

Horeca: faute de personnel, les établissements envisagent de réduire leurs jours d'ouverture

La pénurie de main-d'œuvre est si prononcée dans le secteur de l'horeca que certains établissements pensent devoir réduire leurs jours d'ouverture. Certains lieux peinent à opérer à 100 %.



Par Belga

Publié le 11/07/2022 à 14:09 | Temps de lecture: 3 min

Les besoins en personnel sont si criants dans l'horeca que certains établissements envisagent de réduire leurs capacités d'accueil ou de revoir leurs horaires d'ouverture. Alors que les vacances estivales ont débuté il y a une dizaine de jours, de nombreux cafés et restaurants peinent à opérer à 100 %. « Le client va devoir s'attendre à une mutation de l'accessibilité des établissements horeca », prédit Thierry Neyens, président de la fédération Horeca Wallonie.

La brasserie Dubuisson exploite plusieurs établissements à Tournai, Ath, Pipaix, Mons, Charleroi et Louvain-la-Neuve. Quelque 20 % des effectifs manquent à l'appel, sur un total de 150 personnes environ. « Nous recherchons des profils dans tous les domaines. Il nous manque des managers de restaurant, des chefs de salle, des commis de salle, des plongeurs, des commis de cuisine ou encore des agents d'accueil ? Cela devient très compliqué de gérer et de faire tourner nos établissements dans ces conditions », explique le directeur opérationnel, Gérald Deschamps.

La crise sanitaire n'a pas contribué à donner une image de stabilité dans l'horeca. « Nous avons assisté au départ d'une partie des salariés », explique Thierry Neyens. « Certains ont fait le choix d'un métier un peu plus rangé, après avoir exercé un travail manuel dans l'horeca, avec ses horaires coupés... »

Efforts attendus de la part des autorités

La brasserie Dubuisson se targue d'une « politique de recrutement attractive », avec, par exemple, un salaire minimal avoisinant les 1.800 euros nets pour un serveur. Mais, pour M. Neyens, le salaire ne fait pas tout. « Les loisirs ont désormais une place importante dans la vie de chacun et certains choisissent un métier qui leur permettra d'avoir suffisamment de temps libre. »

Gérald Deschamps ne conteste pas cette analyse. Il ajoute que son personnel a la possibilité d'effectuer le travail en quatre jours. Pour lui, les autorités doivent fournir plus d'efforts afin d'améliorer la formation professionnelle des jeunes, et devraient réfléchir à une meilleure répartition des incitants financiers. La fédération wallonne de l'horeca va dans le même sens et reconnaît qu'avec certains revenus de remplacement, la tentation est parfois grande de rester au chômage.

« Il y a en outre un décalage trop important entre la formation et le terrain. Les stages n'offrent pas assez d'immersion réelle avec toutes les conditions propres au métier de stress, de discipline... », ajoute M. Neyens. L'image véhiculée par la formation technique et professionnelle a également fortement décliné ces 15 dernières années.

« Si nous continuons à manquer de personnel, nous serons contraints de réduire nos services ou de couper dans l'offre proposée », poursuit M. Deschamps. « Le client doit s'attendre à un changement. Ce sera difficile, dans ces conditions, de rester encore ouverts le 31 décembre ou lors de jours fériés », conclut Thierry Neyens.