

## Apel o prawdziwe „odmrożenie” sektora gastronomicznego

Według nieoficjalnych doniesień, Rząd planuje „otwarcie” restauracji od dnia 18 maja. Jak najszybsze „odmrożenie” zarówno branży gastronomicznej jak i innych, jest kierunkiem ze wszech miar oczekiwanym zarówno przez przedsiębiorców, ich pracowników, jak i konsumentów.

My, organizacja reprezentująca przedsiębiorców z branży gastronomicznej stanowczo jednak zaznaczamy, że planowana rygorystyczna forma obostrzeń spowoduje, że nieoptymalnym będzie otwarcie lokali w proponowanym terminie i reżimie. Planowane „odmrożenie” nie może być tak nazywane! Będzie to de facto dalsze utrzymywanie branży w zamknięciu.

Obawy branży gastronomicznej budzą założenia dot. rygorystycznych obostrzeń, jakie Rząd planuje wprowadzić dla „otwartych” po 18 maja lokali. Zgodnie z nieoficjalnymi informacjami, klienci będą mogli być obsługiwani wyłącznie w ogródkach i przez kelnerów. Stoliki poza lokalem mają być oddalone od siebie przynajmniej o dwa metry. Przy stoliku będzie mogła znajdować się tylko jedna osoba (z wyjątkiem rodzin). Powyższe rozwiązania spowodują znaczne ograniczenie liczby klientów, którzy będą mogli korzystać z danego lokalu gastronomicznego.

Nie każda restauracja, bar, kawiarnia ma ogródek na zewnątrz lokalu. Dla tych obiektów, które taką możliwość posiadają, otwarcie pozostanie jednak nieoptymalne. Rozstawienie stolików w znacznej odległości oraz limit klientów przy stolikach spowodują, że liczba potencjalnych gości nie pozwoli na osiągnięcie rentowności z otwarcia lokalu. Ponadto, wielu właścicieli nieruchomości wynajmujących powierzchnie, nie będzie skłonnych do dalszych zwolnień z opłat lub oferowania preferencyjnych wysokości czynszu. Wynajmujący będą ponownie żądać pełnej stawki opłat, gdy tylko usłyszą słowa rządzących o dokonaniu „odmrożenia” branży gastronomicznej.

Apelujemy, by nie nazywać planowanych rozwiązań „odmrożeniem”. Dla zdecydowanej większości z firm funkcjonowanie w nowym reżimie, nie będzie możliwe. Pozostaną one zamknięte. Tysiące kucharzy, kelnerów, barmanów oraz pracowników branż kooperujących nie wróci do pracy. Właściciele lokali nie osiągną przychodu. Wynajmujący powierzchnie nie uzyskają czynszu. Polacy nie skorzystają z oferty gastronomicznej. Rząd nie otrzyma wpływów z tytułu podatków i akcyzy.

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.

Apelujemy o prawdziwe otwarcie branży w najbliższym etapie otwierania gospodarki. Jednocześnie rekomendujemy o stosowanie przez lokale gastronomiczne wytycznych w zakresie zapobiegania przenoszeniu koronawirusa. Właściwe rozwiązania zostały przedstawione w załączniku do niniejszego apelu.

### Związek Przedsiębiorców i Pracodawców

Zarząd: Cezary Kaźmierczak - Prezes, Marcin Nowacki - Wiceprezes

## Działania w zakresie zapobiegania i ograniczenia pandemii w sektorze gastronomicznym

Bezpośrednio po okresie „odmrożenia” branży, gdy ryzyko epidemiologiczne dalej będzie występować, każdy przedsiębiorca realizujący usługi gastronomiczne, powinien wdrożyć odpowiednie rozwiązania i zalecenia z poniższego katalogu. Spełnienie tych zaleceń pozwoli zwiększyć bezpieczeństwo klientów oraz pracowników, równocześnie ograniczając ryzyko zarażenia koronawirusem.

1. **Zapewnienie płynu do dezynfekcji rąk dla gości** - łatwo dostępny i widoczny dla gości dozownik.
2. **Wszyscy pracownicy powinni pracować w maskach i rękawiczkach.** Stosowanie i zapewnienie przez lokal dostępności masek, a także płynów dezynfekujących oraz rękawiczek dla personelu. W przypadku stosowania maseczek wielorazowych, częsta ich wymiana i dezynfekcja.
3. **W miarę możliwości, zapewnienie przestrzeni pomiędzy stolikami.** W przypadku braku możliwości fizycznego zapewnienia odstępów, wyłączenie z użytkowania np. co drugiego stolika/krzesła, tak aby odstępy te zapewnić.
4. **Ustalenie i kontrola maksymalnej liczby gości w lokalu** - na podstawie liczby dostępnych stolików (nie licząc tych wyłączonych z użytkowania) - indywidualnie w każdym obiekcie.
5. **Umieszczenie informacji o maksymalnej liczbie gości w lokalu** przy wejściu do lokalu.
6. **Przeszkolenie pracowników** z zasad prawidłowego stosowania i użytkowania środków dezynfekujących oraz m.in. maseczek, a także rekomendacji dot. zapobieganiu rozprzestrzeniania koronawirusa.
7. **Wyznaczenie bezpiecznych stref na zewnątrz dla gości oczekujących na wejście.** Wyznaczenie na podłodze stref zapewniających zachowanie odpowiednich odległości między gośćmi także oczekującymi na złożenie zamówienia.
8. **Zachowanie odległości min. 1 m. pomiędzy obsługą, a klientem** w momencie składania zamówienia przy stoliku.
9. **Stosowanie alternatywnych form przyjmowania zamówień** np. możliwość pisemnego zamówienia poprzez zaznaczenie na karcie odpowiednich pozycji/numerów dań z karty.
10. **Posiłki gotowe do wydania powinny oczekiwać na wydanie pod przykryciem.**
11. **Stałe i regularne dezynfekowanie powierzchni w lokalu,** z którymi stykają się goście.
12. **Dezynfekowanie stolików po każdym gościu,** dezynfekcja innych powierzchni, których dotykają goście.
13. **Regularne mycie i dezynfekcja toalet,** min. raz na 1 godzinę, zgodnie z wyznaczonym harmonogramem.
14. **Regularne pranie i czyszczenie służbowego ubioru pracowników.**
15. **Przynoszenie zamówień przez kelnerów do stolików wyłącznie na tacach.** Mycie i dezynfekowanie tac po każdym użyciu.
16. W przypadku lokali wydających zamówienia **na ladzie, zamówienia powinny być wydawane np. w papierowych torbach,** tace wydawane na wyraźne życzenie gościa.
17. W przypadku wydawania samoobsługowego dodatków (np. cukier, jednorazowe sztućce), **dodatki te powinny być wydawane przez obsługę bezpośrednio do zamówienia.**
18. W przypadku przyjmowania zamówień i wydawania posiłków przy ladzie, zabezpieczenie personelu i klientów, poprzez **konstrukcje z pleksi oddzielające pracownika od gościa** na poziomie twarzy.
19. Każdorazowe **dopuszczanie do pracy personelu po uprzednim zmierzeniu temperatury** i upewnieniu się, że jest ona prawidłowa. Wyposażenie zakładu w minimum jeden sprawny termometr bezdotykowy.
20. Natychmiastowe **odsuvanie od pracy personelu z objawami chorobowymi.**



21. Jednoczesne **sumienne przestrzeganie innych wytycznych zapewniających ochronę** przed szerszeniem się zakażeń i innych chorób zakaźnych.

Przedstawiona lista stanowi rekomendacje, a stosowanie odpowiednich narzędzi powinno pozostać w gestii właścicieli lokali oraz ich pracowników, kierując się troską o zapewnienie bezpieczeństwa własnego oraz klientów.

Liczymy, że rozsądne zastosowanie części lub całości powyższych wytycznych pozwoli zapewnić bezpieczeństwo oraz jego poczucie klientom i pracownikom lokali gastronomicznych. Jednocześnie branży pozwoli to przywrócić zdolność do świadczenia swoich usług.

Jan Budzyński - Zielony Niedźwiedź, Warszawa

Adam Chrząstowski - Bocuse d'Or Poland, Poznań

Adam i Michał Czaja - Manifest. Kuchnia i Wino, Lublin

Marcin Czubak - BistrOfficina, Katowice

Beata Dobrzańska - Posmakuj, Warszawa

Paweł Dobrzański- Posmakuj, Warszawa

Tatiana Fremond - Café de la Poste, Warszawa

Agnieszka Majksner - Zupitto, Kraków

Gieno Mientkiewicz, Warszawa

Iwona Niemczewska - Z Drugiej Strony Lustra, Szczecin

Juliusz Podolski - d'GUSTOR PR, Poznań

Paweł Portoyan - Bistro JCI, Kraków

Paweł Powroźnik - P jak Pysznie, Kępno

Michał Sobolewski - Klubokawiarnia Owoce i Warzywa, Łódź

Adam Sochacki - 35mm/ml, Kraków

Maciej Sondij - Dyletanci, Warszawa

Edyta Szast - Pogoda, Zamość

Agata Wojda - Fest Port Czerniakowski, Warszawa

Tomasz Wróblewski - Świetlica Wolności, Warszawa

Bartłomiej Czarnomski, U Fotografę Craft Beer, Lublin

Bartłomiej Czarnomski, Browar Zakładowy Wielokran, Lublin

Marek Flisiński, Restauracja Water&Wine, Nałęczów

## Związek Przedsiębiorców i Pracodawców

Zarząd: Cezary Kaźmierczak - Prezes, Marcin Nowacki - Wiceprezes