

Temat: Rachunek zysków i strat c.d.

Witam Was klaso trzecia☺, ostatni temat dotyczył rachunku zysku i strat w gastronomii, uważam, iż należy się pochylić nad stratami (ogromnymi stratami) w gastronomii w czasach pandemii koronawirusa.

Proszę o przeanalizowanie sytuacji finansowej w gastronomii, poczytajcie publikacje na ten temat, podzielcie się ze mną swoimi przemyśleniami. Pozdrawiam Magdalena Biesiadecka

Poniżej przedstawiam najważniejsze informacje co robić, aby ograniczyć straty w restauracji w związku z decyzją rządu o zawieszeniu działalności lokali gastronomicznych w celu ograniczenia pandemii koronawirusa (COVID-19).

## **1. Zamknij lokal, ale nie zamykaj produkcji jedzenia**

Decyzja rządu nie oznacza całkowitego zakazu produkcji i konieczności zamknięcia lokalu! Zakaz dotyczy tylko (aż) wszystkich transakcji wewnątrz lokalu.

Nadal możesz prowadzić sprzedaż z dowozem i na wynos. Niżej dokładnie wyjaśniamy jak to zrobić bezpiecznie dla restauracji i klientów.

## **2. Wprowadź dostawy i wynosy bez kontaktu osobistego**

Przy dowozie kurier powinien zostawić jedzenie pod drzwiami, następnie wysłać SMS z informacją o dostawie do klienta.

Przy wynosach zorganizujcie miejsce przed lokalem np. stolik lub ladę, gdzie będziecie wystawiać klientom zamówienia.

Dodatkowe środki zaradcze ograniczą ryzyko, uspokoją klientów oraz zachęcą do zamawiania.

## **3. Uruchom sprzedaż online z własnej strony www**

## **4. Uruchom płatności online**

Płatności online pozwolą Ci realizować dostawy i wynosy bez kontaktu osobistego. Badania pokazują, że na papierze, czyli na banknotach, wirus może utrzymywać się nawet 24 godziny.

## **5. Poinformuj klientów o dostawie bez kontaktu osobistego**

Napisz o wprowadzonych zmianach i zabezpieczeniach swoich klientów w każdy możliwy sposób:

- Napisz na stronie głównej i w menu
- Napisz na swoim fanpage na facebooku
- Wyślij informację na SMS i email

Przykładowa treść komunikatu:

*"Zamawiaj bezpiecznie! - dostawa bez kontaktu z kurierem. Zamów jedzenie, wybierz płatność online, a nasz kurier zostawi posiłek na progu Twoich drzwi i zadzwoni lub wyśle Ci SMS z informacją o dostarczeniu"*

## **6. Wprowadź dostawy i/lub wynosy jeśli ich nie prowadzisz**

Nie odsyłaj pracowników do domu.

Możesz zaangażować zespół obsługi lokalu do szybkiej organizacji wynosów i dostaw.

## **7. Wprowadź dodatkowe środki bezpieczeństwa**

Przykładowe środki zaradcze:

- codzienna kontrola, czy kurierzy nie wykazują objawów choroby z pomiarem temperatury
- codzienna dezynfekcja całego wyposażenia wykorzystywanego przez kurierów
- wymóg regularnego mycia/dezynfekcji rąk przez kurierów

Restaurator zrzeszony jest w Izbie Gospodarczej Hotelarstwa Polskiego. Podkreśla, że cała branża hotelarska znalazła się w sytuacji bez wyjścia: - *Im większy obiekt, tym jest gorzej. Nie chodzi wyłącznie o koszty pracownicze, ale też utrzymanie budynków. Jest ok. 15 danin, które hotele muszą płacić np. ZAiKS czy abonament radiowo-telewizyjny za odbiorniki znajdujące się w każdym pokoju. Wiele firm ociera się już o ogłoszenie upadłości. W obecnej sytuacji hotel przynosi nam duże straty, na szczęście jest to część działalności naszej firmy, którą teraz wspierają sklepy. Mimo że mamy też obciążenia kredytowe, a banki dość niechętnie współpracują. Ukłonem samorządów w stronę przedsiębiorców byłoby zwolnienie ich z podatku od nieruchomości, bo jeśli lokal stoi, a z niczyjej winy nie zarabia, nie ma przychodu na opłaty. Czasowe zawieszenie nic nie da, bo kiedyś i tak trzeba będzie je uregulować.*