

Concept Protocol Heropenen Horeca

Cruciale Randvoorwaarden:

- Bij langzaam opstarten blijven steunmaatregelen onverkort toegepast, open mag niet ten koste gaan van 'recht' op steunmaatregelen (je mag er als ondernemer niet slechter van worden).
- Dit is een eerste concept; er moet getoetst worden of dit protocol in de verschillende geledingen binnen de horeca ook toepasbaar is (we weten bijvoorbeeld nu al dat een 1,5m economie voor clubs/discotheken, evenementen en festival-organisatoren een volstrekt onhaalbare kaart zal zijn).

Algemene opmerkingen onhaalbaarheid 1,5m economie in de horeca:

Koninklijke Horeca Nederland plaatst grote kanttekeningen bij de haalbaarheid van de 1,5m-economie in de horeca. Technisch is de 1,5m-economie vrijwel overal uitvoerbaar. Maar het is in de horeca voor het overgrote deel niet rendabel. Waarom niet:

- De 1,5m economie is gebaseerd op de noodzaak van afstand bewaren of ook wel 'social distancing'
- De ruimte om die 1,5m te kunnen waarborgen is er in de horeca in veel gevallen in de huidige opzet gewoonweg niet
- Dat betekent dat het bewaren van 1,5m afstand, in de horeca concreet betekent dat er veel minder mensen in het bedrijf zullen kunnen verblijven
- Veel minder gasten (binnen of op het terras) betekent veel minder omzet
- Dat terwijl de vaste lasten van de horeca-ondernemer (huisvesting, afschrijvingen en met name personeel) wel 100% doorlopen. Sterker nog, een keiharde voorwaarde voor de NOW-compensatie is dat niemand om bedrijfseconomische redenen wordt ontslagen.

Heel simpel gesteld; geen enkele ondernemer kan met 50% (of minder) omzet 100% van de vaste lasten dekken. Zeker niet na twee maanden gesloten zijn en dan voor maanden achter elkaar met een onzeker vooruitzicht.

Daarom is het voor de horeca zo cruciaal dat horeca-ondernemers er op moeten kunnen vertrouwen dat er aanspraak blijft bestaan op maatregelen uit het steunpakket, ongeacht of ze er voor kiezen om open te gaan of niet. Deze algemene opmerkingen zullen ter harte moeten worden genomen bij het bestuderen van dit concept protocol heropenen horeca. Het is zeker niet bedoeld als een structurele oplossing voor de horeca, integendeel. Het is hoogstens toepasbaar in een korte (1 maand??) overgangsfase naar een meer vrijere openstelling van de horeca die in de buurt komt van de situatie 'van voor corona'.

Preambule

1. Dit Protocol Heropening Horeca geldt voor de horeca, en bestaat uit een aantal onderdelen. Algemene Richtlijnen die gelden voor:

- Horecaondernemers
- Medewerkers
- Gasten

Specifiek richtlijnen die gelden voor sub sectoren in de horeca;

- Restaurants
 - Cafés
 - Hotels
 - Fastservice bedrijven
 - Zaalbedrijven
2. Uitgangspunt is dat afspraken helder en hanteerbaar zijn voor alle horecaondernemers, medewerkers en gasten.
 3. Horecaondernemers, medewerkers en gasten houden zich aan de richtlijnen van overheid en RIVM.
 4. Ondernemers kunnen niet aansprakelijk gehouden worden voor gedrag van gasten in strijd met het protocol en de geldende 1,5m-regels.
 5. Uitgangspunt is een beheerste openstelling naar activiteiten en het voorkomen van (te) grote aantallen gasten.
 6. Koninklijke Horeca Nederland, horecaondernemers en overheid communiceren over de afspraken. Horecagelegenheden maken de afspraken zichtbaar:
 - op de terrassen
 - bij alle ingangen van de horecavestiging
 - binnen de horecavestiging.
 - Op website en social media

Algemene richtlijnen voor horecaondernemers:

1. Geef het maximum aantal gasten aan dat tegelijkertijd in de vestiging en op het terras mag zijn.
2. Zorg dat iedereen afstand tot elkaar kan houden. Dat geldt zowel binnen als buiten. Dat geldt voor medewerkers, gasten, maar ook afhalers en bezorgers.
3. Handhaaf met deurbeleid en toezicht. Als de ondernemer niet aanwezig is, dan is de bedrijfsleider daarvoor verantwoordelijk.
4. Zorg voor maximale bedrijfshygiëne, vooral in de keuken, sanitaire voorzieningen en de pinterminals.
5. Reinig tafels, stoelen en menukaarten grondig als gasten het bedrijf hebben verlaten.
6. Instrueer de medewerkers over de hygiënische maatregelen (bv handen wassen) die zij in acht moeten nemen, voorzie ze van hygiënische hulpmiddelen (bv desinfecterende middelen en eventueel mondkapjes en handschoenen).
7. Als er updates komen op deze afspraken worden die zo snel mogelijk gecommuniceerd.

Algemene richtlijnen voor de medewerkers:

1. Als je verkouden bent of griepverschijnselen hebt, blijf thuis en kom niet werken
2. Leg de hygiëneregels en de procedure rond uitserveren en afruimen aan de gasten uit bij het opnemen van de bestelling, dan wel deel samen met de menukaart een hand-out aan de gasten uit
3. Houd zoveel mogelijk 1,5m afstand, zowel in de ruimten waar alleen het horecapersoneel komt (bv de keuken) als in de ruimten waar ook gasten komen
4. Wijs zowel gasten als je collega's er op als de regels niet na worden geleefd.

Algemene richtlijnen voor de gasten:

1. Houd 1,5 meter afstand tot andere gasten en de medewerkers. Uitzonderingen:
 - a. aan een tafel mogen maximaal 4 personen zitten, of een gezin dat uit meer personen bestaat,
 - b. aan de bar mogen maximaal 4 personen naast elkaar staan of zitten
2. Blijf thuis als je verkouden bent of griepklachten hebt
3. Het horecabedrijf kan gasten weigeren bij vermoeden van verkoudheid- en/of griepklachten
4. Volg altijd de aanwijzingen van het personeel op
5. Was bij binnenkomst grondig je handen
6. Was na het toiletbezoek grondig je handen
7. Betaal contactloos (pin of mobiel)
8. Online bestelde producten worden geleverd tot de voordeur, zonder fysiek contact
9. Wanneer je je niet houdt aan de 1,5m regels van het horecabedrijf en/of de geldende 1,5m regels van de overheid dan kan de toegang tot het horecabedrijf worden ontzegd. Schade die het horecabedrijf leidt door jouw handelen in strijd met die regels kan op jou worden verhaald

Restaurant

Verkoopruimte	<p>Bij binnenkomst:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Voorkom ophoping van gasten bij de ingang: <ul style="list-style-type: none"> • Werk zoveel mogelijk met reserveringen (via website, apps of telefonisch) • Begeleid op gepaste afstand gasten naar hun tafel • Breng markeringen aan om te voorkomen dat (groepen van) gasten die even moeten wachten binnen een afstand van 1,5m van elkaar komen te staan • Laat alle gasten bij binnenkomst de handen wassen (of met water en zeep of met een antibacteriële handgel) <p>Bij vertrek</p> <ul style="list-style-type: none"> • Indien mogelijk, gebruik een andere deur voor het vertrek dan voor de binnenkomst <p>Zorg voor minimaal 1,5 meter afstand tussen de tafels, tenzij de tafels van elkaar zijn gescheiden door een schot of transparant scherm</p> <p>Maximaal 4 personen mogen aan tafel zitten, met uitzondering van gezinnen die uit meer personen bestaan</p> <p>Er wordt niet uitgeserveerd of afgeruimd door medewerkers terwijl de gasten aan tafel zitten, tenzij de medewerkers een mondkapje én handschoenen dragen</p> <p>Als niet aan tafel wordt bediend: Gasten kunnen op afroep hun gerechten en/of drankjes ophalen bij een uitgiftepunt (bijvoorbeeld de bar, een verrijdbare trolley of een separate tafel)</p> <p>Als niet wordt afgeruimd als de gasten aan tafel zitten: Ondernemers kunnen met betrekking tot afruimen van servies, bestek en glazen de volgende opties bieden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Separaat afruimpunt (bijvoorbeeld trolley of afruimeubel) • Gasten laten alles staan en vertrekken, daarna afruimen <p>Reinig tafels, stoelen en menukaarten grondig als gasten het bedrijf hebben verlaten.</p> <p>Maak bij het afrekenen uitsluitend gebruik van contactloze middelen als pin of credit card</p>
Keuken	<p>Werkplekken moeten 1,5 meter van elkaar worden gerealiseerd, tenzij:</p> <ul style="list-style-type: none"> • er een goede, fysieke afscheiding gecreëerd kan worden tussen werkplekken, bijvoorbeeld door een tijdelijke wand of PVC scherm: OF • medewerkers een mondkapje én handschoenen dragen <p>Voorkom permanente kruislijnen in de keuken zodat collega's niet binnen 1,5 meter van elkaar komen.</p> <p>Medewerkers wassen tenminste iedere 30 minuten hun handen conform voorschriften RIVM</p> <p>Werkoppervlakten dienen ieder uur gereinigd te worden.</p>
Terras	<p>Ten aanzien van het terras gelden exact dezelfde regels als ten aanzien van de 'verkoopruimte', met de volgende aanpassingen / aanvullingen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Voor een terrasbezoek hoeft niet gereserveerd te worden • Als het terras voor (een) ingang van de horecainrichting ligt dan zorgt de ondernemer voor een pad naar de ingang waarop 1,5 meter afstand naar de tafels op het terras mogelijk is

Vervolg restaurant

Zalen	Indien het restaurant over ruimte voor private dining beschikt, dan gelden dezelfde regels als die voor het restaurant zelf
Afhalen / bezorgen	Als een afhaalmogelijkheid (van maaltijden en/of dranken) wordt geboden dan gelden de volgende regels: <ul style="list-style-type: none">• Maximaal 3 afhalers (dit geldt zowel wanneer de afhaalplek binnen is als buiten (bv een loket))• Waarborg 1,5m afstand tussen de afhalers
	Als een bezorgmogelijkheid (van maaltijden en/of dranken) wordt geboden dan gelden de volgende regels: <ul style="list-style-type: none">• Maximaal 3 bezorgers in het bedrijf• De bezorgers moet 1,5m afstand tot elkaar bewaren• Bestellingen worden tot aan de voordeur van het bezorgadres gebracht, geen fysiek contact bij de overdracht

Café

Verkoopruimte	<p>Bij binnenkomst:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Voorkom ophoping van gasten bij de ingang • Begeleid gasten op gepaste afstand naar hun tafel of hun plek aan de bar • Breng markeringen aan om te voorkomen dat (groepen van) gasten die even moeten wachten binnen een afstand van 1,5m van elkaar komen te staan • Laat alle gasten bij binnenkomst de handen wassen (of met water en zeep of met een antibacteriële handgel) <p>Bij vertrek: Indien mogelijk, gebruik een andere deur voor het vertrek dan voor de binnenkomst</p>
	<p>Zorg voor 1,5 meter afstand (tussen medewerkers en gasten maar ook gasten onderling)</p> <p>Uitzonderingen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aan de bar mogen maximaal 4 personen naast elkaar zitten of staan, de afstand ten opzichte van de volgende persoon of de volgende groep personen moet 1,5m bedragen • Maximaal 4 personen mogen aan tafel zitten, met uitzondering van gezinnen die uit meer personen bestaan • Als aan de bar 1,5 meter tussen medewerkers en gasten niet gewaarborgd kan worden kan een ondernemer: <ul style="list-style-type: none"> ○ of een transparant scherm gebruiken ○ of alle medewerkers achter de bar voorzien van een mondkapje én handschoenen
	<p>Er wordt niet uitgeserveerd of afgeruimd door medewerkers terwijl de gasten aan tafel zitten, tenzij de medewerkers een mondkapje én handschoenen dragen</p>
	<p>Als niet aan tafel wordt bediend: Gasten kunnen op afroep hun gerechten en/of drankjes ophalen bij een uitgiftepunt (bijvoorbeeld de bar, een verrijdbare trolley of een separate tafel)</p>
	<p>Als niet wordt afgeruimd als de gasten nog aan tafel zitten: Ondernemers kunnen met betrekking tot afruimen van servies, bestek en glazen de volgende opties bieden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Separaat afruimpunt (bijvoorbeeld trolley of afruimmeubel) • Gasten laten alles staan en vertrekken, daarna afruimen
	<p>Zorg voor minimaal 1,5 meter afstand tussen de tafels, tenzij de tafels van elkaar zijn gescheiden door een schot of transparant scherm</p>
	<p>Reinig tafels, stoelen en menukaarten grondig als gasten het bedrijf hebben verlaten</p>
	<p>Maak bij het afrekenen uitsluitend gebruik van contactloze middelen als pin of creditcard pin</p>

Vervolg café

Keuken	<p>Werkplekken moeten 1,5 meter van elkaar worden gerealiseerd, tenzij:</p> <ul style="list-style-type: none"> • er een goede, fysieke afscheiding gecreëerd kan worden tussen werkplekken, bijvoorbeeld door een tijdelijke wand of PVC scherm; OF • medewerkers een mondkapje én handschoenen dragen
	<p>Voorkom permanente kruislijnen in de keuken zodat collega's niet binnen 1,5 meter van elkaar komen.</p>
	<p>Medewerkers wassen tenminste iedere 30 minuten hun handen conform voorschriften RIVM</p>
	<p>Werkoppervlakten dienen ieder uur gereinigd te worden.</p>
Terras	<p>Ten aanzien van het terras gelden exact dezelfde regels als ten aanzien van de 'verkoopruimte', met de volgende aanvulling:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Als het terras voor (een) ingang van de horecainrichting ligt dan zorgt de ondernemer voor een pad naar de ingang waarop 1,5 meter afstand naar de tafels op het terras mogelijk is
Zalen	<p>Als het bedrijf beschikt over een of meerdere zalen voor vergaderingen en/of feesten/partijen dan gelden voor de zaal de volgende regels:</p> <ul style="list-style-type: none"> • niet meer dan XXXXpersonen in totaal (inclusief medewerkers) • Uitgifte van eten en drinken: <ul style="list-style-type: none"> ○ Bij uitgifte via een buffet moet de afstand tussen bediening achter het buffet en gasten 1,5m zijn, tenzij gewerkt kan worden met een transparant scherm óf de medewerkers zijn voorzien van een mondkapje én handschoenen ○ Bij rondgaan met bladen en uitserveren aan tafels moeten medewerkers zijn voorzien van een mondkapje én handschoenen
Afhalen / bezorgen	<p>Als een afhaalmogelijkheid (van maaltijden en/of dranken) wordt geboden dan gelden de volgende regels:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maximaal 3 afhalers (dit geldt zowel wanneer de afhaalplek binnen is als buiten (bv een loket)) • Waarborg 1,5m afstand tussen de afhalers
	<p>Als een bezorgmogelijkheid (van maaltijden en/of dranken) wordt geboden dan gelden de volgende regels:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maximaal 3 bezorgers in het bedrijf • De bezorgers moet 1,5m afstand tot elkaar bewaren • Bestellingen worden tot aan de voordeur van het bezorgadres gebracht, geen fysiek contact bij de overdracht

Hotel

<p>Restaurant</p>	<p>Bij binnenkomst:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Voorkom ophoping van gasten bij de ingang: <ul style="list-style-type: none"> • Werk zoveel mogelijk met reserveringen (via website, apps of telefonisch) • Begeleid gasten op gepaste afstand naar hun tafel • Breng markeringen aan om te voorkomen dat (groepen van) gasten die even moeten wachten binnen een afstand van 1,5m van elkaar komen te staan • Laat alle gasten bij binnenkomst de handen wassen (of met water en zeep of met een antibacteriële handgel) <p>Bij vertrek Indien mogelijk, gebruik een andere deur voor het vertrek dan voor de binnenkomst</p> <p>Zorg voor minimaal 1,5 afstand tussen de tafels, tenzij de tafels van elkaar zijn gescheiden door een schot of transparant scherm</p> <p>Maximaal 4 personen mogen aan tafel zitten, met uitzondering van gezinnen die uit meer personen bestaan</p> <p>Er wordt niet uitgeserveerd of afgeruimd door medewerkers terwijl de gasten aan tafel zitten, tenzij de medewerkers een mondkapje én handschoenen dragen</p> <p>Als niet aan tafel wordt bediend: Gasten kunnen op afroep hun gerechten en/of drankjes ophalen bij een uitgiftepunt (bijvoorbeeld de bar, een verrijdbare trolley of een separate tafel)</p> <p>Als niet wordt afgeruimd als de gasten aan tafel zitten: Ondernemers kunnen met betrekking tot afruimen van servies, bestek en glazen de volgende opties bieden: <ul style="list-style-type: none"> • Separaat afruimpunt (bijvoorbeeld trolley of afruimeubel) • Gasten laten alles staan en vertrekken, daarna afruimen </p> <p>Reinig tafels, stoelen en menukaarten grondig als gasten het bedrijf hebben verlaten.</p> <p>Maak bij het afrekenen uitsluitend gebruik van pin of creditcard en eventueel per factuur</p>
<p>Keuken</p>	<p>Werkplekken moeten 1,5 meter van elkaar worden gerealiseerd, tenzij <ul style="list-style-type: none"> • er een goede, fysieke afscheiding gecreëerd kan worden tussen werkplekken, bijvoorbeeld door een tijdelijke wand of PVC scherm: OF • medewerkers een mondkapje én handschoenen dragen </p> <p>Voorkom permanente kruislijnen in de keuken zodat collega's niet binnen 1,5 meter van elkaar komen.</p> <p>Medewerkers wassen tenminste iedere 30 minuten hun handen conform voorschriften RIVM</p> <p>Werkoppervlakten dienen ieder uur gereinigd te worden.</p>
<p>Terras</p>	<p>Ten aanzien van het terras gelden exact dezelfde regels als ten aanzien van de 'verkoopruimte', met de volgende aanpassingen / aanvullingen: <ul style="list-style-type: none"> • Voor een terrasbezoek hoeft niet gereserveerd te worden • Als het terras voor (een) ingang van de horecainrichting ligt dan zorgt de ondernemer voor een pad naar de ingang waarop 1,5 meter afstand naar de tafels op het terras mogelijk is </p>

Vervolg hotel

Zalen	<p>Als het bedrijf beschikt over een of meerdere zalen voor vergaderingen en/of feesten/partijen dan gelden voor de zaal de volgende regels:</p> <ul style="list-style-type: none"> • niet meer dan XXXpersonen in totaal (inclusief medewerkers) • Uitgifte van eten en drinken: • Bij uitgifte via een buffet moet de afstand tussen bediening achter het buffet en gasten 1,5m zijn, tenzij gewerkt kan worden met een transparant scherm óf de medewerkers een mondkapje én handschoenen dragen. <ul style="list-style-type: none"> ○ Bij rondgaan met bladen en uitserveren aan tafels moeten medewerkers zijn voorzien van een mondkapje én handschoenen
Hotelkamers	Logies is toegestaan, voor ontbijt, lunch en diner voor hotelgasten gelden de voorwaarden zoals hierboven genoemd bij restaurants. Roomservice is ook toegestaan, tray op de grond voor de kamerdeur zetten, aankloppen en stap terugzetten.
	Zorg voor voldoende ruimte bij de check-in balie en de hotellobby zodat gasten voldoende afstand tot elkaar kunnen houden
	Housekeeping betreedt de kamer uitsluitend als er geen gasten op de kamer zijn.
	Maak bij het uitchecken uitsluitend gebruik van contactloze middelen zoals pin of creditcard of per factuur

Fastservice

Verkoopruimte	<p>Bij binnenkomst:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Laat alle gasten bij binnenkomst de handen wassen (of met water en zeep of met een antibacteriële handgel) <p>Bij vertrek Indien mogelijk, gebruik een andere deur voor het vertrek dan voor de binnenkomst</p> <p>Zorg voor 1,5 meter afstand (tussen medewerkers en gasten maar ook gasten onderling). In de fastservice geldt in zijn algemeen dat aan dezelfde balie/counter zowel besteld als afgehaald wordt. Bijzondere aandacht voor het waarborgen van de 1,5meter-regel is belangrijk:</p> <ul style="list-style-type: none"> • De 1,5meter moet duidelijk zichtbaar worden gemaakt voor de gast (bv via markeringen op de vloer) <p>Uitzonderingen op de 1,5m regel:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aan de bestel/afhaalbalie- of counter mag als 1,5 meter tussen medewerker en gast niet gewaarborgd kan worden: <ul style="list-style-type: none"> ○ Of een transparant scherm gebruikt worden ○ of medewerkers aan de balie/counter moeten worden voorzien van een mondkapje én handschoenen • Maximaal 4 personen mogen aan tafel zitten, met uitzondering van gezinnen die uit meer personen bestaan • De afstand tussen de tafels bedraagt 1,5m, tenzij de tafels van elkaar zijn gescheiden door een schot of transparant scherm <p>Er wordt niet uitgeserveerd of afgeruimd worden door medewerkers terwijl de gasten aan tafel zitten, tenzij de medewerkers zijn voorzien van een mondpakje én handschoenen</p> <p>Reinig tafels, stoelen en menukaarten grondig als gasten het bedrijf hebben verlaten.</p> <p>Maak bij het afrekenen uitsluitend gebruik van contactloze middelen als pin of creditcard</p>
Keuken	<p>Werkplekken moeten 1,5 meter van elkaar worden gerealiseerd, tenzij:</p> <ul style="list-style-type: none"> • er een goede, fysieke afscheiding gecreëerd kan worden tussen werkplekken, bijvoorbeeld door een tijdelijke wand of PVC scherm; OF • medewerkers een mondkapje én handschoenen dragen <p>Voorkom permanente kruislijnen in de keuken zodat collega's niet binnen 1,5 meter van elkaar komen.</p> <p>Medewerkers wassen tenminste iedere 30 minuten hun handen conform voorschriften RIVM</p> <p>Werkoppervlakten dienen ieder uur gereinigd te worden.</p>
Terras	<p>Ten aanzien van het terras gelden exact dezelfde regels als ten aanzien van de 'verkoopruimte', met de volgende aanvulling:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Als het terras voor (een) ingang van de horecainrichting ligt dan zorgt de ondernemer voor een pad naar de ingang waarop 1,5 meter afstand naar de tafels op te terras mogelijk is

Vervolg Fastservice

Afhalen / bezorgen	<p>Als er in een fastservicebedrijf een <i>separate</i> afhaalmogelijkheid wordt geboden (van maaltijden en/of dranken), anders dan in de verkooppriimte van het fastservicebedrijf zelf, dan gelden de volgende regels:</p> <ul style="list-style-type: none">• Maximaal 3 afhalers (dit geldt zowel wanneer de afhaalplek binnen is als buiten (bv een loket); dit geldt NIET voor een 'drive through' mogelijkheid waarbij de gasten in de auto zitten• Waarborg 1,5m afstand tussen de afhalers <p>Als een bezorgmogelijkheid (van maaltijden en/of dranken) wordt geboden dan gelden de volgende regels:</p> <ul style="list-style-type: none">• Maximaal 3 bezorgers in het bedrijf• De bezorgers moet 1,5m afstand tot elkaar bewaren• Bestellingen worden tot aan de voordeur van het bezorgadres gebracht, geen fysiek contact bij de overdracht
-----------------------	--

Vergader- en zaalbedrijven

Zalen	<ul style="list-style-type: none"> • niet meer dan XXX personen in totaal per zaal (inclusief medewerkers) • Uitgifte van eten en drinken: <ul style="list-style-type: none"> ○ Bij uitgifte via een buffet moet de • afstand tussen bediening achter het buffet en gasten moet 1,5m zijn, tenzij gewerkt kan worden met een transparant scherm óf de medewerkers zijn voorzien van een mondkapje én handschoenen <ul style="list-style-type: none"> ○ Bij rondgaan met bladen en uitserveren aan tafels moeten medewerkers zijn voorzien van een mondkapje én handschoenen <p>Indien er gelijktijdig meerdere groepen in het bedrijf een bijeenkomst hebben dienen deze groepen zoveel mogelijk van elkaar geschieden te worden om ophoping van grote groepen mensen te voorkomen,</p>
Keuken	<p>Werkplekken moeten 1,5 meter van elkaar worden gerealiseerd, tenzij:</p> <ul style="list-style-type: none"> • er een goede, fysieke afscheiding gecreëerd kan worden tussen werkplekken, bijvoorbeeld door een tijdelijke wand of PVC scherm; OF • medewerkers een mondkapje én handschoenen dragen <p>Voorkom permanente kruislijnen in de keuken zodat collega's niet binnen 1,5 meter van elkaar komen.</p> <p>Medewerkers wassen tenminste iedere 30 minuten hun handen conform voorschriften RIVM</p> <p>Werkoppervlakten dienen ieder uur gereinigd te worden.</p>
Restaurant	<p>Bij binnenkomst:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Voorkom ophoping van gasten bij de ingang: <ul style="list-style-type: none"> • Werk zoveel mogelijk met reserveringen (via website, apps of telefonisch) • Begeleid gasten naar hun tafel • Breng markeringen aan om te voorkomen dat (groepen van) gasten die even moeten wachten binnen een afstand van 1,5m van elkaar komen te staan • Laat alle gasten bij binnenkomst de handen wassen (of met water en zeep of met een antibacteriële handgel) <p>Bij vertrek Indien mogelijk, gebruik een andere deur voor het vertrek dan voor de binnenkomst</p> <p>Zorg voor minimaal 1,5 afstand tussen de tafels, tenzij de tafels van elkaar zijn gescheiden door een schot of transparant scherm</p> <p>Maximaal 4 personen mogen aan tafel zitten, met uitzondering van gezinnen die uit meer personen bestaan</p> <p>Er wordt niet uitgeserveerd of afgeruimd door medewerkers terwijl de gasten aan tafel zitten, tenzij de medewerkers een mondkapje én handschoenen dragen</p> <p>Als niet aan tafel wordt bediend: Gasten kunnen op afroep hun gerechten en/of drankjes ophalen bij een uitgiftepunt (bijvoorbeeld de bar, een verrijdbare trolley of een separate tafel)</p>

Vervolg Vergader- en zaalbedrijven

Restaurant	<p>Als niet wordt afgeruimd als de gasten aan tafel zitten: Ondernemers kunnen met betrekking tot afruimen van servies, bestek en glazen de volgende opties bieden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Separaat afruimpunt (bijvoorbeeld trolley of afruimmeubel) • Gasten laten alles staan en vertrekken, daarna afruimen
Afhalen / bezorgen	<p>Reinig tafels, stoelen en menukaarten grondig als gasten het bedrijf hebben verlaten.</p> <p>Maak bij het afrekenen uitsluitend gebruik van contactloze middelen als pin of creditcard of betaling per factuur.</p>
Terras	<p>Ten aanzien van het terras gelden exact dezelfde regels als ten aanzien van het 'restaurant', met de volgende aanpassingen / aanvullingen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Voor een terrasbezoek is geen reservering nodig • Als het terras voor (een) ingang van de horecainrichting ligt dan zorgt de ondernemer voor een pad naar de ingang waarop 1,5 meter afstand naar de tafels op het terras mogelijk is

Ministerie van EZK
t.a.v. staatssecretaris mevrouw M.C.G. Keijzer

Woerden, 15 maart 2020

Onderwerp : **Horeca hard geraakt door gevolgen Corona-virus; benodigde steun minimaal 5,1 miljard**
Onze ref. : UC20019/DB/HK-Iris
Contact : 10.2.e /10.2.e @khn.nl

Geachte mevrouw Keijzer,

De gevolgen van het Corona-virus worden met de dag steeds groter. In de allereerste plaats geldt dat natuurlijk voor de ontwikkeling van het aantal besmettingen en helaas de stijging van het aantal mensen dat door de ziekte is komen te overlijden.

Maar ook op de economie heeft het Corona-virus een enorme impact. In de horeca merken we dit al door de explosieve stijging van het aantal annuleringen en een substantieel lagere bezettingsgraad in onder andere hotels en restaurants. De overheidsmaatregelen die afgelopen donderdag bekend zijn gemaakt, maar met name de bekendmaking van de sluiting van eet- en drinkgelegenheden met ingang van vandaag 18u tot en met in ieder geval 6 april aanstaande die vanmiddag bekend is gemaakt, hebben gigantische economische effecten op de horeca.

Koninklijke Horeca Nederland (KHN), met 19000 aangesloten horeca-ondernemers dé brancheorganisatie voor de horeca, juicht het toe dat het kabinet concrete bestaande maatregelen aan het aanpassen is (bv BMKB) en nieuwe maatregelen aan het uitwerken is om de schade van het Corona-virus op te vangen en te compenseren. Het is heel belangrijk dat een substantieel bedrag van 90 miljard euro is vrijgemaakt voor steunmaatregelen.

Met de kennis van NU, en uitgaande van een periode van sluiting van twee maanden (we houden reëel rekening met de kans dat de vandaag bekend gemaakte sluiting van eet- en drinkgelegenheden langer duurt dan de aangekondigde drie weken) en een omzetterugval van 50% over het hele jaar heen, heeft de horeca minimaal een bedrag van 5,1 miljard aan steunmaatregelen nodig om te kunnen overleven. In de bijlage treft u een kort memo aan met de onderbouwing van dit bedrag.

www.khn.nl

Koninklijke Horeca Nederland
Postbus 566
3440 AN Woerden
Pelmolenlaan 10
3447 GW Woerden

KHN roept het kabinet dringend op minimaal 5,1 miljard te reserveren voor noodmaatregelen om de horeca te ondersteunen.

Wat er op dit moment volgens KHN nodig is *in financiële zin* zijn snelle maatregelen om er voor te zorgen dat zoveel mogelijk horecabedrijven, en overigens alle andere bedrijven die door het Corona-virus worden getroffen, deze periode economisch gaan overleven.

Daarvoor is volgens KHN in ieder geval nodig:

1. Een snelle en toegankelijke werktijdverkortingsregeling:
 - a. Noodzakelijk zijn soepeler toegangsvoorwaarden voor de werktijdverkortingsregeling. Nu wordt nog steeds een direct verband geëist met Corona waardoor aanvragen van horecaondernemers worden afgewezen, terwijl helder is dat zaken leeg zijn door Corona en de afgekondigde overheidsmaatregelen. Een dergelijk indirect effect moet ook toegang geven.
 - b. Als de vergunning er is dan moet de ondernemer direct een voorschot krijgen, definitieve afrekening kan dan na iedere periode van 6 weken plaats vinden.
2. Snel en eenvoudig het inkomen van de zelfstandige ondernemer borgen, oa door uitstel van betaling van (voorlopige) aanslagen inkomstenbelasting.
3. Snel en eenvoudig voorzien in liquiditeit van de horecaonderneming, oa door:
 - a. Uitstel van btw-afdrachten
 - b. Renteloze overbruggingskredieten om vaste lasten te kunnen financieren met lange aflossingstermijnen
 - c. Uitstel/(tijdelijke) ontheffing van betaling van belastingen, zowel landelijke als lokale belastingen
 - d. Private noodfondsen en andere private steunmaatregelen waar bijvoorbeeld brouwers en andere leveranciers mee bezig zijn fiscaal vriendelijk behandelen (vrijstelling winstbelasting en vrijstelling schenking)

In de wetenschap dat er hard op ministeries wordt gewerkt aan allerhande steunmaatregelen voor onder andere ondernemers willen we toch benadrukken dat *heel* snel handelen cruciaal is.

KHN is voor de volle 100% en meer bereid mee te werken aan de uitwerking van maatregelen die ook voor horecaondernemers werkbaar, eenvoudig en vooral snel uitvoerbaar zijn.

Op nog kortere termijn heeft de horeca behoefte aan duidelijkheid over de strekking van het besluit dat eet- en drinkgelegenheden zijn gesloten vanaf 18u op 15 maart tot en met 6 april aanstaande. Een paar voorbeelden van de bij horeca-ondernemers levende vragen:

- Kan in een hotel nog wel een ontbijt worden verzorgd voor hotelgasten?
- En hoe zit het met een sauna/wellness in een hotel voor de hotelgasten?
- Mag 'drive through' afhalen wel?
- Etc. etc.

Het is cruciaal dat de sector op de kortst mogelijke termijn weet waar ze aan toe zijn. Wat mag niet maar vooral wat mag nog wel?

NB: Een zelfde brief is gestuurd aan uw collega's van SZW, Financiën en EZK en aan de vaste Kamercommissies van die departementen.

Met vriendelijke groet,
Koninklijke Horeca Nederland

10.2.e

10.2.e

Rober Willemsen
Voorzitter

10.2.e

Dirk S. Bejaarts
Algemeen directeur

Bijlage: memo Claim Koninklijke Horeca Nederland 5,1 miljard euro overheidssteun

MEMO

Claim Koninklijke Horeca Nederland 5,1 miljard euro overheidssteun bij directe en indirecte Corona-effecten en overheidsmaatregelen

Woerden, 14 maart 2020

Koninklijke Horeca Nederland ziet de gevolgen van overheidsmaatregelen om gevolgen van het Coronavirus te beheersen. De noodzakelijke bescherming van de volksgezondheid raakt de economie. KHN claimt 5,1 miljard euro aan steun.

Het wordt meer en meer zichtbaar en gevoeld. Ook in de horeca voor het hotel- restaurant- café- en aanverwant bedrijf. De gevolgen komen uit reisbeperkingen en uit adviezen om thuis te blijven, het verbod op bijeenkomsten meer dan 100 personen tot het stilleggen van exploitaties en het juist ook operationeel houden van noodzakelijke diensten.

KHN voorziet in de olopende maatregelen een al inzakkende omzet met een prognose naar een Lockdown en een langzaam herstel door de impact op de globale economie.

Wat betekent dit voor toerisme en de horeca? Minder toeristen en minder gasten en dus minder omzet. De omzet neemt over het jaar met 50% af, met 0% omzet in Lock Down. De vaste kosten blijven.

Per saldo leidt het tot gemiddeld 50% werktijdverkorting over het hele jaar, een liquiditeitstekort en een gemis aan inkomen voor levensonderhoud van de zelfstandige ondernemer met personeel.

In cijfers leiden maatregelen thuisblijven en lock down tot:

✓ Omzetverlies en minder inkoop: overheid	0,00 miljard
✓ Minder inzet werk door werktijdverkorting ondersteund: overheid	2,90 miljard
✓ Geen inkomen ondernemer natuurlijke persoon: overheid	0,55 miljard
✓ Geen liquiditeit in de onderneming en voorkomen faillissement: overheid	<u>1,72 miljard</u>

Totaal claimen horecabedrijven aan overheidssteun: 5,17 miljard €

KHN eist snel toezeggingen,

- op snel en eenvoudig werktijdverkorting financieel ondersteunen en lump sum direct afrekenen omdat het een direct verband houdt met het wegvallen van werk door overheidsmaatregelen die voortkomen uit het bestrijden van de corona epidemie en pandemie. Zonder flauwe juristerij!
- op snel en eenvoudig het inkomen van de zelfstandige borgen
- op snel en eenvoudig voorzien in liquiditeit van de horecaonderneming, bijvoorbeeld door uitstel en soms afstel van afdrachten.

	normaal over heel jaar	crisis over heel jaar seizoen effecten plus effect slow 1 maand to lock down 2 maanden en na 3 maand back to normal	nieuw over heel jaar		overheid steun		
omzet	21062						
minder omzet		50%	10531		-		
inkoop	5848						
minder inkoop		50%	2924		-		
personeel	5812						
minder personeel		50%	2906		2.906	wtv of andere steun	
overig	5470	50%	5470		-		
huisvesting	2349		2349			wellicht verplichte huurkorting	
energie etc.	525		525				
overigen	2596		2596				
afschrijving vaste activa	952		952				
resultaat	2980		-1721	geen liquiditeit			
na minder					546	ondernemersinkome n kleinbedrijf natuurlijke personen w/mi-niveau	
					3.452 (1.721)	steun liquiditeit	
					5.173	totale overheidsbijdrage voor horeca	
omzetverloop met seizoeneffecten	verwacht nu 2020 t.o.v. normaal						
jan	100						
febr	30						
mrt	20						
apr	0						
mei	0						
juni	30						
juli	60						
aug	70						
sept	70						
okt	70						
nov	80						
dec	80						

Bron CBS, bedragen in mln. over 2017 (CBS-cijfers 2018 zijn eind maart 2020 beschikbaar)

Ministerie van Economische Zaken en Klimaat
Minister E.D. Wiebes
Postbus 20401
2500 EK DEN HAAG

Woerden, 10 april 2020

Onderwerp : **wat heeft de horeca nodig om te overleven: Noodpakket deel II en garanties op 1,5m-protocol**
Onze ref. : UC200034/RW/DB/HKA-Iris
Contact : 10.2.e /10.2.e @khn.nl

Geachte heer Wiebes,

Een kleine vier weken geleden stuurden we je een brief met een claim op 5,1 miljard euro aan steun om alleen de horeca te kunnen compenseren voor de schade die de corona-crisis teweeg zou gaan brengen in de sector. Aan onze berekeningen destijds lag ten grondslag een sluitingsperiode van twee maanden en een omzetterugval over heel 2020 van 50%. Vanuit verschillende hoeken kwam toen het commentaar dat dit wel een hele sombere benadering was, helaas moeten we constateren dat we een heel realistisch scenario hebben geschetst. De minister-president heeft tijdens de laatste persconferentie immers duidelijk gezegd dat het nog maar de vraag is of de maatregelen met ingang van 29 april kunnen worden verlicht. Hoe dan ook was de boodschap dat we voorlopig rekening zullen moeten houden met een 1,5m-economie waarbij in ieder geval geen sprake zal kunnen zijn van 'business-as-usual'. Een maatregel waarvan het op voorhand duidelijk is dat deze bij een groot deel van horeca niet inpasbaar of inpasbaar maar met negatieve financiële gevolgen, maar daarover later meer.

De impact van de coronacrisis is enorm. Niet alleen op de volksgezondheid maar ook op de economie. En wij denken dat de impact van de crisis, maar ook de duur, groter en langer is dan de meesten van ons dachten.

Als KHN willen we het kabinet, en uw ministerie, complimenteren met de snelheid waarop invulling is gegeven aan het noodpakket en de snelheid waarmee deze nu wordt geïmplementeerd. De loketten zijn open, tienduizenden aanvragen zijn ingediend en we hebben al van meerdere ondernemers vernomen dat ze hun TOGS-geld en/of eerste NOW-voorschot hebben ontvangen. Een prestatie van wereldformaat.

Waarom het huidige noodpakket voor de horeca onvoldoende is

Ondanks het feit dat er fantastisch werk is neergezet door het snel opzetten en inregelen van het noodpakket is dat pakket, in ieder geval voor de horeca, onvoldoende en worden consequent verkeerde verwachtingen gewekt vanuit de overheid:

www.khn.nl

Koninklijke Horeca Nederland
Postbus 566
3440 AN Woerden
Pelmolenlaan 10
3447 GW Woerden


info@khn.nl

- De NOW-regeling is onvoldoende

De kern van het pakket voor horecabedrijven, een arbeidsintensieve sector, is de NOW-regeling. Die voorziet in maximaal 90% compensatie van de loonsom sv van januari 2020 met 30% opslag.

Doordat 130% van de loonsom niet de volledige loonkosten dekt en de referentiemaand januari de maand is waarin de meest horecabedrijven traditioneel gezien de laagste loonsom hebben, komen de rekensommen niet uit.

In het meest gunstige geval dekt de NOW 75% van de loonkosten. In de meeste praktijksituaties wordt die 75% niet gehaald. In de bijlage tref je rekenvoorbeelden aan van bestaande bedrijven waarbij slechts 56% van de loonkosten wordt gecompenseerd, terwijl voorwaarde van de NOW-regeling is dat al het personeel 100% wordt doorbetaald.

Er zijn dan ook nu al ondernemers die overwegen geen aanspraak te maken op de NOW-regeling, het bedrijf tijdelijk te staken en het personeel af te laten vloeien vanwege bedrijfseconomische redenen.

- Liquiditeitsmaatregelen geven alleen tijdelijk respijt

De TOGS-maatregel is natuurlijk heel sympathiek en geeft liquiditeit op de hele korte termijn maar is voor een bedrijf van enige omvang, zeker als een sluiting langer duurt dan een maand, een druppel op een gloeiende plaat.

Andere maatregelen om op korte termijn liquiditeitsverlichting te geven, zoals uitstellen van belasting, zijn geen structurele oplossing. Uitstel van betalingsverplichtingen in een sector als de horeca, waar er niet of nauwelijks 'inhaaleffecten' zijn, is hoogstens uitstel van executie. Uiteindelijk zal hier dus sprake moeten zijn van (deels) kwijtschelding om überhaupt enig toekomstperspectief voor de ondernemer te creëren

- Er is geen structurele, duurzame oplossing voor vaste lasten zoals huur, energie, rente/aflossing van hypotheek. De vaste kosten lopen door en worden hoogstens uitgesteld, te veel partijen (verhuurders, banken, overheden) willen niet meewerken aan (gedeeltelijk) kwijtschelden van betalingsverplichtingen. BMKB en GO zijn bedoeld om ervoor te zorgen dat ondernemers makkelijk geld bij banken kunnen lenen, maar dat betekent zeker niet dat banken die leningen ook altijd verstrekken. Ondanks een nagenoeg 100% garantie van de overheid (bij BMKB). En als er wel een lening wordt verschaft dan moet daar buiten proportioneel rente over betaald worden waar men in deze tijd max 4 zou moeten rekenen, loopt het van 7-10 %. Ook de looptijd schiet met 2 jaar tekort. Kortom, de schuld loopt alleen maar op. Overall krijgen wij veel negativiteit te horen over het (niet) handelen van de banken in deze tijden.

De duur van de periode van sluiting en de ongewisse periode van de 1,5m-economie erna

versterken die manco's van het noodpakket. Grote delen van de horeca zijn volledig gesloten vanaf 15 maart tot en met 28 april. De kans dat de horeca daarna volledig open zal gaan is vrijwel nihil. Er is zelfs een kans dat de huidige maatregelen worden verlengd, hoe dan ook zal er een periode volgen (waarvan we de duur niet kennen) waarbij borging van de 1,5m afstand cruciaal zal zijn wat voor veel bedrijven niet toepasbaar is. Meer afstand in de horeca moeten houden, betekent simpelweg minder omzet kunnen maken met veel gelijke kosten, hoe creatief ondernemers ook zullen zijn. Hierna zullen we nog specifiek ingaan op de (on)mogelijkheden van de 1,5m-economie in de horeca.

Een gemiddelde ondernemer kan maximaal 1, 2 maanden met 0 of vrijwel geen inkomsten nog wel overleven, maar niet heel veel langer dan dat. De coronacrisis gaat langer duren dan dat. Het huidige noodpakket helpt, maar onvoldoende. Er zal een aanvulling op dat noodpakket moeten komen voor nu en voor de wat langere termijn.

1,5m economie en een rendabel horecabedrijf is nagenoeg onmogelijk

De boodschap van het kabinet is duidelijk. Als Nederland weer van het slot gaat, dan zal dat geleidelijk gaan waarbij de 'social distancing' en het waarborgen van de 1,5m het leidende principe zal zijn. Het kabinet heeft in feite iedereen, en vooral ondernemers, opgeroepen om met een plan te komen hoe zij denken invulling te geven aan de 1,5m-economie.

Natuurlijk heeft KHN die handschoenen opgepakt en een protocol gemaakt met daarin de randvoorwaarden waarbinnen horecaondernemers zullen moeten opereren om de 1,5m te kunnen waarmaken.

Technisch is het in sommige gevallen uitvoerbaar, dat maakt het alleen in de meeste gevallen nog niet economisch rendabel.

De horeca is bij uitstek de plaats waar mensen elkaar samenkomen en ontmoeten, onder het genot van goed eten en een mooi glas wijn (of een mooi non-alcoholisch glas). Dat staat al op gespannen voet met het moeten handhaven van 1,5m. Niet alleen tussen horecamedewerkers en gasten, maar eigenlijk ook tussen gasten onderling. Die beperkingen zullen sommige gasten afschrikken, hoe dan ook heeft het enorme gevolgen voor de exploitatie van een horecabedrijf. Er zullen simpelweg minder mensen in een horecabedrijf mogen zijn, wat simpelweg minder omzet betekent. Nog los van de vraag op het in alle keukens wel mogelijk is om op volle kracht te werken en tegelijkertijd 1,5m onderling te hanteren.

In **bijlage II** tref je het 1,5-protocol van KHN aan. We hopen dat dat op instemming van het kabinet kan rekenen en aanleiding is om de maatregelen met betrekking tot de horeca (m.n. eet- en drinkgelegenheden) te versoepelen.

Tegelijkertijd voegen we daar bij in de **bijlage III** een berekening wat dit betekent voor een gemiddeld restaurant en een gemiddeld café in Nederland.

Duidelijk is dat de omzet met % substantieel lager is dan normaal en dat er sprake is van een verlieslatende exploitatie.

Onder andere omdat de NOW immers betekent dat het personeel 100% moeten worden doorbetaald terwijl de bezetting maar % is.

Feit is dat een eerste rondgang langs ondernemers laat zien dat horecaondernemers het niet zien zitten om met de beperkingen van een 1,5m-protocol open te gaan. Domweg omdat het in een flink aantal gevallen niet zal lonen. Die beslissing mag niet tegen ondernemers gebruikt worden.

Om het 1,5m-protocol te kunnen laten slagen is het cruciaal dat wordt onderkend door het kabinet dat een rendabele exploitatie in de horeca met een 1,5m-protocol nagenoeg onmogelijk is. Ondernemers moeten de vrijheid hebben om wel of niet open te gaan met een 1,5m-protocol, geen van beide beslissingen mag gevolgen hebben voor mogelijke aanspraken op onderdelen van het noodpakket.

Wat heeft de horeca nodig om te overleven:

Om de horeca ook na de coronacrisis weer levensvatbaar te kunnen laten zijn heeft de horeca het volgende nodig:

1. Noodpakket deel II, of een aanvulling/verbetering van het huidige noodpakket:
 - a. Reparatie van de NOW
 - b. Echte oplossingen voor alle uitgestelde betalingen en doorlopende vaste lasten waar nu geen compensatie voor is
Misschien zelfs in de vorm van sectorspecifiek maatregelen
2. De garantie dat wát horecaondernemers ook besluiten te doen met het 1,5m-protocol, juist wel of juist niet toepassen, die beslissing niet ten koste gaat van aanspraken op onderdelen van het noodpakket.

Vakbonden:

Na meerdere keren decentraal geprobeerd het bespreekbaar te maken is deze week uiteindelijk contact geweest op voorzitter niveau met de vakbonden (CNV, FNV). We hebben hierbij willen overleggen over en hulp gezocht voor het feit dat alle druk nu op de schouders van de werkgevers is komen te liggen en er geen offers zijn gevraagd aan de medewerkers. We hebben de vakbonden gevraagd om mee te werken aan:

- • Gespreid betalen en/of later uitbetalen van vakantiegeld
- • Tijdelijk stoppen van opbouw vakantiedagen en/of vakantiegeld gedurende periode van sluiting en dus inactiviteit werknemer
- • De mogelijkheid om een aantal vakantiedagen eenzijdig in te kunnen zetten in deze periode van sluiting.
- • De mogelijkheden bespreken van het stoppen van pensioenopbouw en daarmee betaling gedurende een aantal maanden.

Op al deze punten is geen enkele sprake van medewerking vanuit de bonden. Het kan in deze tijd niet zo zijn dat de vakbonden niet bereid zijn te bewegen en alle risico bij de werkgevers ligt. Ook hierop vragen we u direct actie te ondernemen.

Haast is wel geboden.

Een deel van de ondernemers kan nog wel april overleven zonder omzet en beperkte compensatie, maar in mei zal er voor vele sprake zijn van een keiharde bijltjesdag (of dusdanige verslechtering dat dat binnen enkele maanden onontkoombaar is voor die groep en daarmee het beeld in mei niet altijd de desastreuze gevolgen al duidelijk zullen maken) .

Als KHN zijn we te allen tijden bereid onze standpunten nader toe te lichten en/of mee te denken over concrete oplossingen.

Met vriendelijke groet,
Koninklijke Horeca Nederland

10.2.e

10.2.e

Robèr Wille
Voorzitter

10.2.e

Dirk
Algemeen directeur

Ministerie van Economische Zaken en Klimaat
Minister E.D. Wiebes
Postbus 20401
2500 EK DEN HAAG

Woerden, 15 april 2020

Onderwerp : **wat heeft de horeca nodig om te overleven: Noodpakket deel II en garanties op 1,5m-protocol**
Onze ref. : UC200034/RW/DB/HKA-Iris
Contact : 10.2.e /10.2.e @khn.nl

Geachte heer Wiebes,

Koninklijke Horeca Nederland (KHN) heeft zich vanaf het begin dankbaar & constructief opgesteld richting het kabinet aangaande de corona crisisbeheersing. Daar dreigt nu een einde aan te komen, aangezien de namens de achterban naar voren gebrachte dringende signalen voor meer hulp - het water staat veel horecaondernemers aan de lippen - niet beantwoord worden met adequate (financiële) maatregelen en handelen.

Het is schrijnend dat gezien de situatie waar de horecaondernemers in zitten er géén reactie komt op onze eerder gestelde vragen zoals ook al eerder in de 1^e versie van deze brandbrief verwoord. Tel daarbij op de onwil van de vakbonden om ook maar een beetje mee te bewegen en de pijn te verdelen en grote onrust binnen de horeca op de loer ligt.

Een kleine vier weken geleden stuurden we u een brief met een claim op 5,1 miljard euro aan steun om alleen de horeca te kunnen compenseren voor de schade die de corona-crisis teweeg zou gaan brengen in de sector. Aan onze berekeningen destijds lag ten grondslag een sluitingsperiode van twee maanden en een omzetterugval over heel 2020 van 50%. Vanuit verschillende hoeken kwam toen het commentaar dat dit wel een hele sombere benadering was, helaas moeten we constateren dat we een heel realistisch scenario hebben geschetst.

De minister-president heeft tijdens de laatste persconferentie immers duidelijk gezegd dat het nog maar de vraag is of de maatregelen met ingang van 29 april kunnen worden verlicht. Hoe dan ook was de boodschap dat we voorlopig rekening zullen moeten houden met een 1,5m-economie waarbij in ieder geval geen sprake zal kunnen zijn van 'business-as-usual'. Een maatregel waarvan het op voorhand duidelijk is dat deze bij een groot deel van de horeca niet inpasbaar is of technisch inpasbaar maar met negatieve financiële gevolgen, maar daarover later meer.

www.khn.nl

Koninklijke Horeca Nederland
Postbus 566
3440 AN Woerden
Pelmolenlaan 10
3447 GW Woerden


info@khn.nl

Als KHN willen we het kabinet, en uw ministerie, complimenteren met de snelheid waarop invulling is gegeven aan het noodpakket en de snelheid waarmee deze nu wordt geïmplementeerd. De loketten zijn open, tienduizenden aanvragen zijn ingediend en we hebben al van meerdere ondernemers vernomen dat ze hun TOGS-geld en/of eerste NOW-voorschot hebben ontvangen. Het is een goed begin, maar niet genoeg, zeker niet omdat tijdens de wedstrijd de spelregels zijn veranderd, zoals de peilmaand januari en het feit dat de 90% geen 90% bleek te zijn.

Waarom het huidige noodpakket voor de horeca onvoldoende is

- **De NOW-regeling is onvoldoende**

De kern van het pakket voor horecabedrijven, een arbeidsintensieve sector, is de NOW-regeling. Die voorziet in maximaal 90% compensatie van de loonsom sv van januari 2020 met 30% opslag.

Doordat 130% van de loonsom niet de volledige loonkosten dekt en de referentiemaand januari de maand is waarin de meest horecabedrijven traditioneel gezien de laagste loonsom hebben, komen de rekensommen niet uit.

In het meest gunstige geval dekt de NOW 75% van de loonkosten. In de meeste praktijksituaties wordt die 75% niet gehaald.

Er zijn dan ook nu al ondernemers die overwegen geen aanspraak te maken op de NOW-regeling, het bedrijf tijdelijk te staken en het personeel af te laten vloeien vanwege bedrijfseconomische redenen.

- **Liquiditeitsmaatregelen geven alleen tijdelijk respijt**

De TOGS-maatregel is natuurlijk heel sympathiek en geeft liquiditeit op de hele korte termijn maar is voor een bedrijf van enige omvang, zeker als een sluiting langer duurt dan een maand, een druppel op een gloeiende plaat.

Andere maatregelen om op korte termijn liquiditeitsverlichting te geven, zoals uitstellen van belasting, zijn geen structurele oplossingen. Uitstel van betalingsverplichtingen in een sector als de horeca, waar niet of nauwelijks 'inhaaleffecten' zijn, is hoogstens uitstel van executie. Uiteindelijk zal hier dus sprake moeten zijn van (deels) kwijtschelding om überhaupt enig toekomstperspectief voor de ondernemer te creëren

- **Er is geen structurele, duurzame oplossing voor vaste lasten** zoals huur, energie, rente/aflossing van hypotheek. De vaste kosten lopen door en worden hoogstens uitgesteld, te veel partijen (verhuurders, banken, overheden) willen niet meewerken aan (gedeeltelijk) kwijtschelden van betalingsverplichtingen. BMKB en GO zijn bedoeld om ervoor te zorgen dat ondernemers makkelijk geld bij banken kunnen lenen, maar dat betekent zeker niet dat banken die leningen ook altijd verstrekken. Ondanks een nagenoeg 100% garantie van de overheid (bij BMKB). En als er wel een lening wordt verschaft dan moet daar buitenproportioneel rente over betaald worden waar men in deze tijd max 4 zou moeten rekenen, loopt het van 7-10 %. Ook de looptijd schiet met 2 jaar tekort. Kortom, de schuld loopt alleen maar op. Overall krijgen wij veel negativiteit te horen over het (niet) handelen van de banken in deze tijden.

De duur van de periode van sluiting en de ongewisse periode van de 1,5m-economie erna versterken die manco's van het noodpakket. Grote delen van de horeca zijn volledig gesloten vanaf 15 maart tot en met 28 april. De kans dat de horeca daarna volledig open zal gaan is vrijwel nihil. Er is zelfs een kans dat de huidige maatregelen worden verlengd, hoe dan ook zal een periode volgen (waarvan we de duur niet kennen) waarbij borging van de 1,5m afstand cruciaal zal zijn wat voor veel bedrijven niet toepasbaar is. Meer afstand in de horeca moeten houden, betekent simpelweg minder omzet kunnen maken met veel gelijke kosten, hoe creatief ondernemers ook zullen zijn. Hierna zullen we nog specifiek ingaan op de (on)mogelijkheden van de 1,5m-economie in de horeca.

Een gemiddelde ondernemer kan maximaal 1, 2 maanden met 0 of vrijwel geen inkomsten nog wel overleven, maar niet heel veel langer dan dat. De coronacrisis gaat langer duren dan dat. Het huidige noodpakket helpt, maar onvoldoende. Er zal een aanvulling op dat noodpakket moeten komen voor nu en voor de wat langere termijn.

1,5m economie en een rendabel horecabedrijf is nagenoeg onmogelijk

De boodschap van het kabinet is duidelijk. Als Nederland weer van het slot gaat, dan zal dat geleidelijk gaan waarbij de 'social distancing' en het waarborgen van de 1,5m het leidende principe zal zijn. Het kabinet heeft in feite iedereen, en vooral ondernemers, opgeroepen om met een plan te komen hoe zij denken invulling te geven aan de 1,5m-economie. Natuurlijk heeft KHN die handschoenen opgepakt en een protocol gemaakt met daarin de randvoorwaarden waarbinnen horecaondernemers zullen moeten opereren om de 1,5m te kunnen waarmaken.

Echter; het is bijna onmogelijk voor KHN om hier echt achter te staan! Uit navraag en onderzoek blijkt immers dat het technisch in slechts een klein deel van de bedrijven uitvoerbaar is, maar in de meeste horecabedrijven, met weinig vierkante meters voor óf achter de schermen is het niet eens technisch uitvoerbaar. Daarnaast blijkt dat - als het al kan - het in de meeste gevallen nog niet economisch rendabel is. Denk hierbij aan een omzetpotentie van 30-50% van de oude omzet, met daar tegenover veel vaste lasten welke vaak 100% doorlopen. NOW voorziet niet in 90% maar eerder 75%, maar gaat uit van een gelijkblijvend personeelsbestand. En dat terwijl het werk naar rato van de omzet veruit minder is. De enige calculatie welke positief uitpakt is die van bedrijfsbeëindiging en collectief ontslag aanvraag.

In **bijlage I** tref u het 1,5-protocol van KHN aan. We hopen dat dat het aanleiding is om de maatregelen met betrekking tot de horeca te versoepelen. Wel hebben we zoals gezegd onze reserves ten aanzien van de business case voor veel bedrijven; de belangrijkste argumenten daarvoor hebben we in het voorwoord bij het concept protocol kernachtig beschreven.

In **bijlage II** tref u de macro economische calculatie aan waaruit duidelijk wordt dat door deze crisis zelfs mét de huidige maatregelen het bedrijfsresultaat van de sector ruim +/- € 2,1 miljard is. (In 2018 nog +/- € 3,3 miljard).

Feit is dat een eerste rondgang langs ondernemers laat zien dat horecaondernemers het niet zien zitten om met de beperkingen van een 1,5m-protocol open te gaan. Domweg omdat het in een flink aantal gevallen niet zal lonen. Die beslissing mag niet tegen ondernemers gebruikt worden.

Om het 1,5m-protocol te kunnen laten slagen is het cruciaal dat wordt onderkend door het kabinet dat een rendabele exploitatie in de horeca met een 1,5m-protocol nagenoeg onmogelijk is. Ondernemers moeten de vrijheid hebben om wel of niet open te gaan met een 1,5m-protocol, geen van beide beslissingen mag gevolgen hebben voor mogelijke aanspraken op onderdelen van het noodpakket.

Wat heeft de horeca nodig om te overleven:

Om de horeca ook na de coronacrisis weer levensvatbaar te kunnen laten zijn heeft de horeca het volgende nodig:

1. Noodpakket deel II, of een aanvulling/verbetering van het huidige noodpakket:
 - a. Reparatie van de NOW op de korte termijn zodat daadwerkelijk 90% van alle loonkosten worden vergoed (van een representatieve maand/maanden);
 - b. Na de eerste NOW-periode: maak het mogelijk dat wél werknemers ontslag kan worden aangezegd (zonder langdurende procedures en zonder transitievergoedingen) en dat deze werknemers, met een terugkeergarantie vanuit de werkgever als de crisis voorbij is, zonder allerlei toetsen/voorwaarden aanspraak krijgen op 90% van het laatstverdiende loon. Daarmee wordt ondernemers een betere overlevingskans geboden omdat een aanzienlijke kostenpost voor een deel uit het bedrijf wordt gehaald en kunnen werknemers rekenen op inkomenszekerheid.
Dit zijn eerste grove schetsen die natuurlijk uitwerking behoeven, maar het komt beter tegemoet aan de nood in de sector en de noodzaak om voor de langere termijn andere maatregelen te nemen dan de huidige NOW mede met het oog op de opstartperiode van de 1,5-meter economie.
 - c. Huren en aanverwante huisvestingskosten naar nul per 1 mei (niet door opschorting, maar afstel betalingen), hierin is regie nodig vanuit het kabinet mede met het oog op de opstartperiode van de 1,5-meter economie.
 - d. Echte oplossingen voor alle uitgestelde betalingen en doorlopende vaste lasten waar nu geen compensatie voor is. Misschien zelfs in de vorm van sectorspecifiek maatregelen.
2. De garantie dat wát horecaondernemers ook besluiten te doen met het 1,5m-protocol, juist wel of juist niet toepassen, die beslissing niet ten koste gaat van aanspraken op onderdelen van het noodpakket.

Vakbonden:

Na meerdere keren decentraal geprobeerd te hebben het bespreekbaar te maken is vorige week uiteindelijk contact geweest op voorzittersniveau met de vakbonden (CNV, FNV). We hebben hierbij willen overleggen over en hulp gezocht voor het feit dat alle druk nu op de schouders van de

werkgevers is komen te liggen en er tot nu toe geen offers zijn gevraagd aan de medewerkers. We hebben de vakbonden gevraagd om mee te werken aan:

- Gespreid betalen en/of later uitbetalen van vakantiegeld
- Tijdelijk stoppen van opbouw vakantiedagen en/of vakantiegeld gedurende periode van sluiting en dus inactiviteit werknemer
- De mogelijkheid om een aantal vakantiedagen eenzijdig in te kunnen zetten in deze periode van sluiting.
- De mogelijkheden bespreken van het tijdelijk stoppen van pensioenopbouw en daarmee betaling gedurende een aantal maanden.

Op al deze punten is vooralsnog geen enkele sprake van medewerking vanuit de bonden. Het kan in deze tijd niet zo zijn dat de vakbonden niet bereid zijn te bewegen en alle risico bij de werkgevers blijft liggen. De corona-crisis betekent een economische impact van jewelste. Willen we dit als maatschappij overleven dan zal de financiële pijn zo eerlijk mogelijk verdeeld moeten worden en kunnen werknemers hoe we het ook wenden of keren in onze ogen niet worden ontzien. We vragen het kabinet concreet om actie te ondernemen om ook de vakbonden op dit punt in beweging te krijgen.

Haast is wel geboden

Een deel van de ondernemers kan nog wel april overleven zonder omzet en beperkte compensatie, maar in mei zal er voor velen sprake zijn van een keiharde bijltjesdag (of dusdanige verslechtering dat dat binnen afzienbare tijd onontkoombaar is) .

Tevens zijn we bang dat wanneer geen gehoor gegeven wordt aan bovenstaande vragen de toon onder de achterban enorm zal verharden, dat ervaren we nu al. Wij zullen altijd onze leden adviseren wat het beste is te doen in hun situatie. Ook als dat zou betekenen collectief adviseren tot bedrijfsbeëindiging en collectief ontslag aanvraag.

Gezien de acute nood onder veel ondernemers horen we graag zo snel mogelijk van u. Als KHN zijn we te allen tijde bereid onze standpunten nader toe te lichten en/of mee te denken over concrete oplossingen.

Met vriendelijke groet,
Koninklijke Horeca Nederland

10.2.e

10.2.e

Robèr Willemsen
Voorzitter

10.2.e

Dirk S. Beljaarts
Algemeen directeur

Ministerie van Economische Zaken en Klimaat
Tav staatssecretaris mevrouw M.C.G. Keijzer en minister E.D. Wiebes
Postbus 20401
2500 EK DEN HAAG

Woerden, 28 april 2020

Onderwerp : KHN Noodplan en verbeterd concept protocol heropening horeca
Onze ref. : UC20043/RW/DB/HK-Iris
Contact : 10.2.e / 10.2.e@khn.nl

Geachte mevrouw Keijzer en heer Wiebes,

De corona-crisis raakt de horeca ongenadig hard.

Daarom voelt KHN zich gesteund door de breed gedragen erkenning tijdens het kamerdebat van 22 april jl. dat er extra steunmaatregelen moeten komen. En we zijn ronduit blij met de toezegging van de minister-president om met de sector in gesprek te gaan.

Zoals al besproken tijdens het telefoongesprek tussen Robèr Willemsen en staatssecretaris Keijzer afgelopen zaterdag heeft KHN ook concrete suggesties voor zowel een noodplan voor de horeca als een verbeterd concept-protocol om de horeca in staat te stellen nog iets van de 1,5m economie in de horeca te maken.

Beide documenten, een noodplan (**bijlage 1**) en een aangepast concept protocol (**bijlage 2**), sturen we u bij deze toe met het dringende verzoek deze mee te nemen in uw besluitvorming. Ter inleiding geven we u aanvullend de volgende overwegingen mee.

De schade voor de horeca zal minimaal 5,1 miljard bedragen, waarschijnlijk meer.

Op 15 maart bracht KHN een berekening over de coronaschade voor de horeca naar buiten.

(Een kopie van de bewuste brief voegen we als onderdeel van **bijlage 3** bij deze brief).

Uitgangspunten voor de berekening waren een periode van 2 maanden sluiting, voorafgegaan door een periode van omzetterugval en gevolgd door een opstartperiode met sterk verminderde omzet. Uitgaande van een omzetzakking voor de totale sector voor heel 2020 van 50% ten opzichte van 2018 berekende KHN dat de schade, in de zin van niet na te komen verplichtingen, voor de sector 5,1 miljard zou bedragen. Inmiddels weten we dat de periode van sluiting voor eet- en drinkgelegenheden (het overgrote deel van de horeca) in ieder geval de periode 15 maart tot en met 19 mei bedraagt. Ruim twee maanden. Het is de vraag of eet- en drinkgelegenheden vanaf 20 mei open kunnen. Als ze open kunnen dan zal dat met inachtneming moeten zijn van het waarborgen van 1,5m afstand. Kijken we naar het laatste advies van het OMT dan zou de 1,5m-fase wel eens langer kunnen duren dan we hoopten.

Het door KHN in de brief van 15 maart geschetste scenario als het gaat om de twee maanden sluiting is helaas nu al uitgekomen. Met alles wat we nu weten is het zeker niet denkbeeldig dat de horeca-omzet in 2020 onder de 50% zal liggen en ook in 2021 nog niet op het niveau van 2018 zal liggen en dat de schade hoger zal uitpakken dan eerder geraamd.

www.khn.nl

Koninklijke Horeca Nederland
Postbus 566
3440 AN Woerden
Pelmolenlaan 10
3447 GW Woerden

Toekomstperspectief voor horecaondernemers? 1,5m in veel gevallen niet rendabel

36% van de bijna 5000 KHN-leden die recent een enquête hebben ingevuld geeft aan het nog maximaal een maand uit te houden, 34% hooguit 2 tot 3 maanden. De nood in de horeca is dus zeer hoog. Horeca-ondernemers zijn innovatief en creatief en altijd op zoek naar kansen. Dus proberen ze nu ondanks alles plannen te maken voor 1,5m-horeca. Maar de verschillen zijn groot, wie weinig ruimte heeft heeft bijna automatisch veel minder mogelijkheden. Daarom is het belangrijk dat er, binnen aanvaardbare gezondheidsrisico's, letterlijk en figuurlijk zoveel mogelijk ruimte wordt gegeven. Dus bijvoorbeeld de mogelijkheid om 'spatschermen' of mondkapjes/handschoenen in te zetten als 1,5m niet continu te garanderen is. Vanuit die uitgangsgedachte, creëer ruimte via aanvaardbare alternatieven, hebben wij een verbeterd concept-protocol heropening horeca gemaakt (**bijlage 2**). Met de concrete vraag aan u deze voor te leggen aan de interdepartementale werkgroep.

Ook met een ruimer protocol zal 1,5m-horeca voor veel ondernemers niet rendabel zal zijn. In feite ben je schade aan het beperken. Een goed pakket aan steunmaatregelen is daarom cruciaal.

Huidig noodpakket schiet tekort. Noodpakket deel II cruciaal

Er is door het kabinet geschakeld en heel snel een noodpakket tot stand gebracht. Een prestatie van formaat. Bij de introductie van het pakket is al aangegeven dat snelheid voor volledigheid is gegaan en dat bijstelling gaandeweg ongetwijfeld noodzakelijk zal zijn. Die noodzaak voor aanpassing is er voor de horeca absoluut. De Now-regeling dekt door verschillende omstandigheden niet de 90% van de loonkosten terwijl die suggestie op z'n minst is gewekt. In de horeca krijgen veel ondernemers maximaal 75% en in de praktijk minder van de daadwerkelijke loonkosten vergoed. De rest van de loonkosten blijft in het bedrijf en dat houdt geen enkele ondernemer lang vol. De kredietverlening komt wel op gang maar mondjesmaat en te veel aanvragen struikelen te vaak door voorwaarden van banken en regelingen. Te veel vaste kosten lopen door zonder dat partijen aan de andere kant bereid zijn om bijvoorbeeld huur of andere vaste kosten deels kwijt te schelden. Er is kort gezegd teveel opschorting en te weinig kwijtschelding.

Kort gezegd is het huidige maatregelenpakket voor de horeca helaas volstrekt onvoldoende om het langer dan 1 juli 2020 vol te houden. Er moet dus zo snel mogelijk een Noodpakket deel II komen dat specifiek rekening houdt met de horeca-problemen. In onze brieven van 10 en 15 april hebben we hier reeds aandacht voor gevraagd en eerste suggesties gedaan voor een verbeterd pakket (beiden brieven zijn opgenomen als onderdeel van **bijlage 3**).

Als **bijlage 1** sturen we u de concrete KHN-suggesties voor een Noodplan dat noodzakelijk is om de horeca te kunnen laten overleven.

Vanzelfsprekend zijn we te allen tijde bereid om onze plannen en protocollen persoonlijk toe te lichten. We hopen spoedig van u te mogen vernemen.

Met vriendelijke groet,

Kon

10.2.e

Robèr Wi
Voorzitter

10.2.e

10.2.e

Dirk S. Beljaarts
Algemeen directeur