



Izba Gospodarcza Gastronomii Polskiej

ul. Puławska 38

05-500 Piaseczno

Sz. P. Jarosław Gowin
Wiceprezes Rady Ministrów
Minister Rozwoju, Pracy i Technologii

PETYCJA

Stworzenia „Wytycznych dla Restauratorów”, które będą obowiązywały od 1 września 2021 r. w związku z epidemią COVID-19

oraz

Powołania Rady Przedsiębiorców Gastronomicznych przy Ministerstwie Rozwoju, Pracy i Technologii

I. Oznaczenie Podmiotu wnoszącego Petycję

Izba Gospodarcza Gastronomii Polskiej z siedzibą w Piasecznie, pod adresem: ul. Puławska 38, 05-500 Piaseczno, będącym równocześnie adresem do korespondencji, dalej zwana „IGGP”.

IGGP jest organizacją samorządu gospodarczego zrzeszającą na zasadzie dobrowolności 451 przedsiębiorców z sektora gastronomii oraz powiązanych z branżą gastronomiczną, działającą na podstawie ustawy z dnia 30 maja 1989 r. o izbach gospodarczych.

II. Przedmiot Petycji

Przedmiotem niniejszej petycji jest żądanie stworzenia „Wytycznych dla Restauratorów”, prowadzących wszelkiego rodzaju lokale gastronomiczne, lokale i ogródki sezonowe, bary, puby, lokale fast-food, kawiarnie, restauracje z obsługą kelnerską, w tym restauracje hotelowe, sale weselne, sale bankietowe, kluby, dyskoteki czy firmy cateringowe i stołówki, które będą obowiązywały od 1 września 2021 r. w związku z trwającą od półtora roku epidemią COVID-19.

„Wytyczne dla Restauratorów” powinny być przygotowane przez Głównego Inspektora Sanitarnego przy udziale **Rady Przedsiębiorców Gastronomicznych**, w której to Radzie znaczący udział powinni mieć przedstawiciele Zarządu i Rady IGGP, Izby Gospodarczej Hotelarstwa Polskiego, Związku Przedsiębiorców HoReCa przy udziale Ministerstwa Zdrowia oraz Ministerstwa Rozwoju, Pracy i Technologii, które to ministerstwo najbardziej wspiera przedsiębiorców.

Բնակիչները կարող են օգտագործել կամ ստանալ հետևյալ հարցաթուղթը՝
Հանրային հարցաթուղթում հարցերի նկատմամբ կլուծվում է խոսքի ազատ քննարկումը հանրային կարծիքի
նախաձեռնության մեջ ընդգրկելով բնակիչներին և հարցաթուղթի միջոցով հավաքված
ուսյալ տվյալները հարցաթուղթում ճշգրտությունը կարող է լինել ցածր քանակությամբ
Պաշտոնապահ հարցաթուղթում համարվում է անվտանգ և ընդհանուր առմամբ հարցաթուղթ
օրակարգում չի օգտագործվում և չի կապվում հարցաթուղթի հետ և COVID-19-ի
առաջին օրը լինելով չի կապվում հարցաթուղթի հետ և չի կապվում հարցաթուղթի հետ և չի կապվում
տեղի լինելով քանակությամբ և որոշակի կարգով և չի կապվում հարցաթուղթի հետ և չի կապվում
հարցաթուղթում հարցաթուղթի լինելով չի կապվում հարցաթուղթի հետ և չի կապվում հարցաթուղթի հետ
հարցաթուղթում հարցաթուղթի լինելով չի կապվում հարցաթուղթի հետ և չի կապվում հարցաթուղթի հետ

II Հարցաթուղթի Բաղադրություն

Հարցաթուղթի օգտագործումը կարող է լինել ընդհանուր հարցաթուղթի
հարցաթուղթի օգտագործումը կարող է լինել ընդհանուր հարցաթուղթի օգտագործումը
և չի կապվում հարցաթուղթի հետ և չի կապվում հարցաթուղթի հետ և չի կապվում հարցաթուղթի հետ
08:00-ը հարցաթուղթի օգտագործումը կարող է լինել ընդհանուր հարցաթուղթի օգտագործումը
և չի կապվում հարցաթուղթի հետ և չի կապվում հարցաթուղթի հետ և չի կապվում հարցաթուղթի հետ

I Օպերատիվ հարցաթուղթի մուտքագրման Բաղադրություն

Բնակիչի Ինքնադրոշմ

Բնակիչները հարցաթուղթում ճշգրտությունը կարող է լինել ցածր քանակությամբ

Հանրային հարցաթուղթում ճշգրտությունը կարող է լինել ցածր քանակությամբ
և չի կապվում հարցաթուղթի հետ և չի կապվում հարցաթուղթի հետ և չի կապվում հարցաթուղթի հետ

ԲԵՆԿՆԱ

Վարչապետի Կառավարություն
Հանրային հարցաթուղթի
23. Բ. Կարգադրություն

08:00-ը հարցաթուղթ

և հարցաթուղթ

և չի կապվում հարցաթուղթի հետ և չի կապվում հարցաթուղթի հետ



Հանրային հարցաթուղթի մասին կարգադրությունից մաս 11-ի հավելվածի մաս 11-ը

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ
ԿԱՌԱՎԱՐՈՒԹՅԱՆ ԿՈՄԻՏԵ





UZASADNIENIE

IGGP działając w imieniu swoich członków tj. przedsiębiorców z sektora gastronomii oraz powiązanych z branżą gastronomiczną oraz wszystkich przedsiębiorców, którzy ucierpieli przez trwający 9 miesięcy lockdown, zwraca się z niniejszą petycją o aktywną pomoc gastronomii w przygotowaniu lokalnych przedsiębiorców gastronomicznych do niechybnie zbliżającej się „4 fali” epidemii, zapowiadanej w mediach przez przedstawicieli Rządu. „Wytyczne dla Restauratorów” powinny być przygotowane jako zbiór zaleceń i rekomendacji o charakterze ogólnym i szczegółowym, których celem jest bezpieczna oraz higieniczna organizacja pracy w lokalach gastronomicznych, a GIS jest tą instytucją, która takie zalecenia kontroluje na co dzień i posiada **Listę wszystkich lokali gastronomicznych w Polsce**, może je więc wyegzekwować.

Wyprzedzając nasze postulaty w dniu 2 sierpnia Ministerstwo Edukacji i Nauki opublikowało podobne rekomendacje dla szkół podstawowych i ponadpodstawowych.

Od spotkania on line w styczniu 2021 r., z Panią Minister Olgą Semeniuk, domagamy się powołania Rady Przedsiębiorców Gastronomicznych, w której to Radzie znaczący udział powinni mieć przedstawiciele Zarządu i Rady IGGP, Izby Gospodarczej Hotelarstwa Polskiego, Związku Przedsiębiorców HoReCa, która to Rada będzie miała REALNY wpływ na podejmowane decyzje i z którą będą z wyprzedzeniem omawiane podejmowane przez Rząd decyzje dotyczące branży gastronomicznej. Ponownie apelujemy o powołanie Rady Przedsiębiorców Gastronomicznych przy Ministerstwie Rozwoju, Pracy i Technologii.

Środowisko IGGP w imieniu Rady Przedsiębiorców Gastronomicznych inicjuje niniejszym stworzenie „Wytycznych dla Restauratorów”, prowadzących wszelkiego rodzaju lokale gastronomiczne.

Mała część środowiska gastronomicznego otrzymała znaczącą pomoc w czasie epidemii, ale musimy też występować w interesie wszystkich przedsiębiorców, a szczególnie tych którzy wystarczającej pomocy nie otrzymali.

Branża gastronomiczna a szerzej HoReCa (Hotele-Restauracje-Catering) skupia prawie 100 tysięcy różnych podmiotów, zatrudniając ponad milion ludzi, każdego roku obsługiwała setki milionów klientów z Polski i zagranicy, co w konsekwencji ma niebagatelny wpływ na podatki odprowadzane do budżetu państwa.

Gastronomia oraz hotelarstwo, które także bardzo często posiada część gastronomiczną są na pierwszym miejscu wśród obszarów gospodarczych, które ucierpiały w wyniku obostrzeń związanych z epidemią. Zarówno podczas pierwszej, drugiej jak i trzeciej „fali” COVID-19. Lokale gastronomiczne oraz hotele były praktycznie zamknięte i dosłownie walczyły o przetrwanie. Brak turystów, brak klientów lokalnych, brak wydarzeń i eventów znacząco przyczyniły się do wielu dramatów rodzinnych oraz biznesowych w branży, czyli fali upadłości i bankructw, która miała miejsce w okresie listopad 2020 – maj 2021.

Każdy z nas, prowadzący lokal gastronomiczny, hotel czy firmę cateringową próbował ze wszystkich sił przetrwać. Próbowaliśmy różnych pomysłów od sprzedaży wysyłkowej jedzenia, sprzedaży na wynos, przygotowywania e-booków, po szkolenia kulinarne online dla dzieci oraz mnóstwa innych. Wielu z nas, naszych kolegów i koleżanek oraz ich rodzin mimo, nie rzadko zastawiania całych swoich majątków nie udało się uratować biznesów życia. To również dramaty licznych pracowników,

w tym studentów, którzy z dnia na dzień stracili na wiele miesięcy możliwości zarobkowe. Ci zaś, którzy przetrwali ten straszny czas drżą o najbliższą przyszłość.

Aktualnie jesteśmy w pełni sezonu letniego i problem, o którym piszemy zszedł dla ogólnej opinii publicznej, na plan dalszy. Jednak dla nas jako branży HoReCa ten okres jest kluczowy, cały czas pracujemy by jak najlepiej przygotować się na nadchodzące problemy. Sezon 2021 będzie bardzo krótki i nie uda się nam zbudować odpowiedniej „poduszki finansowej”, a nasze straty związane z wcześniejszymi wydarzeniami, w sytuacji, kiedy praktycznie przez 9 miesięcy branża była całkowicie zamknięta – doprowadzą do kolejnej fali upadłości w okresie jesienno-zimowym. To z kolei ponownie może prowadzić do dramatów w branży jak np. samobójstwa jakie miały miejsce ostatniej zimy i wiosny, a których staramy się ze wszystkich sił uniknąć.

W obecnym czasie skupiamy swoje wysiłki na kilku frontach, jednak bez Państwa aktywnego wsparcia, stworzenia „Wytycznych dla Restauratorów”, wsparcia medialnego i naszego pełnego zaangażowania nie zdołamy przygotować się i ocalić wielu przedsiębiorstw z naszej ogromnie wymęczonej branży.

„Wytyczne dla Restauratorów” powinny między innymi zapewnić:

- Niezależnie od ilości dziennych zakażeń i sytuacji pandemicznej działanie ogródków sezonowych.
- Niezależnie od ilości dziennych zakażeń i sytuacji pandemicznej działanie lokali gastronomicznych z obsługą kelnerską.
- Działanie lokali gastronomicznych bez obsługi kelnerskiej, przy zachowaniu odpowiedniego Reżimu sanitarnego w zależności od średnich wyników zachorowań w województwach, np.:

Obstrżenia według uśrednionych wyników z ostatnich 7 dni z danego województwa				
Lp	Ilość dzienna nowych zachorowań na COVID-19	Ilość dzienna zgonów z powodu COVID-19	Reżim sanitarny branży gastronomicznej	Uwagi
1	0 - 3 000	0 - 150	Dezynfekcja, maseczki, dystans między stolikami 1,5 m, ogródki otwarte bez ograniczeń	Bez podziału na zaszczepionych czy nie
2	3 001 - 6 000	151 - 300	Dezynfekcja, maseczki, dystans między stolikami 1,5 m, ograniczenie do 75% miejsc w lokalu, ogródki otwarte bez ograniczeń	Bez podziału na zaszczepionych czy nie
3	6 001 i więcej	301 i więcej	Dezynfekcja, maseczki, dystans między stolikami 1,5 m, ograniczenie do 50% miejsc w lokalu, ogródki otwarte bez ograniczeń	Bez podziału na zaszczepionych czy nie

- Zachęcanie społeczeństwa do wzmoczonych dobrowolnych szczepień – jesteśmy gotowi dalej wspierać Państwa inicjatywy, które okresowo już wspieraliśmy, które mają na celu zmaksymalizowanie ilości zaszczepionych, a co bezpośrednio prowadzi do ograniczenia ryzyka wystąpienia kolejnej fali epidemii oraz ponownego zamykania naszych restauracji i hoteli.



- Wyłączenie przedsiębiorców z kontroli nie zaszczepionych w lokalach. Nie jesteśmy gotowi, żeby prowadzić naszymi środkami i przez naszych pracowników kontroli osób w lokalach gastronomicznych, tym bardziej, że są instytucje państwowe dedykowane i uprawnione do takich kontroli.
- Wspieranie lub inicjowanie działań lokalnych związanych ze sprzedażą na wynos oraz dowóz przy pomocy instytucji rządowych i samorządowych, jak programy np. „Miasto na wynos”, „Wspieram Gastro”, które to wspierają już niektóre samorządy przy rekomendacji IGGP. Istniejące korporacje dowozowe zapewniają sprzedaż, jednak koszty, niekiedy w wysokości 30% i więcej od wartości zamówień, jakie rodzime, lokalne restauracje mają narzucone są po prostu nie do udźwignięcia. Pojedyncze restauracje, kawiarnie nie mają szans się przed tym obronić i w dobie epidemii nie mają po prostu na to sił.

Tak jak i w pierwszej, drugiej i trzeciej fali tak i teraz nie chcemy i nie będziemy bierni, będziemy walczyć o nasze biznesy, rodziny, życia. Proponujemy by wyciągnąć wnioski z innych rynków i poprzednich miesięcy trudnej walki. Prosimy o wsparcie nas, konkretnymi działaniami, rozwiązaniami, inicjatywami, które będą miały realne przełożenie na zwiększenie naszych szans, na przetrwanie nadchodzącej zimy, byśmy mogli wspólnie stawić czoła kolejnej fali epidemii oraz międzynarodowym korporacjom. W zamian proponujemy realne rozwiązania i współdziałanie.

Czas wakacyjny może być „usypiający”, jednak sezon za chwilę się kończy, już przewidujemy rosnące statystyki zakażeń i nasze zatroszczenie z dnia na dzień rośnie. My pracujemy w każdej godzinie i minucie by być gotowym jako branża na najgorsze. Od Państwa oczekujemy szybkich i odważnych decyzji, które przyniosą mierzalne efekty, które pozwolą nam się uratować, byśmy nie musieli patrzeć na dramaty kolejnych przedsiębiorców, kolejnych rodzin.

STOP LOCKDOWN w GASTRONOMII

Mimo propozycji, którą przedstawiliśmy powyżej w tabeli ograniczenia ilości przyjmowanych Gości w lokalach gastronomicznych bez obsługi kelnerskiej uważamy, że w lokalach z obsługą kelnerską NIE powinny obowiązywać żadne ograniczenia ilości Gości bez względu na ilości zachorowań !!!

Dlaczego?

Volenti non fit iniuria (*chcącemu nie dzieje się krzywda*) – paremia prawnicza, która mówi, że jeśli ktoś dobrowolnie naraża się na szkodę, nie będzie mógł wnieść skargi przeciwko innym stronom.

Rząd zrobił już wszystko co było możliwe. Społeczeństwo jest wyedukowane przez półtora roku epidemią COVID-19. Wszyscy chcący mają możliwość zaszczepienia się dowolną istniejącą szczepionką. Kampania informacyjna jest już maksymalnie skutecznie przeprowadzona, nawet ociera się o wymuszanie szczepień. Grupy społeczne jak nauczyciele, lekarze, wojsko, policja i inni urzędnicy państwowi zostali zaszczepieni. Mamy już do czynienia z ostracyzmem społecznym osób niezaszczepionych.

Kogo zatem miałby chronić kolejny lockdown? Zaszczepieni są chronieni ...

Niezaszczepieni sami działają na swoją szkodę w myśl przytoczonej paremi prawniczej.

Przedsiębiorcy związani z branżą gastronomiczną ponieśli już wystarczające duże straty w związku z brakiem wprowadzenia stanu klęski żywiołowej w marcu 2020 r.



Brak stanowczych i wyprzedzających działań przedstawicieli Rządu przygotowujących realne rozwiązania, obejmujących przedstawione powyżej warunki, wchodzące do „Wytycznych dla Restauratorów”, które będą obowiązywały już od 1 września 2021 r. w związku z trwającą od półtora roku epidemią COVID-19, skutkowałam będzie **PROTESTEM** i **BUNTEM** wielokrotnie większym niż „Otwieramy się” od 18 stycznia 2021 r.

Izba Gospodarcza Gastronomii Polskiej występuje nie tylko w interesie przedsiębiorców prowadzących wszelkiego rodzaju lokale gastronomiczne oraz powiązanych z branżą gastronomiczną, ale również tzw. pominiętych i wykluczonych z pomocy Państwa w dobie COVID-19, między innymi branż (gastronomia, hotelarstwo, fitness, eventy, turystyka, ...) najbardziej dotkniętych zamknięciem działalności gospodarczej jesienią 2020 r., zimą i wiosną 2021 r.

Izba Gospodarcza Gastronomii Polskiej tworzy wspólnie z przedstawicielami tych branż, szerszy niż Izba Gospodarcza, Ruch Społeczny Powszechnego Samorządu Gospodarczego, który ma nas uchronić przed skutkami kolejnych epidemii w przyszłości...

Wspólnie jesteśmy w stanie uratować nasze restauracje dla pracowników i ich rodzin.

APEL IGGP

Apelujemy również do Pana Wicepremiera Jarosława Gowina o utworzenie:

„Listy lokali gastronomicznych bez wystarczającej pomocy w epidemii COVID-19”

Apelujemy w tym miejscu o uwzględnienie faktu, że pomoc z PFR 2.0 otrzymało tylko 15.900 firm na 76.000 lokali gastronomicznych działających w Polsce w marcu 2020 r.

Niezależnie od stworzenia „Wytycznych dla Restauratorów” domagamy się stworzenie przez GIS wraz z Ministerstwem Finansów pod patronatem Ministerstwa Rozwoju, Pracy i Technologii **Listy lokali gastronomicznych**, które nie otrzymały żadnej pomocy, albo otrzymały niewystarczającą pomoc do utrzymania przez okresy lockdownu zatrudnienia pracowników, którym to firmom należeć się powinno wsparcie z budżetu Państwa.

Takie były obietnice zarówno Wicepremiera Jarosława Gowina, jak i Premiera Mateusza Morawieckiego składane publicznie w listopadzie 2020 r.:

„.....żaden lokal zamknięty podczas drugiej fali COVID-19 nie zostanie bez pomocy.....”.

GIS jest tą instytucją, która sprawuje na co dzień kontrole w lokalach gastronomicznych i posiada listę wszystkich lokali gastronomicznych dopuszczonych do działalności w Polsce. GIS może łatwo przekazać tę listę z numerami NIP do Ministerstwa Finansów, które ma Ośrodek obliczeniowy w Radomiu. Można to powiązać z numerami REGON GUS, który też ma swój Ośrodek obliczeniowy w Radomiu. ZUS ma wiedzę o tym jaki przedsiębiorca z tym NIP-em zatrudnia i na jakich zasadach pracowników. To samo z PFR-em. Nie trzeba do tego angażować Najwyższej Izby Kontroli...

Wspólnie jesteśmy w stanie uratować nasze restauracje dla pracowników i ich rodzin.



Zgoda na ujawnienie nazwy wnoszącego petycję na stronie internetowej organu

Niniejszym w imieniu Izby Gospodarczej Gastronomii Polskiej z siedzibą w Piasecznie, mając na uwadze art. 4 ust. 3 ustawy o petycjach z dnia 11 lipca 2014 r. (Dz.U. z 2014 r., poz. 1195 z późn. zm.) oraz przepisy w zakresie RODO i ochrony danych osobowych – wyrażamy zgodę na ujawnienie na stronie internetowej podmiotu rozpatrującego petycję (lub urzędu go obsługującego) danych osobowych – nazwy Izby Gospodarczej Gastronomii Polskiej z siedzibą w Piasecznie.

IGGP jest upoważniona do występowania w imieniu Sztabu Kryzysowego Gastronomii Polskiej.

Sztab Kryzysowy Gastronomii Polskiej tworzą przedstawiciele 16 organizacji gastronomicznych:

- | | | |
|----------------------------------------------|--------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| 1. Jarosław Uściński – Prezes Zarządu OSSKiC | 7. Jacek Jakubczak – Prezes Zarządu SLK | 13. Grzegorz Gniech – Prezes Zarządu SCTP |
| 2. Jarosław Walczyk – Prezes Zarządu KSK | 8. Adam Dmyterko – Prezes Zarządu SPKiCRZ | 14. Maciej Dobrzyński – Akademia Gastronomiczna |
| 3. Marcin Soból – Prezes Zarządu Euro Toques | 9. Bartosz Majchrzak – Prezes Zarządu EKSK | 15. Agnieszka Huszczyńska – Kongresu Szefów Kuchni |
| 4. Krzysztof Szulborski – Prezes Zarządu SKP | 10. Marcin Socha – Wiceprezes SMKiC | 16. Jacek Czauderna – Prezes Zarządu IGGP |
| 5. Grzegorz Kazubski – Prezes Zarządu PSGiB | 11. Piotr Sabala – Prezes Zarządu PASK | 17. Sławomir Grzyb – Sekretarz Generalny IGGP |
| 6. Łukasz Konik – Prezes Zarządu PIK | 12. Rafał Korus – Prezes Fundacji ŚSKiK | |

SZTAB KRYZYSOWY GASTRONOMII POLSKIEJ



W imieniu Izby Gospodarczej Gastronomii Polskiej i Sztabu Kryzysowego Gastronomii Polskiej:

Jacek Czauderna
Prezes Zarządu IGGP

Sławomir Grzyb
Sekretarz Generalny IGGP

Do wiadomości:

1. Sz. P. Mateusz Morawiecki – Prezes Rady Ministrów
2. Sz. P. Adam Niedzielski – Minister Zdrowia
3. Sz. P. Krzysztof Saczka – Główny Inspektor Sanitarny
4. Sz. P. Adam Abramowicz – Rzecznik Małych i Średnich Przedsiębiorców

