

1
- 606 / 2 - 88 / 89

Belgische Kamer van Volksvertegenwoordigers

GEWONE ZITTING 1989-1990

18 OKTOBER 1989

WETSVOORSTEL

tot wijziging van het koninklijk besluit van 13 juni 1984 tot bepaling van de voorwaarden tot uitoefening van de beroepswerkzaamheid van restaurateur of van traiteur-banketaannemer in de kleine en middelgrote handels- en ambachtondernemingen

AMENDEMENT

Nr 1 VAN DE HEER PHILIPPE CHARLIER

Art. 2 (nieuw)

De tekst van het voorstel aanvullen met een artikel 2 (nieuw), luidend als volgt :

« Art. 2. — In artikel 2 van hetzelfde koninklijk besluit worden de volgende wijzigingen aangebracht :

a) § 1 wordt aangevuld met wat volgt : onder bereiding dient te worden verstaan om het even welke handeling waarbij een maaltijd bereid, opgewarmd of ontdooid wordt.

b) In § 2 worden het 6° en het 7° vervangen door wat volgt :

6° de exploitanten van automatische distributieapparaten die elders geplaatst zijn dan in een van de Horeca-sector afhangende handelsonderneming;

Zie :

606 - 88 / 89 :

— Nr. 1 : Wetsvoorstel van de heer Philippe Charlier.

- 606 / 2 - 88 / 89

Chambre des Représentants de Belgique

SESSION ORDINAIRE 1989-1990

18 OCTOBRE 1989

PROPOSITION DE LOI

modifiant l'arrêté royal du 13 juin 1984 instaurant les conditions d'exercice de l'activité professionnelle de restaurateur ou de traiteur-organisateur de banquets dans les petites et moyennes entreprises de commerce et de l'artisanat

AMENDEMENT

N° 1 DE M. PHILIPPE CHARLIER

Art. 2 (nouveau)

Compléter le texte de la proposition par un article 2 (nouveau), libellé comme suit :

« Art. 2. — A l'article 2 du même arrêté royal sont apportées les modifications suivantes :

a) le § 1^{er} est complété par ce qui suit : par préparation, il y a lieu d'entendre, tout acte quelconque par lequel un repas est préparé, réchauffé ou décongelé.

b) Au § 2, le 6° et le 7° sont remplacés par ce qui suit :

6° les exploitants d'appareils automatiques de distribution placés ailleurs que dans un établissement commercial relevant du secteur Horeca;

Voir :

606 - 88 / 89 :

— N° 1 : Proposition de loi de M. Philippe Charlier.

7° de café-uitbaters waarvan de hoofdactiviteit de exploitatie van een herberg is, in zover zij op bijkomstige wijze aan hun klanten soep, broodjes of lichte maaltijden die uitsluitend bestaan uit eierbereidingen, deegwaren of kleine koude voorgerechten serveren die geen vlees, vis, gevogelte of schaaldieren bevatten, met uitzondering van ham.

c) Dit artikel wordt aangevuld met een § 3, luidend als volgt :

« § 3. De uitzonderingen waarin § 2 voorziet, kunnen niet ten gunste van éénzelfde persoon worden samengevoegd. »

VERANTWOORDING

Het beroep van restaurateur en traiteur is in volle ontwikkeling. Dat merkt men niet alleen aan het aantal instellingen die in die sector bedrijvig zijn, maar ook aan het toenemend aantal afdelingen van de technische en beroepsscholen die een dergelijke opleiding verstrekken.

Gelet op die ontwikkeling is het wenselijk dat ook de desbetreffende wetgeving, meer bepaald die in verband met de toegang tot het beroep, een soortgelijke ontwikkeling zou kennen : men moet immers houder zijn van een diploma van secundair onderwijs om het bedoelde beroep te mogen uitoefenen.

Voorts heeft het amendement betrekking op de nieuwe culinaire technieken en op de personen die toegang kunnen krijgen tot het beroep.

In de nieuwe culinaire technieken wordt steeds meer gebruik gemaakt van diepgevroren maaltijden.

Het hanteren van een dergelijke techniek impliceert dat er niet alleen in het begrip bereiding zelf (§ 1) rekening mee gehouden wordt, doch tevens in het raam van de activiteiten die niet onder het toepassingsgebied van het besluit vallen (§ 2). Dat is met name het geval met de café-exploitanten die dank zij diepgevroren maaltijden, gemakkelijk maaltijden zouden kunnen serveren op een niveau dat niet met hun opleiding overeenstemt.

Aan artikel 2 wordt een § 3 toegevoegd om te voorkomen dat iemand van twee uitzonderingen tegelijk gebruik zou kunnen maken.

7° les cafetiers dont l'activité principale est l'exploitation d'un débit de boissons dans la mesure où, accessoirement, ils fournissent à leurs clients du potage, des sandwiches ou des repas légers constitués uniquement de préparations à base d'œufs, de pâtes ou de petits hors d'œuvres froids ne comportant ni viande, ni poisson, ni volaille, ni crustacés, à l'exception du jambon.

c) Cet article est complété par un § 3, libellé comme suit :

« § 3. Les exemptions prévues au § 2 ne peuvent jouer cumulativement en faveur d'une même personne. »

JUSTIFICATION

La profession de restaurateur et de traiteur sont en pleine évolution. On le constate non seulement au nombre d'établissements qui travaillent dans ce secteur, mais aussi à la croissance des sections qui, au sein des écoles techniques et professionnelles, visent une formation entrant dans ce cadre.

Face à cette évolution, je crois opportun de faire évoluer également la législation en cette matière et en particulier celle ayant trait à l'accès à la profession : il est en effet nécessaire de disposer d'un diplôme de l'enseignement secondaire pour accéder à la profession.

En outre, cet amendement vise également les nouvelles techniques culinaires et les personnes qui peuvent accéder à la profession.

Les nouvelles techniques culinaires font de plus en plus appel aux plats congelés.

L'utilisation d'une telle technique implique non seulement sa prise en compte dans la notion même des préparations (paragraphe 1) mais aussi dans le cadre des activités qui n'entrent pas dans le champ d'application de l'arrêté royal du 13 juin 1984 (paragraphe 2). C'est vrai notamment pour les cafetiers qui pourraient facilement, grâce aux préparations congelées, faire de la restauration à un niveau qui ne cadre pas avec leur formation.

Le paragraphe 3 de l'article 2 a été ajouté de manière à éviter qu'une personne fasse jouer deux exemptions en même temps.

Ph. CHARLIER