



Youth Empowered: The HoReCa Edition



Upskilling και reskilling για τους νέους που δραστηριοποιούνται στον κλάδο του τουρισμού και της εστίασης

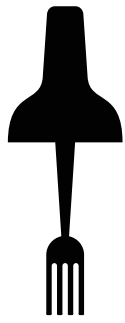
Το Youth Empowered της Coca-Cola Τρία Έψιλον, το πιο ευρύ και δωρεάν πρόγραμμα ενίσχυσης απασχολησιμότητας του ιδιωτικού τομέα στην Ελλάδα, εμπλουτίζει το περιεχόμενο των δράσεών του με τον νέο κύκλο εκπαιδεύσεων **Youth Empowered: The HoReCa Edition**. Μέσα από ειδικά σχεδιασμένα σεμινάρια ενδυναμώνει με upskilling και reskilling τους νέους που απασχολούνται στον κλάδο του HoReCa.

Το **Youth Empowered: The HoReCa Edition** παρέχει στους συμμετέχοντες προσωπικές, επαγγελματικές και ψηφιακές δεξιότητες, δικτύωση και καθοδήγηση που θα τους βοηθήσουν να κάνουν το επόμενο βήμα στον κλάδο του HoReCa ή σε όποιον άλλο κλάδο τους ενδιαφέρει.

Μπείτε και δείτε το περιεχόμενο του προγράμματος στη σελίδα του προγράμματος στο www.youthempowered.gr ενώ σύντομα έρχεται το νέο Youth Empowered App!



#youthempowered #yourpowermove



• ΕΣΤΙΑΣΗ

ΟΙ ΝΟΜΙΚΕΣ ΕΠΙΠΤΩΣΕΙΣ ΤΩΝ ΠΕΡΙΟΡΙΣΤΙΚΩΝ ΜΕΤΡΩΝ

Καθώς τα εστιατόρια διεθνώς προσπαθούν ν' αντιμετωπίσουν τις οικονομικές συνέπειες του κορονοϊού, ορισμένοι επιχειρηματίες οδηγούνται στη μείωση του κόστους λειτουργίας, προκειμένου να μειώσουν τις ζημιές για τα εστιατόριά τους. Μέσα σε αυτές τις περικοπές, περιλαμβάνονται:

- Μειώσεις μισθών προσωπικού
 - Εκ περιτροπής εργασία
 - Αργία για ορισμένους εργαζομένους
- Ωστόσο, αυτά τα βραχυπρόθεσμα μέτρα ενέχουν μακροπρόθεσμους νομικούς κινδύνους για τους επιχειρηματίες εστίασης, καθώς μπορεί να βρεθούν αντιμέτωποι με αγωγές των εργαζομένων τους και όχι μόνο.

Η ΣΗΜΑΣΙΑ ΤΗΣ ΕΝΗΜΕΡΩΣΗΣ

Στις ΗΠΑ, για παράδειγμα, σύμφωνα με το Retraining Notification Act, οι εργοδότες πρέπει να ενημερώσουν τουλάχιστον 40 ημέρες πριν τις δικαστικές αρχές για:

- επικείμενες περικοπές μισθών
- μειώσεις ωραρίου
- εκ περιτροπής εργασία
- παύση εργασίας προσωπικού
- απολύσεις

Οι επιχειρηματίες εστίασης με περισσότερους από 100 εργαζομένους πρέπει να ενημερώσουν τους εργαζομένους εκ των προτέρων και πάντα το ελάχιστο έως εξήντα ημέρες πριν τις αποφάσεις, που θα

λάβουν για τα παραπάνω μέτρα. Αν υπάρξουν μειώσεις μισθών έως 50%, τότε πρέπει να ενημερώσουν εντός του ίδιου χρονικού διαστήματος. Βέβαια, η παραπάνω νομοθεσία ισχύει σε ορισμένες πολιτείες, ενώ στη Νέα Υόρκη για παράδειγμα πρέπει να ενημερωθούν οι εργαζόμενοι 90 ημέρες πριν.

ΤΟ ΝΟΜΙΚΟ ΠΑΡΑΘΥΡΑΚΙ

Το ερώτημα, που τίθεται, είναι πως οι επιχειρηματίες εστίασης δεν είχαν και δεν έχουν τη χρονική πολυτέλεια να ενημερώσουν τα ενδιαφερόμενα μέρη. Ο λόγος είναι πως πρέπει να λάβουν αποφάσεις «εδώ και τώρα», προκειμένου να επιβιώσει η επιχείρησή τους. Σε περίπτωση, που υπάρξουν αγωγές εργαζομένων κατά επιχειρηματιών, τότε οι δεύτεροι μπορούν να χρησιμοποιήσουν τη λεγόμενη «ανωτέρα βία». Δηλαδή, την απρόβλεπτη καταστροφή, που συνεπάγεται η εξάπλωση του κορονοϊού...

ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΚΟΣΤΟΣ

Ωστόσο, για να αποδείξουν την ανωτέρω βία, απαιτείται να πάνε στο δικαστήριο. Επομένως, οι επιχειρηματίες εστίασης βρίσκονται αντιμέτωποι με έναν πολυδάπανο και μακροχρόνιο δικαστικό αγώνα με τους εργαζομένους τους, ο οποίος μπορεί να μην έχει και το επιθυμητό για αυτούς αποτέλεσμα.

EDITORIAL

God bless the menu!

Το κυριακάτικο γεύμα είναι για μένα, παιδιόθεν, από τις πλέον αγαπημένες διαδικασίες της εβδομάδας. Αναζητώντας, λοιπόν, την περασμένη Κυριακή το εστιατόριο, που θα τρώγαμε παρέα με αγαπημένους φίλους, άρχισαν οι προτάσεις να πέφτουν στο τραπέζι. Ακούστηκε, λοιπόν, η ιδέα για φαγητό σε παραθαλάσσιο σημείο, εξαιρετικής θέας, αλλά μετριότατου – εώς κακού – φαγητού.

Εγώ πρότεινα ένα από τα αγαπημένα μου το τελευταίο διάστημα σημεία, το οποίο έχει εξαιρετικό φαγητό, value for money menu, αλλά το περιβάλλον δεν είναι και το πλέον ελκυστικό.

“Ξέρουμε ότι βάζεις πάνω απ’ όλα την ποιότητα του φαγητού, αλλά ας πάμε κάπου πιο όμορφα. Να παίξουν και τα παιδιά”, ήταν η απάντηση.

Είπα να μην επιμείνω και καταλήξαμε σε μια μεσοβέζικη λύση, καλύτερη σε κάθε περίπτωση από την πρώτη πρόταση, αλλά όχι στο επίπεδο της δικής μου.

Ολοκληρώνοντας το γεύμα μας, και επιστρέφοντας στο σπίτι, κατέληξα στο ίδιο ακριβώς συμπέρασμα: “Τελικά, αυτό, που σου μένει φεύγοντας από ένα εστιατόριο, είναι – πάνω απ’ όλα – το φαγητό του. Και, πιο συγκεκριμένα, το menu του. Διότι, αν το φαγητό είναι ποιοτικό και νόστιμο, και αν το menu έχει την απαιτούμενη ευελιξία και σου δίνει τη δυνατότητα ή/και την ψευδαίσθηση των tailor made και value for money επιλογών, τότε φεύγεις σίγουρα ευχαριστημένος, και μπορείς να συγχωρέσεις πιθανές αστοχίες στο service ή οπουδήποτε αλλού. Η αντίστροφη περίπτωση δεν ισχύει”.

Πολύ περισσότερο αυτή την περίοδο, όπου το κοινό είναι πιο απαιτητικό τις λίγες – σίγουρα πολύ λιγότερες σε σχέση με πριν την πανδημία – φορές, που βγαίνει έξω για φαγητό.

Συμφωνώ, λοιπόν, απόλυτα με τα όσα λέει στο σημερινό τεύχος ο Νίκος Δαδίσκος και επαυξάνω:

The menu is the king.
God bless the menu!

Νεκτάριος Β. Νώτης
nectarios@notice.gr



Αντώνης Σταύρου, Επικεφαλής, Kastelorizo Group

• Α. ΣΤΑΥΡΟΥ (KASTELORIZO GROUP) ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΤΑ ΚΟΣΤΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΤΩΝ ΕΠΙΠΤΩΣΕΩΝ ΤΗΣ ΠΑΝΔΗΜΙΑΣ

«Η κατάσταση στην εστίαση είναι δύσκολη. Στη μειωμένη κίνηση πρέπει να προστεθεί και το κόστος διαχείρισης της κρίσης. Αυτό αφορά κυρίως στα λογιστικά έξοδα, αλλά και στα νομικά, γιατί, για να αιτηθείς στήριξη του κράτους, απαιτεί μια διαδικασία, που είναι κοστοβόρα (για τις μικρότερες επιχειρήσεις) και ιδιαίτερα χρονοβόρα, προκειμένου να βρεις τα κατάλληλα δικαιολογητικά. Εκτός, όμως, αυτό, ορισμένοι μπορούν να έρθουν αντιμέτωποι και με αυξημένα νομικά κόστη εξαιτίας ελέγχων ή καταγγελιών εργαζομένων. Κάτι τέτοιο δεν έχει συμβεί σε εμάς, αλλά συμβαίνει γενικότερα», δηλώνει στο Horeca Open ο Αντώνης Σταύρου, CEO του Kastelorizo Group.

INFO - KASTELORIZO GROUP

Καστελόριζο, Κηφισιά
Καστελόριζο Βάρκιζα
Ορίζοντες, Λυκαβηττός
Όμικρον, Κηφισιά
Ρακί Μεζέ, Καλλιθέα
K.Grill, Τζιτζιφιές
Mezze, Γλυφάδα
Ramino, Γλυφάδα
K.Grill, Βούλα
Ζουμπουρλού, Ψυρρή
Omnivore, Πλ. Αγίας Ειρήνης

ΕΝ ΑΝΑΜΟΝΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΤΗΡΙΞΗΣ

Ο κ. Σταύρου αναφέρει πως «ως εταιρεία έχουμε κάνει τα χαρτιά μας και ξέρουμε πόσο χρονοβόρα διαδικασία είναι, προκειμένου να λάβουμε δάνειο από το ΤΕΠΙΧ και επιστρεπτέα προκαταβολή. Το δάνειο έχει εγκριθεί και αναμένουμε τις εκταμίεύσεις. Ωστόσο, ήταν δύσκολη και ιδιαίτερα γραφειοκρατική διαδικασία».



Για να αιτηθείς στήριξη του κράτους, απαιτεί μια διαδικασία, που είναι κοστοβόρα (για τις μικρότερες επιχειρήσεις) και ιδιαίτερα χρονοβόρα, προκειμένου να βρεις τα κατάλληλα δικαιολογητικά.



ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΠΑΡΑ ΤΗΝ ΚΡΙΣΗ

Η Kastelorizo Group, παρά την κρίση, συνεχίζει το επενδυτικό της πλάνο και στοχεύει στο άνοιγμα νέων καταστημάτων.

Η ΑΞΙΑ ΤΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Όπως σημειώνει ο κ. Σταύρου, «στην εποχή που ζούμε, αλλά και πριν, έχει ιδιαίτερη σημασία να αισθάνεται ο πελάτης ασφαλής. Για να γίνει αυτό, απαιτείται λεπτομερής οργάνωση και ενέργειες, που θα του αποδεικνύουν πόσο σοβαρή υπόθεση είναι για το εστιατόριο η υγιεινή. Μόνο έτσι θα μπορέσει ν' απολαύσει το γεύμα του και να μην αισθάνεται ανασφάλεια».

INFO - ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ

Γάντια και μάσκες στο προσωπικό
Αντισηπτικά στους χώρους
Αντισηπτικά στα τραπέζια
Ειδικές συσκευασίες για μαχαίροπύρωνα
Τήρηση αποστάσεων
Συχνές απολυμάνσεις εσωτερικών και εξωτερικών χώρων

HORECAOPINION

Κόστος & Ρίσκο

«Το κόστος ενός πράγματος είναι αυτό, που αποκαλούμε ζωή. Είναι μακροπρόθεσμα το ρίσκο της ανταλλαγής του κέρδους με τη ζωή», είχε πει σκωπτικά ο Henry David Thoreau. Σίγουρα, ο κορονοϊός δεν ήταν στο μυαλό του, άλλωστε τον 19ο αιώνα η ανάλυση του καπιταλισμού και η σύγκρουση με άλλα οικονομικά συστήματα ήταν στο επίκεντρο του δημόσιου -τότε- ενδιαφέροντος. Επιστρέφοντας στην ελληνική πραγματικότητα, οι επιχειρηματίες εστίασης (όπως και όλοι) δεν έχουν να αντιμετωπίσουν μόνο τις άμεσες επιπτώσεις του κορονοϊού. Έχουν να αντιπαρατεθούν και με τα απόνερα αυτής της κρίσης και τη διαχείρισή της. Το κόστος για τις επιχειρήσεις δεν είναι αμελητέο. Τα σημερινά ρεπορτάζ του Horeca Open είναι χαρακτηριστικά της νέας πραγματικότητας, που έχει δημιουργηθεί στην εστίαση. Οι επιχειρηματίες πρέπει να αντιμετωπίσουν ενδεχόμενες αγωγές εργαζομένων, το αυξημένο κόστος συγκέντρωσης και κατάθεσης των δικαιολογητικών για να αιτηθούν δάνειο, μείωση ενοικίου ή επιστρεπτέα προκαταβολή. Σε όλα αυτά, να συνυπολογιστεί και το νομικό κόστος, το οποίο θα κληθούν αρκετοί επιχειρηματίες να υποστηρίξουν, προκειμένου να αποδείξουν ότι τηρούν τα μέτρα (σε περίπτωση ελέγχου), ή ακόμη και το κόστος μηχανικού, σε περίπτωση, που για την ενίσχυση μιας επιχείρησης απαιτείται βεβαίωση μηχανικού. Όλα αυτά αυξάνουν τον λογαριασμό για τον επιχειρηματία και τον οδηγούν σε οικονομικό στραγγαλισμό. Όμως, παραφράζοντας τον Henry David Thoreau, το ρίσκο είναι συστατικό στοιχείο των επιχειρήσεων και αφορά και σε έκτακτες καταστάσεις, όπως αυτή του κορονοϊού. Άλλωστε c'est la vie...

Νικόλας Ταμπακόπουλος
nicolas@notice.gr

• Ν. ΔΑΔΙΤΣΙΟΣ (SQUARE 22)

VALUE FOR MONEY MENU ΚΑΙ DELIVERY Η ΣΥΝΤΑΓΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΡΙΣΗ

«Τα κόστη, που προκύπτουν από τη διαχείριση της γραφειοκρατίας, που συνεπάγεται η κρίση του κορονοϊού, είναι πολύ μεγάλα. Και αυτά τα κόστη αφορούν από τον μηχανικό για τη διαμόρφωση των χώρων, τον λογιστή για τις αιτήσεις, που απαιτούνται για επιστρεπτέα καταναλωτή και δάνειο, και του νομικού σε περίπτωση καταγγελιών», δηλώνει στο HORECA Open ο γνωστός σύμβουλος γαστρονομίας, Νίκος Δαδίτσιος, επικεφαλής της Square 22.

«ΔΕΝ ΚΑΛΥΠΤΟΝΤΑΙ ΤΑ ΕΞΟΔΑ»

«Στην Ελλάδα, δεν έχουμε εστιατορικούς ομίλους, αλλά κυρίως μικρομεσαίες επιχειρήσεις. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα μικρές επιχειρήσεις να μην μπορούν να καλύψουν το κόστος, που συνεπάγεται η διαχείριση της κρίσης του κορονοϊού. Οι εστιατόρες έχουν αυξημένες ανάγκες εξαιτίας του κορονοϊού και αυτά τα κόστη προσθέτουν ένα ακόμη βάρος».

ΤΑ TIPS ΤΗΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ

Ο κ. Δαδίτσιος αναλύει τους παράγοντες, που καθορίζουν την επιτυχία ενός εστιατορίου κατά τη διάρκεια της εποχής του

κορονοϊού. Όπως χαρακτηριστικά αναφέρει: «Αυτό, που πρέπει να κάνει ένας ιδιοκτήτης εστιατορίου, είναι να τηρεί τα μέτρα. Ο κόσμος δίνει μεγάλη σημασία και κοιτάει τις λεπτομέρειες. Δίνει μεγάλη βάση στην υγιεινή και αρκετά καταστήματα φαίνεται να μην το έχουν αντιληφθεί. Οι καταναλωτές προσέχουν την παραμικρή κίνηση, από το αν είναι τοποθετημένη καλά η μάσκα έως το αν τα μαχαιροπίρουνα είναι σε συσκευασία μιας χρήσης. Επομένως, έχει ιδιαίτερη σημασία τα εστιατόρια να εφαρμόζουν ακόμη πιο πολλά μέτρα από αυτά, που ορίζονται στη νομοθεσία. Βλέποντας αυτό ο πελάτης, του έρχεται στο μυαλό πως η τήρηση των αυστηρών μέτρων επεκτείνεται στην κουζίνα και ας μην έχει πρόσβαση σε αυτήν».

INFO - ΜΕΤΡΑ

Απολύμανση χώρων

Μάσκα

Γάντια

Τήρηση αποστάσεων

Συσκευασίες μιας χρήσης για μαχαιροπίρουνα και μαντιλάκια



Νίκος Δαδίτσιος, Επικεφαλής, Square 22

ΕΜΦΑΣΗ ΣΤΟ DELIVERY

Ένα δεύτερο στοιχείο επιτυχίας ενός εστιατορίου είναι η προσαρμοστικότητα. Ο κ. Δαδίτσιος σημειώνει πως «τα καταστήματα πρέπει να προχωρήσουν στο online delivery, καθώς πλέον ο κόσμος αγοράζει μέσω διαδικτύου και εφαρμογών».

ΠΡΟΣΦΟΡΕΣ ΣΤΟ MENU

Τελευταίο στοιχείο, που οδηγεί στην επιτυχία ένα εστιατόριο, σύμφωνα με τον κ. Δαδίτσιο, είναι το menu. Όπως χαρακτηριστικά τονίζει, «η εστίαση είναι ένα κομμάτι εισοδήματος, που κοιτούν τελευταίο οι καταναλωτές και είναι από τα πράγματα, που κόβουν στα έξοδα. Σε περιόδους κρίσης, είναι ευαίσθητοι σε θέματα τιμής. Επομένως, οι ιδιοκτήτες εστιατορίων μπορούν να συνδυάσουν πιάτα σε χαμηλότερη τιμή ή να προσφέρουν menu combo».

• COCA - COLA

ΤΟ FUTURE LOADING ΣΥΝΕΧΙΖΕΤΑΙ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΛΑΔΟ HORECA

Το πρόγραμμα, Future Loading, που πραγματοποιεί η Coca-Cola στην Ελλάδα σε συνεργασία με το Ίδρυμα Μποδοσάκη, συνεχίζεται, διαθέτοντας απλές διαδικασίες υποβολής αίτησης ενδιαφέροντος και συμμετοχής. Οι ιδιοκτήτες μικρών επιχειρήσεων του κλάδου καφεστίασης & φιλοξενίας μπορούν τώρα να επισκεφτούν την ιστοσελίδα, να περιηγηθούν ανάμεσα στα δωρεάν εργαλεία, που προσφέρει το πρόγραμμα Future Loading και να δηλώσουν συμμετοχή με εύκολο και γρήγορο τρόπο. Υποστηρικτής της πρωτοβουλίας είναι και η Notice Content and Services, με το HO.RE.CA. Open.

ΤΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

Το πρόγραμμα εστιάζει στους ακόλουθους τομείς, προσφέροντας σύγχρονες εκπαιδεύσεις και εργαλεία που βοηθούν τις μικρές επιχειρήσεις να ανταπεξέλθουν στην τρέχουσα κατάσταση, ενώ παράλληλα κάθε επιχείρηση έχει τη δυνατότητα να επιλέξει εκείνα τα εργαλεία που ανταπο-

κρίνονται καλύτερα στις ανάγκες της, με βάση το προφίλ και τη δραστηριότητά της:

- Έλεγχος της εφαρμογής των κατάλληλων διαδικασιών πρόληψης και των ενδεδειγμένων από τις αρμόδιες αρχές και την επιστημονική κοινότητα πρακτικών για την αποφυγή της μετάδοσης του ιού
- Διαδικτυακά σεμινάρια με θέμα την εξυπηρέτηση πελατών στη νέα κανονικότητα από την Avocado Learning Experiences, εταιρεία που δραστηριοποιείται στον χώρο της εκπαίδευσης και ανάπτυξης στελεχών και ομάδων, και με την υποστήριξη της Coca-Cola Τρία Έψιλον και του προγράμματος Youth Empowered: The HoReCa Edition
- Εκπαίδευση σε θέματα υγιεινής & προστασίας μέσω του πρακτικού εφαρμοσμένου Οδηγού από τον Ενιαίο Φορέα Ελέγχου Τροφίμων (Ε.Φ.Ε.Τ.)
- Προσφορά της λειτουργίας ανέπαφου check in/check out και εκπαίδευση μικρών ξενοδοχείων στη χρήση της λειτουργίας από τον Όμιλο Hotelbrain, που

**FUTURE
LOADING**
ΜΑΖΙ ΣΤΗ ΠΡΩΤΗ ΜΙΚΡΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΗΜΕΡΑ ΜΕ ΜΕΤΑΛΛΑ ΟΝΕΡΑ



Το μέλλον φορτώνει τώρα.



εξειδικεύεται στη διαχείριση και εκμετάλλευση ξενοδοχείων

- Ειδικά σχεδιασμένο σεμινάριο από την Google, για τις τάσεις του τουρισμού στη νέα περίοδο
- Ενίσχυση του ψηφιακού μετασχηματισμού
- Εκπαίδευση στη χρήση μέσων κοινωνικής δικτύωσης, ψηφιακού marketing, ηλεκτρονικού εμπορίου και εργαλείων συνεργασίας.



• ΕΣΤΙΑΣΗ Η ΑΝΑΓΚΗ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΤΟΥ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ ΣΑΣ

Του Παναγιώτη Τζουγανάτου*

Ο υπουργός Οικονομικών, πρόσφατα αναφέρθηκε για τα μέτρα ανακούφισης, για τους πληγέντες από την θεομηνία, Ιανός, και περεταίρω μέτρα για την αντιμετώπιση των συνεχιζόμενων συνεπειών της πανδημίας του κορονοϊού COVID-19.

Οι φυσικές καταστροφές και οι πανδημίες είναι καταστροφές μεγάλης έκτασης και έχουν τεράστιες οικονομικές επιπτώσεις στις επιχειρήσεις, τα νοικοκυριά, αλλά και στον κρατικό προϋπολογισμό. Στις πληγείσες περιοχές πολλά εστιατόρια και γενικότερα επιχειρήσεις καταστράφηκαν. Αυτή η καταστροφή αυξάνει το άμεσο κόστος επαναλειτουργίας της επιχείρησης, καθώς απαιτούνται εργασίες, ενώ στη ζημία του επιχειρηματία εστίασης πρέπει να συνυπολογιστεί το κόστος μη λειτουργίας. Αν όμως είχε ασφαλιστεί ο συγκεκριμένος επιχειρηματίας για φυσικές καταστροφές, τότε θα μετρίαζε το κόστος επισκευής της επιχείρησής του και θα μείωνε τις ζημιές από τη μη επαναλειτουργία του καταστήματός του.

ΠΕΡΙΘΩΡΙΑ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΤΙΚΗΣ ΚΑΛΥΨΗΣ

Από τα πρόσφατα γεγονότα διαπιστώθηκε ότι η κάλυψη από ιδιωτική ασφάλιση θα μπορούσε να ήταν περισσότερη. Υπολογίζουν ότι περίπου το 8% από τις ζημιές είναι ασφαλισμένες.

Το κόστος ασφάλισης είναι ασύγκριτα μικρότερο από το κόστος κάλυψης με δικά σας έξοδα μιας πιθανής ζημιάς. Σε περιόδους δε οικονομικής δυσπραγίας, αυτή η δυνατότητα δεν υπάρχει και μια ενδεχόμενη ζημιά μπορεί να είναι καταστροφική.

ΑΥΞΗΜΕΝΕΣ ΑΝΑΓΚΕΣ

Ως ιδιοκτήτης επιχείρησης εστίασης έχετε ιδιαίτερες ασφαλιστικές ανάγκες, τόσο για τις κτιριακές εγκαταστάσεις και το περιεχόμενο, αλλά και τις ευθύνες στο χώρο της επιχείρησης, στους υπαλλήλους, στους πελάτες, στο προϊόν, που παράγετε, στις υπηρεσίες, που παρέχετε. Με ένα έξυπνο ασφαλιστικό πρόγραμμα, καλύπτονται κατά πά- ντως κινδύνου:

- κτήριο
- βελτιώσεις κτηρίου
- περιεχόμενο
- εμπορεύματα
- ηλεκτρονικός εξοπλισμός
- άλλος εξοπλισμός
- αστική ευθύνη από την εν γένει λειτουργία της επιχείρησης, προς τους πελάτες, επισκέπτες και εργαζόμενους
- νομική προστασία
- ασφάλιση ατυχήματος
- χρηματικές απώλειες
- απώλεια κερδών (διακοπή εργασιών)

ΠΡΟΣΑΡΜΟΣΤΙΚΟΤΗΤΑ ΠΑΚΕΤΩΝ

Για τη διαμόρφωση πακέτων ασφαλιστικών καλύψεων, χρειάζεστε την βοήθεια του ασφαλιστικού συμβούλου. Μόνο με αυτό τον τρόπο θα μετριάσει το ρίσκο για τις επιχειρήσεις και, ως φυσικό επακόλουθο, οι ζημιές σε έκτακτες περιπτώσεις. Μία τέτοια περίπτωση είναι η πανδημία του κορονοϊού.

*Ο Παναγιώτης Τζουγανάτος είναι σύμβουλος ασφάλισης

• ΕΣΤΙΑΣΗ ΠΩΣ ΟΙ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΕΣ ΘΑ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΟΥΝ ΑΓΩΓΕΣ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΩΝ



Michael Jone,
δικηγόρος
εργατικού δικαίου

Σύμφωνα με πρόσφατη έρευνα του National Restaurant Association, περίπου 100.000 επιχειρήσεις εστίασης έχουν κλείσει εξαιτίας του κορονοϊού, ενώ το 40% των επιχειρήσεων, που λειτουργούν, δηλώνουν πως ίσως φύγουν από τον χώρο το επόμενο εξάμηνο. Σε αυτή τη δύσκολη συγκυρία, αρκετοί εστιάτορες βρίσκονται αντιμέτωποι με αγωγές εργαζομένων τους, οι οποίοι δεν αποδέχονται τα μέτρα που τους θίγουν, όπως:

- Μείωση μισθών
- Μείωση ωραρίου
- Εκ περιτροπής εργασία
- Αργία

Χαρακτηριστικό παράδειγμα είναι η Dave & Buster Entertainment, η οποία απέλυσε 1.300 εργαζομένους σε επτά πολιτείες των ΗΠΑ. Ο δικηγόρος εργατικού δικαίου, που εξειδικεύεται στην εστίαση, Michael Jone, συμβουλεύει τους επιχειρηματίες εστίασης για το πώς πρέπει να αντιδράσουν σε περίπτωση αγωγών από εργαζομένους.

Πιο συγκεκριμένα:

- Πρέπει να καταρτίσουν λογιστικές καταστάσεις που να αποδεικνύουν πως χωρίς τις περικοπές δεν θα μπορούν να λειτουργήσουν
- Κατάρτιση ισοζυγίου, που να δείχνουν πως λειτουργούν με ζημιές, και πως με τα μέτρα αυτά μειώνονται οι ζημιές ή γυρνούν σε κερδοφορία
- Να ενημερώσουν και να διαπραγματευτούν με τους εργαζομένους, ώστε σε περίπτωση αγωγής να φαίνεται πως είχαν διάθεση συμβιβασμού
- Να καταρτίσουν σχεδιασμό έκτακτης ανάγκης, βάση του οποίου θα κινηθούν στο μέλλον
- Να αποδείξουν πως προσπάθησαν να κρατήσουν τις θέσεις εργασίας, ωστόσο κάτι τέτοιο ήταν δύσκολο
- Να αποδείξουν πως ο κορονοϊός ήταν μια έκτακτη κατάσταση, απρόβλεπτη και πως αναγκάστηκαν να κάνουν αυτές τις περικοπές
- Να προσπαθήσουν να μην πέσουν κάτω από το 50% οι ώρες εργασίας ενός εργαζομένου εξαιτίας των περικοπών
- Να προσπαθήσουν να εφαρμόσουν κλιμακωτό ωράριο για τους εργαζομένους τους.

Αμφίδρομη Επικοινωνία με την Αγορά στο horecaopen@notice.gr