

# NEA Snacks

από την TOTTIS



Χωρίς  
Γλουτένη



Χωρίς  
Συντηρητικά



Με φυσικές  
χρωστικές



Με ηλιέλαιο



## • ΜΠΙΦΤΕΚΑΚΙΑ & ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΔΙΔΑΧΘΟΥΜΕ ΑΠΟ ΧΩΡΕΣ ΤΟΥ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΥ. ΑΠΟ ΤΟ 2021 ΝΕΑ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΑ

«Στις χώρες του εξωτερικού έχουν υιοθετηθεί πιο σημαντικά μέτρα στήριξης των επιχειρήσεων εστίασης. Για παράδειγμα, στις ΗΠΑ, κάθε μήνα στέλνεται επιταγή στον επιχειρηματία για την αντιμετώπιση των συνεπειών του κορονοϊού. Η πτώση του τζίρου είναι εμφανής για όλες τις επιχειρήσεις εστίασης, και δυστυχώς τα μέτρα, που έχουν παρθεί, είναι ανεπαρκή. Η επιστρεπτέα προκαταβολή είναι το μοναδικό σοβαρό εργαλείο χρηματοδότησης, αλλά δεν φτάνει, ενώ τα δάνεια του ΤΕΠΙΧ είναι δύσκολο για τις επιχειρήσεις να τα πάρουν», δηλώνει στο HoReCa Open ο Στέλιος Πέρος, Διευθυντής καταστημάτων της αλυσίδας Μπιφτεκάκια & Σουβλάκια.

### ΜΙΑΣ ΧΡΗΣΗΣ ΜΕΝΟΥ

Ο ίδιος σημειώνει: «Είναι πολύ σημαντικό να τηρούνται τα μέτρα προστασίας και υγιεινής κατά του κορονοϊού. Αυτό συνεπάγεται αίσθηση ασφάλειας στους καταναλωτές, οι οποίοι με τη σειρά τους θα καταναλώσουν στο εστιατόριο. Ωστόσο, τα μέτρα δεν πρέπει να εξαντλούνται στα υγειονομικά πρωτόκολλα, αλλά να περιλαμβάνουν και άλλες δράσεις. Τέτοιες είναι, όπως εφαρμόζεται και στην αλυσίδα μας, τα menu μιας χρήσης. Εμείς έχουμε σουπλά, τα οποία είναι μιας χρήσης, και με αυτό τον τρόπο περιορίζεται η επαφή του καταναλωτή με εστίες μετάδοσης του ιού. Το ίδιο ισχύει και με τις συσκευασίες

μαχαιροπίρουνων».

### ΑΝΑΚΑΜΠΤΕΙ Η ΑΓΟΡΑ

Ο κ.Πέρος αναφέρει πως «η αγορά σταδιακά ανακάμπτει, ωστόσο υπάρχουν σημαντικά προβλήματα, που πρέπει να αντιμετωπιστούν. Απέχουμε από την κατανάλωση του 2019».

### ΠΡΟΒΛΗΜΑ ΣΤΙΣ ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΕΣ ΗΛΙΚΙΕΣ

«Οι μεγαλύτερες ηλικίες καταναλωτών δεν έχουν επιστρέψει στα φυσικά καταστήματα. Φοβούνται ακόμη και έτσι υπάρχει μια φυγή καταναλωτών αυτής της ηλικίας».

### ΣΤΡΟΦΗ ΣΤΟ DELIVERY

Ο κ.Πέρος σημειώνει πως «σε μεγάλη άνθηση βρίσκεται το delivery, και το take away. Εμείς, στην αλυσίδα, συνεργαζόμαστε με την Efood, τη Wolt και την Vox. Αυτό το κανάλι βρίσκεται σε μεγάλη άνθηση στα χρόνια του κορονοϊού».

### Ο ΚΟΡΟΝΟΪΟΣ ΠΑΓΩΣΕ ΤΗΝ ΕΠΕΚΤΑΣΗ

Κλείνοντας, ο κ.Πέρος δηλώνει πως «η εταιρεία δεν θα ανοίξει νέα καταστήματα το 2020. Αναμένουμε να δούμε τι θα γίνει με τον κορονοϊό και λογικά το 2021 θα ανοίξουμε νέα καταστήματα».

## EDITORIAL

### Ο Ιάσωνας και η εστιατορική εκστρατεία

Το όνομά του είναι Jason Wang. Είναι μόλις 33 ετών και εδώ και οκτώ χρόνια αναπτύσσει διαρκώς αλυσίδες εστιατορίων στη δυτική ακτή των Ηνωμένων Πολιτειών.

Με έντονες επιχειρηματικές ανησυχίες από πολύ μικρός, καταφέρνει ό,τι αγγίζει να γίνεται χρυσός και βρέθηκε στα 28 του στη λίστα 30 under 30 του Forbes.

Ο κορονοϊός τον βρήκε στην Ιαπωνία, όπου και αποφάσισε να παραμείνει και να συντονίσει από εκεί το opening ενός νέου εστιατορίου του στην Καλιφόρνια... σε ένα εμπορικό κέντρο, με πολύ ακριβό - όπως και ο ίδιος παραδέχεται - ενοίκιο.

Παρά όλα αυτά, το συγκεκριμένο εστιατόριο άρχισε από την πρώτη μέρα να του αποδίδει, ακόμα και με τα περιοριστικά μέτρα για τον αριθμό των πελατών κλπ.

Ο ίδιος συνεχίζει να επεκτείνει την αυτοκρατορία του, έχοντας και ως προίκα την - σε εξαιρετική τιμή - πώληση της εφαρμογής, Caviar, για την παραγγελία φαγητού.

Μάλιστα, πλέον, ο ίδιος συνεργάζεται για τις αλυσίδες του με τους πρώην ανταγωνιστές του στις πλατφόρμες, γιατί, όπως λέει, «Αν χάσω το 85% των εσόδων μου, επειδή δεν θέλω να πληρώσω την προμήθεια στην εφαρμογή, τότε τέρμα. Θα μείνω εκτός αγοράς» (για αυτό θα τα πούμε ξανά και αναλυτικά).

Τι δείχνει η περίπτωση του Wang; Ότι, ακόμα και αν δεν έχεις το ταλέντο του ή/και το μέγεθός του στο business, πρέπει να βρίσκεις λύσεις και να κινείσαι μέσα σε περιβάλλον κρίσης. Αλλιώς δεν επιβιώνεις.





• **Γ. ΠΑΥΛΙΔΗΣ (SUSHI ROLLS)**  
**«ΜΕΙΩΣΗ ΕΙΣΦΟΡΩΝ, ΦΠΑ ΚΑΙ ΟΥΣΙΑΣΤΙΚΗ ΣΤΗΡΙΞΗ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΟΛΙΤΕΙΑ»**

Ο ιδιοκτήτης του γνωστού Sushi Rolls, Γιάννης Παυλίδης, αναφέρει στο Horeca Open πως «τα μέτρα της κυβέρνησης είναι ανεπαρκή. Δείχνουν να μην μπορούν να υποστηρίξουν την εστίαση ουσιαστικά, καθώς η επιστρεπτέα προκαταβολή είναι στην ουσία ένα δάνειο από το κράτος, το οποίο πρέπει να επιστραφεί σε δύο με τρία χρόνια. Επίσης, για τις περισσότερες επιχειρήσεις εστίασης, η προκαταβολή πηγαίνει στην κάλυψη των αναγκών του ΦΠΑ και των εισφορών εργαζομένων, όχι στη ρευστότητα για να αντέξει την κρίση. Το κράτος πρέπει να σκεφθεί σοβαρά να λάβει ουσιαστικά μέτρα στήριξη των επιχειρήσεων, όπως μείωση του ΦΠΑ και μείωση εισφορών, για όσο διάστημα διαρκεί η κρίση».

**«ΤΑ ΧΕΙΡΟΤΕΡΑ ΕΙΝΑΙ ΜΠΡΟΣΤΑ»**

Ο κ. Παυλίδης σημειώνει πως «τα χειρότερα είναι μπροστά μας. Δεν έχουμε ακόμη ζήσει τις συνέπειες της κρίσης, οι οποίες θα φανούν τους επόμενους μήνες. Ο καιρός είναι καλός, πολλοί καταναλωτές βγαίνουν έξω και υπάρχει η δυνατότητα εξυπηρέτησης σε εξωτερικούς χώρους. Όταν χαλάσει ο καιρός όμως, τι θα γίνει;»

**ΜΕΓΑΛΟ ΚΟΣΤΟΣ ΤΑ ΜΕΤΡΑ ΥΓΙΕΙΝΗΣ**

«Εμείς, ως επιχείρηση, τηρούμε περισσότερα μέτρα υγιεινής από αυτά, που ορίζουν τα πρωτόκολλα. Εκτός από τη μάσκα και τα γάντια στο προσωπικό, τις συχνές απολυμάνσεις εσωτερικού και εξωτερικού χώρου, τα αντισηπτικά, έχουμε υιοθετήσει μενού μιας χρήσης ή μενού με barcode. Είναι σημαντικό να μην υπάρχει ανθρώπινη επαφή και ο πελάτης να αισθάνεται άνετα. Ωστόσο, πρέπει να το-



Τα μέτρα της κυβέρνησης είναι ανεπαρκή. Δείχνουν να μην μπορούν να υποστηρίξουν την εστίαση ουσιαστικά, καθώς η επιστρεπτέα προκαταβολή είναι στην ουσία ένα δάνειο από το κράτος.



νιστεί πως το κόστος για μια επιχείρηση τριάντα ατόμων σε ό,τι αφορά τα μέτρα προστασίας είναι μεγάλο, περίπου €1.000 μηνιαίως. Θα μπορούσε το κράτος να βοηθήσει;» δηλώνει ο Γιάννης Παυλίδης.



Γιάννης Παυλίδης, Ιδιοκτήτης, Sushi Rolls

**HORECAOPINION**

**Δανεικά**

«Ένα μικρό δάνειο δημιουργεί χρέος. Ένα μεγάλο δάνειο έναν εκθρό», έγραφε ο Publilius Syrus, το 85 π.Χ. Από τότε, άλλαξαν πολλά στο επιχειρείν, αν και η βασική ιδέα, που εξέφρασε ο συγγραφέας, ίσως να μην έχει μεταβληθεί. Η κρίση του κορονοϊού αποτελεί μια αναπάντεχη κατάσταση για τους επιχειρηματίες της εστίασης και το κράτος θα πρέπει να παραμερίσει το παραπάνω ρητό και να σταθεί ουσιαστικά δίπλα στους επιχειρηματίες της εστίασης. Το σημερινό Horeca Open παρουσιάζει μια ολιστική εικόνα για τους τρόπους, με τους οποίους τα κράτη αντιδρούν στην πρωτοφανή αυτή κρίση, καθώς επίσης και τις απόψεις της ελληνικής αγοράς για τα ελληνικά μέτρα...» α-σπρίνη». Όπως γίνεται πρόδηλο, άλλες χώρες έχουν εστιάσει στην ουσιαστική στήριξη, μέσω επιταγών. Επιταγών, που δεν αποτελούν δάνειο, αλλά επιδότηση στους εστιάτορες. Με επιταγές και σε καταναλωτές, καθώς αν δεν υπάρχουν χρήματα, πώς θα κινηθεί η οικονομία; Στη χώρα μας, δυστυχώς, έχουμε αναλωθεί σε μία επιστρεπτέα προκαταβολή, η οποία θα εξοφληθεί σε βάθος χρόνου από τους επιχειρηματίες. Σε δάνεια του ΤΕΠΙΧ, τα οποία είναι άπιαστα για αρκετούς επιχειρηματίες, καθώς έχουν τεθεί πολλές προϋποθέσεις, αφήνοντας απέξω αλυσίδες και μικρομεσαίους επιχειρηματίες εστίασης. Εν ολίγοις το κράτος στηρίζει την εστίαση, στα λόγια, και στην πράξη θέτει εμπόδια στην πρόσβαση των επιχειρηματιών στην απαραίτητη για αυτούς χρηματοδότηση. Fair enough...

Νικόλας Ταμπακόπουλος  
[nicolas@notice.gr](mailto:nicolas@notice.gr)

• **COCA - COLA ΤΡΙΑ ΕΨΙΛΟΝ**  
**ΟΛΟΚΛΗΡΩΘΗΚΕ Ο ΠΡΩΤΟΣ ΚΥΚΛΟΣ**  
**ΤΟΥ «YOUTH EMPOWERED: THE HORECA**  
**EDITION»**

Το Youth Empowered της Coca-Cola Τρία Ψίλων, το μεγαλύτερο πρόγραμμα ενίσχυσης απασχολησιμότητας του ιδιωτικού τομέα στην Ελλάδα, υλοποίησε τον πρώτο κύκλο δωρεάν σεμιναρίων του Youth Empowered: The HoReCa Edition. Σκοπός της νέας ενότητας του προγράμματος είναι να υποστηρίξει τους νέους που απασχολούνται στον κλάδο της εστίασης και του τουρισμού και αναζητούν τρόπους να ενισχύσουν τις δεξιότητες τους ή να αποκτήσουν νέες προκειμένου να ανταποκριθούν με δυναμικό τρόπο στις προκλήσεις της νέας εποχής.

**ΠΟΛΛΟΙ ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΝΤΕΣ**

Στις 28 - 30 Σεπτεμβρίου περισσότεροι από 560 νέοι και νέες προερχόμενοι από τον κλάδο του HoReCa, έζησαν ένα τρίμηρο με πλούσιο περιεχόμενο, σύγχρονες θεματικές, διαδραστικά workshops και ενδιαφέρουσες συζητήσεις. Στόχος των digital σεμιναρίων που πραγματοποιήθηκαν εντελώς δωρεάν ήταν να

προσφέρουν στους συμμετέχοντες νέες δεξιότητες μέσω upskilling και reskilling, ώστε να κάνουν το επόμενο επαγγελματικό τους βήμα στον κλάδο του HoReCa ή σε όποιον άλλο κλάδο τους ενδιαφέρει. Έμπειρα στελέχη από την αγορά εργασίας, ήταν εκεί ως μέντορες για να τους καθοδηγήσουν. Μέσω μίας σύγχρονης ψηφιακής πλατφόρμας οι συμμετέχοντες είχαν τη δυνατότητα να κάνουν ερωτήσεις και να αλληλοεπιδράσουν με τους μέντορες. Επιπλέον των σεμιναρίων, το Youth Empowered: The HoReCa Edition πρόσφερε:

- 10 υποτροφίες Bartending από την Barphilosophy, για τους νέους που θέλουν να ασχοληθούν με τον κλάδο και τους bartenders που θέλουν να βελτιώσουν τις ικανότητές τους, και
- 2 υποτροφίες για Front-End Software Development από το εκπαιδευτικό πρόγραμμα Tech Academy του Foun.dation, για τους νέους που επιθυμούν να εργαστούν στον τομέα της Πληροφορικής.



• **ΔΑΝΕΙΑ PPP**  
**ΟΙ ΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΗΣΗ ΕΣΤΙΑΣΗΣ ΣΤΙΣ ΗΠΑ**

Οι περισσότερες αλυσίδες εστίασης και τα μικρότερα εστιατόρια στις ΗΠΑ έχουν έρθει αντιμέτωπα με μεγάλες αλλαγές στον τρόπο λειτουργίας τους. Η κρίση του κορονοϊού, σύμφωνα με πρόσφατη μελέτη, έχει ρίξει τον τζίρο τους από 40-60%, ενώ η ρευστότητά τους αποτελεί το μεγαλύτερο πρόβλημα. Έτσι, λοιπόν, το αμερικανικό Δημόσιο, με στόχο να κρατήσει στη ζωή όσο το δυνατόν περισσότερες επιχειρήσεις εστίασης, έχει υιοθετήσει μια σειρά δράσεων, που στόχο έχουν την ενίσχυση της ρευστότητας μεγάλων αλυσίδων εστίασης και μικρών επιχειρήσεων.

**ΚΟΡΟΝΟΔΑΝΕΙΑ**

Η πρώτη δράση έχει να κάνει με τα γνωστά μας κορονοδάνεια. Με μια διαφορά όμως: Δεν αποκλείεται κανείς από το να τα λάβει, ενώ η γραφειοκρατία είναι μειωμένη. Συνήθως, οι επιχειρήσεις, που αιτούνται δάνεια, δανείζονται από 1 έως 2 μήνες από τις τράπεζες, με μηδενικά επιτόκια και αρχίζουν να αποπληρώνουν τις

δόσεις, όταν ανέβει ο τζίρος τους.

**PAYCHECK PROTECTION PROGRAM**

Η δεύτερη δράση είναι το Paycheck Protection Program. Το αμερικανικό Δημόσιο υιοθέτησε αυτή τη λύση κατά τη διάρκεια του πρώτου κύματος του κορονοϊού. Έτσι, λοιπόν, χιλιάδες εστιατόρια, που έκλεισαν εξαιτίας των περιοριστικών μέτρων, λαμβάνουν (οι ιδιοκτήτες τους) κάθε μήνα μια επιταγή από το αμερικανικό Δημόσιο. Τα χρήματα έρχονται στην πόρτα των εστιατορίων, στον Ταχυδρομικό Κώδικα, που έχουν δηλώσει οι δικαιούχοι.

**HEALS ACT**

Η τρίτη δράση έχει να κάνει με τη διατήρηση των θέσεων εργασίας και την πληρωμή έως \$20 χιλ. σε μικρές επιχειρήσεις εστίασης, προκειμένου να καλύψουν τις ανάγκες του προσωπικού τους. Τα εστιατόρια γενικότερα, έχουν μικρό περιθώριο



κέρδους, έως 7%. Επομένως, με τον τζίρο τους σε έντονα πτωτική τάση, μέσω αυτού του προγράμματος μπορούν να καλύψουν τις ανάγκες του προσωπικού τους.

• **HORECA LEGAL**

# COVID-19 ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΕΣΤΙΑΣΗΣ

Της Μαρίας Αγγελή\*

Η εμφάνιση του νέου κορωνοϊού SARS-CoV-2 και η πανδημία που τον ακολούθησε προκάλεσε μία πρωτοφανή υγειονομική κρίση. Με σκοπό τον περιορισμό της διασπορά του ιού και την προστασία της δημόσιας υγείας έχει θεσπιστεί σειρά μέτρων σε όλους τους τομείς της ατομικής και κοινωνικής δράσης, στις κοινωνικές σχέσεις, στην οικονομία και την αγορά συμπεριλαμβανομένων και του τομέα της εστίασης. Παράλληλα, έχουν ληφθεί μέτρα στήριξης των επιχειρήσεων που πλήττονται από την εξάπλωση του κορωνοϊού. Σκοπός του παρόντος είναι μια συνοπτική παρουσίαση τους και η ανάδειξη μίας σειράς κρίσιμων νομικών ζητημάτων που αναφύονται στο πλαίσιο αυτό.

## ΜΕΤΡΑ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ

Προϋποθέσεις λειτουργίας καταστημάτων υγειονομικού ενδιαφέροντος σε υπαίθριο ή ημιυπαίθριο χώρο:

- Ο μέγιστος επιτρεπόμενος αριθμός πελατών ορίζεται ως ο αριθμός που προκύπτει από την αναλογία ενός (1) πελάτη ανά 2 τ.μ. συνολικής ωφέλιμης επιτρεπόμενης επιφάνειας λειτουργίας (ΣΩΕΕΛ).
- Ο μέγιστος επιτρεπόμενος αριθμός πελατών δεν δύναται να υπερβαίνει τον επιτρεπόμενο μέγιστο αριθμό πελατών που επιτρέπεται από την αρχική άδεια λειτουργίας του καταστήματος. -ΣΩΕΕΛ = YE + HE
- Η υπαίθρια επιφάνεια (YE) είναι το εμβαδόν της επιφάνειας εκτός του φυσικού καταστήματος όπου η επιχείρηση δύναται να αναπτύξει τραπεζοκαθίσματα.
- Η εσωτερική ημιυπαίθρια επιφάνεια (HE) είναι το εμβαδόν εντός του καταστήματος όπου δύναται να αναπτυχθούν τραπεζοκαθίσματα.
- Η δυνατότητα της χρήσης εσωτερικής ημιυπαίθριας επιφάνειας (HE) προκύπτει όταν υφίσταται πλευρά ή πλευρές του χώρου πλάτους (Π) και ύψους (Υ) σε επαφή με υπαίθριο εξωτερικό χώρο ή αίθριο που δύναται να αφαιρεθεί/ούν.
- Οι κοινόχρηστοι χώροι εντός εμπορικού κέντρου ή πολυκαταστημάτων ή υπερα-

γορών, εξομοιώνονται για τους σκοπούς του παρόντος, με ανοικτούς υπαίθριους χώρους για την ανάπτυξη τραπεζοκαθισμάτων των γειτνιαζόντων καταστημάτων υγειονομικού ενδιαφέροντος.

## ΗΜΙΥΠΑΙΘΡΙΟΣ ΧΩΡΟΣ

Προϋποθέσεις ανάπτυξης τραπεζοκαθισμάτων στον ημιυπαίθριο χώρο:

- Το επιτρεπόμενο βάθος (B) που ορίζει την HE είναι διάσταση κάθετη προς την πλευρά (Π) και ορίζεται ως εξής:
  - Όπου το ύψος (Υ) του ανοίγματος  $\geq 2$  μέτρων τότε το βάθος (B) ορίζεται ως  $(B)=1,6 \times (\Pi)$ . Η HE ορίζεται ως το γινόμενο  $(\Pi) \times (B)$
  - Όπου το ύψος (Υ) του ανοίγματος  $\geq 1$  μέτρου τότε βάθος (B) ορίζεται ως  $(B)=0,8 \times (\Pi)$ . Η HE ορίζεται ως το γινόμενο  $(\Pi) \times (B)$
- Οι ανωτέρω διατάξεις α και β δύναται να λειτουργούν συνδυαστικά σε χώρους με ανοίγματα σε δύο και περισσότερες πλευρές
- Τα υποστυλώματα ή οι διακοσμητικές στήλες έως πλάτος 0,5 μέτρου που διακόπτουν την συνέχεια της πλευράς (Π) δεν λαμβάνονται υπόψη και δεν μπορούν να υπερβαίνουν το είκοσι τοις εκατό (20%) της επιφάνειας της πλευράς.
- Στην περίπτωση που δύναται να ανοίξει η οροφή του καταστήματος (κινητό προστέγασμα), επιτρέπεται η ανάπτυξη τραπεζοκαθισμάτων καθ' όλη την επιφάνεια του ακάλυπτου χώρου.
- Επιτρέπεται απόκλιση έως οκτώ τοις εκατό (8%) σε κάθε διάσταση.

Ειδικές διατάξεις ως προς την ανάπτυξη τραπεζοκαθισμάτων στον υπαίθριο και ημιυπαίθριο χώρο:

- Καθορίζεται ελάχιστη απόσταση μεταξύ των τραπεζιών σύμφωνα με τη διάταξη των καθισμάτων ως εξής:
  - Όταν στον ενδιάμεσο χώρο μεταξύ δύο παράπλευρων τραπεζιών
  - δεν τοποθετείται καρέκλα σε κανένα εκ των δύο, τότε η ελάχιστη απόσταση μεταξύ αυτών ορίζεται στα 0,70 μ.
  - Όταν στον ενδιάμεσο χώρο μεταξύ δύο, παράπλευρων τραπεζιών τοποθετείται καρέκλα σε ένα εκ των δύο, τότε η ελάχιστη

απόσταση μεταξύ αυτών ορίζεται στα 1,10 μ.

- Όταν στον ενδιάμεσο χώρο μεταξύ δύο παράπλευρων τραπεζιών τοποθετείται καρέκλα σε κάθε ένα εκ των δύο, τότε η ελάχιστη απόσταση μεταξύ αυτών ορίζεται στα 1,70 μ.

## ΤΡΑΠΕΖΟΚΑΘΙΣΜΑΤΑ

Ειδικές διατάξεις ως προς την ανάπτυξη τραπεζοκαθισμάτων στον κυρίως εσωτερικό χώρο:

- Ο μέγιστος επιτρεπόμενος αριθμός πελατών ορίζεται ως ο αριθμός που προκύπτει από την αναλογία ενός (1) πελάτη ανά 2,20 τ.μ. συνολικής ωφέλιμης επιφάνειας ανάπτυξης τραπεζοκαθισμάτων.
- Καθορίζεται ως ελάχιστη απόσταση μεταξύ των τραπεζιών σύμφωνα με την διάταξη των καθισμάτων ως εξής:
  - Όταν στον ενδιάμεσο χώρο μεταξύ δύο παράπλευρων τραπεζιών δεν τοποθετείται καρέκλα σε κανένα εκ των δύο τότε η ελάχιστη απόσταση μεταξύ αυτών ορίζεται στα 0,90 μ.
  - Όταν στον ενδιάμεσο χώρο μεταξύ δύο παράπλευρων τραπεζιών τοποθετείται καρέκλα σε ένα εκ των δύο τότε η ελάχιστη απόσταση μεταξύ αυτών ορίζεται στα 1,20 μ.
  - Όταν στον ενδιάμεσο χώρο μεταξύ δύο παράπλευρων τραπεζιών τοποθετείται καρέκλα σε κάθε ένα εκ των δύο τότε η ελάχιστη απόσταση μεταξύ αυτών ορίζεται στα 1,80 μ.
- Επιτρέπεται απόκλιση έως οκτώ τοις εκατό (8%) σε κάθε διάσταση.

## ΠΡΟΣΤΙΜΟ

Στις επιχειρήσεις που δεν τηρούν τις απαιτήσεις αυτές επιβάλλεται, ανάλογα με τον βαθμό διακινδύνευσης της δημόσιας υγείας, για κάθε παράβαση, με αιτιολογημένη πράξη της αρμόδιας αρχής, διοικητικό πρόστιμο από χίλια (1.000) έως πενήντα χιλιάδες (50.000) ευρώ και αναστολή λειτουργίας για χρονικό διάστημα από δεκαπέντε (15) έως ενενήντα (90) ημέρες.

## ΕΙΔΙΚΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Η λειτουργία των καταστημάτων υγειονομικού ενδιαφέροντος απαγορεύεται από τις 12:00 τα μεσάνυχτα έως τις 5:00 π.μ. της επόμενης ημέρας. Η απαγόρευση καταλαμ-



βάνει τις δραστηριότητες υπηρεσιών εστιατορίων και:

- κινητών μονάδων εστίασης/ΚΑΔ 56.10
  - παροχής ποτών/ΚΑΔ 56.30
  - τροφοδοσίας για εκδηλώσεις (catering)/ΚΑΔ 56.21 συμπεριλαμβανομένων και των οκταψήφιων αριθμών αυτών, καθώς και εκμετάλλευσης κτήματος για τη διενέργεια εκδηλώσεων (γάμων και συ-ναφών)/ΚΑΔ 93.29.11.03
  - διοργάνωσης ψυχαγωγικών εκδηλώσεων (γάμων και συναφών)/ΚΑΔ 93.29.19.01.
- Οι δραστηριότητες υπηρεσιών εστιατορίων και κινητών μονάδων εστίασης/ΚΑΔ 56.10, παροχής ποτών/ΚΑΔ 56.30 και τροφοδοσίας για εκδηλώσεις (catering)/ΚΑΔ 56.21 συμπεριλαμβανομένων και των οκταψήφιων αριθμών αυτών, καθώς και εκμετάλλευσης κτήματος για τη διενέργεια εκδηλώσεων (γάμων και συναφών)/ΚΑΔ 93.29.11.03 και διοργάνωσης ψυχαγωγικών εκδηλώσεων (γάμων και συναφών)/ΚΑΔ 93.29.19.01.

*\*Η Μαρία Αγγελή είναι δικηγόρος Αθηνών και Νομική Σύμβουλος*



## • ΗΠΑ

# ΠΑΝΩ ΑΠΟ \$50 ΔΙΣ. Η ΣΤΗΡΙΞΗ ΣΤΗΝ ΕΣΤΙΑΣΗ



Η εστίαση περνά κρίση στις ΗΠΑ, ως απόρροια της κρίσης του κορονοϊού, που ταλανίζει τις επιχειρήσεις μέχρι σήμερα. Ωστόσο, έχει ξεκινήσει ένα κολοσσιαίο πρόγραμμα στήριξης των επιχειρήσεων εστίασης. Σύμφωνα με νεότερα στοιχεία, σε μικρομεσαίες επιχειρήσεις και αλυσίδες έχουν δοθεί πάνω από \$50 δισ., με σκοπό να τονωθεί η ρευστότητα των επιχειρήσεων και να διατηρηθούν θέσεις εργασίας. Πρόκειται για περίπου το 10% της συνολικής στήριξης της αμερικανικής πολιτείας προς τους επιχειρηματίες, που αγγίζει τα \$521 δισ.

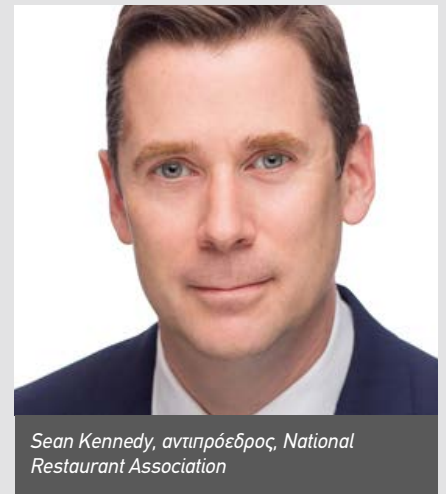
επιχειρήσεις εστίασης εντάχθηκαν στο πρόγραμμα και ανάμεσά τους πάρα πολλές μικρομεσαίες επιχειρήσεις, που βιώνουν πτώση έως και 60% του τζίρου τους. Μέσω αυτού του προγράμματος, δίνεται η δυνατότητα στην εστίαση να διατηρησει, όσο γίνεται, τις θέσεις εργασίας και να ενισχύσει τη ρευστότητά της. Ωστόσο, ο κλάδος της εστίασης αναμένει και άλλες πρωτοβουλίες από την πολιτεία, ιδιαίτερα εφόσον συνεχιστεί η επέλαση του κορονοϊού και οδηγηθούμε σε ένα δεύτερο lockdown».

## ΤΙ ΔΕΙΧΝΟΥΝ ΤΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Σύμφωνα με τα πιο πρόσφατα στοιχεία, το χαμηλότερο ποσό, που δίνεται στα εστιατόρια, είναι \$150 χιλ., και περιλαμβάνει περισσότερες από 50 χιλιάδες επιχειρήσεις. Οι 31.000 χρηματοδοτήσεις τοποθετούνται μεταξύ \$150-\$350 χιλ., ενώ:

- 10.000 χρηματοδοτήσεις από \$350 χιλ.-\$1 εκατ.
- 1.900 χρηματοδοτήσεις από \$1 εκατ.-\$2 εκατ.
- Αρκετές επιχειρήσεις πάνω από \$2 εκατ.

Ο Sean Kennedy, αντιπρόεδρος της National Restaurant Association, δήλωσε πως «το πρόγραμμα μέχρι σήμερα κρίνεται επιτυχημένο. Οι περισσότερες



*Sean Kennedy, αντιπρόεδρος, National Restaurant Association*

Αμφίδρομη Επικοινωνία με την Αγορά στο [horecaopen@notice.gr](mailto:horecaopen@notice.gr)