

TISKOVÁ ZPRÁVA

Hospodářská komora, Svaz obchodu a cestovního ruchu a Asociace hotelů a restaurací předložily vládě návrh na postupné otevírání provozoven obchodů, služeb a gastronomických zařízení

Praha, 6. dubna 2020 – Hospodářská komora, Svaz obchodu a cestovního ruchu a Asociace hotelů a restaurací předložily předsedovi vlády návrh na postupné otevírání provozoven obchodů, služeb a gastronomických zařízení v České republice. Podnikatelské organizace zároveň deklarovaly, že jsou připravené zapojit se do prací na harmonogramu otevírání jednotlivých segmentů obchodu a služeb a zároveň nastavit a zavést přísná hygienická a epidemiologická opatření tak, aby se minimalizovala rizika přenosu nákazy v nově otevřených provozovnách.

Zástupci zaměstnavatelů požádali předsedu vlády Andreje Babiše, aby byla v tomto týdnu předložena k diskusi se zástupci obchodu a služeb pravidla pro postupné otevírání obchodů, služeb a gastronomických podniků.

„Očekáváme, že v období po Velikonocích vláda postupně otevře provozovny obchodů, služeb a gastronomických podniků. Návrh struktury a členění dalšího postupu z naší strany připojujeme. Jsme připraveni ji s Vámi obratem detailně projednat,“ uvedli prezident Hospodářské komory Vladimír Dlouhý, prezident Svaz obchodu a cestovního ruchu ČR Tomáš Prouza a prezident Asociace hotelů a restaurací Václav Stárek ve společném dopisu.

Podnikatelské organizace mj. varovaly před přijímáním opatření, která nejsou v denním provozu aplikovatelná či jen způsobují další problémy, jako jsou opatření kalkulující s průměrem osob na m² plochy, měření teploty lidem při vstupu do prodejen, postupné vpouštění do obchodů, omezování prodejní doby či uzavření prodejen v některé dny v týdnu.

„Všechna tato opatření pouze vytvářejí situace, které obchodníci a restauratéři nejsou s to na místě řešit a které jsou v rozporu se žádoucím chováním spotřebitelů v prostorách provozoven – tedy zabránění shlukování a prodlužování pobytu,“ uvedly organizace.

Podnikatelé také očekávají, že vláda během dubna zveřejní jasná hygienická provozní pravidla pro výrobní a kancelářské provozy.

Návrh Hospodářské komory ČR, Svazu obchodu a cestovního ruchu ČR a Asociace hotelů a restaurací na postupné otevírání provozoven obchodů, služeb a gastronomických zařízení

Základní principy provozu opětovně otevřených provozoven

- **omezení počtu zákazníků**
 - nakupuje pokud možno jen jedna osoba za rodinu (výjimky: rodič s dětmi, ZTP a jeho doprovod, doprovod starších osob)
 - v gastronomických podnicích omezit počet hostů tak, že u jednoho stolu mohou sedět maximálně dva lidé (výjimkou jsou pak rodiny v přímé linii, tj. pouze rodiče-děti) a mezi stoly / místy k sezení je odstup minimálně 1 metr

- **omezení rizika přenosu nákazy**
 - vybavení pracovníků obchodů ochrannými pomůckami (respirátory, dezinfekce rukou)
 - fyzické bariéry (plexisklo u pokladen)
 - odstupy 1 m při pohybu po prodejně
 - na podlahách vyznačené rozestupy 2 m u pokladen a obslužných pultů
 - častá dezinfekce prostor (stejný model jako stávající doporučení vlády pro obchody s potravinami a drogerií)
 - kontrola zaměstnanců na možné příznaky (teplota, kašel)
 - jednorázové rukavice pro zákazníky u vstupu do obchodů včetně odpadkového uzavřeného koše pro následné vyhození při odchodu
 - vyhrazené hodiny pro seniory v typech obchodů a služeb, kde to má smysl
 - preference bezhotovostních plateb

- **zlepšení kvality života**
 - otevírání obchodů tak, aby si lidé mohli pořídit chybějící zboží a materiál pro činnosti během mimořádných opatření

- **omezení hospodářských škod a udržení zaměstnanosti**

- **NEZAVÁDĚT opatření, které mohou riziko nákazy zvýšit nebo jsou v praxi nerealizovatelná a pouze povedou k situacím, které obchodníci nejsou s to na místě řešit a které jsou v rozporu s žádoucím chováním spotřebitelů v prostorách provozoven:**
 - omezit počet osob v obchodě dle průměru osob na m² plochy – nelze jednoduše kontrolovat, vyžaduje speciální pracovní sílu pro počítání osob přicházejících a odcházejících (zejména pro menší obchody neřešitelné), riziko konfliktů, riziko kumulace lidí u vstupu do obchodu
 - měřit teplotu při vstupu do obchodu či restaurace – chybí potřebné vybavení, chybí pracovníci, kteří by mohli měření provádět, a ochranné pomůcky pro ně, chybí postup, co s člověkem, který bude mít teplotu
 - omezování prodejní doby nebo uzavření obchodů a restaurací některé dny v týdnu

Postupné otevírání obchodů:

V první vlně by měly být otevřeny obchody, které nabízejí zboží, které je důležité pro to, aby lidé měli co dělat, pokud jsou nuceně doma. Jde především o:

- **hobby markety** typu OBI a Bauhaus – již dnes mají otevřená svá zahradní centra a zbytek obchodu je přístupný pro živnostníky. Otevření pro všechny umožní nakoupit si vybavení pro opravy bytů a domů, na které mají dnes lidé více času. Navíc nejde o destinace „rodinných“ nákupů, v naprosté většině zde nakupuje vždy jen jeden člověk. Navíc jde o obchody s velkou plochou, kde je možno snadno udržovat rozestupy.
- **obchody, kde lze nakoupit materiál na modernizaci domácností** (typově SIKO koupelny) – opět obchody, kde nebývá velká koncentrace osob, krátký nákup dá zákazníkům prostor pro dostatečně dlouhou pracovní aktivitu doma

- **prodejny s obuví** – s nadcházejícím jarem je klíčové umožnit minimálně nákup obuvi pro děti
- **autobazary a prodejny automobilů** – s ohledem na ekonomickou situaci poroste počet lidí, kteří budou potřebovat prodat své auto. Jde přitom o prodejny, kde je možno návštěvu domluvit předem telefonicky, u autobazarů probíhá navíc většina aktivit ve venkovním prostředí, úkony ve vnitřních prostorách mohou být omezeny např. pomocí vyvolávacího systému
- **papírnictví a výtvarné potřeby, smíšené zboží, železářství a domácí potřeby** (bez stávající podmínky prodávat ochranné pomůcky)
- **kadeřnictví** – ideálně s objednáním předem, aby se neshromažďovali v provozovně lidé při čekání

Druhá vlna otevírání obchodů:

- elektrotechnika a elektronika
- knihkupectví
- sportovní potřeby
- oblečení
- klenotnictví
- opravy spotřebního zboží a úpravy oděvů
- nábytek a vybavení domácnosti pod 200 m² prodejní plochy
- pedikúra a manikúra
- sportovní aktivity, fitness

Třetí vlna otevírání obchodů – obchody, kde lidé tráví hodně času či je v nich obvykle větší množství lidí delší dobu:

- nábytek a vybavení domácnosti nad 200 m² prodejní plochy
- hračky
- další výše nezmíněné typy prodejen

Otevírání gastronomických podniků a dalších služeb:

Otevření gastronomických provozů je možno **rozdělit do dvou fází nad rámec stávajícího prodeje přes ulici.**

Základním limitem pro otevření gastronomických provozů je však **odstranění povinnosti na těchto místech nosit roušky. S tímto opatřením, je jakákoliv konzumace v restauracích nemožná.**

Dále je nezbytné, aby i nadále mohly otevřené provozy **využít programu ANITIVIRUS, protože z počátku bude provoz restaurace limitován počtem hostů a sníženou poptávkou a tudíž budou stále v provozu nižší stavy zaměstnanců.** Zároveň je nutno prodloužit program

ANTIVIRUS pro sektor cestovního ruchu na delší období, než pouze po dobu nouzového stavu a s ním spojených krizových opatření.

V první fázi ve druhé polovině dubna by byly otevřeny gastronomické provozy, které zajišťují prodej teplého jídla, a to v omezeném čase 6:00-21:00. Další typy gastronomických provozoven mohou dále prodávat prostřednictvím výdejových okének a rozvážkových služeb.

Navrhujeme zvážít uvolnění zákazu prodeje ubytovacích služeb. Případně dalších služeb, které nepředstavují riziko koncentrace více osob na jednom místě.

Ve druhé fázi po konci dubna se otevřou další gastronomické provozovny bez časového omezení.

Všeobecně doporučujeme zavést tato pravidla:

- 1) Limity počtu hostů u stolu a jejich rozestupy
- 2) Zrušení povinnosti nošení roušky v restauraci minimálně pro hosty restaurace
- 3) Desinfekce rukou u vstupů personálu, vchodů pro hosty a na toaletách
- 4) Pravidelná desinfekce míst častého kontaktu – madla dveří, platební terminály pro kreditní karty, umyvadla apod.
- 5) Desinfekce stolů a židlí před usazením každého nového hosta
- 6) Zajištění pravidelné výměny rukavic a řádné desinfekce rukou personálu během provozu
- 7) Školení zaměstnanců v oblasti hygieny
- 8) Mytí nádobí a ostatního inventáře s dostatečným podílem čisticích prostředků a pouze horkou vodou – studené mytí zcela zakázat v první vlně
- 9) Využití certifikovaných sanitačních prostředků
- 10) Zvýšená sanitace technických zařízení restaurace – vybavení kuchyně, výčep, skladovací prostory apod.

Zároveň je pro služby cestovního ruchu klíčové otevření hranic ČR pro příjezdy zahraničních turistů. V tomto smyslu by měly být nastaveny **alespoň předpokládané termíny, se kterými by se předběžně dalo pracovat.** Zvláště v Praze, kde je poměr zahraničních turistů značný, bude tento krok klíčovým momentem pro oživení cestovního ruchu a otevírání restaurací. **Mnoho zařízení včetně gastronomických bude do konce zákazu příjezdu zahraničních turistů zřejmě uzavřeno.**