieren oder säi Sanitär frësch mëscht, duerfir keng Bähëllef kritt vum Staat - am Géigesaz zum Restaurant, obwuel d'Grenzen tëscht Restaurant a

Bistro jo fléissend sinn an deem e Secteur genoe sou konkurrenzéiell ass, wéi deem aneren.

Wa mir weiderhi Caféen an eisen Dierfer wëllen hunn, och well se eng wichteg, sozial Roll spillen, da mussen d'Wierten och an de Genoss vu staatleche Bähëllef kommen, wann se investéieren.

De Moment ass elo gënschteg, fir dat am Kader vum neie Bähëllef-Gesetz festzeleeën, a d'Exklusiv, déi bis haut fir d'Bistroe besteet, falen ze loosse.

Ech wäert dat entspriechend Règlement der Chamber sou virleeën.

Op mannst grad sou wichteg, grad an der Gastronomie, ass de Service an den Accueil vun den Clienten. An duerfir brauch een ee Patron, deem dat virlieft, a Personal, dat sech dat zu Häerz hält, an natierlech och déi néideg Formatioun.

Duerfir sinn ech ganz frou, datt déi Dikrecher Hotelschoul sech net nëmmen een neien Numm gëtt, « École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg » an een neit Motto « Striving for Excellence », mee

datt se och d'Offer vu Formatioun vergréissert, fir den Uspréch vu Patronen a Cliente besser z'entsprieche. Doduerch ginn d'Dieren, och am Ausland, nach méi wäit op. A wien weess, vläicht kréie mer nieft dem jonke Kim Kevin de Dood, dee Chef ass vum renomméierten Stäre-Restaurant « Le Saint-Pierre » nach geschwënn vill aner Absolvente vun der Hotelschoul, déi eis weltwäit dat Bescht vum Beschten zerwéieren ?

Excellenz ass jiddefalls d'Ziel, an dat souwuel an der Formation de Base, wéi och dono.

An dat bréngt mech zu engem anere Projet, dee complémentaire ass zu eiser Hotelschoul.

Dir wësst, datt mir schonn haut dat Land sinn, mat deene meeschte Michelins-Stäre pro Awunner. Dat ass jo scho formidabel, mee mir hunn do nach Potential. Duerfir brauche mer eng Zort Incubateur fir d'Talenter an der Lëtzebuerger Restauratioun.

Dat heescht, een Institut, nom Virbild vum « Institut Paul Bocuse », wat Spëtzekäch um allerhéchsten Niveau weiderbilt, a Kombinatioun mat engem Restaurant d'application, wou da jiddereen an de Genoss vun där Kachkonscht ka kommen, a wou grad déi lokal a regional Produiten eng grouss Roll spillen.

Esou een Incubateur gastronomique gëtt et nach net an der Groussregioun - datt sou eppes dann och Talenter vun auswäerts unzitt, steet ausser Fro, grad sou wéi de Fait, datt déi Jonk da mol nees een anere Bléck fir d'Carrière kréien, déi sech an der Restauratioun opdinn, wou high Level Handwierk an Entrepreneursgeescht Hand an Hand ginn. An ech brauch iech och net ze soen, wat esou ee Projet dem Image vu Lëtzebuerg bréngt, zemoools, wann een de Projet och mat engem kulturelle Konzept verknäppt.

Fir sou ee Projet brauch een natierlech och een optimale Site - d'Schlass zu Suessem wier eng Optioun, an engem prestigiéise Kader, an engem wonnerschéine Park.

Ech si mir mam Staatssekretär an der Kultur a mam Buergermeeschter
vu Suessem eens ginn, datt mir déi Iddi virun driiwen, well mer domat
ee Bijou vun eisem Patrimoine valoriséieren a gläichzäiteg d'Zukunft
preparéieren.

Dir Dammen an dir Hären,

Elo gläich kréie mir déi Lëtzebuerger Equippe presentéiert, déi sech bei
der Expogast am November mat der Konkurrenz beim Villeroy & Boch
Culinary World Cup moossen... a wann dir dann ieren duuschtereg
sidd: De Lëtzebuerger Wäin a Cremant ass omnipresent hei, an et gëtt
och eng ganz besonnesch Cuvée haut ze schmaachen, ee ganz neie
Cremant am « Lets make it happen » Design.

Léif Gäscht, ech wënschen iech vill Spaass a vill Intressant
Renconteren, ech wënschen iech Loscht op d'Fréijoer.

Merci