**Pozice a návrhy skupiny Hospodska pro obor gastronomie v rámci nastalé situace Vovid-19**

Z 90% se již teď v podstatě jen připravujeme na fázi po znovuotevření a nyní řešíme v podstatě 4 kategorie:  
  
**1) SOUČASNÁ SITUACE - JAK PŘEŽÍT**  
Kompenzace nákladů – Návrh společnosti Hospodska

* **Po dobu uzavření provozů** - tak jak navrhuje vláda
* **Po dobu 6 měsíců - 100%** odpuštění odvodů ČSSZ a daní ze závislé činnosti (HPP, DPČ, DPP)
* **Po dobu dalších 6timěsíců (7-12 měsíc od znovuotevření provozů) - 50%** odpuštění odvodů ČSSZ a daní ze závislé činnosti (HPP, DPČ, DPP)

**Navrhujeme novinku -**která by pak začala platit od roku 2021 pro živnostníky s příjmem do 1mio ročně - navrhujeme paušální daň z příjmu a také odvody na sociální a zdravotní pojištění. A to zároveň bychom chtěli, aby takto mohli fungovat i pracovníci v gastronomii - naučí se tak větší zodpovědnosti a nám výrazně klesne administrativa. Díky vysoké fluktuaci máme velkou agendu s nahlašováním/odhlasováním zaměstnanců, vystavování potvrzení o příjmech, archivace dokumentů. Zároveň se dramaticky zlepší zodpovědnost za řešení exekucí, kdy tato bude přenesena na zodpovědnou osobu.

**Akutně potřebujeme pomoc s dotažením rozjednaných podpor do prováděcích předpisů** a jasných instrukcí směřem k zaměstnancům, zaměstnavatelům a úřadům. Například - potřebujeme vědět, jestli se nějaká podpora vztahuje i na lidi, kteří si přivydělávají přes DPP, apod.  
  
Akutně potřebujeme pomoci s nájmy:

**Nájmy**

Potřebujeme celoplošné nařízení pronajímatelů bez ohledu na vlastnictví nemovitosti (stát, města, PO, FO):

a) **Po dobu nařízeného uzavření provozů - 100% sleva** na nájemném včetně příslušných nákladů (správní poplatky, apod.)

b) **Po dobu 6ti měsíců od znovuotevření - 50% sleva** na nájemném včetně příslušných nákladů (např. správní poplatky)

**2) KONKRÉTNÍ SCÉNÁŘ ZNOVUOTEVŘENÍ**  
**Plán na fázi znovuotevření** - resp. přesný způsob ukončení uzavírky

**detailní instrukce** pro provozovatele restauračních zařízení. Q&A pro provozovatele, příprava podkladů pro média i státní správu - V TOMTO JSME SCHOPNI STÁTU SAMI POMOCI A ZAPOJIT SE

**3) PRVNÍ 3 MĚSÍCE OD ZNOVUOTEVŘENÍ**  
**Možné implikace pro restaurační provozy** - po ukončení uzavírky bude nutno komunikovat, za jakých podmínek je v restauracích bezpečné sedět, ev jake dopady cekat v částech, které slouží pro hosty a těch v zázemí = lidé budou opatrní nebo mít strach  
**Zpracování nových/upravených provozních hygienických pravidel a instrukcí** - mnoho současných provozů absolutně nevyhovuje nárokům, které zcela určitě přijdou po konci nouzových opatření. Je třeba připravit jasné instrukce, co je ještě OK, a co už není - nejen kvůli hostům, ale kvůli bezpečnosti zaměstnanců (hygienické postupy, VZT, provozní revize, apod)  
**Možné implikace pro restaurační provozy** - po ukončení uzavírky bude nutno komunikovat, za jakých podmínek je v restauracích bezpečné sedět, ev jake dopady cekat v částech, které slouží pro hosty a těch v zázemí = lidé budou opatrní nebo mít strach a všichni musíme udělat vše proto, abychom tento strach minimalizovali...

**4) DLOUHODOBÁ PODPORA OBORU**  
potřebujeme přímou podporu pro stimulaci tržeb. Spotřebitelské chování se mění trend změny bude pokračovat i po znovuotevření. Např:

**Snížení DPH**

* **Všechny služby a produkty v gastronomii přeředit do sazby 10% DPH a alkohol řešit spotřebními daněmi (tj. balení, které se prodávají také v off-premise by měly vyšší spotřební daň pro ten samý produkt - např 0,5l piva Pilsner Urquell v lahvi by měl vyšší daň než ten samý produkt v kegu nebo tanku). Bylo by to vyrazné zjednodušení pro gastro a spotřební daň by nás de facto nezajímala**

**Gastro marketing**

* pověst gastronomie jakožto zaměstnavatele dále utrpí - s gastronomií bude spojený nový prvek nejistoty
* v gastronomii dochází k velkému mezilidskému kontaktu = jeden číšník může za den potkat více jak 300 lidí = budou zde obavy mezi zaměstnanci s další nákazy
* obecně máme skvělou českou gastronomii, ale společnost i stát na ní stále kouká skrz prsty = rádi bychom nejen návrhy a řešeními ale i vlastní prací pro asociaci přispěli k jejímu dlouhodobému zlepšení
* Doufame, ze nas nejen oborove organizace, stat, ale hlavne konecne i dodavatele pochopi, ze je potreba udelat propagaci celemu oboru / cele gastronomii, nikoliv jen vycepnim!!!, jednotlivym kategoriim, nebo jen vyrobkum... Musi nastat celospocensky restart vnimani gastronomie jako socialni platformy.

**Návrhy co udělat proto, aby byl rozjezd gastronomie a cestovního ruchu v rámci bezpečnosti co nejrychlejší**

* Jasný podpůrný plán ze strany MPO se zapojením partnerů (ze strany dodavatelů)
* Formy podpory z porpůrných dotačních programů pro konkrétní projekty gastronomů (Marketing Covid)

**Oborový rozvoj (např. vzdělávání**)

* sestavení potřeb pro rozvoj vzdělávání v oboru s vedoucí skupinou v oboru a následný upravený plán a investice do vzdělávání - vcetne rekvalifikace.

**Certifikace oboru**

* omezení volnosti vstupu a zpřísnění podmínek provozu licence. Teď gastronomii dělá každý jouda a podle toho vypadá. Musí být nastavena tlaková opatreni na zkvalitnění gastronomie

**Větší propojení** **gastronomie s inovátory - založení gastronomického think tanku / efektivní networking pro rychlejší a podstatnější inovace**

* Sami pocházíme z dodavatelského prostředí a umíme mluvit "manažerským jazykem", proto bychom uměli hrát roli při zprostředkování řešení mezi inovativními gastronomickými subjekty a jejich dodavateli. Umíme formulovat problémy a navrhnout řešení pro dodavatele, kterým často chybí pokročilý vhled do oborových problémů. Stav po nouzových opatřeních bude vyžadovat lepší vzájemnou podporu a rychlejší kroky zejména ze strany dodavatelů, které by gastronomy podporovaly (úpravy vnitřního zařízení, technologie, inovace, IT systémy a podpora, big data)...