

Stanowisko ZPP ws. propozycji „Wytycznych dla funkcjonowania gastronomii w trakcie epidemii COVID-19 w Polsce”

Związek Przedsiębiorców i Pracodawców po zapoznaniu się z roboczą propozycją „Wytycznych dla funkcjonowania gastronomii w trakcie epidemii COVID-19 w Polsce” zwraca uwagę na kilka kwestii mogących uniemożliwić skuteczny powrót do pracy przedsiębiorcom prowadzącym restauracje.

Na wstępie, pragniemy zauważyć że branża gastronomiczna jest gotowa na „odmrożenie”. Z satysfakcją przyjmujemy zapowiedzi dotyczące zezwolenia na ponowne otwarcie punktów gastronomicznych oraz fakt, że większość opracowywanych przez Ministerstwo oraz GIS wytycznych jest zbieżna z rekomendacjami ZPP dla branży gastronomicznej w okresie bezpośrednim po jej odmrożeniu. Działania w zakresie zapobiegania i ograniczenia pandemii w sektorze gastronomicznym opracowane przez Związek Przedsiębiorców i Pracodawców wraz z branżą gastronomiczną, znajdują się na stronie <https://zpp.net.pl/projekty/covid-19/>. W zakresie proponowanych standardów sanitarno-higienicznych wydaje się zatem, że wypracowany przez MR i GIS dokument jest zbieżny z kierunkiem, który już zaczęła obierać branża. Niemniej jednak, zdziwienie budzą planowane „procedury postępowania w przypadku potwierdzenia zakażenia wirusem COVID-19 osoby, która była klientem restauracji w przeciągu ostatnich 30 dni”.

Plany MR oraz GIS zakładają identyfikację oraz ewidencję gości lokali gastronomicznych. Projektodawcy planują zalecić wszystkim pracownikom danego lokalu zainstalowanie rządowej aplikacji ProteGo Safe oraz nakazać umieszczenie przy wejściu do lokalu urządzenia z zainstalowaną aplikacją ProteGo Safe w celu zarejestrowania każdego klienta będącego użytkownikiem aplikacji. W wypadku braku możliwości wystawienia takiego urządzenia – rekomenduje się wydrukowanie kodu QR wygenerowanego z aplikacji ProteGO Safe do zeskanowania przez wchodzących klientów. W odniesieniu do klientów i pracowników, którzy nie posiadają aplikacji, lokal ma być zobowiązany do prowadzenia ich imiennej listy (!). Ma ona zawierać imię, nazwisko i numer telefonu obecnych klientów (!).

Zwracamy uwagę, że przetwarzanie danych osobowych oraz zapewnienie bezpieczeństwa tych danych przez lokale gastronomiczne, stanowić będzie dodatkowe obciążenie administracyjne i kosztowe dla już



dziś mocno dotkniętych finansowo restauratorów. Wielu z nich nie będzie w stanie ponieść tego obciążenia i nie zdecyduje się na otwarcie swojego lokalu.

Sama aplikacja ProteGO Safe i mechanizmy jej działania wzbudzają wiele kontrowersji w zakresie prywatności obywateli i monitorowania ich przemieszczania się. Z perspektywy biznesu restauracyjnego szczególnie problematyczny jest fakt, że brak wcześniejszego dostępu do aplikacji nie pozwala nabrać pewności co do mechanizmów jej działania, a co za tym idzie wypracowania mechanizmów funkcjonowania w lokalach, przeszkolenia załogi oraz uporządkowania procesu przyjęcia gości.

Ponadto, planowane rekomendacje stanowią ingerencję w swobody obywatelskie oraz naruszają prywatność obywateli. Wielu klientów wybierając się do lokalu gastronomicznego na spotkanie służbowe czy prywatne, pragnie zachować prywatność. W momencie wprowadzenia proponowanych wytycznych, wielu Polaków nie skorzysta z usług branży gastronomicznej.

Wytyczne uwzględniają też sposoby zbierania i przechowywania wrażliwych danych od osób nieposiadających aplikacji, jednocześnie nie dając jasnej podstawy prawnej do żądania udostępnienia tego typu informacji od klientów. W sferze domysłów pozostaje czy przedsiębiorca prowadzący restaurację ma prawo do wylegitymowania osoby stawiającej się w lokalu lub jak zachować się wobec osoby, która odmawia podania realnych i weryfikowalnych danych. Wytyczne nie precyzują też, jak głęboko sięgające dane mają być komasowane – czy osoby przebywające w ogródku restauracji powinny zostać zweryfikowane oraz czy jako wspólne przestrzenie rozumiane są również toalety.

Pragniemy zauważyć, że nie jest prowadzona ewidencja klientów sklepów detalicznych, pasażerów komunikacji miejskiej, czy klientów taksówek. Skąd zatem pojawia się pomysł na objęcie tym rozwiązaniem branży gastronomicznej?

Projektowane wytyczne zawierają również wiele nieścisłości, które wprowadzają konfuzję do stanu prawnego i procedur działania restauracji. Z tego powodu zwracamy się o:

1. uściślenie procedur zapobiegawczych o sposób zachowania na wypadek identyfikacji obecności wirusa u pracownika, a nie jedynie jego podejrzenia. Proponowana procedura nie uwzględnia możliwości niewpuszczenia na teren zakładu pracy pracownika z innymi objawami niż temperatura powyżej 37,5 stopni (na przykład kaszel). Nie jest też do końca jasna odpowiedzialność pracodawcy za odesłanie pracownika „transportem indywidualnym”,

Związek Przedsiębiorców i Pracodawców

Zarząd: Cezary Kaźmierczak - Prezes, Marcin Nowacki - Wiceprezes

2. ustalenie czy w mocy pozostaje Rozporządzenie z dn. 2 maja 2020 o możliwości pracy w mniejszej odległości niż 1,5 metra jeśli pracodawca zapewnia środki ochrony takie jak rękawiczki lub płyn do dezynfekcji,
3. doprecyzowanie czy maksymalna liczba miejsc siedzących w restauracji uwzględnia również miejsca w ogródku/na świeżym powietrzu,
4. utrzymanie zachęcenia do płatności bezkontaktowych.

Podobnie jak w Apelu o prawdziwe „odmrożenie” sektora gastronomicznego z dnia 12 maja br. pragniemy zauważyć, że epidemia koronawirusa to potężny cios w całą branżę gastronomiczną. Z danych firmy GfK wynika, że wartość rynku gastronomicznego w Polsce to 36,6 mld zł. Przed obecnym kryzysem związanym z koronawirusem liczba lokali w Kraju wynosiła ponad 76,5 tys. Dziś nikt nie jest jednak w stanie przewidzieć, ile z nich przetrwa trwający lockdown. Można jedynie szacować, że każdy dzień przedłużającego się urzędowego zamknięcia tej branży, to kolejne dziesiątki zamkniętych lokali gastronomicznych, setki nowych bezrobotnych oraz upadłości kolejnych firm z branż kooperujących. Sektor ten generuje nie tylko wartość samą w sobie. Zwiększa także lokalną atrakcyjność turystyczną i biznesową miast, czy miejscowości. Stanowi ważną rolę w zapewnieniu żywienia. Pełni ważne funkcje społeczne i kulturotwórcze.

Apelując o jak najszybsze otwarcie branży gastronomicznej w najbliższych etapach otwierania gospodarki, pragniemy zwrócić uwagę, że wprowadzenie wyjątkowo trudnych w realizacji i kontrowersyjnych z punktu widzenia ochrony prywatności konsumentów wytycznych spowoduje, że do realnego otwarcia tej branży nie dojdzie. Wprowadzenie kwestionowanych w niniejszym komentarzu rozwiązań dla restauracji, barów, czy kawiarni spowoduje, że wielu właścicieli nie zdecyduje się na ich otwarcie, klienci nie będą zainteresowani korzystaniem z ich usług. Okres ten i dalsza niepewność powodować będzie dalsze zwolnienia pracowników oraz upadanie lokalnych przedsiębiorstw z branży samej w sobie, jak i branż powiązanych.

Mamy nadzieję, że uda się wyjaśnić wszelkie wątpliwości i branża restauracyjna będzie mogła ponownie podjąć działalność w jasno określonym nowym reżimie **sanitarnym** zapewniając bezpieczeństwo wszystkim chętnym klientom.

Związek Przedsiębiorców i Pracodawców

Związek Przedsiębiorców i Pracodawców

Zarząd: Cezary Kaźmierczak - Prezes, Marcin Nowacki - Wiceprezes