
La gastronomia potrà riaprire dall'11 maggio **Apertura soggetta a restrizioni: un'opportunità accompagnata da sfide**

GastroSuisse ha emanato un comunicato stampa sulla decisione del Consiglio federale (resa nota il 29 aprile) di permettere la riapertura dei ristoranti (vedi comunicato stampa di GastroTicino) l'11 maggio.

"Questa è una buona notizia. L'industria ha di nuovo una prospettiva", sottolinea Casimir Platzer, presidente di GastroSuisse, ricordando poi le misure che sono per il momento note.

"L'apertura in più fasi è una sfida, tuttavia, soprattutto da un punto di vista economico", dice Casimir Platzer, aggiungendo che ora è importante che il Consiglio federale e i politici rispondano il più rapidamente possibile alle altre richieste della ristorazione e dell'albergheria, compresa la spinosa questione degli affitti (vedi sotto il comunicato originale in francese) e cita anche quella relativa al tasso di interesse dello 0% per le fidejussioni fino a 500'000 CHF che deve essere applicato per l'intera durata del credito.

In ogni caso, anche dopo l'introduzione di utili misure di emergenza, anche il settore alberghiero e della ristorazione avrà bisogno di misure di sostegno a medio e lungo termine.

Comunicato originale in francese

La gastronomie peut rouvrir à partir du 11 mai, **de manière progressive et sous certaines conditions** **Ouverture soumise à des restrictions: une opportunité accompagnée de défis**

Le Conseil fédéral a décidé aujourd'hui, mercredi 29 avril, de franchir une nouvelle étape importante dans l'assouplissement du confinement qui inclut également une réouverture progressive des établissements de la gastronomie. Une exploitation limitée sera possible dès le 11 mai.

«C'est une bonne nouvelle. La branche a de nouveau une perspective», constate Casimir Platzer, président de GastroSuisse. La réouverture permet l'exploitation des établissements offrant des places assises, en autorisant dans un premier temps quatre personnes par table au maximum. Les familles font toutefois exception à cette règle.

D'autres exigences concernent des mesures respectant les dispositions officielles pour la protection des employés et des clients, sur la base des règles d'hygiène et de distance minimale. Tout sera donc mis en oeuvre afin de pouvoir mettre en pratique le concept de protection de la branche, selon les mesures imposées par le Conseil fédéral.

«L'ouverture par étapes représente toutefois un défi, surtout du point de vue économique», souligne Casimir Platzer. Il est d'autant plus important que le Conseil fédéral et les responsables politiques se prononcent aussi rapidement que possible sur les autres demandes de l'hôtellerie-restauration:

- les montants LPP de l'employeur liés à l'indemnité en cas de réduction de l'horaire de travail doivent par exemple être pris en charge;
- l'indemnité forfaitaire pour les entrepreneurs salariés doit être augmentée;
- l'allocation pour perte de gain est dans certains cas extrêmement faible pour les indépendants et les entreprises individuelles, ce qui est particulièrement gênant;
- la Confédération doit impérativement prendre une décision claire sur la question controversée des loyers, dans le sens que nous souhaitons;
- le taux d'intérêt de 0% pour les crédits transitoires jusqu'à 500'000 CHF doit s'appliquer pendant toute la durée du crédit.

«Après l'introduction de mesures d'urgence utiles, l'hôtellerie-restauration aura également besoin de mesures de soutien à moyen et long terme, conclut Casimir Platzer. Nous nous engagerons pour défendre un plan de relance économique.» Avec 28 500 établissements, 24 600 employés et 8000 places d'apprentissage, l'hôtellerie-restauration compte parmi les secteurs les plus touchés par la pandémie.