

MERCI DE TOUT CŒUR À TOUS LES BOUCHERS ARTISANAUX ET À LEURS COLLABORATEURS, QUI CONTINUENT, DANS LA CHALEUR DE LA BATAILLE, À PROPOSER UN BON MORCEAU DE VIANDE À TOUS CEUX QUI RESTENT À LA MAISON!

## MOT DES PRÉSIDENTS

Si notre pays vit un nouveau confinement, pour nous le monde ne s'arrête pas ! Chez nous, tout le monde est déjà occupé à planifier les travaux pour les fêtes de fin d'année et beaucoup de bouchers se demandent comment va se passer cette période. Quoi qu'il en soit, dans nos ateliers, l'activité sera débordante.

Cette année, il nous faut en effet tenir compte des dangers du coronavirus, beaucoup de collègues se demandant ce qu'il faut faire en cas de contamination. Comment réagir dans ce cas-là ? Nous vous conseillons d'entretenir de bons contacts avec votre médecin de famille. C'est lui ou elle qui va vous expliquer ce qu'il faut faire dans une situation de crise. Une situation n'est pas l'autre et les règles changent trop vite pour pouvoir trouver une réponse maintenant. Au moindre doute, consultez votre médecin mais veillez avant tout à ce que toutes les mesures de précaution possibles soient prises.

Il ne faut pas être voyant extra-lucide pour savoir que les fêtes de fin d'année ne se passeront pas comme les autres années mais nous ne devons pas perdre courage. La préparation des commandes pour les fêtes ne se déroulera vraisemblablement pas comme d'habitude : nous devons tenir compte de tous les obstacles possibles.

Nous vous recommandons vivement de demander un acompte à chaque commande. Le risque d'annulation est trop grand. Informez bien vos clients des conditions pour pouvoir annuler : p.ex. en cas de Covid-19, ils peuvent annuler jusqu'à 5 jours avant de venir chercher leur commande. Vous leur donnez ainsi quelque chose à quoi se raccrocher : une fois le délai passé, ils perdent leur acompte.

Prévoyez aussi de plus petits colis familiaux pour 2, 4, 6 personnes. Si nous savons tous que fêter en grands groupes ne sera pas autorisé cette année, nous espérons quand même que les contacts rapprochés seront légèrement élargis pour les fêtes. Préparez-vous en conséquence. S'il devait y avoir une amélioration miraculeuse de la situation, vous pourriez encore rapidement vous adapter.

Soyez prudent avec le personnel supplémentaire que vous ne connaissez pas. Veillez à ne pas tous être contaminés. Si possible, répartissez le personnel entre différents ateliers. S'il se produit alors une contamination, vous pouvez continuer à travailler avec le personnel qui n'a pas été en contact avec la personne contaminée. Veillez aussi à ce que tous les membres de votre personnel soient correctement inscrits. Vous pouvez faire appel à des flexi-jobbers. Établissez un plan avec une structure claire de la manière de prendre les commandes, de les préparer et de venir les chercher. Faites en sorte que tout le monde circule dans le même sens, pour qu'il y ait le moins possible de risques de contamination.

Espérant de bonnes ventes pour les fêtes en ces temps difficiles, nous vous souhaitons, à vous, à votre famille et à vos collaborateurs, de rester en bonne santé.

Tout le monde sait que les choses ne seront plus jamais les mêmes qu'avant le Covid-19, mais il y a l'espoir d'avoir un vaccin en 2021, pour nous aider à retrouver une vie normale et à relancer l'économie.

En tant qu'association professionnelle, nous avons essayé de vous assister le mieux possible en 2020. L'an prochain, vous pourrez à nouveau compter sur la Fédération Nationale et son équipe.

En 2021, nous espérons aussi pouvoir vous accueillir en bonne santé aux soirées d'info et aux salons professionnels, qui – nous l'espérons – pourront se dérouler normalement.

Les présidents.



Ivan Claeys, co-président



Philippe Bouillon, co-président



# CORONAVIRUS

## OÙ PUIS-JE TROUVER DES INFORMATIONS SUR LA CRISE DU CORONAVIRUS ?

Vous pouvez bien sûr suivre l'évolution en ce qui concerne le coronavirus COVID-19 en détail via la presse. Personne ne doit plus être convaincu de la gravité de l'affaire.

L'impact sur les entreprises est énorme, c'est pourquoi des mesures d'aide sont prévues. Celles-ci peuvent être regroupées en aides fédérales qui s'appliquent à chaque entreprise et celles adoptées par les Régions (Flamande,

Wallonne et Bruxelles-Capitale) dont vous ne pouvez bénéficier que si vous êtes actif dans la région concernée. Nous essayons de vous informer du mieux que nous pouvons, y compris en ce qui concerne les lignes directrices données par l'AFSCA et tout autre organisme. Consultez régulièrement notre site web [www.bb-bb.be](http://www.bb-bb.be), en particulier la Section Corona et notre page facebook.



## DOSSIER CORONA 7

### Des mesures supplémentaires pour renforcer la double stratégie de lutte contre le rebond du Coronavirus

#### UNE CONTAMINATION AVEC COVID-19 DANS MA BOUCHERIE. QUE FAIRE?

**Compte tenu de la situation actuelle, il y a une réelle chance que vous serez confronté à une infection avec COVID-19 dans votre boucherie.**

**Cette contamination peut concerner à la fois vous-même et votre personnel.**

**Même si vous n'êtes pas (encore) malade, cela peut avoir des conséquences sur le fonctionnement de votre boucherie**

#### **INFORMATION GÉNÉRALE COVID-19**

Sciensano définit un cas possible de COVID-19 comme une personne avec :

- → au moins un des symptômes majeurs suivants, d'apparition aiguë sans autre cause évidente : toux; dyspnée (difficultés respiratoires); douleur thoracique; anosmie ou dysgueusie (perte d'odorat et/ou de goût) ;

OU

- → au moins deux des symptômes suivants sans cause évidente: fièvre, douleurs musculaires, fatigue, rhinite, maux de gorge, maux de tête, anorexie (manque d'appétit), diarrhée, confusion, chute soudaine

OU

- → ne aggravation des symptômes respiratoires chroniques (Bronchopneumopathie Chronique Obstructive (BPCO), asthme, toux chronique...) sans autre cause évidente.

Un travailleur présentant des symptômes doit contacter son médecin traitant et rester à la maison. C'est le médecin traitant qui décide si le travailleur constitue ou non un cas possible de COVID-19 et qui décidera s'il doit être testé et rester en isolement jusqu'à ce que les résultats du test soient connus. Ce rôle ne peut légalement pas être assumé par votre médecin du travail

#### **UNE CONTAMINATION AVEC COVID-19 DANS MA BOUCHERIE. QUE FAIRE?**

Compte tenu de la situation actuelle, il y a une réelle chance que vous serez confronté à une infection avec COVID-19 dans votre boucherie.

Cette contamination peut concerner à la fois vous-même et votre personnel.

Même si vous n'êtes pas (encore) malade, cela peut avoir des conséquences sur le fonctionnement de votre boucherie

Une distinction doit être faite entre les contacts à risque oculaire h (*contacts étroits*) et les contacts à faible *risque*.

#### Contacts à haut risque (contacts étroits)

Le risque de contamination est considéré comme « élevé » pour les personnes citées ci-dessous:

- Une personne avec un contact cumulatif d'au moins 15 minutes à une distance de < 1,5 m, face à face<sup>1</sup>, par exemple lors d'une conversation, sans port du masque adéquat (**couvrant le nez et la bouche**) par une des deux personnes.
- Une personne qui a eu un contact physique direct avec un cas COVID-19.
- Une personne qui a eu un contact direct avec des excréments ou

# CORONAVIRUS

fluides corporels d'un patient COVID-19, par exemple pendant les embrassades ou le bouche à bouche, ou un contact avec des vomissements, selles, glaires etc.

- Une personne identifiée comme contact étroit par l'application « Coronalert ».

Lors des contacts à haut risque il y a un arrêt temporaire (actuellement prévu jusqu'au 15 novembre) des tests pour les contacts à haut risque asymptomatiques, mais il y a lieu d'aller en quarantaine jusqu'à 10 jours après le contact.

## Conséquences pour un membre du personnel exposé à un contact à haut risque mais qui n'est pas contaminé.

Le cas échéant, le collaborateur peut être mis en *chômage temporaire pour cause de force majeure* (si télétravail est impossible). Le travailleur doit demander un certificat de quarantaine à son médecin.

En tant qu'employeur vous devez transmettre ce document au plus vite possible au bureau compétent de l'ONEM, plus particulièrement le service « chômage temporaire ».

Adresse mail : [chomagetemporaire.XXX@rvaonem.fgov.be](mailto:chomagetemporaire.XXX@rvaonem.fgov.be)  
(ex. [chomagetemporaire.namur@rvaonem.fgov.be](mailto:chomagetemporaire.namur@rvaonem.fgov.be))

Le bureau compétent de votre région peut être retrouvé sur le site web [www.onem.be/fr/bureaux](http://www.onem.be/fr/bureaux)

Vous devez également fournir le document C3.2A à votre travailleur.

Ce document lui permettra d'obtenir son allocation de chômage par le biais de son syndicat ou la Caisse auxiliaire de paiements des allocations de chômage (CAPAC).

Il y a également lieu d'effectuer une déclaration électronique WECH002 auprès de l'ONEM ou via votre secrétariat social.

Prenez au cas de besoin contact avec votre secrétariat social.

## Conséquences pour le(s) gérant(s) exposé(s) à un contact à haut risque

Le cas échéant vous avez droit au *droit passerelle en cas de quarantaine* si votre activité est interrompue pour au moins 7 jours. Ce droit de passerelle s'élève à € 322,92 sans personne à charge et € 403,53 avec personne à charge pour une période de 7 à 13 jours.

Ce droit de passerelle doit être demandé via votre caisse d'assurances sociales.

## **CONTACTS À FAIBLE RISQUE**

Le risque de contamination est considéré comme « faible » pour les personnes suivantes :

- Une personne qui a eu plus de 15 minutes de contact avec un patient COVID-19 à une distance de <1,5 m (face à face) mais avec port de masque adéquat (couvrant le nez et la bouche) par les deux personnes.
- Une personne qui a eu moins de 15 minutes de contact avec un patient COVID-19 à une distance de <1,5 m (face à face).
- Une personne qui se trouvait dans la même pièce / environnement fermé avec un patient COVID-19 pendant plus de 15 minutes mais où la distance de > 1,5 m a été respectée. Cela

comprend entre autre des personnes qui travaillent dans la même pièce.

Le cas échéant le test ne sera pas effectué mais vous-même et les membres du personnel peuvent continuer à travailler dans la boucherie.

Toutefois il y a lieu de suivre de très près l'état de santé et de limiter le plus possible des contacts sociaux durant 15 jours.

## **QUELLE EST LA SITUATION EN CAS D'UNE CONTAMINATION EFFECTIVE ?**

### **Membre du personnel**

Celui si tombe sous le régime de salaire garanti

### **Le(s) gérant(s)**

Si vous êtes contaminé vous vous trouvez en incapacité de travail. Si cette incapacité à une durée de plus de 7 jours vous avez droit à une indemnité d'incapacité de travail depuis le 1 jour de cette incapacité, soit,

- avec personne à charge : € 62,08 par jour
- isolé : € 49,68 par jour
- cohabitant : € 38,10 par jour

A cet effet votre médecin doit remplir le certificat d'incapacité de travail, que vous pouvez télécharger sur le site internet de votre mutualité.

### **Important**

Ce certificat doit être introduit dans les 8 jours auprès de votre mutualité.

### **Remarque**

Si vous disposez d'un polis revenu garanti il y a lieu d'introduire directement votre dossier via votre courtier d'assurances ou directement auprès de votre compagnie d'assurances.

Au moment de l'impression nous apprenons que la procédure en cas de chômage temporaire serait assoupli. Consultez dès lors régulièrement notre site internet.

## **VOTRE TRAVAILLEUR NE PEUT PAS FAIRE DU TÉLÉTRAVAIL ? N'OUBLIEZ PAS L'ATTESTATION !**

Dans le cadre de la lutte contre le coronavirus, le gouvernement a obligé le télétravail, sauf si le télé-travail est impossible en raison de la nature de la fonction, de la continuité de la gestion de l'entreprise, de ses activités ou de ses services.

Si le télétravail est impossible, des mesures adéquates doivent être prises afin de garantir la sécurité. Vous devez suivre les procédures établies au niveau sectoriel ou au niveau de l'entreprise. Si l'on ne peut pas garantir la distanciation sociale, il faut porter le masque buccal.

Si votre travailleur ne peut pas faire du télétravail, vous devez lui fournir une attestation qui démontre que le télétravail n'est pas possible. Il peut alors montrer ce document lors d'un contrôle.

# ATTESTATION DE DÉPLACEMENT PROFESSIONNEL ESSENTIEL SUR LE TERRITOIRE BELGE

## **Employeur**

Nom de l'entreprise : .....

Nom, prénom, fonction du représentant : .....

Adresse : .....

## **Travailleur**

Nom : .....

Prénom : .....

Numéro de registre national : .....

Domicile : .....

Fonction : .....

Lieu d'exécution du travail : .....

Moyen de transport : .....

Trajet : .....

Vu le couvre-feu qui est d'application de minuit à 5 heures du matin sur le territoire de la Région flamande.

Vu le couvre-feu qui est d'application de 22 heures à 6 heures du matin sur le territoire de la Région de Bruxelles- Capitale et la Wallonie.

Vu que les couvre-feux s'appliquent jusqu'au 19 novembre 2020.

L'employeur déclare que le travailleur:

- est lié par un contrat de travail qui nécessite des déplacements entre le domicile et le lieu de travail durant les couvre-feux mentionnés ci-dessus;
- ne peut pas effectuer de télétravail pour la fonction qu'il exerce.

L'employeur déclare que les mesures de prévention nécessaires ont été prises pour éviter la propagation du COVID-19 sur le lieu d'exécution du travail mentionné.

Fait à ..... le .../.../.....

Signature



## LES BOUCHERS ONT LA PAROLE ...

Personne n'avait prévu que nous nous retrouverions dans une espèce de confinement juste avant la période des fêtes. Nous ne savons pas comment les choses vont évoluer d'ici la fin de l'année et certains chefs d'entreprise ne savent vraiment pas quoi faire. Comme beaucoup de membres nous demandent comment d'autres bouchers abordent cette période chargée et nous ont dit qu'ils trouvaient de bonnes idées dans nos petits sondages sur la crise du Covid-19, j'en ai lancé un nouveau. Voici la réponse de quelques-uns de vos collègues ...

### KLASSESLAGER DIRK, LOMMEL



Avec la crise du coronavirus, la situation change très vite et nous devons pouvoir revenir directement à ce qui est applicable dans la boucherie. C'est pour cette raison que nous avons examiné notre dépliant pour les fêtes d'un œil critique et que nous l'avons adapté en conséquence. Je veux dire par là que nous nous orientons autant que possible vers notre « corebusiness » : gourmet, fondue, BBQ, ... bref, tout ce qui est lié à la viande fraîche. Pour pouvoir tout garder sous contrôle, nous avons limité la partie traiteur, qui demande beaucoup de travail et d'espace de stockage et peut en outre provoquer des erreurs quand les clients viennent chercher leur commande. Nous ne proposons plus les choses que nos clients peuvent aussi acheter au supermarché, comme des croquettes au fromage. À moins que vous ne fassiez vous-même des croquettes comme boucher, elles ne représentent quand même pas une plus-value pour votre assortiment. Pendant les « coups de feu », nous recourons le moins possible au travail sur mesure. C'est ainsi que nous faisons depuis des années des plats de légumes standard pour 2 personnes. Quand il y a 3 convives, ils peuvent choisir entre 1 et 2 plats. Tout le monde peut faire ces plats, il n'y a pas de problème. S'il y a 100 plats commandés, nous en faisons 102. Au moment où le client vient chercher sa commande, nous la prenons dans l'éta-

gère, ainsi, on ne perd pas de temps en préparation et on gagne de la place. Comme nous trouvons que ceci est la meilleure façon de travailler pendant la période des fêtes, nous allons aussi proposer nos plats gourmet, fondue, buffet froid, hamburgerparty, plateaux de tapas et de fromage de cette manière-là. Quand il faut partager un plat entre 5 personnes, c'est moins pratique que de partager un petit plat entre 2 personnes.

Dans nos préparatifs pour la période des fêtes, nous tenons aussi compte de l'absence possible de collaborateurs. Surtout maintenant que la politique de testing a changé. Pour l'instant, nous avons 3 collaborateurs à la maison. Cela arrivera encore au moment des fêtes. C'est pour cela que nous avons décidé de ne pas prendre les commandes de manière illimitée. Nous fixons notre limite à l'avance. Cela n'a pas de sens de faire du chiffre d'affaires sur le dos de ses collaborateurs. La pression est déjà assez forte comme cela. Pendant le confinement, les flexijobbers et les étudiants ont été notre salut. Nous allons donc maintenant réfléchir à la meilleure manière d'avoir le plus possible recours à leurs services. Cette année, pour des raisons pratiques, les clients ne pourront plus que venir chercher des commandes le 31 décembre, comme nous le faisons depuis des années le jour de Noël. Cela a pour avantage que le matin, vous ne devez pas perdre de temps à remplir le comptoir. Le 31 décembre, nous essayons de faire le moins possible appel à nos collaborateurs. C'est chouette pour tout le monde de pouvoir passer les réveillons en famille. Après la période chargée des fêtes, nous nous reposons pendant une semaine.

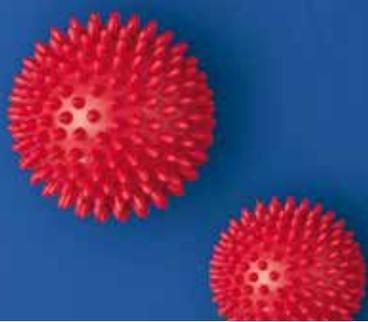
Les clients peuvent attendre sous une terrasse couverte. Le 24, nous proposons un point d'enlèvement dehors pour ceux

qui ont déjà payé. Cette année, nous allons promouvoir le paiement à l'avance. Les clients en ont entretemps pris l'habitude avec le webshop. Cela fait aussi des années que nous fermons le magasin le 23 et le 30 décembre : cela nous permet de faire plus facilement toute la préparation. Notre devise a toujours été : il ne faut pas réaliser son chiffre d'affaires entre Noël et Nouvel-An, mais entre Nouvel-An et Noël. Nous souhaitons à tous les collègues succès et bonne santé pendant la période des fêtes.

### RIK DE FRUYTIER, MENEN



Nous espérons évidemment que la situation va encore s'améliorer avant que l'animation des fêtes de fin d'année ne commence et nous allons certainement essayer d'aborder cette période chargée aussi normalement que possible. En tant que bouchers artisanaux, nous optons résolument pour un assortiment de qualité de viande fraîche et de charcuteries. Pendant la période des fêtes aussi, les clients peuvent venir ici pour un bon morceau de viande, qu'ils peuvent tranquillement préparer à la maison. Nous leur donnons les conseils et l'aide nécessaires, de manière à ce qu'ils soient fiers de ce qu'ils proposent à leurs convives pour les réveillons. Ceci est un choix délibéré. Dans notre magasin, nous prévoyons les classiques parmi les préparations, mais nous ne proposons pas de menus spéciaux



# CORONAVIRUS

dans notre assortiment de fin d'année. J'espère que cette crise sanitaire aura quand même quelque chose de positif, à savoir que les gens vont de nouveau cuisiner eux-mêmes et apprécier la cuisine classique. Nous n'achetons pas différemment en cette période de crise. Nous nous portons garants de la qualité que nous proposons à nos clients et nous nous en tenons à un certain nombre de livraisons de viande fraîche par semaine. C'est finalement encore la meilleure garantie de fraîcheur. Ici, la viande est toujours mise en évidence et il en est également ainsi pendant les fêtes de fin d'année. Le magasin reste ouvert la veille de Noël et la veille de Nouvel-An. Le jour de Noël et le jour de Nouvel-An, nos clients peuvent venir chercher leurs commandes, mais le comptoir reste vide. Nous faisons payer les clients quand ils viennent chercher leur commande. Comme les clients doivent faire la file dehors, nous y avons installé notre tonnelle, qui constitue un excellent abri pour les clients qui attendent. Nous allons faire le maximum pour que nos clients passent des fêtes de fin d'année de qualité et pour les servir le mieux possible, en respectant toutes les mesures de précaution nécessaires.

## PHILIPPE ROSSEELS, ZELE



Avec la crise du Covid-19, tous les bouchers ont vraiment eu beaucoup de boulot. Les fêtes de fin d'année leur donneront sans aucun doute encore pas mal de travail en plus, ce qui signifie que nous n'aurons pas beaucoup le temps de nous reposer. Nous travaillons avec une équipe fixe et n'avons pas prévu d'extras pour les fêtes. Avec la charge de travail causée par le Covid, nous avons depuis le début de la crise élargi notre personnel, en engageant un cuisinier qui travaille chez nous comme flexijobber et qui est au chômage tech-

nique dans son entreprise. Nous n'avons pas encore eu de malades du coronavirus. Mon fils, une vendeuse et moi-même avons été testés mais les résultats étaient négatifs pour tous les trois.

Nous achetons comme d'habitude pour les fêtes de fin d'année. La fermeture dans l'horeca nous fait perdre une partie de nos revenus, mais cette perte est largement compensée par l'activité dans le magasin. Nous avons un beau dépliant pour les fêtes avec un lay-out professionnel, mais avec un assortiment limité. Nous proposons à nos clients quelques entrées, 2 plats principaux et quelques amuse-bouche. Nous avons aussi un assortiment de gibier. Cela fait longtemps que nous nous consacrons surtout au gourmet et à la fondue. Les dindes, pintades et cailles farcies traditionnelles restent aussi des classiques à Noël. Nous nous sommes directement adaptés à la crise du Covid. C'est ainsi que dans le magasin, les clients sont derrière un écran en plexiglas, ce qui fait qu'ils n'ont aucun contact avec nous. L'enlèvement des commandes peut se faire sur le côté - à la hauteur du parking - via une fenêtre avec une sonnette, et nous conseillons à nos clients de payer avec leur carte. Comme service à la clientèle, nous livrons gratuitement à domicile (en-dessous de 10 €, il y a 1 € de frais de livraison à payer). Nous disposons pour cela de deux camionnettes réfrigérées, pour lesquelles nous avons 4 flexijobbers à notre service. Les livraisons à domicile se font le lundi, le mercredi, le vendredi et le samedi. Beaucoup de gens paient en route par virement ou par payconiq. Les commandes peuvent se faire par e-mail, cette manière étant très utilisée. Un webshop serait certainement un plus : nous y travaillons. Le Take Away est en plein essor et nous devons veiller à ne pas perdre ces clients. Nous travaillons entre-temps avec Reflex IT : c'est un plus sur le plan de la facturation et du suivi des commandes. Au magasin, les paiements se font par Bancontact, avec le smartphone ou via payconiq, qui se trouve même sur les montres connectées. Pour donner à nos collaborateurs le repos nécessaire, nous sommes fermés comme chaque année le 25 décembre et les 1er et 2 janvier. En vue des fêtes de fin d'année, nous

essayons comme chaque année de continuer à travailler le plus possible. Il y a probablement assez de travail, mais il y a aussi une certaine incertitude au cas où il y aurait des collaborateurs absents.

## ISMAEL MARTIN, LIBIN



Nous allons faire pour un mieux sans savoir s'il y aura autant de demande que les autres années. Jusqu'à présent "touchons du bois", il n'y a pas d'absent. S'il y a un changement d'ici là, je ne sais pas comment nous ferons. Former quelqu'un en dernière minute sans avoir le temps de le faire ne serait pas possible pour nous.

Je ne m'organise pas différemment, je suis quelqu'un de très organisé à la base. Mais il y a plus de boulot quand même. Pour la fin d'année je ferai le même assortiment que les autres années, sauf pour les quantités, je vais attendre le dernier moment. Je vais toujours proposer des menus, mais en limitant le choix pour ne pas être dépassé.

Les produits mis en évidence, sont le foie gras et ses dérivés, les différents pâtés en croûte, les terrines, les gibiers, les volailles, les mousses ... À mon avis, la demande ne sera pas différente des autres années.

Pour ce qui est du traiteur, je vais juste proposer des menus à emporter. Nous serons ouverts le réveillon de Noël jusqu'à 17 heures et idem pour le réveillon du nouvel an.

Les horaires resteront les mêmes que les autres années, il ne faut pas diminuer les heures d'ouverture pour éviter une affluence de la clientèle.

Les commandes se font par téléphone ou à la boucherie et le minimum par mail. L'enlèvement se fait à la boucherie. Les clients paient le jour de l'enlèvement, ça ne pose pas de problème à la clientèle.

Pour la sécurité, nous faisons pour un mieux en limitant le nombre de clients,

# CORONAVIRUS

plexiglas et gel désinfectant. Je vais prévoir une grande tonnelle pour la distanciation.

Je ne suis pas de nature stressé donc ça va aller, j'espère !!!

## ERWIN MERTENS (DE KAPBLOK), HEVERLEE



Nous ne nous attendons pas à ce qu'il y ait des problèmes pendant les fêtes de fin d'année, parce que la période qui précède sera moins chargée à cause de l'arrêt du catering. Nos collaborateurs pourront donc entamer la période des fêtes mieux reposés. Outre le personnel fixe, nous pouvons aussi puiser dans un pool de 15 flexijobbers. Ceux-ci se tiennent toujours prêts à venir travailler au cas où la charge de travail deviendrait excessive ou en cas d'absence de notre propre personnel pour cause de Covid-19. L'organisation pour les fêtes de fin d'année reste exactement la même. Nous achetons les mêmes choses et les préparatifs se font de la même manière que les autres années. Nous vendons chaque année beaucoup de dindes farcies précuites mais du fait que cette année, les clients fêteront avec moins de convives, j'envisage de proposer des demi-dindes farcies. Comme service à la clientèle, nous proposons de venir chercher la dinde chaude. Le magasin reste ouvert à Noël et Nouvel-An. Les menus restent sur notre dépliant pour les fêtes, les buffets ne sont pas commandés. Nous avons toujours prévu une zone séparée pour l'enlèvement des commandes. Avec la crise du Covid-19, il a simplement fallu ajouter un certain nombre de mesures comme la désinfection, encore plus de nettoyage, etc. Nos collaborateurs sont entretemps habitués aux mesures. Nous avons été parmi les premiers à porter des masques, à avoir du gel en stock dans le magasin, etc. Tout le monde fait attention à ce que les zones où les clients entrent

en contact avec du matériel, soient directement désinfectées (Bancontact, etc). Le personnel a reçu une note avec les règles à respecter au magasin et à l'atelier. C'est une note assez stricte, mais il faut ce qu'il faut. Je suis très fier que tout le monde fasse le maximum pour la respecter et veiller ainsi à ce que nous restions à l'abri des problèmes. Nos clients ne doivent pas payer à l'avance leur menu de Noël ou de Nouvel-An. Nous travaillons toujours avec beaucoup de personnel pendant la période des fêtes, si bien que l'enlèvement des commandes se passe toujours sans accros. Nous travaillons avec un système de tickets, qui a fait ses preuves ces dernières années. Nous faisons le maximum pour bien servir nos clients et veillons à ce qu'ils puissent attendre à l'abri pendant cette période de crise sanitaire, en plaçant une tente dehors.

Je me réjouis toujours de voir arriver les fêtes de fin d'année, mais je suis aussi toujours content quand elles sont passées. C'est une période très chargée, qui apporte beaucoup de stress, tant pour les gérants que pour le personnel, mais d'un autre côté, ce sont aussi des jours qui font rentrer de l'argent dans la caisse ...

## PIERRE FLAMENT (BOUCHERIE ABC), BERGEN



Nous allons préparer ces fêtes de fin d'année de la même façon que les autres années. Nous allons prévoir un peu moins de plats préparés et axer notre communication sur les commandes et notre service de livraison à domicile. Nous allons prévoir moins de plats préparés et un peu plus de viande sortant de l'ordinaire. Nous mettons surtout les produits frais en évidence.

À cause du Covid, nous allons organiser 2 files : une pour les commandes et une pour le client instantané mais pour les commandes nous avons depuis déjà long-

temps une reprise des paquets dans le temps. Chaque client reçoit une certaine heure pour reprendre son paquet.

Dinde farcie pré-cuite mais pas d'ouverture les jours de Noël et Nouvel an.

Pour le moment nous n'avons pas beaucoup d'absents mais nous envisageons de faire faire des heures supplémentaires à notre personnel sans faire appel à des extras.

Le personnel est bien habitué à la situation. Je pense que nous sommes bien organisés. Nous avons depuis le début de la crise, suivi à chaque fois les recommandations du conseil de sécurité et nous avons un site de commande en ligne avec soit livraison soit reprise en magasin. Les clients payent au moment de recevoir leur paquet dans la file spéciale commande. Il y a deux tonnelles que nous ouvrons tous les jours.

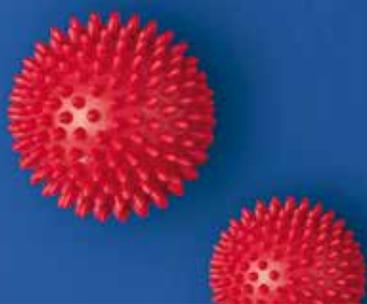
Je pense qu'on a tous beaucoup de questions mais que nous sommes en pleine confiance de nos moyens. Je souhaite à tous mes collègues bon courage et je suis convaincu que c'est le moment de prouver que la boucherie traditionnelle est bien là !

## CÉDRIC MORTIER, NEVELE



On peut s'attendre à une fin d'année particulièrement chargée et animée. Surtout si les restaurants ne rouvrent pas encore et que les bulles restent limitées : pour nous, cela signifiera automatiquement plus de (plus petites) commandes. Avec notre nouvelle entreprise aussi, ce sera un défi à relever. Avec cette situation, allons-nous avoir encore plus de commandes en plus que d'habitude ou justement pas ? Personne ne le sait.

Pour l'instant, nous pouvons parler de chance, n'ayant pas encore eu de malades parmi le personnel. Nous retenons notre souffle. Si du personnel devait manquer et que nous ne devions pas fermer, nous essayerions de trouver des solutions avec des étudiants jobistes et des flexijobs.



# CORONAVIRUS

Pour le travail à l'atelier, nous avons encore quelques indépendants pour venir nous dépanner. Là, nous avons en effet la chance d'avoir un grand groupe de collaborateurs, qui normalement vont aux banquets avec traiteur et qui maintenant sont à la maison.

De toute façon, nous devons organiser le travail de fin d'année de manière différente cette année, car nous avons un nouveau magasin. Le Covid nous incite encore plus à la réflexion. Proposer des plats pour moins de personnes, travailler avec une entrée/une sortie séparées (sens unique) pour ceux qui viennent chercher des commandes, ... : il y aura beaucoup de choses à faire. Mais nous allons jouer la certitude et proposer presque tout à partir de 2 personnes.

Pour nos achats, nous remarquons que nous devons encore plus faire attention aux prix que d'habitude. Il y a des produits qui deviennent tout à coup très chers parce qu'ils deviennent plus rares sur le marché (à cause du coronavirus). Nous essayons alors de trouver une solution créative et de proposer une alternative.

Cette année, nous réservons pas mal de nouveautés à nos clients. Ayant un tout nouveau magasin avec un nouvel assortiment, nous avons adapté notre dépliant pour les fêtes en conséquence. Ceci indépendamment du Covid. Nous continuons bien entendu à proposer des menus. Nous proposons pratiquement tout à partir de 2 personnes.

Je pense que les gens, après une année aussi extrême, choisiront plutôt des choses spéciales. La dinde a toujours été très appréciée à la table familiale, mais si nous devons fêter en petites bulles, une dinde entière, c'est un peu trop. Vu la limitation des contacts, les gens voudront que ce soit particulièrement convivial à la maison et donc prévoir quelque chose de spécial pour recréer l'ambiance du restaurant. Beaucoup de gens vont penser « nous n'avons que cela cette année, alors essayons d'en profiter de cette manière ». Nous n'adaptons pas nos horaires pour l'enlèvement des commandes. La veille de Noël et de Nouvel-An, on pourra venir chez nous de 11 à 15 h. et le jour de Noël et de Nouvel-An, de 11h. à midi. Il n'y aura pas de plats chauds à emporter. Je ne pense pas que les gens aient besoin de cela : ils

veulent d'abord prendre l'apéritif ...

Le magasin reste ouvert pendant les fêtes, mais nous essayons d'étaler la présence des clients en travaillant avec un point d'enlèvement des commandes. C'est notre « drive-in ». Les clients peuvent passer avec leur voiture devant notre magasin, prendre l'allée et venir chercher leur commande à l'arrière du bâtiment. Là, il y a un portail donnant sur l'atelier et avec leur numéro de commande, ils peuvent demander leur commande à la vendeuse. Celle-ci va chercher la commande dans l'espace réfrigéré qui se trouve près du portail et la remet au client ou à la cliente, qui repart par l'autre côté. Tout se passe en toute sécurité (circulation à sens unique) et tout est payé à sa place.

Au niveau sécurité, on ne peut pas faire mieux. Dans le magasin, nous avons un poteau de désinfection à l'entrée, suffisamment de gel hydroalcoolique pour les vendeuses et les clients, un lecteur de carte bancaire, obligation pour le client de tout charger lui-même, etc. Nous avons aussi un système de numéros, pour que les clients sachent quand c'est à leur tour. Ils peuvent ainsi circuler dans le magasin en gardant les distances de sécurité, sans être pressés les uns contre les autres.

Lors du 1er confinement, nous avons fait des livraisons à domicile mais nous ne le ferons pas une deuxième fois. Nous avons à présent un magasin beaucoup plus grand, ce qui fait qu'il ne faut plus si souvent attendre dehors. S'il devait quand même y avoir plus de files d'attente que prévu, nous avons même des tentes, que nous pouvons directement installer.

Moyennant une bonne préparation, nous sommes confiants de pouvoir traverser cette période des fêtes sans trop de stress superflu ...

## VANESSA MARÉCHAL, GÉROUVILLE



Comment allez-vous personnellement faire face à la période chargée des fêtes de fin d'année ? Alors là, c'est une très bonne question. On ne sait absolument pas comment on va faire! Pour l'instant on n'a pas beaucoup d'absences et s'il y a des absences en dernière minute, je fais confiance aux enfants, intérim, ancien personnel, ... toutes les mains sans covid sont les bienvenues.

Nous nous organisons différemment pour les fêtes que pendant le restant de l'année et plus strictement au niveau des commandes. Pas de retardataire, pas de changement accepté ! Je pense qu'on va partir sur des petits produits, pintade, articles à la pièce, ... On ne fait pas de menus mais nous proposons la dinde à emporter cuite à réchauffer. Nous proposons aussi une carte et les clients choisissent dans la carte. De toute façon, ils prennent toujours la même chose.

On va essayer de privilégier les volailles cuites, les pierrades, fondues, ... le 24 décembre. Le 23 décembre ils peuvent venir chercher les volailles crues, rôti... En temps normal, on est quand même à 1h30 d'attente! C'est l'hiver et on va leur dire de bien s'habiller, mais beaucoup envoient les maris!

Le magasin est accessible à 2 personnes à la fois et ça restera ainsi. Je pense que les clients devront prendre leur mal en patience et leur parapluie. D'habitude, on met une tonnelle et on offre du vin chaud et des petits boudins, cette année, ça va être compliqué! Pour organiser cela en toute sécurité, ça va être un vrai casse-tête !

Les clients passent commande par téléphone, mail et messenger, ou en magasin. Je suis la seule à gérer la prise de toutes les commandes. Une personne est à embaucher en plus pour me remplacer en magasin pendant que je prends les commandes. Ils payent à la sortie, souvent par carte. Je vais essayer d'avoir une personne supplémentaire qui aide les clients à porter les sacs dans la voiture.

Aux collègues je dis : Tenons bon, on sera covite au 10 janvier... Les médecins et infirmières sont dans une situation pire que nous, l'Horeca est au bord du gouffre, ne nous plaignons pas! Courage à tous !