

Stanowisko ZPP ws. projektu Rozporządzenia ws. ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii z dnia 14 maja 2020 r. oraz aktualnych Wytycznych dla funkcjonowania gastronomii w trakcie epidemii SARS-CoV-2 w Polsce

Związek Przedsiębiorców i Pracodawców pozytywnie ocenia kolejny krok na drodze odmrażania polskiej gospodarki. Otwarcie branży gastronomicznej jest długo oczekiwanym przez wszystkich przedsiębiorców oraz konsumentów działaniem.

Po zapoznaniu się z projektem Rozporządzenia ws. ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii z dnia 14 maja 2020 r. pragniemy zaznaczyć, że należy bez zbędnej zwłoki odmrażać kolejne zamknięte branże przy zachowaniu odpowiednich działań mających na celu ograniczenie ryzyka zarażenia i rozprzestrzeniania się koronawirusa.

Związek Przedsiębiorców i Pracodawców nie znajduje także uzasadnienia dla nie odmrożenia od 18 maja br. działalności salonów tatuażu i piercingu (ujętej w Polskiej Klasyfikacji Działalności w podklasie 96.09.Z). Rola tej działalności jest zbliżona do odmrożonej tzw. branży *beauty* w postaci np. salonów manicure. Działalność salonów tatuażu i piercingu jest źródłem jedyne utrzymywania licznej grupy przedsiębiorców. Zachowanie odpowiednich środków zapobiegawczych pozwoli funkcjonować branży minimalizując ryzyko epidemiologiczne. Już dziś zakłady te spełniają wysokie normy bezpieczeństwa sanitarnego i higienicznego. Pracownicy tej branży są gotowi i kompetentni do zachowania najwyższych standardów bezpieczeństwa.

W zakresie pozostałych zapisów, ZPP nie zgłasza generalnych uwag, zaznaczając, że powinny być monitorowane i analizowane kolejne kroki mogące dalsze ograniczenia luzować. Jednocześnie, apelujemy o rozważenie utrzymywania dalszych ograniczeń jedynie lokalnie, na obszarach powiatów, w których występują ogniska koronawirusa.

Związek Przedsiębiorców i Pracodawców, ponownie przeanalizował także Wytyczne dla funkcjonowania gastronomii w trakcie epidemii COVID-19 w Polsce opracowane przez Ministerstwo Rozwoju i GIS. Pozytywnie oceniając katalog zaleceń, zwracamy uwagę, że przedsiębiorcy z branży gastronomicznej powinni stosować jak najszerszy zakres wytycznych, jednak w granicach swoich możliwości. Tym samym apelujemy o stosowanie pewnej elastyczności odnośnie wymogów stosowania przedstawionych

Związek Przedsiębiorców i Pracodawców

Zarząd: Cezary Kaźmierczak - Prezes, Marcin Nowacki - Wiceprezes



Wytycznych. Innymi słowy, stosowanie wybranych lub całości narzędzi powinno pozostać w jak najszerszej gestii właścicieli lokali oraz ich pracowników, którzy już dziś kierują się najwyższą troską o zapewnienie bezpieczeństwa sanitarnego klientów oraz swoich pracowników.

Zwracamy także uwagę, na następujące kwestie:

- 1) W przypadku lokali, gdzie wydawanie zamówień odbywa się na tacach, postulujemy umożliwienie gościom także samodzielnego odbierania zamówień na tacach i zanieśienia ich do stolika. Tace po zebraniu przez obsługę lokalu byłyby następnie czyszczone. Chodzenie pracowników między stolikami w poszukiwaniu gości tworzy zbędne ryzyko niż bezdotykowe zabranie tacy przez gościa i zanieśenie do wybranego stolika. Rozwiązane to odnosi się np. do restauracji szybko obsługowych.
- 2) Odnośnie rekomendacji ustalenia „stałych, jak najmniej licznych zmian pracowników,” proponujemy dopisanie „o ile jest to możliwe”. Przedsiębiorcy z branży już dziś dzielą zmiany, jednak w restauracjach zdarza się brak możliwości ustawienia tak grafiku, żeby zmiany były stałe. Wielu pracowników może pracować tylko w określonym czasie (np. matki, które muszą odebrać dzieci z przedszkola, studenci). Dla nich konieczność w narzuconych przez firmy godzinach pracy oznaczałaby konieczność rezygnacji z pracy.

Związek Przedsiębiorców i Pracodawców

Związek Przedsiębiorców i Pracodawców

Zarząd: Cezary Kaźmierczak - Prezes, Marcin Nowacki - Wiceprezes