

Warszawa, 30.05.2023 r.

Stanowisko ZPP: Nie utrudniajmy gastronomii życia zbędnymi regulacjami

- **W myśl najnowszej wykładni prawa lokale gastronomiczne są zobowiązane do zapewnienia liczby szaf podwójnych (lub dwukrotnej liczby szaf pojedynczych) odpowiadającej liczbie osób zatrudnionych. To znacznie więcej niż wynoszą realne potrzeby pracowników.**
- **ZPP postuluje, aby przepisy przewidywały obowiązek zapewnienia takiej liczby szaf, aby każdy pracownik miał zapewnioną jedną szafę podwójną lub dwie szafy pojedyncze na czas, który jest czasem pracy tego pracownika.**
- **ZPP postuluje, aby przepisy dawały możliwość korzystania z tej samej szafy przez więcej niż jednego pracownika, z tym wszelako ograniczeniem, że w tym samym czasie korzystać z niej będzie mógł wyłącznie jeden pracownik.**

W nawiązaniu do Rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Socjalnej w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (tj. Dz.U. Dz.U. 2003 Nr 169, poz. 1650) i wykładni dokonanej przez Państwową Inspekcję Pracy oraz Sądy Administracyjne (wyroki Naczelnego Sądu Administracyjnego z dnia 7 lipca 2022 r. III OSK 1343/21 oraz z dnia 14 marca 2023 r., III OSK 1973/21), Związek Przedsiębiorców i Pracodawców pragnie zwrócić uwagę na przepis, który utrudnia prowadzenie działalności gospodarczej w sektorze gastronomii.

Nowa wykładnia wskazanego przepisu wymaga od lokalu gastronomicznego zapewnienia liczby szaf podwójnych (lub dwukrotnej liczby szaf pojedynczych) odpowiadającej liczbie osób zatrudnionych. W przypadku restauracji, które pracują np. na 3 zmiany oznacza to konieczność zapewnienia trzykrotnie wyższej liczby szaf niż wynosi faktyczna liczba osób pracujących na zmianie. W znacznej większości przypadków w restauracjach nie zachodzi

potrzeba korzystania z szaf w celu pozostawienia ubrań roboczych po zakończeniu pracy. Szafy pełnią swą funkcję tylko w czasie realnej pracy zatrudnionego. Po zakończeniu zmiany pozostają puste i są gotowe do pełnienia swojej funkcji dla zespołu pracującego w kolejnym przedziale godzinowym.

Fundamentalna zmiana, której wprowadzenie postulujemy, dąży do tego, aby przepisy Bezpieczeństwa i Higieny Pracy:

- przewidywały obowiązek zapewnienia takiej liczby szaf, aby każdy pracownik miał zapewnioną jedną szafę podwójną lub dwie szafy pojedyncze na czas, który jest czasem pracy tego pracownika oraz
- dawały możliwość korzystania z tej samej szafy przez więcej niż jednego pracownika, z tym wszelako ograniczeniem, że w tym samym czasie korzystać z niej będzie mógł wyłącznie jeden pracownik.

Wspomniane przepisy na bieżącym etapie nie uwzględniają uwarunkowań pracy gastronomii, w której normą jest stosowanie niejednorodnych modeli pracy. Pomimo że w sektorze dominuje system zmianowy, w znaczącej większości nie wymaga on pozostawiania ubrań roboczych w szafkach.

Nadmierna regulacja – z jaką mamy do czynienia w przypadku omawianego przepisu – wiąże się dziś ze znacznymi utrudnieniami dla funkcjonowania lokali gastronomicznych, których celem nadrzędnym powinno być ukierunkowanie swoich działań na odbudowę po trudnym okresie lockdownów, który w największej mierze dotknął właśnie przedsiębiorstw sektora HoReCa.

Wprowadzenie postulowanych przez Związek Przedsiębiorców i Pracodawców zmian w przepisach z całą pewnością zostałyby odczytane przez branżę jako wyraz zrozumienia dla realiów funkcjonowania lokali gastronomicznych i przejaw dobrej woli względem przepisu, którego zmiana nie wymaga szerokich analiz – potrzeba zmiany wynika bowiem z doświadczeń samych przedsiębiorców.