

## **Demonstratie in Den Haag, maandag 7 december, 12.00 uur** **Manifest Horeca Alliantie: “Géén Dreun Maar Steun!”**

**“Géén Dreun Maar Steun!” Niemand Knockout door de Lockdown!** Géén enkel horecabedrijf mag nog kopje onder gaan door gebrek aan coronasteun van de overheid. De steunmaatregelen mogen niet verder worden afgebouwd, maar moeten gemaximaliseerd worden! Juist nú, nu de horeca alle reserves heeft opgebruikt en niet langer overleven kan. Dit is de inzet van protestmanifestatie van de Horeca Alliantie **op maandag 7 december om 12.00 uur in Den Haag, locatie Koekamp.**

Naar taxatie van het FoodService Instituut Nederland (FSIN) zien de horecabedrijven dit jaar meer dan 8 miljard euro aan omzet verdampen. Dat is een hard gelag. De Horeca Alliantie heeft er begrip voor dat het kabinet het aantal bewegingen en contactmomenten van gasten beperkt om het coronavirus in te dammen, zolang dit maar niet ten koste gaat van de bedrijven en de ondernemers.

De Horeca Alliantie vindt dat de horeca-ondernemers voor hun medewerking maximale steun verdienen, zodat elk horecabedrijf óók als het virus verdwenen is voluit kan blijven ondernemen. Onze inzet is en blijft: géén horecaonderneming mag sneuvelen als gevolg van coronamaatregelen.

De Horeca Alliantie bepleit met dit manifest:

### **Maximale steun voor onze achterban:**

1. Zet de steunmaatregelen NOW, TVL en TOZO onverkort en zonder inperkingen voort. Daarnaast: bied een stoppersregeling en een horeca-specifieke TOA.
2. Schep voorziening om werknemers tijdelijk te kunnen ontslaan.
3. Laat het UWV bij ontslag om economische redenen de transitievergoeding uitbetalen.
4. Schep een steunpunt voor ondernemers die buiten de bestaande regelingen vallen. Te denken valt aan ondernemers die begin 2020 hun zaak openden, de bijzondere positie van DGA's en andere ondernemers in een uitzonderingspositie die tóch steun verdienen.
5. Geef steun aan bedrijven die wel geopend zijn (afhalen, bezorging) maar extra kosten hebben doordat werknemers in thuisquarantaine zitten of thuis hun testuitslag moeten afwachten.

Op het moment dat de horeca weer gasten mag ontvangen, bepleiten wij:

### **Soepele heropening van de bedrijven:**

6. Heropen de horeca zo snel mogelijk, gefaseerd en op een verantwoorde en veilige manier.
7. Heb oog voor de verschillende typen horecabedrijven, zoals hotels, restaurants van klein tot groot, cafetaria's en cafés, en bepaal per segment welke maatregelen daar moeten gelden.
8. Kijk bij heropening niet naar het maximaal aantal personen per ruimte, maar per vierkante meter, uiteraard met inachtneming van de regel van anderhalve meter afstand.

*Binnen de Horeca Alliantie werken samen: Vereniging Chinese-Aziatische Horeca Ondernemers (VCHO), Vereniging Professionele Frituurders (ProFri) en Nederlands Horeca Gilde (NHG). Zij vertegenwoordigen een achterban van ongeveer 10.000 horecaondernemers.*