



Chers membres, chers clients,

La décision du Conseil fédéral d'autoriser la réouverture des établissements publics de la restauration le 11 mai prochain est en soi une bonne nouvelle puisqu'elle va nous permettre de renouer avec nos activités professionnelles, moment que nous attendions avec une vive impatience. Toutefois, cette réouverture s'accompagne de nombreux points d'interrogation.

C'est la raison pour laquelle, en étroite collaboration, GastroFribourg et Gastroconsult, vous proposent ci-après de faire le point de la situation.

### **Concept de protection des employés et des clients**

Le concept de protection qui conditionne la réouverture des établissements publics de la restauration n'a été défini que dans ses grandes lignes :

- tables de quatre personnes au maximum, sauf familles avec enfants ;
- distance de deux mètres entre les tables ;
- les clients doivent tous être assis.

**Ces mesures devront être scrupuleusement respectées, sans quoi une réouverture ne sera pas possible.**

Par ailleurs, on ne sait rien de ce qu'il en retourne au sujet de la protection des employés, notamment des masques de protection, des distances en cuisine, etc.

A l'heure qu'il est, on n'en sait pas plus et le président de GastroSuisse, Casimir Platzer, se trouve aujourd'hui même à Berne afin de mettre la pression et de faire accélérer le processus auprès du SECO. Le concept de protection est en cours de correction et ne devrait pas être avalisé par les autorités fédérales avant le 6 mai.

### **Modalités de déconfinement pour la restauration impatientement attendues**

De nombreuses questions auxquelles nous n'avons pas toutes les réponses nous sont posées. Vous pouvez toutefois prendre des renseignements auprès de l'Organe cantonal de conduite sur la Hotline 084 026 1700.

En ce qui concerne l'ordonnance du Conseil fédéral et le rapport explicatif qui l'accompagne, des contradictions ont été décelées. Le Conseil fédéral doit encore décider des modalités de déconfinement pour la restauration et, tant que ce rapport n'aura pas été approuvé, d'importantes incertitudes subsisteront, des incertitudes auxquelles nous ne pouvons nous-même malheureusement pas répondre.

---

## **CONCEPT D'EXPLOITATION ET DE RENTABILITÉ**

**Nous vous rendons attentifs à l'impérieuse nécessité d'étudier maintenant déjà les points ci-dessous :**

1. Vous allez calculer le nombre de places disponibles dans la nouvelle configuration en fonction du respect des distances. Ces dernières seront peut-être réduites de 50% voire plus, ce qui ne signifie pas que les places disponibles seront toutes occupées, surtout dans les premières semaines.

2. **Vous devrez ouvrir uniquement durant les heures productives** et renoncer à ouvrir l'établissement durant les heures qui ne le sont pas.
  3. Cette économie d'heures d'ouverture devra se faire au minimum dans la même proportion que la diminution du nombre de places à disposition.
  4. La réduction des heures du personnel doit être proportionnée à la réduction du nombre de places à disposition.  
Une réduction de place de 50% engendrera au minimum une perte de chiffre d'affaires de 50%. Vos frais de personnel devront donc être réduits de plus de 50% afin de couvrir vos frais supplémentaires, car il ne faut pas perdre de vue que la plus grande partie des frais fixes (électricité, journaux, entretien, etc.) vont subsister et qu'ils ne seront plus en rapport avec vos recettes.
  5. Il est impératif d'améliorer la rentabilité de chaque collaborateur et de pouvoir fonctionner avec un effectif réduit de personnel par rapport au temps ordinaire, ce qui vous oblige à réduire votre offre de restauration (carte des mets).
  6. Vous avez la chance de bénéficier d'une terrasse : vous pourrez bénéficier de plus de places pendant les beaux jours.
  7. Le droit aux RHT subsiste car il ne faut pas s'en cacher, malgré la réouverture, une grande partie du personnel restera au chômage total ou partiel pendant plusieurs mois encore. Vous devriez, durant ces périodes, pouvoir évaluer les compétences, les coûts et la souplesse de vos collaborateurs.
  8. Si vous êtes soit indépendant avec des indemnités APG, soit directeur avec une indemnisation de chômage de CHF 3'320 par mois, nous vous conseillons de vous remettre en priorité au travail, afin de retrouver un salaire « plus correct ».
  9. Un prix de vente adapté aux coûts de revient prend aujourd'hui toute son importance. **Il est impératif d'avoir une excellente rentabilité.** Nous vous conseillons de contrôler vos prix de vente et à défaut, de les réadapter si nécessaire lors de la conception de la nouvelle carte.
  10. Vous avez l'habitude de faire des économies sur vos frais généraux. Vous devrez être encore plus attentif à la **justification économique de chaque dépense**. Dans toutes vos décisions, la calculette doit être omniprésente !
- 

### **Contrats de bail**

Les contrats de bail ne pourront certainement pas être honorés dans leur intégralité. Avec une baisse de chiffre d'affaires qui sera à coup sûr importante, ce n'est pas avec des demi-mesures que le problème des loyers pourra être réglé. C'est la raison pour laquelle GastroFribourg a décidé de relancer le Conseil d'Etat afin qu'il émette de nouvelles propositions dans ce domaine où ses efforts ont été jusqu'ici bien insuffisants pour résoudre la crise. Nous n'entendons en tout cas pas relâcher la pression.

### **Indemnisation RHT – chômage d'avril**

Le chômage considère que tous les collaborateurs ont pris deux jours fériés de congé durant le mois d'avril et ne va pas les payer. Ce qui veut dire que l'employeur va

devoir payer ces deux jours, mais également pouvoir les déduire du solde de jours fériés de chaque employé.

### **Taux de TVA réduit pour les ventes à emporter**

Notez, enfin, que les restaurateurs qui décomptent la TVA avec le taux de dette fiscale nette, peuvent obtenir, sur demande, un deuxième taux à 0.6% pour les ventes à emporter dès le 01.01.2020, même si cette deuxième activité ne va pas dépasser le 10% des recettes totales. Attention : le taux sur le ticket doit être de 2.5%.

Comme vous pouvez le constater, la situation est encore loin d'être claire et nous attendons avec impatience de connaître les contours précis du concept de protection qui sera appliqué au sein de notre branche. Nous ne manquerons bien évidemment pas de vous informer des derniers développements.

Dans cette attente, nous vous adressons, chers membres, chers clients, nos très cordiales salutations.

**GASTROFRIBOURG**  
*ensemble depuis 1894*  
*zusammen seit*

**Muriel Hauser**  
Présidente

**Gastroconsult**  
proche. compétente.

**Chantal Bochud**  
Directrice