



2 avril 2021

A la suite de la réunion de travail qui s'est tenue le 3 mars 2021 avec le Premier ministre sur des modalités de réouverture de nos établissements, le Président de la République a indiqué, lors de son intervention du 31 mars, l'horizon de « mi-mai » pour la reprise progressive de l'activité du secteur HCR. Cette note présente les propositions des organisations professionnelles dans cette perspective.

I. Calendrier

Les phases 1, 2 et 3 se feront dans le respect du protocole sanitaire renforcé travaillé par la profession et validé par le Gouvernement en octobre 2020 + utilisation du QR codes.

	Phase 1 : 2 semaines 15 mai au 28 mai	Phase 2 : 2 semaines 29 mai au 11 juin	Phase 3 : A compter du 12 juin	Phase 4
Restauration des hôtels	Ouverture en terrasses Restauration pour les seuls clients de l'hôtel, (Petit-déjeuner, déjeuner, diner)	Restauration dans la limite d'une jauge à définir relative à la capacité d'accueil de la salle.	Ouverture complète avec la capacité d'accueil normale à 100%	
Restaurants	Ouverture en terrasses	Ouverture à l'intérieur de l'établissement dans la limite d'une jauge à définir relative à la capacité d'accueil de la salle.	Ouverture complète avec la capacité d'accueil normale à 100%	

<p>Débts de boisson (cafés, bars)</p>	<p>Ouverture en terrasses</p>	<p>Ouverture à l'intérieur dans la limite d'une jauge à définir relative à la capacité d'accueil de la salle</p>	<p>Ouverture complète avec la capacité d'accueil normale à 100 %</p>	
<p>Traiteurs Organisateurs de Réceptions</p>	<p>Prestation dite « Repas »</p> <p>Uniquement en extérieur avec protocole sanitaire renforcé</p> <ul style="list-style-type: none"> - Table de 6 personnes - 1m entre chaque table, chaises comprises - Aucun produit à partager sur la table 	<p>Prestation dite « Repas »</p> <p>Ouverture à l'intérieur de l'établissement dans la limite d'une jauge à définir relative à la capacité d'accueil de la salle et 100% en extérieur avec protocole sanitaire renforcé</p> <ul style="list-style-type: none"> - Table de 6 personnes - 1m entre chaque table, chaises comprises - Aucun produit à partager sur la table 	<p>Prestation dite « Repas »</p> <p>Ouverture complète avec la capacité d'accueil normale à 100%</p> <ul style="list-style-type: none"> - Table de 10 personnes maximum - 1m entre chaque table, chaises comprises - Aucun produit à partager sur la table 	
	<p>Prestation dite « Cocktail »</p> <p>Uniquement en extérieur avec protocole sanitaire renforcé</p> <ul style="list-style-type: none"> - Assis avec 1 place par convive - Service au plateau - Poste de service et/ou buffets interdits - Aucune circulation des invités 	<p>Prestation dite « Cocktail »</p> <p>Ouverture à l'intérieur dans la limite d'une jauge à définir relative à la capacité d'accueil de la salle.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prestations dite « debout » - Gastronomie individualisée - Service au plateau - Buffets interdits 	<p>Prestation dite « Cocktail »</p> <p>Ouverture complète avec la capacité d'accueil normale à 100 %</p> <p>Mobilier de confort et sens de circulation devant les postes de service permettant de contrôler le flux des invités</p>	

Discothèques	Fermeture	Ouverture des seuls espaces extérieurs des discothèques qui en sont pourvues.	-Ouverture des espaces extérieurs des discothèques qui en sont pourvues. -Ouverture des espaces intérieurs avec une réduction de la jauge portée dans la limite de 20%, soit 1 pers par m ² au lieu 1,3 pers par m ² (hors COVID) des capacités d'accueil de la salle.	Ouverture complète avec la capacité d'accueil normale à 100 %
---------------------	-----------	-------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------

II. Les modalités d'accompagnement des entreprises à l'occasion de la réouverture des cafés et des restaurants

Des mesures s'imposent dans les semaines suivant la réouverture et durant tout le temps où des contraintes sanitaires s'imposeront aux établissements :

1-La poursuite de l'activité partielle sans reste à charge pour les entreprises du secteur HCR jusqu'au 30.06.21 puis une poursuite de l'indemnisation sans reste à charge dans le cadre d'un accord APLD.

L'objectif est de permettre à toutes les entreprises du secteur de continuer de recourir à un dispositif d'indemnisation sans reste à charge pendant la fermeture des cafés et restaurants puis lors de leur réouverture et jusqu'à la reprise d'une activité non dégradée en raison des mesures sanitaires...

...Comme ce fut le cas lors du 1er déconfinement avec le maintien de l'activité partielle jusqu'à la fin de l'année 2020.

2-Le maintien des exonérations de charges sociales patronales et du crédit de cotisation de 20%

L'objectif est de « baisser le point mort des entreprises » selon l'expression du PR afin de les inciter à une reprise d'activité même dégradée.

3-Le maintien d'une indemnisation compensatoire des entreprises (via le dispositif du fonds de solidarité) sur la base du CA ou de l'EBE négatif enregistré afin de ne pas condamner les entreprises par une reprise dégradée et encourager leur réouverture.

A ces mesures d'accompagnement immédiat viendront s'ajouter **des mesures d'un plan de relance** nouveau permettant de désendetter les entreprises, de valoriser et de relancer l'activité des hôtels, cafés et restaurants, ainsi que d'un **plan spécifique aux discothèques et TOR.**

