



Assunto:

COVID19

A PRO.VAR quer criar esplanadas com metade das mesas sobranes dos Espaços de Restauração

Selo de "Clean & Safe"

AEP – Associação Empresarial de Portugal - Edifício de Serviços
Avenida Doutor António Macedo, 196
4454-617 Leça de Palmeira

T.: +351 96 906 2001
@: daniel.serra@provar.pt
www.provar.pt

A PRO.VAR quer criar esplanadas com metade das mesas sobranes no interior dos Espaços de Restauração

A **PRO.VAR** (**PRO**mover & ino**VAR**), primeira e única associação nacional dedicada em exclusivo ao setor da Restauração, na sequência da informação conhecida ontem, que obriga a Restauração a reduzir para metade a lotação dos seus espaços, está a entrar em contacto com todas as Câmaras Municipais do Continente e Ilhas, para propor que encontrem soluções para compensar a perda, por força das novas regras impostas, que irão entrar em vigor no dia 18 de Maio.

Ontem ao final do dia foi tornado publico um documento do Governo, relacionado com o desconfinamento, no âmbito do COVID19, ficamos a conhecer as regras relacionadas com a lotação dos espaços, um limite de 50% na sua lotação e o horário de encerramento que terá de ser até às 23:00 horas.

Tendo em conta que os espaços de Restauração não são sustentáveis perante tais limitações, a PRO.VAR recorda que propôs ao Governo, um conjunto de propostas:

- A manutenção, até ao final do ano, do LAY- OFF para este setor, abrangendo todas as empresas do setor logo após a abertura, possibilitando às empresas que não têm quaisquer condições para abrir, por ter um espaço demasiado pequeno e ou por estar em zonas turísticas ou por se tratar de empresas ligadas integralmente a eventos, a aplicação do LAY-OFF a 100% e para as restantes, a possibilidade de um LAY-OFF parcial a 50% ou ambas as situações;

- Um PLANO DE SALVAÇÃO DA RESTAURAÇÃO, através da redução do Iva da Restauração, mas apenas para as comidas, dos 13% para os 6% e a implementação de um PER simplificado para cobrir as dívidas COVID19, um passivo que terá de ser reestruturado através da atribuição de uma verba a fundo perdido, retirado de um FUNDO DE RESGATE criado para o efeito e o restante da dívida convertida em muito longo prazo (15 / 20 anos), com garantia total do Estado; Vejam a proposta em: <https://provar.pt/nota-para-a-imprensa-proposta-de-programa-de-salvacao-do-setor-da-restauracao-pos-reabertura/>

Medidas muito necessárias, pois segundo um estudo que a PRO.VAR está a levar a efeito e que muito em breve será tornado público, muitas empresas irão ficar pelo caminho, prevendo-se um enorme número de desempregados. Mesmo as empresas com capacidade de endividamento levarão mais de seis anos a recuperar das perdas deste período.

Desde ontem que a PRO.VAR está a contactando inúmeros Presidentes de Câmara, para perceber qual seria a abertura para colaborarem com os Cafés e Restaurantes, na criação de novas esplanadas, na ajuda com seus técnicos no acompanhamento e na implementação das novas regras de segurança dentro dos

espaços de Restauração, no âmbito da COVID19 e na isenção da licença da esplanada e desconto em pelo menos 50% no IMI e taxas de serviços e publicidade.

Propomos também a exemplo de outros Países, a atribuição de vouchers, aos Profissionais de Saúde, como agradecimento à dedicação e trabalho desenvolvido em prol da comunidade, para consumo no Comércio local e nos Restaurantes locais. Seria uma recompensa justa para ambas as partes, visto que os Restaurantes também foram solidários com os demais ao estarem disponíveis oferecendo milhares de refeições diárias. <https://www.facebook.com/groups/519427825616197>

As propostas da PRO.VAR foram muito bem recebidas, estando neste momento muitas Câmaras disponíveis para colaborar com a PRO.VAR, ajudando os Cafés e Restaurantes dos seus Conselhos.

O Pedido formal segue hoje, dirigido a todas as Câmaras do Continente e Ilhas, com carácter urgente, por forma a que todos os espaços, Restaurantes e Cafés, que irão abrir portas ao público na segunda quinzena de Maio, possam estar preparados para receber com segurança, conforto e lotação aceitável, colocando as mesas e cadeiras que sobram dos seu espaço interior, num local exterior, contíguo ao seu Restaurante, para acomodar todos quanto queiram desfrutar da hospitalidade, serviço e da excelente gastronomia.

Para aumentar a CONFIANÇA dos Clientes, a **PRO.VAR**, defende ainda, que o selo "Clean & SAFE", que está atribuído apenas às Empresas Turísticas deva ser também alargado ao setor da Restauração. Esta medida, não faz sentido estar dirigida apenas a uma parte do setor do Turismo, devendo estar por isso disponível a tempo da abertura dos espaços de Restauração.

A **PRO.VAR** ainda não obteve resposta do TURISMO DE PORTUGAL, mas acredita que a ideia será bem acolhida, aguardando resposta ao pedido de uma reunião que foi enviado no início da semana.

Estimados Cumprimentos

Daniel Serra

T.: 96-906-2001

@: daniel.serra@provar.pt

Presidente



PROMOVER & INOVAR

www.provar.pt