

飲食事業者のみなさまへ

新型コロナウイルス感染症に伴う主な支援策まとめ

政府支援策

影響が出ている飲食事業者が受け取れる補助金・融資をご紹介します（一例）

売上が半額以下になった	給付 持続化給付金	<p>上限：中小 200 万円、個人事業 100 万円</p> <p>2020 年で特に厳しい月（1～12 月）の売上げが前年比 50% 減の場合、その月の売上げを年換算した額を、昨年1年間の売上げから引いた減少分を給付</p>	<p>経済産業省中小企業金融・給付金相談窓口</p> <p>☎0570-783183</p>
人件費が払えない	助成 雇用調整助成金（コロナ特例）	<p>中小企業助成率 4/5 ※解雇等を行わない場合は 9/10 を助成</p> <p>助成率は企業規模・雇用条件で変動。</p>	<p>厚生労働コールセンター</p> <p>☎0120-60-3999</p>
支出を止めたい	猶予 納税猶予・減免	<p>収入が減少（前年同月比▲20%以上）した事業者は無担保かつ延滞税なしで納税を猶予／固定資産税は軽減措置も</p>	<p>各地域の税務署</p>
	猶予 社会保険料・公共料金猶予	<p>事業の休止や著しい損失があった場合、納付を猶予する</p>	<p>健康保険協会、日本年金機構 各電気・ガス・水道等事業者</p>
学校休業で従業員が来れない	助成 小学校休業等対応助成金（労働者雇用向け）	<p>小学校等休校で労働者が有給休暇取得の場合、1 日あたり 8,330 円を上限に</p>	<p>厚生労働省コールセンター</p> <p>☎0120-60-3999</p>
資金繰りが苦しくなった	融資 セーフティネット保証（4・5号）	<p>信用保証付き融資を限度額まで利用中の場合、与信枠を大幅拡充／保証料・利子を減免（最大ゼロ金利）</p>	<p>取引のある金融機関 または最寄りの信用保証協会</p>
	融資 無利子・無担保融資（新型コロナウイルス感染症特別貸付）	<p>前年または前々年同期比 5%以上の売上減少で据え置き最大 5 年</p>	<p>日本政策金融公庫</p> <p>☎0120-154-505 民間金融機関</p>

自治体ごとの支援策

地方自治体が設立している給付金を受け取れるケースもあります（一例）

【東京都】

休業・営業時間短縮に協力した	給付 東京都感染拡大防止協力金	1店舗 50万円、複数店舗 100万円 4/16-5/6 に休業または時短営業した店舗・施設	東京都緊急事態措置等・ 感染拡大防止協力金相談センター ☎ 03-5388-0567
テイクアウトデリバリーを始めたい	給付 東京都テイクアウト・デリバリーサービス開始助成金	上限 100万円 初期費用（容器代、システム代等）	公益財団法人東京都中小企業振興公社経営戦略課業態転換担当 ☎ 03-5822-7232

【神奈川県】

休業・夜間の営業時間短縮に協力した	給付 新型コロナウイルス感染症拡大防止協力金	10万円 ※少なくとも4月24日以降、休業夜間営業時間の短縮に協力した食事提供施設	神奈川県新型コロナウイルス感染症専用ダイヤル ☎ 045-285-0536
-------------------	------------------------	--	--

【千葉県】

売上が半額以下になった	給付 中小企業等への支援金	最大 30万円 ※県の自粛要請に協力した場合のみ	商工労働部経済政策課政策室 ☎ 043-223-2703
-------------	---------------	-----------------------------	---------------------------------

【大阪府】

売上が半額以下になった	給付 休業要請支援金	中小企業 100万円、個人事業主 50万円 ※休業要請等に協力した場合のみ	休業要請支援金相談コールセンター ☎ 06-6210-9525
-------------	------------	--	------------------------------------

その他、愛知県、埼玉県、兵庫県、福岡県などでも休業等への協力金の支給を行っております。

テイクアウト・デリバリーを始めた方

新しくテイクアウトやデリバリーを始める飲食店が増えています。



どうお客様にプロモーションすべき？

外出自粛している中では、店頭での張り紙等のお知らせに加えて、オンライン上での出面を増やすことが有効です。例えば、Google マイビジネスは無料ですぐに始められ、お客様に情報を見つけていただきやすくなります。普段活用している SNS などでもハッシュタグの付け方を工夫するだけでもグッとリーチが増えます。



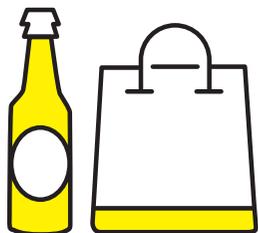
テイクアウトではどんな感染防止策が必要？

厚労省によれば食品を介して新型コロナウイルス感染症に感染した事例はないとしており、食品取扱者の体調管理やこまめな手洗い、消毒など通常の食中毒予防のために行なっている一般的な衛生管理が実施されていれば、心配する必要はありません。ただし、受け渡しなど対面する際には、咳や唾が飛ばない距離を保つなどの注意が必要です。



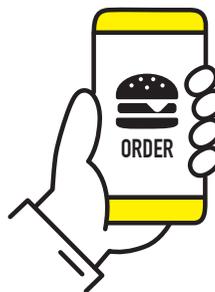
容器はなにを準備すればいい？

テイクアウトでは料理を盛り付ける容器のほか、使い捨てカラトリ類、袋などが必要です。容器を選ぶ際には水分や油分がこぼれないこと、断熱性・保温性を考慮する必要があります。環境に優しい脱プラスチック素材やインスタ映えを意識した容器も人気です。Showcase Gig では、容器メーカーのご紹介も行なっております。



酒類もテイクアウトできる？

ワイン、ビールなど酒類を持ち帰り用として販売するには、酒税法上の「酒類小売業免許」が必要ですが、国税庁は新型コロナウイルスの影響を受ける飲食店への特別措置として「期限付酒類小売業免許」の新設を発表しています。この免許は在庫酒類の持ち帰り用販等により資金確保を図るものについて、6ヶ月間付与されます。



モバイルオーダーを導入すべき？

モバイルオーダーは、お客様のスマホから商品の事前注文・決済を可能にするサービスです。対面の注文に比べて飛沫感染リスクを最小限に抑えられ、店頭でお待たせする時間も削減できます。Showcase Gig では、国内トップクラスの実績を有する「O:der (オーダー)」ほか、店舗に適したサービスをご案内できますのでぜひご相談ください。

飲食店向け新型コロナ対策相談センター

お気軽にご相談ください

問い合わせ
こちらまで



covidbuster@showcase-gig.com

お名前、ご連絡先(メール、電話番号)、店舗名(会社名)、お困り事・相談事項を明記の上、上記メールアドレスまでご連絡いただきますようお願いいたします。なお、混雑状況によりお時間を頂戴する場合がございます。予めご了承ください。