

SÉNAT DE BELGIQUE

SESSION DE 2012-2013

21 NOVEMBRE 2012

Proposition de résolution relative à une politique volontariste pour l'horeca
(Déposée par Mme Lieve Maes et consorts)

DÉVELOPPEMENTS

L'évolution du nombre total d'établissements de l'horeca que compte notre pays présente, ces dernières années, une tendance systématique à la baisse. En 2011, Graydon, le centre d'étude des informations commerciales, a dénombré 10 528 faillites en Belgique, dont près d'un cinquième (1 940) dans le secteur de l'horeca. Pas moins d'une entreprise sur vingt-neuf actives dans l'horeca a dû mettre la clé sous la porte en 2011. Les chiffres pour le mois d'avril 2012 sont encore plus préoccupants. Avec un chiffre record de 924 fermetures, dont pas moins de 169 établissements de l'horeca, jamais autant d'entreprises n'ont déposé le bilan en l'espace d'un mois.

Ces chiffres illustrent à l'envi les heures difficiles que vit l'entrepreneuriat de ce pays. En corollaire, l'esprit d'entreprise a atteint un niveau historiquement bas en Belgique, un constat qui ressort d'autant plus au regard des comparaisons internationales. C'est ainsi que, dans notre pays, 3,2% en moyenne de la population de dix-huit à soixante-cinq ans est associée à la création d'une nouvelle entreprise, ou à la direction d'une entreprise existant depuis moins de 3,5 ans. L'activité entrepreneuriale belge est ainsi considérablement plus faible que la moyenne européenne de 5,4%, ce qui relègue notre pays à l'avant-dernière place du classement de dix-sept États membres de l'Union européenne.

Compte tenu, notamment, de ces signaux d'alarme, l'entrepreneuriat Belge mérite une série d'incitants en vue de soutenir les candidats entrepreneurs (potentiels). Très concrètement, en ce qui concerne le secteur de l'Horeca, beaucoup d'établissements ferment leurs portes par manque de rentabilité économique. La

BELGISCHE SENAAAT

ZITTING 2012-2013

21 NOVEMBER 2012

Voorstel van resolutie met betrekking tot een daadkrachtig horecabeleid
(Ingediend door mevrouw Lieve Maes c.s.)

TOELICHTING

Het totale aantal horeca-uitbatingen in dit land vertoont de jongste jaren systematisch een neerwaartse trend. Graydon, het studiecentrum voor handelsinformatie, telde in 2011 10 528 faillissementen in België, waarvan ruim een vijfde (1 940) in de horeca. Maar liefst één op de negenentwintig actieve horecabedrijven ging in 2011 over de kop. De cijfers voor de maand april 2012 zijn nog onrustwekkender. Nooit gingen er in één maand zo veel bedrijven over de kop, namelijk 924, waarvan maar liefst 169 horecazaken.

Deze cijfers illustreren levendig dat het ondernemerschap in dit land in moeilijk vaarwater verkeert. Als gevolg hiervan staat ook de zin voor ondernemersinitiatief in België op een historisch laag peil, een vaststelling die des te meer geldt wanneer we de internationale vergelijking maken. Zo is in dit land gemiddeld 3,2% van de bevolking van achttien tot vijftenzestig jaar betrokken bij de oprichting van een nieuwe onderneming, of bij de leiding van een onderneming die minder dan 3,5 jaar bestaat. De Belgische ondernemersactiviteit ligt daarmee beduidend lager dan het Europees gemiddelde van 5,4% en ons land bekleedt daarmee meteen de voorlaatste plaats in het klassement van zeventien EU-lidstaten.

Onder meer omwille van deze alarmerende signalen verdient het ondernemerschap in België een aantal positieve stimuli die (potentiële) bereidwilligen ondersteunen. Heel concreet voor de horecasector sloten vele zaken hun deuren omdat ze economisch te weinig rendabel waren. Stijgende kosten, veelvuldige con-

hausse des coûts, la concurrence multiple, mais aussi une consommation accrue à domicile et en dehors des débits de boisson constituent autant de facteurs décisifs. Les exploitants de l'horeca sont confrontés à une diminution de leur chiffre d'affaires, due précisément, pour partie, à la saturation de l'offre dans ce segment du marché, alors que la demande affiche une légère tendance à la baisse.

À notre estime, la solution à long terme réside dans un « rétrécissement » du secteur, intégralement associé à une « professionnalisation » de celui-ci. Le niveau qualitatif de l'offre actuelle peut par exemple être relevé par une collaboration mutuelle accrue et par un accroissement d'échelle. Un ciblage plus clair des activités permet également d'augmenter la rentabilité économique de l'entreprise horeca, qui peut dès lors se concentrer sur les activités qui présentent la plus grande valeur ajoutée.

En Belgique, en raison du niveau élevé de la pression fiscale directe et indirecte, il est comparativement plus difficile d'exploiter un établissement horeca de manière rentable que dans les pays voisins. Plusieurs études internationales l'ont encore illustré dernièrement en désignant notre pays comme le « champion d'Europe » du coût du travail (39,30 euros par heure, Eurostat) et comme le « champion du monde » de la pression fiscale (jusqu'à 55,5 % sur le revenu, OCDE). Selon le Bureau fédéral du Plan, la pression fiscale et parafiscale devrait augmenter de 1,6 % en 2012 pour atteindre 45 % du PIB, un record absolu dans l'histoire de la Belgique.

Par ailleurs, dans la plupart des villes et des communes, le nombre d'établissements horeca est proportionnellement et statistiquement beaucoup plus élevé que dans les pays voisins, et il s'agit en outre souvent de petits établissements familiaux ou unipersonnels. Si nous voulons réduire à long terme le nombre d'établissements qui, chaque année, mettent la clé sous le paillason dans ce secteur, il faut encourager les accroissements d'échelle et les collaborations entre les établissements existants.

Le secteur est par ailleurs confronté à un certain nombre de défis en rapport avec l'assouplissement du travail occasionnel, l'introduction de la caisse enregistreuse électronique, la fiscalité, la simplification administrative et la santé publique (mise en œuvre et suivi de systèmes d'autocontrôle, terrasses pour fumeurs). Pour les exploitants, le défi consiste à assurer la viabilité économique et administrative, ainsi que la rentabilité financière de leur établissement, tout en veillant à ce qu'il satisfasse à toutes les prescriptions légales en matière d'hygiène, de manière à ce qu'il puisse être exploité durablement.

Il ressort de la réponse à une question parlementaire du 12 mai 2012 de M. Flor Van Noppen (N-VA), député, adressée à la ministre des PME, Mme Sabine

currentie, maar ook meer en meer thuisverbruik en consumptie buiten de drankgelegenheid spelen hierbij een rol. Horeca-uitbaters worden geconfronteerd met dalende omzetvolumes, deels net omdat de aanbodzijde van dit segment van de markt is verzadigd terwijl de vraagzijde een licht dalende trend vertoont.

Volgens de indieners van deze resolutie ligt de langetermijnoplossing in een « versmalling », integraal gekoppeld aan een « professionalisering » van de sector. Het kwalitatieve niveau van het bestaande aanbod kan bijvoorbeeld naar boven worden bijgesteld door meer onderlinge samenwerking en schaalvergroting. Ook duidelijker doelgericht werken verhoogt de economische rendabiliteit van de horecaonderneming, omdat dan kan worden gefocust op die activiteiten die de grootste toegevoegde waarde opleveren.

Wegens de hoge directe en indirecte fiscale druk is het in België relatief moeilijker om een rendabele horecazaak uit te baten dan in de ons omringende landen. Ter illustratie hiervan wees een reeks internationale studies België onlangs nog maar eens aan als Europees kampioen arbeidskost (39,3 euro per uur, Eurostat) en wereldkampioen belastingdruk (tot 55,5 % op het inkomen, OESO). Volgens cijfers van het Federaal Planbureau zal de fiscale en parafiscale druk in 2012 met 1,6 % toenemen tot 45 % van het bbp, een absoluut recordpeil in de geschiedenis van dit land.

Daarnaast ligt het aantal horecazaken in de meeste steden en gemeenten verhoudingsgewijs statistisch beduidend hoger dan in de buurlanden, en gaat het bovendien in veel gevallen om kleinschalige familie- of eenmanszaken. Indien we op de lange termijn het aantal zaken dat jaarlijks op de fles gaat naar beneden willen bijstellen, moet werk worden gemaakt van schaalvergroting en onderlinge samenwerking tussen bestaande zaken.

De sector kampt ook met een aantal uitdagingen op vlak van de versoepeling voor Gelegenheidsarbeid, invoering van een elektronisch kasregister, fiscaliteit, administratieve vereenvoudiging en volksgezondheid (implementatie en controle autocontrolesystemen, rookterrassen). Voor uitbaters komt het erop neer dat hun zaak economisch en administratief leefbaar en financieel rendabel blijft, alsook hygiënisch voldoet aan alle wettelijke verplichtingen, zodat hun horeca-onderneming duurzaam kan worden uitgebaat.

Uit het antwoord op een parlementaire vraag van 12 mei 2012 van volksvertegenwoordiger Flor Van Noppen (N-VA) aan de minister van kmo's, Sabine

Laruelle, que lors de ses contrôles, l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA) constate encore un nombre important d'infractions en matière d'infrastructure. C'est ainsi par exemple qu'à Bruxelles, en 2010, 52,9 % des établissements horeca ont eu une évaluation négative sur le plan de l'infrastructure, de l'aménagement et de l'hygiène. En 2011, ce pourcentage avait même encore augmenté pour atteindre 57,6 %.

Le nombre d'infractions à la législation sociale dans le secteur horeca est également interpellant. En 2007, selon la réponse de la ministre de l'Emploi à une question parlementaire du 21 décembre 2011 de M. Flor Van Noppen, député, pas moins de 4 615 infractions avaient été constatées dans ce domaine, et, pour 2012, on en était déjà à 5 945 infractions. Le montant total des amendes administratives est passé de 3 122 890 euros en 2007 à 11 661 748 euros en 2011. Les infractions étaient principalement liées à des négligences dans la déclaration de l'emploi (à temps partiel).

Une professionnalisation plus poussée du secteur est plus que jamais souhaitable, et c'est même une urgente nécessité. Les candidats exploitants ont besoin, en temps opportun — c'est-à-dire avant la création de leur entreprise —, d'un maximum d'informations sur leurs droits et leurs obligations en matière de sécurité alimentaire et d'hygiène.

L'établissement horeca projeté a-t-il des chances d'être viable? Sur quel chiffre d'affaires ou bénéfice un nouvel exploitant peut-il raisonnablement compter? A-t-on élaboré préalablement un véritable *business plan* réaliste? Seule une estimation préalable et réaliste de la viabilité du nouvel établissement projeté peut contribuer à prémunir un exploitant débutant dans l'horeca d'éventuelles surprises financières.

Dans le cadre à la fois d'un meilleur accompagnement et d'une simplification administrative, nous proposons de donner un nouvel élan aux guichets d'entreprises en souffrance, en leur donnant les moyens nécessaires, tant financiers qu'en personnel, de manière à ce que ces organismes disposent du temps, de l'expertise et de la main-d'œuvre nécessaires pour parcourir une liste de contrôle avec chaque «nouvel» exploitant avant la création de son entreprise horeca. Cette liste de contrôle reprendra toutes les normes concernant l'hygiène, l'environnement, les boissons et les aliments, de même que toutes les autorisations et assurances qui sont exigées au niveau administratif pour pouvoir démarrer sagement et atteindre rapidement le seuil de rentabilité.

Avec davantage de moyens, les guichets pourront assister les exploitants concernés plus efficacement et de façon plus ciblée lors de la phase de démarrage. Les guichets de soutien aux nouveaux exploitants horeca qui existent aux Pays-Bas (*horecastartersloketten*)

Laruelle (MR) blijkt dat bij de controles door het Federaal Agentschap voor Voedselveiligheid (FAVV) nog een serieus aantal inbreuken worden vastgesteld op vlak van infrastructuur. In Brussel werden bijvoorbeeld in 2010 52,9 % van de horecazaken op vlak van infrastructuur, inrichting en hygiëne ongunstig beoordeeld. In 2011 was dit cijfer zelfs nog gestegen tot 57,6 %.

Ook de inbreuken op de sociale wetgeving in de horecasector zijn frappant. In 2007 werden, volgens het antwoord van de minister van Werk Monica De Coninck op een parlementaire vraag van volksvertegenwoordiger Flor Van Noppen van 21 december 2011, maar liefst 4 615 overtredingen vastgesteld. In 2012 was dit cijfer al opgelopen tot 5 945. De totale bedragen aan administratieve boetes liepen op van 3 122 890 euro in 2007 tot 11 661 748 euro in 2011. De belangrijkste oorzaak lag in een onzorgvuldige aangifte van (deeltijdse) tewerkstelling.

Een verdere professionalisering van de sector is meer dan ooit wenselijk en zelfs dringend noodzakelijk. Kandidaat-uitbaters hebben tijdig — en dus vooraleer ze een horecazaak starten — nood aan maximale informatie over de rechten en plichten met betrekking tot voedselveiligheid en hygiëne.

Is een nieuwe horecazaak wel leefbaar? Op welke omzet of winst mag een nieuwe horeca-uitbater redelijkerwijs rekenen? Werd er op voorhand een volwaardig en waarheidsgetrouw businessplan uitgewerkt? Enkel een voorafgaande realistische inschatting van de leefbaarheid van de nieuwe zaak kan een beginnende horeca-uitbater helpen behoeden voor financiële verrassingen.

In het kader van een betere begeleiding én een administratieve vereenvoudiging, stellen de indieners daarom voor om de noodlijdende ondernemingsloketten nieuw leven in te blazen. Dit door hen de nodige financiële en personele middelen te geven, zodat deze instituten beschikken over de nodige tijd, expertise en mankracht om, voorafgaand aan de opstart van een horecazaak, samen met de «nieuwe» uitbater een «*checklist*» te overlopen. Deze «*checklist*» omvat alle bestaande hygiëne-, milieu-, drank- en voedingsnormen, verplichte vergunningen en verzekeringen die vanuit administratief oogpunt vereist zijn om vlot en rendabel te kunnen starten.

Met extra middelen kunnen de loketten op een meer doelgerichte en effectieve wijze de betrokken uitbaters bijstaan tijdens de opstartfase. Wij spiegelen ons hierbij aan de bestaande «horecastartersloketten» in Nederland. De toekenning van deze bijkomende

nous servent ici de modèle. L'octroi de tels moyens supplémentaires ne peut toutefois constituer une « enveloppe fermée ». C'est pourquoi nous proposons de subordonner de manière contraignante l'autorisation effective, pour un candidat exploitant, de créer son entreprise horeca, au fait d'avoir parcouru intégralement et avec fruit cette liste de contrôle auprès du guichet d'entreprises concerné.

Gérer une entreprise horeca, faire une étude de marché et de marketing, échanger des informations avec des représentants compétents du secteur de l'horeca, conclure des contrats équilibrés avec les brasseurs, se conformer aux obligations en vigueur en matière d'hygiène, etc. : voilà autant d'aptitudes qui sont plus que jamais nécessaires pour pouvoir gérer durablement un établissement dans ce secteur.

Un trait caractéristique du secteur horeca est que l'intensité de l'activité peut varier fortement d'un moment à l'autre. Des périodes d'intense activité, notamment en soirée, le week-end ou lors d'événements organisés par des collectivités locales, alternent avec des périodes plus calmes. En période de rush, les exploitants horeca font appel à du personnel supplémentaire afin de pouvoir assurer correctement la continuité du service. Or, dans la pratique, il n'est pas toujours évident, loin s'en faut, de trouver ce personnel supplémentaire, surtout eu égard au fait que ces « coups de main » sont rapidement soumis au paiement obligatoire de cotisations sociales.

C'est pourquoi nous demandons au gouvernement fédéral d'élaborer, en matière d'emploi, une réglementation adéquate permettant au secteur horeca de répondre en toute légalité et de manière flexible à des besoins en personnel en évolution constante. Il est bien sûr impossible de régulariser, à cet égard, d'éventuelles anomalies sociales problématiques.

Cette mesure constitue une occasion unique d'attirer enfin l'attention sur la vaste composante « informelle » du secteur de l'horeca, et de « blanchir » le secteur. Une fois de plus, nous ne soulignerons jamais assez que nous ne souhaitons en aucun cas, à cet égard, provoquer une régression sociale. Nous souhaitons uniquement donner les instruments adéquats à ce secteur en difficulté pour qu'il puisse à nouveau entreprendre avec succès et de manière rentable.

Dans cette optique, une flexibilisation du travail occasionnel peut s'accompagner d'une série de mesures en vue de « blanchir » le secteur. En ce sens, nous saluons l'initiative annoncée par le gouvernement fédéral visant à instaurer une caisse enregistreuse électronique, qui rendra le travail au noir nettement plus difficile. De cette manière, les transactions commerciales deviendront à nouveau entièrement transparentes pour les administrations fiscales. Si chaque exploitant affecte, proportionnellement, les

middelen mag echter geen gesloten enveloppe zijn. Daarom stellen wij voor om het overlopen en succesvol afronden van deze « *checklist* » bij het desbetreffende ondernemersloket door de betrokken potentiële horeca-uitbater vast te stellen als een bindende voorwaarde om de horecazaak ook effectief te mogen opstarten.

Opleiding over het uitbaten van een horecazaak, markt- en marketingprospectie, informatieuitwisseling met competente vertegenwoordigers uit de horecasector, het afsluiten van evenwichtige brouwerijcontracten, het beantwoorden aan de geldende hygiëneverplichtingen, enz. : het zijn vaardigheden die meer dan ooit vereist zijn voor het realiseren van een duurzame uitbating.

Typerend voor de horecasector is dat, afhankelijk van het tijdstip, de bedrijfsactiviteiten in intensiteit sterk kunnen schommelen. Piekmomenten tijdens de avond, het weekend of evenementen georganiseerd door de lokale gemeenschap, worden afgewisseld met kalmere periodes tussenin. Tijdens die piekmomenten moet de horeca-uitbater tijdelijk beroep doen op extra werkkrachten, teneinde de goede bedrijfsvoering te verzekeren. De praktijk leert ons dat het allerminst vanzelfsprekend is om deze extra werkkrachten te vinden. Zeker omdat deze « helpende handen » vrij snel worden onderworpen aan de betaling van sociale bijdragen.

Daarom vragen wij de federale regering om een aangepaste tewerkstellingsregeling uit te werken, waarbij de horecasector volkomen legaal én tegelijk ook flexibel kan inspelen op snel veranderende personeelsbehoeften. Eventueel bestaande sociale wantoestanden kunnen hierbij vanzelfsprekend niet worden geregulariseerd.

Deze maatregel vormt een unieke kans om eindelijk de omvangrijke « informele » component van de horecasector onder de aandacht te brengen, en zodoende werk te maken van een « verwitting » van de sector. Wederom kan niet genoeg worden benadrukt dat we hierbij op geen enkele wijze willen komen tot sociale afbraak. De indieners van deze resolutie wensen enkel de noodlijdende sector de juiste instrumenten in handen te geven om opnieuw rendabel en succesvol te kunnen ondernemen.

Vanuit die optiek kan een flexibilisering van de Gelegenheidsarbeid hand in hand gaan met een aantal flankerende maatregelen die een « verwitting » van de sector in het vooruitzicht stellen. In die zin verwelkomen wij het aangekondigde initiatief van de federale regering om een elektronisch kasregister in te voeren dat zwartwerk aanzienlijk zal bemoeilijken. Handelstransacties worden op die manier opnieuw ten volle transparant gemaakt voor de fiscale administraties. Wanneer iedere uitbater proportioneel gezien dezelfde

mêmes moyens à la société, cela rétablira la justice et la solidarité entre les indépendants.

Nous estimons cependant que les deux mesures ne peuvent être mises en œuvre que conjointement. Une flexibilisation du travail occasionnel donnera un nouveau souffle au secteur et compensera l'augmentation éventuelle des transferts fiscaux résultant du système de la caisse enregistreuse électronique.

Si les responsables politiques souhaitent s'attaquer au fond du problème, il est évident qu'une approche générique et globale est nécessaire. Les indépendants concernés n'ont pas besoin de quelques initiatives éparses sans aucune cohérence interne, mais bien d'un plan global qui remettra le secteur sur les rails de façon ciblée.

Très concrètement, une flexibilisation du statut du travail occasionnel signifie, notamment, que les étudiants disposeront, chaque année, d'un maximum de quatre cents heures pour faire des petits boulots en bénéficiant d'un régime avantageux. Le régime actuel de cinquante jours est trop rigide, étant donné que, dans le secteur de l'horeca, des travailleurs supplémentaires ne sont parfois nécessaires que pour quelques heures, et pas toujours pour des journées entières de travail.

Le printemps, le soleil et l'été attirent traditionnellement beaucoup de monde en terrasse. Les conditions météorologiques favorables offrent une opportunité de générer des revenus supplémentaires. Dans le même temps, la problématique aiguë de la politique en matière de tabagisme revient également à l'avant-plan. Il subsiste de grandes zones d'ombre quant à l'interprétation de cette politique. La loi du 22 décembre 2009 instaurant une réglementation générale relative à l'interdiction de fumer dans les lieux fermés accessibles au public et à la protection des travailleurs contre la fumée du tabac ne permet pas actuellement de dire de façon concluante s'il est autorisé ou non de fumer en terrasse. La note Onkelinx reste vague et équivoque et crée une insécurité juridique.

La disposition actuelle interdit de fumer dans les lieux fermés accessibles au public. Cette loi définit un « lieu fermé » comme « un lieu isolé de l'environnement par des parois, pourvu d'un plafond ou faux plafond ». Pour ne pas être considérée comme un lieu fermé, une terrasse doit en principe être complètement ouverte d'un côté. Une paroi doit nécessairement rester ouverte pour maintenir une bonne circulation de l'air.

En pratique, nous constatons toutefois qu'il est pratiquement impossible de laisser un côté « complètement » ouvert. En effet, il est légitime que chaque exploitant horeca se soucie d'offrir à ses clients une protection minimale et nécessaire contre la pluie, le vent et le soleil. À cet égard, l'exploitant doit avoir la

middelen afdraagt aan de samenleving, herstelt dit opnieuw de onderlinge rechtvaardigheid en solidariteit tussen de zelfstandigen.

Wij denken evenwel dat beide maatregelen enkel in wederzijdse koppeling in de praktijk kunnen worden gebracht. Een flexibilisering van de Gelegenheidsarbeid geeft de sector opnieuw zuurstof, en vangt de eventuele hogere fiscale afdrachten op ten gevolge van het elektronisch kassysteem.

Willen de beleidsmakers de problematiek ten gronde aanpakken, dan is het vanzelfsprekend dat een generieke, overkoepelende aanpak noodzakelijk is. De betrokken zelfstandigen hebben geen nood aan enkele versnipperde initiatieven zonder interne samenhang, maar wel aan een alomvattend plan dat de sector op gerichte wijze terug op de sporen zet.

Heel concreet betekent een flexibilisering van het werkgelegenheidsstatuut voor Gelegenheidsarbeid, onder meer, dat studenten jaarlijks beschikken over een maximum van vierhonderd werkuren om te kunnen bijkussen onder het voor hun gunstige statuut. De huidige regeling van vijftig dagen is te strak, aangezien extra handen in de horecasector soms slechts voor enkele uren vereist zijn, en niet steeds voor volledige werkdagen.

Lente, zon en zomer lokken traditioneel talrijke mensen naar terrassen. De gunstige weersomstandigheden bieden een opportuniteit om extra inkomsten te genereren. Tegelijkertijd treedt ook opnieuw de acute problematiek van het rookbeleid op de voorgrond. Over de interpretatie van het rookbeleid heerst nog steeds grote onduidelijkheid. De wet van 22 december 2009 betreffende een algemene regeling voor rookvrije gesloten plaatsen, toegankelijk voor het publiek en ter bescherming van de werknemers tegen tabaksrook, biedt momenteel geen sluitende interpretatie over het al dan niet mogen roken op terrassen. De zogenaamde nota-Onkelinx blijft vaag en dubbelzinnig en leidt tot rechtsonzekerheid.

De huidige bepaling verbiedt roken in publiek toegankelijke, gesloten plaatsen. Een « gesloten plaats » wordt in deze wet gedefinieerd als « een locatie door wanden afgesloten van de omgeving en voorzien van een plafond of zoldering ». Om niet te worden beschouwd als een gesloten plaats, moet een terras in principe aan één zijde volledig open zijn. Een wand open laten is noodzakelijk om goede luchtcirculatie te bewaren.

In de praktijk stellen de ondertekenaars van deze resolutie evenwel vast dat het « volledig » open laten vrijwel onhaalbaar is. Het is immers de oprechte bekommernis van elke horeca-uitbater om klanten een noodzakelijke en minimale bescherming te kunnen bieden tegen regen, wind en zon. De uitbater moet

liberté de choisir lui-même dans quelle mesure il souhaite ou non protéger ses clients contre certains éléments naturels imprévus.

Dans la présente résolution, nous demandons au gouvernement fédéral de définir la notion de «terrasse» définitivement, clairement et conformément à la réalité dans l'horeca, afin de clarifier les choses et surtout aussi d'assurer la sécurité juridique. Nous proposons dès lors d'inscrire dans la loi qu'au moins la moitié d'une des parois doit rester ouverte.

Le secteur est depuis bien longtemps demandeur en la matière d'une modification de la loi sur les implantations commerciales de manière à moderniser cette réglementation et à l'adapter à la nouvelle réalité économique. Cela permettra de mieux protéger le consommateur, mais aussi l'exploitant contre les risques économiques.

Les exploitants horeca ont en effet besoin d'un cadre légal correct et stable, qui stimule, renforce et plante durablement le bon entrepreneuriat.

Cela permettra de donner au secteur l'oxygène nécessaire et d'ancrer durablement la riche culture horeca dans notre pays. C'est la raison pour laquelle il est important que des mesures soient prises à court terme en faveur du secteur horeca en matière de travail flexible, de fiscalité, de santé publique (Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire) et de renforcement de la professionnalisation.

La présente résolution appelle le gouvernement fédéral à intervenir de manière énergique par le biais d'un certain nombre de mesures ciblées en matière de fiscalité, d'emploi, de professionnalisation, de simplification administrative, de santé publique et de sécurité de la chaîne alimentaire.

*
* *

hierbij zelf de keuzevrijheid hebben om te bepalen in hoeverre hij zijn klanten al dan niet wenst af te schermen van bepaalde onverwachte natuurelementen.

In deze resolutie vragen wij de federale regering om het begrip «terras» eindelijk, helder en conform de realiteit in de horeca, af te lijnen zodat duidelijkheid en vooral ook rechtszekerheid worden gecreëerd. De ondertekenaars van deze resolutie stellen daarom voor om in de wet op te nemen dat minimum de helft van één van de wanden moet open blijven.

De sector is in deze reeds geruime tijd vragende partij voor een wijziging van de vestigingwet, zodat deze regelgeving wordt gemoderniseerd en aangepast aan de nieuwe economische realiteit. Zo wordt de consument, maar ook de uitbater beter beschermd tegen economische risico's.

Horeca-uitbaters hebben immers nood aan een goed en stabiel wettelijk kader waarbinnen goed ondernemerschap aangewakkerd, versterkt en duurzaam wordt ingepland.

Op die manier krijgt de sector de nodige zuurstof, en kan de rijke horecacultuur in dit land blijvend worden verankerd. Het is daarom belangrijk dat voor de horecasector op korte termijn maatregelen worden genomen op vlak van flexibele arbeid, fiscaliteit, volksgezondheid (Federaal Agentschap voor Voedselveiligheid) én verder doorgedreven professionalisering.

Deze resolutie roept de federale regering op om daadkrachtig op te treden met een aantal doelgerichte maatregelen op vlak van fiscaliteit, tewerkstelling, professionalisering, administratieve vereenvoudiging, volksgezondheid en voedselveiligheid.

Lieve MAES.
Elke SLEURS.
Patrick DE GROOTE.

*
* *

PROPOSITION DE RÉOLUTION

Le Sénat,

A. vu l'importance de la richesse de la culture horeca dans ce pays et considérant que cette culture ne peut disparaître;

B. constatant que le nombre total d'établissements horeca a tendance à diminuer, ainsi qu'en témoigne clairement la hausse du nombre de faillites, la consommation accrue à domicile et en dehors des débits de boissons renforçant encore cette tendance;

C. constatant que la contraction du marché favorise une augmentation de la taille d'un certain nombre d'établissements horeca tout en démontrant la nécessité de tenir compte de certains groupes cibles;

D. considérant que de nombreux exploitants horeca sont confrontés à des formalités et des contrôles administratifs de plus en plus nombreux, qui sont prévus par différents services publics fédéraux, tels que les Finances, la Sécurité sociale, l'Emploi, ..., et l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire;

E. convaincue qu'il est plus difficile d'exploiter un établissement horeca rentable dans ce pays, du fait que les charges fiscales y sont plus élevées que dans les pays voisins;

F. convaincue de la nécessité de baisser la TVA sur les boissons et repas servis;

G. constatant que les coûts de personnel élevés constituent une entrave à une bonne rentabilité;

H. constatant que l'instauration de la caisse enregistreuse électronique obligatoire pour les établissements horeca de restauration dès janvier 2013 vise à bannir le travail au noir;

I. se rendant compte qu'il y a lieu de créer des conditions favorisant un entrepreneuriat de qualité dans l'horeca;

J. convaincue qu'un assouplissement du travail occasionnel s'impose dans l'horeca;

K. constatant qu'une formation destinée aux candidats exploitants, organisée par les fédérations professionnelles respectives, favorise plus que jamais la qualité;

L. consciente qu'il y a lieu de promouvoir un fonctionnement transparent et correct du marché lors de la rédaction des contrats de brasserie;

M. actant que c'est le secteur même qui demande d'adapter la loi sur les implantations commerciales, et

VOORSTEL VAN RESOLUTIE

De Senaat,

A. overwegend dat de rijke horecacultuur in dit land een belangrijk gegeven is en dat deze cultuur niet mag verdwijnen;

B. stelt vast dat het totale aantal horecAZaken een neerwaartse tendens vertoont, wat duidelijk naar voren komt in een stijging van het aantal faillissementen, daarenboven nog versterkt door de trend naar een groter thuisverbruik alsook het verbruik buiten een drankgelegheid;

C. stelt vast dat de krimpende markt een schaalvergroting in de hand werkt van het aantal horecAZaken, alsook de noodzaak duidelijk maakt om in te spelen op doelgroepen;

D. gelet op het feit dat veel horeca-uitbaters worden geconfronteerd met groeiende administratieve rompslomp en controles door verschillende federale overheidsdiensten zoals Financiën, Sociale Zekerheid, Werkgelegenheid, ..., en het Federaal Agentschap voor Voedselveiligheid;

E. overtuigd dat het moeilijker is een rendabele horecazaak in dit land uit te baten omwille van de hogere fiscale lasten dan in de ons omringende landen;

F. overtuigd van de noodzaak van een btw-verlaging voor geserveerde dranken en maaltijden;

G. constateert dat de hoge personeelskosten een rem vormen op een goede rendabiliteit;

H. stelt vast dat de invoering van het verplicht elektronisch kasregister voor de horeca met restauratie per januari 2013 tot doel heeft zwartwerk te bannen;

I. realiserend dat er voorwaarden moeten worden gecreëerd die een goed ondernemerschap bevorderen in de horeca;

J. overtuigd dat een versoepeling van Gelegenheidsarbeid in de horeca noodzakelijk is;

K. vaststellend dat een opleiding voor kandidaat-uitbaters, georganiseerd door de respectievelijke beroepsfederaties meer dan ooit de kwaliteit bevordert;

L. bewust van het feit dat een transparante en correcte marktwerking dient te worden bevorderd bij het opstellen van de brouwerijcontracten;

M. akte nemend dat de sector zelf vragende partij is voor aanpassingen aan de vestigingwet en dit in de

ce, afin de la moderniser et de l'adapter à la nouvelle réalité économique, dans le souci de protéger mieux à la fois le consommateur et les exploitants;

N. se rendant compte que le secteur horeca a un besoin urgent d'un ballon d'oxygène, d'un cadre légal clair et stable et de sécurité juridique,

Demande au gouvernement :

1. de mettre au point pour le secteur horeca, en vue d'une simplification administrative, une « inspection de base » unique et préalable, au cours de laquelle sera contrôlé le respect des obligations administratives, des exigences en matière de sécurité sociale et des normes d'hygiène;

2. d'accorder enfin aux guichets d'entreprise existants les moyens financiers et humains grâce auxquels ils pourront disposer du temps, de l'expertise et de la main-d'œuvre nécessaires pour passer en revue avec l'exploitant potentiel d'un établissement horeca, avant l'ouverture de celui-ci, une « *check-list* » reprenant toutes les normes applicables dans les domaines de l'hygiène, de l'environnement, des boissons et des aliments et mentionnant les permis et assurances requis sur le plan administratif, ce qui permettra à l'intéressé de démarrer aisément et de mettre sur pied un établissement rentable;

3. de faire de la réussite de la vérification de cette « *check-list* » auprès du guichet d'entreprise concerné par l'exploitant horeca potentiel une condition contraignante pour pouvoir démarrer effectivement son commerce;

4. d'élaborer à très court terme, pour les boissons alcoolisées ou non alcoolisées, un régime fiscal plus favorable permettant à la Belgique de concurrencer ses voisins;

5. d'élaborer, en matière d'emploi, une réglementation adéquate permettant au secteur horeca de répondre en toute légalité et de manière flexible à des besoins en personnel en évolution constante, notamment en remplaçant le maximum de cinquante jours prévu par la réglementation actuelle sur le travail des étudiants par quatre cents heures de travail sur base annuelle;

6. d'instaurer un taux de TVA unique de 12 %, tant pour les boissons servies que pour les repas;

7. de définir d'urgence la notion de « terrasse », de façon claire et réaliste, en prévoyant dans la loi qu'au moins la moitié de l'une des parois doit rester ouverte;

8. d'accéder à la demande du secteur horeca d'adapter la loi sur les implantations commerciales à la réalité économique en évolution constante, en vue

zinn van een modernisering en van een aanpassing aan de nieuwe economische realiteit ten einde zowel de consument alsook de uitbaters beter te beschermen;

N. realiserend dat de horecasector dringend zuurstof, een duidelijk en stabiel wettelijk kader en rechtszekerheid nodig heeft,

Vraagt de regering :

1. met het oog op een administratieve vereenvoudiging, voor de horecasector één unieke en voorafgaande « basisinspectie » uit te werken, waarbij zowel de administratieve verplichtingen, de RSZ-vereisten en de hygiënische standaarden worden gecontroleerd;

2. de bestaande ondernemingsloketten eindelijk de nodige financiële en personele middelen toe te kennen zodat deze instituten beschikken over de nodige tijd, expertise en mankracht om, voorafgaand aan de opstart van een horecazaak, samen met de potentiële uitbater een « checklist » te overlopen die alle bestaande hygiëne-, milieu-, drank- en voedingsnormen, verplichte vergunningen en verzekeringen omvat die vanuit administratief oogpunt vereist zijn om vlot en op rendabele basis van start te kunnen gaan;

3. dat het overlopen en succesvol afronden van deze « checklist » bij het desbetreffende ondernemersloket door de betrokken potentiële horeca-uitbater als een bindende voorwaarde wordt vooropgesteld om de zaak effectief te mogen opstarten;

4. op zeer korte termijn een fiscaal gunstigere regeling uit te werken voor alcoholhoudende en niet alcoholhoudende dranken, dat competitief is met de ons omringende landen;

5. een aangepaste tewerkstellingsregeling uit te werken, waardoor de horecasector legaal én flexibel kan inspelen op snel veranderende personeelsbehoeften, en dit onder meer door de bestaande reglementering op de studentenarbeid te wijzigen van een maximum van vijftig dagen naar vierhonderd werken op jaarbasis;

6. een gelijke btw-voet van 12 % in te voeren voor zowel geserveerde dranken, alsook voor de maaltijden;

7. dringend het begrip « terras » helder en realistisch af te lijnen door wettelijk vast te leggen dat minimum de helft van één van de wanden open moet blijven;

8. tegemoet te komen aan de vraag van de horecasector om de vestigingwet aan te passen aan de snel wijzigende economische realiteit, dit met het

d'offrir une meilleure protection aux exploitants et aux consommateurs;

9. de soutenir les différentes fédérations professionnelles représentatives du secteur horeca dans leur volonté de se professionnaliser plus avant au niveau de la viabilité de l'exploitation et des obligations en matière d'hygiène imposées par l'Agence fédérale pour la sécurité alimentaire.

23 octobre 2012.

oog op een betere bescherming van uitbaters en consumenten;

9. de respectievelijke representatieve beroepsfederaties van de horecasector te ondersteunen bij de verdere professionalisering op vlak van leefbaarheid van de uitbating en de hygiëneverplichtingen die worden opgelegd door het Federaal Agentschap voor Voedselveiligheid.

23 oktober 2012.

Lieve MAES.
Elke SLEURS.
Patrick DE GROOTE.