

PLEITBRIEF HORECA ALLIANTIE

22 December, 2020

“Restaurants tegelijk met detailhandel heropenen”

“Meer armslag voor grotere restaurants bij heropening”

“Gemeentelijk Aanvullingsfonds (GAF) voor lokaal maatwerk”

Geachte leden van het kabinet,

Sinds de uitbraak van het coronavirus in Nederland, en zeker sinds de tweede lockdown, voelen steeds meer horecaondernemers zich onterecht benadeeld door de opgelegde sluiting van de horeca. Terwijl de horeca gedwongen dicht moest blijven, stroomden de winkelstraten vol met winkelende mensen en liep het aantal positief geteste mensen fors op. De meeste besmettingen vinden plaats in de thuissituatie. Nu de horeca gesloten is, zoeken mensen elkaar thuis op; daar worden geen maatregelen genomen om bijvoorbeeld de anderhalve meter te waarborgen.

Gelet op de bovengenoemde feiten, roept de Horeca Alliantie het kabinet op:

1. Horeca gelijk stellen aan detailhandel

De horeca wil vanaf nu zoveel mogelijk gelijk behandeld worden als de detailhandel. Al eerder was bekend dat nog geen 3% van de besmettingen te wijten was aan de horeca. Ook blijkt nu dat ondanks de sluiting van de horeca het aantal positieve tests snel stijgt. Het is dus duidelijk dat de horeca geen grote verspreider is van het virus. Bovendien heeft de horeca voor de heropening in de zomer veel preventieve maatregelen genomen om de veiligheid van hun gasten te waarborgen.

2. Na de lockdown restaurants als eerste heropenen

Horecaondernemers hebben in 2020 vijf maanden lang hun zaak gedwongen moeten sluiten en daarnaast meer dan vier maanden met beperkingen te maken gehad. Ondanks de steunmaatregelen heeft dit de ondernemers elke dag geld gekost. Veel ondernemers hebben spaargeld en/of pensioen aan moeten wenden om hun rekeningen te betalen. Deze ondernemers zijn onevenredig zwaar getroffen door deze crisis. Het zou niet rechtvaardig zijn als na de harde lockdown eerst alle andere sectoren weer open mogen voordat de horeca open kan. De regering is verplicht om de horeca eindelijk

perspectief te bieden. Daarom pleit de Horeca Alliantie ervoor om horecabedrijven met hoofdzakelijk eefunctie tegelijk met de detailhandel te heropenen. De overige horeca kan heropenen als Field Labs hebben uitgewezen hoe dit verantwoord kan.

3. Heropening van horeca en aantal IC-opnames ontkoppelen

Aangezien de horeca geen grote rol speelt bij de verspreiding van het virus, is de koppeling tussen de heropening en het aantal IC-opnames, zoals nu gebeurt, volstrekt niet relevant of rechtvaardig. Deze voorwaarde moet dan ook losgelaten worden.

4. Een steunpakket op maat voor starters

Voor horecabedrijven die in 2019-2020 zijn gestart en anderen die geen gebruik kunnen maken van het huidige steunpakket moet er maatwerk komen, zodat ook deze groep die tussen wal en schip valt zijn zaak kan behouden en uitbouwen na de crisis. Denkbaar zou zijn dat deze groep bedrijven wordt geholpen met een zogenaamd Gemeentelijk Aanvullingsfonds (GAF), zie punt 6-E.

5. Maximum aantal gasten: niet per ruimte maar per vierkante meter

Het aantal van 30 personen per ruimte, zoals eerder de norm was, is niet rechtvaardig. Wij pleiten bij de heropening voor een maximaal aantal gasten per vierkante meter, waarbij uiteraard de veiligheid van de gasten en het personeel voorop staat. Er zijn immers ook hele grote restaurants waar voor de crisis plaats was voor ettelijke honderden of zelfs 1000 gasten. Deze restaurants kunnen op een veilige manier veel meer dan 30 gasten ontvangen. Het maximum van 30 gasten bij de heropening is voor deze grote restaurants zelfs vaak niet lonend; heropening kan dus potentieel opnieuw verliezen en meer schulden opleveren.

Er circuleren plannen om na heropening restaurants maximaal twee gecontroleerde shifts per avond toe te staan op vaste tijdstippen. Dit is uiterst ongewenst; door de gebundelde toeloop tijdens wisselmomenten is juist het gevaar van besmettingen groter. Daarom: géén shifts met vaste tijden, maar inloop op basis van reservering vooraf of aan de deur. Meerdere kleine shifts verspreid over de avond voorkomen dat opeens een lange rij bij de deur ontstaat. De verantwoordelijkheid om opstoppingen bij de deur te voorkomen, mag bij de ondernemer worden gelegd. Die zal daar creatief en zorgvuldig mee om gaan als het open blijven van zijn zaak daar afhankelijk van is.

6. Goedlopende en in kern gezonde horecabedrijven helpen te overleven

Nog altijd dreigen veel te veel gezonde bedrijven failliet te gaan ondanks het steunpakket van de overheid en goed ondernemerschap. Deze uitzonderlijke situatie heeft niets met ondernemersrisico te maken. Daarom roept de Horeca Alliantie het kabinet op alles in het werk te stellen om het verlies van de horecaondernemers te beperken en hun overlevingskans te vergroten. Het mag niet zo zijn dat ondernemers die jarenlang iets opgebouwd hebben failliet gaan en in de bijstand terecht komen, terwijl anderen, na de crisis, voor een schamel bedrag hun zaak overnemen en het bedrijf voortzetten.

Wij pleiten daarom voor de volgende maatregelen om vele gezonde horeca ondernemingen te redden:

- a) 100% gedwongen dicht = 100% compensatie: Maximaliseer de steunmaatregelen NOW, TVL en TOZO onverkort en zonder beperkingen tot 100%;
- b) Geen TVL plafonds voor horecabedrijven. Grotere locaties met meer personeel dreigen door deze regeling eerder om te vallen door hogere vaste lasten en minder TVL compensatie.
Hieronder zijn twee rekenvoorbeelden:
 - 1) Rekenvoorbeeld 1: Restaurant A heeft een omzet van 2.880.000 euro per jaar. Voor de TVL wordt 25% van de omzet aangehouden als vaste lasten. Wordt hiervan 50% vergoed dan is dat $2.880.000/4 * 25% * 50% = 90.000$. Precies het plafond van de TVL.
 - 2) Rekenvoorbeeld 2: Restaurant B heeft een omzet van 6.000.000 euro per jaar. Voor de TVL wordt 25% van de omzet aangehouden als vaste lasten. Wordt hiervan 50% vergoed dan is dat $6.000.000/4 * 25% * 50% = 187.500$. Dit restaurant ontvangt $187.500 - 90.000 = 97.500$ minder dan waar het recht op zou hebben door het plafond van 90.000 euro. In plaats van 50% wordt dit restaurant slechts voor 24% van de vaste lasten gecompenseerd.
- c) Een voorziening om belastingsschulden uit te smeren over 10 jaar tegen 0% rente. Daarnaast de huidige periode van uitstel betaling belasting tot maart 2021 verder oprekken naar eind 2021. Bedrijven zullen na de lockdown genoeg tijd moeten worden gegund om weer financieel sterker te worden alvorens belasting te moeten gaan betalen;
- d) Huurwet zodanig aanpassen dat horecaondernemers een sterkere juridische positie krijgen bij onderhandelingen over (tijdelijke) huurverlaging;
- e) Meer druk op banken uitoefenen om de horecaondernemer te helpen met gunstige leningen met lage rente en lange aflossingsperiode en om pandeigenaren uitstel te geven bij aflossing van hun hypotheek. Dit voordeel moeten de pandeigenaren dan weer gebruiken om korting te geven aan hun horeca huurders;

- f) Lokaal maatwerk op gemeentelijk niveau. TOZO en TONK zijn primair gericht op private personen, maar bieden nauwelijks soelaas voor door lockdowns getroffen bedrijven. Daarom: een forse ophoging van de TOZO-bedrijfskredieten (nu maximaal slechts circa 15.000 euro) dan wel een nieuwe GAF-regeling; een Gemeentelijk Aanvullingsfonds voor mkb-bedrijven waarbij hogere, langlopende bedrijfsleningen worden verstrekt tegen 0% rente;
- g) Schep een stoppersregeling en een horeca-specifieke TOA;
- h) Laat het UWV bij ontslag om economische redenen de transitievergoeding uitbetalen;
- i) Schep een tijdelijke WW-regeling, zodat medewerkers behouden blijven voor de horeca;
- j) Schep een steunpunt voor ondernemers die buiten bestaande regelingen vallen (maatwerk).

Wij vragen u om spoedig een overleg met Horeca Alliantie te voeren over bovenstaande zaken.

De Horeca Alliantie is een samenwerking van de Vereniging Chinese-Aziatische Horeca Ondernemers (VCHO), Vereniging Professionele Frituurders (ProFri) en het Nederlands Horeca Gilde (NHG) en vertegenwoordigt circa 10.000 horecabedrijven.

Met vriendelijke groet,

Horeca Alliantie

Liping Lin	Frans van Rooij	René Boerdam
VCHO	ProFri	NHG